

LA DERNIERE CIDRERIE DE ROUEN SE PORTE BIEN

Rue de Reims, on brasse depuis près d'un demi-siècle

Il reste une cidrerie à Rouen... Une seule, mais elle se porte bien. Rue de Reims, au-dessus des boulevards, la Cité Jeanne-d'Arc est un havre de calme, dans lequel la famille Pontrevé brasse depuis près d'un demi-siècle : le cidre bouché artisanal, ça existe encore en ville !

Cinquante à soixante mille bouteilles sortent chaque année de la cidrerie. « Ponpon », aimable diminutif de Pontrevé, en est la marque de fabrique, et si l'on en trouve ici et là, en ville, nombre de clients viennent acheter leurs caisses directement rue de Reims. Il faut dire que le prix défie toute concurrence. Jean Pontrevé brasse ici depuis plus de 40 ans, mais reste passionné par son métier comme au premier jour. **Mon père a repris l'affaire en 1938,**

mais je ne sais quand la cidrerie a été créée, explique-t-il en versant une rasière dans la broyeur. Quelque deux millions de bouteilles n'ont pas entamé son enthousiasme. J'ai 54 ans, mais je voudrais être en début de carrière : il me faudrait une seconde vie, on apprend tous les jours.

Sur les 60 tonnes du pressoir, la pile de clayons de frêne descend maintenant tout doucement, attentivement surveillée par Josiane, son épouse. Il faut presser rapidement, cette année ; le mauvais temps fait « tomber » le sucre, donc le degré d'alcool. Mais on arrive tout de même à 5,20 degrés, un peu plus que le minimum légal (5 degrés). Le cidre sera bon.

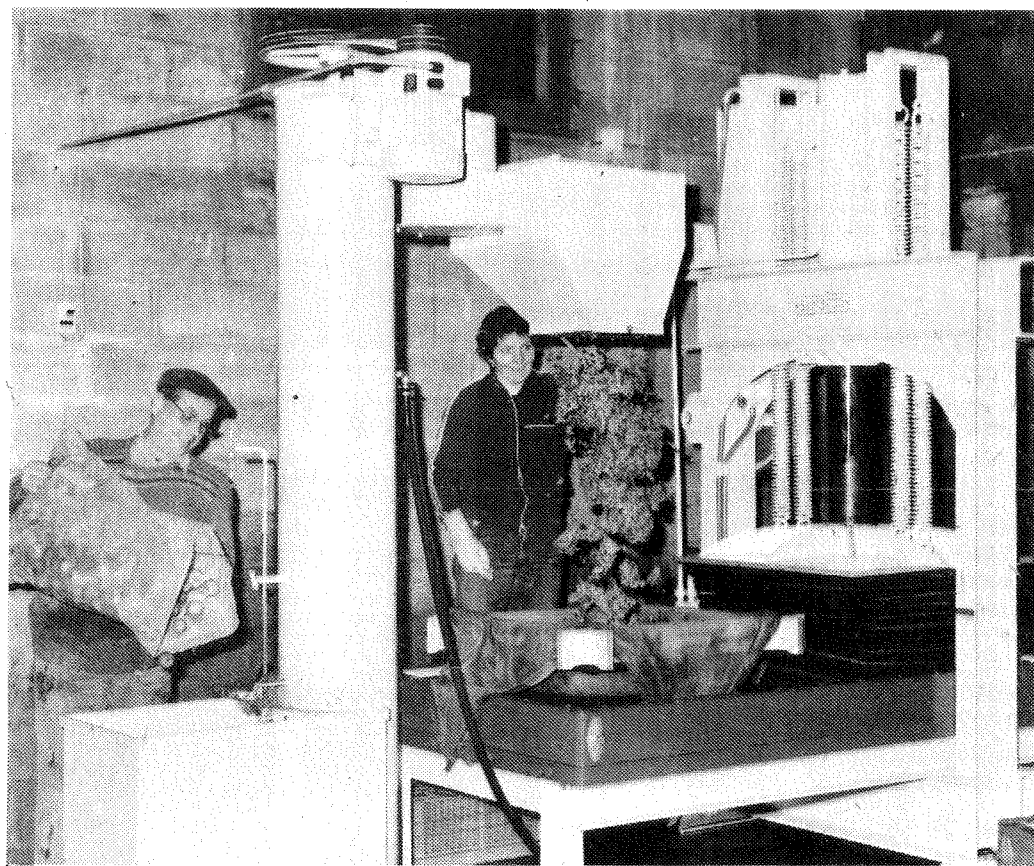
Il faudrait inciter à replanter

Jean Pontrevé craint que la qualité se perde. Le cidre, c'est avant tout les pommes. La tempête a abattu beaucoup d'arbres, il faudrait inciter les gens à replanter, mais pas n'importe comment. Plus que les différentes variétés de pommes, leur degré de maturité est important. Jean Pontrevé plonge la main dans une rasière : Elles ne sont pas toutes bien mûres... Il faudrait planter des espèces arrivant à maturité au même moment, champ par champ — même en mélangeant les espèces. La récolte serait facilitée et la qualité du jus n'en serait que meilleure. En fait, je voudrais bien planter moi-même.

Mais pour l'instant, il faut presser. Le piston de la machine est maintenant descendu et Josiane met en route la petite pompe qui va transvaser le jus dans la cuve. Je goûte au passage un verre du « pur jus » : un délicieux breuvage... qui ne contient pas une goutte d'alcool. Nous passons dans la pièce d'à côté, où règne un froid glacial. Les Pontrevé ont eux-mêmes installé la climatisation qui permet de presser plus tôt dans la saison : les cuves sont maintenues à 2 degrés.

Un cidre « de garde »

Les capacités de stockage de la cidre-



Jean et Josiane Pontrevé au pressoir : travail en famille pour un produit artisanal

rie sont considérables, mais on utilise surtout les cinq cuves toutes neuves en fibre de verre, qui sont beaucoup plus faciles à nettoyer : 35.000 litres y tiennent déjà.

Le jus va rester au froid 8 à 10 jours dans les cuves. Un soutirage quand il est clair, et de nouveau la cuve, pendant 5 à 6 mois, avant la mise en bouteilles. Les Pontrevé disposent d'une chaîne semi-automatique d'embouteillage, mais il faut encore étiqueter à la main. L'étiqueteuse, c'est pour bientôt, assure Josiane Pontrevé qui voudrait bien décharger sa fille de ce travail fastidieux. Les bouteilles vont encore attendre deux mois avant d'être mises en vente : le cidre sera alors à point pour être consommé, mais on peut sans problème le garder deux à trois ans.

Moins « dur » que certains cidres de campagne, mais bien plus naturel que ceux des grandes cidreries, le cidre « Ponpon » plaît, c'est certain. A tel point que les Pontrevé ont dû refuser la vente à certains restaurants : **On ne pourrait plus fournir nos clients.**

Le soir tombe maintenant rue de Reims, dimanche s'achève. Mais il n'y a pas de week-end pour la famille Pontrevé.

Entre l'épicerie — qui fait le bonheur des habitants du quartier — et la cidrerie, il n'y a guère de place pour les loisirs. Mais le cidre normand serait-il encore ce qu'il est sans ces passionnés de la qualité ?

D. LIZAMBARD.



Le « pur jus » est-il bien clair ?