

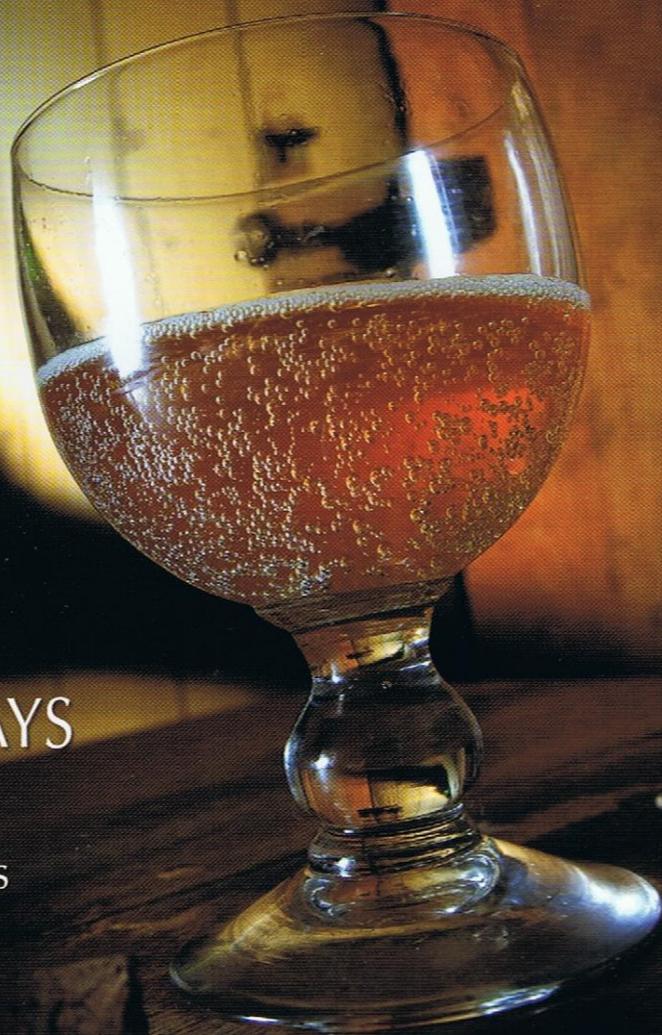
ArMen

LA BRETAGNE, UN MONDE À DÉCOUVRIR

LE CIDRE EN QUÊTE D'AVENIR

CORNOUAILLE, LE FESTIVAL D'UN PAYS

Beauport, une abbaye maritime
Montserrat, l'Irlande aux Caraïbes
L'Imagerie de Lannion
Le peintre Le Gout-Gérard

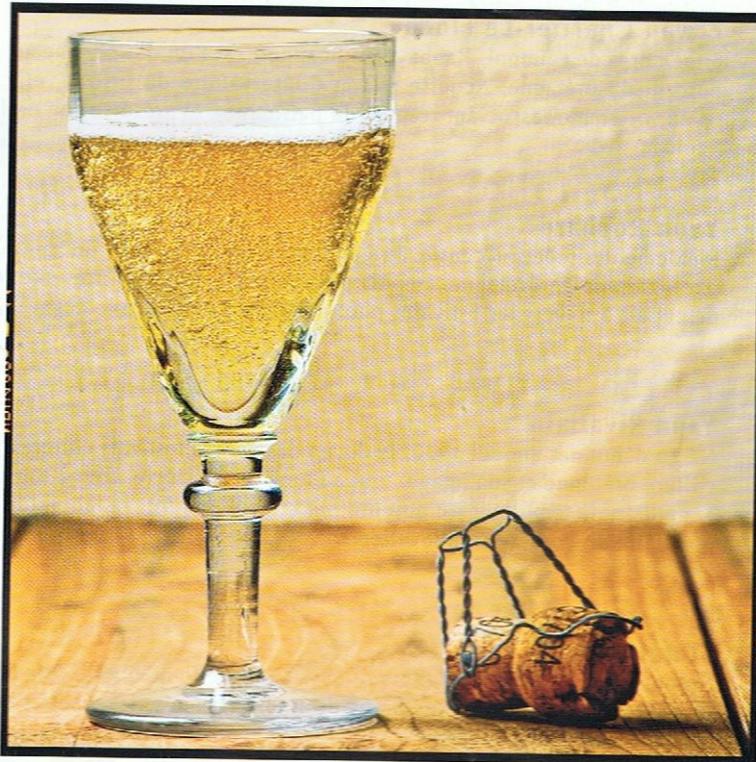


Juillet-Août 2010 10 €

Les nouveaux atouts du cidre breton

Thierry Jigourel

BREUVAGE EMBLÉMATIQUE DES BRETONS, LE CIDRE A AMORCÉ, APRÈS LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE, UNE LONGUE DESCENTE AUX ENFERS, STOPPÉE PAR UNE POIGNÉE DE PASSIONNÉS, AU COURS DES ANNÉES 1980. DEPUIS, LE PRODUIT A GAGNÉ EN QUALITÉ ET EN STABILITÉ ET POSSÈDE DÉSORMAIS TOUS LES ATOUTS POUR ÉLARGIR LE CERCLE DE SES FIDÈLES. POURTANT, APRÈS UNE REPRISE SENSIBLE, SA CONSOMMATION STAGNE ET LES PRODUCTEURS SE QUESTIONNENT.



Terroir, finesse, typicité : le cidre artisanal actuel n'a plus rien à envier au vin, auquel il emprunte des savoir-faire techniques. Le cidre peut être un assemblage de plusieurs variétés de pommes ou d'une seule, comme ici un Guillevic, à la robe fine.

Les premières mentions du cidre remontent à l'Antiquité. Dans sa *Géographie*, Strabon, au tout début de notre ère, affirmait que les Celtes continentaux pressaient pommes et poires pour en tirer un jus qu'ils mettaient à fermenter avant de le boire. Mais sur la présence du cidre en Bretagne, les avis divergent. À la thèse de racines basques, certains préfèrent la théorie d'une origine autochtone. Durant toute la période médiévale, l'ensemble de l'Europe consomme du cidre. En Bretagne et en Normandie, la petite glaciation

survenue au XVI^e siècle scelle la fin des vignobles qui, jusqu'à cet accident climatique notable, remontaient loin vers le nord. Le cidre prend désormais ses aises. Sa consommation ne cesse de progresser jusqu'au XIX^e siècle. À la fin du XIX^e siècle et au début du suivant, sa production atteint son apogée ; le cidre est alors célébré par les bardes qui l'associent, dans un grand élan sentimental, à la langue bretonne, au costume "national", et aux vieilles *gwerzioù*. À Rennes, en 1909, la consommation par habitant et par an s'élève à... quatre cent cin-

quante litres ! Par comparaison, elle est seulement de cinq litres à Paris... "Les cinquante dernières années du XIX^e siècle peuvent être considérées comme l'âge d'or du cidre en Goëlo et en Bretagne", écrit, en 1992, Yves Le Goas (lire *ArMen* n° 41).

Un article paru en 1913 dans les colonnes de l'hebdomadaire *l'Union malouine et dinanaise* nous apprend que la production française de cidre, cette année-là, s'élève à 15 870 580 hectolitres. Le même journal rapporte régulièrement tous les événements liés à la production de cidre dans une vallée de la Rance qui est l'une des grandes zones de production au début du siècle dernier. En mars 1920, il fait état d'une première foire au cidre qui, s'étant tenue à Dinan, a obtenu "un vrai succès". Des producteurs de Corseul, de Taden, de Plouër-sur-Rance sont venus présenter des cidres, mais aussi des poirés et des lambigs qui ont fait le délice des connaisseurs. Pourtant, le cidre va commencer à décliner. Sur fond de concurrence avec le vin, d'Algérie notamment, le cidre commence une longue descente aux enfers. La production française tombe à environ quatre millions d'hectolitres en 1945. Sa chute s'accroît encore après un décret du ministère de l'Agriculture en date de 1953, qui subventionne l'arrachage des vergers dans un plan général de remembrement. La courbe de la consommation suit bien celle de la production, pour avoisiner le chiffre d'un million de

litres produits au début des années 1980.

LA RÉVOLUTION DES ANNÉES 1980

Ces années sont celles de tous les dangers. Le verger s'est dangereusement rétréci et les variétés de pommes tendent à s'uniformiser. Les méthodes traditionnelles de fabrication sont à bout de souffle. Pour éviter la disparition, les producteurs doivent trouver de nouvelles pistes. À l'instar de ce qu'ont fait les brasseurs et les viticulteurs depuis longtemps, ils estiment qu'il faut d'abord rationaliser les circuits de production, mettre au point des techniques et des stratégies permettant d'obtenir un cidre à la fois stable et de qualité.

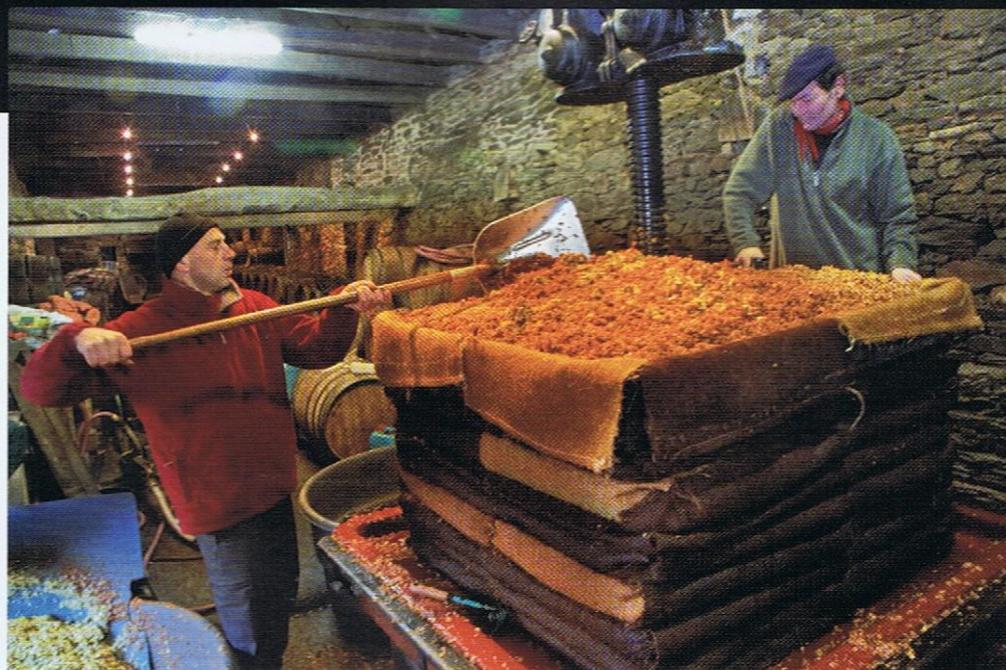
Ce volet technique sera assuré par divers organismes, dont la station de recherche cidricole de Rennes. Une véritable institution, créée à Caen, puis transférée à Rennes, dans les locaux de l'Inra, pendant la guerre. "C'était la seule station cidricole de France, car l'Inra était alors obnubilée par l'œnologie", affirme Jean-François Drilleau, qui en assura la direction de 1968 à 2006. Celui que Loïc Berthelot, producteur du cidre de Coat Albret, à Bédée, qualifie de "pape du cidre en Bretagne", est né en Lorraine. Une formation à l'École supérieure de brasserie, de malterie et de biochimie appliquée à Nancy ne le prédestinait sans doute pas à l'univers du cidre. Au début des années 1960, il déménage pour la Bretagne, pays de son épouse et entre à la



cidrerie de Domagné comme chef de fabrication. "À l'époque, la cidrerie avait cent cinquante ans de retard sur le monde de la brasserie. On ne maîtrisait pas vraiment

le processus de fermentation du cidre. Les artisans qui réussissaient leur cidre ne savaient pas trop à quoi ça tenait. En fait, on savait mieux expliquer les échecs que les

Les vergers de Kinkiz à Ergué-Armel, en Cornouaille.



À GAUCHE, le presseur pneumatique en action à la cidrerie de Lizio, dans le Morbihan, chez Thierry Cramet et Alain Le Roux.

À DROITE, au domaine de Kervéguen, à Guimaëc, Eric Baron travaille encore à l'ancienne. Sur un vieux presseur à vis centrale, une motte d'une quinzaine de couches de pommes hachées est pressée lentement pendant vingt-quatre à trente-six heures, le temps nécessaire pour bien laisser rougir le moût.

réussites." Jean-François Drilleau met en place un programme visant à améliorer les connaissances du cidre. "Le principal objectif était d'améliorer la régularité et la stabilité du produit." Avec son équipe, ils mettent au point un système de clarification préfermentaire (avant fermentation) puis provoquent des fermentations en milieu limpide, obtenues par centrifugation. "La fermentation qui suit est relativement lente, précise Jean-François Drilleau, ce qui permet d'amener le cidre à un état de stabilité appréciable et de le mettre en bouteille sans le pasteuriser."

C'est la même idée générale qui préside, en 1988, à la création d'une filière cidricole, au lycée de Kernilien, près de Guingamp. Alain Le Page se souvient avec émotion de cette époque de pionniers. Né dans une ferme de Goudelin, il avait l'habitude de faire du cidre avec son père. Après une licence en biotechnologie appliquée aux industries agricoles et alimentaires, il se porte volontaire pour le poste créé au lycée. "Le cidre était au plus bas, mais il y avait une volonté professionnelle de le relancer. On replantait des vergers, mille deux cents hectares dans les Côtes-d'Armor entre 1985 et 1992. On entendait mettre en place des démarches de qualité. On avait commencé à créer des formations sous forme de sta-

ges, pour les cidriers installés. Il y avait une volonté de proposer un appui technique aux cidriers professionnels."

Hélas, la section cidricole de Kernilien ferme ses portes en 1992 et se délocalise au lycée agricole du Robillard, dans le Calvados. Pour poursuivre ces efforts, la chambre d'agriculture des Côtes-d'Armor crée alors pour Alain Le Page un poste de conseiller en technologie cidricole chargé d'apporter un suivi technique aux cidreries de Bretagne. Il vient compléter utilement celui de Dominique Biche, chargé du conseil en arboriculture fruitière et particulièrement pomologique, qui existe déjà depuis 1988 et travaille en lien étroit avec l'IFPC (Institut français des productions cidricoles). Le chantier est immense. "À l'époque, se souvient Alain Le Page, le cidre avait beaucoup de défauts : instabilité de pression, défauts de goûts, piqûre acétique, lactique, maladie du framboisé qui donne un goût très herbacé au cidre, goûts animaux, liés à une levure nommée brettanomyce, qui transforme les polyphénols (tannins) en composés volatiles conférant au cidre de désagréables odeurs d'étable, voire de fumier." Autant de défis majeurs auxquels Alain Le Page s'attaque, naviguant en permanence entre les exploitations cidricoles et son laboratoire de Saint-Brieuc.

"ON M'A PRIS POUR UN FOU !"

Il y a vingt ans, maintenir une cidrerie à flot relevait presque de la gageure. Loïc Berthelot se souvient avec émotion de ses débuts, en 1983. Né dans une famille modeste d'Antrain, il avait toujours connu la bouteille de cidre sur la table. Mais c'est Jeanne Bonhomme, de Vitry, chez qui il se fournit pour sa crêperie à Rennes, qui lui transmet sa passion. "Il y avait un slogan que j'aimais beaucoup. C'était "Vivre et travailler au pays". Pendant les Trente Glorieuses, on a préféré encourager les gens à émigrer à Paris, plutôt qu'à développer des savoir-faire régionaux. Moi, je me disais que le cidre pouvait constituer une richesse pour la Bretagne." Pourtant, il n'est pas si loin le temps où, élève au lycée de Saint-Brieuc, Loïc n'osait pas "avouer" qu'il avait été élevé au cidre. "C'était une boisson de ploucs ! Alors, à l'époque, monter une cidrerie a été un véritable challenge. Aucune banque n'y croyait ! Un seul a accepté, un gars qui était copain avec Louis - alias Loïc - Raison, lequel venait de vendre son affaire au groupe Pernod-Ricard. Il s'est dit que si Ricard s'intéressait au cidre, c'est que ça avait de l'avenir". Pour Loïc Berthelot, il faut se réapproprié un savoir-faire presque perdu. Il a alors l'idée de créer le syndicat

des cidriers de Bretagne, en 1992. L'organisme met en place des formations financées par les fonds professionnels et travaille étroitement avec la station cidricole du Rheu. "Il fallait qu'on en finisse avec ces cidres hasardeux, irréguliers, note Loïc Berthelot. On a aussi mis en place des formations à la dégustation et pour former le goût et le palais. On a pris des stands dans des salons professionnels pour faire connaître le cidre de Bretagne. Le but était de montrer que le cidre était un produit qu'on pouvait remettre sur la table."

Éric Baron a la même réflexion, en 1991, lorsqu'il quitte les bancs de la fac de sociologie pour s'installer comme cidriculteur à Guimaëc. Il entend ainsi perpétuer le savoir-faire de son père Jean, paysan à Plouégat-Guérand. "Mon projet était de réussir à vivre du cidre. À l'époque, on m'a pris pour un fou." Ces cidriers entendent permettre au cidre de conserver une image liée au terroir, tout en améliorant sa qualité. À Merdrignac, Gilles Barbé, président de l'association des cidriers de Bretagne depuis 2003, n'a pas été formé à l'entreprise familiale, créée par son grand-père aux lendemains de la Première Guerre mondiale et développée par son père Jean après la Seconde Guerre mondiale. Après l'obtention d'un DUT d'électronique, il trouve un emploi à Concarneau, dans une des usines Bolloré. "Mais lorsque mon père m'a dit que c'était sa dernière saison, j'ai franchi le pas. Je suis passé de l'électricité au cidre. À l'époque, on faisait encore du cidre en fûts de bois, posés sur la terre battue. L'hygiène était relative. Les anciens répétaient encore que pour faire du bon cidre, il fallait un certain pourcentage de pommes pourries... Il a fallu redoubler d'attention, apprendre à bien laver le matériel, à le désinfecter."

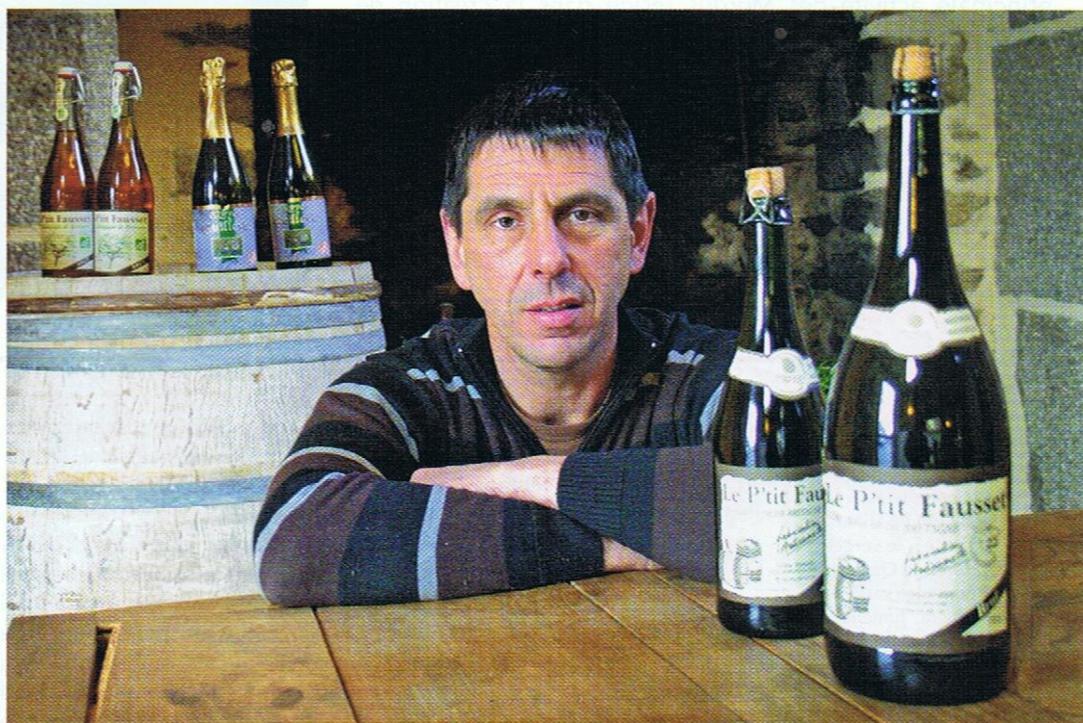
UNE AOC POUR LE CIDRE DE CORNOUAILLE

En Finistère, le Comité cidricole de développement et de recherches

fouesnantais et finistérien (Cidreff) est créé, en 1980, par Pierre Seznec, du manoir de Kinkiz, à Ergué-Armel et une poignée de producteurs qui voyaient le verger cornouaillais se réduire comme peau de chagrin. "Dans cette Cornouaille chantée jadis par Frédéric Le Guyader, le verger ressemblait à un lopin rabougri de quelques centaines d'hectares, estime Bernard Rio. Assurément, les producteurs se seraient transformés en gardiens d'écomusées s'ils n'avaient pas réagi." Ils lancent rapidement l'idée d'obtenir une appellation contrôlée pour contre-carrer l'image de mauvaise qualité véhiculée par des cidres produits à base de concentré de pommes, dont la commercialisation est autorisée par une loi de 1987. Les exigences sont à la hauteur des espoirs. Pour séduire des palais de connaisseurs, il faut un produit irréprochable et qui reflète son terroir. Le Cornouaille se distingue en effet par un goût plutôt doux-amer, il est riche en tannins et arbore une belle robe, assez foncée, tirant sur l'amburé ou l'oranger. Le cidre que Pierre Seznec et ses amis entendent promouvoir

est pressé à base de variétés locales, dont certaines sont au bord de la disparition : c'hwero briz, c'hwero ruz mod kozh, rouz koumoullen, avaloù Belein, sac'h biniou, dous braz, dous bihan, avaloù Daoulas, etc. Le verger doit être enherbé, la récolte se faire impérativement à la main. Le cidre est obligatoirement un "pur jus", c'est-à-dire qu'il n'est pas coupé avec de l'eau. Sa prise de mousse est naturelle, le gaz carbonique est aussi proscrit de son processus de fabrication que la pasteurisation. En 1991, Hervé Seznec a pris la suite de son père à la tête de la cidrerie du Kinkiz. Il explique que le type du sol, la pluviométrie et l'altitude (pas plus de 110 mètres) entrent encore dans le cahier des charges très strict de ces cidriers d'élite. "Il y a des questions de densité de plants à l'hectare : pas plus de cent quatre-vingts plants en haute tige et de quatre cent cinquante en basses tiges. L'irrigation est interdite. Le cidre est obligatoirement le résultat d'un assemblage dont une seule variété ne doit pas constituer plus de la moitié de la cuvée. Pour conserver sa typicité

Gilles Barbé, de Merdrignac, a repris en 1988 les rênes d'une entreprise créée aux lendemains de la Première Guerre mondiale par son grand-père. Son "Petit Fausset" a su séduire les meilleures tables. Depuis 2003, il est devenu président du Syndicat des cidriers de Bretagne.



Les Mordus de la pomme et les vergers conservatoires



Depuis les années 1980, les acteurs de la filière du cidre ont pris conscience de la nécessité de répertorier et protéger les centaines de variétés de pommes présentes en Bretagne. À Quévert, une association, les Mordus de la pomme, s'est créée en ce sens. "Nous sommes situés en Val-de-Rance, au cœur d'une des grandes régions cidrières de Bretagne, explique Jean-François Aubert, son président. Il y avait ici beaucoup de variétés, parce que chacun sélectionnait les siennes." L'association organise une fête de la pomme aux environs de la Toussaint et une foire aux greffons à la fin de l'hiver. La principale activité des Mordus réside dans la création de vergers conservatoires, parfois en partenariat avec d'autres associations ou des écomusées. "Aujourd'hui, nous gérons une bonne cinquantaine de vergers conservatoires, répartis sur tout le gros quart nord-est de la Bretagne, précise Jean-François Aubert. Autour de Dinan, une commune sur deux a son verger conservatoire." Avec un répertoire de quelques huit cents variétés locales, les Mordus de la pomme peuvent être fiers du travail réalisé en un peu plus de deux décennies.

Ils ont ainsi sauvé la Justine, une variété originaire de Roz-Landrieux, près de Dol-de-Bretagne, une bonne pomme à couteau baptisée ainsi à cause de Justine Pihouet, qui l'avait sélectionnée vers 1850. Les Mordus s'intéressent aussi aux pommes à couteau qui, voici un siècle, faisaient aussi la fierté des vergers bretons et que l'on exportait outre-Rhin par wagons entiers. Jean-François Aubert reconnaît pourtant que certaines variétés ont, hélas, disparu. En revanche, deux nouvelles variétés ont été créées à la dernière fête de la pomme. La première, nommée Maloé, est originaire de Plouarzel. La seconde, la Benjamin, est issue d'une hybridation faite par les élèves de ce2 de l'école Sainte-Thérèse de Saint-Malo. La communication et la pédagogie sont en effet importantes pour ces passionnés : "À l'école de Saint-Pierre-de-Plesguen, nous faisons chaque année une intervention. Chaque enfant greffe un petit pommier, le met en pot et l'offre à son papa pour la fête des pères." L'association pomologique travaille actuellement sur un important projet de conservatoire régional, qui pourrait voir le jour dans quelques années.



EN HAUT, Une démonstration de taille et de conduite des arbres organisée par les Mordus de la pomme dans la région de Dinan.

EN BAS, le verger conservatoire de Quévert regroupe des variétés locales comme la "Jumelle", qui produit une très forte proportion de fruits siamois.

cornouaillaise, les variétés acidulées ne doivent pas entrer pour plus de 20 % dans sa composition. Enfin, c'est un cidre de fermentation lente, avec prise de mousse en bouteille et évidemment sans édulcoration de sucre." Ces efforts ont été payants. L'AOC "cidre de Cornouaille" est obtenue en automne 1995, récompensant des années de recherches, d'efforts soutenus et de *lobbying*

auprès de l'Institut national des appellations d'origine (Inao).

Dans les Côtes-d'Armor, cinq ans plus tard, des professionnels fondent le Comité d'initiative, développement et de recherche du cidre (Cidrec). S'il n'affiche pas une volonté d'obtenir pour les cidres de la Rance ou ceux du Goëlo une AOC, le Cidrec va participer à la recréation du verger cidricole

des Côtes-d'Armor, travailler sur les principales maladies, comme l'anthracnose du pommier ou la carpocapse et implanter six stations météorologiques qui, selon Jacques Baux, le président actuel, "permettent de savoir quels sont les risques pour le verger, comme la tavelure, qui menacent la pomme et donc le cidre". L'un des volets principaux du Cidrec vise à la conservation,

à la valorisation et à la promotion des variétés anciennes. Un objectif largement atteint, en particulier en partenariat avec l'association des Mordus de la Pomme.

LABEL ROUGE ET FILIÈRE BIO

D'autres initiatives se font jour sur le plan de la recherche de labels de qualité. Dans le Morbihan, c'est le Guillevic, un cidre monovariétal, à la robe jaune pâle et à la saveur acidulée, qui concentre les efforts de cidriers exigeants. Ce cidre racé se boit frappé et se sert dans des flûtes. C'est une sorte de "champagne breton", idéal en apéritif. Thierry Cramet de Colpo, Jean Nicol à Surzur, Jean Ferrand à Redené et Eugène le Guerroué à Guidel, se sont lancés dans la fabrication d'un produit capable de séduire les meilleures tables et les plus fins gosiers. Un "pur jus" sans reproche, à la typicité indéniablement "vanne-taise". Le label rouge est obtenu en 2000 après cinq longues années d'efforts (lire *ArMen* n° 124).

Venue plus tardivement, la certification "bio" séduit aussi un éventail de plus en plus large de consommateurs. La cidrerie de Lizio, dirigée alors par Jean Vicq et Daniel Teurtrie et associée aujourd'hui à la cidrerie de Colpo, a été pionnière en la matière (lire *ArMen* n° 118). Depuis, beaucoup ont estampillé leurs bouteilles du précieux macaron AB ou Ecocert. Gilles Barbé, de Merdrignac, a lancé un produit bio dès l'an 2000. Une production qu'il commercialise principalement en magasins bio et dans certaines crêperies engagées dans cette démarche. La coopérative les Celliers associés, qui produit la marque Val de Rance, s'est aussi immiscée dans cette niche qui se développe tranquillement. Mais selon Gilles Barbé, elle n'est pas déterminante sur les ventes. "Les buveurs de cidre ne sont pas très attachés au label bio, car pour eux, le cidre est déjà un produit naturel." Le constat est le même pour Hervé Sezec. Au vu de ses méthodes

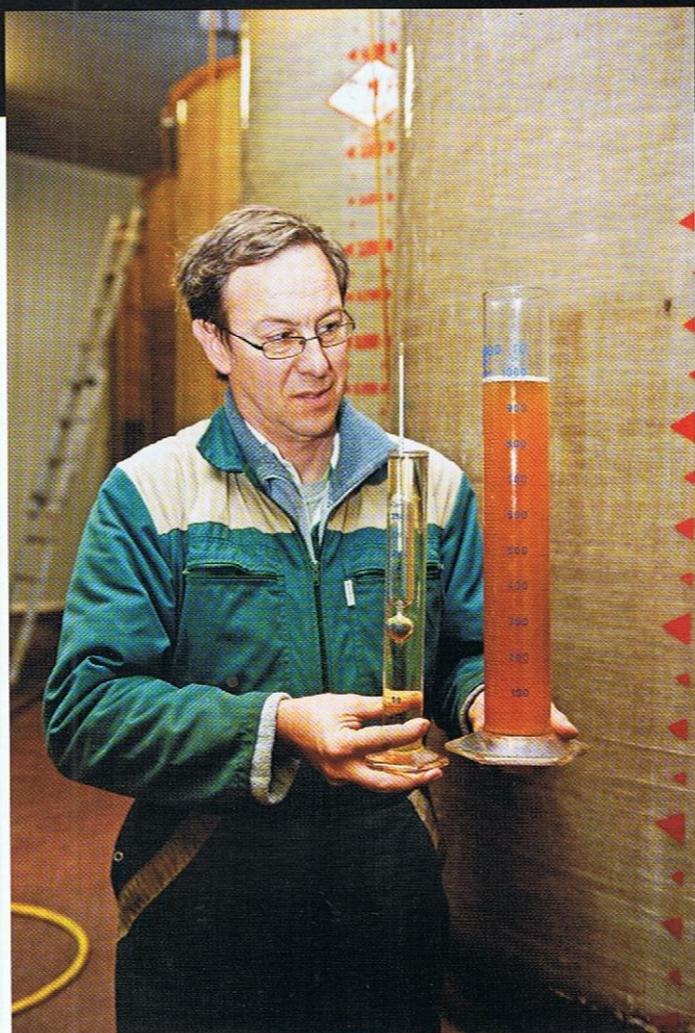
de fabrication, toute sa production pourrait bénéficier du label bio, mais il estime que la démarche de certification lui coûterait sans doute plus qu'elle ne lui rapporterait.

UN EXCELLENT RÉSULTAT TECHNOLOGIQUE

Au bout de plusieurs décennies, les efforts ont porté leurs fruits. La boisson emblématique des Bretons n'a pas à rougir en terme de qualité. À force de persévérance, les producteurs sont parvenus à fabriquer un cidre stable qui tient bien sa place sur les tables des crêperies. "Je trouve que les cidres artisanaux d'aujourd'hui sont beaucoup plus réguliers que ceux d'autrefois, constate Jean-François Drilleau. On parvient bien à stabiliser la fermentation." "C'est vrai, se réjouit Alain Le Page. Au bout d'un peu plus de quinze ans de travail, nous avons réussi à maîtriser les principaux défauts du cidre. La piqûre acétique, la piqûre lactique et la maladie du framboisé ont disparu." Tout le monde se satisfait des progrès techniques obtenus de haute lutte. Thierry Cramet souligne l'étroite collaboration initiée depuis quelques années avec des œnologues professionnels réputés, comme Armel Bureau, qui quitte souvent le domaine des vins pour s'intéresser aux cidres. Loïc Berthelot s'avoue lui aussi satisfait du chemin parcouru en si peu de temps. "On n'a jamais vu un métier évoluer aussi vite. Désormais, nous avons les mêmes compétences que les brasseurs ou les viticulteurs et le même appui technique."

Tout le monde s'accorde à trouver au cidre toutes les qualités pour en faire une grande boisson de consommation courante, digne de concurrencer la bière, voire même le vin. Selon une étude réalisée récemment par l'AITCV (Association des industries des cidres et vins de fruits), les facteurs de succès du cidre dans le monde sont son authenticité, sa naturalité, sa sophistication, la nostalgie et la modernité. Le cidre breton réunit au moins trois de ces quatre critères. Considéré comme





EN HAUT, Thierry Cramet présente les deux grandes "familles de cidre" produites par ses vergers : le Royal Guillevic, un cidre monovariétal fin et clair, parfait en apéritif ou en dessert, et le cidre "terroir", compagnon traditionnel de la crêpe.

PAGE PRÉCÉDENTE, EN HAUT, la crêperie de l'Enclos à Pleyben propose une carte extrêmement riche et originale de cidres et de crêpes, comme ici une "symphonie Cathare", un sorbet de fraises de Plougastel et une confiture d'olives. En bas : une langoustine rôtie et sa gelée de cidre, proposée par Lionel Hénaff, le chef cuisinier de la Roseraie de Bel Air.

une boisson authentique, liée fortement à un terroir, c'est aussi une boisson naturelle, saine, voire biologique. Ce breuvage provoque bien souvent une sensation de nostalgie, en évoquant la société rurale traditionnelle. Marc Gléonec, fousnantais de souche, gastronome et conférencier, assure qu'à toutes ces qualités, le cidre possède une forte valeur culturelle : "Il y a toute une littérature orale autour du cidre". Grâce au travail sur la préservation des variétés anciennes et locales, les cidres de Bretagne tendent à retrouver le parfum des terroirs spécifiques. Un cidre du Goëlo, bien sec, se différencie aujourd'hui nettement du cidre vannetais, plus acidulé et du cidre cornouaillais, ambré et riche en tannins. Tous les cidriers rencontrés, au nombre de ses qualités, vantent également ses propriétés médicales. Avec autant de polyphénols pour une même quantité de boisson, il est pourtant trois fois moins riche

en alcool que le vin.

Et pourtant, l'optimisme est aujourd'hui tempéré par une relative stagnation des ventes. Les artisans semblent s'en tirer mieux que les industriels. Loïc Berthelot est satisfait d'avoir progressé de 11 % en période de crise financière et économique. Thierry Cramet est passé d'une production de trente mille bouteilles en 2004 à quarante mille aujourd'hui. Mais la consommation moyenne de cidre en France est restée basse, avec deux litres par habitant et par an. "On s'est bien développé jusqu'à l'an 2000, reconnaît Philippe Musellec, le directeur des Celliers associés de Pleudihen. En vingt ans, on est passé d'une production de quatre millions à onze millions de bouteilles. Mais depuis une petite dizaine d'années, le marché stagne."

UNE CONSOMMATION STAGNANTE

L'AOC Cornouaille ne s'en sort guère mieux. "Après l'obtention, l'image et la notoriété du produit ont permis d'augmenter les ventes pendant plusieurs années, reconnaît Guillaume Jan, actuel président du Cidreff. Pendant une petite décennie, nous avons connu un accroissement annuel de l'ordre de 10 %. Le pic a été atteint en 2005. Depuis, on se maintient avec, bien sûr, des petites variations annuelles liées aux conditions météo." Pourtant, cette stagnation n'apparaît pas comme inéluctable. D'après la même enquête de l'ATCV, certains pays comme la Grande-Bretagne ont fortement développé leur consommation au cours des deux dernières décennies. "Au Royaume-Uni, de 1988 à 2008, on est passé d'une consommation de trois à huit millions d'hectolitres, précise Thierry Cramet. Et ce grâce à un conditionnement différent, un produit vendu en cannettes ou à la pression, dans les bars, et bu avec des glaçons." Le Cider est fait à base de concentré de jus de pommes et séduit la jeunesse. Ailleurs en Europe, les Asturiens, avec leurs bars à cidres, ont des

taux de consommation qui avoisinent ceux des Rennais en 1900. En Bretagne, l'heure est donc à la recherche de pistes pour donner un nouveau souffle à cette boisson ancestrale.

La solution semble passer par une meilleure communication. Tous les cidriers de Bretagne déplorent que les crêpiers jouent finalement encore assez peu le jeu du cidre. "Ils sont insuffisamment formés, regrette Thierry Cramet. La formation est souvent trop courte. Beaucoup trop de crêpiers ne savent encore proposer à leurs clients que le choix entre un cidre brut et un cidre doux. C'est un peu désolant. Alors que si le crêpier a bien parlé du cidre, de sa typicité, des variétés qui entrent dans son assemblage, cela marque le client." Même constat chez Hervé Seznec : "Les touristes ne viennent pas en Bretagne que pour les paysages et les plages. Il faut leur apporter un supplément d'âme, des connaissances sur la gastronomie." A Pleyben, les époux Le Roux jouent la carte du cidre sans complexes et sans retenue. Leur établissement, récompensé par deux toques au *Gault & Millaut*, propose un choix de huit cidres minimum. Pas de place ici pour un quelconque chauvinisme cornouaillais ; depuis plusieurs années, Henri et Nicole Le Roux s'approvisionnent aussi chez Éric Baron, de Guimaëc, qui livre l'Élysée notamment. "Entre autres, nous proposons trois AOC Cornouaille et trois cidres trégorrois. Par exemple, avec une glace de foie gras ou un confit d'oignons à la truffe, je recommande un Guimaëc doux. Avec un poisson, une crêpe aux fruits de mer, c'est la cuvée du Paysan." "J'aime beaucoup les cidres très bruts, faits avec de vieilles variétés de pommes qui donnent un côté paysan, explique un autre chef, Lionel Hénaff, à Pluguffan. C'est très bon avec l'artichaut. Les cidres de Cornouaille sont excellents aussi avec les ormeaux, par exemple. Je trouve que le cidre se marie mieux d'ailleurs avec le poisson qu'avec les viandes. Avec

un vrai camembert au lait cru, je propose facilement un cidre doux-amer, avec une dominante de dous moën. Cela fait ressortir le côté fruité du camembert lorsqu'il est bien affiné." C'est à l'intention de ces restaurateurs curieux et avides de découvertes que le Cidreff a mis sur pied une formation d'une dizaine d'heures.

INFORMER ET COMMUNIQUER

Pour séduire un public au-delà des cercles des initiés et des convaincus, le Syndicat des cidriers de Bretagne a organisé l'an dernier, en fin d'automne, une journée portes ouvertes, au moment du pressage du cidre. "Nous étions douze cidreries ouvertes le même jour", précise Gilles Barbé, satisfait d'avoir attiré mille deux cents curieux. En plein cœur de l'été, Anne et Eugène Le Guerroué, à Guidel, ont choisi, avec des partenaires du monde agricole, d'organiser chaque mercredi soir un marché à la ferme. "Les gens sont ravis de trouver d'authentiques produits du terroir et de rencontrer des producteurs passionnés par ce qu'ils font." De leur côté, Cidrec et Cidreff organisent des concours de plus en plus courus pour créer une émulation entre les producteurs. Le concours Terralies, lors du salon de l'agriculture de Saint-Brieuc ou celui de Fouesnant, chaque été, sont évidemment de bons tremplins pour la promotion du cidre. Marc Gléonec, le gastronome, organise aussi des soirées poésie autour du cidre en compagnie de son compère Louis Bertholom, le poète, et multiplie les conférences sur le breuvage de ses ancêtres fouesnantais. Sans doute faudrait-il communiquer encore davantage autour de la qualité du cidre. "Vous allez en Bourgogne, par exemple, dans les vignobles, les gens parlent de vin, de ses qualités, des crus, des cépages, note Jean-François Drilleau. Pourquoi ne le ferait-on pas autour d'un verre de cidre ?" Certaines étiquettes, notamment, pèchent par manque de communication. Elles indiquent

à peine la région de production du cidre. On n'y trouve guère d'indications sur la température à laquelle il convient de le servir, avec quel plat le déguster et encore moins les variétés de pommes qui entrent dans son subtil assemblage. Selon les professionnels, la seule grande campagne de communication ayant eu un réel impact sur les ventes, c'est lorsque Pernod-Ricard, après avoir racheté Loïc Raison, a inondé la Bretagne d'affiches proclamant "Les Bretons auront toujours Raison". Pour Loïc Berthelot, "il faut que les gens se mettent à boire du cidre parce que cela apporte du rêve, de l'identité." Il faudrait par exemple que les cidriers s'inspirent du savoir-faire acquis par les brasseurs bretons. Comme la brasserie Lancelot, qui a su très habilement cultiver une image celtique et moderne. Les étiquettes de cidre breton restent pour l'instant austères et vieillottes – "botrélienne", diraient certains. Sans doute aussi conviendrait-il de

changer ou de diversifier les flacons. "Cela fait plus de cinquante ans que l'image du cidre est associée à celle de la bouteille champenoise, un accord mis au point par Louis Raison, assure Gilles Barbé. Peut-être faudrait-il trouver d'autres packagings ?" Notre jus de pommes bio commercialisé en "bags in box" a ainsi remporté un grand succès commercial." Il y a quelques années, les cidres Raison avaient essayé la vente en canettes métalliques, mais sans succès. Pourquoi ne pas non plus essayer des cidres monovariétaux bien typés par région, ne pas hésiter à exploiter toute une palette d'arômes ? Les Québécois, avec leur cidre de glace réalisé un peu à la manière du vin de paille du Jura, ont ainsi révolutionné l'image du cidre et développé les ventes. Après avoir éliminé les problèmes de défauts du cidre, la recherche des Bretons s'oriente actuellement vers la maîtrise d'une infinité d'arômes. C'est sans doute de là que viendra le renouveau du cidre breton. ■

Chez Eric Baron, à Guimaëc, comme ici pour la variété "dous moën", les pommes sont ramassées à la main d'octobre à mi-novembre. Ce travail particulièrement pénible permet à la pomme de se conserver plus longtemps que si elle est ramassée par des machines.

