

Merdrignac • Gilles Barbé

Un grand cidre



A Merdrignac, la cidrerie le « P'tit fausset » est une vraie institution.

Le grand-père de Gilles Barbé, Jean, fabriquait du miel et du chouchenn. Mais en 1948, l'été a été très mauvais. Deux tiers des colonies d'abeilles sont mortes. Il a bien fallu alors trouver une autre voie. Ce sera celle du cidre.

C'est Paul Barbé, le fils de Gilles, qui a créé le cidre « le P'tit fausset », du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût, que l'on enlève pour goûter le cidre avant de mettre le fût en perce.

En 1989, Gilles succède à son père.

Une entreprise moderne

Si son entreprise est toujours située sur le même site depuis trois générations, au cœur même de Merdrignac, en revanche, elle s'est modernisée. Gilles a rénové les bâtiments en 2006, modernisé l'outil de travail en acquérant notamment une nouvelle presse.

« Dans notre métier, nous n'avons pas de normes spéciales à respecter. Mais sous prétexte de terroir, on ne va pas tomber dans la vieillerie avec les mottes de paille et le pressoir étanché à la bouse de vache ».

On recense 70 à 80 producteurs de cidre en Bratagne. Avec 300 000 bouteilles produites par an, Gilles se qualifie de « moyen chez les petits, ce qui est mieux que petit chez les grands ».

Aujourd'hui, la cidrerie, qui n'a jamais renoncé au chouchenn (30 000 bouteilles par an), compte cinq salariés. Gilles Barbé possède quatre hectares de verger, mais achète aussi du cidre dans toute la région. « Les variétés de pommes utilisées sont régionales et locales » explique-t-il. Et le produit est réputé pour sa qualité. « Il faut tordre le coup à l'idée qu'ont les gens que quelques pommes pourries donnent du goût. Ici, les pommes sont lavées et triées ».