

LE CIDRE PICARD

**A Saint-Gratien,
Christian Bardé
entretient
des traditions
rurales.**

**Aux amateurs
de gastronomie
picarde et de
produits naturels,
il livre sa recette
de la fabrication
du cidre à
l'ancienne, celui
qu'on met en
bouteilles
par temps clair,
sans vent
et à la lune
descendante.
A lire avec
gourmandise
mais à boire
avec modération !**

La Picardie se trouve aux confins de la Normandie.

Dans ses traditions, le cidre a toujours été une boisson locale. Dans les années 1910-1920, à Saint-Gratien, chaque fermier ou chaque ménage fabriquait lui-même sa boisson : le cidre à base de jus de pomme fermenté.

Cette fabrication se faisait dans trente ou quarante familles. Le cidre obtenu servait alors de boisson courante. L'excédent était utilisé pour faire de l'eau de vie de cidre appelée communément la "goutte". Certains plats étaient cuisinés avec du cidre lors de la fête locale.

1500 POMMIERS A SAINT-GRATIEN

A cette époque on dénombrait au village environ mille cinq cents pommiers plantés dans les pâturages aux abords ou sur les bords des chemins vicinaux. En 1945, leur nombre était de 700 à 800. Actuellement, il en subsiste à peu près 350.

Les causes de cette diminution sont nombreuses :

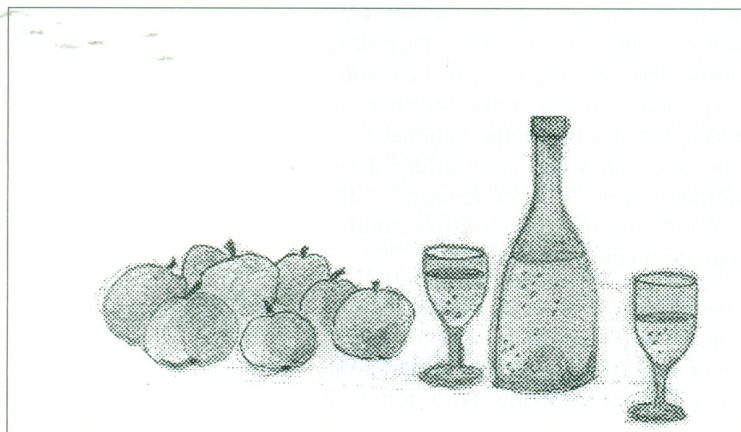
- vieillissement des plantations,
- remembrement,
- disparition des pâturages au profit de la grande culture, 20 à 30 hectares de pâturages où étaient plantés des pommiers ont été labourés dans la commune,
- primes à l'arrachage : 10 F par pommier en 1950.

De nos jours, le cidre se fait de moins en moins de façon traditionnelle à Saint-Gratien ou dans les environs, car il est difficile de trouver le matériel nécessaire : grugeoir pour écraser les pommes, presseoir à main pour en extraire le jus, baquet en bois pour récupérer le jus du presseoir, "cuvier" pour faire tremper les pommes.

Cette méthode est lente et demande un travail quotidien de 2 heures pendant une période de 45 jours, selon la quantité de cidre fabriquée. La majorité d'entre nous préfère donc maintenant fabriquer son cidre à la "presse" (économie de temps, rendement supérieur).

Les pommiers à cidre fleurissent du mois d'Avril à début Mai selon les espèces. A la fin du mois de mai, toutes les pommes sont nouées et continueront à grossir jusqu'à fin Octobre début Novembre date à laquelle les pommes à cidre seront récoltées. Les pommes tombent d'elles-mêmes des arbres ou sont abattues à l'aide d'une gaule (longue perche de bois). Elles sont mélangées sans distinction de couleur ou de variété afin de marier les goûts et d'obtenir un jus de bonne qualité.

Aussitôt ramassées, elles sont mises en tas à même le sol pendant 8 à 15 jours



afin qu'elles se "*parent*" : perte en eau, gain en sucre.

Un pommier à cidre commence à produire des fruits 8 à 9 ans après sa plantation ; il doit être taillé tous les 2 ou 3 ans et peut donner en période faste jusqu'à 300 à 500 kilos de fruits, une fois tous les deux ans en général. En outre, il subit les aléas du temps : gelées tardives, tempêtes, maladies, sécheresse, ce qui explique que les pommiers disparaissent de nos campagnes car ils sont de moins en moins remplacés par de jeunes plants.

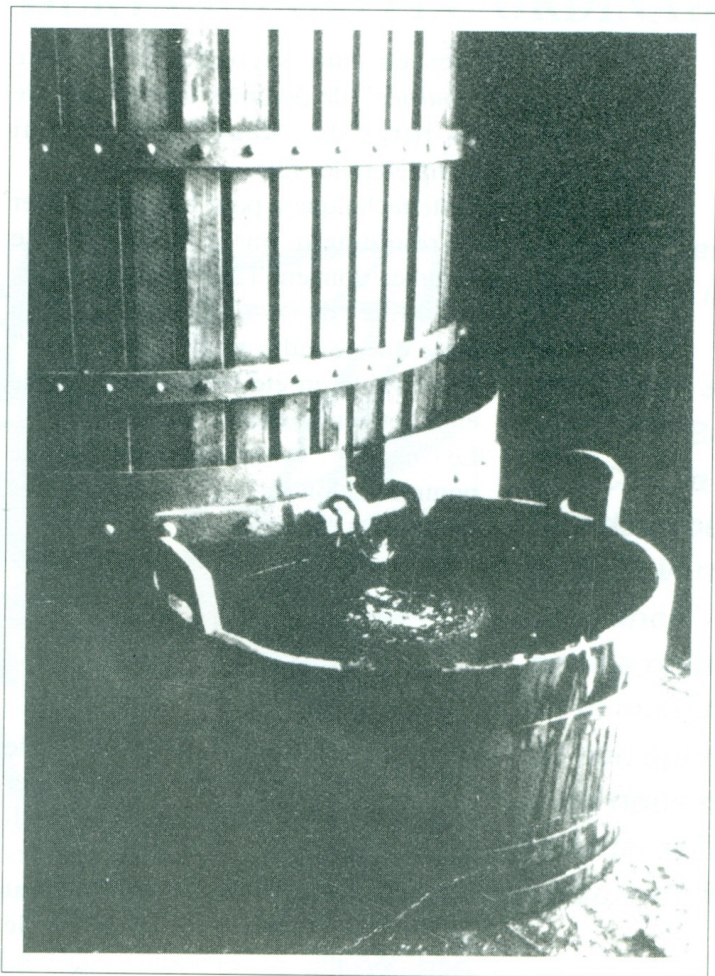
UNE PREPARATION MINUTIEUSE

Avant de commencer son cidre, le "*cidrier*" doit d'abord préparer des "*tonneaux*" (fûts de chêne généralement).

Un premier rinçage ayant été fait en mars (après la mise en bouteilles de l'année précédente) les tonneaux sont remontés de la cave pendant 2 ou 3 jours, nettoyés à l'extérieur, lavés à la soude à l'intérieur et rincés plusieurs fois à l'eau chaude d'abord, puis froide ensuite. Une fois égouttés, une mèche soufrée doit être brûlée à l'intérieur afin d'en chasser les mauvaises odeurs et de les désinfecter : de la propreté du tonneau dépend la qualité du cidre.

Une fois les tonneaux prêts, le "*cidrier*" doit les disposer dans un endroit frais de la maison qui est soit la cave soit le "*platchu*".

Aussi, dès que les pommes sont parées, fin novembre, commence la campagne cidricole. L'exploitant commence



d'abord par broyer ses pommes de façon grossière dans un grugeoir, sans écraser les pépins afin que le jus ne devienne pas acide. Le grugeoir est actionné grâce à la traction électrique. Autrefois, il était entraîné par des manivelles que l'on tournait à la main. Une fois grugées, les pommes sont versées dans un pressoir pouvant en contenir jusqu'à 350 kgs. Là elles sont écrasées grâce à un système de serrage articulé autour d'une vis. Le jus commence à couler du pressoir et il est récupéré dans un baquet en bois puis versé à la cave dans les fûts, après avoir été tamisé.

Trois cents kilos de pommes écrasées donnent environ 120 litres de pur jus. La pulpe de fruit venant d'être pressée peut être remise à tremper pendant 24 à 48 heures dans une grande cuve avec 40 litres d'eau.

Pressée une seconde fois, cette "tournée" de pommes fournira encore 70 litres de "deuxième" jus qui complètera les fûts.

Cette technique a pour but d'améliorer le rendement en jus. 300 kg de pommes donnent 120 litres de pur jus et 60 litres de "2^{ème}" et l'apport d'eau évite que le cidre ne devienne "dur" (imbuvable en été lorsqu'il est gardé en fût et non en bouteille).

Le "cidrier" fait 2 ou 3 pressées de pommes selon la récolte et emplit les tonneaux à ras bord.

A LA LUNE DESCENDANTE

Peu de temps après la mise en fût, le jus de pomme commence à fermenter et se transforme peu à peu en cidre. Il faut alors remplir régulièrement les fûts afin que les impuretés soient éliminées et sortent du tonneau : le cidre "bout".

Au bout d'une quinzaine de jours, on

peut "bonder" le tonneau avec un morceau de bois. Cette opération évite le contact du cidre avec l'air et l'empêche de "surir".

41 jours après sa fabrication, le cidre doit être soutiré. Les tonneaux sont vidés. Le liquide passe dans les tamis, puis il est remis dans les tonneaux qui ont été rincés à l'eau froide.

A partir de ce moment, le cidre doit être "pesé" à l'aide d'un densimètre qui indique sa richesse en sucre et détermine le moment propice à la mise en bouteilles.

Cela a lieu au mois de janvier (environ) dans les "champenoises", par temps clair, sans vent et à la lune descendante.

Les bouteilles sont alors couchées dans la cave et fin juin, début juillet, vous pouvez déguster un bon cidre bouché qui rafraîchit lors des chaudes journées d'été.

Mais attention à la consommation, un coup de soleil est vite arrivé...

Christian BARDÉ

PETIT LEXIQUE DU CIDRE PICARD

BISTOUILLE : Café sucré bu avec un verre d'eau de vie de cidre.

CRAPYEU : Gourde en grès des moissonneurs dans le Vimeu ; à Saint-Gratien, elle s'appelait le "panyon". Elle contenait de 1 à 3 litres et servait à conserver le cidre au frais. "Nos taions tiroaite ech site à chés baris por el'met din chés panyons" : nos aïeux tiraient le cidre dans le tonneau pour le mettre dans la gourde en grès".

FLIPE : Boisson chaude à base de cidre. Elle se prépare avec du cidre doux (pur jus sortant du pressoir, de préférence). Le faire chauffer jusqu'à réduction de la moitié de son volume. Ajouter la moitié de cette quantité en eau de vie (de cidre, si possible). Sucre et, avant de mettre dans les tasses, flamber le mélange bouillant. Cette boisson picarde est à consommer de préférence le soir comme le grog au cidre, qui d'ailleurs lui ressemble. Certes nos aïeux se déplaçaient en voiture à bidet et l'étylomètre des gendarmes n'existait pas mais ces boissons alcoolisées étaient redoutables.

PLATCHU : Sellier enterré de 50 à 60 centimètres afin de garder les légumes et aussi le cidre au frais dans les fûts.

TRIMPETTE AU SITE : Couramment pratiquée dans nos campagnes en fin d'après-midi "por erchiner", elle consistait à mettre du cidre frais dans un bol, à ajouter du sucre et du pain jusqu'à ce que "el cuiller al tienche ed 'bout ed'din". (la cuillère tienne debout dedans).