

# François COSQUERIC

## Sur « la route du Cidre » les Vergers de Kermao, à Gouesnac 'h

Dès 1979, la famille Saliou, propriétaire de la ferme de Kermao, s'investit dans la renaissance des produits issus de pommiers à cidre. Les premières plantations effectuées en 1981 sont confortées en 1988. Aujourd'hui on compte 5 500 pommiers à cidre aux vergers de Kermao.

Trois cents hectares vont être replantés sur l'aire géographique reconnue en Appellation d'Origine Contrôlée en 1996 pour le cidre, et en 1997 pour le pommeau. La commune de Gouesnac'h représente la plus grande superficie de ce secteur couvert par l'A.O.C., avec une quarantaine d'hectares, dont une dizaine pour les vergers de Kermao.

Les belles qui mûrissent dans les vergers se prénomment « C'huero briz, Dous moen, Trojenn hir, Kermerrien, Kroc'hen... ». Ici, entre la fin du mois de septembre et la fin novembre, le ramassage des pommes à cidre s'effectue à la main. Chaque année, pas moins de 350 tonnes sont récoltées. Stockée à l'abri durant trois semaines pour un vrai mûrissement, une partie de cette récolte prendra la direction de l'aire de triage, puis du broyeur, avant de rejoindre la presse; le jus s'écoule dans des bacs. Commence alors la défécation\*, puis un long travail de fermentation naturelle. . . Avant la vente au public, les produits des vergers de Kermao vont bénéficier de toute l'attention du cidrier, notamment pour un séjour plus ou moins long en fûts de chêne (au moins trois ans, voire plus pour le pommeau\*).

Le « lambig\* », eau-de-vie de cidre traditionnelle, est également une des productions de Kermao. Yves Saliou en a mis au point un procédé de fabrication, avec l'aide d'un tonnelier de Douarnenez, Jean-Baptiste Le Floch. « *La chauffe du tonnelier donne à notre produit ses arômes boisés typiques* ».

\* *Lambig* : L'eau de vie typique et traditionnelle de la Cornouaille. Il résulte de la distillation de cidres selon des techniques ancestrales. Jeune, il entre dans la composition de cocktails à l'apéritif ; vieux, il est le digestif du terroir de Cornouaille. (En instance d'accession à l'A.O.C.)

\* *Pommeau de Bretagne A. O. C.* : Apéritif breton résultant du mélange de jus de pommes et de lambig. De cela découle son originalité cornouaillaise. Titrant environ 18 degrés, il vieillit en fût de chêne.



\* *Défécation*: Clarification du cidre par dépôt de la lie et formation d'un « chapeau » qui surnage