

Moi, jâ??aime le cidre maison.

Description

Le 6 janvier, jour de lâ??Epiphanie, vous accompagnerez sÃ»rement votre galette des rois dâ??une rasade de cidre. GrÃ¢ce Ã ce souvenir de Koffi sur la fabrication du cidre, il aura cette annÃ©e un goÃ»t particulier.

par Koffi

Dans ma famille, comme dans beaucoup de familles normandes, le cidre quâ??on y buvait Ã©tait de fabrication Â« maison Â».

Mes parents se faisaient livrer des pommes Ã cidre qui avaient Ã©tÃ© ramassÃ©es en novembre par les fermiers. Ces derniers devaient sâ??acquitter dâ??une taxe Ã la rÃ©gie des alcools pour avoir le droit de commercer avec les particuliers.

ArrivÃ©es Ã la maison, ces pommes Ã©taient mises de cÃ´tÃ© quelques jours par mon pÃ¨re. Il disait quâ??elles devaient chauffer. Puis, il sâ??attaquait Ã la production du cidre. Nous avions une machine pour cela.

La premiÃ¨re fois que jâ??ai aidÃ© mon pÃ¨re Ã fabriquer le cidre, jâ??avais une dizaine dâ??annÃ©e. Mon pÃ¨re Ã©tant infirme, son bras avait Ã©tÃ© arrachÃ© dans son adolescence, je devais lâ??aider Ã charger les sacs dans la cuve du broyeur. Nous tournions alors le volant de cette machine pour Ã©clater les pommes, puis, nous rÃ©cupÃ©rions la pulpe afin de la verser dans le pressoir. Lorsque celui-ci Ã©tait plein, nous le fermions. DÃ¨s ce moment, je me trouvais au repos si je peux dire. Mon pÃ¨re serrait la vis du pressoir pour quâ??il ne reste plus de pulpe dans les pommes.

AprÃ¨s cette premiÃ¨re opÃ©ration, la pulpe pressÃ©e Ã©tait dÃ©posÃ©e dans une grande cuve oÃ¹ on ajoutait de lâ??eau. Que de voyages jâ??ai pu faire avec des sceaux. Nous nâ??avions pas de tuyau souple assez long pour relier le robinet dâ??eau Ã la cuve et traverser la cour. Cette opÃ©ration avait pour but de faire macÃ©rer la pulpe de la premiÃ¨re pressÃ©e en vue dâ??une nouvelle pressÃ©e, environ 48 h plus tard. Ce nouveau liquide servirait pour la boisson quotidienne.

Une autre partie de la pressÃ©e Ã©tait soumise Ã la fermentation. Et il fallait attendre. Quand lâ??heure Ã©tait venue, une nouvelle corvÃ©e sâ??imposait Ã moi : je devais remplir les bouteilles,

Â« des champenoises Â», de ce gros cidre qui faisait autour de 12Â° avec la bouchonneuse en bois, le maillet et des bouchons mouillÃ©s. Pour finir, je devais garnir le goulot avec du fil de fer.

Je me souviens avec beaucoup de fiertÃ© de ces belles journÃ©es dâ??Ã©tÃ© oÃ¹ mon pÃ¨re allait chercher une bouteille de cidre pour des visiteurs et faisait sauter le bouchon. Câ??Ã©tait ma rÃ©compense, ce bouchon qui sautait. Comme avec le champagne, il faut Ãªtre trÃ¨s habile, une fois que le bouchon a sautÃ©, pour vite remplir les verres sans perdre une goutte du prÃ©cieux nectar.

Chez mes grands-parents, jâ??ai toujours bu du cidre. Je me rÃ©galais dâ??une bolÃ©e dans laquelle jâ??ajoutais deux ou trois pierres de sucre, et dans laquelle je faisais tremper une portion de baguette beurrÃ©e, hum.

Irresponsable de servir du cidre Ã un enfant, vous dÃ®tes-vous ? Cela faisait partie des habitudes de lâ??Ã©poque. De plus, ayant attrapÃ© la polio durant mon enfance, je ne buvais plus dâ??eau de la citerne qui pouvait contenir des germes. Je consommais du cidre dont le taux dâ??alcool oscillait entre 2 et 6Â°, selon lâ??Ã©tat de la fermentation. Je buvais aussi parfois un canard ! Un sucre que mon pÃ¨re trempait dans la goutte qui accompagnait son cafÃ©.

MalgrÃ© cette enfance bien arrosÃ©e, je ne suis pas devenu alcoolique. Je ne sais pas non plus ce que câ??est que dâ??Ãªtre ivre.

Cela ne mâ??empÃªche pas dâ??apprÃ©cier le bon cidre, et de le prÃ©fÃ©rer artisanal. Je nâ??aime pas lâ??industriel, fabriquÃ© vite avec des mÃ©thodes modernes : il me fait penser Ã du jus de pommes dans lequel on a mis des conservateurs et probablement ~2Â° dâ??alcool et un gaz pour le rendre pÃ©tillant.

Categorie

1. C'est mon histoire

date crÃ©Ã©e
02/01/2022