

Fête. Les 20 ans du cidre de l'Élysée

Fournisseur de la cave de l'Élysée, la cidrerie de Kervéguen fête ses 20 ans, demain, dans son domaine de six hectares, à Guimaëc. Au programme, ramassage de pommes, fabrication de cidre, repas de crêpes, fest-deiz...



Eric Baron, producteur de cidre et fournisseur de l'Élysée : « Jacques Chirac en buvait régulièrement un verre au goûter ».

Cadre bucolique que celui du domaine de Kervéguen qui s'étire autour d'un manoir du XV^e siècle. Pas étonnant qu'Eric Baron, originaire de Plouégat-Guérand, ait été sous le charme de ce lieu où il a planté ses 300 premiers pommiers, il y a 20 ans. « J'ai eu un véritable coup de cœur pour ce site en bord de mer ». De 300 pommiers, le domaine en compte désormais 2.000, des arbres qui regorgent de Marie-Ménard, de Douce Moën, de Peau de chien...

38.000 bouteilles

« Je me suis lancé dans la cidrerie car j'ai toujours adoré aider mon père qui faisait son cidre pour sa consommation personnelle

le », se souvient l'ancien étudiant en sociologie. En 1993, il a 29 ans quand il investit dans le domaine de Kervéguen. « C'est un âge où on a la patate », s'exclame-t-il. Deux ans plus tard, la première récolte s'écoulera dans 2.000 bouteilles. L'an passé, 80 tonnes ont été récoltées, des pommes que l'on retrouve dans 38.000 bouteilles. Sur les terres d'Eric Baron, le ramassage s'effectue à la main, « afin que la pomme soit belle et gorgée d'arôme ».

À l'ancienne

« À ma connaissance, dit-il, je suis le seul en Bretagne, et peut-être en France, à ramasser les pommes à la main ». C'est donc

« Élever mon cidre en fûts de chêne »

à l'ancienne qu'il fabrique son cidre biologique. « On gère tout de A à Z, explique le gérant de la cidrerie : la récolte, le stockage des pommes sous abri (« entre un et trois mois pour que l'eau s'évapore et que le sucre se concentre »), le broyage, le pressage (« 2.000 litres en deux jours, alors que les autres le font en moins de deux heures »), la fermentation dans les 80 fûts de

chêne (400 litres chacun) durant cinq à six mois ».

À l'Élysée depuis 1997

Voilà 16 ans que le cidre du domaine de Kervéguen a investi les caves de l'Élysée. Caviste du palais présidentiel et marié à une Plestinaise, Laurent Bretcha avait visité la cidrerie guimaëcoise, accompagné de son beau-père. Séduit par le cidre trégorrois, il

en commandera 250 bouteilles en 1997. « Jacques Chirac buvait régulièrement un verre au goûter », raconte Eric Baron. 60 bouteilles sont désormais expédiées par an à l'Élysée.

Le producteur finistérien fournit la capitale mais aussi le reste de la France (crêperies, restaurants, caves, boutiques...), ainsi que l'étranger (Japon, Allemagne, Suède et États-Unis). L'export représente d'ailleurs 10 % de son chiffre d'affaires (environ 180.000 €).

Trois cuvées

Employant une permanente durant une partie de l'année et des saisonniers, la cidrerie fournit trois cuvées : le « Carpe

Diem Prestige », plutôt moelleux (celui de Jacques Chirac) ; le « Brut » et la « Cuvée du paysan » (« du brut de brut pour les amateurs de sensations fortes qui veulent retrouver le cidre que faisait leur grand-père »).

À Kervéguen, la boutique est nichée dans un espace chaleureux, à l'image du reste du domaine. « Il faut que tout soit beau et bon », insiste le propriétaire des lieux.

Jacques Chanteau

Le programme du 20^e anniversaire

Au programme, demain, au domaine de Kervéguen, à Guimaëc : ramassage des pommes, de 10 h à 11 h ; broyage et montage de la mûtte, de 10 h 30 à 11 h 30 ; pressage, à partir de 11 h 30 ; crêpes et dégustation de cidre à partir de 14 h, puis fest-deiz animé par Breizh Brothers, Bodros Le Bour et Douar Hud. Entrée libre. Parking sur place. Site Internet : <http://www.kerveguen.fr>

Voir la vidéo sur

www.letelegramme.fr