

La convivialité rurale traditionnelle autour des pommiers et du cidre

Les jeux et la sieste sous les pommiers

Les prairies plantées de pommiers étaient des lieux de vie et de jeux agréables. L'air circule mieux que dans les bois ou sous les chênes, l'ombre est légère. C'est un lieu idéal pour la collation ou la sieste.



Verger à Eragny, par Pissaro vers 1900. Les impressionnistes ne s'y sont pas trompés, les vergers étaient un de leurs motifs favoris.

Le greffage

C'était une activité plaisante pour les paysans. Alors que le travail était censé être prohibé par le clergé le dimanche, greffer les pommiers le dimanche après-midi pouvait se faire avec sa bénédiction. Le plus souvent, les greffes étaient faites par un agriculteur de la contrée qui aimait cela et était expérimenté, comme Baptiste Bardoux à Acigné dans les années 1950. Ensuite, on finissait l'après-midi par une partie de palets.

Mais on pouvait aussi acheter des plants déjà greffés auprès d'Hector Letord d'Ifer qui avait une pépinière.

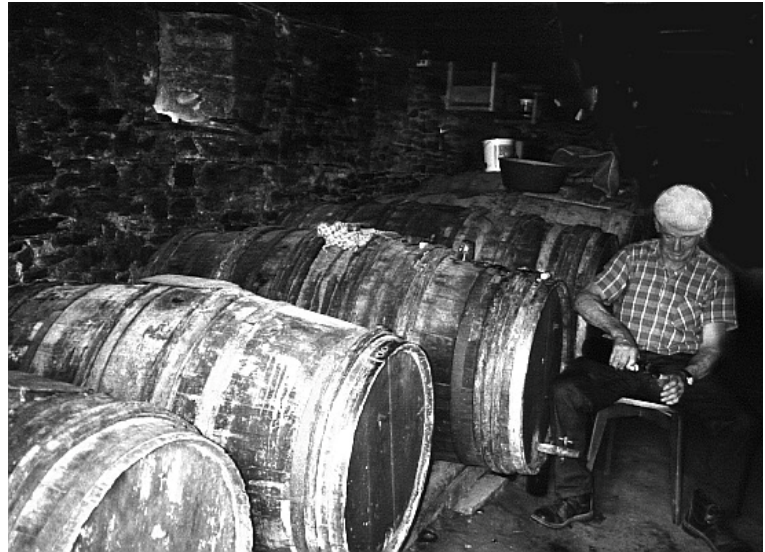


Greffes des pommiers en mars 2017, au verger public de La Motte, avec les enfants des écoles et l'association Courants alternatifs. C'est toujours une activité plaisante, la curiosité montrée par les enfants le démontre.

Le cellier

Le cellier, c'est une pièce pour stocker les barriques et fûts de cidre, au sol en terre battue et qui n'est pas en sous-sol, contrairement à la cave. Dans les fermes, on avait plutôt des celliers, en ville plutôt des caves. En campagne, on invitait facilement les gens de passage ou les voisins à « prendre une bolée au cul du fût », sur un banc au cellier, un local frais et humide. Il y avait un bol, ou au 20^e siècle souvent un simple verre, retourné sur la barrique en perce. On s'assoyait sur le banc avec la compagnie, le patron au bout, près du fût, où il remplissait le bol à la clé. La tradition était que le patron boive le premier, puis il remplissait le verre de nouveau pour le second de la rangée, etc. Un Acignolais de la Beuchère était connu pour se réserver les 3 premiers verres systématiquement. On faisait deux tours au minimum. La séance terminée, le bol était rincé succinctement en y tournant un fond de cidre qui était ensuite jeté à terre et le bol était reposé sur le dessus du tonneau jusqu'à la prochaine occasion. Autant dire que le bol ou le verre était le plus souvent d'une propreté douteuse.

Au cellier, on se retrouvait essentiellement entre hommes (un cellier au Grand-Fougeray, dans le sud du département, dans les années 1990). On y attaquait les barriques les unes après les autres au fil de la saison. On a aujourd'hui un peu oublié le goût de ce cidre tiré à la clé, très peu ou pas du tout pétillant. Il y en avait des bons, dans la mesure où on y était familiarisé. Mais on avait aussi parfois des surprises.



La qualité du cidre était très variable d'une ferme à l'autre mais aussi d'une barrique à l'autre. On commentait cette qualité en qualifiant le cidre de goûteux, de gouleyant lorsqu'il était doux, dret (droit) en goût quand il était plus sec, etc. Parfois, il n'était ni gouleyant ni dret en goût. Dans la barrique, le cidre continuait à évoluer de manière plus ou moins aléatoire et on le qualifiait de dur lorsqu'il était trop oxydé. Mais, il y avait pire et on trouvait parfois des choses curieuses prenant des allures de vinaigre ou même huileuse sous l'effet de fermentations originales. Alors on serrait les dents, on ne disait rien et on le buvait quand même.

A table

On amenait le cidre tiré à la clef dans des pichets pour le repas. Le cidre bouché était rare et réservé aux grandes occasions. Au début du 20^e siècle, on consommait souvent un litre de cidre par personne et par repas principal, et un nombre parfois considérable d'autres litres entre les repas.

Il y avait toujours la bouteille de goutte sur la table et on en offrait avec le café.

Un ouvrier aux Hauts-Forges avait l'habitude de démarrer la journée en mangeant une soupe complétée par une bolée de cidre, un café et de finir par une rasade de goutte dans sa tasse.

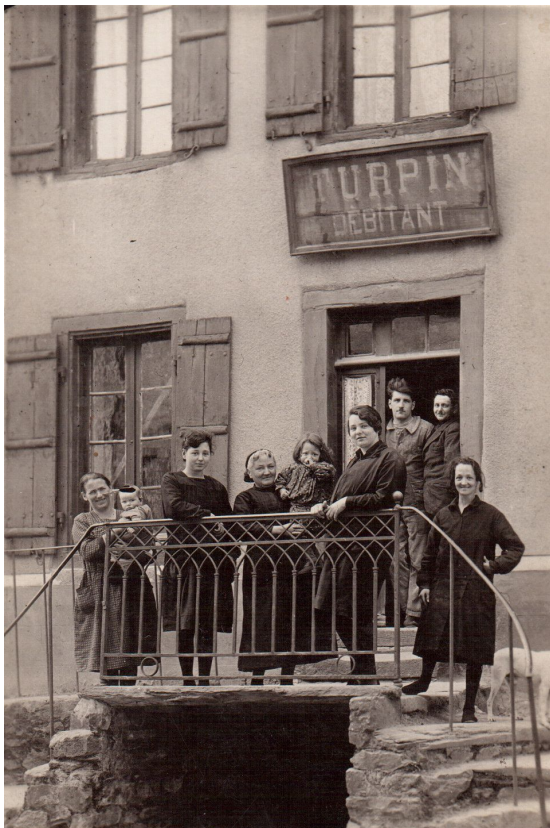
Les enfants aussi avaient droit au cidre, même les pensionnaires à l'école Jeanne d'Arc d'Acigné dans les années 1940. C'était cependant du petit cidre ou du cidre coupé d'eau.

Aux champs

Le cidre, toujours tiré à la clef au cellier, était emmené aux champs dans des bouteilles logées dans une musette ou dans un tonnelet (appelé « braow »), où l'on puisait pour se désaltérer au cours du travail ou des collations. Certains ne lésinaient pas et il leur en fallait plusieurs litres pour tenir la journée.

Dans les débits de boisson

En 1945, on comptait 15 débits de boisson dans le bourg d'Acigné. Il faut y rajouter le café Truffault au Pont d'Acigné et quelques cafés en campagne, à la Bouée, le Chesnais, l'Epinais et la Ville-Aubrée, soit 19 au total pour desservir les 1500 habitants, soit un pour 80 habitants. En 1900, on comptait en Bretagne 31 000 débits de boisson, soit la même proportion. Même si ces statistiques ne sont pas contemporaines, Acigné semble être dans la bonne moyenne.



Le café Turpin situé dans la rue de Calais, en 1929. C'était le café le plus important d'Acigné. Il faisait aussi restaurant, et a fait aussi charcutier au début du XXe siècle. Dans l'Entre-Deux-Guerres et un peu après, on y tenait aussi un petit salon de coiffure. De transmission en transmission, il devint le café Lelièvre, puis La Bretonnière et maintenant Le Quatre.



La façade du café Pierre à Acigné, rue du Grand Four, en 2017. Dans la salle, c'était café d'un côté et charcuterie de l'autre côté. Le local pour abattre le cochon et préparer la charcuterie était derrière. Il fallait pousser les tables du café et les clients pour laisser passer la cage au cochon qui arrivait. Ce commerce est aujourd'hui fermé mais son aspect extérieur n'a pas changé. La devanture de la charcuterie était la fenêtre à gauche.

La plupart de ces commerces étaient polyvalents et le tenancier ou le conjoint étaient aussi charron, épicier ou charcutier par exemple.

Les cafés étaient des lieux de rencontres, d'échanges, de discussions. On y prenait des nouvelles, on pouvait y jouer aux cartes.

L'invitation d'un compère se faisait avec l'expression « Viens, on va baiser une bolée ». Après la messe dominicale, un enterrement ou un baptême on s'y rendait en masse pour

partager un peu de temps ensemble. Dans ces cafés, le cidre était tiré à la pompe, celle-ci étant relié par un tuyau avec le fut en perce dans la cave. Dans les débits de boisson plus modestes, il était servi avec un pichet rempli directement à la clef de la barrique, comme chez soi.



Ancienne pompe à cidre du café Douard d'Acigné, actuellement Le P'tit Mousse (coll. André Giffard). La pompe à cidre permettait de tirer directement le cidre de la barrique placée dans la cave. Cette pompe a fonctionné à Acigné jusque dans les années 1960.



Aujourd'hui, plus de cidre en barrique, mais du cidre en bouteille, chez soi, à la crêperie ou au restaurant (cidre du Val de Chèvre, du producteur de cidre bouché fermier le plus proche d'Acigné, au Drugeon en La Bouëxière).

Autres temps, autres habitudes

Au XXe siècle, surtout à partir des années 1950, le cidre, boisson populaire et locale mais à connotation rurale, fut supplanté progressivement par le vin et la bière. Ces dernières boissons deviendront à la mode dans notre région avec leur image urbaine et moderne attrayante pour les nouvelles générations, image renforcée par la publicité. L'irrégularité de la production du cidre, absolument pas standardisée, pénalisa aussi fortement cette boisson, le nouveau consommateur supportant de plus en plus mal l'incertitude ou les mauvaises surprises. Le cidre, produit artisanal et à circuit court, avait pourtant ses atouts. Mais, dans la deuxième moitié du XXe siècle, la majorité aspirait au quotidien à autre chose.



Bouteilles de cidre et de jus de pomme sont en bonne place à la devanture de l'Épicerie du porche d'Acigné. Au niveau national, actuellement, seuls un tiers des foyers achètent du cidre, en moyenne 4-5 litres par an. Mais les bretons font mieux, et les habitants d'Ille-et-Vilaine en particulier.

De cidre en barriques, il n'en existe plus. Le dernier producteur local d'Acigné, agriculteur à Vernay, qui faisait son cidre pour son autoconsommation et son entourage, a disparu il y a quelques années. Aujourd'hui, on boit épisodiquement en famille ou à l'extérieur du cidre bouché, qui est d'un point de vue gustatif plus séducteur et régulier que le cidre en barriques. Ce cidre bouché, issu de cidreries spécialisées, industrielles, artisanales ou fermières, n'est plus une boisson de tous les jours mais occasionnelle. Boisson naturelle et pétillante, le cidre a redoré aujourd'hui son blason auprès des populations majoritairement urbaines avec une connotation festive. La dégringolade de sa consommation est derrière nous mais, consommé préférentiellement lors des fêtes de l'Épiphanie, de la Chandeleur et de Mardi-gras, ainsi que pendant la saison estivale, agrémentant les repas de crêpes ou de galettes, les habitudes de consommation sont très circonstancielles.

Avec son image « plaisir naturel », le cidre a des atouts pour reprendre une place plus large. Le challenge est de sortir le cidre de ce qui a été son îlot de résistance, l'accompagnement des crêpes et galettes, en lui faisant retrouver d'autres espaces, par exemple comme boisson d'apéritif.

Vive le cidre.

Jean-Jacques Blain
01/07/2018

Sources :

- Témoignages d'Acignolais et d'habitants d'autres communes d'Ille-et-Vilaine
- Jean-Louis Bénassi, Le marché du cidre en France, UNICID, 2011