
CIDRE, UNE BOISSON QUI REMONTE AU MOYEN-ÂGE

Par Yves Lespinasse

En France, c'est dans la vallée d'Auge, en Basse-Normandie, qu'apparaît le cidre...

Au début du XII^e siècle, le cidre possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evrout (Orne) la dîme du cidre de Barneville. Restée longtemps célèbre pour son cidre, cette vallée approvisionnait la Haute-Normandie, les villes de Caen et de Rouen jusqu'au milieu du XV^e siècle. C'est à la fin du Moyen-Âge que l'usage de cette boisson se répand dans ces régions et, vers 1540, que s'établit dans le Pays de Caux la culture des pommiers à cidre. En 1589 paraît un livre extraordinaire pour son époque, *Le traité du vin et du sidre*, où son auteur Julien Le Paulmier, médecin normand, aborde tous les aspects depuis l'histoire, les variétés et l'élaboration du cidre.

— POUR SE MORTIFIER —

À partir du XII^e siècle, le terme *sidre* se trouve de plus en plus fréquemment dans les textes normands. *Chidre* apparaît à Dieppe en 1396 - c'est la prononciation normande ; en breton *chistre*, *sistre*. À cette époque, de nouvelles variétés de pomme sont arrivées, semble-t-il, et peut-être même une nouvelle technique. On sait qu'au Haut Moyen-Âge (V^e-X^e siècles), le *pomatium* tiré des pommes sauvages (*Malus sylvestris*), était de qualité très inférieure puisque les saints en buvaient pour se mortifier ! Mais un changement radical se produit vers la fin du XI^e siècle. Il est question, dans les textes de cette époque et pour la première fois, de *sidre* de qualité.

— GREFFONS VENUS D'ESPAGNE —

Pourquoi le cidre s'est-il développé à partir de la fin du XI^e siècle dans cette vallée d'Auge où l'on buvait auparavant de la cervoise et du mauvais *pomatium* ? L'abbé Rozier (1795) fournit d'intéressants éléments de réponse. Il signale qu'au XI^e siècle, des greffes (greffons ou jeunes plants greffés) de bons pommiers à cidre furent apportés du nord de l'Espagne (Asturies, Biscaye). Ces importa-

tions durèrent longtemps puisqu'au XVI^e siècle on importait encore dans le Cotentin des greffes de pommier de la Biscaye. D'ailleurs la variété 'Biscayt' est le nom d'un clone que l'on trouvait au XVIII^e siècle dans plusieurs cantons de Basse-Normandie. Cette variété existe toujours sous le nom de 'Bisquet', répandue dans les départements de l'Eure et du Calvados. Le nom rappelle celui de *Vizcaya* et pourrait signaler l'origine géographique du clone. Cet ensemble variétal est considéré comme appartenant à l'espèce *Malus domestica*.

— LE CIDRE DÉJÀ CONNU EN ITALIE —

Si, au XII^e siècle, le terme et le produit passent de France en Angleterre, il semble que l'Italie du sud ait aussi connu le cidre. Aujourd'hui, dans les Apennins de Calabre, on boit du cidre, vinu'e puma « *bianco e frizante* ». Son introduction est probablement le fait des Normands de Sicile après qu'ils eurent conquis la Calabre vers 1130. Robert de Grentemesnil, premier abbé de la Trinité de Mileto, venait de l'abbaye de Saint-Evrout où, dès le XI^e siècle, on fabriquait du cidre. Il est tout naturel que lui ou ses compagnons aient essayé cette culture et la fabrication du cidre. Ce même rôle fut joué par les seigneurs et religieux en Angleterre.

— DES LIENS ENTRE BASQUES ET NORMANDS —

L'apparition du cidre en Normandie atteste des relations anciennes avec le nord de l'Espagne. Qu'est-ce qui rapprochait ces deux régions ? Certainement la similitude des paysages à prés couverts de pommiers et de vaches, partageant le climat atlantique humide et doux tout au long de l'année avec peu d'écart de température entre hiver et été. Mais surtout, les relations furent, entre ces deux contrées, sociales, commerciales et religieuses.

Basques et Normands se connaissaient depuis fort longtemps. Les Normands, seuls pêcheurs à la baleine connus en Europe jusqu'au X^e siècle, allaient pêcher dans le golfe de Gascogne, dès le IX^e siècle, la baleine biscayenne qui venait hiverner dans cette zone. On peut penser que, lors



VERRE DE CIDRE
PAYS D'AUGE - © IDAC



POMMIERS À CIDRE HAUTE-TIGE EN FLEURS - PAYS D'AUGE - © IDAC

de leurs séjours sur la côte cantabrique, ils surent faire la différence entre la *sidra* cantabrique et le médiocre *pomatium* normand! Ce sont donc eux, presque assurément, qui, les premiers, firent connaître le cidre en Normandie.

— RELIGIEUX, ROIS ET SEIGNEURS DIFFUSEURS DU CIDRE —

Les bénédictins qui mêlaient l'agriculture aux exercices de piété, aux travaux littéraires et à l'enseignement, ont joué un rôle majeur dans l'amélioration par la greffe et l'acclimatation de nombreux fruits et légumes et en particulier des pommes, ainsi que leur diffusion vers l'Angleterre et vers la Calabre (abbaye de Mileto).

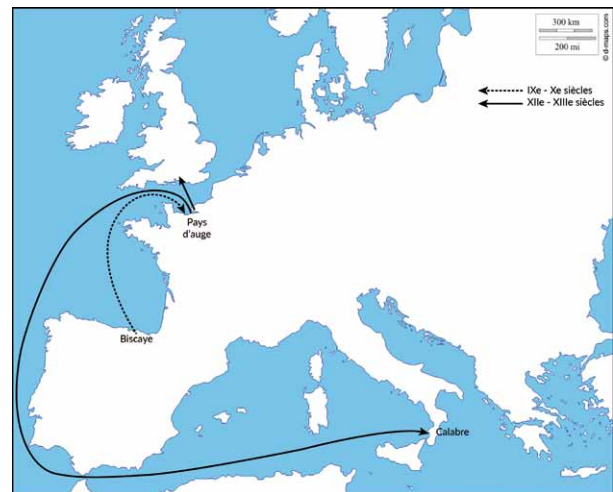
Les rois et les grands seigneurs participèrent aussi à cette diffusion. Les comtes d'Evreux, qui furent rois de Navarre de 1328 à 1378 et dont les domaines s'étendaient sur les deux versants des Pyrénées, possédaient de grandes propriétés en Normandie. À cette époque, chaque seigneur entretenait des jardins avec des jardiniers soucieux d'acclimater des espèces ou variétés nouvelles.

Ce sont donc sûrement les Normands ou Vikings qui, les premiers, empruntèrent à ces pêcheurs du nord-ouest de l'Espagne la boisson avec son nom et, fort probablement, de nouveaux clones de pommier. Par la suite, de nombreuses autres relations s'établirent entre la Normandie et le nord-ouest de l'Espagne qui consolidèrent cet emprunt. Mais ce n'est qu'au XIX^e siècle que le cidre se diffusa dans le reste de l'Europe tempérée et en Amérique du Nord. ■

D'après le texte de Françoise Aubaile-Sallenave - CNRS, laboratoire d'Ethnobiologie, MNHS: Cidre, l'histoire d'une boisson. Le patrimoine fruitier, hier, aujourd'hui, demain. Paris, AFCEV, 1999 p. 65-74 (Actes du colloque de la Ferté Bernard, 1998).



POIRIERS À POIRÉ EN FLEURS - © IDAC G. HOUDOU



CARTE D'EUROPE: « LES NORMANDS ET LE CIDRE »

LE POIRIER À POIRÉ DANS LA RÉGION DE DOMFRONT (ORNE)



POIRES DE LA VARIÉTÉ À POIRÉ 'PLANT DE BLANC' - © IDAC G. HOUDOU

Les vaches, sous les poiriers haute-tige en fleurs, composent la vision bucolique du bocage Domfrontais ! Plusieurs espèces de *Pyrus* peuvent être à l'origine du poirier à poiré. L'une d'entre elles, *Pyrus cordata*, est largement répandue dans les forêts, en Anjou et en Bretagne. C'est un petit arbre épineux dont les fruits sont de la taille d'une cerise. L'espèce *Pyrus nivalis* est aussi citée. Les variétés de poirier à poiré cultivées dans le Domfrontais – zone retenue par l'INAO en 2001 pour l'appellation d'origine contrôlée *Poiré Domfront*, soit 40 communes des départements de l'Orne, de la Manche et de la Mayenne - sont issues de semis de l'une ou l'autre de ces espèces et greffées après sélection massale. La plupart des variétés actuelles sont certainement apparues dans les forêts de cette région au Moyen Âge. Certains arbres sont plus que centenaires ! Ils peuvent atteindre de grandes dimensions (jusqu'à 20 m de hauteur). Les fruits sont utilisés soit pour l'élaboration d'une boisson effervescente, le poiré, soit pour la fabrication d'une eau-de-vie, le Calvados Domfrontais. Ils sont âpres et astringents, immangeables, mais à jus sucré pouvant fermenter. Le poiré en bouteille rappelle certains vins blancs de l'Anjou.

Élaboration du Poiré Domfront

d'après IDAC, Interprofession Des Appellations Cidricoles

Le poirier « Plant de Blanc », est le roi des vergers à poiré ! Son fruit, ramassé séparément des autres variétés, entre à 40 % minimum dans la composition du Poiré Domfront. Une trentaine d'autres variétés a été recensée sur le terroir mais une dizaine seulement est couramment utilisée pour l'élaboration du poiré.

La récolte est effectuée d'octobre à novembre, manuellement ou mécaniquement, mais toujours sur l'herbe après chute naturelle du fruit. Les poires sont râpées dans les soixante-douze heures suivant la récolte et la pulpe obtenue subit une phase de cuvage avant d'être pressée. Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 100 g/l.

La première fermentation alcoolique en cuve dure au moins 6 semaines pendant lesquelles le maître de chais surveille attentivement la qualité des jus avant la mise en bouteilles. La prise de mousse naturelle en bouteille intervient par fermentation d'une partie des sucres résiduels, éventuellement après ajout de levures sèches actives, et nécessite à nouveau une durée minimale de six semaines.

Boisson légèrement alcoolisée (environ 4 % vol.), il se déguste très frais, presque frappé à l'apéritif et accompagne élégamment les repas.



BOUTEILLE DE 'POIRÉ DOMFRONT' - © IDAC G. HOUDOU