



Moi, j'aime le cidre maison.

Description

Le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, vous accompagnerez sûrement votre galette des rois d'une rasade de cidre. Grâce à ce souvenir de Koffi sur la fabrication du cidre, il aura cette année un goût particulier.

par Koffi

Dans ma famille, comme dans beaucoup de familles normandes, le cidre qu'on y buvait était de fabrication « maison ».

Mes parents se faisaient livrer des pommes à cidre qui avaient été ramassées en novembre par les fermiers. Ces derniers devaient s'acquitter d'une taxe à la Régie des alcools pour avoir le droit de commercer avec les particuliers.

Arrivées à la maison, ces pommes étaient mises de côté quelques jours par mon père. Il disait qu'elles devaient chauffer. Puis, il s'attaquait à la production du cidre. Nous avions une machine pour cela.

La première fois que j'ai aidé mon père à fabriquer le cidre, j'avais une dizaine d'années. Mon père était infirme, son bras avait été arraché dans son adolescence, je devais l'aider à charger les sacs dans la cuve du broyeur. Nous tournions alors le volant de cette machine pour éclater les pommes, puis, nous récupérons la pulpe afin de la verser dans le pressoir. Lorsque celui-ci était plein, nous le fermions. Dès ce moment, je me trouvais au repos si je peux dire. Mon père serrait la vis du pressoir pour qu'il ne reste plus de pulpe dans les pommes.

Après cette première opération, la pulpe pressée était déposée dans une grande cuve où on ajoutait de l'eau. Que de voyages j'ai pu faire avec des sceaux. Nous n'avions pas de tuyau souple assez long pour relier le robinet d'eau à la cuve et traverser la cour. Cette opération avait pour but de faire macérer la pulpe de la première pressée en vue d'une nouvelle pressée, environ 48 h plus tard. Ce nouveau liquide servirait pour la boisson quotidienne.

Une autre partie de la pressée était soumise à la fermentation. Et il fallait attendre. Quand l'heure était venue, une nouvelle corvée s'imposait à moi : je devais remplir les bouteilles,

Ã« des champenoises Ã», de ce gros cidre qui faisait autour de 12Ã° 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 dÃ©tÃ© oÃ¹ mon pÃ¨re allait chercher une bouteille de cidre pour des visiteurs et faisait sauter le bouchon. C'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, j'Ã©tais toujours bu du cidre. Je me rÃ©galais d'Ã©galement une bolÃ©e dans laquelle j'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 l'Ã©poque. De plus, ayant attrapÃ© la polio durant mon enfance, je ne buvais plus d'Ã©au de la citerne qui pouvait contenir des germes. Je consommais du cidre dont le taux d'Ã©alcool oscillait entre 2 et 6Ã°, selon l'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 c'Ã©st que d'Ãªtre ivre.

Cela ne m'empÃªche pas d'apprÃ©cier le bon cidre, et de le prÃ©fÃ©rer artisanal. Je n'Ã© aime pas l'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 ~2Ã° d'Ã©alcool et un gaz pour le rendre pÃ©illant.

Categorie

1. C'est mon histoire

date crÃ©Ã©e

02/01/2022