

Le grand retour du cidre en Gâtine

Abandonné depuis longtemps au profit des pommes à couteau, le cidre fait son retour avec une première cuvée attendue à Saint-Pardoux à l'été prochain.

Bretons, Normands ou adeptes du cidre dans d'autres régions sont toujours étonnés quand, au pays des pommes de Gâtine, ils ne trouvent aucun producteur de ce qui fut la deuxième boisson transformée consommée en France au début du 20^e siècle. Et notamment en Gâtine. « Nous, les draules [les enfants en langue poitevine-saintongeaise], on ne buvait presque que ça. Souvent, l'eau du puits de la ferme était impropre parce que le tas de fumier n'était pas trop loin. Alors on buvait du cidre, d'autres coupaient l'eau avec du cidre pour la rendre consommable », se souvient un ancien agriculteur, aujourd'hui retraité, qui a connu ces heures dorées du cidre en Gâtine.

« Remettre au goût du jour une boisson oubliée »

Le descendant du « pommé » gallo-romain a arrosé la Gâtine jusqu'à la moitié du 20^e siècle. « Dans toutes les fermes, on produisait le cidre en barriques pour la consommation familiale. Mais après-guerre, si la Normandie et la Bretagne notamment sont passées au cidre bouché, la Gâtine n'a pas pris le pli et la pomme à cidre a progressivement disparu au profit de la pomme à couteau. Ce qui me travaille, c'est qu'on a des aires d'appellations partout en France sauf ici... alors qu'on est dans un pays de pommes », devise Pierre-Olivier Lefevre qui, dans la ferme de La Bourichère, à Saint-



Pierre-Olivier Lefevre et Malène Pacault devraient présenter la première cuvée de cidre de La Cidrerie de Gâtine à l'été prochain. (Photo NR, Sébastien Acker)

Pardoux-Soutiers, développe un lieu de vie baptisé Ecophora. Originaire de Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire) et trimbalant dans ses bagages des racines familiales normandes, Pierre-Olivier Lefevre est arrivé en Gâtine en 2016. Le menuisier s'était d'abord établi dans le tiers-lieu de La Fabrik de Château-Bourdin pour fabriquer ses yourtes, avant de déménager son atelier à La Bourichère. Ici, entre atelier partagé et hébergement, les projets d'Ecophora émergent et viennent donc de donner naissance à une cidrerie. La Cidrerie de Gâtine ainsi baptisée est née d'une rencontre. Pierre-Olivier Lefevre, 42 ans, a croisé la route de Malène Pacault, voisine maraîchère et arboricultrice bio bien connue à Saint-Pardoux-Soutiers. « Remettre au goût du jour une boisson oubliée », ça avait aussi beaucoup de sens pour cette quadragénaire de ce pays de la

pomme. Alors ni une ni deux, après des tests lancés l'an passé pour se frotter aux premiers retours des copains, en septembre 2025 ils ont décidé de franchir le pas en partant aussi du principe que « la pomme à couteau étant de plus en plus difficile à commercialiser, il fallait développer la transformation », confie Malène Pacault. Au savoureux jus de pomme de Gâtine qui fait le bonheur des papilles, s'ajoutera désormais son ancêtre fermenté. « C'est un projet qui pétille ! », se réjouit Pierre-Olivier Lefevre.

Première cuvée l'été prochain

En décembre 2025, les associés ont pressé 1,5 tonne de pommes à couteau qui devraient donner 600 l de cidre pour débiter. En fermentation lente en barriques en ce début d'année, le liquide sera mis en bouteille en cette fin février pour les premiers

flacons. Après « la prise de bulles », comme on dit dans le jargon, la première commercialisation est attendue pour début juillet, pile pour l'inauguration d'Ecophora, prévue le week-end des 4 et 5 juillet. Si les fruits proviennent de la production biologique des vergers de Malène Pacault, à terme, l'idée est de lancer les surgreffages du côté du verger de La Bourichère, pour y développer les pommiers à cidre. En attendant, le duo qui phosphore sur les noms de ses différentes cuvées, est « en ébullition », sourit Malène Pacault. Cidres doux, brut ou arrangés (en macération avec de la châtaigne par exemple), permettront de démarrer cette gamme bio. Une production de vinaigre de cidre complètera cette première palette aux cinquante nuances d'or.

Sébastien Acker