

Le chouchen

Une boisson en pleine effervescence

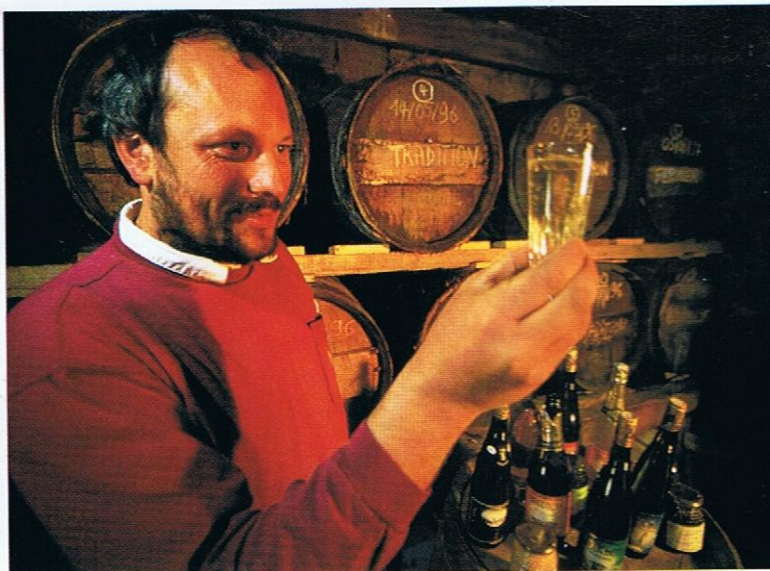
Françoise Foucher

Relégué un temps au rang des produits folkloriques, l'hydromel, appelé chouchen en haute Bretagne et chamillard en Pays gallo, avait laissé aux consommateurs excessifs le souvenir d'effets secondaires fort désagréables, chute en arrière et migraine effroyable.

Aujourd'hui bien maîtrisée, son élaboration n'en suscite pas moins une vive querelle entre anciens et modernes. Ce qui n'empêche nullement ce "produit du terroir" de reconquérir peu à peu les faveurs des palais avertis et des fins gastronomes.

Ci-contre, Pierre Dassonville, dans son chai à Plouégat-Moysan, dégustant un chouchen pétillant, le "Bretagne".

Page de droite, après avoir porté le mélange d'eau et de miel à ébullition pendant une demi-heure, Paul Barbé (de Merdrignac), protégé par un tablier de grosse toile, le transvase dans un seau pour le verser ensuite dans un fût. Cette façon de faire est l'ancienne technique de fabrication du chamillard, reconstituée pour l'occasion.



Jusque dans les années 1950 (voire 1980 chez certains apiculteurs amateurs), les ruches étaient de simples paniers – appelés *binets* ou *binels* en haute Bretagne –, faits de brins de paille de seigle tressés, fixés entre eux à l'aide d'écorce de ronce, ou encore de bourdaine (voire d'osier) tressée et enduite de bouse de vache pour assurer l'étanchéité. Dans ces conditions, la récolte du miel entraînait automatiquement la mort de l'essaim. On posait le panier sur une mèche de soufre enfoncée dans le sol, et on obstruait les entrées avec de la terre. Paniquées par la fumée, les abeilles se précipitaient à l'intérieur des alvéoles afin de se gorger de miel et espérant pouvoir y rester le temps que durerait le danger. Une fois la totalité

de l'essaim asphyxié, les rayons étaient décollés ou découpés puis retirés des ruches.

La qualité du miel dépend de son mode d'extraction : par écoulement, presse ou ébullition

Le premier miel, qui s'en écoulait naturellement, dit miel de goutte ou miel vierge, *ar mel gwerc'h*, était de première qualité et généralement réservé à la consommation ou à la vente.

On pressait ensuite les rayons, et les

abeilles avec. Le miel obtenu, dit de presse, *ar mel gwasket*, contenait des déchets grossiers : résidus d'alvéoles en cire, restes de pollen et de couvain contenus dans ces alvéoles, débris d'abeilles, etc.

Certains apiculteurs chauffaient ensuite les rayons broyés, afin de liquéfier et récupérer les dernières gouttes de miel. Ils portaient le mélange à ébullition, et ôtaient à l'aide d'un écumeiro les impuretés remontées à la surface. Ce miel, dit de chauffe, *ar mel berved*, était de mauvaise qualité et contenait énormément d'impuretés.

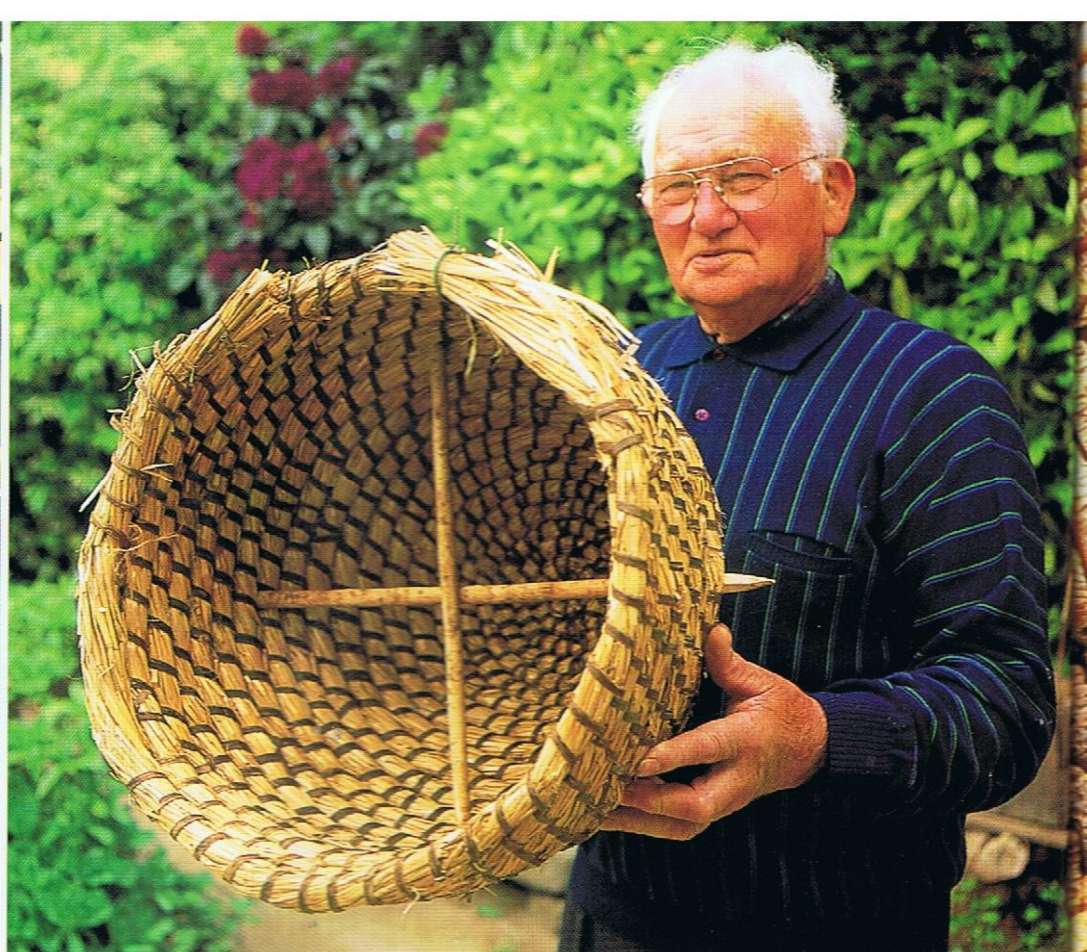
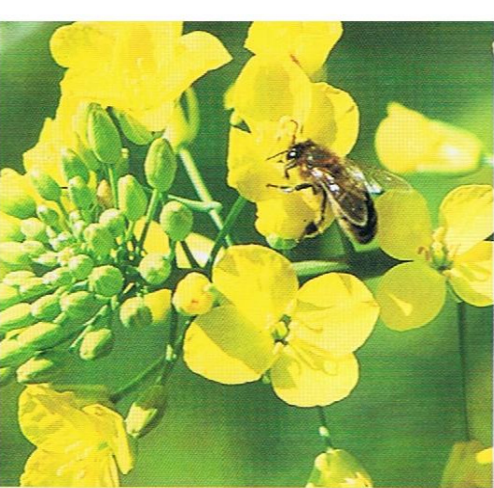
Les poches à venin écrasées laissaient échapper leur contenu dans le miel, qui était ensuite utilisé pour la fabrication du chouchen. Après fermentation, ce venin acquérait des propriétés anesthésiantes, dont on raconte qu'elles agissaient sur le cervelet, centre de l'équilibre, entraînant la célèbre chute en arrière du consommateur excessif et lui causant d'effroyables migraines.

L'apiculture moderne, l'apparition des ruches à cadres mobiles

Depuis, les techniques apicoles ont évolué, les professionnels sont équipés de ruches à cadres mobiles. Ces ruches, inventées au XIX^e siècle, sont constituées d'un corps, dans lequel vit l'essaim, et sur lequel sont posées des hausses, des sortes de caisses en bois contenant des cadres. Chaque cadre rectangulaire en bois sert de support à une feuille de cire "gaufree", où est dessinée la base des alvéoles. Cette base sert de "guide" aux abeilles qui montent alors régulièrement les parois en cire de leurs alvéoles. C'est dans ces alvéoles que sera stocké le miel, mais aussi le pollen, les couvains, les larves, la propolis, etc.

L'apiculteur soucieux de préserver sa population ne récolte que le surplus de miel stocké dans les hausses (les provisions contenues dans le corps suffisant à assurer les besoins des abeilles pour l'hiver). Pour ce faire, il enfume la ruche, à l'aide d'un "enfumoir", dans lequel se consomme de la paille, de





Les abeilles ne s'éloignent guère au-delà de 2 ou 3 km de leur ruche; plus loin, la dépense d'énergie pour ramener nectar, pollen ou propolis serait trop importante. La qualité du miel dépend donc des ressources dont elles disposent dans ce périmètre. Le colza (en haut) fournit un nectar très abondant qui donne un miel très clair, mais pas très lumineux, au goût douceâtre, voire fade. Il est très différent du miel de bruyère et de sarrasin (dont on voit la fleur ci-dessus) récolté abondamment jusqu'au siècle dernier en Bretagne, d'un rouge-brun très foncé, au goût très typé, voire amer. Entre ces deux extrêmes, on trouve le miel dit "toutes fleurs", composé de trèfle blanc, de ronce et de châtaignier, à la couleur ambré et au goût relativement doux.

l'herbe ou du papier, etc. Les occupantes se replient alors dans le corps de la ruche et se gavent de miel, devenant ainsi moins dangereuses, car trop lourdes pour pouvoir utiliser leur dard à leur guise. L'apiculteur peut alors prélever en toute sécurité (ou presque, c'est moi qui vous le dit !) les cadres gorgés de miel des hausses.

Transportés à la "miellerie", ces cadres sont dans un premier temps désoperculés : à l'aide d'un couteau spécial, la fine couche de cire qui scelle les alvéoles est éliminée (elle sera fondue puis transformée en une nouvelle feuille gaufrée). Ils sont ensuite placés dans une centrifugeuse, dont la force permet d'extraire le miel liquide des rayons de cire.

Une composition chimique particulière

Filtré une première fois à la sortie de l'extracteur, le miel est alors stocké dans un maturateur durant deux ou trois jours, à l'issue desquels l'excédent d'humidité s'est évacué et les micro-particules, remontées à la surface, sont prélevées. Complètement purifié, il peut être mis en pots ou stocké dans des bidons de 200 l, en attendant d'être transformé.

S'il est récolté bien "mûr", le miel ne contient qu'une très faible proportion

d'humidité, moins de 20 %, et peut se conserver trois à quatre années sans risque d'altération.

Composé essentiellement de sucres divers (80 % de glucose et fructose et moins de 10 % de saccharose), et contenant très peu de matières minérales ou azotées, le miel constitue naturellement un milieu très peu propice au développement et à l'activité des levures. Les quelques ferments qu'il recèle sont, d'ailleurs, soit des levures incapables de démarrer et de mener une fermentation, soit des bactéries de type lactique, nuisibles au bon déroulement de la fermentation.

Pour toutes ces raisons, la fabrication du chouchen a longtemps été considérée comme un art très empirique, dont le savoir-faire était conservé jalousement et transmis avec parcimonie.

Louis Postic et René Cotten, de Rosporden

A Rosporden, considérée comme la capitale du chouchen, Louis Postic a arrêté de produire son chouchen il y a quatre ans. Il en avait appris la technique auprès de son père.

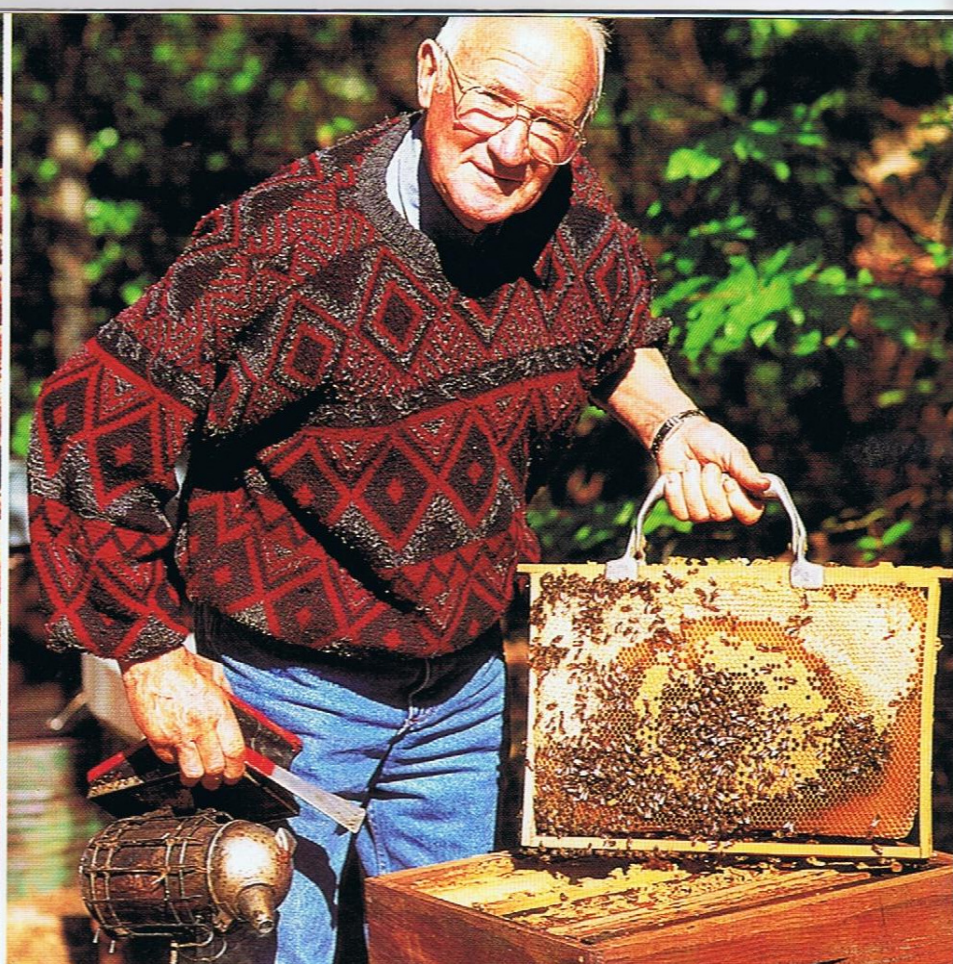
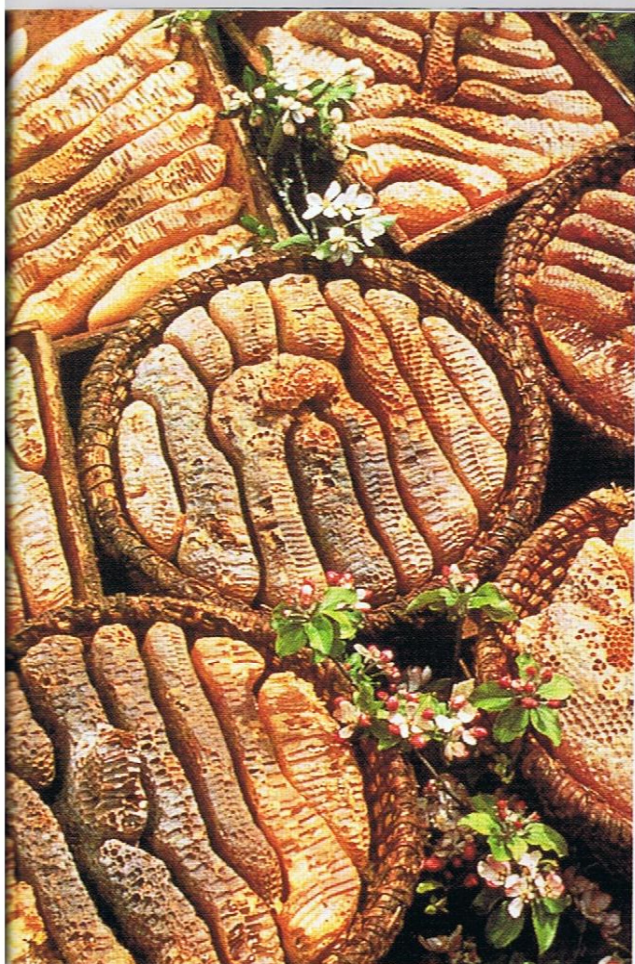
Le miel, "toutes fleurs", était récolté fin septembre, début octobre, après la miellée, quand les abeilles n'ont plus rien à butiner dans la nature. Le père de Louis Postic faisait le tour de ses

300 ruches, il les soulevait une par une afin d'en évaluer le poids et déterminait ainsi celles qui allaient être récoltées (et dont la population serait sacrifiée) et celles qui passeraient l'hiver et serviraient de base aux nouveaux essaimage. Il en gardait ainsi quelque 80, celles dont le poids était d'environ 17 livres, c'est-à-dire dont la quantité de miel leur permettrait de survivre à l'hiver.

"Mettre en fûts quand les vents sont à l'ouest, embouteiller quand ils passent à l'est"

Une fois le miel extrait, la part destinée à la consommation était mise en pots immédiatement. Le reste, dont la quantité variait selon les années, était réservé à la fabrication du chouchen et mis de côté, dans un bac ou une bassine propre, avec les rayons de cire contenant encore un peu de miel figé qui ne s'était pas écoulé lors de l'extraction.

"Quand il sélectionnait les ruches à récolter, raconte Louis Postic, mon père en réservait toujours une pour faire le



Aux origines du mot chouchen

Si l'hydromel est bien connu depuis des millénaires en Europe, l'appellation aujourd'hui la plus répandue en Bretagne, *chouchen*, se réfère sans doute à une histoire beaucoup plus récente : son succès doit beaucoup au renouveau musical des années 1970 et au développement spectaculaire des festou-noz. Alors que ces derniers franchissaient largement les limites de leur territoire d'origine, le centre de la basse Bretagne, pour gagner l'ensemble de la région, Rennes, Nantes, mais aussi Paris et toutes les villes à forte implantation bretonne, le *chouchen* suivait le même itinéraire : il sortait de la petite région de Cornouaille où ce terme est habituellement employé pour désigner cette boisson.

En consultant les vieux dictionnaires bretons, on est quelque peu surpris de ne pas y trouver mention du mot *chouchen*. Hydromel est parfois traduit littéralement par *dourvel*, composé de *dour*, eau, et *mel*, miel. Il n'est toutefois pas à exclure que le mot *chouchen* ait été utilisé localement sans apparaître dans un quelconque dictionnaire.

Il est possible aussi qu'il s'agisse d'une appellation récente, d'une marque en quelque sorte, qui, avec le développement d'une production artisanale, puis semi-industrielle, est devenue le nom générique de la boisson. Louis Le Bihan, qui a commencé à produire de l'hydromel au début du siècle à Coray, racontait qu'il avait dû préciser "chouchen Yann Kamm" sur ses étiquettes pour ne pas avoir d'ennuis avec Joseph Postic, producteur rospordinois, propriétaire de la marque "chouchen". Or, en 1895, un autre négociant rospordinois, nommé Le Moal, avait fait paraître dans *l'Union agricole et maritime*, journal publié à Quimperlé, un entrefilet annonçant la mise sur le marché d'une nouvelle liqueur, appelée "souchen", dont il vantait les effets contre l'influenza.

Aujourd'hui, le chouchen passe pour être un remède sou-

verain contre le rhume et autres affections hivernales : avalé presque bouillant, il devient, à condition de se coucher sans tarder, un "chasse-grippe" (*chass grip*) réputé, dont le principal effet est une sudation particulièrement abondante. C'est encore l'effet bénéfique sur la santé que Louis Le Bihan, de Coray, met en avant dans ces quelques vers écrits en 1934 pour vanter dans un dépliant la qualité de sa production :

*Gait, chouchen Kor zo en evach dispar;
Netra gweloc'h ne gavan war an douar;
Mad leston eo vid mad yec'het,
Tomma 'ra ma c'horf, sklerijenna 'ra ma spered.
Gait, le chouchen de Coray est une boisson sans pareille;
Je ne trouverai rien de meilleur sur terre;
Il est étonnamment bon pour la santé,
Il réchauffe mon corps, il éclaire mon esprit.*

René Gall, qui prit la suite de Joseph Postic à Rosporden, en fut également, comme lui, le maire, c'est dire l'importance du chouchen dans la vie locale ! De fait, si Rosporden restera longtemps un important centre de production, ce qui lui vaudra le surnom de "pays du chouchen", d'autres producteurs s'installeront à Langolen (Péron), Coray (Le Bihan), Baye (Lozachmeur).

Nom inventé par Le Moal pour commercialiser son élixir, dont longtemps la vente ne dépassa guère les communes de Rosporden, Elliant, Langolen, Tourc'h, Coray, Scaër, Leuhan, Laz, et repris par ses successeurs ? Nom emprunté à la langue vernaculaire, dans lequel on croit reconnaître le mot *souch*, souche, habitat fort prisé des essaims d'abeilles, qui, en vannetais, existe sous la forme *souchen* (pluriel *souchenneu*) ? Le fait qu'il n'y ait aucun autre mot utilisé, même chez les anciens, pour désigner l'hydromel dans toute la région de Rosporden, plaide en faveur de cette seconde hypothèse.

Fañch Postic

Page précédente, à droite, Louis Postic présente une ruche en panier; les abeilles y construisaient leurs rayons autour de la croix de bois, de manière très anarchique (ci-dessus, à gauche). A droite, André Lozachmeur devant une ruche à cadres mobiles. Chaque cadre est composé d'une plaque de cire portant en relief, sur les deux faces, l'indication exacte du fond des cellules que les abeilles vont ensuite achever de manière très régulière en y élevant des parois de cire. Il tient son enfumoir où se consument du carton ondulé et de l'herbe verte.

Le GAEC de Pierre Dassonville emploie trois personnes, dont Aimé, spécialisé dans le travail du miel.

A l'aide d'un couteau dentelé, il désopercule ici les rayons des cadres remplis de miel. Cette opération se déroule au-dessus d'un bac, où est recueillie la cire des opercules. Cette cire est nettoyée, séchée puis fondue et réutilisée lors de la fabrication des nouvelles feuilles gaufrées.

chouchen; on tuait les abeilles, mais on ne prélevait pas le miel tout de suite. Cette ruche était camouflée, sinon les autres abeilles seraient venues la piller." Quelques semaines plus tard, elle était récoltée, les cadavres des abeilles étaient prélevés à la main, et miel et rayons venaient s'ajouter au mélange dans le bac.

Lorsque Louis Postic a adopté les ruches à cadres, le miel extrait était beaucoup plus pur. Il rajoutait alors dans le bac une partie de la pellicule de cire qui avait été ôtée lors de la désoperculation et, au besoin, quelques morceaux des feuilles de cire des cadres

ça commence à faire des bulles, que toutes les particules sont remontées à la surface, il y a une mousse blanche, là c'est prêt. Pour faire un bon chouchen, il faut attendre la fin du mois de novembre, quand il fait assez froid, comme ça la fermentation n'est pas trop rapide."

René Cotten, de Coat-Culoden, qui fabrique toujours son chouchen, précise qu'il fait bien attention à mettre en barrique quand les vents sont à l'ouest, ce qui favorise l'activité des levures. La densité du liquide était alors calculée à l'aide d'un pèse-moût. Sachant qu'il faut 100 kg de miel par barrique

juin-juillet. Ensuite, l'activité des levures s'affaiblissait. La bonde était alors recouverte d'un linge ou d'un bouchon juste posé, afin de permettre au gaz de continuer à s'évacuer, tranquillement. Le liquide était régulièrement goûté, mais cela n'évitait pas les accidents de fermentation. Louis raconte par exemple qu'un hiver, le chouchen avait soudain aigri, sans raison apparente. En fait, il découvrit par la suite que son fils Fañch avait joué dans la cave et malencontreusement débouché une barrique de cidre, dont le contenu s'était écoulé à proximité. La présence de bactéries acétiques avait fait "tourner" le chouchen. Certains traités d'apiculture du début du siècle conseillaient d'ailleurs de ne pas mener la fermentation dans un cellier contenant du vinaigre, pour les mêmes raisons. Mais, la principale cause des accidents était la température souvent insuffisante, ce qui provoquait des arrêts de fermentation et favorisait l'activité des bactéries nuisibles.

De l'usage raisonné du cidre ou du jus de pommes dans la fabrication du chouchen

Dans ce cas, la solution consistait à rajouter quelques litres de cidre dans les barriques : l'addition de levures en activité entraînait le démarrage du processus. René Cotten rajoute ainsi quelque 30 à 40 l de cidre par barrique de 220 l de chouchen. Son père, par contre, faisait son chouchen d'une autre manière encore. Il n'utilisait ni eau, ni cidre, mais du jus de pommes juste sorti du pressoir, qu'il mélangeait à son miel. La présence des levures indigènes des pommes assurait une bonne fermentation, mais le produit finit se conservait assez mal, et devait être consommé dans les trois ou quatre ans.

Le chouchen, qui s'était éclairci au fil des mois, se mettait en bouteille en septembre-octobre, "quand les vents passent à l'est". Il se conserve alors des années, voire des dizaines d'années, et acquiert avec le temps un goût proche du porto, sa couleur évoluant vers un brun de plus en plus sombre.

Dans ce procédé, la fermentation est dite saturée, car la proportion de sucre est supérieure aux capacités alcoololo-

usagés qui n'étaient pas passés par la centrifugeuse, et qui contenaient encore du pollen, des résidus de couvains, etc. nécessaires pour faire démarrer la fermentation.

"On rajoutait ensuite de l'eau, l'eau de la fontaine de Coat-Conq, ou l'eau de pluie qu'on avait récoltée, et on mélangeait", raconte-t-il.

Une surveillance quotidienne était nécessaire pour déterminer le moment propice à la mise en barrique : "Quand

de 200 l, on rajoute de l'eau jusqu'à obtenir une proportion de sucre d'environ 18 à 20 %. Le mélange était alors passé au tamis et mis en barrique. Une partie était réservée et servait par la suite à rectifier le niveau, qui baissait au fur et à mesure que les impuretés, entraînées par le gaz carbonique produit par les levures, s'évacuaient par la bonde.

Cette période de fermentation, dite tumultueuse, pouvait durer jusqu'en



gènes des levures. Au-delà de 17° d'alcool, les levures ne peuvent survivre. Il reste donc en fin de fermentation une certaine quantité de sucre non transformé, appelé sucre résiduel, qui donne au chouchen son goût sucré et son aspect liquoreux. Les chouchens traditionnels, comme ceux de Louis Postic et de René Cotten, titrent fréquemment de 14 à 16°.

Chouchens de tradition

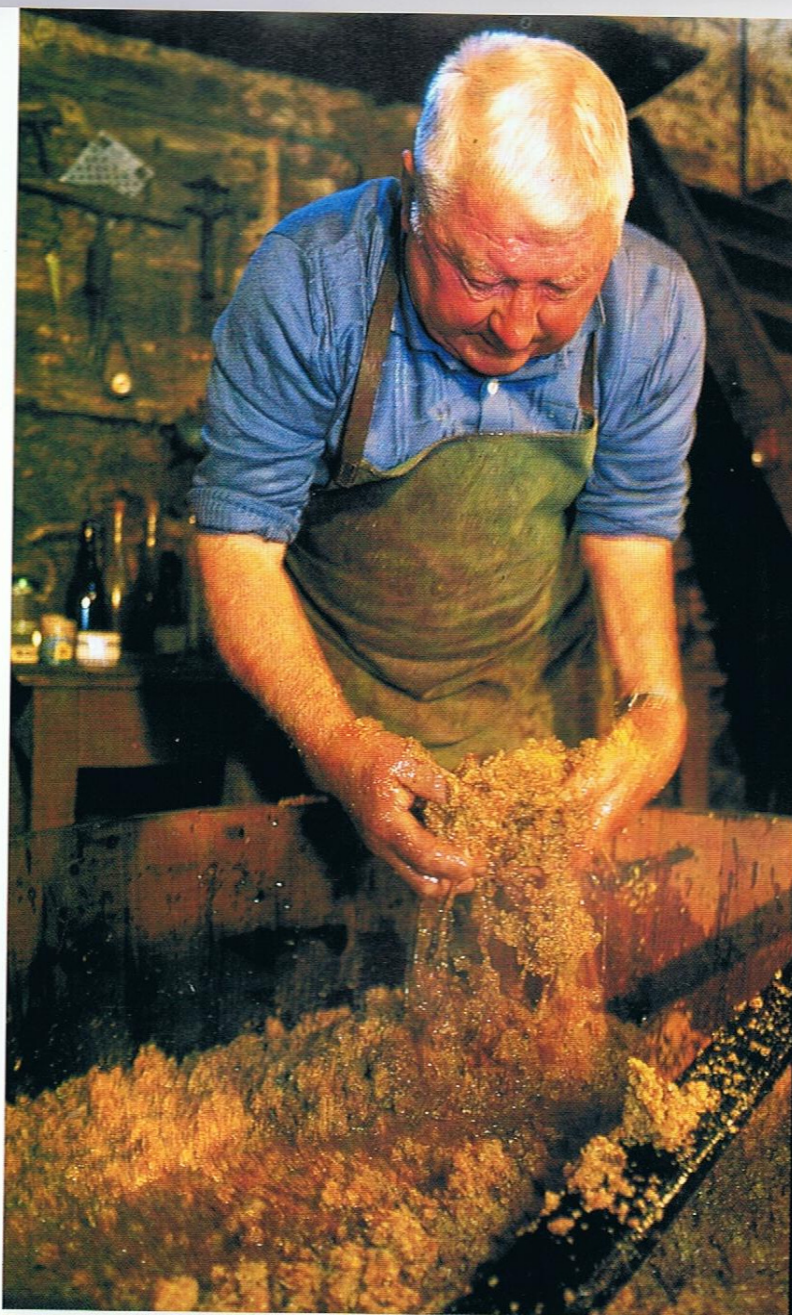
De nos jours, la majorité des chouchens sont encore fabriqués selon cette technique. Les connaissances scientifiques ont permis d'expliquer les phénomènes de levurage et de fermentation, et de mieux les maîtriser. Mais si les moyens de production se sont adaptés aux évolutions technologiques, le produit est resté semblable à celui d'antan.

Ainsi, à Merdrignac, aux portes du Mené, Gilles Barbé dirige depuis 1989 l'exploitation familiale, dont les principales activités sont la production de cidre, de miel et de chamillard. "Chamillard, précise-t-il, c'est le nom que l'on donne au chouchen, en haute Bretagne." Son grand-père, Jean Barbé, s'était installé apiculteur dans les années 1920, et avait déposé l'appellation "chamillard" quelque temps plus tard, d'après la recette locale. Il semble d'ailleurs qu'il n'avait pas, à l'époque, l'exclusivité de la marque, puisqu'il y aurait eu, à Merdrignac, un autre fabricant, un monsieur Berthelot, qui commercialisait également son chouchen sous cette appellation.

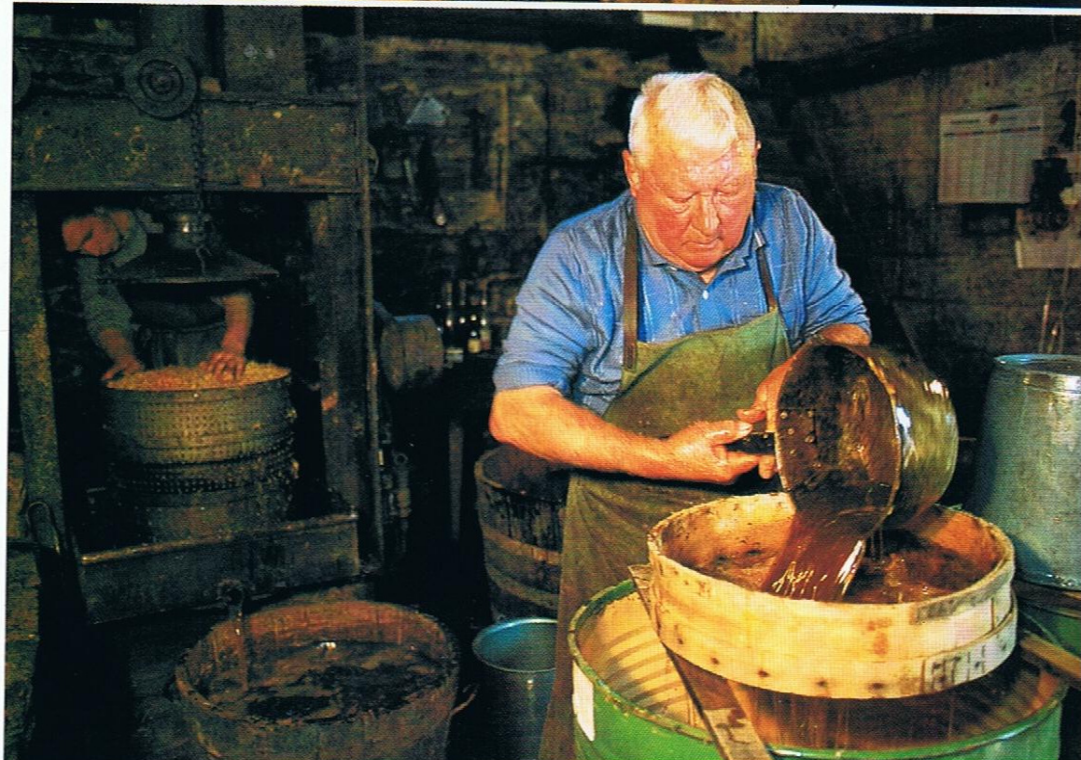
Le miel produit et transformé était principalement du miel de sarrasin – seule plante cultivée dans les landes du Mené – et de bruyère, très sombre, au goût rustique, âpre et très long en bouche.

Son fils, Paul Barbé, reprit l'activité en 1945. En 1948, après un hiver très froid et pluvieux au cours duquel il perdit un tiers de ses ruches, il se mit à produire du cidre, une activité d'appoint aux revenus plus réguliers.

Aujourd'hui, pour Gilles Barbé, le cidre représente la plus grande part du chiffre d'affaires, bien que le chamillard tende à prendre plus d'importance. La production annuelle, en progression régulière depuis une dizaine d'années, est actuellement de 25 000 bouteilles, entièrement écoulées par la vente directe dans leur magasin du bourg de Merdrignac, ou la vente aux débits de boissons et restaurants (il est le fournisseur de la *Cité d'Ys*, à Rennes,



Ci-contre, la première étape de la fabrication "à l'ancienne" du chamillard. Dans un grand baquet en bois, les opercules et les vieux rayons contenant encore du miel sont mélangés à de l'eau de source. Paul Barbé brasse d'abord ce mélange à la main, puis à l'aide d'un bâton. Une fois bien dilué, devenu liquide, ce mélange est tamisé (photo du bas). Les opercules récupérés dans le tamis sont ensuite pressés et distingués, au fond à gauche. Dominique Gabael en train de les mettre en place dans la cage percée, afin de leur faire rendre les dernières gouttes de miel, qui s'écoulent alors par le robinet situé en bas de la cage. Cette presse date de 1930. Elle servait à l'origine pour l'huile d'olive et a été achetée par Jean Barbé, qui s'en servait pour extraire une partie de son miel. Dans l'exploitation moderne de Gilles Barbé, elle ne sert plus qu'à la récupération de la cire. Tamisé une seconde fois, le liquide – dont la densité a été mesurée, et éventuellement corrigée, afin que le taux de sucre nécessaire à l'obtention du degré d'alcool choisi soit respecté – est prêt à subir l'opération de chauffe, qui se déroule dans un chaudron et dure environ une demi-heure (voir photo p. 21).



Très délicate, la fermentation du chouchen fait l'objet de nombreux contrôles. L'évolution de la densité, notamment, est suivie à l'aide d'un densimètre spécifique, le mellimustimètre. Au fur et à mesure de la fermentation, la digestion du sucre par les levures entraîne une baisse de la densité selon une courbe établie. Les contrôles permettent de repérer toute anomalie dans l'évolution de cette courbe et de prévenir les arrêts éventuels de fermentation.

ou des *Maisons de Bricourt*, le restaurant tenu par Roellinger à Cancale). Le calendrier de production du chamillard varie en fonction de l'activité cidricole, pour la simple raison que les pommes nécessitent un traitement immédiat, alors que le miel peut être réservé et traité lors des périodes creuses. Il y a deux productions dans l'année, l'une en janvier, l'autre en juillet. La première étape consiste à préparer le levain. La législation interdit en effet d'utiliser des moûts de fruits dans la fabrication du chouchen. Les levures sélectionnées (par exemple des levures de raisins type sauternes ou chablis pour le chamillard) doivent donc être cultivées et acclimatées sur un mélange d'eau et de miel stérilisé. Elles s'habi-

Entsuite, un assemblage de miels est chauffé. Une fois défigés et liquéfiés, ces miels sont mélangés à de l'eau de source puis l'ensemble est stérilisé par ébullition, etensemencé par le levain. Les levures actives colonisent rapidement le milieu débarrassé de toute impureté. Le liquide est alors transvasé dans des fûts de chêne de 6 hl, ou des cuves en inox de 12 hl, fermés. Ce changement de milieu entraîne un bouleversement du métabolisme des levures : ne trouvant plus d'oxygène à dégrader, elles digèrent le sucre en produisant de l'alcool et du gaz carbonique. La cave est maintenue à environ 20 °C, une température propice à leur activité. La fermentation, très tumultueuse pendant le premier mois, dure de trois à quatre mois selon la température, le miel, la souche de levure utilisée, etc.

Le métabolisme des levures est différent selon le milieu dans lequel elles vivent

A ce stade, le bois du fût n'est d'aucun intérêt et Gilles Barbé envisage à terme de ne plus utiliser que des cuves en inox, plus hygiéniques et donc mieux adaptées à la fermentation. Certains, tel Patrick Gouédard, producteur de chouchen à Rostrenen depuis cinq ans, travaillent dans des cuves en polyester stratifié, technologie directement empruntée à la viticulture.

Chez Gilles Barbé, la température est ensuite progressivement baissée, les levures cessent leur activité, et décantent, en constituant la lie. Le chamillard est alors soutiré à l'aide d'un siphon et transvasé dans des fûts en chêne de 6 hl, où il vieillit pendant environ six mois. A ce stade, le bois joue un rôle très important dans l'évolution du goût et de l'arôme. Lors de la fermentation, les levures ont produit des substances volatiles, tels les éthers, qui peuvent s'évaporer à travers le bois, laissant le produit plus rond, et moins agressif. Pendant cette période, le chamillard est régulièrement soutiré, afin d'éviter une reprise de fermentation qui pourrait être entraînée par les bactéries et les impuretés du fût.

Dans les chais de Patrick Gouédard, le vieillissement s'effectue dans des cuves en polyester stratifié à "chapeau flot-

tant" (isolant le liquide du milieu extérieur), "sur lie", technique intéressante, car les levures mortes ont la capacité de développer un arôme et un parfum spécifiques.

Le liquide est ensuite filtré au travers de plaques de cellulose, puis embouteillé.

Le chamillard de Gilles Barbé et le chouchen de Patrick Gouédard présentent des couleurs très différentes (le premier est brun-ambéré alors que le deuxième est très clair et doré), qui proviennent des miels utilisés, l'un brun, l'autre blanc. Commercialisés autour de 35 à 40 F, ils titrent tous les deux dans les 13 à 14°, présentent un goût "moelleux" et appartiennent à la famille des chouchens dits traditionnels.

La production à façon

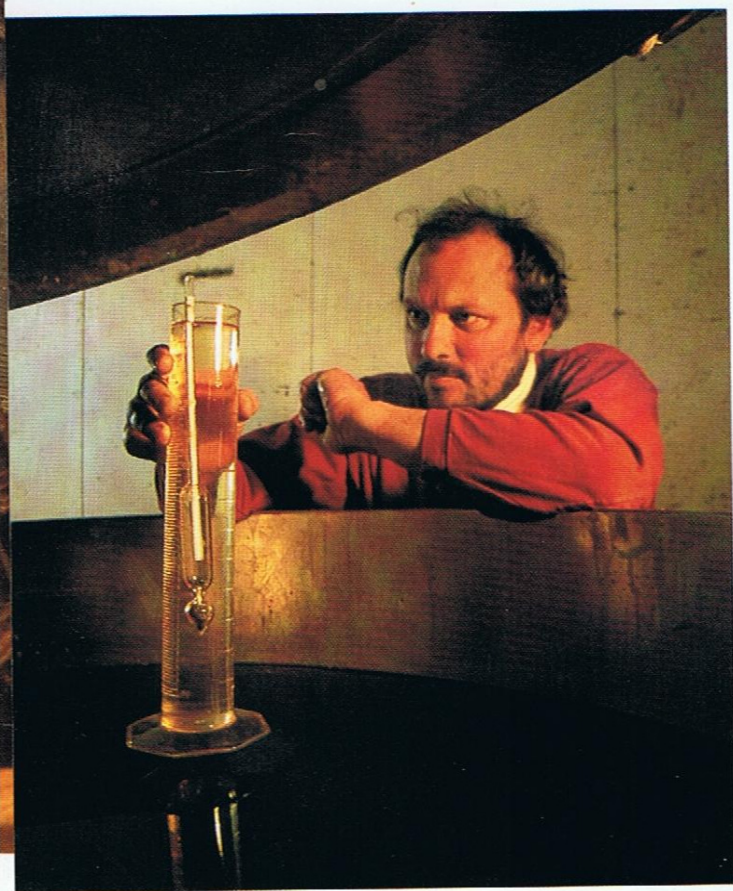
Le plus gros fabricant de chouchen en Bretagne, et d'hydromel en France, est installé à Baye, près de Quimper. C'est l'Hydromellerie de Cornouaille, dirigée, depuis sa création en 1974, par Gilles Lozachmeur.

"C'est mon grand-père, François Lozachmeur, scieur de long de profession, qui a commencé à faire du chouchen, et à le vendre, raconte-t-il. Après la guerre, mon père André, qui était secrétaire de mairie et qui fut maire de Baye pendant trois mandats, a repris la suite, et c'est lui qui m'a appris le métier." A l'époque, le miel était acheté dans toute la Bretagne, par l'intermédiaire de courtiers qui distribuaient aux apiculteurs de leur secteur les mèches de soufre fournies par André Lozachmeur. Prévenu du jour de la récolte, celui-ci allait en camion chercher le miel qui lui était réservé, et qui servirait à fabriquer le chouchen.

Aujourd'hui, l'Hydromellerie de Cornouaille transforme environ 100 t de miel par an, ce qui représente 250 000 bouteilles.

60 % de cette production est faite "à façon", le client apportant son miel, et récupérant l'hydromel mis en bouteille, voire étiqueté. Selon les clients, l'apport de miel varie de 20 kg, pour une consommation personnelle, à 5 t, dans le cas d'une commercialisation. 10 à 20 % de cette production est vendue en Bretagne, sous diverses appellations et marques.

Le chouchen Lozachmeur, commercialisé sous la marque Chouchen de Cornouaille, représente 40 % de la production totale. Il est fabriqué avec un mélange de miel toutes fleurs acheté en majorité (de 60 à 80 % selon les années)



tuent ainsi progressivement à dégrader du sucre de miel à la place du sucre de leur fruit d'origine. C'est ce que l'on appelle constituer un "pied de cuve". L'opération se déroule dans une cuve en inox ouverte car la présence d'oxygène est indispensable à l'accroissement de la population de levures.

"Afin d'assurer une régularité de mon produit fini, précise Gilles Barbé, je rachète des levures lyophilisées à chaque départ de fermentation."

en Bretagne, et de miel de sarrasin importé du Canada, de Pologne ou de Chine. "L'an dernier, explique André Lozachmeur, j'ai récolté du miel de sarrasin que j'ai vendu près de 100 F le kilo; mon miel, toutes fleurs et monofloral, se vend en moyenne 38 F le kilo. Or, le miel que j'achète pour faire mon chouchen me coûte 10 à 12 F le kilo. Le raisonnement est économique." L'hydromellerie emploie trois personnes et demie, mais seul André s'occupe de la fabrication. La cave, climatisée, fonctionne toute l'année. Le chouchen y fermente pendant trois semaines dans des cuves en inox, puis est soutiré, filtré, et stocké dans des cuves quatre à six mois avant d'être embouteillé.

Un réseau de distribution très varié constitue une force économique pour l'entreprise

Il peut être acheté directement à la cave, mais il est surtout vendu en grandes surfaces, ou par l'intermédiaire de centrales d'achat de boissons, qui approvisionnent les cafés. "J'ai 1 200 clients, dont le plus gros représente à peine 2 % de mon chiffre d'affaires, précise André Lozachmeur. Cette diversité fait la force économique de mon entreprise."

De nouvelles méthodes de fabrication

Parallèlement à ces productions traditionnelles, des nouveaux chouchens font beaucoup parler d'eux depuis quelques années. Le chef de file de cette innovation, Pierre Dassonville, est un apiculteur installé à Plouégat-Moysan, près de Morlaix, depuis 1984.

"Selon la législation internationale, explique-t-il, les hydromels sont des vins de miel, et à ce titre ils doivent pouvoir être consommés à table et présenter une variété de goûts leur permettant de s'accommoder à tous les plats." Il a donc mis au point des méthodes de fabrication et créé de nouveaux chouchens.

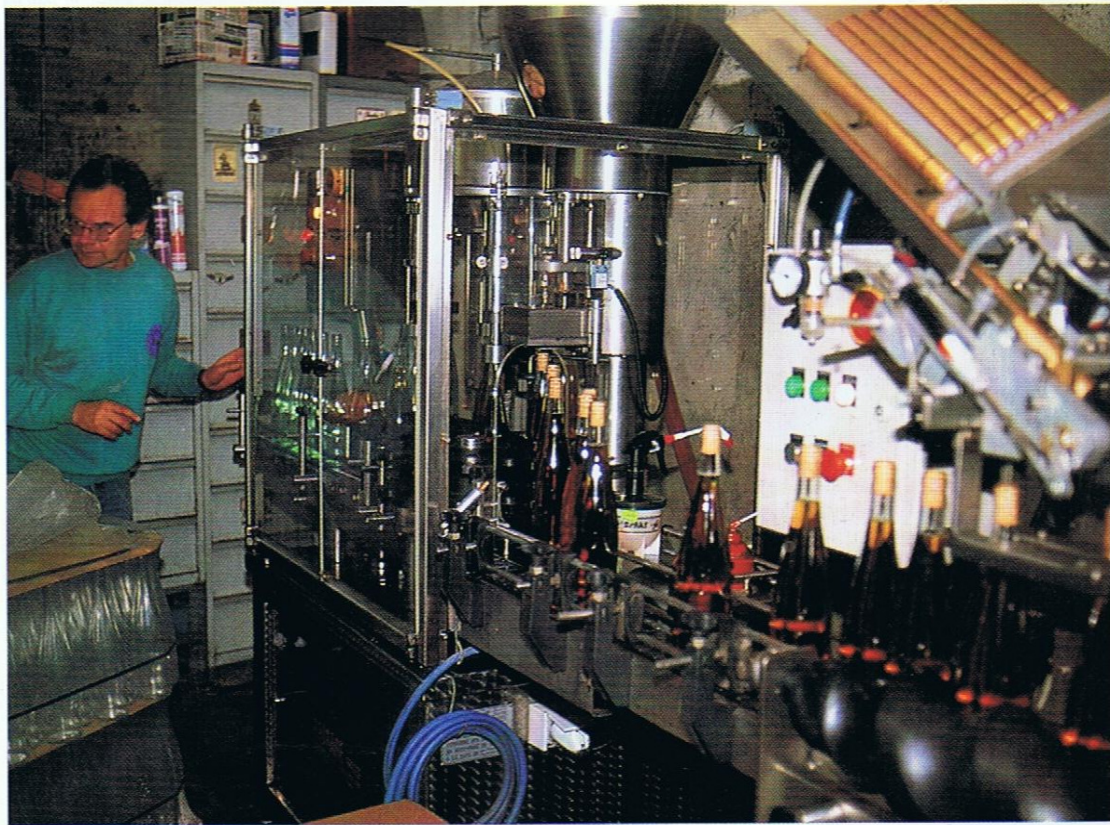
Les types de levures sélectionnés, les procédés d'ensemencement et les méthodes de fermentation ont été élaborés selon les principes classiques de la vinification.

Différentes levures sont ainsi utilisées : levures de raisins, type chablis (commercialisées sous forme lyophilisées par des laboratoires), ou de pommes à cidre et de poires conférence (récoltées à même les fruits). L'intérêt étant que chacune soit capable de générer, plus ou moins, le goût et l'arôme du fruit sur lequel elle a vécu.

"Je ne rachète pas des levures lyophilisées à chaque nouveau départ de fermentation. Je prélève dans une barrique une partie du chouchen encore en fermentation, dont je cultive les levures en présence d'oxygène, afin de reconstituer un nouveau levain. En fait, je suis obligé de procéder ainsi pour les levures de pommes et de poires, qui ne sont pas commercialisées. Sinon, il me

un rajout d'eau. Après deux à trois jours, les barriques de dégorgement sont transportées dans un chai, le chouchen est pompé et transvasé dans des barriques en chêne de 220 l, où il fermente sur ses lies pendant quatre à six mois.

"L'intérêt de cette méthode, souligne Pierre Dassonville, est de pouvoir maîtriser totalement la fermentation. La densité du mélange d'eau et de miel est calculée dès le départ en fonction du taux d'alcool désiré. Ainsi, la fermentation s'arrête quand la totalité des composants du sucre, monosaccharyde, disaccharyde et polysaccharyde, est digérée. Le produit est sec, il ne contient pas de sucre résiduel. Car le problème avec la fermentation tradi-



faudrait attendre la récolte des fruits pour disposer de levures, et je ne pourrais fabriquer mon chouchen qu'une seule fois dans l'année."

Un "pied de cuve" classique est alors cultivé et sert à ensemencer un moût non stérilisé; "les levures sont tellement actives et nombreuses qu'elles n'ont aucun mal à coloniser le milieu, même non stérile", précise Pierre Dassonville. La première phase de la fermentation est une phase de dégorgement, où les impuretés remontent et s'évacuent par la bonde. Le niveau est maintenu par

tionnelle, c'est que les levures qui ont beaucoup de sucres à transformer commencent par les sucres les plus facilement assimilables, les monosaccharydes. A 17°, le milieu est devenu trop alcoolisé, elles s'empoisonnent et la fermentation stoppe naturellement, mais il reste des sucres, principalement des polysaccharydes. Or ce ne sont que des constituants du miel, ils n'en ont plus le goût, ni les qualités, notamment celle de conservation. Le produit est instable, et surtout s'oxyde très vite après ouverture."

La chaîne d'embouteillage des établissements Lozachmeur à Baye a une capacité de production de 8 000 bouteilles par jour. Une personne place les bouteilles vides sur un tapis, elles sont remplies, bouchées, étiquetées, avant d'être récupérées et rangées par une autre personne à l'autre bout de la chaîne.

: evañ chouchenn = bezañ = bevañ :

MEAD

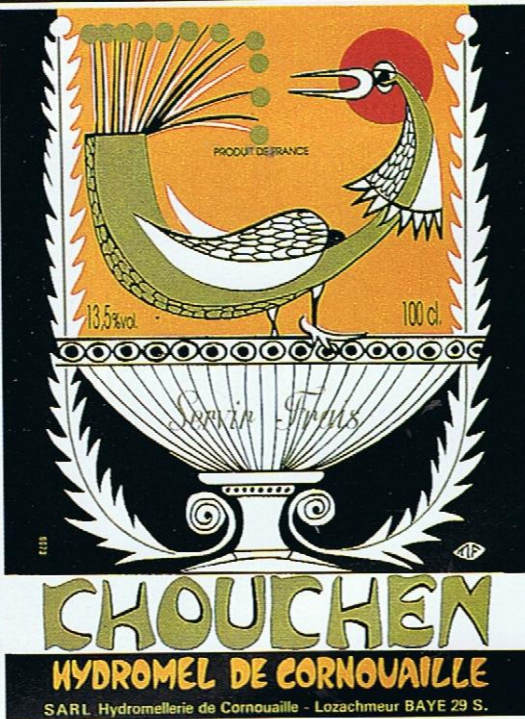


HYDROMEL

chouchenn

: m. gaultier • keroual • plouber • 22 • breizh :

75cl



Le chouchenn reçoit ensuite un deuxième apport de miel, monofloral cette fois, dont la quantité et l'essence varient selon le produit désiré. Les levures, en sommeil depuis plusieurs semaines, ne sont plus assez actives pour redémarrer une fermentation immédiate, les sucres restent intacts, le goût et l'arôme du miel ne sont donc pas altérés.

Il est en même temps additionné d'argile colloïde, préalablement gorgée d'eau, dont les molécules absorbent les impuretés du miel ainsi que les levures. Alourdies, elles précipitent au fond, et le produit se clarifie naturellement.

Une fois filtré au travers de plaques de cellulose, le chouchenn est embouteillé, mais continue d'évoluer grâce au phénomène d'assemblage entre l'alcool et le miel nouvellement introduit, qui développe des parfums et des goûts spécifiques.

**Créer
des chouchens
répondant aux
nouveaux critères
de consommation**

Six chouchens sont ainsi produits dans les caves de Pierre Dassonville : le Fermier, le Bretagne, le *Banig traou mat*, le *Sec'h Breizh*, le Tradition, et le Pêcheur, dont les teneurs en alcool varient de 10 à 14°.

Le Pêcheur et le Bretagne sont les deux produits les plus originaux, tant dans leur conception que dans leur goût. Le premier, très sec, développe des parfums très volatils et une acidité fixe, dus à un ferment de type acétique introduit en même temps que le miel et l'argile. Le deuxième est un chouchenn pétillant, dont les arômes particulièrement délicats et les fines bulles sont le résultat d'un réensemencement et d'une seconde prise de fermentation juste avant la mise en bouteille.

Sa production totale est actuellement de 30 000 à 35 000 bouteilles par an. Mais la quantité de miel produite par l'exploitation est insuffisante et, bien que 80 % du miel récolté soit transformé, il faut, chaque fin de saison, en acheter (en Bretagne) pour fournir les consommateurs.

Pour faire face à une demande toujours croissante, Pierre Dassonville a créé, en 1993, une association, les Amis du

chouchen (1). A ce jour, 5 producteurs et futurs producteurs sont associés dans une démarche de production et de distribution collective. Chaque adhérent reçoit le cahier des charges de production et doit en retour faire part de ses propres techniques de fabrication, et de ses observations sur l'évolution de son produit. "Cela permet, souligne Pierre Dassonville, de gagner du temps, et d'apprendre énormément sur ce sujet peu étudié."

Cuisiner les produits du terroir

La promotion passe également par une démarche commune. L'association a ainsi mis sur pied, dès 1994, des "marchés à la ferme", réunissant chaque semaine apiculteurs, producteurs de volailles, de fromages, d'andouilles, fabricants de confitures, etc. Ces rendez-vous estivaux ont rapidement évolué et l'idée d'une gastronomie de terroir à base de produits locaux, véritable faire-valoir des productions régionales, s'est imposée.

Depuis 1995, une "Route du chouchen" rassemble des restaurants, des crêperies et des bars qui proposent du chouchen et une cuisine régionale à base de cette boisson. Cette année, la route compte une vingtaine d'adresses, dont la promotion est assurée par l'intermédiaire des guides *Petit Fûté*, partenaires de l'opération.

Enfin, l'association a organisé le mois dernier un concours de gastronomie, qui a rencontré un franc succès, tant auprès des professionnels de la restauration que du public, qui s'est régala les yeux et les papilles devant la cotriade de poissons de roche et d'étrilles au chouchen, ou le chevreau en cocotte lutée et ses légumes mijotés au chouchen, ou encore la paupiette de limande et huîtres au chouchen...

Une opportunité pour l'économie

"Pour nous, explique Pierre Dassonville, le chouchen fait partie intégrante de notre culture. Au même titre que la musique, la langue, ou toute autre composante de cette culture, il doit évoluer et s'adapter à notre époque. Les conditions de travail, de vie ont changé, la consommation d'alcool aussi; avant, le chouchen se buvait à toute heure de la journée, aujourd'hui,

la consommation d'alcool est socialement réglementée, on boit en mangeant, ou en apéritif, voire en digestif. Il nous semblait nécessaire de créer des chouchens répondant à ces nouveaux critères."

Pour mieux se définir, il a d'ailleurs inventé une profession, "choucheniculteur": celui qui cultive son miel et le transforme en chouchen. Car, selon lui, "il ne suffit pas de produire "en" Bretagne, il faut produire "de" Bretagne."

L'origine de la matière première est un problème délicat qui divise la profession. D'un côté, ceux qui défendent l'origine bretonne et produisent un chouchen à base de miel toutes fleurs, de l'autre ceux qui, par respect des traditions, fabriquent leur chouchen avec du miel de sarrasin importé de Chine ou du Canada, faute de ne pouvoir être produit sur place. Car, si de nombreux hectares de blé noir ont été replantés, en centre Bretagne notamment (voir *ArMen* n° 45), l'INRA n'a malheureusement pas tenu compte du critère de la puissance mellifère de la plante lors de la sélection de l'espèce, et le peu de miel récolté se vend au prix fort.

La notion de spécificité régionale : un débat qui s'amorce à peine

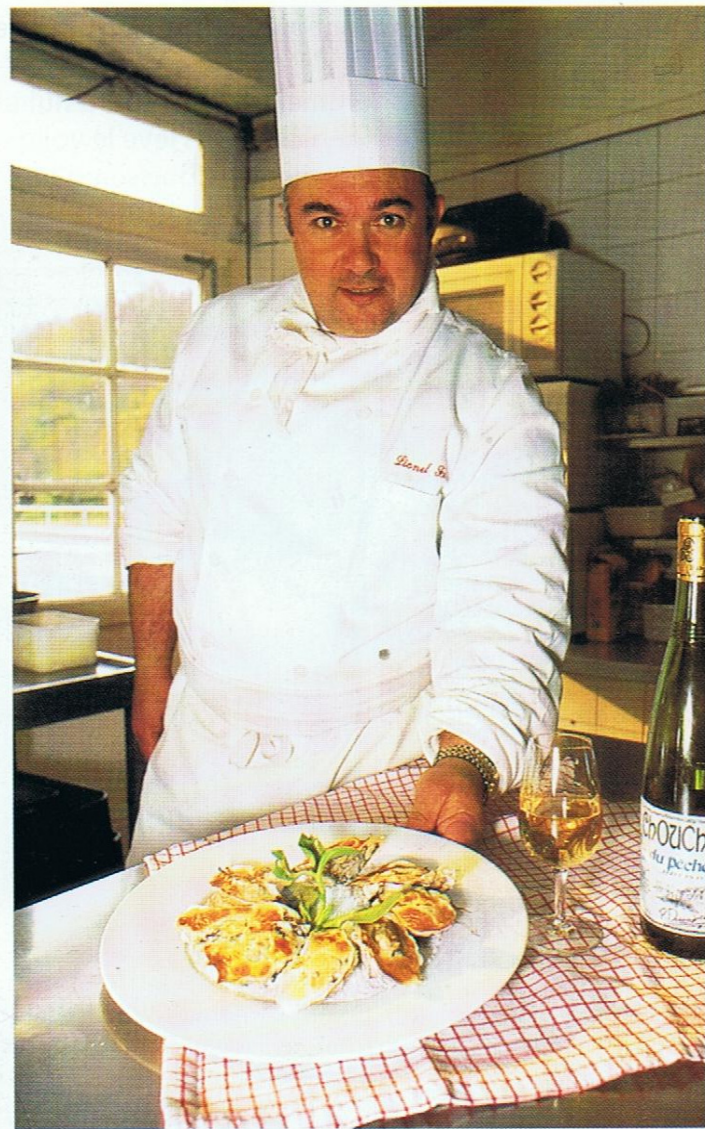
"Si on fabrique du chouchen avec du miel d'importation, qu'est-ce qui empêchera le chouchen d'importation d'inonder bientôt le marché?" interroge Pierre Dassonville.

"Comment qualifier de traditionnel un produit qui ne respecte ni la recette, ni la méthode de fabrication des anciens?" rétorquent les producteurs traditionnels, tels Gilles Barbé, Patrick Gouédard ou André Lozachmeur, qui entendent bien défendre leur point de vue et viennent pour cela de se regrouper en un syndicat professionnel, *Kevredighezh chouchennerien Breizh* (2). L'enjeu est de taille, puisque la production du chouchen, à l'image de celle de l'ensemble des produits de terroir, représente une véritable oppor-

tunité pour l'économie régionale et le développement local.

Chacun s'accorde à dire que la notion de spécificité régionale est une garantie de protection indispensable. Mais cette spécificité dépend-elle de l'origine de la matière première, d'un mode de production ou encore d'un lieu de fabrication? Le débat s'amorce à peine, mais de son issue dépendra l'avenir du chouchen. ■

Page précédente, une série d'étiquettes de chouchen et de chamillard, anciennes (en bas et au milieu à gauche) ou actuelles (en haut et au milieu à droite), montrent l'utilisation d'éléments liés au monde celtique – comme le cheval, les entrelacs, ou la coupe à boire – et de l'imagerie bretonne, coiffe et chapeau à guides.



Remerciements à l'office pour l'information et la documentation en apiculture, Echauffour (61) ainsi qu'à José Nadan, du musée de l'Abbeille vivante, au Faouët.

Bibliographie : Georges de Layens, Gaston Bonnier, *Cours complet d'apiculture et conduite d'un rucher isolé*, Librairie générale de l'enseignement, 1945, Paris; Jacques Gout, *Le Miel et les hommes*, éditions Klopp, Thionville, 1991; M. Moquin, "Le Bon hydromel chez soi, sa fabrication raisonnée", tiré à part de *l'Apiculteur*, 1912; Gilles Lortal, *la Technologie de l'hydromel*, Bulletin technique apicole, Echauffour, 1997; Alin Caillas, *les Hydromels de grands crus*, Syndicat national d'apiculture, Paris, 1985; Philippe Marchenay, *l'Homme et l'abeille*, Berger-Levrault, Paris, 1979; Bruno Corbara, *la Cité des abeilles*, Gallimard, Paris, 1991.

Le Moulin de Garéna, à Plouvien, fait partie de la Route du chouchen. Lionel Ferrec y propose des plats cuisinés avec cette boisson, comme ces huîtres soufflées en nage de chouchen, préparées à l'aide du "Pêcheur" de Pierre Dassonville.

(1) Association des Amis du chouchen, Pen-ar-Ros-Vras, 29650 Plouégat-Moyan, tél. 02 98 79 21 25, fax 02 98 79 71 95.

(2) Le siège de l'association des producteurs de chouchen bretons, Kevredighezh chouchennerien Breizh, est situé chez son président Patrick Gouédard, 15, rue Marcel-Tanguy, 22110 Rostrenen, tél. 02 96 29 82 43 ou 02 96 79 30 16.