



83 km fruités en pays d'Othe

Depuis plusieurs siècles le pays d'Othe, qui s'étend de Sens à Saint-Florentin, fabrique un cidre réputé en attente d'AOC (Appellation d'origine contrôlée). Une route permet de plonger au cœur de cette campagne vallonnée, à la rencontre du cidre et des anciens pressoirs...

« Ici, on boit à deux mains. » Sur tous les pressoirs du pays d'Othe figure cette inscription, prévenant le contrevenant qu'il s'expose à des représailles : celle de voir renverser sa sébile. Serpente sur 83 km de parcours fléché (48 panneaux), la Route du cidre et des pressoirs, ouverte en 1991, présente de multiples intérêts. D'abord, elle

mène comme son nom l'indique les visiteurs de producteur de cidre en producteur de cidre (avec la possibilité de savourer également les produits dérivés : jus de pommes, ratafia de cidre, eaux-de-vie, vinaigre de cidre, marcs). Ensuite, elle serpente au milieu de paysages verdoyants et vallonnés, caractéristiques de ce massif forestier constitué majoritairement de feuillus (principalement des chênes). Et cerise sur le gâteau... aux pommes, elle permet de découvrir une vingtaine de villages typiques de la région.

Des pommes jusqu'à Stuttgart

« En pays d'Othe nous faisons du cidre depuis plusieurs siècles, explique Louissette Frottier, présidente du Syndicat des producteurs de cidre et du Comité de développement du pays d'Othe. La production a connu son apogée à la fin du XIX^e siècle, après avoir été relancée quand le mildiou et le phylloxera ont détruit les vignes. Trois cents pressoirs fonctionnaient alors, dont une centaine dans le seul canton

de Cerisiers. Le département produisait alors 40 000 hectolitres. » Le cidre constitue alors la boisson de tous, même des enfants. L'essentiel de la production est consommé sur place, mais une partie est vendue dans les fermes de Seine-et-Marne et de l'Aube. « En 1906, des wagons de pommes et de cidre étaient expédiés par voie de chemin de fer par les gares de Theil-sur-Vanne et Vulaines (Aube) jusqu'à Stuttgart, en Allemagne », indique Louissette Frottier, qui a effectué de nombreuses recherches sur le sujet. La production de cidre régressera ensuite en raison de la mécanisation qui pousse les populations vers les villes, et de l'aménagement foncier qui privilégie les cultures de céréales à celles des pommes. « Avec les chevaux c'était facile de cultiver sous les arbres. Mais quand sont apparus les tracteurs et les moissonneuses-batteuses ces derniers ont été arrachés. Et pour stocker les récoltes on a démolis les pressoirs... » La consommation a chuté, remplacée par celle de vin. La cidrerie de Joigny fermera ses portes en 1974.



Mais en 1990 une nouvelle dynamique voit le jour, menée par une douzaine de producteurs désireux d'effectuer la promotion du cidre. Expositions, Route du cidre et des pressoirs, fête du cidre... les initiatives se multiplient et en 2000 le syndicat dépose une demande d'AOC (Appellation d'origine contrôlée), toujours à l'étude. « Nous avons pu relancer la production grâce à la conservation des pommiers dans les prairies ; les pommiers vieillissent bien et nous avons donc reproduit ces mêmes variétés, précise Louissette Frottier. Le pays d'Othe produit aujourd'hui 1 500 hectolitres de cidre par an, mais nous manquons de jeunes producteurs. » Mais bonne nouvelle, le cidre connaît un retour en grâce :

À VOIR SUR LA ROUTE

Le massif forestier du pays d'Othe s'étend sur 28 000 ha et est constitué à 83 % de feuillus (75 % de chênes). Il s'élève jusqu'à 300 m d'altitude et s'étire de la vallée de la Vanne au nord à la vallée de l'Armançon au sud, bordé à l'ouest par la vallée de l'Yonne (Joigny, Villeneuve-sur-Yonne, Migennes) et à l'est par Bouilly, proche de Troyes dans le département de l'Aube. À voir sur le chemin de la Route du cidre et des pressoirs : l'ancienne commanderie des Templiers à Coulours, le lavoir à Dilo, l'ancien séchoir à briques à Villechétive, la place de l'Hôtel de ville à Cerisiers, l'éolienne de type Bollée à Vaudeurs, l'église Saint-Jean-Baptiste à Coulours, le château de Cérilly (XV^e siècle) propriété de la ville de Paris, la chapelle Saint-Reine près de Cérilly, l'église Saint-Hubert à Fournaudin, la chapelle Notre-Dame de la Bonne mort à Chailley, mais aussi la Roche au Diable, le menhir à Vaumort, les étangs de Saint-Ange et celui d'Arces, le plan d'eau de Chailley, etc.

« On en sert même durant les cérémonies : c'est une boisson peu alcoolisée, peu coûteuse et qui se digère bien. »

Une douzaine de variétés pour un cidre

6 000 variétés de pommes sont recensées en France, dont une quarantaine dans le pays d'Othe : avrolles, nez de chat, cul d'oison, sauvageon barré, locard, vérolot, pomme d'ognon, pomme de petit rouge... Une douzaine d'entre elles sont utilisées dans la composition du cidre, fruité et acidulé. « Il contient 7 % de sucre et le jus fermente en fût, explique Louissette Frottier. En quatre mois il pétillie mais les sucres continuent

à évoluer. Le cidre du pays d'Othe se conserve plusieurs années. » La récolte des pommes s'effectue en automne. Un seul arbre peut produire 450 kg de fruits... à condition de ne pas avoir subi de gel printanier. Et avec une tonne de pommes on obtient 650 litres de jus. Les pressoirs à abattage (un très beau spécimen se trouve au hameau de la Tuilerie, commune de Sormery) ou à roue de perroquet (spécifiques à la région) ont certes été remplacés par des pressoirs hydrauliques, mais certaines fermes du pays d'Othe ont conservé les leurs. La Route du cidre et des pressoirs permet d'aller à leur découverte...

Nathalie Hadrbolec
nathalie.hadrbolec@free.fr

EN PRATIQUE

- > Musée de la pomme et du cidre, Serge et Louissette Frottier, Les Brissots, 89320 Vaudeurs. Tél. : 03 86 96 25 37. Sur Internet : www.cidrefrottier.com
- > Musée du cidre, Philippe et Florence Charlois, Le Champion, 89770 Boeurs-en-Othe. Tél. : 03 86 88 00 29
- > Musée de poupées « La Grange à Janou », 4, route de Genève, 89320 Cerisiers. Tél. : 03 86 96 23 72
- > Musée hippomobile (cadre historique), Centre équestre-haras, 89320 Villechétive. Tél. : 03 86 96 28 28
- > La Coupole des anges, cabaret music-hall à Saint-Ange, 89400 Bussy-en-Othe. Tél. : 03 86 91 98 00. Sur Internet : www.lacoupoledesanges.fr
- > Carte de la Route du cidre et des pressoirs et topo-guides disponibles à l'office de tourisme de Sens, Villeneuve-l'Archevêque, Migennes et Joigny. Topo-guides disponibles également à l'office de tourisme d'Auxerre.

Le pays d'Othe compte 24 circuits de petite randonnée, de 7 à 18 km (de 2 h à 4 h 30), depuis les villages du pays d'Othe : « la forêt des Rajeuses », « en direction de l'abbaye de Dilo », « en direction des étangs de Saint-Ange », « autour de la commanderie », « la vallée de la Vanne », « le sentier du cidre », « le menhir »...



Un pressoir dit « à roue de perroquet »

Agence de développement touristique de l'Yonne (ADT 89)
Tél. : 03 86 72 92 00 www.tourisme-yonne.com

