

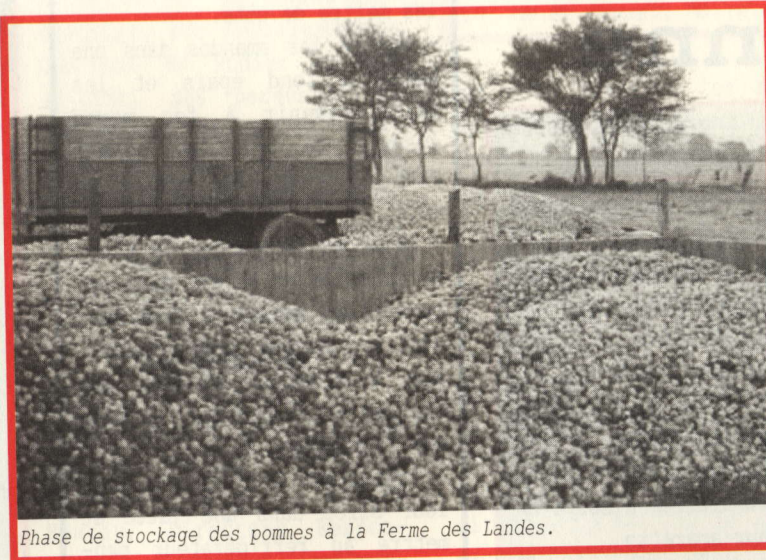
DE LA POMME AU CIDRE

Comment la fleur de pommier devient-elle du cidre, cette boisson si populaire depuis des siècles ? C'est ce qu'a bien voulu expliquer Mr Jehan Lefèvre, propriétaire de la Ferme des Landes, fort de nombreuses récompenses pour ses produits, dont le prix d'excellence 2003 du Concours Général Agricole.

Principe : "Faire du jus de pommes avec des pommes à cidre". C'est une variété de pommes que l'on ne peut pas manger. "Il en existe plus d'un millier dans le seul département des Côtes d'Armor", explique Mr Lefèvre.

Première étape

La première étape, c'est bien sûr le ramassage des pommes, en fonction de leur maturité. Cela se fait à la main à la Ferme des Landes, cela peut aussi se faire à l'aide d'une machine. Cette étape se déroule de début octobre à fin novembre selon les variétés. Jehan Lefèvre a choisi de les ramasser un peu avant pour passer par une phase de stockage durant laquelle les pommes continuent à mûrir. Ceci a l'avantage de permet-



Phase de stockage des pommes à la Ferme des Landes.

tre la préparation de la prochaine étape : le brassage.

Deuxième étape

Là, les pommes sont rétriées, lavées, rapées "comme des carottes", précise Mr Lefèvre pour donner une image. En fait, il s'agit de couper les pommes en petits morceaux pour un pressage plus facile.

Troisième étape

Les pommes rapées sont stockées quatre à cinq heures dans une cuve : c'est la phase du cuvage. Les râpures de pommes s'oxydent, ce qui apporte la coloration et un meilleur pressage.

Quatrième étape

C'est le moment du pressage.

"Nous utilisons actuellement la troisième génération de pressoir. Après celui en bois à vis de pression mécanique, puis l'hydraulique, nous avons aujourd'hui le pressoir pneumatique qui permet le travail en continu", explique Jehan. Le jus qui sort du pressoir s'appelle le moût, la partie solide qui reste le marc.

Cinquième étape

C'est l'heure de la clarification naturelle pour le moût. Dans le jargon agricole : "la défécation". A la fin de cette phase, la cuve est divisée en trois : les lies dans le fond, un "château brun" en surface, et le jus entre les deux qui

est complètement limpide.

Sixième étape

Le jus est alors soutiré et envoyé dans une autre cuve. La fermentation commence : les levures et petits champignons, présents dans la pomme, vont transformer le sucre en alcool. Cela s'accompagne d'un dégagement de dioxyde de carbone qui va s'échapper par de petites soupapes. Lorsque le jus fermente, il s'apauvrit en levures.

Septième étape

La mise en bouteille se fait en fonction du cidre voulu. Pour du cidre doux (2%v), la mise en bouteille se fera rapidement, au bout d'environ trois semaines. Un mois plus tard, ce sera du demi-sec (4%v). Encore deux mois plus tard, ce sera du brut (5%v). Si on attend encore, ce sera du cidre sec (6%v).

Huitième étape

Après la mise en bouteille, c'est la phase de prise de mousse naturelle. Les bouteilles sont stockées pendant un à deux mois. Le cidre va saturer en dioxyde de carbone, ce qui va le rendre pétillant. Nous voilà en avril, il n'y a plus qu'à étiqueter et vendre !

trappe s'est glissée au sein de l'article "A cette époque-là". En effet, l'année de naissance de Mlle Abraham n'est pas 1953, mais 1923.

La ferme des Landes

Jehan Lefèvre a fait l'acquisition de la Ferme des Landes en 1996. Depuis, elle est devenue une exploitation agricole s'appuyant sur douze hectares de vergers répartis sur les communes de Saint Cast Le Guildo et de Matignon. Les produits fermiers, élaborés à partir des variétés de pommes du terroir, sont garantis pur jus.

Toute l'année, la Ferme des Landes, située à Notre Dame du Guildo, propose une dégustation vente et une exposition permanente autour de la pomme, des vergers et du matériel ancien de fabrication du cidre.

