

La ramaougerie de pommé : du beurre du pauvre à la Fête d'Automne d'Acigné

Entretien avec Michel Leverrier

Michel Leverrier est l'auteur d'un mémoire¹ sur le pommé, cette tradition à la fois culinaire et festive de notre région. Il n'y a donc pas meilleur connaisseur pour redécouvrir cette coutume rurale ancestrale relancée dans les années 1970.



Michel Leverrier, originaire de la région de Fougères, a participé comme musicien à plusieurs reprises à la Fête d'Automne, qui fut un temps fort à Acigné de 1993 à 2012. Il y fut un observateur attentif de la ramaougerie de pommé qui s'y déroulait.

Michel Leverrier, qu'est-ce que le pommé ?

C'est une sorte de marmelade obtenue avec des pommes et du cidre doux, réalisée à l'automne. La veille de la cuisson du pommé, une équipe constituée de la famille et de voisins se retrouve pour ramasser, éplucher et couper en petits morceaux des pommes douces, pendant que d'autres, les hommes en général, pressent le cidre.

A la Fête d'automne à Acigné, en 2000, une équipe nombreuse épluche les pommes et les coupe en dés à la ferme de la Motte.



¹ Mémoire de Diplôme d'Etudes Celtiques, Université de Rennes 2

Le cidre doux est mis à chauffer dans un grand chaudron en cuivre, appelé *pêle*, posé dans l'âtre sur un trépied afin qu'il réduise. Le feu doit être constamment entretenu et surveillé pour que la chaleur soit régulière.

Les pommes sont versées régulièrement dans le cidre et remuées sans arrêter pendant 24 heures, pour obtenir le fameux pommé. Il est indispensable de le *ramaouger* (mélanger en gallo) en permanence à l'aide d'un *ribot*, long manche en bois pourvu d'une raclette ovale, pour éviter que le pommé n'adhère à la *pêle* et ne soit brûlé. Le pommé est cuit quand le *ribot* tient seul debout au milieu de la *pêle*.



Louise Guihard, de l'association Gallo-Tonic de Liffré, au ribot à la ferme de la Motte en 2004.

La proportion des ingrédients du pommé peut varier un peu d'une contrée à l'autre. A Bazouges, pour faire 50 kg de pommé, il faut 100 kg de pommes et 200 litres de cidre doux. A Tremblay, c'est 125 à 150 kg de pommes et 220 litres de cidre doux. Mais, la particularité de la recette régionale est, contrairement à beaucoup d'endroits, qu'il n'y a pas d'autres ingrédients, comme du sucre, de la cannelle, etc.

Et pourquoi « le beurre du pauvre » ?

Les paysans se nourrissaient principalement des produits de la terre transformés sur place. S'ils avaient des vaches, ils faisaient du beurre. Mais celui-ci, ayant une bonne valeur marchande, représentait la principale ressource pécuniaire et était réservé à la vente, surtout chez les plus modestes. C'est en cela que le pommé autoconsommé à la place, était le beurre du pauvre. Et puis, les vaches ne produisaient guère l'hiver. Alors le pommé, fabriqué à l'automne, faisait naturellement la jonction entre novembre et avril.

Connait-on l'origine du pommé ?

De longue date, la réduction de fruits divers et de leurs jus par la cuisson prolongée a permis d'obtenir un produit sucré qui se conserve longtemps. C'est pratiqué depuis l'Antiquité et décrit par les auteurs romains, comme Pline l'Ancien. Les auteurs anciens évoquent des réductions entre la moitié et le tiers de la quantité de base. En 1600, l'agronome Olivier de Serres écrit « Ce suc de pommes réduit à la dixième partie de son volume forme un rob ou sirop très bon, mêlé et unis avec des pommes. Il donne ce qu'on appelle « le raisiné de Normandie. » Les modalités peuvent varier, mais c'est une pratique ancestrale.

Dans la première moitié du XX^e siècle, des auteurs, comme Théodore Chalmel à Noyal-sous-Bazouges en 1908, relatent cette fabrication de pommé en Bretagne. « Dans la saison des fruits, on fait une espèce de confiture appelé pommé que l'on cuit en plein air dans les poêles d'airain le soir à la veillée, et à laquelle sont conviés tous les jeunes du voisinage. »

On ne fait du pommé que chez nous ?

On fait du pommé, ou des variantes, dans de nombreuses régions. On en produit avec de la poire en Suisse et en Belgique, à base de pommes aux Pays-Bas, en Allemagne. Il en est même fabriqué aux États-Unis par les Amish, tradition ramenée sans doute par leurs ancêtres lors de leur migration, après les persécutions religieuses de la fin du règne de Louis XIV.

La Haute-Bretagne, pays de pommes et de cidre depuis plusieurs siècles, est naturellement un pays de pommé. Mais, aussi la Basse-Normandie, la Mayenne, la Sarthe...

Cette tradition semble avoir été particulièrement ancrée dans le quart nord-est de l'Ille-et-Vilaine, et en particulier dans le Coglais.

La confection du pommé, c'était aussi une fête.

Pour cette fabrication, il faut réunir du monde, avec une longue veillée au cours de l'automne. Tous les ingrédients y sont pour une petite fête au hameau. En 1919, dans *La vie quotidienne dans le Coglais au XIX^e siècle*, Amand Dagnet, indique que la jeunesse « se rend à ces ramaougeries, et pendant ce temps-là, les *mënaigères* brochent (tricotent) ou filent tout en préparant des grogs et les flips² que l'on distribue aux travailleurs volontaires et les fricots que l'on mangera après l'opération terminée ».

En 1954, Henri-François Buffet, dans *Coutumes et traditions en Ille-et-Vilaine, des Côtes-du-Nord gallèses et du Morbihan gallo au XIX^e siècle*, confirme qu'« On se réunissaient entre voisins pour cuire les pommes dans les grandes *peiles*. On les arrosait de cidre doux de temps en temps; on les remuait à tour de rôle avec un bâton et ces *cuiseries* de pommé, qui étaient de joyeuses fêtes, s'appelaient ramaougeries dans le Coglais ». En effet, on se relayait pour tourner le ribot, de plus en dur au fur et à mesure que la cuisson avançait, et on jouait de la musique, on chantait.

Henri-François Buffet en parle au passé car, en effet, après la Seconde guerre mondiale, ces manifestations de sociabilité villageoise périclitèrent. L'exode rural, couplé à la mécanisation agricole, vidait les villages.



Ambiance musicale à la Fête d'automne en 2004.

² Flip : Boisson chaude constituée de cidre, d'eau de vie et de sucre.

Comment le renouveau des ramaougeries s'est-il produit ?

La renaissance de ces ramaougeries de pommé a été initiée dans le canton de Saint-Brice-en-Cogles dans les années 1970, où le projet d'une fête est lancée avec comme fil rouge une ramaougerie de pommé. Tradition, danse et musique y seront à l'honneur. C'est alors que les *bouézous* (joueurs d'accordéons diatoniques) ressortent leurs instruments pour la première édition à Saint-Mars-le-Blanc en novembre 1974, l'année suivante à Tremblay, en 1978 à Bazouges-la-Pérouse, etc, jusqu'à Acigné dans les années 1990 lors de la Fête d'automne. A la Fête d'automne, c'est l'association Gallo-Tonic de Liffré qui s'occupait de la fabrication du pommé.

On s'est mis aussi à refaire du pommé hors cadre festive. C'est le cas de l'Auberge du Pont d'Acigné en 2019 et 2020. Également tout près d'Acigné, la cidrerie du Val de Chèvre, au Drugeon en La Bouëxière, en propose.



Le chef du restaurant du Pont d'Acigné, Sylvain Guillemot, manie le ribot dans sa cuisine.

Propos recueillis par Jean-Jacques Blain en janvier 2021

[Bonus vidéo : Lors de la Fête d'automne à Acigné \(35\), dans les années 1990, l'organisation d'une ramaougerie de pommé \(cliquez pour la visionner\).](#)