



à la gloire
du Cidre

ÉDITÉ PAR L'A. B. C.

ASSOCIATION NATIONALE POUR LA PROPAGANDE DU BON CIDRE

constituée le 7 Juillet 1932 sous le couvert de la loi de 1901
placée sous le patronage de

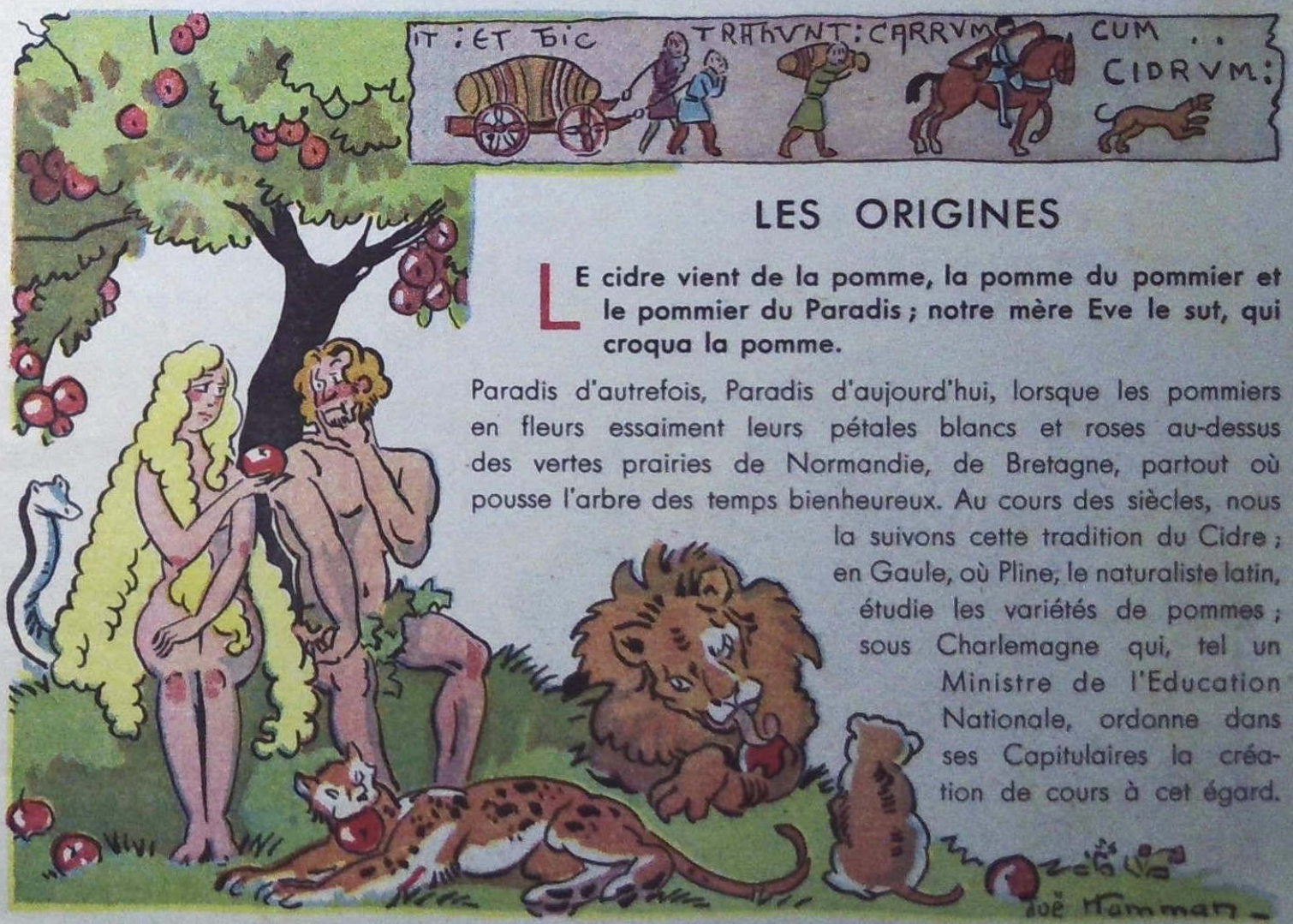
l'Association Française Pomologique
le Comité National du Cidre
le Syndicat Général des Producteurs de Fruits à Cidre
la Fédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre

et honorée d'une subvention du Ministère de l'Agriculture

SIÈGE SOCIAL : 12, Rue de Milan - PARIS (IX^e)

Texte de C. MONTICONE, Membre du Conseil Supérieur du Tourisme

Illustrations de J. HAMMAN



LES ORIGINES

Le cidre vient de la pomme, la pomme du pommier et le pommier du Paradis ; notre mère Eve le sut, qui croqua la pomme.

Paradis d'autrefois, Paradis d'aujourd'hui, lorsque les pommiers en fleurs essaient leurs pétales blancs et roses au-dessus des vertes prairies de Normandie, de Bretagne, partout où pousse l'arbre des temps bienheureux. Au cours des siècles, nous la suivons cette tradition du Cidre ; en Gaule, où Pline, le naturaliste latin, étudie les variétés de pommes ; sous Charlemagne qui, tel un Ministre de l'Education Nationale, ordonne dans ses Capitulaires la création de cours à cet égard.

QUI dit fabrication dit, malheureusement, impôt; il en est ainsi à Caen où, dès 1422, le Roi d'Angleterre ne manque pas de prélever 4 sols sur chaque queue de cidre.

C'était le temps des Vaux de Vire et d'Ollivier Basselin :

**Ta bonté, ô sildre beau
De te boire me convie.....**

chante le poète et avec un ton déjà naturellement doctoral les médecins le prescrivent. Rabelais en parle avec éloge, l'angevin Nicolas de Houssemaine le préconise contre la peste, le Sire de Gouberville contre la pleurésie et pour la santé des femmes en travail d'enfant.

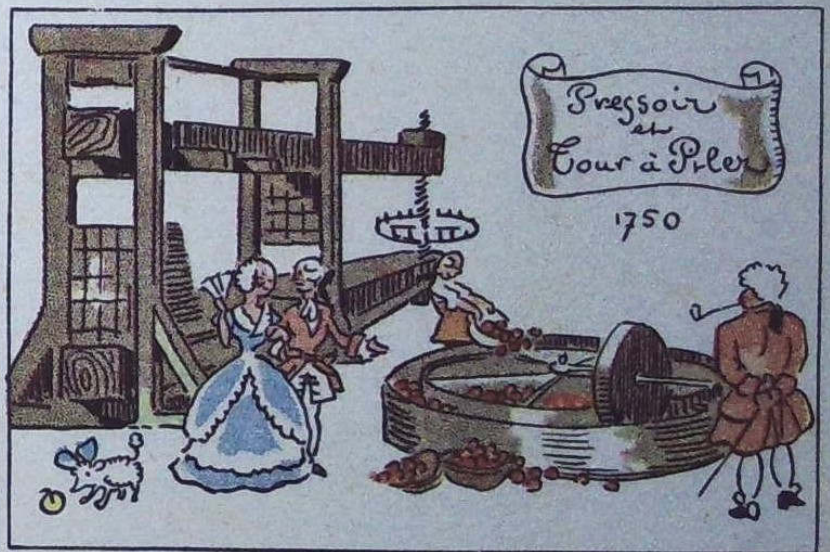


Et Lepaulmier, le plus célèbre des médecins de Paris au XVI^e siècle, écrit : **"Le cidre n'est pas seulement une boisson excellente, il se digère mieux que le vin et la bière. Nous avons expérimenté en la curation d'une infinité de mélancoliques, d'hypocondriaques et en nous-même quelle est l'efficace du cidre"**.

CE que dit Paris, l'Angleterre à son tour le proclame et **François Bacon, le grand Chancelier**, cite le cas de huit vieillards qui, pour n'avoir bu que du cidre toute leur vie, conservent à cent ans une vigueur telle qu'ils dansaient et sautaient comme des jeunes gens.

Combien curieuses aussi les légendes scandinaves et russes attribuant aux pommes des vertus singulières pour reconforter les amants et donner aux vieillards, bien avant le D^r Voronoff, une

jeunesse renouvelée. On ne connaissait pas encore les vitamines et pourtant cela rejoint les opinions médicales contemporaines dont nous parlerons plus loin.



LA SCIENCE AU SERVICE DU BON CIDRE

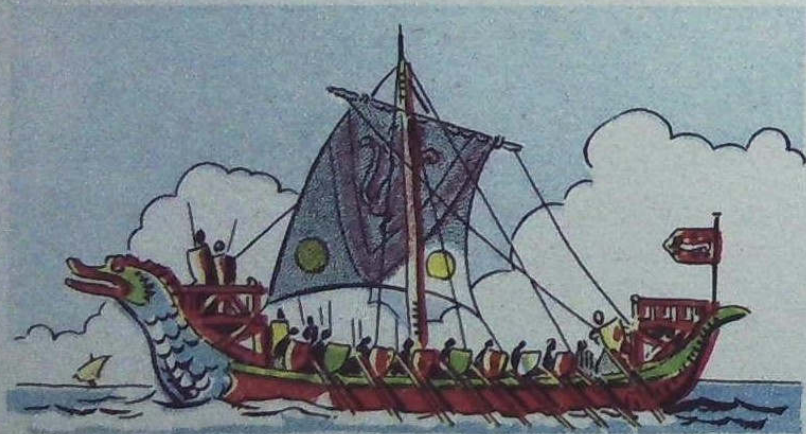
Ainsi va le cidre à travers les âges ; mais au siècle dernier, ses vertus jusqu'alors empiriques se précisent et deviennent des vérités scientifiques grâce à de savants travaux à la base desquels, là comme ailleurs, on trouve le grand nom de Pasteur. C'est à ses recherches, notamment, que l'on doit les améliorations considérables apportées dans la fabrication, les soins de conservation, et le cidre d'aujourd'hui n'a qu'un rapport très lointain avec le cidre d'autrefois. La sélection des fruits et celle non moins importante des levures donnent

des cidres parfaits, d'une composition constante, se conservant sans s'acétifier et transportables sans crainte d'altération, en sorte que la consommation en est devenue universelle.

LES CARACTÉRISTIQUES D'UN BON CIDRE

MAIS ce cidre-là, ce bon cidre que nous voudrions vous voir goûter et aimer, quelles doivent en être les caractéristiques ?

A côté de la définition légale, il en existe une autre sans doute un peu moins précise, mais combien plus jolie. **Un bon cidre, dit le proverbe, doit être droit en goût, bien gouleyant et suffisamment justificatif** ; un véritable amateur ne s'y trompera jamais, mais, sans doute, préférez-vous les précisions de l'analyse :



Composition d'un jus de pommes de densité moyenne (1060)

Eau	83.50
Sucres totaux	13
Acide malique	0.25
Matières albuminoïdes azotées	0.06
Matières tanniques	0.20
Matières pectiques	0.46
Matières minérales	0.32
Vitamines, diastases, divers	2.20
	<hr/> 100.00

TELLE est, en langage profane, la définition du bon cidre, breuvage sain et hygiénique, plus apte que toute autre boisson fermentée à éteindre la soif, d'une valeur alimentaire incontestable et incontestée.

Est-ce à dire qu'il n'y ait qu'un cidre unique, toujours du même goût, en quelque sorte standardisé ? Nullement, et si, par hasard, votre goût n'a pas été spontanément satisfait, ne vous hâtez pas de conclure et tentez une expérience nouvelle. La diversité des fruits, du climat, du terroir, permet aisément de satisfaire votre goût... tous les goûts.



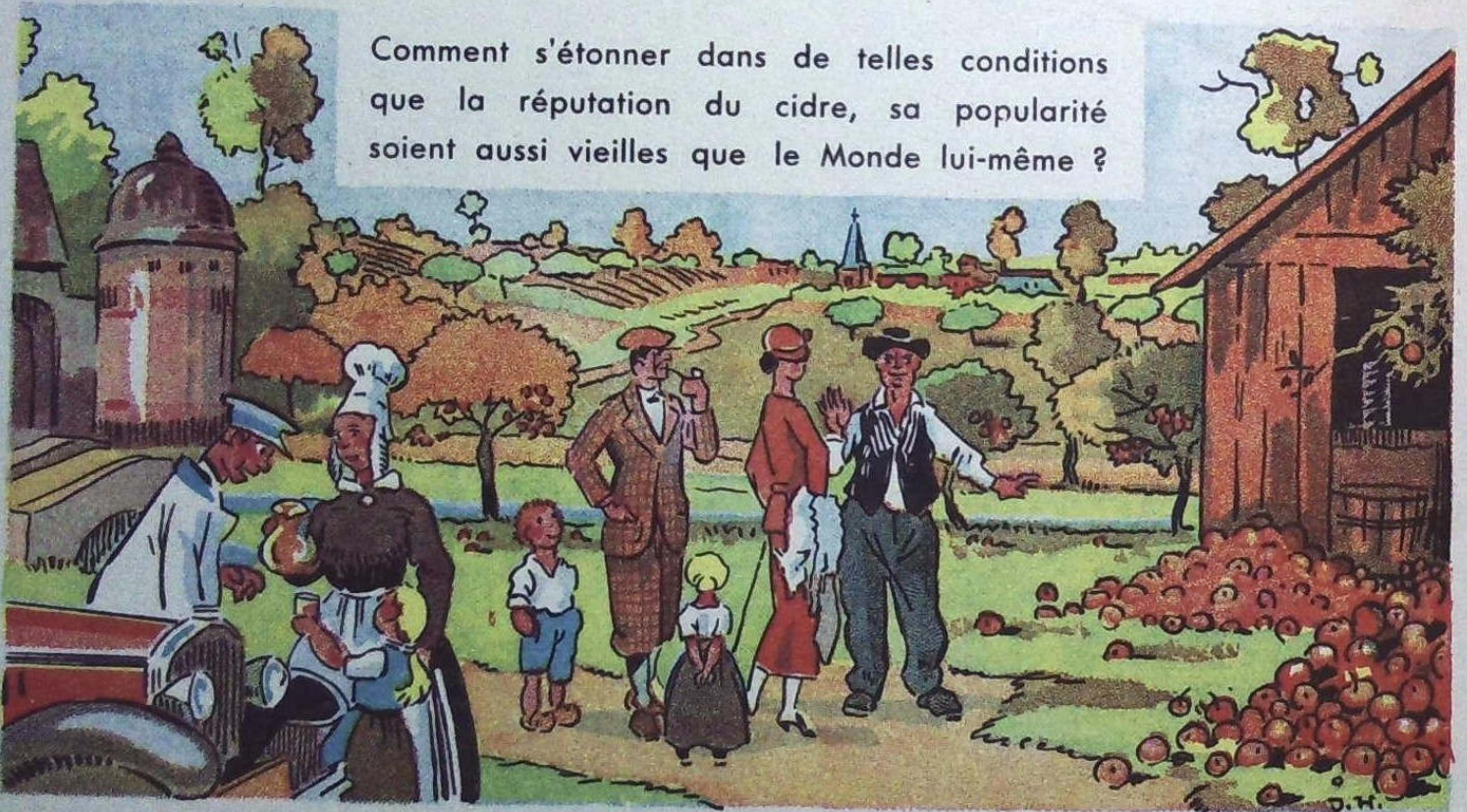
INFLUENCE DES FRUITS, DU CLIMAT ET DU TERROIR

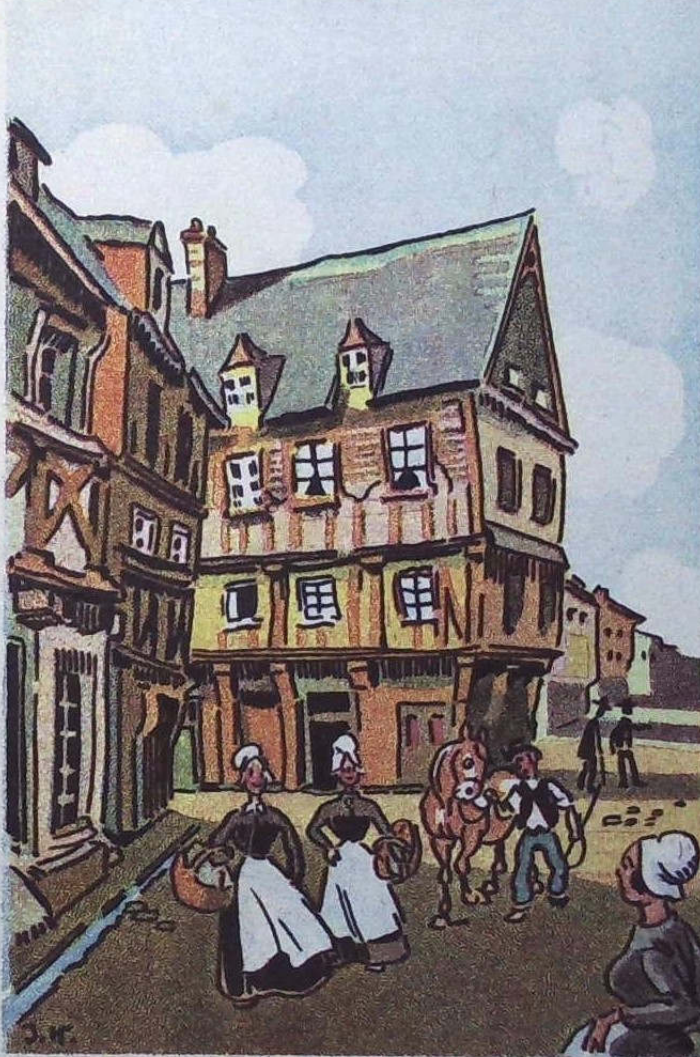
Le cidre à l'aspect clair, limpide, pétillant, à la belle couleur rutilante ou ambrée, au parfum subtil et pénétrant, au goût si variable, le cidre qui laisse la bouche fraîche, le cerveau libre et l'estomac pleinement satisfait, offre au consommateur une gamme aussi complète, aussi différente que celle des vins.

Cidres doux et sucrés, cidres sucrés mais un peu amers, cidres pétillants secs ou extra secs,

cidres très fruités spécialement réservés pour le cidre mousseux, cidres corsés d'un haut degré alcoolique, cidres légers diversement colorés et bouquetés, ayant en quelque sorte moins de corps que d'esprit, mais parfaits pour la table et la consommation familiale, telles sont les productions les plus courantes, sans préjudice de certains crus spécialisés bien connus des amateurs.

Comment s'étonner dans de telles conditions que la réputation du cidre, sa popularité soient aussi vieilles que le Monde lui-même ?





LE POMMIER A TRAVERS LE MONDE

LE pommier chassé du Paradis ne trouva rien de mieux, pour abriter sa disgrâce, que la terre de France ; toutefois, Allemagne, Angleterre, Etats-Unis, Suisse, Hongrie, Espagne, Canada, Iles Anglo-Normandes, Luxembourg et Belgique sont également, mais en quantités moindres, producteurs de pommes et fabricants de cidre.

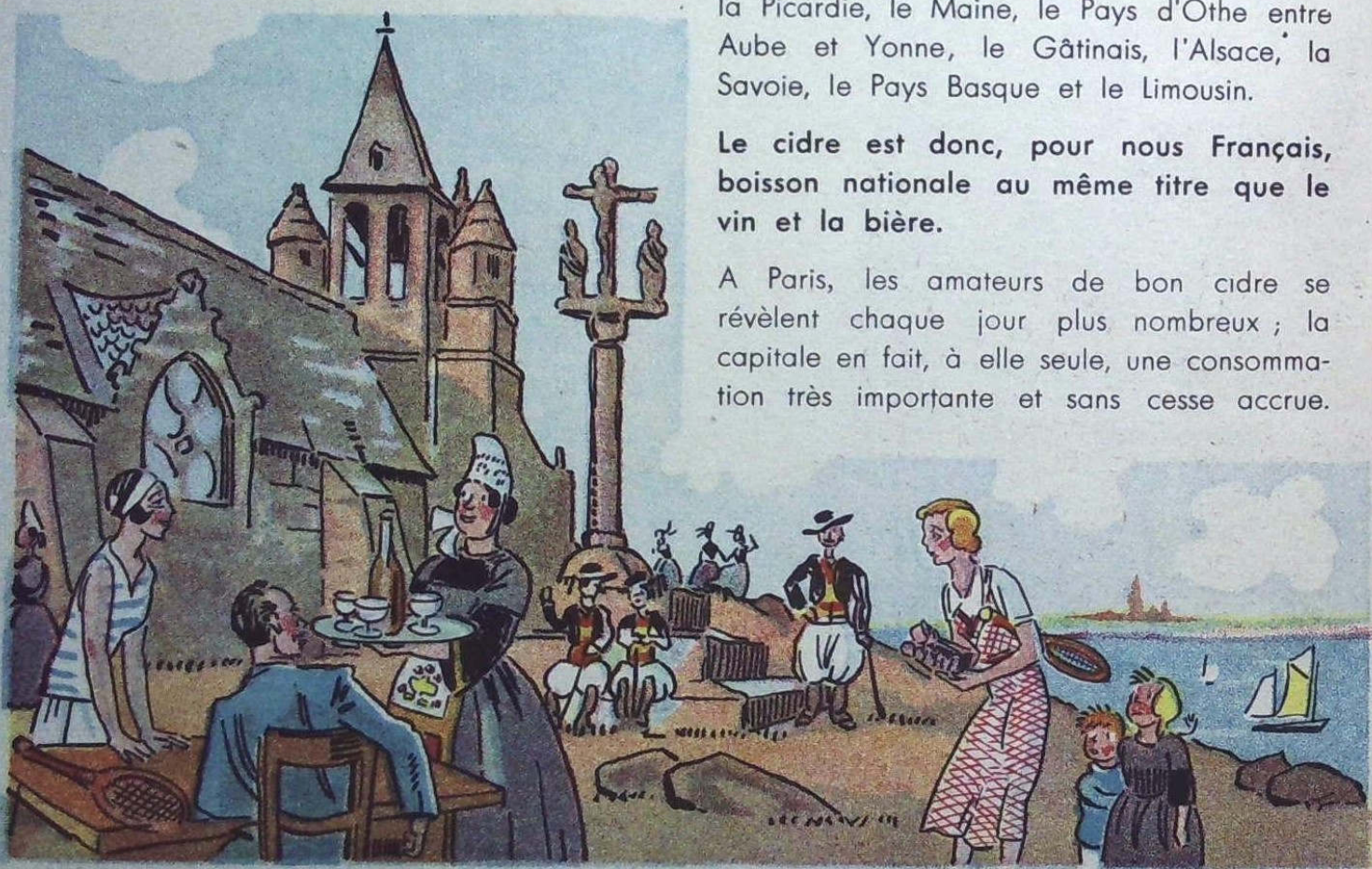
Normandie et Bretagne fournissent à elles seules et dans une proportion sensiblement



égale, les 7/10^{es} de notre production nationale ; viennent ensuite par ordre d'importance la Picardie, le Maine, le Pays d'Othe entre Aube et Yonne, le Gâtinais, l'Alsace, la Savoie, le Pays Basque et le Limousin.

Le cidre est donc, pour nous Français, boisson nationale au même titre que le vin et la bière.

A Paris, les amateurs de bon cidre se révèlent chaque jour plus nombreux ; la capitale en fait, à elle seule, une consommation très importante et sans cesse accrue.



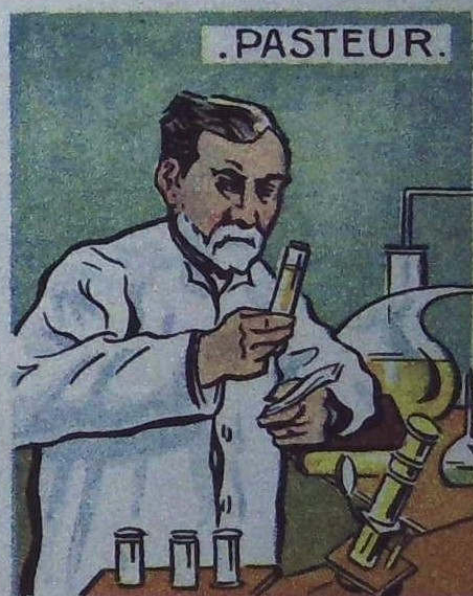
LE CIDRE JUGÉ PAR LES MÉDECINS D'AUJOURD'HUI

Il convient d'ajouter à la gloire du cidre que ce délicieux breuvage à la fois réconfortant, tonique et nutritif, **jouit de propriétés médicales très précieuses dans le traitement de nombreuses affections.**

Les vitamines, dont on connaît le rôle prépondérant dans toute alimentation rationnelle, abondent dans le cidre et la cure de pommes fraîches, dite **cure de Heisler-Moro**, très en honneur depuis quelques années, donne d'excellents résultats dans le traitement de nombreux états pathologiques intestinaux, constipation, désordres digestifs si fréquents chez les enfants du premier et du second âge; elle ne le cède en rien, comme valeur thérapeutique, à la cure de raisin.

Le grand maître **Dieulafoy** considérait le cidre comme "**la Providence des arthritiques**"; il en permettait l'usage aux gouteux, à l'exception de toute autre boisson fermentée.

De son côté, le **D^r Denis-Dumont**, professeur à la Faculté de Caen et chirurgien de haute valeur, a laissé une série d'observations cliniques établissant que les populations des régions cidricoles sont, en quelque sorte, immunisées contre la gravelle, les calculs et la pierre.



Il appartenait au **Docteur L. Barrault** de préciser les raisons de cette immunité. Dans une thèse remarquable il rattache à la présence de tartrates, phosphates acides, sels magnésiens et organiques, l'action dissolvante du cidre sur les calculs urinaires. Il attribue son action diurétique bien connue à l'acide malique ; il l'assimile au lavage mécanique de l'arbre urinaire par les cures de Vittel, Contréxeville, Evian, Capvern et autres sources faiblement minéralisées.

D'accord avec le **Docteur Denis-Dumont**, le **Docteur Barrault** conclut que le cidre léger peut être bu en quantité assez considérable sans aucun inconvénient pour l'organisme et constitue, non seulement une boisson de régime utile, mais encore un adjuvant à ne pas dédaigner dans le traitement médical et chirurgical des lithiases urinaires.

Quant à l'action bactéricide du cidre, elle est connue depuis **Milne-Edwards** ; le bacille de la typhoïde, ou bacille d'Eberth, disparaît rapidement dans un cidre titrant deux grammes d'acidité totale exprimée en acide malique.

L'inculpation de provoquer la carie des dents ne saurait donc être retenue contre le cidre ; c'est une de ces assertions fantaisistes qui ne reposent sur rien et dont la science a fait justice.



LE CIDRE, LE TOURISME ET LA GASTRONOMIE

BIEN voyager, ce n'est pas seulement prendre les meilleurs trains, rouler en de somptueuses autos, visiter sites et monuments remarquables, **c'est aussi pénétrer l'âme du pays, connaître ses coutumes, ses traditions ancestrales.**



Quoi de plus charmant que de se plier aux fantaisies gastronomiques locales, de goûter certains mets régionaux qui n'acquièrent leur

pleine saveur qu'arrosés d'un pichet du cru ? L'un et l'autre se complètent et dégagent en harmonie l'esprit même de la contrée.



Pas de gourmet qui, à Colmar, ne déguste **une choucroute sans vin d'Alsace** ; à Nantes, **un brochet au beurre blanc sans muscadet** ; à Caen, **des tripes sans une bollée de cidre**. Faites comme



eux, amis touristes, et lorsque traversant les régions cidricoles, riantes vallées de Normandie ou sites pittoresques de Bretagne, vous aurez, suivant la saison, admiré les beaux pom-



miers couverts de fleurs ou croulant sous le poids des fruits mûrs, entonnez un hymne

hôtelier du cidre, du vrai confortera en apaisant soif ; à travers son prisme chatoyant la poursuivrez ensuite votre randonnée



à Pomone et demandez à votre cidre, du bon cidre. Il vous ré-

agréablement votre

vie vous paraîtra plus belle et vous d'un cœur joyeux et plus léger.



COMMENT BOIRE LE CIDRE ?

DE même que le vin et la bière, le cidre peut être transporté à longue distance sans qu'il y ait le moindre inconvénient pour sa qualité. La seule précaution à prendre est de bien le laisser reposer pendant quelques jours avant de le consommer.

La façon la plus simple et la plus rationnelle de le conserver longtemps est encore de le mettre en bouteilles ; cette opération ne nécessite aucune précaution spéciale, aucun bouchage particulier. Il est toutefois nécessaire qu'au moment de la mise en bouteilles le cidre ait terminé sa fermentation.

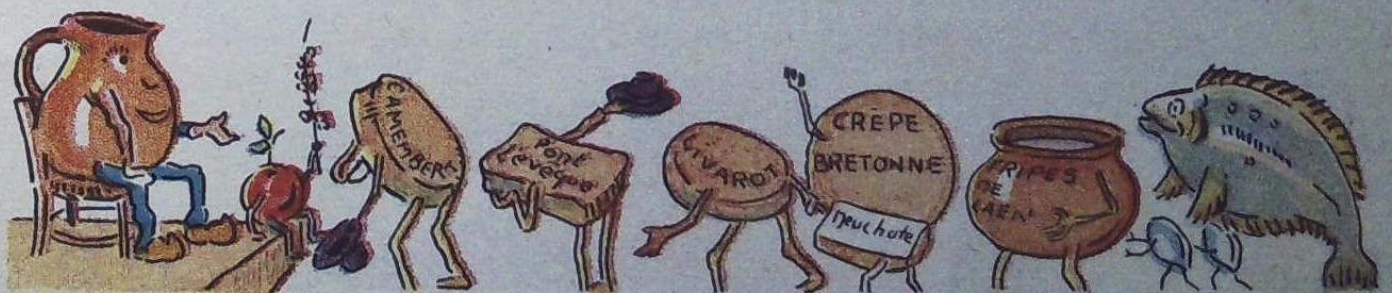


S'IL en est autrement, le cidre devient, suivant sa densité, plus ou moins mousseux. On emploie généralement pour la mise en bouteilles des champenoises d'un type courant, en verre renforcé. Quand le cidre titre moins de 1015°, il n'y a aucune crainte de voir les bouteilles se casser, et le contenu se répandre en mousse ; il faut, évidemment, que les bouchons soient ficelés soigneusement.

Le cidre mousseux est une merveille incomparable ; nul breuvage n'est plus rafraîchissant et ne pétille avec plus de plaisir sur les tables pendant les jours chauds de l'été. N'est-ce pas de lui qu'un humoriste célèbre a dit **qu'il engendrait la gaîté, la bonne humeur et donnait de l'esprit aux plus pauvres ?**

Si, faute de place, ou pour tout autre raison, la mise en bouteilles est impossible, il est indispensable, pour éviter l'acétification du cidre, de verser sur toute barrique en vidange un peu d'huile de paraffine qui forme couche isolante et retarde l'oxydation.

Le cidre doit être bu frais et non glacé.



LA GARANTIE D'UN BON CIDRE

VOUS êtes de notre avis et vous convenez avec nous que le bon cidre est un régal, un fameux régal même. Mais ce bon cidre que vous désirez, vous aussi, avoir sur votre table, encore faut-il que en procurer aisément, bonne qualité. Rien de adressez-vous à l'une **Associations Cidricoles Nationale du Bon Cidre.** Préférez-vous traiter directement avec un brasseur ou un dépositaire ? Vous choisirez selon votre goût entre les différentes marques commerciales mais, dans un cas comme dans l'autre, **exigez toujours le timbre de garantie de l'Association du Bon Cidre**, tel que vous le trouverez reproduit à la dernière page de couverture.



QU'EST-CE DONC QUE L'ASSOCIATION DU BON CIDRE ET SON TIMBRE DE GARANTIE ?

L'Association Nationale du Bon Cidre, par abréviation l'A. B. C., constituée sous le couvert de la loi de 1901, est placée sous le patronage de l'Association Pomologique Française, du Comité National du Cidre, du Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre et de la Fédération des Producteurs de Fruits à Cidre.

Améliorer la fabrication du cidre par une propagande scientifique près des agriculteurs et brasseurs ; développer la consommation en facilitant les rapports entre consommateurs, producteurs et marchands, tel est son programme. Il justifie la subvention dont le Ministère de l'Agriculture l'a honoré.

L'A. B. C. n'est ni un consortium d'agriculteurs ou brasseurs, ni un syndicat de commerçants.

L'A. B. C. ne fabrique pas de cidre et elle n'en vend pas davantage. Mais elle en contrôle la qualité, à seule fin que le cidre prenne dans notre économie nationale la place à laquelle il a droit. C'est dans cet esprit et en plein accord avec les consommateurs qu'a été créé le **Timbre de garantie du Bon Cidre.**



CE timbre n'est donc ni une marque d'origine, ni une marque de fabrique, mais une marque de garantie. Elle n'est accordée qu'à des cidres absolument naturels, francs de goût, bouquetés, d'une belle coloration stable, aussi limpides que possible. Ces cidres voyagent sans inconvénient ; ils renferment au minimum 5° d'alcool total, au maximum 1 gr. 50 d'acidité volatile, et possèdent cet ensemble remarquable de propriétés qui font des cidres de qualité.

Il fallait au consommateur la certitude d'avoir du bon cidre, toujours du bon cidre, et rien que du bon cidre. Cette certitude, le donne aujourd'hui. **Quels que soient** portant le timbre de garantie bon cidre, un cidre dont pour votre plaisir et



timbre de garantie de l'A.B.C. la lui son origine et son terroir, un cidre de l'A.B.C. est toujours un vous devez faire usage pour votre santé.

ASSOCIATION NATIONALE POUR LA PROPAGANDE DU BON CIDRE
SIÈGE SOCIAL : 12, Rue de Milan -- PARIS (IX^e)

IMP. WOLF. ROUEN