

De la pomme au cidre

Passionné de fermentation et amoureux des vergers haute tige, Jacques Perritaz s'est lancé, il y a quatre ans au Mouret (FR), dans la fabrication de cidre mousseux. Une activité qui lui a valu deux prix d'innovation agricole cette année.

Avant que l'on boive du vin ou de la bière, on faisait beaucoup de cidre, surtout le cidre de poire, car il y avait énormément d'arbres le long des routes. C'était la boisson des paysans, des faucheurs», raconte Jacques Perritaz. Relancer cette fabrication que l'on associe plus facilement à la Bretagne qu'au canton de Fribourg a paru tout naturel à ce Gruérien. «J'ai toujours aimé ce qui était fermenté», raconte le biologiste qui a créé, en 2006, la Cidrierie du Vulcain, au Mouret (FR).

Depuis, il récolte les fruits des pommiers haute tige dont la région est encore riche. Et, tous les automnes, il les transforme en cidre mousseux. Cette activité lui a valu d'être distingué deux fois cette année: le canton de Fribourg et l'Union suisse des paysans lui ont attribué un Prix de l'innovation agricole, qui un Agroprix, afin de saluer sa démarche. Son activité participe en effet au maintien de la biodiversité en conservant et en encourageant une culture de grands arbres dont les fruits très aromatiques, comme la pomme de fer ou la pomme raisin, ne se mangent pas habituellement. Les prix pratiqués par Jacques Perritaz incitent par ailleurs les propriétaires d'anciens vergers à entretenir leurs arbres.

Un cidre élaboré à partir d'une pomme inconnue

En amoureux des arômes authentiques, Jacques Perritaz est sans cesse à la recherche de goûts. Il a mis au point un cidre «Trois pépins», assemblage de pommes,

poires et coings; ou encore un «Rose de Torny», une cuvée très spéciale qu'il a baptisée ainsi faute de connaître le nom de la pomme. «Un jour, je me promenais près d'un ruisseau à Torny (FR) quand j'ai vu un magnifique pommier. J'ai demandé à tous les spécialistes des pommes de quelle variété il s'agissait, mais personne n'a pu me répondre. C'est le seul que je connaisse, mais il n'y en a pratiquement pas cette année.»

Une ancienne tuilerie transformée en cidrierie

Dans la cidrierie qu'il a installée dans l'ancienne tuilerie du Mouret, le Gruérien consacre une bonne partie de son automne et de son hiver à préparer et mettre sa passion en bouteille. Le reste du



SÉRIE

Nos paysans sont innovants

Fromages fins, variétés rares de légumes ou encore méthodes originales de production: les paysans suisses savent se montrer novateurs. Ces hommes et ces femmes, «Migros Magazine» a décidé de les présenter dans une série de reportages. Vous y apprendrez comment leurs produits passent des champs et des étables à nos tables et comment ces agriculteurs trouvent de nouveaux débouchés grâce à leur inventivité.



Avant d'être pressés, les fruits sont tout d'abord broyés.



Au Mouret (FR), Jacques Perritaz



élabore plusieurs variétés de cidre. Avec succès.

temps, il accomplit des mandats de biologiste pour le compte de l'Etat de Fribourg ou loue son troupeau de chèvres débroussailleuses.

«La première étape consiste à broyer les fruits propres, sains, bien triés et mûrs», explique-t-il en allumant le broyeur et en y versant les pommes récoltées les deux jours précédents. «Ensuite, on les presse pour en extraire le jus», ajoute-t-il en actionnant la pompe qui envoie les fruits en purée dans le pressoir. L'engin, par un ingénieux système de rouleaux, écrase la purée. Le jus coule dans un grand bac de 300 litres alors que la pulpe sèche tombe dans un cageot. «Des paysans la prennent pour leur bétail et le solde est composé.» A noter que Jacques Perritaz procède de la même manière pour faire du jus de pommes, à la demande, pour les particuliers qui souhaitent boire le produit de leur propre récolte.

La fermentation demande beaucoup d'attention

Une fois extrait, le liquide est versé dans une cuve avec des enzymes qui agglomèrent les pectines. «Cela les fait précipiter», explique le biologiste. Durant cette phase, il faut avoir le jus à l'œil pour déterminer le bon moment de soutirer le «clair», à savoir le liquide débarrassé de ses dépôts. «Le temps de cuvaison peut aller d'une demi-journée à trois ou quatre jours, voire une semaine. Tout dépend de la température – si elle est douce, cela va plus vite – et des fruits, s'il faut bien en faire ressortir les arômes et les tanins.»

La suite du programme consiste à suivre la fermentation avec beau-

coup d'attention. «Je n'utilise pas la méthode champenoise où la mousse se fait dans un deuxième temps. Je travaille à la bretonne ou la normande où il n'y a qu'une seule étape. Ensuite, ce sont des techniques liées à l'œnologie moderne.» Cette fermentation démarre doucement après environ une semaine, parfois un peu plus. «Si elle va trop vite, pour la calmer, il faut soutirer du jus et le filtrer. Elle est plus ou moins facile à stopper. Cela dépend des arbres», raconte le spécialiste.

L'embouteillage se fait au printemps seulement

Après un hiver passé à surveiller ses cuves, Jacques Perritaz met en bouteille en mars, avec le retour du printemps. «Les différentes sortes de cidres dépendent des sucres résiduels. Ce sont eux qui déterminent l'acidité. L'intérêt du cidre, c'est qu'on a tout le fruité du jus de pomme, les arômes, la minéralité, sans rien perdre durant la pasteurisation puisqu'il n'y en a pas.»

Bien que le cidre ne porte pas de label bio – il serait trop difficile de faire certifier tous les vergers d'où proviennent les fruits – il est fait uniquement à partir de pommes non traitées et sans aucune adjonction. Un travail qui demande une connaissance pointue des matières premières et des procédés de fabrication afin de dégager de beaux liquides ambrés, harmonieux et agréablement pétillants.

Anne-Isabelle Aebli
Photos Céline Michel

La Cidrerie du Vulcain est ouverte le mercredi de 14 à 19 h, tuilerie du Mouret. www.cidreleulcain.ch.



Les pommes proviennent de vergers haute tige de la région.