

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise. »

Guy de Maupassant

Albert Fourié
Un repas de noce à Yport
1887, huile sur toile, 245 x 355 cm
Rouen, musée des Beaux-Arts



SOMMAIRE

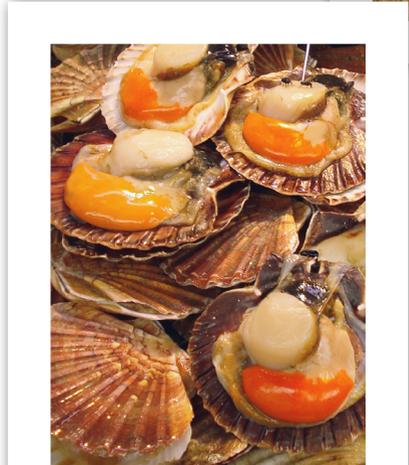
La Normandie, un paysage gastronomique	7	L'ÉLEVAGE	37	NOS GOURMANDISES... du pain au dessert	63	Les crevettes et les bouquets normands	92
LA BASSE-COUR	9	Le saucisson du marin	38	Le douillon	64	Le homard du Cotentin	93
La poule de Gournay	10	L'andouille de Vire	39	Le mirliton de Rouen	65	Les saumons normands	94
La poule de Crèvecœur-en-Auge	11	Les boudins	40	La tarte normande	66	La coquille Saint-Jacques	95
Le canard de Rouen	12	Les tripes à la mode de Caen	42	La teurgoule	67	AU POTAGER ET DANS NOS JARDINS	97
Le canard de Duclair	13	Le cervelas aiglon	43	Les madeleines Jeannette	68	Le chou de Saint-Saëns	98
Le caneton à la rouennaise	14	Le bœuf herbager normand	44	Les sablés normands	69	Le cresson des rivières normandes	99
Les escargots du Mont Réal	15	Le bœuf cidré	45	Les larmes de Jeanne d'Arc	70	Les monstrueux normands	100
Les oies normandes	16	Le porlin	46	Les chocolats du Cacaotier	71	La carotte de Créances	101
Le foie gras de Normandie	17	L'agneau des prés-salés du Mont-Saint-Michel	47	Le sucre de pomme	72	Le haricot de Pont-Audemer	102
Les volailles de la ferme du Buisson-Duret	18	LES PRODUITS LAITIERS	49	La confiture de lait	73	Les lentilles normandes	103
Le lapin normand	19	La crème normande	50	Les caramels d'Isigny	74	Les prunes et les cerises de la route des fruits	104
LES BOISSONS	21	Le beurre d'Isigny	51	Les glaces à la ferme	76	Les pommes de la vallée de la Seine	106
Le cidre du pays de Caux	22	Les yaourts fermiers	52	L'échaudé	77	Le sarrasin normand	107
Le cidre du pays d'Auge	23	Le neufchâtel	54	Le pain brié	78	La moutarde de François-Xavier Craquelin et Christophe Mauduit	108
Le vinaigre de cidre	24	Les tomes et les meules du pays de Bray	55	La fallue	79	Le safran de Normandie	109
Le poiré de Domfront	25	Le livarot	56	À LA PÊCHE sur nos côtes et dans nos cours d'eau	81		
Le calvados	26	Le pont-l'évêque	57	Les truites de Vatierville	82		
Le pommeau	28	Le camembert	58	Le hareng fumé	83		
Les vins normands	29	Le carrouges	59	La sole normande	84		
Il n'y a pas que le calvados en Normandie	30	Le galet d'Albâtre et autres fromages de chèvre en Normandie	60	La marmite dieppoise	85		
Le trou normand	32	Le petit suisse	61	Les moules du Cotentin	86		
La Bénédictine	33			Les bulots de la baie de Granville	87		
Les bières normandes	34			La moussette de Granville	88		
				Les étrilles des côtes normandes	89		
				Les huîtres	90		

La Normandie, un paysage gastronomique

Avant de constituer un ensemble de recettes et de plats traditionnels, la gastronomie normande est d'abord inscrite dans un terroir qu'elle reflète, met en valeur et fait vivre. La Normandie, terre nourricière riche, à la fois terrestre et maritime, s'est d'abord fait connaître par ses élevages, par ses produits laitiers et peut-être avant tout par sa pêche qui pendant longtemps, laissait à penser aux Parisiens qu'il n'y avait de poissons que normands. Des veaux, des bœufs ou des agneaux nourris dans des beaux pâturages, des volailles bien dodues que l'on considérait comme exceptionnelles, des poissons qui grâce aux chasse-maree étaient d'une rare fraîcheur, voilà le portrait que l'on pouvait dresser de la Normandie depuis le XVIII^e siècle.

A côté de ces productions qui mettaient la Normandie à l'honneur sur les tables, il y avait aussi toutes celles dont la consommation est restée pendant longtemps très locale, le cidre, la plupart de ses charcuteries et même les pommes. Tous ces produits et bien d'autres, devenus depuis emblématiques du terroir, ont contribué à façonner le territoire et ses paysages, et continuent pour beaucoup de jouer un rôle essentiel dans l'activité économique.

Le patrimoine gastronomique, tout comme le terroir, est en réalité un patrimoine vivant, il ne doit pas être figé dans un passé mythifié. S'il faut sauvegarder les productions qui sont menacées, il convient aussi d'intégrer dans notre patrimoine toutes ces innovations qui mettent en valeur le terroir et sa spécificité. Ce patrimoine est vivant parce des femmes et des hommes le font vivre. Sans eux, ce livre n'existerait pas.



LA BASSE-COUR



La poule de Gournay



© Maria Greco Naccarato

Les volailles normandes ont leur star, une petite poule charmante. Sortie d'un long oubli depuis quelques années, la Gournay devrait s'installer durablement sur nos tables...

Le renouveau de la poule de Gournay a été initié par Bruno Lomenède et le Club de sauvegarde des races avicoles normandes (CSRAN) qui, depuis les années 1980, mènent un travail de passionnés. La poule de Gournay est l'une des rares races de poules dont la chair est persillée. Et pourtant, en dépit de sa qualité, elle n'a jusqu'alors jamais véritablement connu d'heure de gloire. Elle était déjà en voie de disparition en 1915 quand on a établi son standard, c'est-à-dire les critères qui définissent la spécificité de cette volaille. Il serait temps qu'on la reconnaisse à sa juste valeur.

La Gournay est une petite poule qui pèse approximativement 2 kg, dont le plumage est « caillouté », c'est-à-dire qu'il est gris avec des petites taches noir et blanc. D'ail-

leurs, les poussins des poules de Gournay ne sont pas forcément tout jaunes comme on se les imagine souvent mais ils ont déjà quelques petites taches noires.

La Gournay est une poule très rustique, dont les origines sont discutées. Certains y voient un travail des frères Voiteillers (des éleveurs renommés dans le Mantois qui dirigeaient l'une des revues avicoles les plus importantes dans la seconde moitié du XIX^e siècle). Vers 1870, ils auraient fait un croisement entre une poule Brahma (poule de Mantes) et une Houdan.

L'idée est contestée depuis longtemps car les origines de la poule de Gournay sont à rechercher en Normandie, tant on trouve de similitudes entre cette poule et les vieilles races des poules noires du pays de Bray. En 2002, dans sa thèse de fin d'études vétérinaires, Jocelyn Marguerie, l'actuel président du CSRAN, établit des liens entre ces poules et celles que l'on trouve dans les pays nordiques. D'ici à imaginer qu'elles ont été apportées par les Vikings...

La poule de Crèvecœur-en-Auge



© Maria Greco Naccarato

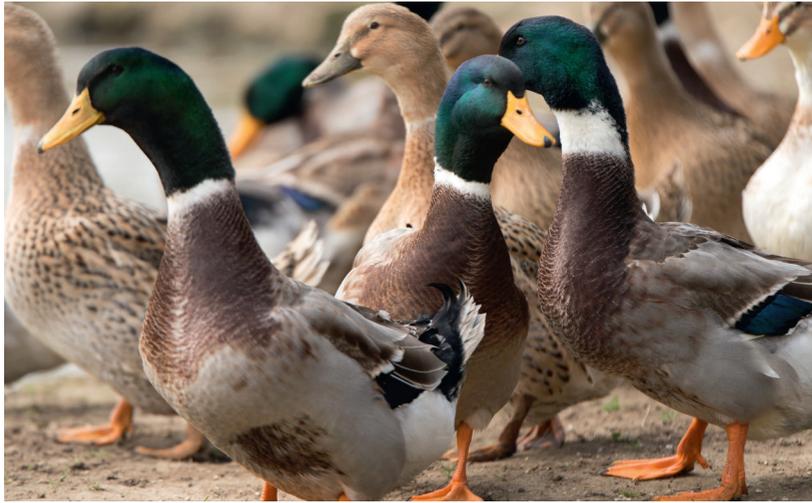
Dans la très riche basse-cour normande, la poule de Crèvecœur-en-Auge fait sans doute figure d'ancêtre. Si l'on cite l'existence de poules liées à ce petit village situé à quelques kilomètres à l'ouest de Lisieux dès le XII^e siècle, la race telle que nous la connaissons aujourd'hui, reconnaissable à sa huppe qui lui donne un air pour le moins hirsute, ne doit dater que du XV^e siècle. Elle est en effet certainement issue des poules de Padoue, elles aussi huppées, qui ne sont arrivées en France en passant par la Belgique que dans le courant du XV^e siècle. Quoi qu'il en soit, la poule de Crèvecœur compte parmi les plus anciennes races connues en France.

A la fois très bonne pondeuse et poule à la chair délicate, elle avait tout pour plaire et jusqu'à la fin du XIX^e siècle, elle a beaucoup plu. Volaille par excellence des belles tables aristocratiques au XVIII^e siècle, elle fut même au XIX^e siècle la race la plus répandue en France. Elle était par exemple une des volailles de référence quand il s'agissait de faire des chapons.

Mais la poule de Crèvecœur est une poule rustique qui a besoin d'espace pour s'épanouir. Il faut en effet compter une centaine de m² pour une dizaine de volailles. L'arrivée de poules plus conformes à l'industrialisation des élevages ont largement eu raison de la production. Le coup de grâce semble avoir été donné par les occupants allemands qui, pendant la Seconde Guerre mondiale, se sont abondamment servis dans les élevages, empêchant le renouvellement du cheptel.

Après avoir failli disparaître, la poule de Crèvecœur a dû son salut à quelques passionnés qui ont cherché à développer leurs élevages sur le modèle de ce qui existait dans les années 1850. Une poule rare qu'il convient de redécouvrir.

Le canard de Rouen



© Maria Greco Naccarato

Un bec jaune, la tête d'un beau vert brillant, un collier blanc parfaitement dessiné, un plastron rouge-marron avec un liseré blanc à l'extrémité de chaque plume, le miroir des ailes d'un bleu-violet à reflets brillants, et sur la queue, des plumes frisées, retroussées en crosse d'un noir profond : voilà le canard de Rouen mâle. Pendant toute la première moitié du XX^e siècle, il a été le plus renommé des palmipèdes de la basse-cour française, au point de devenir le canard de référence. La qualité de sa chair, et surtout ses belles formes allongées permettant la découpe de longs filets, en ont fait un fleuron de la gastronomie. Sa réputation dépasse largement les frontières régionales et nationales. Il est servi sur les plus grandes tables d'Europe et d'ailleurs. Il y a, sur l'origine de ce canard, une histoire légendaire qui est si souvent racontée que l'on finit par la croire authentique. Il s'agi-

rait de colverts qui, venant se réfugier à la chaleur des falaises de craie dans la vallée de la Seine, en profitaient pour frayer avec les canes fermières des environs. Il y a sans doute un fond de vérité car on sait que naturellement les canards communs, lointains descendants des ancêtres de ces colverts, étaient régulièrement régénérés par leurs cousins sauvages. Mais c'est surtout le travail empirique de sélection des fermiers normands qui joua un rôle essentiel, en permettant le développement des beaux gros canards qui ont fait la réputation de la Normandie.

Particularité normande qui est à l'origine de la recette du canard à la presse, les canetons, en général abattus entre 14 et 16 semaines, sont étouffés et non saignés, afin de proposer une belle chair rosée et délicate.

Le canard de Duclair



© Maria Greco Naccarato

A la différence du canard de Rouen dont il est un cousin, le canard de Duclair, plus petit, n'a pas conservé le plumage du colvert, leur ancêtre commun. Son aspect singulier, avec un plumage très foncé, presque noir, une tête noire aux reflets vert très foncé et un très beau jabot blanc, très marqué, lui confère l'allure – et la robe – d'un homme de loi, ce qui lui a valu le surnom d'avocat.

Tout comme celui de Rouen, le canard de Duclair fait partie des races menacées du patrimoine vivant. Très réputé au XIX^e siècle, sa production a baissé tout au long du XX^e siècle, au moment où les élevages de volailles se sont industrialisés. Ce canard est un animal rustique et les canes sont plutôt bonnes pondeuses, avec une fertilité de 100 à 150 œufs par an. Il est facile à élever pour peu qu'il ne soit pas stressé, ce qui se complique avec

les élevages industriels. Pourtant idéal quand il est étouffé, en vue de la préparation du caneton à la rouennaise, il n'entraîne plus véritablement dans les habitudes de consommation, d'où la menace qui pesait sur ce charmant volatile. Heureusement, le Parc naturel régional des Boucles de la Seine normande, accompagné du Club pour la Sauvegarde des races avicoles normandes ont relancé en 2014 un élevage conservatoire de canards qui seront ensuite placés chez des éleveurs. Si la production reste très limitée dans les boucles de la Seine, on peut cependant affirmer que ces passionnés ont sauvé le canard de Duclair, d'ailleurs mis à l'honneur en septembre dans la ville même, lors d'une sympathique Fête du canard.

Le caneton à la rouennaise



© Maria Greco Naccarato

Il ne faut pas confondre le canard de Rouen en tant que race et le caneton à la rouennaise en tant que recette. Le premier peut se cuisiner de nombreuses façons, et le caneton à la rouennaise peut aussi être préparé avec un canard de Duclair.

Le principe de la recette est plutôt simple, même si sa réalisation demande un grand savoir-faire. Le caneton est rôti de préférence à la verticale pendant 16 à 18 minutes afin qu'il reste bien rosé. On lui retire les filets que l'on découpe en aiguillettes, ainsi que les cuisses et les ailes qui vont repartir dans un four très chaud (300°C) pour terminer leur cuisson. Préalablement, pour se conformer à la tradition, on les aura enduits de moutarde et de chapelure. Arrive alors le moment du spectacle gastronomique, car la carcasse est mise dans une presse à canard afin d'en récupérer les sucs et le

sang qui vont servir à lier la sauce. Le tout, bien évidemment, devant les convives car cette liaison de la sauce ne peut se faire qu'au dernier moment.

La recette devenue la plus classique a été mise au point par Michel Guéret en 1932 alors qu'il servait un repas pour le Rotary sur le *Félix-Faure*, un bateau de croisière qui assurait la liaison Rouen-Le Havre. La particularité de sa recette consiste à préparer la sauce à partir d'un fond rouennais, c'est-à-dire une sauce au vin rouge de Bourgogne dans laquelle sont ajoutés le foie et le cœur du caneton, le tout parfumé avec du quatre-épices.

Fondé en 1986 par Michel Guéret, l'Ordre des Canardiers, qui réunit de très nombreux adhérents à travers le monde, s'est donné pour mission de perpétuer la recette et la faire vivre.

Les escargots du Mont Réal



© Maria Greco Naccarato

Depuis les années 1990, les fermes hélicoles (élevage d'escargots) se sont multipliées dans notre région. Avec six élevages dans l'Eure et la Seine-Maritime, à Yébleron, Sommersy, Beauvoir-en-Lyons, Épreville, Tillières-sur-Avre et le dernier-né à Saint-Ouen-du-Tilleul, la production locale est telle aujourd'hui que déguster de bons escargots normands ne présente pas de complication.

Installé à Beauvoir-en-Lyons depuis 1997, Patrick Blot, avec son élevage « Les escargots du Mont Réal », compte parmi les précurseurs en Normandie dans le domaine de l'héliciculture. Il a acquis un tel savoir-faire qu'il s'occupe non seulement de l'élevage, mais aussi de la reproduction, ce qui n'est pas une mince affaire. Il fournit d'ailleurs en œufs d'autres élevages de la région. En plus de ceux prêts à être cuisinés,

vendus en conserve, et de ses escargots beurrés à la bourguignonne avec de l'ail et du persil, Patrick Blot propose toute une série de délicieuses préparations qui mettent sa production à l'honneur. Ainsi, en fonction de la saison, vous trouverez des escargots confits à l'huile avec de l'ail et du piment oiseau, le suprême, une tartinaie d'escargots, des rillettes à l'escargot, des feuilletés d'escargots, du saucisson à l'escargot, des chipolatas à l'escargot (de mai à octobre) et du boudin blanc à l'escargot (d'octobre à avril). Il y a donc véritablement de quoi proposer, en outre, un apéritif original, très local et surtout se faire plaisir, car tout est délicieux. La boutique à la ferme est ouverte sur rendez-vous, mais l'on peut trouver ses produits dans les magasins de producteurs.

Les oies normandes



© Maria Greco Naccarato

Belle bête à l'œil bleu et au bec jaune, un dos large, un plumage blanc et gris pour les femelles mais tout blanc pour les jars, un port plutôt élégant avec un jabot qui ne tombe pas, l'oie normande a quelque chose de majestueux. L'oie de Bavent, variété de l'oie normande, encore plus endémique car elle doit son nom à une bourgade du pays d'Auge, possède quant à elle une sorte de bosse particulièrement reconnaissable sur la tête. L'oie normande est en fait née de l'amélioration de l'oie commune. Elle est plus développée, donc plus charnue et la différence de couleur entre les deux sexes permettait de rapidement différencier les individus, notamment pour les vendre sur les marchés. Animal de caractère, aussi efficace qu'un bon chien de garde, l'oie normande trouvait par ailleurs toujours sa place dans une basse-cour digne de ce nom. La réputation des oies normandes dès le

XVIII^e siècle est telle qu'elle est souvent citée dans les ouvrages culinaires comme une des oies de référence du patrimoine gastronomique français. Dans *Les Soupers de la Cour* publié en 1755, Menon la présente comme une volaille indispensable sur les tables royales, c'est dire l'importance qu'on lui accorde. Si au siècle suivant, l'arrivée sur les tables parisiennes des oies du Sud-Ouest concurrence sérieusement notre oie régionale, elle n'en garde pas moins sa réputation. Au point que c'est une oie normande qui représente la Normandie à l'Exposition internationale de San Francisco en 1915. Pourtant, malgré tous les éloges qu'elle peut recevoir, en particulier pour son intérêt gustatif, l'oie normande perd considérablement de son importance à partir des années 1950. Quelques élevages continuent heureusement de faire vivre cette volaille unique.

Le foie gras de Normandie



S'ils ne sont plus qu'une dizaine aujourd'hui alors qu'ils étaient 4 ou 5 fois plus il y a une trentaine d'années, les producteurs de foie gras normands n'en demeurent pas moins des acteurs de la gastronomie locale. Il n'est évidemment pas question pour eux de concurrencer les grandes régions productrices de cette spécialité. Quant à l'obtention d'une indication géographique protégée, ce n'est pas à l'ordre du jour, surtout à une époque où la grippe aviaire a eu raison de quelques exploitations. Mais il n'y a pas de vilains petits canards dans les élevages normands, surtout s'ils sont bien en chair et donnent de beaux foies gras. Les quelques éleveurs qui continuent de fournir de beaux produits travaillent de façon très artisanale, bien loin des très grandes exploitations que l'on peut voir dans le Sud-Ouest. Le gavage s'opère dans la tradition. Ainsi, qu'il s'agisse de la famille Lavigne

à la ferme de la Houssaye à Épaignes, de Fabienne et Olivier Storez à la ferme de Livet à Saint-Pierre-en-Auge ou encore de Thierry et Christelle Crochemore dans leur ferme des Sapins à Yport – il est difficile de tous les citer –, ils sont devenus artisans charcutiers en plus d'être éleveurs, et proposent de beaux foies gras, des magrets, des rillettes et tout ce que l'on peut produire avec les canards gras. Dans ces exploitations, la production de foies s'inscrit bien souvent dans une activité qui dépasse largement l'élevage de canard gras et propose en réalité toute une gamme de belles volailles, que l'on peut acheter entières, mais que certains proposent aussi en rillettes, saucisses et autres réjouissances bien sympathiques.

Les volailles de la ferme du Buisson-Duret



Au Tilleul-Lambert, sur le plateau du Neubourg, les volailles de la ferme du Buisson-Duret sont très bien élevées. Il faut dire que François-Xavier Bidault, qui a repris l'élevage commencé par ses parents dans les années 1970, y met tout son savoir-faire. Tout au long de l'année, il produit des poulets ou des pintades, et pour les fêtes, des chapons.

Pour élever des volailles, il faut savoir prendre son temps et François-Xavier Bidault le sait bien. Il ne faut pas brusquer l'animal et lui permettre de grossir doucement. Plus c'est lent, mieux c'est. Les muscles se développent plus lentement et gagnent en goût. Ce qu'il cherche, c'est à obtenir des volailles qui présentent un beau gras persillé dans la viande, et non celle dont tout le gras est resté sur l'abdomen parce qu'elles ont grossi trop

vite. Ses poulets sont élevés au moins une centaine de jours, souvent même davantage, et ses chapons pendant 180 jours, soit une quarantaine de jours supplémentaires, comparé aux élevages industriels.

Ses chapons, ainsi que ses poulets ou ses pintades, ne sont pas jaunes comme ceux qui picorent du maïs. Ses volailles, si bien traitées, bénéficient de céréales cultivées dans son exploitation. Surtout, et il s'agit de l'une des marques de fabrique de la ferme du Buisson-Duret, le blé n'est pas trop concassé pour obliger les volailles à manger plus doucement. Elles sont ainsi amenées à développer un transit intestinal beaucoup moins rapide car le gésier devra travailler davantage. Les très beaux gésiers de ces volailles en constituent d'ailleurs l'un des signes de reconnaissance.

Le lapin normand



© Marie Greco Maccarato

L'origine du lapin normand date du Moyen Âge. Les moines, après la mise en place des premiers élevages, ont commencé à développer des spécificités locales. En Normandie, ils ont certainement croisé du garenne avec le fameux géant des Flandres, ce qui expliquerait la belle taille du lapin normand, parfois surnommé géant normand ou gros normand. Mais il reste très loin du gigantisme de son cousin des Flandres. C'est un lapin très rustique, donc pas très fragile et qui s'élève facilement. Du XIX^e au début du XX^e siècle, le lapin normand, parfois appelé plus précisément lapin de Cabourg, était très recherché et souvent présenté comme le meilleur des lapins d'élevage. La qualité de sa chair y est sans doute pour quelque chose.

Une des particularités du lapin normand est qu'il est très fin et très goûteux. Sa

chair, très proche du lapin de garenne, n'a évidemment rien à voir avec les élevages industriels. Physiquement, il tient d'ailleurs en grande partie du lapin de garenne mais en beaucoup plus gros. Il a le même pelage gris clair avec des nuances de roux clair et parfois, le ventre peut être blanc. Il pèse autour de 4 kg, ce qui lui donne une carcasse d'un peu moins de 2 kg. C'est un lapin particulièrement trapu avec un poitrail bien rebondi. La musculature est plutôt compacte et les os plutôt fins. Par ailleurs, il a de très beaux râbles, ce qui n'est pas négligeable. Depuis une vingtaine d'années, après une période difficile où il avait tendance à disparaître, notre lapin, grâce à quelques éleveurs, a repris du poil de la bête et qu'il soit accompagné de moutarde, de pruneaux ou de navets, il ne demande qu'à être cuisiné.

LES BOISSONS



Le cidre du pays de Caux



© Jean-François Lange

Parmi les terroirs à cidre que compte la Normandie, le pays de Caux n'est pas forcément le plus réputé, du moins le plus connu. Il est vrai que le pays d'Auge, le Cotentin et le Perche ont déjà leur AOP depuis longtemps, ce qui ne saurait plus tarder pour le pays de Caux. Les quatorze pomiculteurs qui travaillent sur ce projet, depuis plus d'une vingtaine d'années pour certains d'entre eux, sont sur le point d'aboutir pour faire reconnaître la spécificité de ce cidre peu sucré, sec et sans doute plus acidulé que ceux produits ailleurs. Même si sa reconnaissance comme AOP est la dernière, la fabrication du cidre dans le pays de Caux est une histoire ancienne, fortement associée à l'évolution des clos-masures aux XVI^e et XVII^e siècles, avec l'arrivée de la culture de la pomme dans la région. D'ailleurs, la zone de délimi-

tation proposée dans le dossier d'obtention de l'AOP reprend celle des clos-masures, ce modèle typique de ferme du pays de Caux, reconnaissable par ses talus bordés d'arbres qui enclosent l'habitation, les bâtiments agricoles et bien sûr le verger. Parfois, certains de ces clos-masures ont conservé leur vieux pressoir, comme un témoignage de la tradition cidricole du pays de Caux. Toutefois, ce cidre, que l'on continue de produire dans de très nombreuses exploitations, est souvent extrait par ces pressoirs ambulants qui sillonnent la région à l'automne. Le cidre du pays de Caux est en effet longtemps resté un cidre de soif, essentiellement réservé à une consommation domestique. Il n'empêche que les pomiculteurs qui travaillent à son renouveau réalisent d'excellents breuvages.

Le cidre du pays d'Auge



© Laurent Parrault

Dans les années 1980, des producteurs un peu partout en Normandie ont entamé une démarche pour redonner au cidre de la région un lustre qui avait été un peu perdu. Le syndicat qui réunit les producteurs du pays d'Auge a ainsi été le premier en 1988 à embaucher un œnologue cidricole pour les accompagner dans leur démarche de qualité. Pour ces amoureux des cidres traditionnels, la nécessité de ce travail était d'autant plus importante qu'un décret de 1987 autorisait à ajouter une part de jus concentré aux pommes à cidre fraîches. Le risque était grand de voir disparaître la spécificité des cidres normands, et ceux du pays d'Auge en particulier. A la clef de cette démarche, il y avait aussi la volonté de faire reconnaître leur cidre par l'obtention d'une AOC, à la fois pour le protéger et pour assurer la pérennité de sa production. La

reconnaissance par l'INAO fut acquise en 1996, faisant ainsi du cidre du pays d'Auge l'un des deux premiers cidres, avec celui de Cornouaille, à obtenir une AOC en France. Ainsi que les viticulteurs avec les cépages, les producteurs du pays d'Auge choisissent chaque année parmi les 48 variétés de pommes autorisées dans l'appellation, celles qui vont participer à leur assemblage savant. La spécificité de leur cidre, à la fois moelleux, doucement sucré avec une légère acidité, est ainsi liée à la prédominance de pommes douces-amères comme la bisquet ou la bedan, plus tardive. Mais le travail ne s'arrête pas à l'assemblage des variétés. Le broyage des pommes, la maturation de la pulpe, le lent travail de fermentation sont autant d'étapes où les cidriculteurs du pays d'Auge vont montrer leur savoir-faire.

Le vinaigre de cidre



Quand le cidre tourne au vinaigre, il ne faut pas forcément s'en plaindre et les Normands le savent bien. On peut facilement imaginer qu'à partir du moment où le cidre est arrivé dans la région, c'est avec lui que l'on faisait du vinaigre. Comme pour le vin, il s'agit de le laisser s'oxyder pour que se développe la « mère vinaigre ». Traditionnellement, un des fûts de la ferme était consacré à la fabrication de vinaigre, la mère s'y développait depuis longtemps et y on ajoutait chaque année quelques litres de cidre.

Jusqu'au XIX^e siècle, le processus chimique de la fabrication du vinaigre demeure mystérieux. Certes, il se fait naturellement, ne demande pas de préparation, mais s'agit-il d'une fermentation, d'un pourrissement, ce qui revient au même d'ailleurs, ou autre

chose de plus complexe ? Pour en comprendre le mécanisme, il a fallu attendre Louis Pasteur pour découvrir qu'il s'agissait d'une bactérie, l'*Acetobacter aceti*, qui fixe l'oxygène sur l'alcool et permet ainsi sa transformation en acide. Ce développement de bactéries forme une peau blanchâtre à la surface, qui s'épaissit peu à peu pour donner cette fameuse « mère vinaigre ». Si dans l'industrie, les vinaigres sont obtenus avec des moyens qui accélèrent le processus, on trouve encore en Normandie beaucoup de vinaigres de cidre fermiers ou artisanaux qui sont travaillés de manière traditionnelle, donc avec une acétification beaucoup plus lente. Souvent moins acides et surtout beaucoup plus parfumés, ces vinaigres sont des condiments forcément très appréciés en cuisine.

Le poiré de Domfront



Poire Planc de blanc.



© Gérard Houdou

Beaucoup moins répandu que le cidre, le poiré est une belle boisson pétillante, d'une grande finesse et d'un beau jaune paille, qui lui vaut parfois la qualification de champagne normand.

Si toujours aujourd'hui le poiré est associé à la charmante bourgade de Domfront dans l'Orne, c'est qu'il y a certainement vu le jour. Et cela ne date pas d'hier.

Une archive de 1607 évoque ainsi la fabrication dans cette région « d'un vin de pomme et de poire qui échauffe et enivre » et le présente même comme un « trésor de santé ». Ce vin de poire n'est autre que le poiré, dont la tradition perdue dans le Domfrontais depuis cette époque. Tradition qui a valu au poiré de Domfront de bénéficier d'une Appellation d'origine protégée en 2002.

Pour faire du poiré, il faut des variétés

spécifiques de poires, comme la plant de blanc, la rouge Vigné, la gros blot ou la poire de grise, pour ne citer que les plus courantes. Trois jours au maximum après la récolte, les poires sont lavées, râpées et mises à macérer dans une cuve avant d'être pressées. Le moût reste ensuite en cuve pendant six semaines au moins, parfois beaucoup plus, certains producteurs faisant durer cette étape pendant plusieurs mois. La fermentation des poires est une opération délicate. Il faut savoir maîtriser la température et veiller à ce que la fermentation n'aille pas trop vite. Une fois le poiré mis en bouteille, la fermentation va se poursuivre et durer encore deux ou trois mois. Pendant ce temps, la mousse va se former et c'est seulement à ce moment, au printemps qui suit la récolte, que l'on pourra commencer à déguster notre poiré.

Le calvados



Que serait la Normandie sans le calvados ? Il est difficile de le dire tant cet alcool est très certainement l'un des meilleurs ambassadeurs du terroir, au point d'ailleurs que les exportations représentent la moitié de la production.

Si l'on en croit Gilles de Gouberville et son journal, qui demeure l'un des plus beaux témoignages sur les traditions normandes au milieu du XVI^e, les premières distillations du cidre remontent certainement à cette époque. Cependant, c'est plutôt au XVIII^e siècle que la distillation se répand et peu à peu, chaque paysan a pris l'habitude de bouillir son propre cidre.

Le calvados bénéficie de 3 AOC distinctes. Celui du pays d'Auge a été le premier à obtenir une protection en 1942 : il s'agissait d'éviter que les occupants ne réquisitionnent l'alcool nécessaire à la fabrication des explosifs. Le calvados vaut quand même mieux que ça ! Le calvados

domfrontais a obtenu son AOC en 1997. Il y a, par ailleurs, une AOP sur le calvados en général qui, en plus de couvrir les deux autres régions déjà protégées, s'étend sur l'ensemble de la région en débordant un peu sur la Mayenne et la Sarthe, sans pour autant englober toutes les communes normandes. Par exemple en Seine-Maritime, la zone de protection comprend surtout le pays de Bray. Autre part dans le département, et tout particulièrement dans le pays de Caux, il n'est donc pas possible d'appeler calvados son eau-de-vie de pomme, si merveilleuse soit-elle. D'ailleurs, contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, il n'y a pas forcément que de la pomme dans le calvados. Le cahier des charges de l'appellation du calvados domfrontais prévoit ainsi que 30% des fruits au minimum doivent être des poires. Pour le calvados du pays d'Auge, cette proportion représente, au contraire, un maximum.

