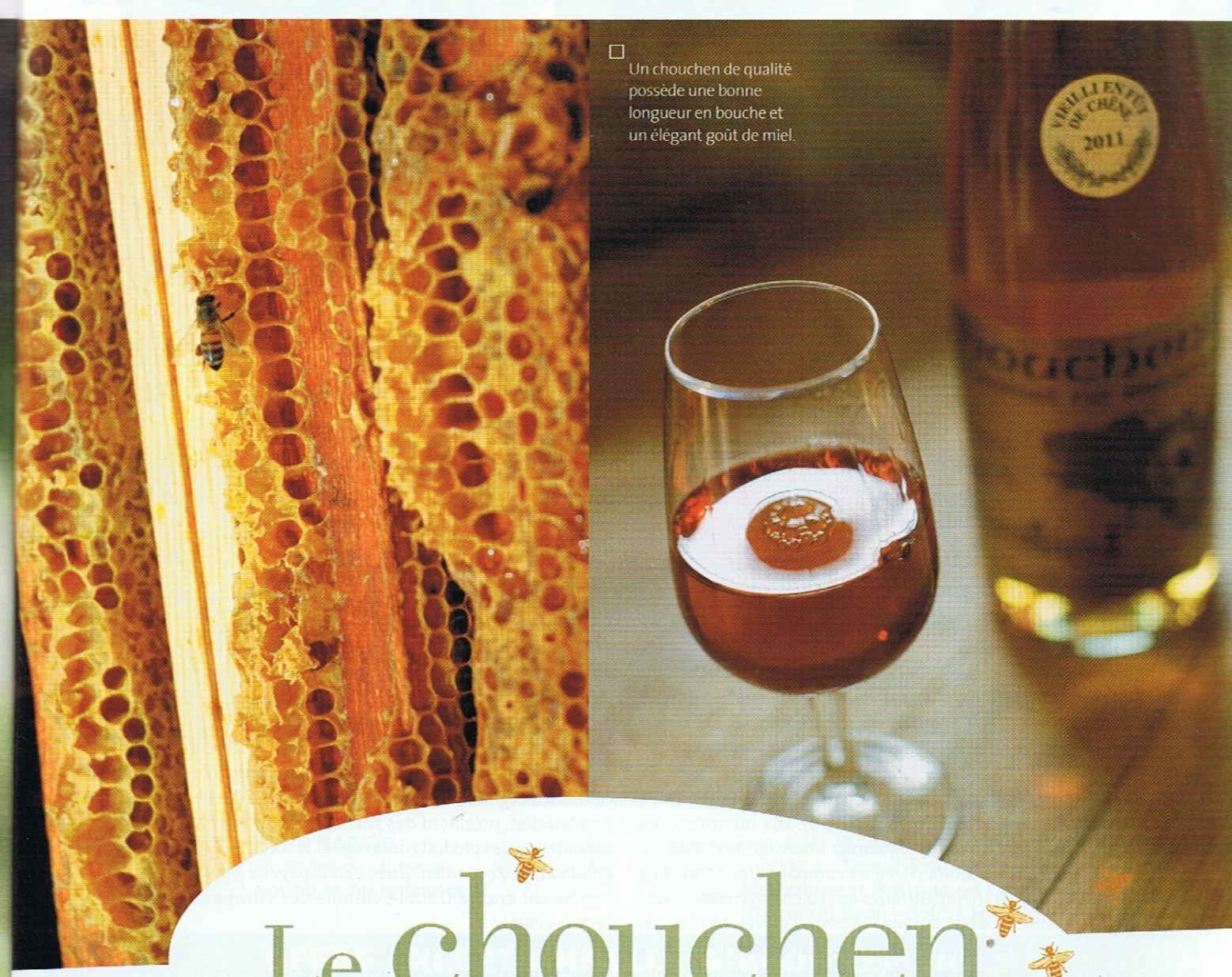


□ Un chouchen de qualité possède une bonne longueur en bouche et un élégant goût de miel.



Le chouchen, ce nectar de Bretagne

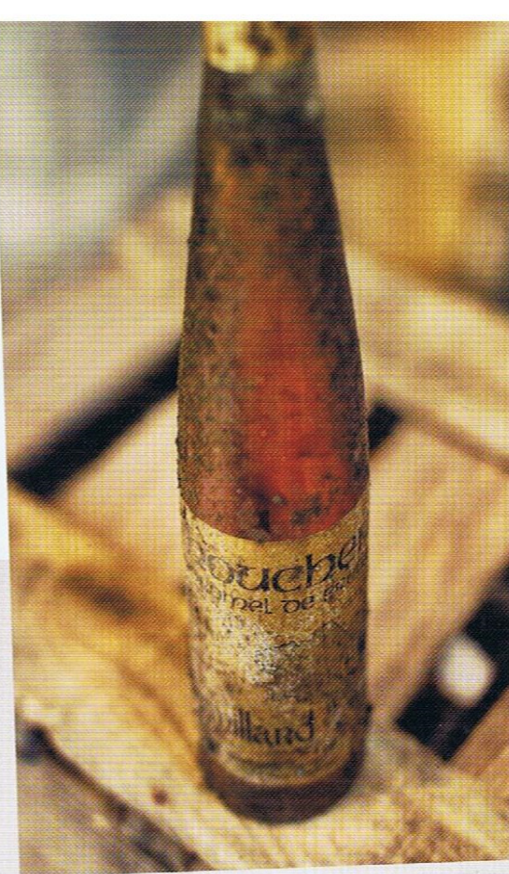
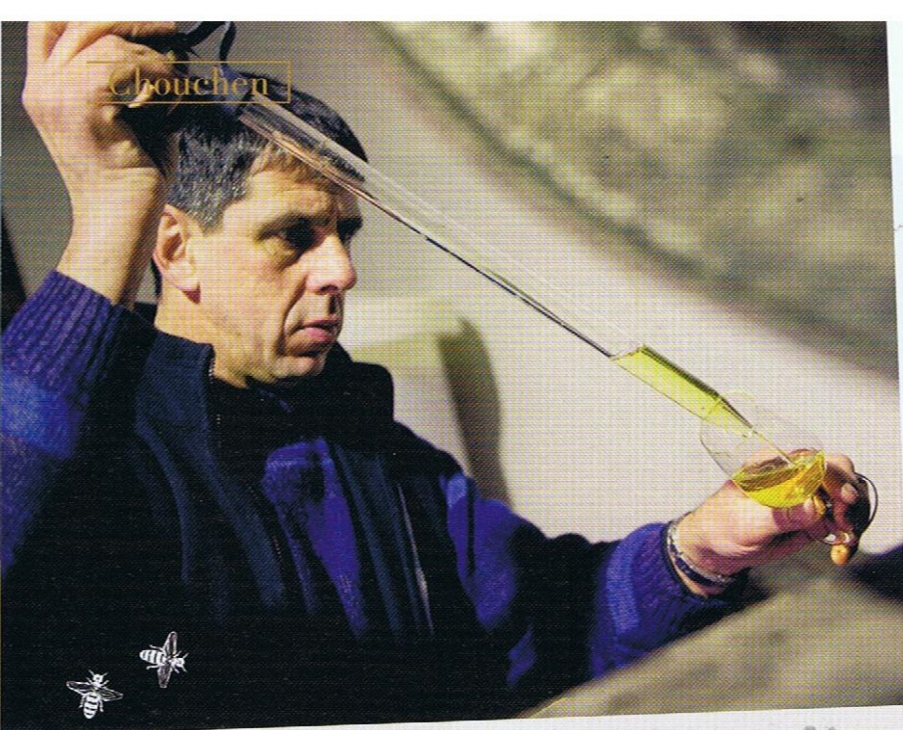
HYDROMEL DE BRETAGNE, LE CHOUCHEN RESTE ASSEZ MÉCONNU DES BRETONS QUI, DE FAIT, NE L'APPRÉCIENT GÉNÉRALEMENT PAS À SA JUSTE VALEUR. FRAIS À L'APÉRITIF, LE CHOUCHEN SAIT AUSSI ÉVOLUER, SE MÉLANT ICI À UNE BIÈRE, LÀ À UN CIDRE... QU'IMOGÈNE SE RASSURE : LE CHOUCHEN N'A PAS DIT SON DERNIER MOT !

TEXTE ET PHOTOGRAPHIES DE REPORTAGE : OLIVIER MARIE

Le Breton est plutôt fier de sa bière, pas mécontent de son whisky mais alors, pour le chouchen... comment dire... c'est bon pour offrir ! Pensez donc, un nom « *made in Breizh* » particulièrement bien identifiable, qui respire le terroir et le Gwen ha Du, ça fait le bonheur des touristes. Une bouteille à l'étiquette stylisée façon celte, une boîte de sardines millésimée, quelques gâteaux ou bonbons au beurre salé, et c'est parti pour un panier gourmand très Bretagne d'Épinal. Et si l'on

demande à ces mêmes Bretons généreux avec leurs hôtes ce qu'ils pensent de leur chouchen, la réponse va souvent de pair avec la moue... sans plus. Nul n'est prophète en son pays, et pourtant ! Un chouchen, de qualité, consommé à bonne température et au bon moment, enchante les papilles les plus réticentes. C'est un moelleux ou un sec qui se déguste frais, plutôt à l'apéritif, mais également pour sublimer un dessert. Il possède une jolie longueur en bouche et un élégant

...



□ Si, selon la législation, un hydromel provient exclusivement de la fermentation d'une solution de miel dans de l'eau potable, le chouchen, traditionnellement, contient souvent du jus de pomme.

goût de miel sans que ce dernier soit trop puissant. Certains amateurs préfèrent les laisser vieillir des dizaines d'années pour les consommer. Et qui sait si, secrètement, ils n'espèrent pas davantage en se délectant de ce breuvage des dieux ?

Car le chouchen fait évidemment partie de la grande famille des hydromels, cette boisson mythique aux innombrables vertus. Peut-être d'ailleurs le premier breuvage fermenté qui fut, le miel et l'eau étant de vieux compagnons. Affublé de toutes les vertus thérapeutiques qui soient, aphrodisiaques pour certains, élixir de longue vie pour d'autres, l'hydromel était autrefois largement consommé dans toute l'Europe et au-delà, d'Écosse en Scandinavie, de Bretagne jusqu'en Inde.

Dans son ouvrage intitulé « *Mythologie, légendes & histoire des boissons en Bretagne et ailleurs* », Gildas Jaffrennou nous dit d'ailleurs qu'avec « *le triomphe du christianisme, le mythe de l'hydromel fut remplacé par celui du vin...* » et, plus loin, que « *l'île de Sein fut donc le dernier lieu d'Europe où le culte de l'hydromel fût plus ou moins pratiqué jusqu'au XVII^e siècle* ». Décidément, les Sénans rimeront toujours avec résistants.

Si l'on connaît l'origine du mot hydromel - eau de miel - il n'en va pas de même pour

le chouchen dont l'étymologie reste encore aujourd'hui mystérieuse (une marque, un dérivé d'un mot breton ?). D'autant qu'en Bretagne il n'existe pas un seul et même chouchen. Dans le pays gallo, on parle même de chamillard. Où est-il donc né, ce fameux chouchen ? L'histoire semble commencer dans le centre-Bretagne. Jean-Claude Spégagne, chef du Bienvenue à Roudouallec, président des Restaurants du Terroir et grand connaisseur des produits de la région, le confirme. « *Ici à Coray, Roudouallec, Rosporden, Scaër, c'est le pays du chouchen* » que l'on buvait encore trouble, comme des vins bourrus dans certains cafés.

D'hydromel en nectar, de nectar en chouchen, qu'importe le nom, pourvu qu'on ait l'ivresse, celle de ce mélange qui faisait, il n'y a pas si longtemps encore, tomber les hommes à la renverse. « *C'est vrai que le chouchen donnait dans le temps de terribles maux de tête, explique Gilles Trentesaux. C'est tout simplement parce que le miel utilisé pour le chouchen contenait beaucoup d'impuretés, et notamment les résidus de dards et de venin* » qui, après fermentation, gagnaient en propriétés anesthésiantes terrifiantes ! Nous n'en sommes heureusement plus là, à moins d'en être un sérieux client...

Chouchen, hydromel, chufere, etc.

Penchons-nous plus sérieusement sur la fabrication du chouchen. Comme le veut la législation, un hydromel « *provient exclusivement de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau potable* ». Fidèle à sa famille des hydromels, un chouchen est donc naturellement élaboré à partir d'un mélange de miel et d'eau, auquel viennent s'adjoindre des levures aujourd'hui issues de la viticulture afin de permettre un résultat plus régulier. Selon Gilles Barbé, producteur du

En cuisine...

Le chouchen est une boisson apéritive (également en cocktail avec cette recette conseillée par David Roussier : ananas, crème de cassis, pamplemousse !), à consommer fraîche. « *On peut également la boire très chaude,* » précise Gilles Trentesaux. Et en cuisine, le chouchen ne se débrouille pas mal du tout sur les desserts au chocolat, ou pour déglacer un jus de volaille. Pour accompagner un plateau de fromages, un vieux chouchen fera parfaitement l'affaire !



Les acteurs

du chouchen en Bretagne...

Il existe en Bretagne une dizaine de producteurs de chouchen.

Aux côtés de Gilles Barbé, la distillerie Warenghem ou Gilles Trentesaux cités ici, n'oublions pas l'hydromellerie de Cornouaille et la fameuse famille Tozachmeur, dans le chouchen depuis plusieurs générations à Baye dans le Finistère. Une référence.

Un chouchen est également commercialisé sous la marque Fisselier. À Plouescat dans le Finistère nord, la Miellerie Côte des Légendes produit 5 chouchens. À Plougoumelen, les Ruchers d'Armonique font également leur chouchen, tout comme La Distillerie du Plessis...



... chouchen Chamillard à Merdrignac, « si l'on fait un mélange d'eau et de miel brut, sans importer de ferment, la fermentation a du mal à se développer car le miel possède des antibiotiques, des substances qui freinent le développement des levures. Et si l'on compte sur l'air ambiant pour démarrer la fermentation, on ne maîtrise plus rien. » Gilles Trentesaux est formel : « un chouchen, nom breton de l'hydromel, ce n'est que de l'eau et du miel. Autrement, ce n'est pas du chouchen. » Soit. La réglementation de l'hydromel est une chose, les traditions en sont une autre et, en Bretagne, le cidre et la pomme ne sont jamais bien loin. « Autrefois, dans toutes les fermes, on trouvait une ou deux ruches. Au lieu d'acheter du sucre, on tirait son miel... et son chouchen, nous explique Gilles Barbé. Et à cette époque, pas de levures viticoles ! Les fermiers utilisaient les fruits du jardin pour démarrer la fermentation. Des cassis, des mûres, des framboises, des pommes... du cidre, évidemment ! » D'où l'idée assez répandue que le chouchen actuel renferme de la pomme. « Lorsque des clients viennent visiter la cave, ils me demandent où sont les pommiers ! rigole Gilles Trentesaux. Mais si l'on met de la pomme, ce n'est plus du chouchen, je suis désolé ! » Directeur de la brasserie Warenghem à Lannion, productrice du Melmor, David Roussier regrette pour sa part ce carcan réglementaire qui « empêche les innovations en matière de chouchen. »

Et, comme autrefois avec ces chouchen fermentés à base de fruits, on se met à imaginer des alcools peut-être plus fruités. Engoncé dans la législation, le chouchen (qui, en tant que tel, n'est touché par aucune réglementation), ne gagnerait-il pas à se libérer du carcan de l'hydromel comme c'est le cas chez de nombreux particuliers qui fabriquent encore leur chouchen de façon confidentielle en Bretagne ? « J'en ai encore goûté un récemment, plutôt réussi », confie Gilles Barbé qui, de son côté, prépare une nouvelle cuve d'essai, remplie à 75 % de cidre et 25 % de miel. « Du chufere qui n'a rien d'un chouchen » pour les uns, « un chouchen du Trégor » pour les autres.

Pas de chouchen 100 % breton

L'autre grande spécificité de l'hydromel (?) breton réside dans le choix du miel. Ou plutôt dans l'évolution de son miel. Qu'on se le dise, il n'existe aujourd'hui aucun chouchen (si l'on met de côté les productions confidentielles) fabriqué à 100 % avec du miel breton. « Pourquoi irais-je privilégier un miel breton ? La production n'est pas suffisante, regrette Gilles Trentesaux. Et quand bien même, autour de chez moi ce ne sont que des maïs plombés. On traite de partout. Je ne m'imaginais pas du tout installer des ruches ! » Là encore, le chouchen se distinguait autrefois des autres hydromels. Sa composition a évolué au fil du temps, épousant l'évolution des pratiques agricoles. « Autrefois le chouchen était principalement composé de miel monofloral de sarrasin ! nous dit Gilles Barbé. C'était la culture dominante en Bretagne, avant d'être remplacée dans les années 50/60 par l'herbe, le maïs... pas franchement mellifères ! Le remembrement a quant à lui été désastreux pour les haies, les châtaigniers... » Les abeilles bretonnes n'ont plus rien à manger et aujourd'hui, le miel - aujourd'hui dit « de fleurs » et non « toutes fleurs » - utilisé pour le chouchen nous vient, au mieux, d'autres départements, mais surtout d'autres pays, toujours plus à l'Est ●

Chamillard

L'autre nom du chouchen

L'histoire est belle. Celle démarrée dans les années 20 par la rencontre d'un grand-père, ancien tailleur, rentré gazé de la guerre 14, et d'une grand-mère veuve de guerre. Ils se marièrent. « *Mon grand-père voulait changer de métier et a commencé à s'occuper de la ruche perdue dans le fond du jardin de ma grand-mère. À cette époque, tout le monde avait des ruches !* » raconte Gilles Barbé, cidrier de Merdrignac. Jean Barbé développe l'activité du Chamillard, envoie des courtiers récupérer le miel produit en binets - ces paniers en osier qui faisaient office de ruches - dans les fermes, chauffe les rayons de miel dans son atelier aujourd'hui transformé en magasin de la cidrerie, extrait le miel à l'étage, vend chez Gringoire qui le transforme en pain d'épices...

« *Mon père, Paul Barbé, le rejoint en 1935.* » Arrive 1948, « *une année au climat catastrophique. Aucune récolte. Il est temps de se diversifier... dans le cidre, qui est aujourd'hui l'activité principale. Le cidre P'tit Fausset est aujourd'hui une référence en matière de cidre breton.* »

« *Je continue à faire du Chamillard, note Gilles Barbé qui a repris l'affaire en 1989. Cela représente un peu plus de 20 % de l'activité, ce qui n'est pas du tout négligeable, même si l'apiculture n'est plus aussi porteuse qu'avant. J'ai aujourd'hui une cinquantaine de ruches dans le pays de Merdrignac, contre une centaine pour mon arrière-grand-père !* » Comme partout, le miel utilisé pour élaborer le Chamillard ne vient pas de Bretagne. Débuté en cuves inox avec des levains issus de la viticulture, le Chamillard termine son travail en demi-muids de 600 litres, utilisés autrefois pour importer les vins d'Algérie. Sur l'un d'eux, un nom gravé, Qran. « *Plutôt moelleux* », le Chamillard vieillit en moyenne une année en fût •

□ À Merdrignac, en pays gallo, Gilles Barbé produit du Chamillard, nom local du chouchen, à la suite de son père et de son grand-père.

