



Le chouchen

Paul Barbé produit son hydromel.

On l'appelle "chamillard" en pays gallo, "chouchen" en pays breton. L'hydromel est, selon Paul Barbé, apiculteur à Merdrignac (Côtes-d'Armor), «**la plus vieille boisson alcoolisée du monde**».

Réalisé à partir de miel et d'eau, bouilli, fermenté avec de la levure de vin, vieilli six mois à un an et servi frais, l'hydromel demeure l'un des breuvages préférés des Bretons. «**Les jeunes en consomment dans les festou-noz. Mais les vieux le préfèrent en apéritif, parfois avec de la crème de cassis. Moi, je l'aime avec du melon**», avoue

Paul, 79 ans, qui ne passe pas une soirée sans y tremper ses lèvres.

Depuis 65 ans, Paul Barbé soigne ses 150 ruches et produit à l'ancienne quelque 30000 litres d'hydromel par an. «**Il n'y a pas d'école pour apprendre à faire du chouchen. Nous sommes une dizaine en Bretagne, mais chaque apiculteur a son petit truc.**» Nous n'en saurons pas plus sur ses secrets de fabrication. Car, bien que l'entreprise familiale soit aujourd'hui dirigée par son fils Gilles, c'est toujours Paul qui se met derrière le vieux fourneau, chauffé au bois.

Paul Barbé, les Ruchers de Bretagne, 13, rue Nationale, 22230 Merdrignac.

* * *
Sodex'ho

Satisfaire un monde de différences

TRAITEUR OFFICIEL DU TOUR DE FRANCE