https://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article495

La rubrique de Jeannine CAPPY

LES POMMES D'ICI

- Revue N°14 -

Date de mise en ligne : jeudi 13 décembre 2001

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits réservés



LES POMMES D'ICI

--------- Il n'y a pas si longtemps, l'Argonne était un vaste verger. Avant que les prairies ne soient transformées en champs de maïs, de nombreux arbres fruitiers, particulièrement des pommiers, y prospéraient. Ils faisaient bon ménage avec les vaches, qui, à l'époque, n'étaient pas encore folles ! Les nombreuses variétés de pommes, fruits de longue conservation et aux usages multiples, étaient une véritable richesse pour ce pays.

°
°â€" °

--------- Les pommes entrent dans la confection de nombreuses pâtisseries, même si, malgré tout, c'est la *« galette à pommes »* qui reste la reine des desserts argonnais. Livres et revues culinaires ne sont choses courantes que depuis peu. Les recettes, jadis, étaient copiées sur des cahiers, sans ordre précis, mêlées quelquefois de manière inattendue, à la façon de tanner les peaux de lapin, de traiter les arbres ou de tricoter des gants. Ces cahiers se transmettaient de mère en fille. Les recettes qui suivent sont extraites de deux d'entre eux, largement centenaires.

- GATEAU DE POMMES -

--------- Cuire douze pommes moyennes, pelées et épépinées. Bien les écraser pour en faire une compote fine. Y ajouter quatre oeufs entiers et un peu de sucre. Verser dans un moule caramélisé et faire cuire au bain-marie.

- TOT-FAIT AUX POMMES -

--------- Peler quatre belles pommes. Les épépiner et les couper en quartiers minces. Les faire sauter dans du beurre. D'autre part, délayer vint-cinq grammes de farine avec un oeuf, une pincée de sel, un peu de sucre et une tasse de lait. Ajouter les pommes. Mettre dans une tourtière beurrée et cuire au four une demi-heure. Parsemer de fruits confits et servir chaud.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne

- MOUSSE A LA RUSSE -

--------- Prenez quatre ou cinq blancs d'oeufs que vous battrez en neige très ferme. Incorporez-y une demi-livre de marmelade de pommes. Mêlez légèrement et mettez le tout dans un plat en lui donnant une forme de pyramide. Unissez avec la lame d'un couteau mouillée. Saupoudrez de sucre en poudre et mettez à four doux. Lorsque la mousse est cuite, servez-là avec une saucière de crème double.

- MARMELADE DE POMMES -

--------- Faire une compote avec huit ou dix grosses pommes. Y ajouter un verre de crème, la valeur d'un petit oeuf de beurre, une petite cuillerée de Kirsch. Chauffer ensemble quelques minutes. Passer au tamis et laisser refroidir.

- LES TECHONS [1] -

--------- A la fin de la saison, quand il reste des pommes un peu ridées, les éplucher, enlever le coeur, les couper en rondelles et les mettre à sécher " conservation : plusieurs mois. On peut les réhydrater ou les croquer tel-quel " c'est délicieux !

°
°â€"°

--------- Les Argonnais peuvent consommer leurs pommes locales toute l'année : Aux diverses variétés précoces dites « de Moisson » succède la Belle-Fleur, excellente en octobre et novembre. Puis, Réau, Reinettes grises ou dorées, Rambour, Jean Tondeur prennent le relais jusqu'au printemps suivant, si toutefois elles sont conservées dans de bonnes conditions. Ensuite, Louiton, Couillon de Coq, Pommes de Fer durent jusqu'à l'été.
--------- Ces fruits n'ont rien de commun avec ceux issus de vergers industriels. Nos pommes, cueillies à point, consommées au mieux de leur maturité, qu'elles soient fermes ou tendres, sucrées ou acidulées, ont de quoi satisfaire les goûts les plus exigeants. Pratiquement jamais traitées, elles peuvent être croquées avec leur peau. Non seulement c'est un vrai régal, mais grâce à leurs nombreuses vertus thérapeutiques, elles entretiennent une bonne santé. Qui ne connaît pas l'adage : *« Manger une pomme par jour éloigne le médecin » !*

°
°â€"°

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne

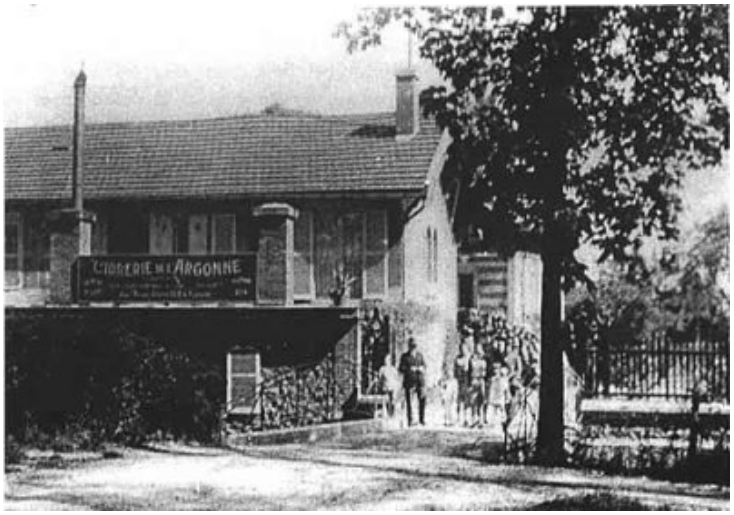
--------- Il y a encore une cinquantaine d'années, le cidre était la boisson usuelle que chacun fabriquait. Réau, Louiton et pommes à cidre mélangées étaient mises à « parer » dehors, jusqu'aux premières gelées. A partir de novembre, jusqu'en janvier, on les pressait. Ceux qui ne possédaient pas le matériel nécessaire devaient attendre le passage du pressoir itinérant. Monté sur roues, tiré par un cheval, le broyeur accrochéderrière, il se déplaçait de village en village. Celui acheté en 1937 par « Gégène » COLLIN, le brandevinier [2] de Passavant (qui était aussi petit agriculteur-éleveur et coiffeur à l'occasion) pouvait presser un maximum de cinq cents litres de jus, pour un « pain » de sept cent cinquante kilos de pommes.



Même pendant la « Grande Guerre », les soldats faisaient le cidre
Photo donnée par Monsieur LUNARD

--------- Pour la consommation journalière, le cidre était conservé dans des tonneaux bouchés : feuillettes de cent litres, pièces de deux cents litres, même demi muid de cinq cents litres. On le « tirait » au fur et à mesure des besoins. Inutile de préciser que le fond du tonneau était si raide qu'il fallait, m'a-t-on dit, s'accrocher pour le boire !
--------- Mais on faisait aussi " et on fait toujours " du cidre bouché d'excellente qualité. Une partie de la production familiale était mise en bouteilles, fermées d'un bouchon solidement maintenu par un croisillon de fil de fer " ce qui rendait parfois le débouchage aléatoire. Si la cave où on le conservait n'était pas assez fraîche, le cidre devenait très nerveux ; il faisait allégrement sauter son bouchon plus vite que prévu et se répandait généreusement partout, sauf dans les verres !
--------- Outre ces utilisations familiales, la vente des pommes constituait une ressource non négligeable pour nos anciens (qui étaient, pour la plupart, de petits propriétaires).
Les variétés « à cidre » étaient achetées par les cidreries. A Florent, la maison « Clovis Fer », fondée en 1893, appelée « Cidrerie de l'Argonne » s'est installée à Châlons-sur-Marne après la guerre de 1914. Elle a malheureusement fermé ses portes vers le milieu des années 1970.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne



La Cidrerie de l'Argonne (ancienne maison Clovis Fer de Florent à Châlons-sur-Marne
Photo C. CAPPY

---------Une grande partie des variétés « à couteaux » était écoulée par l'intermédiaire de ramasseurs professionnels. Les expéditions vers les marchés lointains se faisaient par wagons entiers, depuis la gare de Villers-Daucourt, pour notre région.

--------- Les ventes directes n'étaient pas moins courantes. On venait s'approvisionner chez les producteurs. Mais certains d'entre-eux, tels de père « Pomme-Pomme » de Brizeaux (petit journal n°3) ou Charles Hippolyte COCHARD, de Passavant (voir page 32) préféraient aller livrer eux-même leurs fruits jusqu'en Champagne et en Lorraine. Ils partaient quelquefois plusieurs jours, avec une charrette bien remplie, tirée par un cheval. Ils s'étaient fait souvent une clientèle fidèle.

---------Nos pommes d'Argonne retrouveront-elles une partie de leur lustre d'antan ? Aujourd'hui, les produits de qualité sont de plus en plus demandés. On replante de nouveau des arbres fruitiers de variétés locales. C'est peut-être, espérons-le, le signe avant-coureur de leur renouveau.

---

[1] Téchons : Expression de Villers-en-Argonne.

[2] Brandevinier : Bouilleur, distillateur.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne