

Un cidre typé, à contre courant des modes

Quel lien entre un docteur
ès science et une crêperie
à Tokyo : le même goût
pour le cidre fermier.
Sorti des sentiers battus,
Jehan Lefèvre produit
un cidre typé. Un peu
à l'image du personnage.

Quel drôle de parcours que celui de Jehan Lefèvre, producteur de cidre à Saint Cast Le Guildo ! Docteur ès science, spécialiste de la fibre textile, numéro 3 d'un grand groupe dans le Nord, il vous raconte sa passion pour la pomme au dessus du comptoir de son cellier, entouré de bouteilles de cidre, de jus de pomme et de vinaigre.

UN VIRAGE À 90 °

A y regarder de plus près, le ver était déjà dans la pomme. Originaire du pays d'Auge, "plus jeune, je fabriquais du cidre avec les copains, on jouait les apprentis sorciers", raconte-t-il. Des études à l'Université de Caen de biochimie et de physiologie végétale le conduiront jusqu'à décrocher une thèse sur le rouissage du lin. Quand il claque la porte de l'entreprise qui l'emploie, son choix s'arrête sur la production de cidre. La fermentation, les réactions physico-chimiques : il connaît. Reste le lieu entre Pays d'Auge et Bretagne. Ce sera la côte bretonne, un cadre de vie qu'il affectionne et où ses origines maternelles prennent racine. Depuis 1996, Jehan Lefèvre est installé sur

la ferme des Landes et produit 75 000 bouteilles de cidre fermier. "Je fabrique un cidre typé, je ne fais pas un jus de pomme", dit-il sans ambages. Son cidre "sec" a rencontré ses amateurs, dont le restaurateur Roellinger. Il commercialise sa production en vente directe sur la ferme (50%), dans les restaurants, les crêperies, les épiceries fines, les cavistes. "Mes gros clients sont à l'étranger", précise-t-il. En 2003, il remporte le prix d'excellence du Concours général agricole.

UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Sur 12 ha de vergers, 7 000 arbres, 28 variétés participent à créer cette typicité. La plus représentée des variétés de ce terroir est la Marie Ménard, une variété locale chargée d'amertume, de tannins et de phénols qui procure de la couleur. Viennent ensuite les variétés Chevalier jaune, Doux évêque, Cuir d'âne... De la fin septembre jusqu'à Noël, les pommes sont ramassées à la main à maturité, lavées, râpées, pressées. Six saisonniers sont embauchés pendant la période de récolte. Les types de cidre - brut, sec, demi sec - sont fabriqués selon le même assemblage à partir de 17 variétés. A contre courant des goûts sucrés, "le cidre qui me plaît est sec et astringent", explique Jehan Lefèvre. "Au départ, j'ai goûté tous les jus de pommes, je les ai mélangés, je voulais

Jehan Lefèvre produit 120 000 bouteilles
par an de produits fermiers cidricoles.

quelque chose de long en bouche". L'ensemble de la production est certifiée AB depuis 1997 mais le producteur a choisi de travailler avec un double étiquetage. "Tout dépend du client. Certains préfèrent que cela n'apparaisse pas".

L'avantage d'une bonne expérience en laboratoire, c'est de maîtriser les techniques d'analyses et les mécanismes biologiques. Le producteur est particulièrement soigneux sur l'hygiène et réalise bon nombre d'analyses lui-même. "Des fruits propres, c'est la base de l'hygiène. Idem pour la presse et les cuves. C'est du bon sens et cela facilite beaucoup de chose". Producteur fermier, Jehan Lefèvre ouvrira les portes de son atelier. "Il est important de se faire connaître localement. Montrer qu'il existe des cidres différents, pour tous les goûts, que l'on vend la plupart du temps en direct". A cette occasion, le visiteur découvrira le pressage et les produits de la ferme des Landes. Car le cidre n'est pas la seule production : jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de cidre et gelée de pomme... garnissent les étals. ■

Emmanuelle Le Corre