

Femmes

« Le cidre nouveau ne sort qu'au chant du coucou »

Si l'on en croit le dicton, c'est maintenant que l'on va pouvoir commencer à boire le cidre nouveau, du moins celui qui est fermenté traditionnellement. A Rouen, c'est une femme qui brasse dans la dernière cidrerie de la ville, une entreprise menacée de disparition.

« Dans les années 30, nous étions plus de cinquante ; aujourd'hui, nous sommes les derniers à Rouen, et dans l'agglomération, je ne vois plus qu'un autre brasseur à Petit-Quevilly ». Depuis la disparition de son mari, c'est une femme, Josiane Pontreué, qui « sort » quelque 60.000 bouteilles de cidre chaque année — pas une n'est pasteurisée. Soixante mille bouteilles par an, c'est, si l'on peut dire, une goutte d'eau : même pas la production quotidienne d'une cidrerie industrielle.

Mais ici, c'est un autre univers. On compte encore les pommes en rasières : 25 à 30 kilos de fruits dans une grande corbeille en osier, ça vous a une autre allure que la tonne, unité de compte de plus en plus utilisée aujourd'hui. Toutes les pommes viennent de la région, pour la plupart du pays de Bray, et un peu de l'Eure. « Les pomiers des plateaux sont les meilleurs », précise Josiane Pontreué, qui privilégie aussi des vergers de « haute tige », c'est-à-dire les arbres traditionnels — ils ont malheureusement tendance à se raréfier.

Avec des pommes qu'on pourrait manger

Chez « Ponpon », car c'est ainsi que l'on appelle la cidrerie, un credo : « On ne prend pour

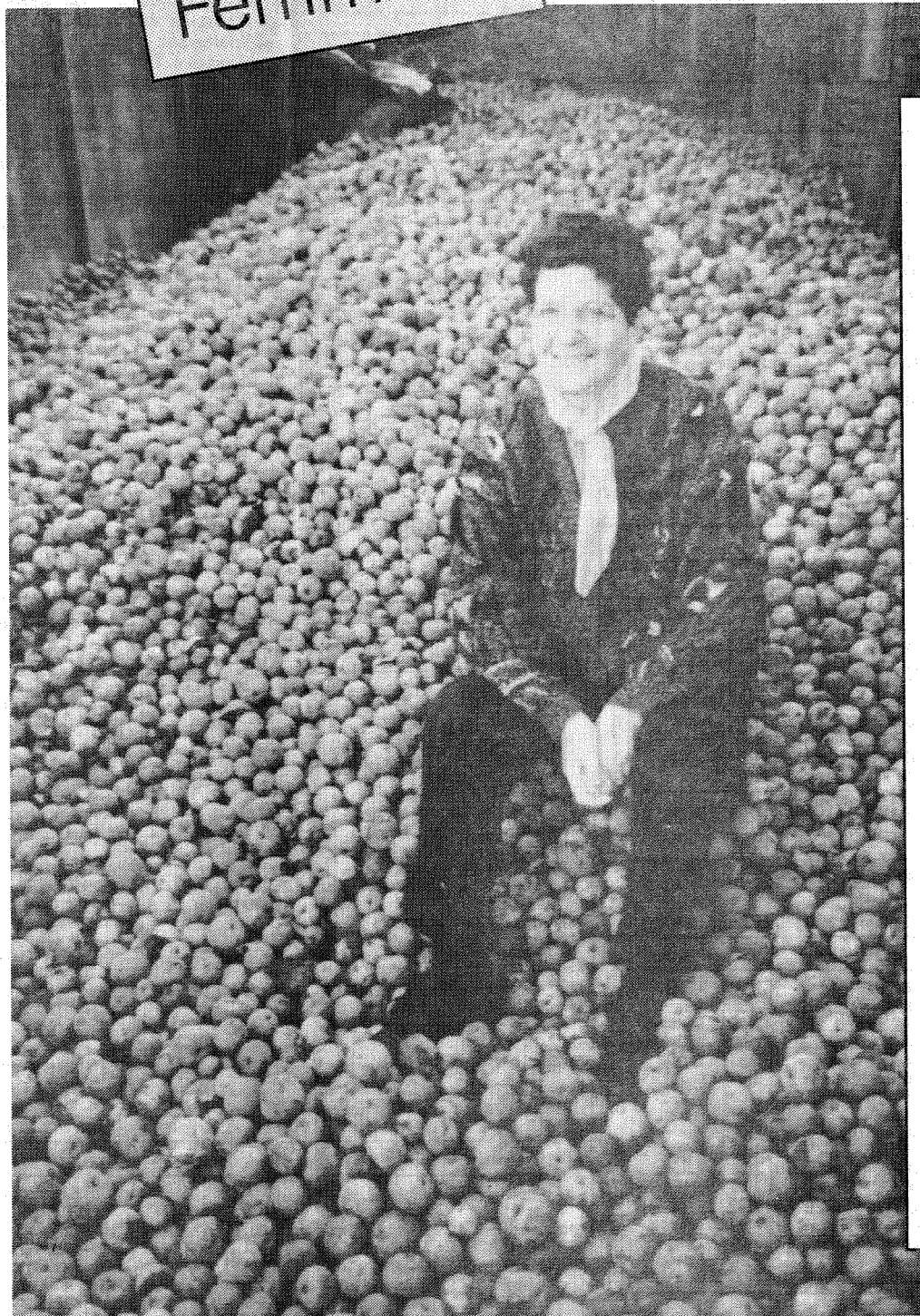
faire le cidre que des pommes qu'on pourrait manger ». Il faut donc laver, trier... et jeter parfois pas mal de fruits — la qualité est à ce prix.

Dans la cidrerie, une propreté absolue est également indispensable. Concession au modernisme, l'entreprise s'est donc équipée de cuves en fibre de verre ; elles sont beaucoup plus faciles à nettoyer que les anciens réservoirs en ciment revêtus de carreaux de verre, pour ne rien dire des antiques cuves en bois.

Le savoir-faire des anciens n'est pourtant pas oublié. Ainsi, on ne brasse pas quand il y a de la tempête ; pas par superstition, mais parce que les basses pressions atmosphériques provoquent un développement trop rapide des levures, qui troublent alors le cidre. Le beau temps froid et sec, par contre, est idéal. « C'est pour cela qu'il n'y a pas de dimanches dans ce métier », explique Josiane Pontreué. « Et après le brassage, il n'y a pas de nuits non plus : quand la fermentation se produit trop rapidement, il faut soutirer les cuves sans attendre ».

Il reste à laver les bouteilles, à les étiqueter, à mettre le cidre en bouteille. Toutes ces opérations sont plus longues dans une petite cidrerie, car elle ne dispose pas d'une chaîne d'embouteillage automatique.

Brasser est donc un rude travail ; Josiane Pontreué prendra sa retraite dans un an, et se fait



Josiane Pontreué au milieu de quelques rasières de pommes

du souçi pour son entreprise. La marque a une bonne notoriété et un important potentiel de clients, mais les bâtiments sont vétustes et il faudrait de sérieux investissements pour les moderniser. Un agrandissement serait

également bienvenu, de manière à pouvoir atteindre une capacité de production de 100.000 à 150.000 bouteilles par an, seuil au delà duquel il est difficile de travailler en « traditionnel ». Dans ce cadre, la fabrication du

pommeau serait aussi envisagée.

Autant de problèmes difficiles à résoudre. Mais au moment où l'on ne jure que par les produits du terroir, Rouen va-t-elle perdre sa dernière cidrerie ?

Comment fait-on le cidre ?

La fabrication du cidre traditionnel s'étale sur environ quatre mois. En novembre, on achète les pommes, on les trie et on les lave. On presse et on stocke le jus en cuve.

La fermentation commence naturellement, sans addition de levures. On décante alors la cuve pour séparer le jus du « chapeau » qui s'est formé. A nouveau en cuve, le jus est alors soutiré régulièrement au fil des semaines, cette fois pour éliminer les lies qui se déposent au fond des cuves. Celles-ci doivent être à température aussi constante que possible.

Quand le degré alcoolique souhaité est obtenu (environ 4° à 5° ici) et que l'équilibre sucre-alcool est satisfaisant, on arrête la fermentation en filtrant le jus. Chez Pontreué, on emploie une technique particulière, le filtrage par centrifugation au moyen... d'une écrémeuse. Une reconversion surprenante pour une machine qui a désormais perdu le goût du lait.

On peut alors embouteiller le cidre tout de suite, ou le garder en cuve et ne le mettre en bouteille qu'au fur et à mesure. Le cidre peut se garder deux à trois ans en cave, mais n'y gagnera guère — tout juste deviendra-t-il un peu plus sec ; c'est avant tout une boisson de l'année. Alors en février, quand le coucou commence à chanter, faisons sauter les bouchons du cidre nouveau !