

Mai
2007

À la découverte d'un produit local

jeudi 31 mai 2007, par [Yves Le Cunuder](#)

Des anciens en parlaient, je l'ai lu dans différents écrits et il y a quelques années un reportage à la télévision en montra la fabrication. Il s'agit du mariage, à l'automne, du jus de pommes sortant du presseur et du miel récolté dans la saison.

Ce doux mélange donne, au bout d'au moins six mois de fermentation, une boisson des plus naturelles et au goût très agréable.

Cette façon de procéder remonterait très loin dans le temps et quant au nom de chuféré qu'on attribue au produit, il aurait son origine dans le nord de la Bretagne.

Une chose est certaine, dans l'Ouest, région productrice de cidre, de très nombreuses fermes entretenaient, avant l'exode rural, un verger mais aussi un lot de ruches.

Le jus de pommes a la particularité de contenir les éléments nécessaires à la fermentation lente qui s'opère à température ambiante. Le résultat du mélange dépend du bon dosage miel jus de pommes mais aussi de la maturité et de la qualité des pommes utilisées : les douces et les amères.

Par curiosité j'ai voulu tester la fabrication de ce produit et le résultat a été plutôt encourageant. La seconde fois, pour mieux suivre le processus, j'ai choisi comme contenant, au lieu du fût en bois, une petite cuve en fibre de verre utilisée par les vignerons mais aussi par des producteurs de cidre. Ce récipient cylindrique et transparent est muni d'un couvercle à joint pneumatique.

À travers la paroi on peut observer que le jus de pommes, dans une première étape, se clarifie couvercle ouvert, les pectines s'agglutinant à la surface pour former le chapeau brun qu'il faut éliminer. Dans un fût en bois maintenu plein, ces résidus sont rejetés par la bonde.

Se poursuit, dans l'un ou l'autre récipient fermé, la longue fermentation du moût et du miel en parfaite osmose jusqu'à l'obtention d'une boisson d'une très belle couleur ambrée.

Si on la veut pétillante elle est mise en bouteilles au bout de six mois, sinon on patiente au moins un an.

Servi frais le chuféré est très apprécié en apéritif. On y retrouve le subtil parfum du miel mais aussi la saveur délicieuse de la pomme rustique bien mûre.

Et pour que l'harmonie soit parfaite, le nectar de la fleur de pommier à cidre est très prisé par les abeilles comme on peut l'observer au mois de mai au verger, dans un intense bourdonnement au-dessus d'une féerie

de couleurs roses et blanches.