

Le développement du cidre jusqu'à la fin de l'Ancien Régime

Les hommes ont toujours été très créatifs pour les boissons alcoolisées et là où il y a des pommes, il y a du cidre.

Les jus fermentés de pommes sauvages

Jusqu'au 11^e siècle, aucun texte ne fait mention de pommiers cultivés en vue de la fabrication de cidre. Mais en Bretagne et dans toute l'Europe, le pommier a de tout temps existé à l'état sauvage et il est souvent question dans les textes anciens de boissons fermentées fabriquées avec les pommes ou les poires sauvages récoltées dans les forêts et les haies. Ce cidre primitif n'était sans doute rien d'autre qu'un jus obtenu en faisant longuement macérer des morceaux de pommes sauvages dans de l'eau.

Au premier siècle de notre ère, Plutarque et Pline l'Ancien évoquent les vins de pommes et poires dans leurs écrits. Au 2^e siècle, Tertulien parle du *pomorium*.

Au 8^e siècle, un cartulaire carolingien donne les directives pour produire du bon *pomatium* pour la table impériale. Toujours au 8^e siècle, la *Vie de sainte Ségolène* indique que l'abbesse de Troclar, près d'Albi, ne boit que de l'eau et du poiré.

Rédigé au 9^e siècle, la *Vie de saint Guénolé* relate qu'au 5^e siècle le saint breton consommait un mélange d'eau et de sucs de pommiers des champs ou des forêts.

En 1183, Robert, comte de Meulan, autorise les moines de Jumièges à récolter des pommes dans sa forêt de Brotonne afin de brasser un *pomacium*. Quelques années plus tard, la règle bénédictine proscrit cidre, hydromel et bière dans les monastères afin de favoriser l'utilisation de vin pour le sacrifice de la messe. Les religieux perpétueront cependant jusqu'au 14^e siècle la tradition de la boisson fermentée de pommes.

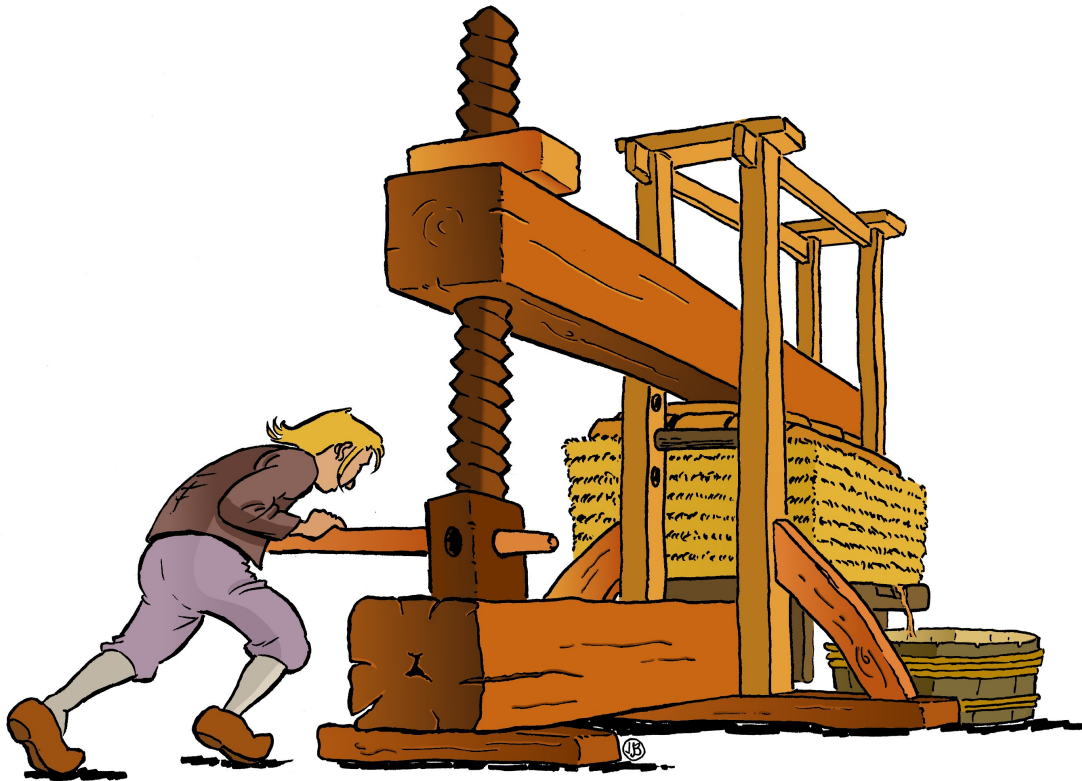
L'essor du cidre avec les pommiers cultivés

L'usage du cidre s'est développé en France à la fin du 12^e siècle en même temps que la culture du pommier à cidre. L'importation en Normandie de plants du Pays Basque, au 11^e siècle, grâce au trafic maritime alors assez développé le long des côtes de l'Atlantique et de la Manche, a été un facteur essentiel. Au 12^e siècle, la culture de pommiers avait gagné le Pays d'Auge. Les pommiers poussés sur le bord des talus y cèdent le pas à des vergers.

Un autre évènement va marquer l'histoire du cidre au 13^e siècle : l'invention du pressoir. Diffusant depuis la Normandie, ces méthodes de production de cidre gagnent la Haute-Bretagne au 13^e siècle.

A partir du 14^e siècle, des érudits et des botanistes s'y intéressent, modernisant les techniques, dressant des listes de variétés, classant les cidres. C'est à cette période que naît le cidre tel que nous le connaissons.

Mais ce développement du cidre n'est pas propre à l'Ouest. Dans le Sud-Ouest, dans les Alpes, en Angleterre, en Autriche, etc, le cidre prend sa place, tant auprès des paysans que des gentilshommes.



Pressoir à longue étroite (dessin Jean-Jacques Blain, mise en couleur Pascal Le Merrer). Ces instruments massifs, tout en bois, vis comprise, sont rarement parvenus jusqu'à nous. Sous cette forme, ils se sont répandus à partir de la seconde moitié du 16^e siècle, succédant à des pressoirs plus simples. La vis permet de monter ou descendre l'énorme poutre du dessus et pour appuyer de tout son poids sur la pile de marc de pommes. Il fallait compter environ 36 heures pour tirer tout le jus du marc.

Au 16^e siècle, les techniques de pressurage et la sélection des variétés permettent au cidre de se développer. Les agronomes de la Renaissance, comme Olivier de Serres, réactualisent les techniques arboricoles de l'Antiquité. Le cidre devient aussi un art de vivre. Les gentilshommes normands plantent, greffent, pressent, servent et dégustent. Ils se composent des crus de propriétaires. Le traité de *De vino et pomaceo* de Julien Le Paulmier, un normand, décrit toutes les techniques, de la qualité des pommes à la conservation des cidres : « Après les sidres rouges, tannez et orangez viennent ceux de couleur d'ambre, les plus propres de tous pour la nourriture de l'homme. Cette couleur est presque jaune et fort transparente, elle rappelle la couleur de l'ambre ou succin. »

Si la Normandie reste en pointe au Moyen Âge et pendant la Renaissance, le diocèse de Rennes suit. C'est à partir de la Haute-Bretagne que la diffusion du pommier et de la fabrication du cidre s'effectuera vers la Basse-Bretagne, mais plus tard.

La cervoise médiévale

Dans notre région, le vin, produit sur place ou importé, était alors une boisson luxueuse, réservée à la classe dominante, au clergé et aux abbayes. La fermentation de céréales trempées dans l'eau est sans doute aussi vieille que l'agriculture et il nous faut faire un détour par la cervoise, boisson fermentée longtemps la plus populaire avant que le cidre ne la détrône.

Le « vin d'orge » était la boisson nationale des Egyptiens. Les Chinois « antiques » en avaient une version à base de millet techniquement encore plus avancée par sa clarification et son degré de fermentation.

Depuis l'époque gauloise jusqu'à la fin du Moyen Âge, on consommait comme boisson alcoolisée dans l'ouest et le nord de la France surtout de la cervoise, une bière dans laquelle

n'entraînent pas encore le houblon. L'orge en était le principal ingrédient, parfois agrémenté de miel ou de diverses plantes comme la conyse, le lupin, la menthe, la rue ou l'origan. C'est initialement pour la cervoise et non pour le vin que les Gaulois inventèrent le foudre (pour la fermentation) et le tonneau de bois (pour la conservation et le transport).

C'était une fabrication domestique, du moins jusqu'au 10^e siècle, généralement réalisée par les femmes.

Dans ses formes primitives, il pouvait y avoir à boire qu'à manger dans la cervoise, avec des particules végétales en suspension. La durée de conservation de la cervoise était courte. Une production villageoise dans des micro-brasseries de cervoise tenues par des « servoisiers », complète la production domestique puis lui succède. Du fait de l'éparpillement de cette activité et de sa diffusion en circuit très court, voire familial, cette production a laissé peu de traces archéologiques et documentaires. Dans les actes du Moyen Âge est cependant cité un moulin à cervoise à Servon-sur-Vilaine, assurant vraisemblablement le concassage grossier du malt avant de l'hydrater (le malt étant le grain d'orge germé puis séché).

C'est avec l'adjonction de houblon mise au point par les moines au Moyen Âge, remplaçant les autres herbes et épices, que naquit la bière telle qu'on l'a connaît. Le houblon, apportant de l'amertume, a aussi des vertus aseptisantes et conservatrices qui, accroissant la durée de conservation, permet son transport et un développement commercial. Mais les Bretons ne se mirent vraiment à la bière qu'au 20^e siècle, le cidre prenant la relève de la cervoise auparavant.

Rappelons cependant que nos ancêtres n'étaient pas exclusivement cervoise, cidre ou vin.

L'eau de fontaine, de puits ou des cours d'eau était la boisson la plus courante, des Gaulois au 18^e siècle. Ce n'est qu'à partir 19^e siècle qu'on perdit le goût de l'eau, du moins pour beaucoup.

La « Petite glaciation », tremplin pour le cidre

En 1332, on signale encore la cervoise comme la boisson la plus courante en Normandie (abbaye de Saint-Lô). Au 16^e siècle, on constate une bascule, le cidre devenant la première boisson alcoolisée, devançant la cervoise, la bière et le vin, en Bretagne comme en Normandie. L'amélioration de la production, dans une région au climat océanique propice aux pommiers, est une première raison. La deuxième cause est la « Petite glaciation », qui sévit du 14^e au 19^e siècle, avec un minimum climatique au 17^e siècle. Elle fait reculer le vignoble, qui ne trouve plus les conditions climatiques adéquates au nord de la Loire, où alors pour faire de « rudes piquettes ». Ce refroidissement climatique génère aussi des disettes, si bien que l'orge pour la cervoise ou la bière vient en concurrence avec la consommation alimentaire, alors que les pommes à cidre n'ont pas ce handicap. Une autre cause est la taxe sur les houblons, qui renchérisait le prix de la bière. Le cidre devint alors la boisson alcoolisée la moins onéreuse. Au 17^e siècle, l'Etat commence à régenter le cidre. Son succès ne laisse pas insensible les collecteurs d'impôts et la régie des boissons taxe le cidre à l'instar du vin et du sel. Mais, la Bretagne est exemptée. Une taxation indirecte et locale fonctionne cependant bien chez nous. Les aveux du seigneur d'Acigné de 1657 et de 1695 indiquent qu'il existe deux pressoirs banaux, un en ville, l'autre au pâtis des Monniers, en rappelant que les vassaux sont tenus d'y faire leur cidre et « d'y payer les devoirs dus de manière accoutumée. »

Le ministre Colbert, avec sa politique économique dirigiste, intervient par diverses directives. D'un côté, le vin est favorisé avec un arrêté pour interdire le cidre et l'eau de vie sur les vaisseaux de guerre et de commerce, un monopole étant accordé aux produits de la vigne. Ce n'est pas le cas en Grande-Bretagne où le cidre est embarqué sur les navires pour prévenir le scorbut. De même au Pays Basque où les marins font provision de cidre avant de partir pêcher la baleine et la morue. D'un autre côté, Colbert fait arracher les vignes bretonnes, si peu généreuses, et pousse ainsi à développer les pommiers produisant un cidre abondant.

Les pommes à cidre, activité déjà importante au 18^e siècle au Pays rennais

Bien établie dès la fin du 17^e siècle dans le Bassin rennais, la consommation du cidre prend de l'ampleur au 18^e siècle.

Avec le développement de l'élevage laitier et de la mise à l'herbe de bovins, les prairies prennent de l'importance. Les pommiers, jusqu'alors plantés avec les autres arbres fruitiers à proximité des habitations, se dispersent dans les prés et même les surfaces labourées, la campagne de Haute-Bretagne prenant progressivement l'aspect qu'on lui a connu jusque dans les années 1960.

Les tours à piler les pommes, généralement en granit et de forme circulaire, où les fruits sont broyés avant d'être pressés, se répandent dans les villages.



Section de tour à piler, dans une cour rue Saint-Georges à Acigné. Le plus souvent en granit, réutilisées comme bacs rustiques à fleurs, on en retrouve un peu partout dans l'ouest de la France. Une lourde meule roulait dans l'auge en cercle autour d'un axe central, tractée par un cheval. Ces tours à piler ont remplacés au 18^e siècle, et peut-être avant, les « pilous », gros pilons en bois actionnés à la force des bras pour broyer les pommes dans des auges.

Le Dictionnaire de Bretagne, publié par Ogée en 1778, décrit les cultures dominantes, paroisse par paroisse. L'abondance de pommiers à cidre est citée dans une majorité des lieux. « Le pays produit du froment, du seigle, du blé noir, beaucoup de fruits dont on fait du cidre et assez de pacages pour les bestiaux » (Acigné). « Les terres labourables sont couvertes d'arbres dont on emploie les fruits à faire du cidre » (Amanlis). « Le territoire est couvert d'arbres et surtout de pommiers dont les fruits sont destinés à faire du cidre » (Aubigné). « Le territoire produit du grain, des pâturages abondants, du beurre très estimé et d'excellents cidres » (Rennes). Dans une brochure intitulée « Réflexions sur l'agriculture », imprimée en 1764 à Saint-Malo et adressée au duc d'Aiguillon, intendant de Bretagne, son auteur anonyme va jusqu'à se plaindre des pommiers dressés en ligne dans les champs cultivés, nuisant aux cultures par leur ombre.

Si nous n'étions pas encore à l'ère des statistiques chiffrées, le niveau de consommation commençait à se faire remarquer. Dans le Dictionnaire de Bretagne de 1778, on signale que « Le cidre est la boisson ordinaire des habitants » à Bazouges-la-Pérouse. Dans les Cahiers de doléances de 1789 de Janzé, on lit à propos du marché du lieu que « pour être juge de l'affluence et du concours de monde à ce marché de toute part, il s'y fait une consommation considérable de vivres et entre autre débit d'environ 30 barriques de cidre ».

L'auteur des « Réflexions sur l'agriculture » de 1764 commente aussi que « les ouvriers et artisans, entre autres les charpentiers, menuisiers, charrons, etc, lorsqu'on les a à la journée, soit qu'on les nourrisse ou non, il leur faut donner du cidre, au moins de façon que le soir ils s'en aillent complets. » Il cite aussi un usage curieux les années de grande abondance de pommes. Les villages voisins font, à tour de rôle, des assemblées qui se nomment boiries, où l'objectif est de vider les tonneaux, « mais en les vidant ils se remplissent tellement qu'ils deviennent eux-mêmes des futailles ambulantes ». Exagération ? Ce n'est pas sûr car, dans un

style moins fleuri, le très sérieux marquis de Piré fait passer le même message à ce même intendant dans ces années 1760: « Nos malheureux paysans, qui regorgent de cidre cette année, n'ont aucun autre débouché que leur gosier, il est vrai qu'ils n'en font pas faute ; quand je leur fais quelques représentations sur leur intempérance, ils me répondent que c'est pour empêcher le bien de Dieu de se perdre. »

De toute évidence, si le cidre s'était substitué à la cervoise les siècles précédents, au 18^e siècle il se substitue également à l'eau.

Jean-Jacques Blain
07/03/2019

Quelques sources :

- Correspondances avec l'Intendant, 1764- ..., ADIV cote C1341
- Marine de Crouy-Chanel, De la pomme au cidre, thèse de doctorat en pharmacie, Nantes, 2003
- Hyppolyte Gancel et Jean-Claude Treigner, De la pomme au cidre, Ed. Ouest-France, 2007
- Henri Sée et André Lesort, Cahiers de doléances de la Sénéchaussée de Rennes pour les Etats généraux de 1789, T. II, 1912
- Arthur de la Borderie, Un pamphlet contre le cidre au XVIII^e siècle, Bulletin Archéologique d'Ille-et-Vilaine, T. 26, 1897, p 249
- Wikipédia, Histoire de la bière, 2018
- www.bacchusbrest.com, page Bières et cidres/Ferme des landes, 2019
- www.leservoisier.com, Histoire de la cervoise et de la bière