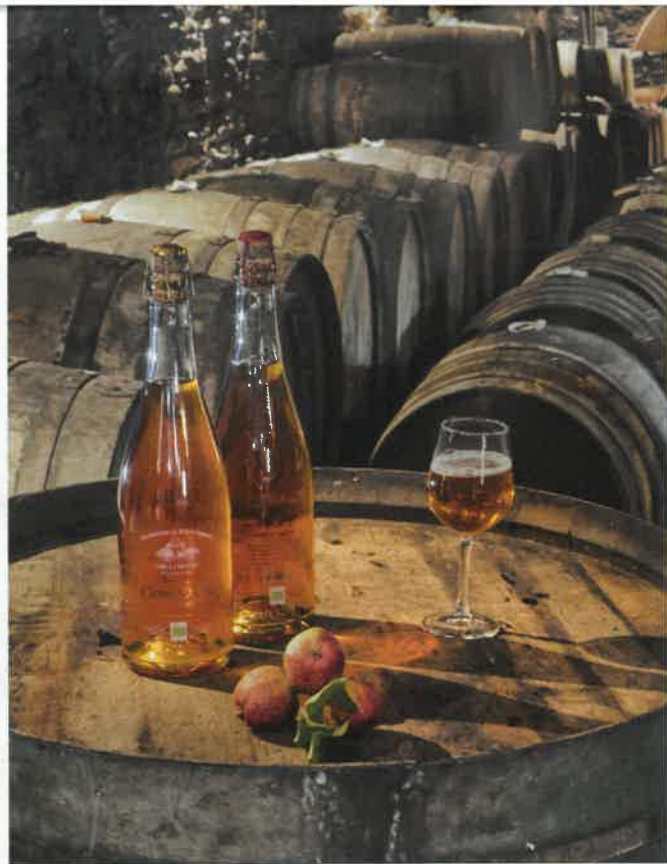


ERIC BARON

La star du cidre breton

Par Emmanuel Tresmontant
Photos Hubert Taillard

Il a fait de la pomme biscornue la passion et le produit de sa vie. De l'Élysée à Gérard Depardieu en passant par les grands chefs, tous succombent à ses bulles d'une noblesse inégalée.



Pour sublimer un bon camembert au lait cru, rien de tel qu'un cidre brut du domaine de Kervéguen!



Ses ancêtres vendaient leur cidre paysan en tonneaux à bas prix, lui fournit les meilleures caves d'Europe.

Oubliez les cidres fadasses des crêperies, servis dans des pichets, avec leurs bulles artificielles et leur nez d'œuf pourri, et goûtez donc ceux du domaine de Kervéguen à Guimaëc, dans le Finistère. Ses nectars nobles et profonds sont servis chez les cavistes et dans les restaurants les plus prestigieux, en France mais aussi au Japon, aux États-Unis et au Danemark, où Eric Baron, avec son crâne tout lisse, est célébré comme le Bruce Willis de la pomme.

Issu d'une famille de fermiers qui vendait son cidre en tonneaux à un prix dérisoire, notre gaillard s'est fait connaître en fournissant l'Élysée, dès 1997, après que Jacques Chirac fut tombé amoureux de sa cuvée Carpe Diem, qui est au cidre ce que le château d'Yquem est au vin blanc : une sublime vendange

« Il faut laisser les pommes mûrir deux ou trois mois au grenier pour que les arômes deviennent plus intenses »

tardive (2 kilos de pommes pour produire une seule bouteille) à la robe dorée, avec une longueur en bouche phénoménale, qui peut se garder dix ans et que l'on associe aux vrais plats de la gastronomie bigoudène, comme le homard au pied de cochon du chef aux deux étoiles Michelin Patrick Jeffroy, à Carantec. Quand Gérard Depardieu vient en Bretagne, il lui faut ses bouteilles de Carpe Diem car, plus qu'une boisson, ce cidre est presque un aliment, la quintessence de la pomme bretonne, si riche en vitamines et en sels minéraux. (Suite page 126)

OÙ LE DÉGUSTER

On peut trouver ces cidres dans la capitale, notamment au Breizh café, 109, rue Vieille-du-Temple, Paris III^e, et à la pâtisserie du Panthéon de Sébastien Dégardin, 200, rue Saint-Jacques, Paris V^e.



Le cidre fermente pendant cinq à huit mois dans des fûts de chêne.

ERIC BARON ASSEMBLE SES DIFFÉRENTES POMMES À LA MANIÈRE D'UN VIGNERON DE CHAMPAGNE, EN DOSANT L'AMERTUME, LA DOUCEUR ET L'ACIDITÉ

Kervéguen, donc, est un lieu à part, une destination connue des seuls gourmets qui évitent de trop en parler afin de conserver leurs maigres allocations de cidre, comme s'il s'agissait d'un champagne d'exception. Cet ancien manoir du XV^e siècle abrite un verger de 2200 pommiers qui s'étend entre la longère et le pigeonnier. Dès le mois d'octobre, Eric Baron y ramasse à la main, sur l'herbe fauchée, et tous les huit jours, ses pommes bretonnes inimitables que sont la douce moën et la douce coët (à la peau un peu rêche), la marie ménard et la fréquin rouge franchement amères (impossibles à croquer telles quelles), sans oublier la peau de chien tardive qui apporte tout le sucre de l'été. Il assemble ses différentes pommes à la manière d'un vigneron de Champagne, en dosant l'amertume, la douceur et l'acidité: le cidre est ainsi moins pour lui un «produit du terroir» (notion devenue un peu galvaudée, la plupart des cidres que l'on trouve dans le commerce n'ayant que peu de caractère) que le résultat d'un véritable travail d'orfèvre.

Eric Baron est un Breton pur jus: dur comme du granit (à l'extérieur) mais tendre comme un oursin (à l'intérieur). Mieux vaut ne pas lui marcher sur les pieds. Cet ancien étudiant en sociologie a compris un jour que le cidre, un peu méprisé à Paris, pouvait être une boisson divine, digne des anciens druides, mais que pour cela il fallait travailler ses gestes, prendre soin des pommes et les laisser mûrir deux ou trois mois au grenier afin de leur faire perdre 20 % de leur poids: «Ainsi les pommes concentrent le maximum de maturité et les arômes deviennent plus intenses.»

Au début de l'hiver, commence le pressurage des pommes (de 50 à 70 tonnes chaque année) à l'aide d'un pressoir champenois traditionnel qui broie les fruits lentement, en douceur,



Deux grands ambassadeurs du cidre du domaine de Kervéguen: Gérard Depardieu et le chef deux étoiles Patrick Jeffroy, dans sa cuisine à Carantec.

pour éviter l'astringence et limiter l'amertume. Le jus repose alors douze jours en cuve, afin que les pectines forment un chapeau à la surface dont on pourra se débarrasser le moment venu. Il est ensuite versé dans 80 fûts de chêne de 400 litres dans lesquels il fermentera de cinq à huit mois, le bois donnant au cidre du corps et un léger goût vanillé. Au printemps Eric procède à l'assemblage de ses nectars, en fonction de leur teneur en sucre: extra-brut, brut ou moelleux. Tous ses cidres ont du génie, même le plus simple, la Cuvée du paysan, âpre tannique et quasiment sans bulles, que l'on peut boire avec une andouille de Guémené fumée au bois de hêtre, des cocos de Paimpol, une tartine de seigle au beurre et aux crevettes, des saint-jacques poêlées ou même une simple raie aux câpres... Comme disait Jean Lefebvre dans «Les tontons flingueurs» «Y a pas que de la pomme, y a autre chose...» Tous les cidres d'Eric Baron sont bio, non filtrés et sans gaz carbonique; leur prise de mousse est naturelle. Il faut les déguster frais, entre 8 et 10 degrés. ■ Emmanuel Tresmontant

OÙ LE COMMANDER

Domaine de Kervéguen,
29620 Guimaëc.
kerveguen.fr
Carpe Diem Prestige 2018: 13,50 €.
Brut 2018: 11,50 €.
Cuvée du paysan 2018: 9,50 €.