

*Le billet de Lucien*

**LA CHAUDRÉE  
DE MON ÉPOUSE**

“ Les rémanences gustatives ont souvent la saveur d'une madeleine de Proust. Je ne suis pas prêt d'oublier cette chaudrée de coquillages au cidre que mon épouse réalisa dans les années 1970 à partir d'une recette publiée par un *Almanach du marin breton* au début du XX<sup>e</sup> siècle.

“ Les coques, les moules et les praires, juste ouvertes dans un bouillon au cidre où avaient mitonné oignons, ail et bouquet garni, exsudaient un parfum iodé renforcé par la douce amertume acidulée du "vin de pomme" dans lequel les coquillages avaient baillé trois minutes.

“ Je garde l'impression d'avoir ce jour-là croquer une pomme qui aurait poussé dans un verger sous la mer, tant l'alliance de l'acidulé sucré du fruit et de l'iode des coquillages était parfaite.

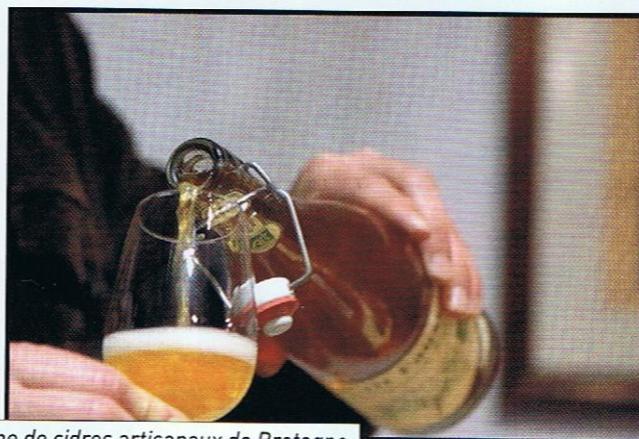
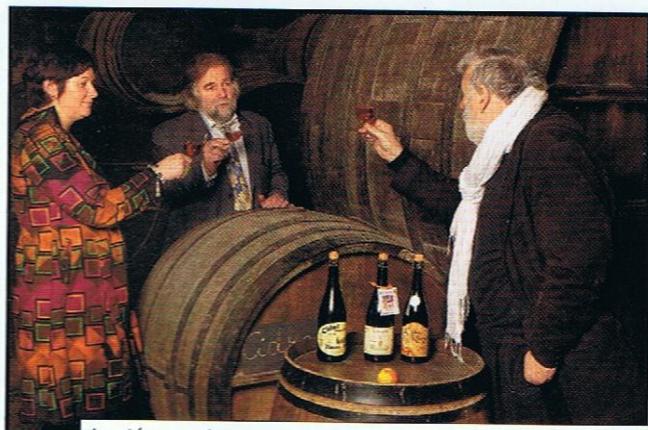
ILLUSTRATION MATTHIEU GUENNAU



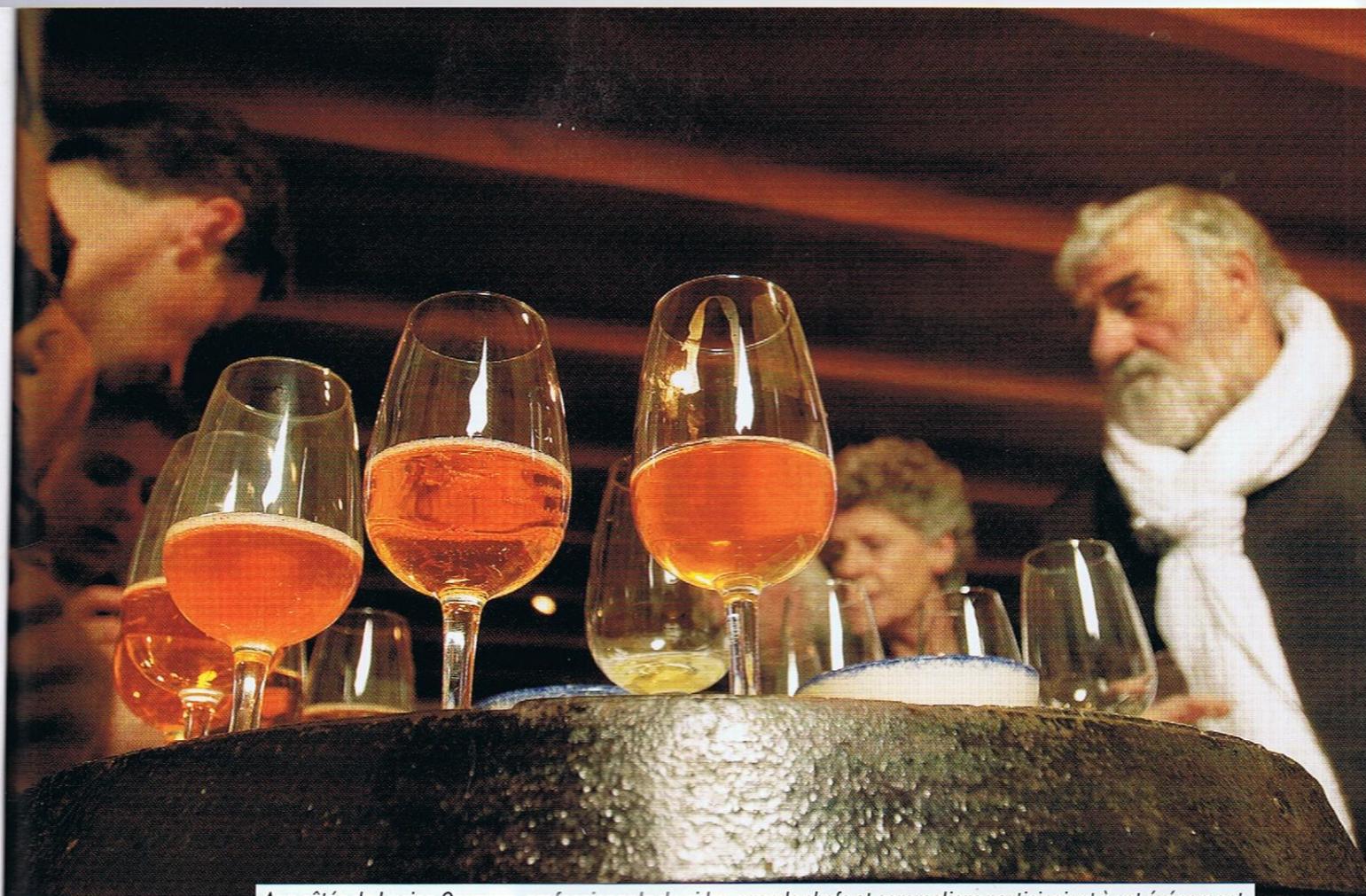
# LE CIDRE

UN ÉVÉNEMENT INÉDIT A RÉUNI À QUIMPER DES SPÉCIALISTES DU CIDRE, QUI ONT GOÛTÉ POUR *BRETAGNE MAGAZINE* LES PLUS GRANDS CRUS.

• PHOTOS BERNARD GALÉRON •



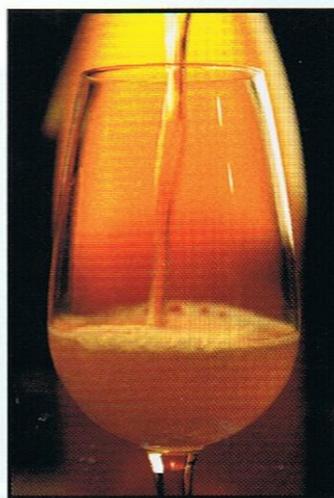
La dégustation a permis de comparer les vertus d'une dizaine de cidres artisanaux de Bretagne.



Aux côtés de Lucien Gourong, professionnels du cidre, grands chefs et sommeliers participaient à cet événement.

Le temps, en cet après-midi de mars est doucereusement gris. Il est idéal pour apprécier une bolée ensoleillée d'un cidre pur jus de Bretagne. Au manoir de Kinkiz, à Quimper, Hervé Seznec, maître des lieux, son épouse Maugane et Mark Gloaneg, infatigable apôtre des cidres bretons, notamment cornouaillais, nous attendent de pied ferme, le verre à la main. Ils nous ont invités pour nous faire découvrir quelques jolis cidres de producteurs de la région. Frédérique et Lionel Hénaff, de la Rose-raie de Bel Air, restaurant gastronomique de Pluguffan, Romuald Ravailon, sommelier de l'auberge des Glazicks à Plomodien, Valérie Simard, animatrice et conseillère au Cidref (Comité des cidres du Finistère), Raymond Le Meaux et Jean-Pierre Le Guyader, deux amoureux du cidre aux racines paysannes, nous ont rejoints pour cette dégustation. Précisons que celle-ci n'est pas destinée à classer, mais à découvrir, goûter, apprécier.

«La dégustation du cidre, explique Mark Gloaneg, s'effectue comme celle du vin, selon des critères liés à la vue, à l'odeur, au goût.» Observer la boisson permet d'en définir la couleur, sa dominante, ses nuances, son effervescence. Au nez, on apprécie les parfums. Odeur forte de



pomme ! Fragrance de sous-bois ! Senteur minérale ! La mise en bouche sert ensuite à évaluer l'amertume, l'acidité, le sucre. On se laisse emporter par la gamme des arômes délicats que peut révéler un cidre breton de qualité : petit goût de noisette, pointe de beurre frais, salé ou doux, nuance de sarrasin...

À chaque fois qu'un bouchon "pète" joliment, les langues claquent. Les deux cidres Royal Guillevic du Morbihan (Le Guéroué à Guidel et Nicol à Surzur) accompagneraient à merveille, aux dires de tous, un dessert aux fruits ou au chocolat. «Mais, ajoute Frédérique Hénaff, ils iraient aussi très bien avec un craquant de livarot ou un camembert au lait cru.» «Et avec la crème brûlée au sarrasin d'Olivier (entendez Bellin, le chef de l'auberge des Glazicks)», suggère le sommelier Ravailon. Le Carpe diem du domaine de Kervéguen, à Guimaëc, fait l'unanimité pour des mariages sucrés, un foie gras aux pommes caramélisées, un ris de →



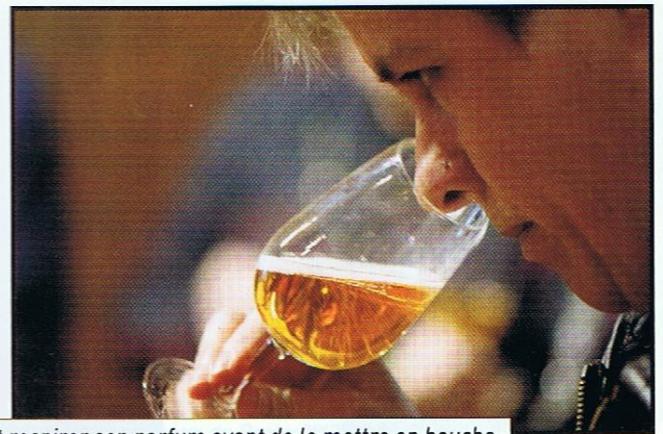
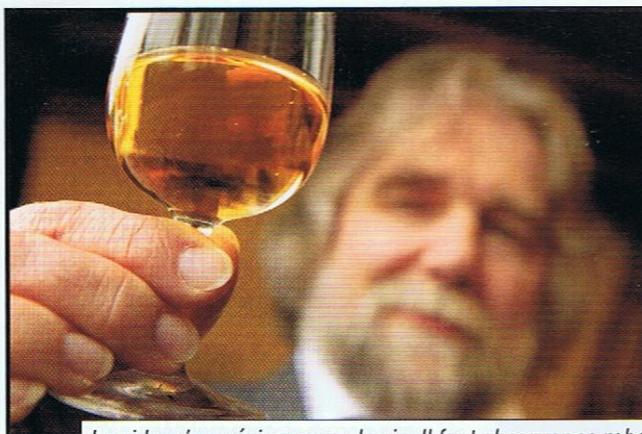
Le cidre est apparu en Bretagne au XVI<sup>e</sup> siècle. Mais c'est au XIX<sup>e</sup> siècle que l'on a planté des pommiers en grand nombre dans toute la région.

→ veau aux giroilles. Quant au P'tit fausset de Gilles Barbé à Merdrignac, il est remarquablement bien fait. Hervé Seznez l'estime parfait pour une andouille, Raymond le Meaux pour un morceau de lard, Lionel Hénaff pour une huître cuisinée, voire même pour un homard rôti roulé dans une crêpe de sarrasin.

Les cidres AOC Cornouaille (Château de Lezergué, Le Brun de Plovan, les vergers de Kermao, la cidrerie des Avens et le domaine de Kinkiz), bien que différents, présentent tous cette douce amertume qui passe admirablement bien sur la charcuterie, les poissons très iodés et les plats de tradition comme le kig ha farz. «Ou une potée de lard aux choux», ajoute Jean-Pierre Le Guyader, dont un célèbre homonyme publia, en 1901, une "Chanson du cidre" d'anthologie.

#### LA BOISSON DU QUOTIDIEN

Le vin de pomme est vieux comme le monde : dans *La vie de Saint-Guérolé*, on lit qu'on en buvait déjà en l'an 800, alors qu'une légende raconte que la pomme Douce Évêque serait une création de Saint-Magloire, évêque de Dol. Du Guesclin, enfant du pays de Dinan, grande région cidrière, en aurait été un fervent adepte. La boisson a connu son ère de gloire au XIX<sup>e</sup> siècle. Et pendant bien longtemps, les Bretons l'ont considérée comme le ciment de leur vie ordinaire, le



Le cidre s'apprécie comme le vin. Il faut observer sa robe et respirer son parfum avant de le mettre en bouche.



*Boisson populaire, le cidre a conquis récemment ses lettres de noblesse, grâce au travail des producteurs.*

réconfort de leur labeur et l'apanage de leurs fêtes. De nos jours, selon l'avis de Mark Gloaneg, le cidre est passé du statut de produit pauvre à celui de référent culturel de Bretagne. Hissé au rang de grande boisson, il mérite désormais d'élargir sa réputation à d'autres sphères que celle de la crêpe, quand bien même celle-ci l'a sauvé du naufrage où il était en train de sombrer, dans les années soixante.

#### **DU CIDRE DANS LES SAUCES**

On l'aura compris, le cidre n'est pas seulement un produit. C'est aussi une culture, qui touche à la terre et à l'esprit. En disant cela, on pense au savoir-faire du cidrier, à sa connaissance des sols et du climat, à son amour des pommes et des arbres. On est persuadé que le cidre n'est pas "ringard", et qu'un bon verre frais dégusté après une marche vaut n'importe quel autre désaltérant. En apéritif, avec ou sans trait de cassis ou de mûre, le cidre tient largement la comparaison avec un

mousseux de l'industrie. En accompagnement, il exhausse le goût d'un plat, et en cuisine, il sublime les mets. D'ailleurs, la cuisine au cidre ne date pas d'hier. Il y a belle lurette que de nombreux chefs ont compris tout l'intérêt d'un lapin, d'une lotte ou encore de moules au cidre.



Aujourd'hui, choisir un bon cru dans la longue litanie des cidres artisanaux de qualité est aisé. Doux, secs, demi-secs ou bruts, de Rance, de Rennes, de Fougères, du Goëlo, de Cornouaille ou de Dol, fermiers ou de tradition, il y en a pour tous les goûts. Boisson de gastronomes, peu alcoolisé, le cidre est excellent pour la santé, à en croire certains chercheurs, qui affirment que ses polyphénols sont aussi bénéfiques que ceux du vin.

Après l'huile d'olive et le poisson du régime crétois, le vin et le foie gras de la culture française, voici le cidre et le beurre salé du modèle breton. Bu avec modération, selon la formule consacrée, le cidre est un "louzou", un médicament. Il faut bien le choisir, le conserver dans un lieu frais, ne pas le garder trop longtemps, et s'en faire un petit plaisir des jours ordinaires. Car si les filles, comme dit la chanson, sont faites pour être aimées, le verre de cidre, lui, est fait pour être bu. Yehed Mad ! ■