

La Paquenais : moulin à pommes

Yvonne Jean-Haffen - vers 1941 - gouache sur papier – 22 x 27 cm
Inv. DL.31

Paysage champêtre

Yvonne Jean-Haffen - vers 1940-1950 - gouache sur papier – 31 x 46 cm
Inv. DV.22, coll. Ville de Dinan – Musée Yvonne Jean-Haffen

Du verger...

Les vergers ont marqué, et continuent de marquer, les paysages de Bretagne. En Haute-Bretagne, la culture du pommier se développe dès le XVI^e siècle et prend une importance considérable au XIX^e siècle et dans la première moitié du XX^e siècle. Avant la Seconde guerre mondiale, les pommiers, principal capital des fermes au moment de la vente, étaient plantés dans les prés mais aussi dans les champs cultivés et autour de ceux-ci. Ils produisaient d'importantes quantités de pommes à cidre et de pommes à couteau et faisaient partie intégrante du bocage et donc des paysages de Bretagne.

Les années de fortes production en pommes, les pommiers étaient garnis d'« appouyettes » : perches de châtaignier terminées en forme de fourche et destinées à soutenir les branches lourdement chargées pour éviter qu'elles ne se cassent. L'œuvre intitulée *Paysage champêtre* en donne un exemple.



La production bretonne de pommes et de cidre connaît son âge d'or entre 1850 et 1950. Le cidre issu de ces pommiers est d'abord une boisson du quotidien. Chaque ferme a sa propre récolte de pommes et produit la quantité de cidre nécessaire pour que la famille puisse en consommer toute l'année. Naturellement, le cidre est produit sur place, à la ferme, selon un processus bien renseigné.

Yvonne Jean-Haffen s'est intéressée à la fabrication du cidre dans le cadre de l'illustration du roman de Roger Vercelet, *En dérive*, vers 1941. Elle étudie alors le quotidien des fermes du pays de Dinan, notamment à La Paquenais (Taden), au moment de la fabrication du cidre.

... au cidre

La récolte des pommes démarre à la fin de l'été et cesse avant les premières gelées. Pour que les pommes acquièrent toutes leurs qualités, il faut attendre la chute naturelle des fruits et surtout ne pas les gauler avant leur pleine maturité, les pommes immatures donnant un jus qui fermente mal.



Dès la fin du mois de septembre, on « brasse » les premières pommes à cidre : elles sont d'abord triées, lavées puis installées dans le « tour à piler ». C'est là qu'elles sont écrasées par une roue en pierre, comme le montre le dessin d'Yvonne Jean-Haffen. Dans chaque hameau, roue et pressoir permettent la production locale et constituent encore un patrimoine local remarquable.

La pulpe obtenue après broyage est mise à macérer pendant six à dix heures dans une cuve en bois, puis elle est placée sur la table du pressoir, disposée par couches de quinze à vingt centimètres d'épaisseur, séparées par de la paille. En actionnant le pressoir, le jus s'écoule dans une cuve en bois, il est ensuite transvasé dans des fûts. Huit à dix jours plus tard, le jus clair est séparé des lies et des impuretés : c'est le soutirage. Puis vient le temps de la fermentation : des bulles de gaz montent à la surface ; le sucre, sous l'action de levures, se transforme en alcool et en gaz carbonique.

Bibliographie

- DELOUCHE Denise, DE STOOP Anne. *Yvonne Jean-Haffen*. Quimper : Ville de Dinan - Palantines, 2012. 191 p.
- AUBERT Jean-François. « La fabrication traditionnelle du cidre en pays d'Evran » dans Le Chamillard, bulletin du Cercle culturel Rance-Linon, n°24, septembre 2000.