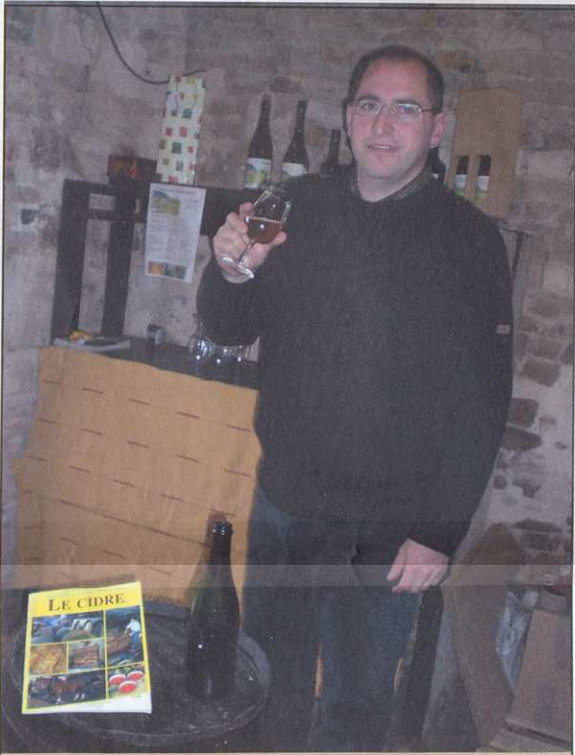


DAMIEN DESLANDES, DE VILLEDIEU-LES-BAILLEULS

La production cidricole, une tradition ancestrale dans le respect familial

Produire du cidre, du pommeau et du calvados est une véritable histoire de famille chez les Deslandes. Damien a repris l'activité de son père afin de perpétuer la tradition, et ce, dans le plus pur respect du travail effectué les années passées.



Damien Deslandes a voulu poursuivre la tradition familiale

« La nature est prévoyante : elle fait pousser la pomme en Normandie sachant que les indigènes de cette province ne boivent que du cidre », disait Henri Monnier, écrivain et caricaturiste français mort en 1884. Parmi ces indigènes Normands, Damien Deslandes, producteur de cidre et ses dérivés, domicilié à Villedieu-lès-Bailleuls. Si tout semblait tracé pour lui quant à cette activité, il n'en fait pas pour autant sa profession principale. Damien Deslandes est avant tout conseiller d'éducation dans un lycée à Caen. Il y a seulement trois ans, qu'il a décidé de suivre les pas de son père en devenant également producteur de cidre. « Ma première idée, confie-t-il, a été de proroger le patrimoine familial ». Car chez les Deslandes, on cultive la pomme depuis des générations. Pour preuve, sur l'exploitation familiale installée à Crouettes (dans le Pays d'Auge), se trouve un alambic vieux de cent ans, qui était à son arrière grand-père. Une tradition que Damien Deslandes a donc voulu poursuivre, « malgré certaines difficultés liées à l'administration ». Lors de ses deux premières années d'exploitation, pas moins de 15 à 17 tonnes de pommes ont

été ramassées à la main. Depuis cette année, l'effort consenti sera un peu moins important, puisqu'une CUMA vient d'investir dans un engin agricole mécanique appelé parapluie. Reste que la méthode pour produire le cidre est inchangée. Une fois les pommes récoltées (de début octobre à début décembre), le brassage puis le pressage peuvent démarrer. Le jus est ensuite apporté chez lui, afin de poursuivre l'élaboration dans des cuves alimentaires, installées dans ses caves. Le processus habituel (dégustation, soustirage, fermentation,...) pour la fabrication d'un bon cidre est alors en marche. La mise en bouteille a lieu entre 2 à 4 mois après le pressage. Mais, il faut encore attendre environ 40 jours avant de le déguster, le temps que la prise de mousse se fasse. Un cidre excellent ! Et les consommateurs ne s'y trompent pas ! De 2 700 litres la première année, Damien Deslandes est passé aujourd'hui à 5 200 litres. Vendu directement chez lui, on peut le trouver également au Shopi de Trun, ainsi que lors de différentes foires dans la région, comme celle du Printemps et à l'Oignon, toujours à Trun. En avril dernier, il a même remporté la

médaille de Vermeil au concours de cidre à Vimoutiers. C'est dire si la qualité du produit est bonne. « Ça a été un honneur », souligne Damien Deslandes, qui produit aussi du pommeau et du calva. Pour ce dernier, c'est actuellement celui de son père qui est en vente sur son exploitation. Pour cause, le sien est encore en cours de vieillissement. Le plus jeune a 7 ans d'âge, et le plus vieux 16 ans. Sa production est de 70 litres, quant au pommeau elle avoisine les 200 litres par an.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser la fabrication du pommeau n'est pas si complexe que ça. Il s'agit tout simplement d'un mélange du jus de pommes après défécation, avec du calva de deux ans d'âge minimum, et ce, dans le respect des normes AOC. Le vieillissement est ensuite de 14 mois en fûts de chêne, avant de passer en commission de dégustation pour obtenir la reconnaissance « pommeau de Normandie ». Concernant le calva, Damien Deslandes fait bouillir du cidre, âgé d'un an minimum, dans l'alambic familial, au feu de bois. Il est alors mis aussi en fût de chêne. Dans un premier temps, l'éther s'évapore, et au fil des ans il perd de l'alcool. Il est alors coupé avec de l'eau pour le descendre à 40 ou 42 degrés. Un procédé artisanal qui fait la renommée de ces produits du terroir. ■

Le France, 1^{er} pays producteur *

En Europe, si la France est le premier producteur de pommes à cidre avec 500 000 tonnes par an, elle n'est que la deuxième consommatrice de cidre avec environ 1 300 000 hl de cidre consommé. La tête du peloton est occupée par la Grande-Bretagne qui, loin devant les autres pays du monde en consomme plus de 4 000 000 hl, mais achète à l'étranger une part importante de ses pommes. L'Allemagne, avec 500 000 hl produits et environ 1 000 000 hl consommés arrive en troisième position suivie de l'Espagne.

Le cidre, toute une histoire *

Jusqu'au XVII^e siècle, le cidre était une boisson du peuple en raison de sa piètre qualité. A partir de cette période, l'amélioration des techniques de pressage et l'introduction de nouvelles variétés de pommes, rapportées d'Espagne par Charles le Mauvais, permettent de produire un cidre de meilleure qualité. Il apparaîtra alors sur la table des rois de France tels que François I^{er}, Louis XV ou Louis XVI.

Une véritable boisson du terroir *

S'il y a un siècle, le cidre était produit pratiquement dans toute la France, aujourd'hui ce n'est plus le cas et l'essentiel de cette production se concentre en Bretagne et en Normandie. C'est d'ailleurs dans ces deux régions que l'on trouve les deux seules Appellations d'Origine Contrôlée : l'AOC Pays d'Auge en Normandie et l'AOC Cornouaille en Bretagne. Longtemps ces deux régions cidricoles ont rivalisé tant sur la quantité que sur la qualité. Aujourd'hui, les chiffres sont légèrement à l'avantage des Normands.

(* Extraits du livre « Le cidre » de Daniel Teurtrie, Jean Vicq et Michel Coudray, aux éditions Jean-Paul Gisserot)

Vous souhaitez paraître dans cette rubrique ?

Contactez-nous au 06.79.49.49.64

ou envoyez-nous un mail à :
nathou@njevvents.fr



Chez les Deslandes, c'est dans la bonne humeur que se fait le ramassage des pommes

