

# René BLEUZEN

## *Chistr FOEN*

### ( Le cidre de FOUESNANT )

« *LE CIDRE DE FOUESNANT...* » Il y a de la fierté dans l'expression. Elle est généralement prononcée comme une référence et elle sous-entend qu'il n'y en a pas de meilleur. Et c'est ainsi depuis un temps immémorial. Avant " cidre de Fouesnant " apparu avec la pratique de la langue française dans nos campagnes, « Chistr foen » avait le même écho dans toute la Cornouaille.

Mais il faut s'entendre sur cette appellation ... S'agit-il de la boisson fabriquée à partir des pommes récoltées sur cette commune ? Ou bien s'applique-t-elle à tout le pays de Fouesnant, ce bocage comprenant les sept communes dudit canton qui s'étend depuis le sud de Quimper jusqu'à la mer, délimité à l'ouest par l'Odet et à l'Est par la commune de Concarneau? Les producteurs et les cidriers du canton s'accordent à dire qu'elle concerne la boisson produite par les fruits des vergers du pays de Fouesnant tout entier.

Dans l'ancien temps et jusqu'au début du siècle dernier, les cultivateurs de ces communes, qui avaient tous d'importants vergers, étaient les pourvoyeurs en cidre de toute la Cornouaille. Les moins jeunes citent encore le nombre de barriques de cidre « *c'huéro* » (prononcer *féro*) livrées dans telles communes du pays bigouden, dans les cafés de la rue Neuve à Quimper dont la renommée était liée à la présence de cidre de Fouesnant sur le comptoir, ou dans les bistrot du port à Concarneau. On se souvient aussi de ces cidriers de Rosporden et des communes environnantes qui avaient leurs fournisseurs de pommes à La Forêt, et qui fabriquaient eux-mêmes leur cidre... de Fouesnant.

Le cidre est bien présent dans l'histoire des productions agricoles spécifiques du pays fouesnantais. Il a souvent valu à ses producteurs, aux yeux de leurs voisins peut-être jaloux, la réputation de passer le plus clair de leur temps à faire la sieste sous leurs pommiers. Et le cidre appartient sans conteste au patrimoine que les anciens nous ont légué.

Le mot « *Chistr* », devenu « cidre », est si bien ancré dans le parler du pays fouesnantais, qu'il intervient souvent dans les conversations pour exprimer un sentiment, une sympathie ou un dépit. L'invite: « Tu prends un coup de cidre ? », appuyée d'un geste expressif, est très courante pour inviter le passant à entrer, pour bavarder. Et comme on sait que l'hospitalité n'est pas un vain mot, le « *coup de cidre* » se traduira souvent par un verre de vin ou quelque liqueur. Par contre, les mots: « ça ne vaut pas un coup de cidre! » annoncent clairement une mauvaise opinion, voire du mépris pour l'objet ou la personne cités dans la conversation, et une proposition à parler d'autre chose.

## LA CHANSON DU CIDRE .



Frédéric Le Guyader, un des plus prolifiques de nos poètes bretons, est né à Brasparts et décédé à Kerfeunteun. Il a laissé une oeuvre considérable. Il a fréquenté Bénodet, où sa soeur fut la première demoiselle de la Poste qui venait d'y être créée. Il n'en touche pas un mot dans « *L'Ere Bretonne* » qui est une de ses oeuvres majeures, couronnée par l'Académie Française. Par contre il a consacré au Pays fouesnantais tout un recueil de poèmes, qu'il a baptisé « *La Chanson du Cidre* », et sous titré « *Scientifique dissertation sur l'ivrognerie bretonne* »

Le poète entonne ainsi son hymne au cidre :  
« *Cidre, ô liqueur d'or, septembrale purée Qu'il faut boire en son temps, par l'hiver épurée* » On peut lire aussi dans le même ouvrage un morceau intitulé « *Le meilleur cidre du monde* » et précisément consacré au cidre de Fouesnant.

*Rêvez une liqueur à votre fantaisie,  
Distillez le Nectar, sublimez l'ambrosie,  
Mêlez le miel d'Hymette au suc du raisin mûr,  
Pillez tous les coteaux, l'Epernay, le Saumur,  
Madère, Malaga, Porto, d'autres encore!  
Versez dans le cristal un rayon de l'aurore.  
Homme heureux, saluez, et buvez maintenant,  
O buveur, vous buvez le Cidre de Fouesnant.*

Feuilletant la " Chanson du Cidre" on s'arrête à coup sûr sur " *Duel de buveurs*" qui est la relation épique d'un concours de buveurs de cidre à l'auberge Le Page à Fouesnant. On y trouve Hélias de Perguet, Jean L'Haridon, le champion de Fouesnant, et un troisième qui n'est pas nommé, « *un petit vieux, tout sec, tout vieillot* » qui, après avoir terrassé le deuxième en buvant à la soupière, riait toujours et disait tranquillement à ceux qui l'entouraient: « Mon char-à-bancs est là, qu'on le mette dedans! »

Les critiques estiment que " la Chanson du Cidre ", datée de 1880, est l'oeuvre qui a valu le plus de popularité au poète. On trouve sous leur plume, parlant de lui: « Il aimait le parler vrai, la verve, la gaîté barbare ».

On imagine la surprise de Frédéric Le Guyader lorsqu'il a découvert la place qu'occupait le cidre dans le pays fouesnantais, et le plaisir qu'il a trouvé ensuite à représenter cette population qui semblait vivre par et pour le produit de ses vergers. « La Chanson du Cidre » est toujours prisée des amateurs de rimes à l'emporte-pièce ; le lecteur pourra retenir du recueil l'importance du cidre dans le pays, chez les producteurs et les consommateurs.

## LE CIDRE DANS LA PRESSE.

Le cidre a toujours trouvé place dans les colonnes des Journaux; citons quelques exemples significatifs:

En 1905, nous dit Annick Le Douget (Foen Izella N° 26), L'Union Agricole et Maritime parle des nombreuses variétés de pommes à cidre dans le Finistère. Pour le canton de Fouesnant sont citées les suivantes: les « *Dous bloc'hic braz, Dous bloc'hic bihan, Dous Keroucourant* » avec l'illustration de la « *C'huéro ru bihan* » en coupe. Dans le même journal, une publicité de Joseph Govin du Drenec à Clohars Fouesnant, pour ses vaches et son cidre; il a également obtenu une médaille d'or à l'exposition de Saint-Louis au Canada pour ses eaux de vie de cidre.

Dans le journal " Le Citoyen " du 21 avril 1906, le chroniqueur Jean Malus écrit un article sur les productions agricoles, qu'il a intitulé " Le cidre de Cornouaille ". Il commence son papier par une envolée lyrique à l'adresse des paysans qui aiment le « *féro* », celui « *qui gratte le gosier* » (ce qui laisse à penser qu'il préférerait l'autre!); puis, pragmatique, il rappelle: « *les véritables clients de notre superbe région de Cornouaille, les clients qui peuvent payer, ce sont les fines bouches des villes qui ont besoin de plus doux, plus onctueux, plus limpide.* »

Il invite les producteurs à faire deux sortes de cidre, celui qu'ils aiment et l'autre « *plus doux, avec une pointe d'amertume, un parfum tentateur dont usa notre Mère Eve pour faire succomber le pauvre Adam* ». Et, en connaisseur averti, il préconise pour obtenir un bon cidre, de faire un mélange de « *C'héro ru, C'huéro briz, et C'huéro guen* », qui sera riche en alcool et sec de bonne heure.



Jean Malus connaît les terroirs de pommes et les variétés qui y sont cultivées pour le cidre. A Quimperlé, on mélange la « *Dous rous bihan* », la « *Dous rouz bras* », avec la « *Dous évêque bris* » et la « *Lost cam* », la « *Kermerrien* », la « *Lannégui* », etc... A Chateaulin, on trouve la pomme « *Griguère* » et la « *Dordor* ». Il regrette que certains bassins n'ont pas les variétés nécessaires pour faire les mélanges pour un bon cidre et il s'en prend aux anciens « *qui ont greffé à tort et à travers* ». Puis il arrive au canton de Fouesnant.

" A Fouesnant on brasse les « *C'huéro* » avec les « *Beleien* » et les « *Rouz coumoulen* », et il ajoute: « C'est une grosse erreur de croire qu'il faut plusieurs espèces de pommes pour faire un bon cidre. A Fouesnant on trouve la « *Trojen hir* » qui à elle seule fait un cidre très bouqueté mais trop doux. Et il y a aussi la « *Nankou* », aigre amère, qui fait faire une grimace à qui la croque ». Et il ne manque pas de citer la « *Teint frais* » qui est une pomme de table.



Depuis quelques années il y a un regain d'intérêt pour le cidre: les journalistes, les correspondants locaux sont sollicités pour parler de la fabrication, d'une fête du cidre, de la visite d'une cidrerie, (même par les écoliers qui ne peuvent déguster). Dans l'introduction de son livre " Le Pays de Fouesnant ", Serge Le Gall s'écrie: « *Ah ! Quel beau pays que celui de Fouesnant!* » ; et il cite cette phrase d'un voyageur au début du XXème « *Le cidre y est fameux et les femmes sont belles. . .* ». Le tout illustré par une image suggestive qui glorifie l'une d'entre elles, et le cidre tiré « *au cul de la barrique!*».

Mais revenons un peu au temps de Frédéric Le Guyader. Tandis que le poète se plaisait à chambrer les buveurs de cidre, un écrivain célèbre, Emile Zola, était en Bretagne à la recherche d'un modèle de personnage pour un roman qu'il avait en projet dans la suite de ses " Rougon Macquart ". (Voir Foen Izella N° 3)

Zola, du « *Château Rose* » de Sainte Marine, où il séjournait avec sa femme pendant l'été 1883, traversait l'Odet et venait louer une voiture chez Hamon, au Grand Hôtel de Bénodet. Il sillonnait alors le pays de Fouesnant, jusqu'à Concarneau, une région où il ne voyait à travers ses observations que matière à critiques. Contrairement à Frédéric Le Guyader, Emile Zola n'entendait pas le parler local, et il ne réussit pas à pénétrer la société bretonnante; il referma les dossiers et les statistiques qu'il ne pouvait exploiter. Il ne parlera pas de cette Bretagne qui devait être l'objet d'un ouvrage sur l'alcoolisme, la saleté, la criminalité et l'aliénation mentale.

Le séjour de Emile Zola à Sainte Marine serait sans doute allé aux oubliettes s'il n'avait rencontré à Bénodet, chez Hamon, monsieur Alfred Girard, un savant et en même temps député de Valenciennes, qui s'intéressa à l'objet de ses recherches, puis l'orienta sur la misère dans le pays minier, et le conduisit à y écrire « *Germinal* »...

## A TRAVERS LE XX<sup>ème</sup> SIÈCLE

La traversée du XX<sup>ème</sup> siècle n'a pas été « un long fleuve tranquille » pour les producteurs de cidre. Depuis la « verve barbare » de Frédéric Le Guyader et le langage plus terre-à-terre des journalistes, les pommiers ont continué à fleurir et le cidre à couler du pressoir, mais avec des secousses générées par les guerres qui se sont succédé, les mutations profondes qu'elles ont apportées dans les modes de vie. Le cidre a perdu sa place au milieu de la table familiale et sur celles des restaurants.

Dans le même temps, le goût du « c'huerdo » cher aux fouesnantais (surtout aux grands buveurs) reculait peu à peu, et faisait place à celui que Jean Malus, en 1906, voyait comme l'avenir de la profession: plus doux et fruité. Et on voyait aussi, de-ci, de-là, comme une menace se profiler sur les pommiers. Les producteurs, encouragés et même subventionnés par les pouvoirs publics rasaient des vergers entiers.

Le quartier de Perguet, comme tout le canton, était riche de ces belles tenues dont le cidre était réputé et consommé dans toutes les hostelleries de la Cornouaille. Nous avons recherché les témoignages de personnes qui y ont vécu depuis les années 20, pour nous le faire découvrir :

### **François Cuzon, à Ty-Banal :**

Le cidre est associé aux plus anciens souvenirs de mon enfance. Je me vois encore, à six ou sept ans, regardant mon grand-père, René Philippe, tirer sur la corde de la «Gwaskerez» et me demandant, quand il était à bout de souffle, de mettre en place « ar hi », (le chien ).

La gwaskerez était une presse rudimentaire, sans vis centrale, dont le plateau mobile était manié comme un treuil, sans arrêtoir. « Ar hi » était une pièce métallique qui coinçait la corde contre la roue dentée pour éviter un relâchement de la pression en cours.

Ar Goaskerez : C'est la version locale du nom de l'ancien pressoir à cidre.

Le dictionnaire l'orthographe « gwaskell ».

Ce pressoir a été remplacé au début du XX<sup>ème</sup> siècle par des appareils plus performants, et plus faciles à mettre en oeuvre. Son maniement réclamait en effet beaucoup d'efforts, et la pressée ne dépassait cependant pas une cinquantaine de litres (un quart de barrique).

Il n'existe à notre connaissance qu'une seule « gwaskerez » à Fouesnant et elle a son histoire. Elle fut la propriété du docteur Cocheril qui exerçait à Fouesnant; il l'a cédée à madame Rollin, demeurant à Beg Meil. Celle-ci a pensé que ce pressoir pouvait intéresser l'association des Amis de Kerbader comme une curiosité de la région cidricole, et elle l'a offert à monsieur Eugène Le Goardet propriétaire de la ferme de Poul an Corre, l'un des principaux animateurs des réjouissances au pardon de Kerbader et par ailleurs connu pour la qualité de son cidre. La « gwaskerez » a retrouvé une nouvelle jeunesse grâce aux soins de Louis Dréau et elle est exposée à la curiosité du public les jours de fête à Kerbader



Par la suite, mon père a acheté un vrai pressoir à vis, actionné à la main. Sur le plateau, il étalait par couches les pommes broyées. Elles étaient maintenues avec de la paille de seigle coupée verte pour ne pas être cassante, et qui a ensuite disparu au profit de la toile. Ce pressoir a été vendu à la disparition de mes parents; personnellement, je n'en ai jamais possédé.

Depuis mon mariage, il y a une soixantaine d'années, j'ai toujours fait du cidre pour ma consommation personnelle. Je me procure des pommes que je ramasse chez des amis, et n'ai que l'embaras du choix pour le pressoir. Il m'est arrivé, les années d'abondance, de remplir cinq barriques. Je viens d'avoir 87 ans et je continue de faire du cidre comme je l'aime: demi-sec.

Dans le secteur de Bénodet et de Clohars, à l'ouest du canton, dans plusieurs grandes fermes on pressait chaque année entre 40 et 50 barriques de 220 litres de cidre, qui étaient surtout vendues dans le pays bigouden et à Quimper. De mémoire, je cite les tenues de Bréminou, Kerven, Kerconan, Nervoet, Le Pont, et bien d'autres de moindre importance. A Guénodou, une ferme d'environ 50 hectares où je travaillais, il y avait 3 hectares des meilleures terres sous pommiers. On y faisait une cinquantaine de barriques dont six pour la consommation du personnel. Une demi barrique tous les mois pour sept personnes: les patrons, trois commis et deux servantes. On ne mettait pas le cidre en bouteilles, mais la clé dans la barrique, et on tirait jusqu'à la lie. On ne parlait pas encore d'autres boissons. Et même après mon retour de captivité en 1945, la boisson de table était encore le cidre.

Les variétés de pommes à cidre sont très nombreuses, et je considère qu'il faut savoir doser les mélanges de variétés pour obtenir un bon cidre. Lorsque j'ai le choix je ramasse des « Beleienn » qui font un cidre extra, les « Féro briz, Boutel bras, Boutel bihan », et les «Trojen hir » pour avoir du cidre doux.

**Yvon Caradec** est aussi un enfant du pays; il évolue depuis son enfance dans l'ambiance du cidre. Il raconte :

Je suis né et j'ai grandi à Kerven, une ferme de 30 hectares exploitée par mes parents. Mon père était le plus important producteur de cidre du secteur de Perguet. Il en a fait jusqu'à 300 barriques dans les bonnes années. Il avait des clients fidèles, et parmi ceux-ci, monsieur Volant, à Pont-l'Abbé, à qui il faisait parvenir trois barriques chaque semaine; il lui arrivait même d'en envoyer six (deux charretées de trois). Et quand il y avait des années de pénurie de pommes dans le secteur, il en achetait ailleurs pour garder ses clients.

Je me suis installé avec mon épouse Denise en 1952, au partage de la ferme de Kerven, à Ménez Perguet. J'ai eu 11 hectares sur lesquels il y avait quelques pommiers, mais vieux et déjà caducs. Je les ai tous remplacés par des jeunes plants que j'ai greffés avec des variétés locales, qui avaient fait la réputation du cidre de Fouesnant. Des *Féro briz* qui font un cidre très alcoolisé (jusqu'à 7°), des « *Féro ruz coz, Dous boulange, Boulel bihan, Boulen slang* ». Des « *Beleienn* » qui font un cidre excellent, mais qui ont l'inconvénient d'être tardives. J'aime beaucoup le mélange de « *Pral gueod* » et de « *Trojen hir* » pour obtenir une boisson douce et très colorée.

J'ai fait jusqu'à 15 barriques dans une année; je vendais en fûts. Pendant plusieurs années j'ai eu comme clients une bande de copains de Saint-Nazaire qui venaient à la ferme et faisaient eux-mêmes la mise en bouteilles. Ici on ne parlait pas encore de cidre en bouteilles, c'est un peu plus tard qu'est venue la mode du cidre bouché, demi-sec et pétillant. Par ailleurs on peut préciser que nous ne vendions pas le cidre dans notre entourage. Tout le monde ici, même sans avoir un seul pommier, se débrouillait pour en faire en allant ramasser des pommes chez l'un et l'autre, et il était facile de trouver un pressoir.



Lorsque j'étais enfant mon père avait déjà un bon pressoir avec une vis centrale et un plateau en bois. Il a dû ensuite le remplacer par un autre plus important, avec plateau de béton sur lequel il faisait une pressée de 3 à 4 barriques. Le broyeur était actionné par un manège à chevaux, remplacés ensuite par un moteur à essence. J'ai vu aussi l'avènement de la toile pour le maintien des couches de marc, après la paille qui les laissait parfois glisser.

Moi-même, j'ai eu un bon pressoir hydraulique que j'ai récupéré à la ferme paternelle en 1968 et que je viens de vendre, en très bon état

de marche. Entre temps j'ai fait le cidrier ambulancier, travail que j'ai abandonné pour me consacrer à l'horticulture. Dorénavant je ne garderai que les pommes nécessaires à ma consommation personnelle; cette année j'ai vendu le surplus à un cidrier de la Forêt qui est venu les prendre avec un engin à secouer les arbres et une machine pour ramasser les pommes tombées.

Mon père était le plus important des cultivateurs cidriers du secteur; il y en avait d'autres, à Kerconan, à Kermine, à Penarun, Guénodou. Et la plupart vendaient surtout dans les débits de boissons de Quimper et de Concarneau. Je me souviens aussi de deux cidriers non producteurs de pommes dans les années 30 au bourg de Fouesnant: la maison Le Viol, près de Bréhoulou, et Rousseau, à côté de l'église.

Je voudrais dire aussi que si le cidre de Fouesnant a bonne réputation, il y avait des fermes qui en faisaient de très médiocre: pendant les journées d'entraide de l'été, il fallait avoir bien soif pour en goûter, j'en ai encore le souvenir !

## LE CIDRE DE FOUESNANT AUJOURD'HUI .

L'annuaire professionnel du téléphone pour le Finistère mentionne une vingtaine de cidriers, tous installés dans le sud du département, sauf un. Et le pays de Fouesnant en compte cinq, dont quatre se trouvent dans la commune de La Forêt-Fouesnant : les maisons Jaffré, Le Loupp, Séhédic et Thomas. Goenvec se trouve à Fouesnant et Y. Saliou à Gouesnac'h

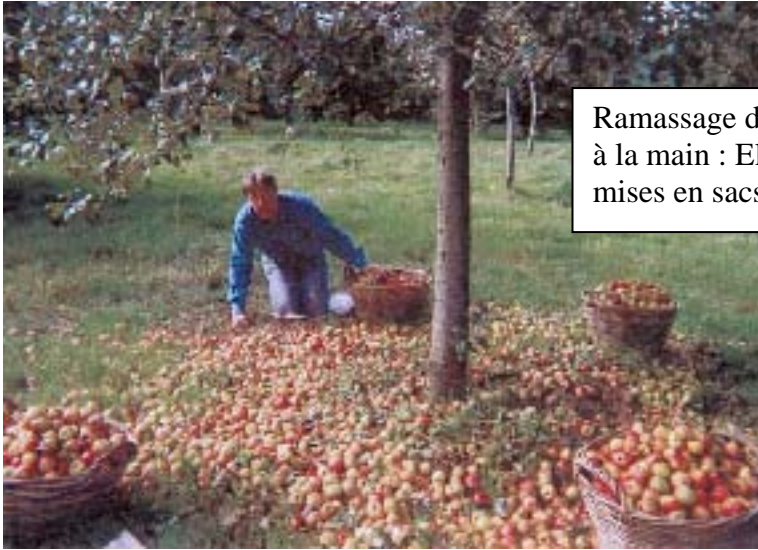
Mais lorsque l'on parcourt le pays fouesnantais, on constate qu'il y a toujours beaucoup de cultivateurs producteurs de pommes qui continuent de faire du cidre et qui ont leur clientèle fidèle, souvent fière de vous dire: " C'est le meilleur de tous ".. Il est vrai que nous ne sommes plus au temps où le cidre quittait la ferme en barriques de 220 litres pour être servi à la bolée dans les troquets des villes proches. Il est vrai aussi qu'on ne le voit plus (sauf exception) sur la table familiale. Le cidre est maintenant la boisson rafraîchissante que l'ami de passage apprécie. Il trône sur toutes les tables des crêperies, servi notamment aux vacanciers à la recherche des produits locaux. Nos visiteurs de l'été l'estiment beaucoup, comme en témoignent les approvisionnements des grandes surfaces, et la vente directe du producteur au consommateur est particulièrement remarquable dans les campings.

Il serait vain et très difficile d'évaluer la production actuelle de cidre dans le pays de Fouesnant .On y trouve les cidriers officiels qui se sont beaucoup développés, notamment en obtenant en 1995 une appellation d'origine contrôlée ( A.O.C. Cornouaille ), et tous les autres, de celui qui ne vise que sa consommation personnelle à ceux qui en tirent un revenu complémentaire non négligeable.

Nous avons rendu visite à deux cidriers à l'heure où leurs pressoirs fonctionnaient. **Guy Jaffré**, à Keranterrec, a succédé à son père dans la ferme en 1989, et il a tout de suite accéléré la production de cidre de qualité. En 1990 il décrochait une médaille de bronze au concours régional à Fouesnant, et en 2000 il recevait la médaille d'argent. Il travaille en famille et apprécie l'aide de son père, nécessaire pour son " savoir-faire " .

Il a trois hectares de vergers, mais ses pommes ne suffisent pas à une production annuelle de 500 à 600 hectolitres; mais il en trouve facilement dans le secteur.

Le cidre ne va plus dans des barriques, mais dans de grandes cuves en plastique alimentaire ou en inox, où sa fermentation sera surveillée, et où il attendra d'être soutiré, puis mis en bouteilles.



Ramassage des pommes à la main : Elles seront mises en sacs.



Ramassage à la machine, qui met les pommes en caisses pour être déversées dans une benne



Les sacs de pommes s'entassent avant d'être dirigés vers le broyeur.



Tandis que les pommes roulent vers le broyeur, toute la famille est à l'œuvre pour écarter celles qui sont gâtées et les corps étrangers.



Des montagnes de pommes et, derrière, l'engin qui vient les charger.



Dans la salle des machines : remarquer la puissante presse hydraulique horizontale.



Les énormes cuves en plastique (50 hectolitres chacune, c'est-à-dire plus de 22 barriques) ont remplacé les fûts de chêne.

Il a renouvelé beaucoup de ses pommiers sur les conseils du " CIDREF " (Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien), et il apprécie les mélanges de «*Krohen Ki, Marie Ménard, C'huéro ruz, Kermarker, C'huéro ruz Ploveil, C'huéro gwen, Douced coumoulen* », bien dosés pour le cidre souhaité. Ses clients: beaucoup de vacanciers, surtout les campeurs, mais aussi les surfaces commerciales et les crêperies.

**François Séhédic**, le fondateur de la cidrerie, a passé la main à son gendre, Christian Daniélou que nous avons joint à son point de vente à Ty-Glaz. Il affiche une belle confiance dans l'avenir du cidre et de sa Maison. Il produit plus de cidre que tous ses concurrents réunis; il livre dans toute la région, et par messagerie à une clientèle éparse dans toute la France, voire au-delà des frontières. Tout cela, dit-il, grâce à des moyens de production modernes, et à la rigueur qui ne laisse rien au hasard: les opérations sont conduites pour obtenir, selon les besoins, du cidre doux et fruité, demi-sec frais, brut, extra brut, traditionnel, pétillant... Et il ajoute: « Longtemps on a prétendu que le cidre de Fouesnant était « *c'huéro* », mais actuellement ce cidre ne se vend plus beaucoup ».

Les installations de la maison Séhédic se trouvent à Kertauban au milieu d'une vingtaine d'hectares de vergers. Elles sont impressionnantes: d'un côté un hangar immense, et de l'autre l'atelier de fabrication. Une très grande aire pour le stockage des pommes qui y sont prises mécaniquement et versées dans une rigole où elles sont lavées et dirigées vers un bassin. Un tapis roulant les happe et les envoie vers le broyeur qui fait corps avec un énorme pressoir hydraulique horizontal, qui laisse couler le cidre dans une baille où il est aspiré vers les cuves. Il sera gardé à température régulée, suivi au densimètre, son taux de sucre analysé en laboratoire, la fermentation ralentie s'il y a lieu, pour obtenir les goûts demandés.

Dans les vergers de Kertauban beaucoup de vieux pommiers ont été remplacés, mais les variétés qui ont fait la belle réputation du cidre de Fouesnant ont à nouveau été greffées; et Christian Daniélou d'en citer quelques unes: « *Beleienn, C'huéro briz, C'huéro ruz, Prat gweod, Dous moann* ».

Ici s'arrêtent nos considérations sur le cidre de Fouesnant, mais il est évident que le sujet n'est pas épuisé. J'accueillerais avec plaisir tous documents, renseignement, photos, témoignages sur sa fabrication, éventuellement ses retombées économiques, le tourisme. . . Et je me permets de souligner que les producteurs, dans le respect de la clientèle, affichent qu'il est " *à consommer avec modération* ».



*N.D.L.R. : Le lecteur intéressé peut aussi se reporter aux documents suivants :*

- *Revue « Ar Men » n° 41 : « Le cidre, une tradition pur jus » ;*
- *« Le cidre », Bernard Rio (Ratier) ;*
- *« Le Guide du Cidre de Cornouaille » (Mark Gléonec, 1993).*