

Le cidre Jehan de Brie

C'est le jeudi 9 juin dernier, au château de Lésigny, que la cidrerie Mignard a présenté, avec élégance, son nouveau produit : le cidre Jehan de Brie.

La cidrerie Mignard

Adolphe Mignard, le grand-père de Serge Mignard, l'actuel directeur de la cidrerie, lassé de garder le moulin des Brus, s'était mis à son compte comme épicier ambulant puis sédentaire, avant de créer l'entreprise⁽¹⁾ un peu avant la Grande Guerre, à Bellot, village du canton de Rebais.

L'Annuaire commercial de Seine-et-Marne de 1913 le cite à la rubrique *pressoirs à cidre* qu'il partage avec H. Brodard et J. Gomy.

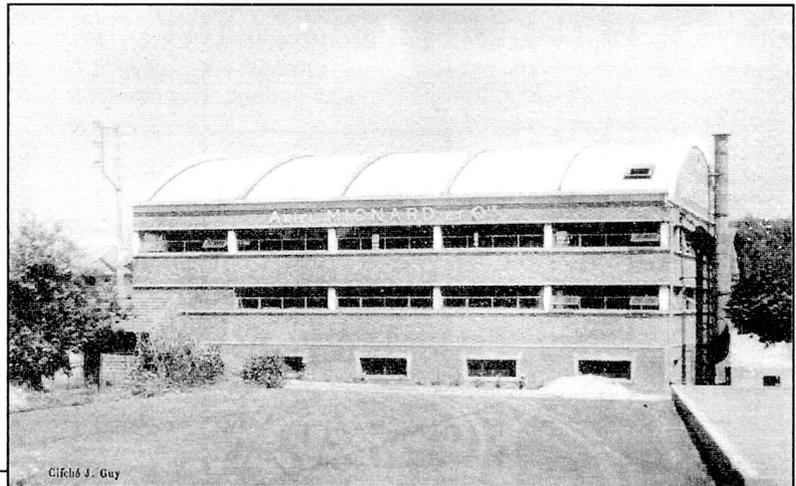
À cette époque le cidre est vendu en tonneaux et il faut attendre les années 1950 pour qu'intervienne la mise en bouteille, sur l'initiative d'Ariel Mignard, le fils du fondateur.

tandis qu'à Bellot, la spécialisation se renforce : la fabrication de jus pétillant sans alcool.

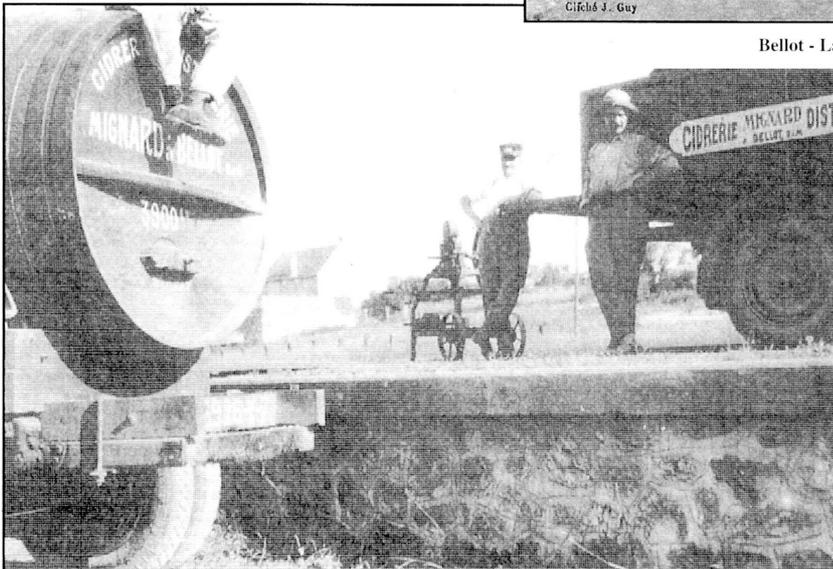
Sa localisation en pays briard, en pleine zone de production de pommes à cidre, crée des conditions idéales pour la fabrication du cidre Jehan de Brie.

villageois de remplacer les vignes malades par des arbres fruitiers.

Dans certaines régions du département, ajoute-t-il, on faisait du cidre pour le commercialiser, mais dans toute la Seine-et-Marne on écrasait des pommes pour la consommation familiale.



Bellot - La cidrerie dans les années 1930.



Livraison de cidre en 1920.

L'entreprise connaît alors une forte expansion et devient l'un des tout premiers fabricants de cidre. La marque principale de commercialisation est le cidre Jacques de Toy ; elle détient alors près de 15 % de part de marché.

Par ailleurs, la société Mignard fabrique des jus de fruits et des cocktails sans alcool, dont l'exportation représente aujourd'hui 35 % du chiffre d'affaires.

Il y a trois ans, la cidrerie Mignard est devenue filiale de C.S.R. Pampryl (groupe Pernod-Ricard) et entre dans le groupe n° 1 du marché français du cidre.

L'essentiel de la fabrication de cidre est regroupée dans les usines du groupe, en Normandie et en Bretagne,

Actuellement, la cidrerie emploie 45 personnes et produit 12 millions de bouteilles par an.

Le cidre, un enfant du pays briard

Quand on feuillette *La Vie Rurale en Seine-et-Marne* de René-Charles Plancke, plus disert sur la vigne que sur la pomme, on apprend quand-même que la culture des pommiers et des poiriers dans ce département a pris une relative extension avec la disparition de la vigne, comme dans la commune d'Argentières, où M. Massé, instituteur, avait conseillé aux

Hélas, tout comme le vin, le cidre de Seine-et-Marne n'avait pas bonne réputation, on le disait manquer de tanin et d'acidité.

Il manquait plus certainement le savoir-faire de la famille Mignard !

Il n'empêche que la Brie a ses pommes, donc son cidre, moins connu des amateurs que celui de Normandie ou de Bretagne ; nos traditions cidrières, bien que plus tardives, n'en sont pas moins fortes. *Belle Joséphine, Belle Fleur, Pomme de Souris, Mauperthuis, Gendreville, Barré, Rousseau, Locard, Châtaignier d'automne*, les variétés cultivées dans cette partie de l'Île-de-France ont leurs caractéristiques : dites *pommes à deux fins*, elle se prêtent à la dégustation au couteau et conviennent parfaitement pour le cidre.

Leur rapport équilibré en sucre et en acidité, sans amertume, permet d'obtenir un fameux jus de pommes.

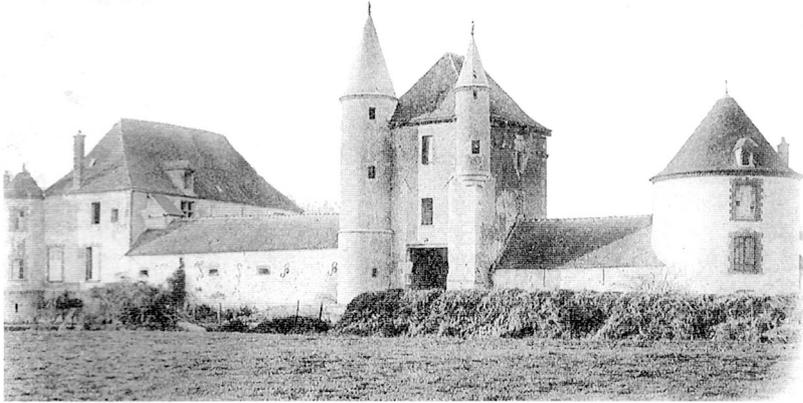
Le cidre Jehan de Brie est élaboré à partir d'un assemblage de ces pommes briardes ; c'est ce mélange unique qui lui donne sa personnalité

Un illustre parrainage : Jehan de Brie

Jehan de Brie, le bon berger, naquit en 1453 à Villiers-sur-Roignon au pays de Brye, en réalité Villiers-sur-Roignon, hameau d'Aulnoy. À huit ans, orphelin, il doit gagner sa pitance comme gardien d'oies ; à neuf ans, on lui confie la garde

d'un troupeau de pourceaux rudes bêtes et de mauvaise discipline.

L'année suivante, il lui échoit une mission de confiance : il devient *mouche du coche* puisque son travail consiste à hâter et exciter les chevaux au-devant de la charrue, mais au bout de trois mois un cheval lui broie le pied droit.



Jouarre - ancien manoir de Nolongues, en 1899.

Guéri, il est promu gardien de dix vaches, mais une bête rendue furieuse par quelque mauvaise mouche ou breuvage le renverse de ses cornes, le mettant hors d'état de continuer semblables fonctions.

Le seigneur de Nolongue lui confie alors quatre-vingts agneaux débonnaires et innocents que pendant une année, il nourrit, tond, panse et défend contre les loups et autres méchantes bêtes.

Devenu adolescent, il avance en la science de garder convenablement les bêtes, et son maître le place à la tête d'un troupeau de cent vingt moutons. Sa renommée de bon berger allait de jour en jour augmentant au pays de Brye.

C'est quand il approche de ses seize ans que Jehan apprend à lire.

Pour pouvoir étudier à Paris, il s'engage comme laveur d'écuelles chez Arnoult de Grandpont, trésorier de la Sainte-Chapelle. À vrai dire, il ne reste pas longtemps dans ses humbles fonctions, car son maître, se rendant compte de l'intelligence de son plongeur, l'aide, le conseille, si bien que quatorze ans plus tard, à la mort de son protecteur, il va demeurer chez le seigneur de Hétomesnil, conseiller du roi, maître des requêtes et chanoine de la chapelle royale, qui le fait nommer notaire-secrétaire du roi.

Un jour, Charles V, stupéfait des connaissances de son secrétaire, lui demande de rédiger un livre sur l'art de la bergerie en vue des rustiques de son royaume ; c'est ainsi qu'il écrit *Le traité de l'état, science et pratique de l'art de la bergerie et de garder ouailles et bêtes à laine* qu'il signe le rustique Jehan de Brie, dit le bon berger.

Le nom de Jehan de Brie, devenu l'une des célébrités locales, est encore bien connu des habitants de Seine-et-Marne.

Un monument, inauguré en septembre 1909, près de Nolongue, à l'intersection des routes de Rebais et de Coulommiers perpétue son souvenir. Il a été érigé à la mémoire de Jehan de Brie, qui berger en ce lieu de Nolongue, devint secrétaire de Charles V, par la Société d'agriculture de Meaux.

Le pays briard a son cidre

Dans la lignée des produits naturels et de traditions, le cidre Jehan de Brie s'adresse à tous les amateurs de cidre de caractère et de sensations fraîches.

Pour les raisons exprimées plus haut, les pommes caractérisées par des goûts acidulés donnent à ce cidre de notre terroir une personnalité sans égale que Jacques Puisais, fondateur de l'Institut français du goût, définit ainsi : *Sa robe est dorée, son effervescence docile. En bou-*



Le cidre Jehan de Brie : le pays briard a son cidre (photo Francis Mignard).

che, son goût est franc et équilibré dans les saveurs de base : l'amer, l'acide et le sucré. Ses arômes révèlent les pommes sauvages, l'angélique, la fleur d'oranger, la pâte de coing. Ces saveurs se confirment en bouche.

Cidre de caractère, il accompagne idéalement les repas, s'accommode aussi bien des viandes rouges que des salades.

Source d'inspiration de cuisiniers inventifs, il se découvre aussi dans une cuisine imaginative, telles ces *escalopes de volaille au cidre*, que nous devons à Louis Lachenal du *Sauvage* à Rebais

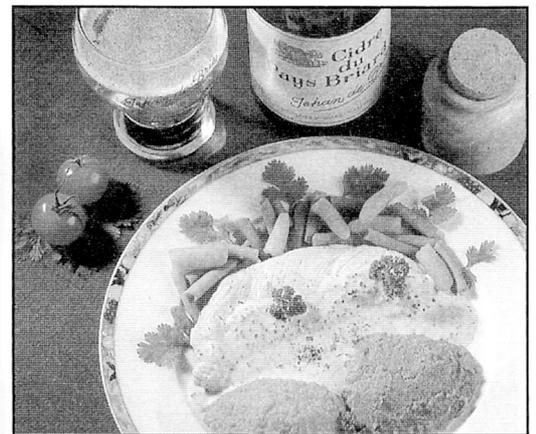
Escalopes de volailles au cidre

Ingrédients pour quatre personnes :

quatre escalopes de volailles, 20 cl de cidre Jehan de Brie, 20 + 20 g de beurre, une cuillère à soupe de crème fraîche, une cuillère à café de moutarde de Meaux, sel, poivre, pluches de cerfeuil.

Recette :

- 1.- Saler et poivrer les escalopes.
- 2.- Dans une poêle, les faire revenir dans 20 g de beurre, cinq minutes de chaque côté ; les maintenir dans un plat de service au chaud.
- 3.- Jeter la graisse de cuisson. Déglacer dans le cidre Jehan de Brie et réduire de trois-quarts. Incorporer la crème et le reste de beurre, puis la cuillère à café de moutarde de Meaux.
- 4.- Napper les escalopes de cette sauce, parsemer de pluches de cerfeuil.
- A servir avec le cidre Jehan de Brie.



Escalopes de volaille au cidre Jehan de Brie, une recette du terroir de Louis Lachenal.

Ce qui est bon est rare. Toutefois, vous trouverez facilement le cidre Jehan de Brie en vous adressant à :

**CIDRERIE MIGNARD,
B.P. 1 - 77510 BELLOT
Tél. : 64.75.63.55.**

Alcide BOUCHER

Note

1.- Pour en savoir plus, lire *Les pressoirs à cidre du Petit Morin*, par Didier Galland, *Notre Département*, n° 30, page 50.