

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article557>

L'ARGONNE, TERRE A POMMES

- Revue NÂ° 3 -

Date de mise en ligne : vendredi 18 décembre 1998

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

réservés

Tous les deux ans, la foire aux pommes réunit les amoureux de ce fruit rustique et tous ceux qui sont attachés au patrimoine rural.



Photo C. Cappy

Une vue de la foule qui s'était donnée rendez-vous à la Neuville-au-Pont cet automne

MAIS OU SONT DONC PASSEES NOS POMMES D'ANTAN ?

Pommes d'Argonne aux noms imagés : Bellerange, Belle-Fleur, Couillon de Coq, Blanc-Doré, Court-Pendue, Grisette et bien d'autres encore.



Photo C. Cappy

Il y en avait des tendres, des croquantes, des douces, des acidulées, des sucrées, des juteuses ...

Il y en avait pour tous les goûts, pour toutes les utilisations, pendant presque toute l'année : à croquer, à cuire, à gelée, à cidre ... Comment voulez-vous que notre bonne mère Eve n'ait pas " craqué ?

Mais les modes de vie changent. Les vergers industriels ont fait oublier nos fruits locaux. De nombreux arbres, ayant pourtant survécu aux remembrements, meurent petit à petit, faute d'entretien.

Heureusement, quelques particuliers ont su préserver ce patrimoine fruitier, et quelques " mordus de la pomme " ont retrouvé un grand nombre de ces variétés anciennes, pour les sauvegarder.

Une centaine d'entre elles ont été exposées à la " Foire aux Pommes " à la Neuville-au-Pont, le 18 octobre dernier. Du jus de pommes, pressé en public, a été offert à tous les visiteurs ; et au milieu de musiques et d'animations diverses, chacun a pu déguster, entre autres, toutes sortes de pâtisseries aux pommes : galettes, beignets, crêpes, gomichons et aussi faire sa provision de ces fruits.



Amis lectrices et lecteurs, si ces quelques lignes vous ont fait frémir les papilles, essayez cette recette très ancienne de la région de Passavant :

LA TOURTE AU POIVRE

Il faut :

- des pommes qui cuisent bien, par exemple Réau, Reinettes, Rambour ou Jean Tondeur,
- du poivre : quantité à tester ...
- de la pâte brisée,

Otez peau et trognon des fruits - coupez les en lamelles. Saupoudrez généreusement (? ? ?) de poivre.

D'autre part, garnissez la tourtière avec environ deux tiers de la pâte brisée.

Remplissez des pommes poivrées - Ajoutez un peu de sucre.

Faites un couvercle avec la pâte restante et posez le sur le tout, en n'oubliant pas de ménager une " cheminée " , pour évacuer la vapeur de cuisson.

On peut badigeonner le dessus de la tourte avec du jaune d'œuf pour faire joli.

Mettez à four chaud, environ une demi-heure.

Jeanine CAPPY

IL Y A 100 ANS, les pommes en Argonne ...

Dans notre région Sud-Argonnaise, de mémoire d'homme, la culture des arbres fruitiers a tenu une place importante dans l'économie locale :

En pourvoyant, pour une part, à l'alimentation de ses habitants, plus encore pour les familles pauvres, les fruits étant, sous leurs diverses préparations, un complément important. Les années de disette, de gelées tardives y étaient plus ressenties qu'ailleurs.

D'autre part, les " producteurs " commercialisaient la plus grande part de leur récolte.

Toutes les espèces fruitières étaient cultivées avec un soin particulier ; l'arbre fruitier, à lui seul, n'est-il pas un symbole ? Celui de la déesse Pomona.

Mais de toutes les espèces fruitières, c'est le pommier qui a toujours dominé très nettement. Pour quelles raisons ? D'abord parce que le milieu naturel de notre Sud-Argonne lui convient parfaitement, ensuite parce que la pomme est un fruit de bonne manipulation et de longue conservation.

Après la cueillette, lorsque le stock était important, les pommes étaient amassées en vrac, sur un lit de paille, dans un local à l'abri des gelées importantes. Mais lorsqu'il le fallait, le tas était recouvert d'une bâche et, au besoin, d'une couche de " regain [\[1\]](#) tassé, excellent isolant.

Il y a cent ans, on ne connaissait ni les chambres froides, ni les moyens rapides de transport et de commercialisation et on ne pensait guère aux grandes surfaces. Le transport à grande distance était le chemin de fer, le " train " , et, pour les petites distances, le cheval et la charrette. Pour Passavant, centre commercial, c'était la gare de " La Hotte " Villers-Daucourt.

On ne connaissait même pas les cageots et cagettes mais les sacs de toile de 50 kgs. Et il fallait faire un wagon complet, en vrac, pour les " ramasseries " fruits talés, etc... destinés à la cidrerie ou à la conserverie. Lorsque la

production se vendait à un commerçant, celui-ci attendait toujours le dernier moment pour faire son wagon, pour lui éviter les frais importants du stockage.

Mais il y avait d'autres moyens de commercialisation, celui, dirait-on aujourd'hui, du producteur au consommateur.

Si la région Sud-Argonnaise était plutôt un important centre de production, il n'en était pas de même dans les régions toutes proches, la Champagne et la Lorraine. Les plus proches de leurs habitants venaient eux-mêmes, avec cheval et charrette, acheter pour eux, familles, voisins, amis, leur réserve, toujours chez la même personne.

Mais quelques-uns préféraient, après les travaux des champs et la récolte des pommes, aller au devant des amateurs les plus éloignés, en Champagne ou en Lorraine. Ils partaient avec un chargement de pommes, et charrette à cheval, souvent pour plusieurs jours. Un gros avantage, c'était de sortir de son milieu, dans un contact humain enrichissant.

L'un d'eux, de Brizeaux, avait trouvé son domaine jusqu'à la vallée de la Meuse. Il partait dès novembre-début décembre, avec des " Réaux [2] et les voyages d'après avec des " Louitons . L'hiver, à la morte saison, il confectionnait des corbeilles en " souillettes [3] et en " caures [4] , surtout pour les plus gros fruits, plus sensibles aux chocs.

Une partie était en sacs de toile. Le tout, calibré au fruitier. Il en fallait, plus pour toutes les bourses que pour tous les goûts.

Le calibrage commençait avec la cueillette. Il ne fallait cueillir que les pommes au dessus d'une certaine grosseur, variable avec la variété. Avec l'habitude, on prenait la circonférence de la pomme en la plaçant entre le pouce et l'index arrondis.

Notre " pommiculteur brizeauxien , dans son secteur de Lorraine, avait ses bases, toujours les mêmes, où il mangeait le soir et passait la nuit. Il disait " ses habitudes . Il parcourait les villages environnants, en criant " pommes-pommes . Il était d'ailleurs attendu avec son surnom, par lequel tout le monde l'appelait " eh, Père pommes-pommes , surtout les enfants qui, à la sortie de l'école, suivaient la charrette en attendant leur traditionnelle pomme et plutôt deux qu'une. Il fallait déjà être commerçant !

Pour vendre, pas de balance, mais des instruments de mesure fabriqués par lui-même, en osier, allant du double décalitre au simple litre. Il fallait de petites pommes pour certaines personnes. Pour le même volume entre petites et plus grosses, le poids n'était pas le même, il y en avait de toutes les qualités, c'est-à-dire pour toutes les bourses, et tout le monde était content d'avoir des pommes.

Mais certaines années, la récolte n'était pas excellente, surtout la Réau. Alors, c'était la Louiton, malgré sa moins bonne qualité, qui dominait. Et comme disaient les anciens, " aux chères années, il n'y a pas de " [5]

La fabrication du cidre était également un revenu du verger, soit par auto-consommation, soit par vente aux " producteurs . Une partie était mise en bouteilles, cidre mousseux qui se conservait plusieurs années. C'était tout un art ...

Les années où les pommes étaient rares, on " brûlait [6] du cidre pour faire l'eau de vie.

Ernest BASSUEL.Brizeaux (1990)

[1] Regain : foin de deuxième coupe.

[2] Louiton et Réaux sont deux variétés de pommes locales de bonne conservation.

[3] Souillette : corbeille faite avec de petits brins de saule.

[4] Caures : brins de noisetiers.

[5] Hautons Hautons ou criblures : rebus.

[6] Brûler : distiller.