

LES PRESSEIRS À CIDRE DU PETIT MORIN

Une découverte inattendue

■ La roue briarde

Cette cage d'écureuil photographiée au Grand Fourcheret de Villeneuve-sur-Bellot, par Jean Bachelet⁽¹⁾, personne ne semblait savoir ce que c'était. Pourquoi ? Un canular, tellement gros qu'on ne pouvait y répondre que par un canular⁽²⁾. Pourtant, quelques mois plus tard, il faut constater l'évidence : l'ignorance était réelle et personne n'a écrit pour élucider le mystère : *qui (que) faisait la roue ?* Après coup, cela m'apparaît révélateur de ce que j'ai constaté : son utilisation était géographiquement très limitée.

Cette roue était pour moi une évidence : le hasard de ma naissance m'avait placé au beau milieu de la zone où les presseurs à cidre utilisaient la cage d'écureuil comme force motrice de pressurage. Les gens l'appelaient tout simplement *la roue* ; elle a servi dans les presseurs fixes jusque l'entre-deux-guerres quand la technique des presseurs ambulants actuels, avec l'arrivée des moteurs, l'a supplantée. Avant d'être ambulants – on disait aussi *roulants* – ce type de presseur a été fixe.

■ La Briarde savante

J'ai la chance de connaître des gens, plus âgés que moi bien sûr, qui ont travaillé sur ces presseurs. Je suis retourné les questionner.

Une femme me raconte :

À l'époque on enroulait l'arc dans d'la paille, d'la paille de seigle, d'la belle paille raide. On la serrait avec un abattage.

Y en avait qu'avaient une grande roue ; fallait monter d'dans. C'était pas marrant.

J'vous parle de ça, y a 60 ans. Ah ! Qu'est que j'dis ! Plus qu'ça, 70 ans. (Ces notes datent de 1992).

Ça allait pas vite. Fallait une ou deux personnes dans la roue. Quand on serrait l'arc, à deux c'était pas d'trop. Pour desserrer, à un ça suffisait.

Les femmes montaient aussi, mais c'était plutôt les hommes parce que c'était fatigant. Les femmes, c'était plutôt pour desserrer.

Je pourrais vous transcrire des pages de ce genre, car des Briards et des Briardes, j'en ai rencontré beaucoup et ils sont bavards quand ils savent que vous êtes des leurs.

Ainsi on m'a dit ailleurs : *Pou desserrer, c'était l'chien qui tournait.*

■ Le savant briard

Après la pratique, la théorie.

Je l'ai trouvée dans un livre sur les outils, écrit par un historien ethnologue.

Le principe de la *roue d'écureuil* était un des mécanismes connus pour les presseurs : *Un nouveau et considérable perfectionnement fut de nouveau apporté [...] par une cage d'écureuil de maniement plus aisé [...], avec] un axe de bois qui met en mouvement à son extrémité une lanterne qui elle-même actionne un jeu de roues d'engrenages à démultiplication.*

L'auteur est Charles Parain⁽³⁾, originaire de Verdelot, en plein dans la zone des presseurs en question.

C. Parain explique aussi⁽⁴⁾ que les techniques ont évolué. Pour notre région, il pense que la progression est venue de la Champagne, le cidre utilisant des techniques vinicoles.

Comme il y a eu de nombreuses vignes chez nous autrefois⁽⁵⁾, il fallait se poser la question : nos presseurs à roue ont-ils servi aussi pour le vin ? Peut-être, car ils ont été construits au XIX^e siècle, voire au XVIII^e pour certains. Pourtant, les anciens ne parlent que de cidre. Le fait qu'ils soient installés systématiquement à côté d'une auge de broyage utilisable uniquement pour les pommes me fait penser qu'ils n'ont servi que pour le cidre.

Les spécialistes pensent que la théorie de C. Parain, l'origine champenoise, n'est qu'une hypothèse. Pourrions-nous apporter des éléments nouveaux ? Ne rêvons pas. Un travail scientifique nécessiterait beaucoup plus de temps que ce dont un amateur peut disposer, bien qu'un amateur, désintéressé financièrement, puisse être plus sérieux qu'un professionnel qui doit pondre à tout prix pour vivre, disant éventuellement des aneries.

Nous nous contenterons de rassembler des indices, d'explorer des pistes, pour faire progresser la connaissance. Cela ne nous empêchera pas d'affirmer des convictions, de tenter des hypothèses.

■ Roue mythique ou mystique ?

Je me focaliserai sur la roue.

La roue, comme force motrice alimentée à l'huile de coude ou plutôt de genou, a été la fin d'une évolution où l'homme, malgré l'animal, était la seule force bien dosée. Elle a été supplantée par l'énergie hydraulique, le moteur à explosion et l'électricité.

Parallèlement, on passait du bois au métal.

Pourquoi les Briards ont-ils été, dans la vallée du Petit Morin, les utilisateurs de cette perfection mécanique de l'ère du bois ? On ne retrouve cette roue nulle part, ou presque. Les cidriers normands ne l'ont pas connue. Les vignerons de Bourgogne, du Jura, du Midi, du Borde-

lais, non plus. Quant aux Champenois ? Rien n'est sûr. À l'étranger, même absence, y compris dans le nord de l'Espagne dans les Asturies, cette grande région à cidre.

À cheval sur la Normandie et la Bretagne pourtant, il y en a une, au Mont-Saint-Michel, qui actionnait un treuil. La preuve en est que M. Fenouillard l'a vue⁽⁶⁾, qui n'a pas vu celle de Rocamadour. À l'autre bout de la France, la citadelle de Bitche (Moselle) en avait une, détruite par les Boches après la guerre de 70. La roue, symbole de l'alliance du sabre et du goupillon ?

Est-ce une invention monastique, voire mystique, car les moines du Mont-Athos l'utilisaient aussi ?

On trouve donc quelques roues d'écureuil, mais jamais pour des presseurs, bien que la religion chrétienne ait immortalisé le *presseur mystique*, symbole de la Passion.

Pour les français, la roue, cage d'écureuil, est souvent tout sauf la force motrice créatrice. C'est le travail inutile, comme celui de la souris blanche dans sa cage, qu'on occupe à courir sans fin.

Ce n'est pas mystique. C'est mythique. Le mythe de l'effort inutile permanent qui n'aboutit à rien. Un autre Sisyphe, dirait Albert Camus qui a passé un mois à Verdelot en 1944.

Ainsi le *Canard enchaîné* du 16 avril 1952 représentait l'échelle mobile des salaires comme le travail inlassable et inutile d'un lampiste dans une échelle recourbée en forme de roue, de cage d'écureuil. Était-ce le *supplice de la roue* ? La roue évoque la peine, la douleur, parfois la maladie : ainsi la *roue de Sainte-Catherine* qu'on attrape dans la terre des jardins, appelée aussi la *gale des vœux*.

Inutile, la roue ? Quand on tourne à vide, peut-être.

Pour le Briard qui serre le marc, la roue reste le symbole de l'effort sain d'où sort ce nectar qui deviendra le cidre.

J'espère avoir démythifié le problème, sans vous avoir démythifié, puisque je ne vous ai pas mystifié ici.

■ Bref cours de cidrerie historique

Nous nous contenterons d'expliquer comment on faisait le cidre dans nos vieux presseurs fixes à roue⁽⁷⁾.

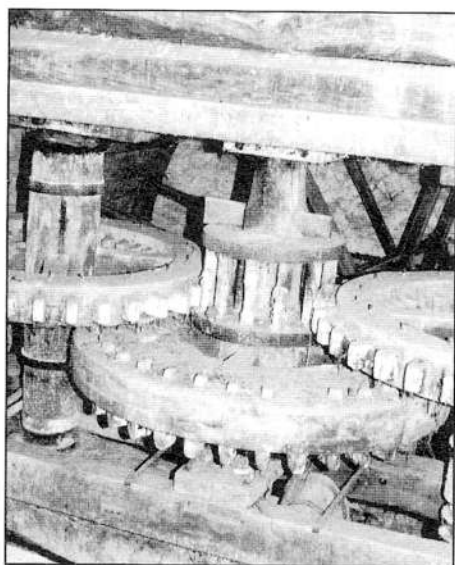
Le bâtiment, rectangulaire, était divisé en deux : à gauche le broyage, à droite la presse (parfois deux presses). Dans tous les bâtiments que j'ai trouvés ou dont j'ai vu la description, l'entrée principale est au milieu du grand côté et le broyage est à gauche.

Le broyage s'effectuait dans une auge circulaire en pierre, jointoyée de plomb pour l'étanchéité, dans laquelle tournait une meule tirée par un cheval aveuglé. Un racloir, le rabot, tiré aussi par le cheval, suivait la meule et décollait le marc des parois pour le recentrer.



Roue, auge et sabot dans la vallée du Petit Morin.

Le rayon de l'auge, sur l'exemple amplement décrit de Choisy-en-Brie⁽⁸⁾, est de 2,35 m à l'extérieur. L'auge a une section de 31 cm au fond et de 46 cm en haut. La meule a un rayon de 74 cm, épaisse de 30 cm au centre et de 25 cm au bord. Toutes les mesures que j'ai pu effectuer sur d'autres pressoirs donnent des valeurs proches de celles de Choisy, pour le broyeur et le reste.



Système d'engrenages de pressoir à deux vis centrales (Vallée du Petit Morin).

En tournant, la meule écrasait les pommes, donnant le marc qui, extrait avec des sortes de pelles en bois, était transporté dans des baquets à la presse.

Le marc, entouré de paille, était mis dans un cadre (ou moule) de dimensions

140 x 140 cm, recouvert de planches (longueur : 1,65 m, largeur : 25 cm, épaisseur : 5 cm) mises côte à côte, sur lesquelles une alternance de blocs croisés de longueurs de plus en plus réduites (de 1,60 à 1 m) permettait d'atteindre des deux vis. Tous nos pressoirs de ce type ont deux vis, souvent en orme. A Choisy, il y avait 5 à 6 étages de blocs entrecroisés en fin de pressurage.

La pression était donnée à partir de la cage d'écureuil par un système d'engrenages dont le schéma ci-joint du Musée national des A T P donnera une meilleure idée qu'un discours (figure 1 ci-contre). Tout était intégralement en bois. Une maquette se trouve à l'Ecomusée de Savigny-le-Temple. Je ne suis pas allé la voir, car j'avais suffisamment d'exemples réels. Je ne le regrette pas, car on m'a dit que ce n'était pas une vraie maquette mais seulement un modèle de principe.

Sous la pression, le jus de pommes, recueilli dans un évidement de la lourde plaque de base, la *maie* (madriers de 14 cm d'épaisseur, fortement soutenus dessous), s'écoulait à l'extérieur à travers un filtre dans un baquet d'où on le puisait avec des seaux, toujours en bois.

Naturellement, dans la vallée du Petit Morin, le filtre était un panier d'osier, qu'on remplissait de paille de seigle pour une meilleure efficacité. On trouvait d'autres astuces : j'ai vu une clochette au bout d'un fil de fer qui sonnait quand la presse était suffisamment montée ou descendue selon les cas.

À Choisy où il y avait une auge circulaire pour deux presses, le bâtiment faisait 14,80 m x 7,90 m. Les bâtiments des pressoirs courants à une presse n'étaient pas spécialement plus petits : j'ai trouvé 13,40 m x 8,50 m avec une porte latérale de 2,15 m d'ouverture. Si le pressoir n'était pas dans une ferme, une écurie provisoire servait aux deux chevaux qui se relayaient, et pour la nuit.

La cage d'écureuil, puisque ce sont ces roues qui ont suscité ma recherche, faisait 1,90 m de rayon extérieure avec une large légèrement inférieure à un mètre. Toutes les roues que j'ai pu mesurer ont moins de deux mètres de rayon, sauf une de 2,20 m. J'ai aussi trouvé une largeur de 1,10 m.

Je vous épargne la suite du processus. Le jus de pommes était mis dans des tonneaux. On dit aussi le moût pour le jus.

■ Les matériaux

Pour le pressurage, tout était en bois. Le jus de pommes ne doit pas être en contact avec du métal, surtout du fer.

J'ai mentionné tout à l'heure une vis en orme. On m'a parlé de buis, de cornier et même, ce qui est plus curieux, de charme. Les dents des engrenages seraient en érable.

Bien sûr dans les poutres, les bâtis, le chêne règne en maître, bien que j'ai entendu parler de noyer et d'orme.

Cela grinçait sous les efforts, on disait que le pressoir gémissait. Pour atténuer les gémissements, on graissait les vis avec du suif. Quand on dit que le bois *travaille*, pour les pressoirs ce n'est pas du chiqué car les pressions sont énormes. Ce travail n'empêchait pas le

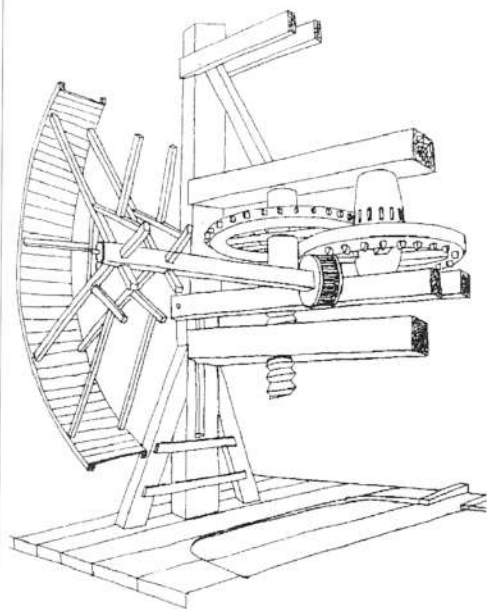


Figure 1 : Choisy-en-Brie : pressoir à cidre M. Pintrand, d'après le Musée national des ATP, reproduit dans⁽¹⁰⁾.

chêne de devenir tellement dur, comme du métal, que les saboteurs destructeurs de pressoirs avaient du mal pour le scier.

Une étude précise des essences de bois aurait besoin d'un *taste-bois*, un de ceux qui à l'œil et au toucher vous disent tout de suite : *c'est de l'olivier, du frêne, du merisier, du bouleau, du châtaignier...*

J'ai eu l'occasion de parler avec un de mes vieux amis, menuisier-charpentier-ébéniste-charron et j'en passe, un as du vernis au tampon ou du stylobate dans un escalier en hélice faussement appelé en colimaçon ou en spirale, qui a encore vu marcher un de nos pressoirs quand il avait dans les 6 ans, vers 1920, et qui est un excellent taste-bois.

Il me confirme que les vis étaient en orme, mais pas n'importe quel orme, l'orme tortillard, noueux et sans *fil*. C'était le même bois qu'on utilisait pour les moyeux des roues des tombereaux. Il est sceptique quand j'évoque le buis. Il n'exclut pas le charme, mais ne l'a pas connu.

Pour fabriquer une vis, c'était relativement simple pour un professionnel. Prenez un cylindre au diamètre extérieur de la vis. Enroulez une ficelle en hélice, au pas de la vis, à partir d'un clou à une extrémité du cylindre. Dessinez l'hélice sur le bois en suivant la ficelle. Il ne vous reste plus qu'à prendre votre ciseau à bois, sans oublier un maillet, et à tailler les filets en suivant vos traits.

Élémentaire ! Les antiquaire auraient bien pu se faire de fausses vis de pressoir.

Pour graisser les vis, on n'utilisait pas de suif par là, mais de la *graisse à voiture*, cette graisse filante qu'on utilisait pour les véhicules agricoles en bois.

Mon ami m'a confirmé une information : les poutres de chêne étaient très difficiles à scier quand on démolissait un pressoir. Il attribue ce phénomène à l'imprégnation du bois par les jus.

■ Typologie des pressoirs à cidre

Le type de pressoir de Choisy se retrouve ailleurs dans la région, mais il n'était pas le seul. Il me faut faire un peu de théorie. On m'en excusera.

C. Parain a tout dit, ou presque, mais il a travaillé davantage en historien qu'en technicien. Je ressens donc le besoin de mettre de l'ordre dans toutes les données disponibles. Il me faut un classement pour pouvoir dire, devant un nouveau pressoir : *Il est de tel type*.

Un pressoir est une machine qui, à partir d'une force, provoque une action, le pressurage, que les Briards appellent le serrage. On a donc :

- une **force** : les bras et les jambes des Briards, le moteur d'un tracteur (pour les pressoirs ambulants actuels) ou un moteur électrique,

- une **transmission**, de préférence avec démultiplication,

- un **mouvement** qui, pour pressurer, consiste en une descente vers le bas pour comprimer le marc sur un support (on constatera que c'est l'inverse de nos mâchoires : la supérieure est fixe, c'est l'inférieure qui monte. On remarquera aussi qu'on aurait pu compliquer, avec des mouvements combinés de descente et de montée : ainsi, dans un casse-noisettes, les deux branches appuient. L'Encyclopédie de Diderot montre des pressoirs de ce type).

Pour bien me faire comprendre, regardons une voiture :

- la force est le moteur à explosion,
- la transmission est un ensemble d'arbres et d'engrenages avec, entre autres, la boîte de vitesses et l'embrayage,
- le mouvement, ce sont les roues qui tournent.

Pour nos pressoirs, en classant dans l'ordre supposé de progrès technique, j'ai recensé ci-dessous sans citer toutes les possibilités, tant l'imagination des anciens était grande.

■ Types de force

- Une **barre** pour faire tourner une vis : figure 2.

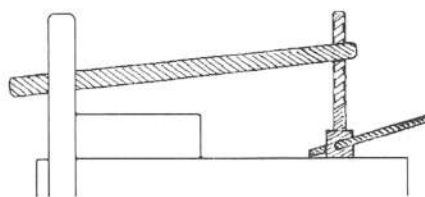


Fig. 2. D'après Charles Parain.

Je ne mentionne pas chaque fois les biceps ou les mollets.

La barre qu'on enfonce dans l'écrou pour le faire tourner s'appelle l'*étiquet* et l'écrou percé la *lanterne*. Dans beaucoup de pressoirs, on met son étiquet (de l'allemand *stechen* : piquer) dans une lanterne. À chaque quart de tour, on change de trou.

- Une **roue à chevilles** axée sur la même vis : figure 3.

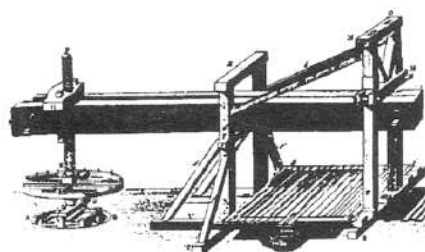


Fig. 3 Abbé Rozier 1789. D'après Charles Parain.

**Vous êtes
intéressé par
la presse ? Adhérez à**

ajourep

association des Amis
des journaux et publications
(loi de 1901)



Son trimestriel «Le Petit Jour»
reçoit gratuitement
vos petites annonces

19 hameau du collège, av. Th. Rivière
83700 St-Raphaël

- Treuil à axe vertical, appelé aussi cabestan, entraîné par une roue à chevilles, horizontale : figure 4.

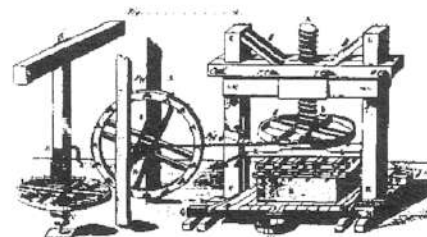


Fig. 4 Abbé Rozier 1789. D'après Charles Parain.

- Treuil à axe horizontal entraîné par une roue verticale à chevilles, appelée souvent *roue à perroquet* : figure 4.

- **Cage d'écureuil**, appelée *roue* chez nous, mais aussi *roue à écureuil*, *roue d'écureuil* et même *tournette*. Je rappelle que c'est cette roue qui nous intéresse ici au premier chef. Voir les figures 1 et 5.

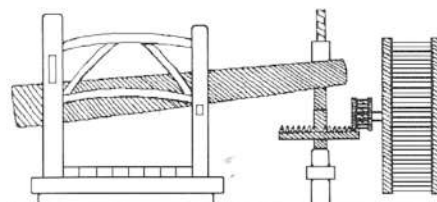


Fig. 5. D'après Charles Parain

Il s'agit d'une cage dont l'enveloppe cylindrique est pleine pour qu'on puisse y marcher à l'intérieur, le rayon étant d'au moins 1,90 m pour qu'un homme debout ne se cogne pas la tête contre le moyeu

- **moteur** : le moteur d'un tracteur pour les pressoirs ambulants d'aujourd'hui

Les pressoirs à cidre du Petit Morin



Un pressoir ambulant en 1988 aux Hameaux de Saint-Ouen-sur-Morin.

d'hui. Il y a eu des moteurs à essence, le changement de place se faisant avec des chevaux.

■ Types de transmission

– **Un levier** : une poutre avec un axe horizontal en général virtuel (figures 2, 3, 5) car l'axe n'est pas matérialisé : on utilise des systèmes de cales déjà signalées dans l'Encyclopédie de Diderot (où l'on voit aussi deux poutres, comme un gigantesque casse-noisettes, une supérieure, le *mouton*, et une inférieure, la *brebis*). Les Briards, moins coquins, n'ont gardé que le *mouton*. D'autres, dans d'autres régions, avaient gardé cette technique. Leurs pressoirs s'appellent *casse-coué*. Les spécialistes cherchent ce que cela peut signifier, sans comparer avec *casse-noix* ! (Or, on m'a dit aussi utiliser de la paille de seigle parce qu'elle est longue et raide. La paille d'avoine m'a été citée, sans conviction. Par contre, la paille de blé, bien *aiguillée*, m'a été fermement décrite, car, en ce temps-là, le blé, c'était autre chose qu'aujourd'hui).

– **Une corde entre le treuil et une roue** (figure 4) : Ce type est appelé *pressoir étiquet*, alors que l'étiquet, c'est autre chose, comme nous l'avons vu. Xavier Humbel⁽¹¹⁾ l'appelle plus justement à *roue sur vis*, mue par corde et cabestan.

– **Jeu de roues d'engrenages** (figures 1 et 5)

Sur les pressoirs ambulants actuels, c'est complexe : arbre sur la prise de force, poulies et courroies, pompe et circuit hydraulique, vérin.

On notera que les vis, quelle que soit leur position dans le système, au début ou à la fin du dispositif mécanique, exercent toujours une fonction de transmission avec démultiplication.

■ Types de mouvements

– descente d'une extrémité de la poutre (*mouton*) : figures 2, 3 et 5.

– descente d'une ou deux vis, dites *vis centrales* : figures 1 et 4.

– piston du vérin, sur les pressoirs ambulants actuels.

Dans la région qui nous intéresse et qui semble la seule à avoir des pressoirs à roue d'écureuil, j'en ai trouvé deux types.

1) Le pressoir à roue avec engrenage, vis et poutre, comme la figure 5. La littérature n'en décrit qu'un, dans l'Oise, à Silly-Tillard⁽⁹⁾ où il aurait été construit vers 1680-1720. Cette exception non briarde reste inexplicable et unique. Tous les autres sont chez nous.

J'ai d'abord pensé que ce type provenait de la modernisation d'un pressoir à poutre plus rustique (comme la figure 3) par rajout de la roue et de l'engrenage. Rien ne permet de la dire, mais c'est très plausible.

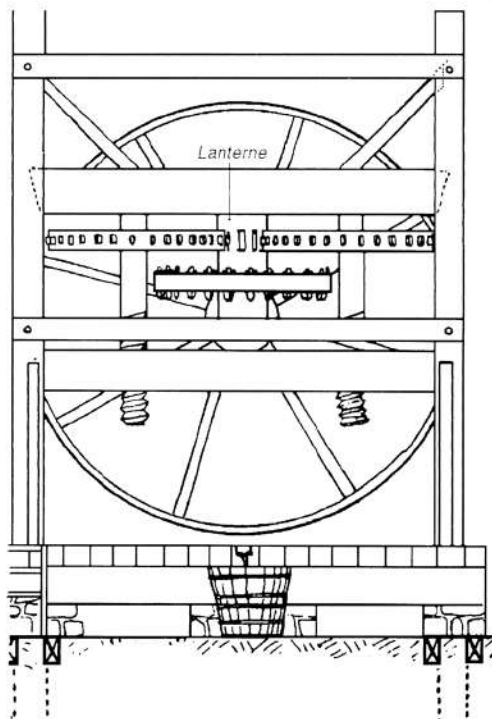
En raccourci, je parlerai de *pressoir à poutre*. On m'a parlé aussi de *bascule* et

je crois bien que l'*abattage*, c'est la même chose. Le fait qu'il y ait une vis dans la transmission prête à confusion verbale avec le type suivant.

2) Le pressoir à roue avec engrenages et deux vis centrales

C. Parain en parle en ces termes⁽³⁾ :

La forme la plus mécanisée est visiblement originaire de Champagne, sans doute dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, l'"Encyclopédie" n'en faisant pas mention. Cette forme ultime utilise les deux vis centrales qui permettent d'exercer une meilleure pression, ainsi que la transmission, par un système d'engrenages à démultiplication, du mouvement donné au moyen d'une roue d'écureuil.



Forme évoluée de pressoir à vis centrale, avec roue d'écureuil et démultiplication. Choisy-en-Brie (Archives ATP dans C. Parain).

C'est le type de Choisy-en-Brie qu'on retrouve en plusieurs endroits exactement avec le même principe.

S'ils l'ont emprunté aux Champenois, les Briards ont donc utilisé le dernier cri de la technique pré-industrielle, du tout en bois, mais C. Parain s'avance beaucoup avec *visiblement*. On verra que ce n'est pas si visible que cela.

Je dirai en raccourci *pressoir à vis*.

Charles Parain ne connaît vraiment que le type à vis, qu'il pouvait voir chez son frère. Il était aveugle à tous les pressoirs à poutre qui l'enserraient de près. J'ai donc des doutes sur sa démarche scientifique qui devrait commencer par l'observation. Il a vu la paille (de seigle), pas la poutre.

■ Le génie des anciens Briards

Dès maintenant, je tiens à affirmer bien haut ce que je montrerai plus loin.

Ce que j'ai découvert m'a surpris. D'où le sous-titre de cet article, *une découverte inattendue*.

Les Briards du Petit Morin et même d'une seule partie de la vallée, avec leurs voisins au sud dans deux vallées, ont utilisé le pressoir le plus évolué de la technique du tout bois, comme l'a dit C. Parain.

Et ils sont les seuls en France et en Europe pour la variante à deux vis !

Les roues d'écureuil ne se trouvent que chez nous !

Les deux vis centrales ne se trouvent que chez nous !

Les exceptions sont rares et proches.

L'assemblage des deux, roue et deux vis, ne se trouve que chez nous, et là, sans exception connue.

■ Recherche des pressoirs à roue

Plus haut je vous disais que la zone me semblait réduite.

Je rappelle que je ne m'intéresse ici qu'aux pressoirs à cage d'écureuil dont les deux variantes viennent d'être décrites.

Ceux à poutre sont probablement plus anciens que ceux à vis. Parfois il y a deux presses juxtaposées. Il n'y a toujours qu'une seule auge de broyage circulaire.

Pour construire un pressoir, il fallait être charpentier. Et charron, diront les puristes. M. Pintrand, constructeur du pressoir de Choisy, était charpentier. Il fallait de très bons professionnels, car les forces de pressurage sollicitaient le bois de façon inimaginable. On a vu des roues d'étiquet éclater si la corde n'avait pas cédé avant.

On peut d'ailleurs se demander si la connaissance des charpentiers et charrons du Petit Morin pour les roues des moulins n'est pas une explication. Les moulins étaient nombreux entre Montmirail et La Ferté-sous-Jouarre, ainsi que sur le Grand Morin et l'Aubetin. N'oublions pas les rus, comme le ru d'Avalleau qui avait trois moulins à Hondevilliers et un à Sablonnières. La technique des grandes roues larges était là.

Les charpentiers constructeurs copiaient un modèle existant et, comme on ne construisait pas tous les jours, la progression, si progression il y a eu à partir de la Champagne, s'est faite lentement. Elle s'est arrêtée à l'arrivée d'une nouvelle technique, les pressoirs hydrauliques⁽¹²⁾ qui ont été d'abord fixes (ce qui explique la disparition de nombreux pressoirs anciens : il fallait la place), puis ambulants car cela apportait un avantage supplémentaire : on n'avait plus à apporter les pommes et à remporter les tonneaux pleins. Or les transports coûtaient aussi cher que le broyage-pressurage. Ainsi un Audonien de 93 ans d'origine dionysienne se rappelle du début des années 20 : à Bitibout, son beau-père qui avait le pressoir prenait 6 centimes au litre et lui ristournait la

moitié pour les transports. On notera l'inflation : on est passé de 6 centimes anciens à 90 centimes nouveaux au début des années 90, donc 1500 fois plus en 70 ans, et même 3000 fois si on enlève le transport.

J'ai donc recherché les pressoirs, qu'ils existent encore ou, plus souvent, qu'ils aient disparu. Comment enquêter ? Chez soi, c'est facile, on connaît du monde. Quand on s'éloigne de ses bases, cela se complique. Imaginez-vous qu'à la mairie de Choisy-en-Brie les deux personnes présentes ne connaissaient pas l'existence passée du pressoir le plus célèbre de la littérature spécialisée. Le nom de M. Pintrand éveillait pourtant quelques réminiscences et on a pu m'indiquer où il habitait. Ailleurs, dans un bistrot, on ne savait pas qu'un pressoir, non détruit, était à 100 mètres. Cette méconnaissance de pressoirs préservés, ou au moins encore en place, est fréquente, même de la part de notables âgés ou d'offices du tourisme. Alors, s'ils sont détruits !

Il m'a fallu chercher des anciens, localiser des emplacements probables, aller vérifier sur place (ou parfois seulement téléphoner), recherchant d'autres anciens qui eux-mêmes procuraient souvent de nouvelles pistes. Un travail de bénédictin !

La littérature spécialisée, les musées, les collections, donnent aussi des pistes intéressantes, mais ignorent la plupart de mes découvertes.

Parfois j'étais aidé par un indice : les *rues du pressoir*, puisque La Poste, ayant perdu le contact convivial avec les populations, exige des noms de rue. Pour une fois l'incurie administrative donne une retombée intéressante : on n'a pas besoin de consulter les cadastres.



Je n'oublierai pas les mairies et les syndicats d'initiative qui, toujours aimables, donnent des pistes fructueuses, même si ce n'est ni systématique, ni instantané.

■ Les pressoirs et le langage

Au bout d'un moment, dans mon enquête, j'ai réalisé que je pouvais être en train de me tromper grossièrement. Influencé par Charles Parain et par les pressoirs que je connaissais, je pensais que la majorité des pressoirs à cidre étaient à roue et à vis, comme à Choisy, et que le type à poutre était l'exception.

Mais j'en ai vu un, puis j'ai trouvé la photo d'un deuxième. Cuisinant alors plus sérieusement que d'habitude un de nos anciens Briards, consentant à se faire

cuisiner (et ne pensant pas subir le supplice de la roue) j'ai trouvé mon troisième et j'ai réalisé que ma façon de questionner prêtait à confusion. Comme je me pique aussi d'être amateur de linguistique, j'ai été vexé et il m'a fallu tout vérifier, revoir une seconde fois mes premiers informateurs et en trouver de nouveaux.



Choisy-en-Brie : la maison de M. Pintrand où était le pressoir.

En effet, *roue* est compris :

- comme la roue d'écureuil,
- comme une roue à perroquet,
- comme une roue de treuil,
- comme l'auge circulaire de broyage,
- comme la meule.

Tout ce qui est rond, quoi.

Vis est compris :

- comme vis de pressurage,
- comme vis de transmission.

L'engrenage est présent dans mes deux types, même si l'agencement des roues dentées est différent.

Poutre est compris :

- comme moulon basculant,
- comme bâti de l'ensemble.

J'oublie certainement d'autres malentendus. La poutre est appelée *levier* ou *bascule*. Si j'avais compris plus tôt qu'un *abattage* était probablement ma poutre, j'aurais gagné du temps.

Il m'a fallu trouver des mots pour me faire comprendre.

Un exemple : j'ai parlé de l'épaisseur des roues, car les cages d'écureuil sont les seules roues d'un mètre d'épaisseur. On pourrait écrire un livre sur les expressions utilisées dans les pressoirs. L'imagination populaire est aussi fertile que pour les types de mécanismes.

Vous pouvez me croire, j'ai été content de tout ce temps perdu, mais si on veut être sérieux, il faut ce qu'il faut. Je suis reparti à la pêche. Heureusement les Briards sont accueillants. Je n'ai pas toujours pu trancher avec certitude. J'ai un doute dans deux cas. J'ai décidé seul dans un cas.

Pourtant, ceux qui ont connu un pressoir à poutre ne peuvent pas l'oublier. Celui que je connais est un ensemble imposant d'au moins 8 m de long au

total. La poutre fait environ 6,70 m de longueur pour une section de 80 cm x 80 cm, constituée en fait de 4 poutres de chêne accolées de 40 cm x 40 cm. La date 1790 est gravée sur la poutre. Les 6,70 m sont très loin du record dont j'ai entendu parler dans la littérature : 16 m pour un pressoir à raisin.

■ Où sont les pressoirs à roue ?

Où étaient-ils plutôt, car beaucoup sont disparus ?

On a une forte densité à l'entrée en Seine-et-Marne du Petit Morin.

- 1 à Mondauphin, à poutre.
- 1 à Vieils-Maisons, à poutre (La Couarde, sur la partie axonaise de ce hameau qui présente la caractéristique étonnante d'être à la fois sur deux communes, Verdelot et Vieils-Maisons, deux départements, la Seine-et-Marne et l'Aisne, et deux régions, l'Île de France et la Picardie).

- 2 à Verdelot (le bourg : à vis et Bel Air : à poutre)

- 3 à Villeneuve-sur-Bellot (le bourg : à vis, le Fourcheret et Montflageol : ces deux derniers à poutre). Un quatrième, aux Fans, n'était pas à roue (appelez-vous que les Fans sont en France, et ne se prononcent pas comme les *fanes* de carottes !)

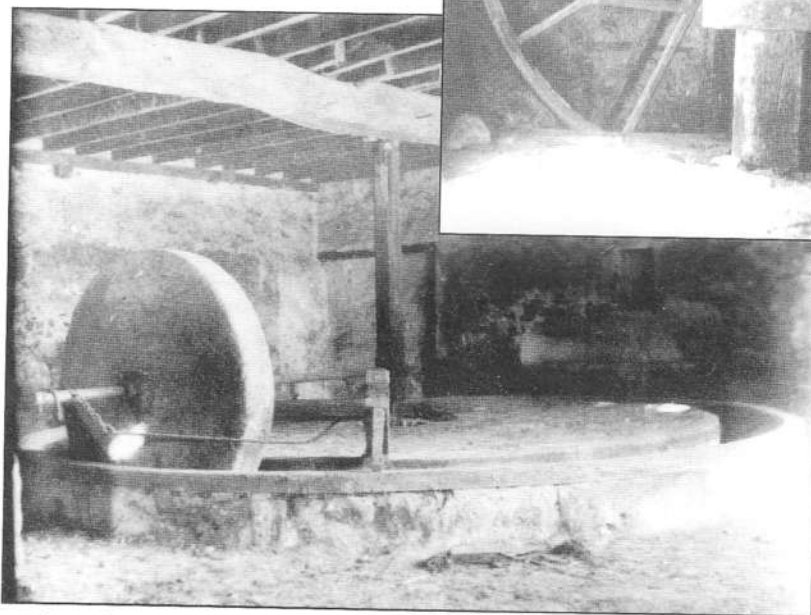
- 2 à Sablonnières (le bourg : à vis probablement et le Vautron : que je déclare à vis par déduction, mais sans preuves). Un troisième est parfois évoqué au Plessier, mais je penche pour les témoins qui ne l'ont pas connu.

- 1 à Orly-sur-Morin, à Bitibout : à vis.

Cette pseudo-symétrie centrée sur Villeneuve est curieuse (on trouverait une symétrie du même genre pour le nombre de vanniers, mais centrée sur Bellot). Curieusement aussi, cette symétrie était rompue à Bellot qui n'aurait pas eu de pressoir alors que c'est aujourd'hui un grand centre cidricole qui exporte ses boissons de toutes sortes

dans le monde entier. Bellot, modestement, utilisait alors le pressoir du Fourcheret que les hasards du découpage des communes mettaient à portée de brouette du bourg. Une surprise de dernière minute (j'ai dû modifier mon texte déjà envoyé à la revue) me fait découvrir deux pressoirs sur la commune de Bellot dont l'honneur est sauf : l'un aux Crochots, l'autre à Doucy, plus récent et plus petit. Disparus, ils étaient tous deux à vis.

En aval d'Orly, dans la vallée du Petit Morin, les pressoirs à roue sont introuvables, à Saint-Ouen, à Saint-Cyr... En amont de Montdauphin, même chose.



Auge de broyage : Roue, engrenage, vis et poutre. Montflageol (avant 1914 ?).

Ailleurs ? Pas grand chose. Les Briards du Petit Morin ne sont pas des imbéciles, ce n'est pas moi qui dirai le contraire. Il est normal qu'ils aient utilisé la technique de pointe de l'époque, le pressoir à roue et à vis, tout en gardant une technique plus ancienne, la poutre.

En dehors du Petit Morin, j'ai trouvé une extension, significative en nombre et à faible densité géographique, vers le sud :

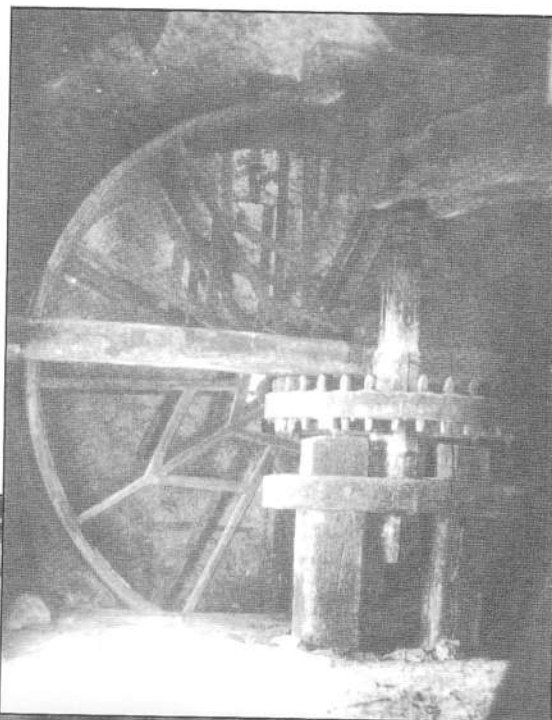
- Saint-Barthélemy avec un pressoir à poutre qui est le seul encore visible⁽¹³⁾. Rebais m'a été cité sans pouvoir confirmer. Voilà pour le plateau entre Petit et Grand Morin

- Meilleray, La Ferté-Gaucher et Jouy-sur-Morin (Beauchien) dans la vallée du Grand Morin. Tous les trois étaient à vis, mais j'ai un doute pour Meilleray.

- Choisy-en-Brie et Saint-Mars-en-Brie, tous deux à vis, entre le Grand Morin et son affluent l'Aubetin.

- Beton-Bazoches sur l'Aubetin, à vis.

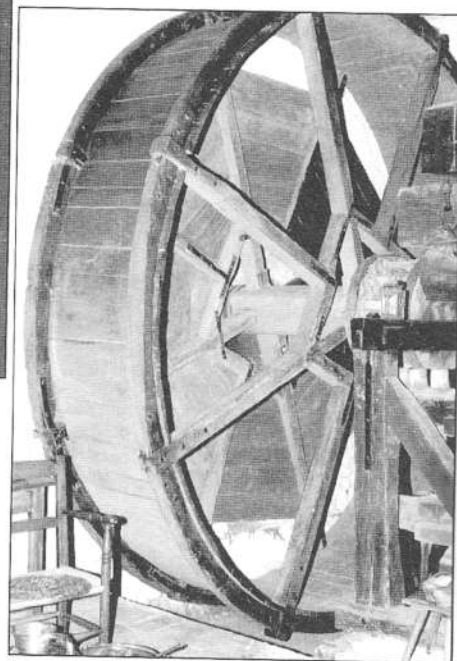
- Pécy, au sud de l'Aubetin, à vis, d'après une carte postale.



Choisy, Beton et Pécy, ont deux presses accolées.

J'ai une piste potentielle à Réveillon, dans la Marne, mais on n'a pas pu m'indiquer d'anciens à contacter.

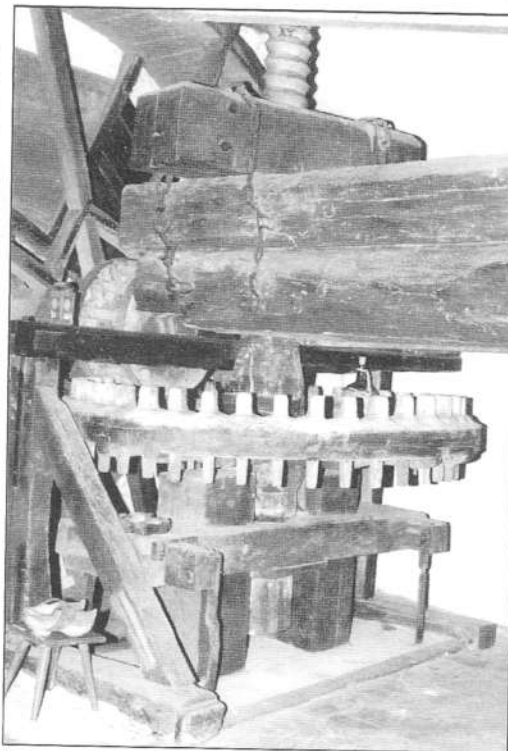
Il semble y avoir une différence entre l'habitat dispersé du Petit Morin, avec 12 pressoirs sur 7 communes, et les régions de plaine à habitat plus concentré où les pressoirs sont de capacité supérieure, avec 8 pressoirs sur 4 cantons.



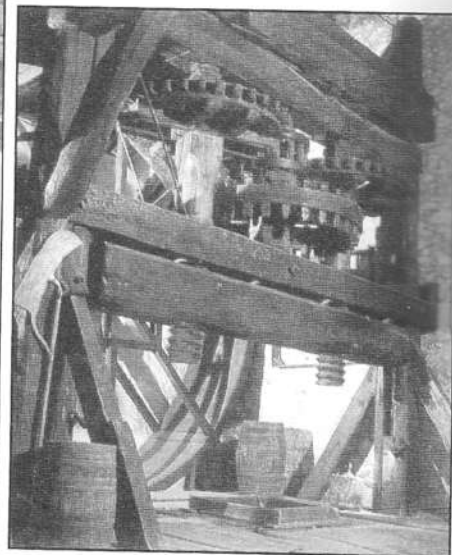
Roue du pressoir de Saint-Barthélemy aujourd'hui.

Au total, 20 pressoirs à roue dont 14 à vis (17 si je compte les doubles pour deux) et 6 à poutre. La zone est restreinte comme on le voit sur la carte 1 page suivante.

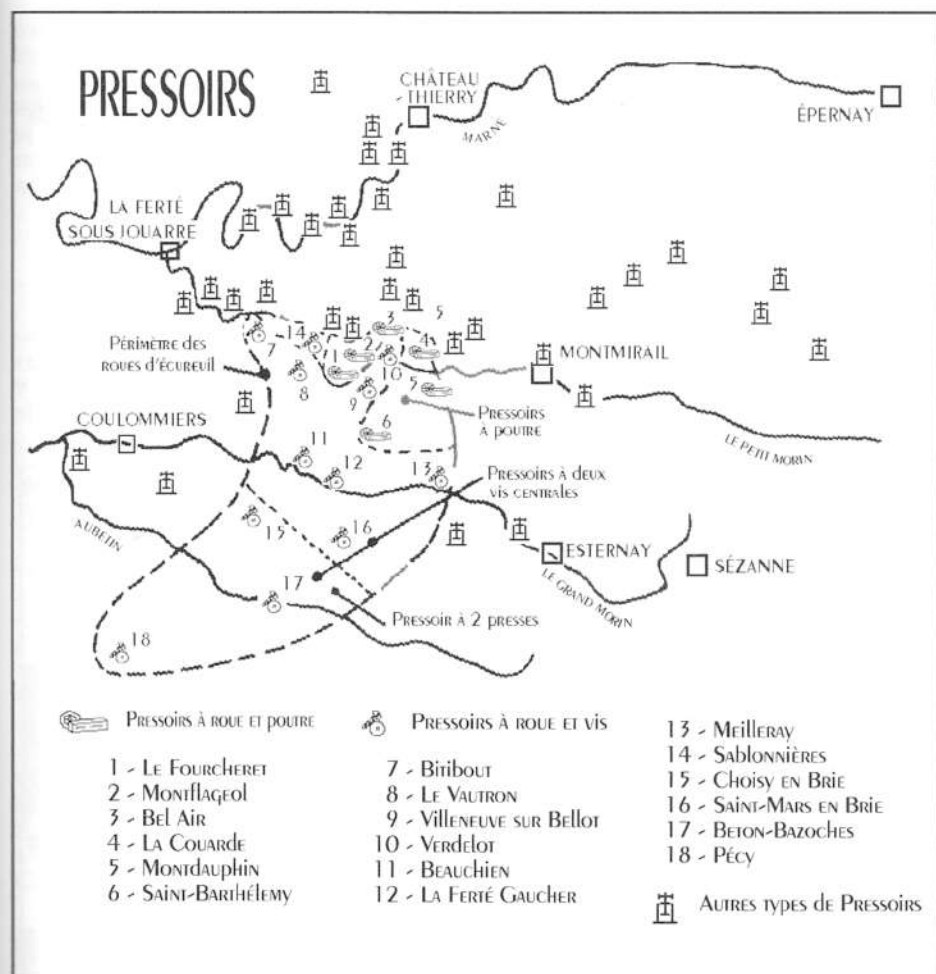
On peut voir un pressoir à vis à Beton-Bazoches. Il faut rendre hommage aux habitants de Beton qui ont



Pressoir de Saint-Barthélemy aujourd'hui.



Pressoir de Beton-Bazoches.



MARCHÉ AUX PUCES de SEINE-PORT

le 1^{er} dimanche de chaque mois
sauf janvier et septembre



Présence des Éditions AMATTEIS
Renseignement : 64 37 80 20

Où sont les défenseurs du patrimoine ?

X. Humbel⁽¹¹⁾ (page 18) cite l'exemple de la côte bourguignonne où les 52 pressoirs dénombrés en 1943 n'étaient plus que 7 trente ans après.

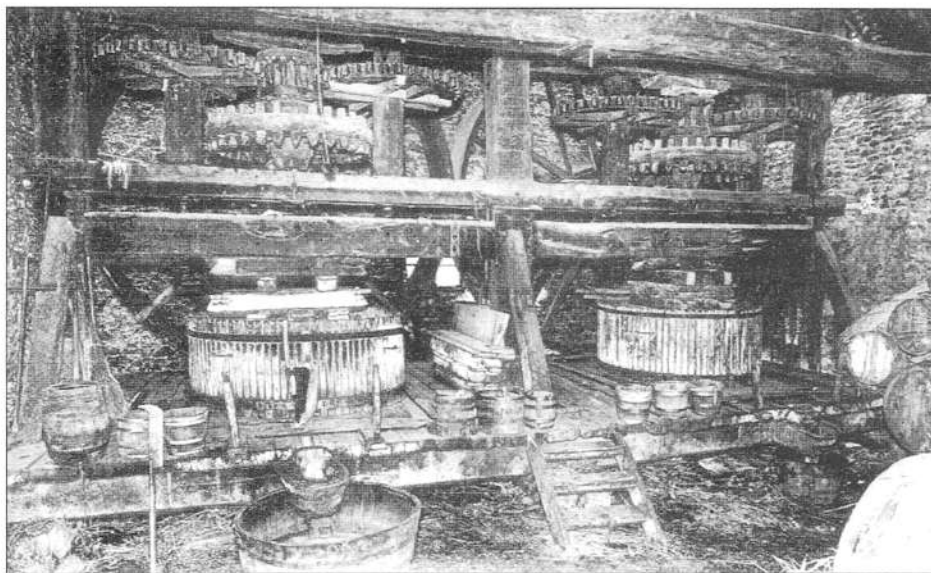
réagi quand on commençait à démolir le pressoir et l'ont restauré en musée qu'on peut visiter⁽¹⁴⁾.

Au-delà de Béton et Pécy, vers le sud, mon enquête a été plus lâche par manque de temps et parce qu'il est plus difficile d'opérer loin de ses bases. La probabilité de découverte d'autres pressoirs à roue y reste faible à mon avis.

Vandalisme

La recherche est d'autant plus difficile qu'on cherche dans du vide, car la plupart des pressoirs ont disparu. Mes 20 pressoirs n'ont que 4 survivants. Il faut se faire expliquer, se faire raconter. Si quelques particuliers ont gardé leur pressoir intact, ou peu détérioré, c'est le plus souvent un massacre. Le broyeur et la presse prennent beaucoup de place dans un bâtiment vaste qui peut servir à toutes sortes de choses. Aussi bien les Briards que les Parisiens ou autres immigrants n'ont eu de cesse que de tout démolir, de tout bétonner ensuite pour, par exemple, installer une table de ping-pong à l'abri.

Ils ont été souvent incités par des rapaces prêts à récupérer un morceau pour décorer ailleurs. On m'a cité un antiquaire qui recommandait de démolir la presse dans la mesure où on lui donnait la vis qu'il transformerait en



Pécy - Les vieux pressoirs à cidre (carte postale ancienne).

lampadaire. Je connais aussi une vis qu'on a simplement brûlée. Ailleurs, on a récupéré l'auge de broyage : c'est joli dans un jardin, surtout s'il y a la meule qu'on met éventuellement à plat pour faire une table. On vient de mettre une meule devant l'église de La Trétoire. Elle viendrait d'une carrière de Bitibout, ce ne serait donc pas un reste du pressoir.

Cidre contre vin

En Bourgogne, c'est le vin. Or, dans la littérature, le cidre est toujours le parent pauvre. On disserte, à longueur d'encyclopédies, des vignes et du vin. Les pommiers et le cidre sont pourtant largement répandus en France. Les pressoirs à cidre sont négligés, méconnus.

X. Humbel⁽¹¹⁾ ne parle d'aucun pressoir briard. C'est ahurissant car il a vu 294 pressoirs dont la moitié en France et la moitié à l'étranger. C'est d'autant plus étonnant qu'il cite Charles Parain, le Briard, pape des pressoirs. Cela montre bien la focalisation inconsciente sur le vin avec occultation du cidre, boisson du peuple. Il n'a pas vu le cidre couler à flots en Espagne dans les Asturies ou en Allemagne dans la région de Francfort sur le Main, alors qu'il cite des *pressoirs à fromage suisses*.

Cela l'a conduit à écrire des erreurs : *Le pressoir à pommes est loin d'avoir suivi une évolution aussi intéressante que le pressoir à raisins. La nécessité d'améliorations sans cesse renouvelées ne semble pas s'y être manifestée. [...] Ce qu'il faut retenir de ces pressoirs à pommes, c'est l'absence pour eux de types plus perfectionnés, donc plus délicats, qui partout succédèrent plus ou moins aux pressoirs à levier, ainsi que l'immanquable présence du "tour à piler" venant bien confirmer le grossier du fruit employé en comparaison avec le raisin* (pages 198 et 200).

Ce mépris le conduit à une grossière erreur : nous savons que nos pressoirs briards à roue et à vis centrales avaient atteint une perfection que les vignobles n'ont connu nulle part.

X. Humbel, comme C. Parain, attribue tout ce qu'il trouve bien à une origine champenoise, la patrie de ce vin qui se veut le roi et qui a ses hiérarchies internes. Un Rémois n'a que mépris pour les champagnes de l'Aisne et ne sait même pas qu'il y en a en Seine-et-Marne. Alors, le cidre ! Alors, la Brie ! Sait-il même que ça existe⁽¹⁸⁾ ?

■ Origine champenoise des roues ?

Faisons une hypothèse. Si la technique de la roue d'écureuil vient de Champagne, il y a eu une progression venant du nord-est en direction de l'ouest. Je dois donc trouver des roues au nord-est de Villeneuve-sur-Bellot et les roues doivent disparaître au-delà d'une certaine limite à l'ouest.

À l'ouest, oui, la roue a ses limites. Dans la vallée du Petit Morin, la dernière est à Bitibout, sur Orly. On venait y faire le cidre d'Orly, de Boitron et même d'une partie de Basseville.

À Bussyères, d'après une vieille carte postale, il y avait une *cidrerie à vapeur*.

À Saint-Cyr, le pressoir était à barre et cliquet (qu'on m'a appelé *cliquet clac* ou *clic et clac*), un type que nous n'avons pas encore mentionné bien qu'il soit très fréquent en dehors de notre zone.

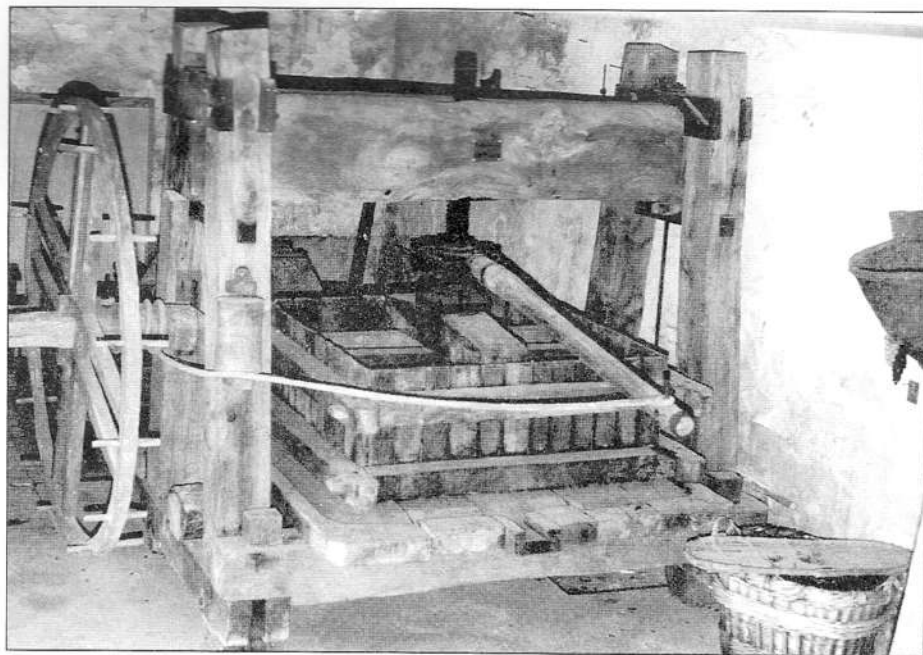
■ Les pressoirs à cliquet

Ils n'ont pratiquement pas de transmission. La force, forme modernisée de l'étiqet avec sa lanterne, est une barre avec un cliquet anti-retour qui fait tourner directement une vis centrale, en général à l'intérieur d'une cage de lattes

verticales circulaire ou carrée. Cette technique, utilisant le métal, n'est certainement pas très ancienne, au plus de la deuxième moitié du XIX^e siècle.

Comme j'en trouve partout autour de ma zone, je me suis posé inévitablement la question : auraient-ils remplacé d'autres pressoirs en bois utilisant la roue ? Pourquoi, dans ma zone, les pressoirs à roue ont-ils été remplacés par des pressoirs hydrauliques alors qu'ils auraient été remplacés par des pressoirs à cliquet ailleurs ?

Ma réponse est : les cliquets ne se sont pas substitués aux roues, pour de multiples raisons.



Pressoir du type de Chézy-sur-Marne, c'est-à-dire pas encore à cliquet.

L'évolution est toujours allée dans le sens du moindre effort pour un résultat donné. Le sujet d'un concours de l'Académie de Metz en 1785 était : *La construction d'un nouveau pressoir de la forme la plus avantageuse, qui occupe le moins d'espace possible, qui produise le plus grand effort et qui n'exige qu'une force médiocre pour le mettre en jeu*⁽¹⁵⁾.

Le pressoir à cliquet est très pénible, c'est évident puisqu'il n'y a pas de démultiplication. Les témoignages multiples le confirment : on en bavait et il fallait parfois se mettre à 4 ou 5 pour pousser et tirer. Le pressoir exposé à Chézy-sur-Marne montre une astuce pour tirer sur la barre : un treuil, un rouleau comme renvoi d'angle et une corde attachée à la barre qui s'enroule sur le treuil. À Chézy, en fait, ce n'est pas un cliquet, il fallait défaire la barre à chaque quart de tour pour la remettre en arrière. C'était donc encore plus pénible.

Il est inimaginable qu'on ait choisi massivement des techniques plus pénibles.

L'avantage du pressoir à cliquet, c'est son faible encombrement. Associé à la

rape, technique métallique qui a remplacé partout le broyeur à meule et qui était actionné à la main avec une manivelle au début, l'ensemble rape et presse était très compact, et probablement bon marché. Je pense donc qu'on a pu s'équiper d'un pressoir là où il n'y en avait pas, car un coin de bâtiment existant suffisait.

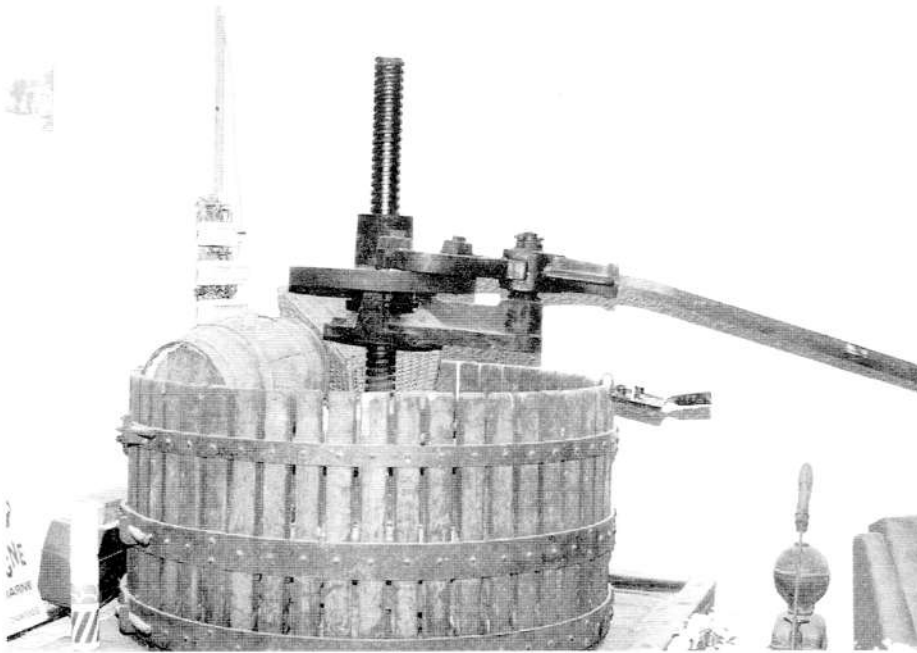
■ Retour à l'ouest

Reprenant mon inventaire des pressoirs de l'ouest, sur Saint-Cyr, à Courcelles-la-Roue, au nom prédestiné, il n'y avait pas de pressoir. Courcelles a été la

base de départ d'un pressoir ambulant, ferrailé récemment après que, dit-on, le futur musée de Saint-Cyr n'en ait pas voulu. Biery avait un pressoir à cliquet.

À Romeny, près de Jouarre, un pressoir sans roue utilisait une technique tellement complexe que je n'ai pas réussi à comprendre. Il y avait un cheval, des engrenages, des vis et apparemment ça pressurait. Le cheval devait être utilisé parfois pour les presses, car on m'en a cité un exemple pour un pressoir mobile d'un type ancien qui venait à Rebais dans la cour derrière la COOP, là où se trouvait la menuiserie du père de ma grand-mère maternelle, autrement dit un de mes bisaïeux. J'avoue continuer à penser qu'il y a une confusion sur l'utilisation du cheval, car nulle part il ne sert à pressurer. Il doit s'agir du broyeur ou de la rape pour laquelle on a utilisé le cheval comme pour les broyeurs à betteraves.

Au nord de la vallée du Petit Morin, on trouve aussi des pressoirs à cliquet, aux Fans de Villeneuve-sur-Bellot et à Hondevilliers, donc tout près des pressoirs à roue.



Chézy-sur-Marne. Pressoir à cliquet pour raisin : Origine : la vallée de la Marne (Collection d'un vigneron de Chézy).

Je suis allé jusqu'à Brie-Comte-Robert qui installe dans un bâtiment municipal un pressoir racheté à Grisy. C'est un magnifique pressoir étiquet avec treuil à axe horizontal⁽¹⁶⁾. Dammartin-en-Goële avait un pressoir du même type.

■ Côte Champagne

Au nord-est, dans l'Aisne et la Marne, ma moisson de roue est nulle, bien qu'il y ait, jusque Montmort une zone où on a fait beaucoup de cidre autrefois. Ni à Montmirail, ni à Corrobert où le pressoir fixe hydraulique a fonctionné encore récemment mais était à cliquet il y a 50 ans, ni à Margny, ni à Courboin, ni à Montmort, ni à Orbais, ni à La Caure, je n'ai détecté de roue d'écureuil. Uniquement des cliquets comme à Vieils-Maison ou L'Épine-au-Bois. Le pressoir de Montdauphin drainait la clientèle de Vendières, La Celle-sous-Montmirail, Marchais-en-Brie.

Même chose plus au sud, à Neuvy, près d'Esternay : un cliquet.

Ces pressoirs à cliquet avait un bon débit. Celui de Corrobert pressurait 12 000 litres par jour pendant 2 mois à 2 mois et demi.

■ Passons au nord

La roue serait-elle venue des vignes, donc de la vallée de la Marne. Là aussi je n'en ai pas trouvé.

Partout, beaucoup de cliquets. À Crouettes, à Romeny-sur-Marne, sans oublier la Seine-et-Marne avec Nanteuil-sur-Marne. (J'avais aussi quadrillé la haute vallée du Petit Morin entre Montmirail et les marais de Saint-Gond, qui a droit à l'appellation Champagne : Ber-

gères-sous-Montmirail, Villevenard, Congy, Fèrebrianges. Rien)

À Nogent l'Artaud, on trouvait le type de Chézy ; il a été déménagé à Porteron. On ne remerciera jamais assez ceux qui ont sauvé des pressoirs.

Je suis remonté jusque Essômes, donc Château-Thierry. Il serait fastidieux de citer tous les pressoirs de la vallée de la Marne.

À Charly-sur-Marne, on a un pressoir à deux vis métalliques entraînées par une roue à perroquet. Sa capacité de 4 000 kg de raisin avait été réduite à 2 000. C'est un type assez connu en Champagne, construit en 1912.

Nulle part la roue d'écureuil. La célèbre collection privée du Champagne Mercier n'en possède pas.

Le musée du champagne d'Épernay exposait, il y a une trentaine d'années le pressoir d'Orbais-l'Abbaye. Il n'a pas de roue mais est très intéressant pour nous car, si la roue manque – ce sont deux roues étroites accolées genre perroquet – le reste est identique à nos pressoirs à deux vis centrales. Si ce pressoir a servi pour le raisin, comme on le dit, pour moi c'était un pressoir à cidre. Il est actuellement en train de se dégrader dans les réserves, le musée n'ayant pas les moyens de restaurer et présenter ce monument qui pèse 9 tonnes. On m'a même dit que ce n'était pas possible de prendre des photos. On voit que les musées ne résolvent pas tout. Je pense même que c'est une hérésie de mettre nos vieux pressoirs en bois dans des musées, car, si ce qui est sous nos yeux est spectaculairement monumental, l'essentiel de ces pressoirs est sous terre, invisible. Les systèmes d'ancrage doivent résister aux gigantesques forces de pressurage sans être arrachés. On descend parfois à plusieurs mètres dans le sol. Pourtant, on doit reconnaître que

c'est grâce aux musées et aux collections qu'on peut voir des pressoirs qui sans eux seraient disparus. Il n'en reste pas moins que le déménagement d'un pressoir lui fait perdre son âme⁽¹⁷⁾.

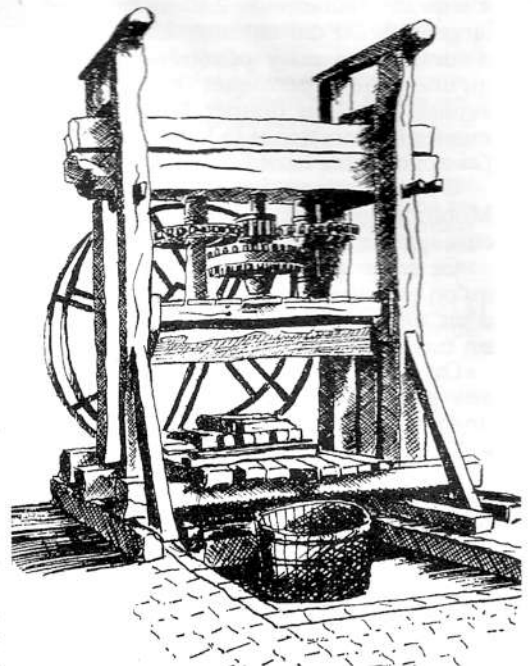
Pour revenir à l'hypothèse champenoise de C. Parain, rien ne la vérifie encore. Continuons à chercher.

On aura remarqué que les pressoirs à poutre recensés en Brie sont du côté de la Champagne. Ce sont les plus anciens. C'est un argument supplémentaire contre l'origine champenoise des roues. La Champagne a eu des poutres, mais on en trouve partout en France.

Autre argument : les cidriers savent que les pressoirs à cidre ne viennent pas directement des pressoirs à raisins. Le raisin s'écrase facilement, le jus coule sans problème. Si on faisait la même chose pour les pommes, on obtiendrait de la boue, pas du jus. Il ne faut pas faire éclater la pulpe et serrer avec des précautions que les vignerons ne connaissent pas.

■ Et au sud ?

Grâce à Xavier Humbel⁽¹¹⁾, ou malgré lui, j'ai une récolte, qui est maigre, assez loin de chez nous. Deux pressoirs à roue et à poutre, dans des régions dont on ne sait plus bien s'il faut les dire vinicoles ou cidricoles.



Le pressoir à dents d'Orbais l'Abbaye d'après Xavier Humbel (Musée du Champagne). X. Humbel, intéressé par les engrenages, utilise ici l'expression pressoir à dents.

L'un d'eux est près d'Auxerre, au lieu-dit Montboulon sur la commune de Perrigny. L'autre à Molesmes à l'extrême nord de la Côte d'Or dans une ancienne abbaye.

Le pressoir de Molesmes a fonctionné jusque vers 1900. Il est implanté dans une chapelle désaffectée. Sa roue fait 3,90 m de diamètre. Elle est étroite,

Les pressoirs à cidre du Petit Morin

environ 60 cm, les trois hommes qui montaient dedans devaient se mettre en biais. Trois hommes supplémentaires étaient à l'extérieur pour pousser sur des chevilles réparties sur le pourtour (les chevilles ont parfois existé aussi chez nous).

Montboulon a un diamètre de 3,95 m et une largeur également de 60 cm environ.

■ Une hypothèse d'origine

Nos pressoirs à roue d'écureuil ne sont donc pas venus de Champagne, ni pas l'est, ni par le nord. La Normandie est exclue, même en passant par l'Oise en contournant Paris par le nord, bien qu'il y ait eu cette exception bizarre de Silly-Tillard.

Reste le sud où nous avons trouvé nos pressoirs jusque Beton-Bazoches et Pécy. Même si j'ai du mal à en trouver d'autres plus bas en Seine-et-Marne qui ne soient pas à cliquet, je me demande si l'idée n'est pas née plus au sud, disons dans l'Yonne, pour atteindre sa perfection chez nous. L'Yonne était une région à cidre. Le sud de l'Aube aussi. Le Pays d'Othe est célèbre.

X. Humbel (p. 154) parle d'un pressoir de Vaufront près de Vézelay. Il se trompe en parlant d'écureuil car la roue n'a qu'un diamètre de 2,80 m avec une largeur de 30 cm environ. Un homme n'aurait donc pu y pénétrer. Ce n'est qu'une roue à perroquet d'un modèle évolué qui a pu donner l'idée d'augmenter le diamètre et la largeur (ce que j'ai appelé plus haut l'épaisseur).

C'est ce qu'on a fait à Molesmes et à Montboulon, mais la largeur n'est encore que de 60 cm.

Ce n'est que chez nous qu'on est passé aux largeurs d'un mètre qui permettent un travail à l'aise.

On a pu aussi être incité aux grands diamètres par une roue à perroquet de 4 m à Vaujournes près d'Aix-en-Othe, dans une région où les grands diamètres étaient fréquents : on m'a cité 5 m, ce qui est probablement exagéré, à Bouillant, près d'Aix. La mémoire exagère toujours le diamètre : on m'a cité jusqu'à 7 m, qui reviennent à 4 après vérification.

Il y a donc du travail pour les enquêteurs. De Beton à Vézelay, d'Auxerre à Troyes, cherchez les roues.

Aidez-vous de la carte ci-contre.

■ Et Bellot dans tout ça ?

Bellot est aujourd'hui un centre important de l'agro-alimentaire cidricole.

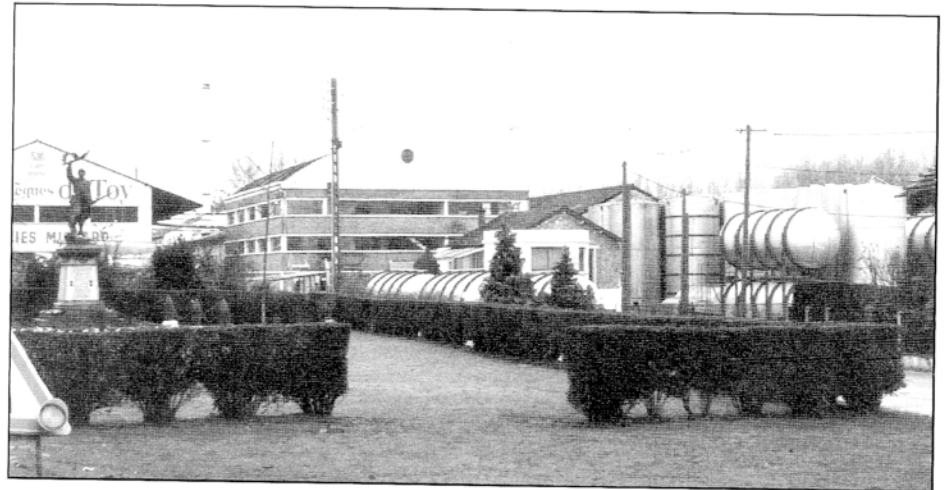
Je ne ferai pas ici l'histoire de la cidrerie de Bellot. Un bref aperçu ne peut être évité, car Bellot est au beau milieu de nos pressoirs à roue.

C'est la cidrerie Mignard. Toute une dynastie.

Adolphe Mignard, lassé de garder le moulin des Brus, s'est d'abord mis à son compte comme épicier, affineur de fromages, coquetier, vendeur de harengs blancs..., à la fois en parcourant la campagne avec une carriole tirée par son

monument aux morts actuel. Un pressoir à cliquet. C'était trop léger, un violent orage - à l'époque on ne parlait pas de catastrophe naturelle - a envoyé notre pressoir en l'air.

En 1923, il fait construire un peu plus loin en dur par Constant Gallot, l'entrepreneur de Villeneuve-sur-Bellot (maire de Villeneuve à sa mort en 1944). Pour la rape et la presse, on utilisait un moteur d'auto. Vers 1929 on s'est mis en SARL, suivant un acte devant maître



Bellot - Cidrerie Mignard en automne 1992. On voit le monument aux morts de Bellot, première implantation de la cidrerie. Derrière, le style des trois bâtiments permet de les dater. La petite maison à peine visible a servi de logement à deux générations de Mignard. Les cuves se sont accumulées partout : il faut stocker !

chien, plus tard par un cheval, puis avec une boutique sur la place de l'église dont on peut voir les traces sur le mur entre l'épicerie *La Ruche Briarde* et l'hôtel-restaurant *L'Assiette gourmande*.

Vers 1912 ou 1913, ayant emprunté de l'argent, il construit un pressoir dans une baraque en planches à l'endroit du

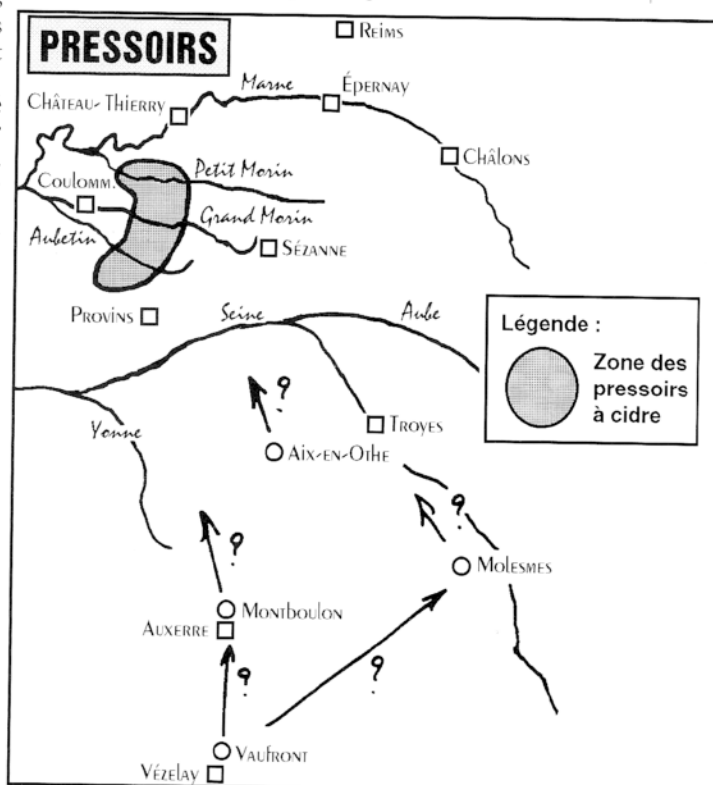
Galland, notaire à Villeneuve-sur-Bellot.

Le fils Ariel, né en 1906, travaillait avec son père. Il a repris l'entreprise vers 1940. De nouvelles constructions, avec des cuves de stockage, ont été faites après la guerre.

Le petit-fils Serge est toujours aux commandes de l'entreprise qui a gardé son nom de Cidrerie Mignard même si le capital a été soumis aux lois du capitalisme. On a maintenant de gigantesques presses de construction suisse qui n'ont plus rien à voir avec nos cages d'écureuils, si ce n'est qu'elles sont rondes.

■ Retour au Fourcheret

De Bellot on peut y aller à pied, même aujourd'hui. Où est passée la roue du Fourcheret ? Je l'ai retrouvée. On l'a transportée avec beaucoup de difficulté, car un diamètre de près de 4 m ne se manipule pas facilement et ne passe pas partout. Par le Moulin-Foulon, Villeneuve, la Fée, Verdelot, le Petit Cornoult, elle est arrivée au Point du Jour, hameau de Verdelot, chez un sympathique pépiniériste-paysagiste. Elle est intacte. Après l'avoir consolidée et traitée, on l'a mise à plat pour supporter le toit d'un abri de jardin. Tout le monde peut la voir de la route.



Bilan (provisoire ?) des roues d'écureuil

J'ai été un peu déçu de constater que la technique des pressoirs de mon pays avait été si peu répandue. J'ai aussi été fier de voir que nos ancêtres avaient été à la pointe des techniques mécaniques en bois.

Le titre de ce texte parle de découverte. J'ai en effet le sentiment d'avoir découvert deux choses. Les pressoirs actionnés par une roue d'écureuil sont une exclusivité de la région. Parmi eux, les pressoirs à deux vis centrales sont une exclusivité d'une tranche de trois vallées : les Petit et Grand Morins et l'Aubetin.

Il me reste un doute : si je m'étais trompé ? Si j'avais mal répertorié ? S'il y avait eu des roues ailleurs ? Je suis pourtant serein, car je ne vois pas pourquoi la mémoire des anciens dans ma zone serait différente de celle des anciens tout autour. Or les pressoirs dont on me parle ou ceux qu'on peut voir sont d'autres types.

N'hésitez pas à écrire. Si vous connaissez une roue d'écureuil, dites-le nous.

Et cherchez à retrouver toutes les autres machines, tous les autres outils de la vallée du Petit Morin et d'ailleurs, les alambics par exemple. Ou les moulins. Dépêchez-vous de mettre en fiches les moulins à grains, et, si vous y arrivez, les moulins à foulon pour le lin ou les moulins à tan qui broyaient des écorces de chêne.

Pour les pressoirs à cidre, n'oublions pas de remercier Jean Bachelet sans la photo duquel tout ce que vous venez de lire n'existerait pas. N'attendez pas qu'il vous incite à d'autres recherches. Il n'est jamais trop tard pour commencer. On attribue à Picasso : *On devient jeune à 60 ans, malheureusement c'est trop tard*. Le début est exact, la fin est fautive.

Il y a de quoi faire. La fête continue. La roue tourne. Rien ne va plus. Mais ne réinventez pas la roue, comme on dit, pour qu'il reste un mystère, une mystique.

Didier GALLAND

NOTES

1.- Notre Département n° 24, avril-mai 1992, p. 62.

2.- Notre Département n° 26, août-septembre 1992, p. 60.

3.- Charles Parain : *Outils, ethnies et développement historique*, Éditions sociales 1979. Charles Parain (1893-1984) est moins connu que son frère Brice (1897-1971). Pourtant tous deux, de Verdelot, ont fréquenté la même École Normale Supérieure et ont écrit de nombreux livres. Charles, l'aîné, a peut-être même, écrit plus que Brice le benjamin. Le cadet et pénultième, René (1895-1915), avait été tué à la guerre.

4.- Charles Parain : *Typologie des pressoirs pré-industriels et aire de diffusion des types successifs*. Compte rendu du VI^e congrès international des sciences anthropologiques et ethnologiques. Paris 1960. Éditions du Musée de l'Homme 1963. Malheureusement on ne trouve là qu'un résumé d'une page.

5.- *Topoguide des sentiers de grande randonnée. Vallée de la Marne. Pays des Morins*. 1987, p. 96.

6.- Christophe : *La famille Fenouillard*, dans le chapitre *Incarcération de Madame Fenouillard*. La roue existe effectivement au Mont-Saint-Michel.

7.- Pour les autres techniques, on pourra se reporter au livre de C. Parain(3). Nous évoquerons quelques techniques plus loin. Pour les pressoirs ambulants actuels dont la technique a peu évolué depuis 1930, voir Didier Galland : *Faites vous-même le bon cidre de Verdelot*, dans le *Pays Briard* du 13 décembre 1988, pour lequel j'ai reçu les félicitations écrites des *Croqueurs de pommes*. Chacun peut aussi voir de ses yeux tous les automnes.

8.- Archives du Musée des Arts et Traditions populaires. Chantier 1425. *Enquête sur l'architecture traditionnelle. Monographie n° 1. Choisy-*



Le Point du Jour (mai 1992).

en-Brie. *Pressoir à cidre*. On y décrit en détail le pressoir de M. Pintrand (parfois orthographié à tort Pintraud). Le pressoir, disparu aujourd'hui, sert d'exemple à tout le monde, y compris à Charles Parain, mais aussi à d'autres(9). Nous avons pu consulter les archives du MNATP grâce à Jean-René Trochet, le spécialiste actuel des pressoirs (et d'autres choses).

9.- Jacques Langlois : *Le pressoir de Silly (Oise)*. Bulletin folklorique d'Ile de France 1958, qui rapproche les roues d'écureuil de Choisy et de Silly, près de Beauvais. Les références de la littérature se croisent dangereusement : Charles Parain(3) cite le pressoir de Silly à la page 276.

10.- Henri Wasserman, Michel Pastoureau, Maxime Préaud, Tran Ky et François Drouard, Raymond Buren, Louis Lachenal : *La pomme. Histoire, symbolique et cuisine*. Sang de la terre 1990.

11.- Xavier Humbel : *Vieux pressoirs sans frontières*. Librairie Guénégaud 1976. Dans ce livre excellent et très documenté, X. Humbel rend hommage à Charles Parain qu'il considère comme LE spécialiste.

12.- Je ne peux pas m'étendre sur les techniques hydrauliques qui elles-mêmes ont évolué. Le fluide a été de l'eau puis de l'huile. La

pompe a été manuelle, à levier, puis actionnée par un moteur, etc. Un pressoir à eau pour le raisin est encore en état de marche à Porteron près de Charly-sur-Marne.

13.- Le Pays Briard du 13 octobre 1992 parle du pressoir de Saint-Barthélemy. J'enquêtai depuis trois mois, rencontrant beaucoup de monde, et ce pressoir, inconnu de tous, a fini par attirer les amateurs de sensationnel. Contrairement à ce que dit l'article, la presse n'est pas en état de marche ; la partie inférieure, dont la maie a disparu dans un dallage. Ce pressoir reste toutefois un modèle unique à préserver. Il faut féliciter son propriétaire d'avoir gardé l'essentiel.

14.- Visite sur rendez-vous. Syndicat d'Initiatives, 77320 Beton-Bazoches. Tél. : 64.01.06.96 et 64.01.01.92. Télécopie : 64.01.03.34.

15.- Prof. Dr Bückling : *Die alten Baumkeltern des Metzter Landes (Les vieux pressoirs à poutre du pays de Metz)*, 1915, cité par X. Humbel. Op. cit. p. 117.

16.- Liliane Levasseur et André Morichon de Bruyne : *Promenades en Seine-et-Marne avec les peintres* Éditions Amatéis 1989, montrent à la page 198, une gravure de Serge Terzakian représentant ce pressoir avant son démontage.

17.- Les défenseurs du patrimoine peuvent donc être des saboteurs s'ils démontent un pressoir plutôt que de le restaurer in situ. Qu'ils laissent tranquilles les rares particuliers qui ont préservé un pressoir chez eux. Or je sais que des musées recherchent des pressoirs. On m'a même fait des allusions : des musées se bagarreront entre eux pour trouver et récupérer un pressoir. Savigny-le-Temple, et Saint-Cyr-sur-Morin ne doivent pas être concurrents ! Conservateurs, conservez ! Conservez bien ! On ne reprochera pas aux conservateurs de conserver. On ne reproche pas aux pommiers de porter des pommes.

18.- Même la langue est mesquine avec le cidre. Le pinard se pavane avec des *analogues*, mot qui date de 1636, ce qui n'est déjà pas mal. Pourquoi n'a-t-on pas des *meléologues* pour le cidre, voire des *chekarologues*, car *melea* veut dire pommier en grec, et *chekar*, cidre en hébreu, et là je mélange les langues formant un mot bâtard, donc péjoratif, comme est bâtarde le mot *pomologue* qui mélange le latin et le grec. De toute façon *poma* en latin ne veut pas dire pomme, mais fruit, à la rigueur fruit à pépins.

La pomologie inclut la pomme, passant de 1 à 2 m, comme l'imbécile passe à l'imbécillité, de 1 à 2 l.

Quant à cidre, partant de l'hébreu *chekar*, à travers le grec, il nous vient de *sicera*, boisson enivrante en latin ecclésiastique, donc en latin de cuisine. On ne sortira pas des expressions dévalorisantes.

Tout le monde se moque du cidre, les Briards compris, entraînés par tous les spécialistes qui plastraient quand c'est facile, mais aucun n'a fait une étude sérieuse sur les vignes et le vin du Petit Morin, sauf peut-être à nouveau Charles Parain, dans des textes peu accessibles comme, en 1950, *Inventaire des biens meubles d'un vigneron de Villeneuve-sur-Bellot en l'an IV*.

- Jules Gritti dans *Feu sur les médias* 1992, parle du vin et de la bière, pas du cidre : « L'imprégnation culturelle profonde tient avant tout au lien entre le vin et le rite. La bière fait nettement plus profane (sauf dans le Nord et l'Est) ; elle est affaire de fraîcheur, elle a directement trait à la soif. Le vin est indispensable pour les grands cérémoniaux de la vie : baptême, communion solennelle, examen, mariage. Une fête - Noël ou anniversaire - est inimaginable sans vin. L'identité nationale est en cause : tout Français - à l'étranger, par exemple - est censé être connaisseur en vin. Les correspondances entre vins et fromages atteignent un raffinement inégalé dans le reste du monde. Et plus profondément se révèle le lien intime entre rite et repas ».