

Auteur, titre et références du texte :

ANGOT (abbé A.), *Le cidre, son introduction dans le pays de Laval*, Mamers, G. Fleury et A. Dangin, imprimeurs-éditeurs, 1889, 15 pages.

Mis en ligne par :

Archives départementales de la Mayenne
6 place des Archives — 53000 LAVAL, France
archives@cg53.fr

Date de première mise en ligne : 11 novembre 1999.

Date de la présente version révisée : 20 août 2000.

Référence : FR-AD53-BN-0004.

Texte relu par :

Joël Surcouf
d'après un exemplaire conservé aux Archives
départementales de la Mayenne (cote : Mf 1136).

D'autres textes sont disponibles
sur le site des Archives de la Mayenne :
<http://www.lamayenne.fr>

Abbé Alphonse ANGOT

Le cidre son introduction dans le pays de Laval

Sur cette question, non étudiée encore¹, de l'origine et des développements d'une culture aujourd'hui si importante pour le pays de Laval, les comptes de l'Aumônerie-Saint-Julien nous fournissent des détails précis qui satisferont la curiosité de ceux qu'intéresse l'histoire agricole de la Mayenne. Nous ne parlerons dans cet article que des environs de Laval. Pour Mayenne et Château-Gontier les conclusions ne seraient plus les mêmes. L'arrondissement de Mayenne, où la vigne n'a guère pu être cultivée, connut évidemment le cidre plus tôt ; celui de Château-Gontier, qui tenait à l'Anjou, garda au contraire plus longtemps la culture exclusive de la vigne.

Au commencement du XV^e siècle, 1409, le vin seul est mentionné comme boisson dans les comptes de l'Hôtel-Dieu, et les vignobles de l'établissement situés aux Carrés, à la Cotellière et aux Bérardières, étaient alors assez importants. Trente-cinq hommes étaient occupés pendant une dizaine de jours à « vouyer » les fûts, fouler les vendanges, et « sessouer »² les vins blancs. Un homme gardait le pressoir, jour et nuit, pendant vingt jours. Il en résultait une dépense totale d'environ 24 livres, qui ajoutée à 21 livres dépensées pour plessier, bêcher et tailler la vigne, nous donne le prix de revient des 37 pipes de vin qu'on recueillit en cette année, environ 25 sols la pipe.

C'est vingt-cinq ans plus tard, au moment où les Anglais ravagent le comté de Laval, qu'il est enfin question du cidre ; mais combien modestement. On en achète une demi pipe en même temps qu'une pipe de corme, non pas pour la « despense de l'hostel » où l'on consomme encore cette année-là 31 pipes de vin, mais pour les « varletz, chambrières et ouvriers ». Cidre et corme étaient estimés à la même valeur, 15 sols la

1 Monsieur Louis La Beauillère dans une très bonne note de son édition des Annales de Guillaume Le Doyen a constaté que la vigne se cultivait à Laval à une époque très ancienne, dès les XII^e et XIII^e siècles. Il explique aussi quelques-unes des causes de son abandon. (pages 347-352.)

2 Peut-être faut-il lire *pressouer* !

busse, moins du tiers du prix du vin. Cette défaveur durera encore plus de cinquante ans ; « Boyre cidre c'est povvre escot » c'est « breuvage de maczons » dira Guillaume Le Doyen à la fin du siècle.

Ces débuts sont modestes pour le jus de la pomme qui bientôt pourtant, grâce à un outillage moins rudimentaire, à une fabrication plus soignée, et à des fruits de meilleure espèce obtenus par la greffe, va supplanter chez nous et faire disparaître les vins du cru.

Le vin comme toutes les denrées devient un peu plus cher, dans les années suivantes, ou plutôt la puissance de l'argent, désormais moins rare, diminue graduellement. En 1451, la pipe coûte 3 écus ; en 1458, madame la comtesse de Laval en achète de l'Aumônerie quatre pipes pour 14 écus.

Le prix du cidre au contraire ne semble pas avoir varié. Quand nous le retrouvons mentionné pour la seconde fois, en 1462, c'est pour un achat de deux busses qui sont prises à la Chapelle-Rainsouin et qui coûtent 31 sols 3 den., plus 5 sols pour le charroi. Nous ferons remarquer ici qu'on ne fabrique pas encore le cidre aux pressoirs de l'Aumônerie, et que même on le fait venir d'une distance de cinq lieues.

Cette transformation toutefois est imminente. Ce nouveau progrès dans l'industrie qui nous occupe va s'accomplir, et nous inclinons à croire que l'Aumônerie-Saint-Julien fut à la tête de l'innovation : les conditions dans lesquelles se trouvait l'établissement, ses ressources, ses besoins, l'indiquent et l'exigent. Mais comme la façon du cidre demande un autre matériel que celui d'un pressoir à vin, comme on n'écrase pas les pommes de la même manière qu'on foule les grappes, on commença par acheter pour 10 sols un pied de chêne, que le métayer du Cochet amena aux Carrés pour 15 deniers, puis le 9 septembre 1466, (nous enregistrons soigneusement cette date) Guillaume Brillet et Jean Hercent, moyennant un salaire de 6 sols, font de ce tronc d'arbre la première auge « pour piler les pommes des citres que l'on fait audit lieu » des Carrés. Le même aménagement avait été préparé aux Bérardières, où nous trouvons également un pressoir à cidre.

Enfin, en 1468, nous allons assister, grâce à un texte explicite et détaillé, à la fabrication du cidre à Laval. A cause de l'importance du fait dans la question qui nous occupe, nous transcrivons intégralement ce fragment de compte.

« Pour faczon des cidres audit an 1468, faits aux Carrèz, et aussi aux Berardières du fruitaiges des mectairies de cyens y apportez ; et aussi du proffit de celx qui audit an firent des citres esdits lieux. Savoir est :

<i>Pour 9 jours que furent à piller pommes aux Bérardières Jehan Chevallier, Geofroy Dubray et Jacques Vaudelet, à 18 den. par jour</i>	<i>13 s 6 d</i>
<i>Item, audit Chevallier pour la faczon de 3 sacs dudit citre</i>	<i>2 s 3 d</i>
<i>Item à luy pour avoir gardé le dit pressoir durant le temps des vendenges et faczon du citre, et servi à ceux qui y venoient faire leurs cidres</i>	<i>10 s 6 d</i>
<i>Item, à Geffroy Dubrais, Jacques Vaudelet, Guillaume Jouet, Jehan Vaudelet, le fils Houdan de Saint-Estienne quels furent à cueillir et piller pommes de l'Aumosne et autres mectairies de cyens 31 jours à 18 d. chascun</i>	<i>47 s 6 d</i>
<i>Item, à Jehan Vaudelet, qui gouverna ledit pressoir des Carrez, pour la faczon de quatre sacs faicts des pommes des mectairies de cyens, pour chascun sac, 9 den. soit</i>	<i>3 s</i>
<i>Item, a Godefray pour achat de deux tonneaux</i>	<i>10 s</i>

Qui sont en somme pour les cidres 4 liv. 6 sols, 9 deniers.

Nota, et est a savoir que cil an 1468 y eut du fritaige des lieux de cyens et du prouffit des deux pressouers le nombre de dix sept pipes de cidre renduz es celliers de cyens ».

Nous n'en sommes plus à la première busse de cidre qui figurait si pauvrement, en 1434, en compagnie d'une boisson de cormes, ni aux deux busses amenées de la Chapelle-Rainsouin quelques années plus tard. Les dix-sept pipes de cidre sorties des pressoirs de l'Aumônerie et rangées dans ses celliers sont un fort appoint apporté à la consommation annuelle.

Les pressoirs dont on se servait au XV^e siècle et longtemps depuis avaient, comme on le voit, des proportions très considérables, puisque sept sacs donnaient dix-sept pipes de cidre³.

Au XVIII^e siècle on voyait encore de ces pressoirs immenses. La prieure d'Avénières qui avait droit de prendre dans la forêt de Concise, le bois nécessaire pour la réparation du pressoir de son prieuré, demandant deux chênes pour remplacer deux pièces de ce pressoir, les plus grands chênes de la forêt ne sont pas même suffisants⁴.

Il ressort aussi du texte que nous venons de citer que les pressoirs n'étaient pas encore multipliés, puisqu'on apporte les pommes des autres métairies de l'Hôtel-Dieu aux Carrés et aux Bérardières. Il semble également que ces deux pressoirs gardaient le privilège de banalité dont ils jouissaient pour le vin : nous voyons en effet les sujets du fief y apporter leur récolte et y faire leur cidre, sur lequel on percevait une part pour droits seigneuriaux ; c'est là ce que signifie « le prouffit des deux pressoirs ».

Pour la période où nous touchons, la source de renseignements où nous avons puisé nous fait un peu défaut ; mais nous avons dans le journal rimé de Guillaume Le Doyen un précieux supplément. Sa chronique, qui est surtout une mercuriale, nous dira les alternatives d'abondance et de disette pour le vin et, pour le cidre, et nous y trouverons l'opinion d'un contemporain sur l'estime relative que l'on faisait de l'un et de l'autre.

En 1481, la vigne manque complètement au Maine et dans l'Anjou. Réduit à boire le cidre de la Chapelle-Anthenaise, G. Le Doyen n'en semble ni heureux, ni flatté.

*Il ne fut cette année nulz vins
Car il ne fut point de raysins,
Ne en ce pais ne en Anjou.
Mortes vignes en chascun lieu.
Pippe de vin veil de ce pais,
Douze francs, s'en estoit le pris.
Mais la Chapelle-d'Anthenaise
Eut le cours, dont chascun fut aise ;
Car leurs cidres avoient gardez
Qui furent moult contregardez,
Huit deniers on vendoit le pot.
Boyre cidre c'est pouvre escot⁵.*

3 Cette expression « sacs de cidre » ou « sacs faits des pommes des metairies » était encore en usage il a quelques années. On appelait *sac* la motte de marc mise sous le pressoir et qu'on liait avec des torsades de paille, avant qu'on eut muni les pressoirs des cages en bois qui maintiennent le marc.

4 *Archives de Thouars*, Comptes de tutelle de M. le duc de La Trémoille.

5 *Annales et chroniques du pays de Laval*, p. 21. Nous donnons cette citation et les suivantes d'après le texte du manuscrit de la Bibliothèque nationale, Fonds français, 11512. M. L. La Beauluère s'est servi pour sa publication de la copie de ce manuscrit qu'il n'avait pas pu confronter avec l'original, et dont les divergences ne sont pas toujours de simples variantes d'orthographe. Nous croyons aussi contrairement à ce que nous

En 1486, nouvelle disette de vin, on recourt encore au cidre, *breuvage de maçons*, qui fut abondant.

*Il fust peu de blez et de vins
Qui furent bons a toutes fins,
Et fut le peuple recouvré.
Vignes avoint trop demouré ;
Et pourtant de sur les villaiges
Avoint assez cueilly fruitaiges ;
Car sitres fut à grans fouesons,
Mais c'est breuvaige pour maczons.
Vins de Saint-Denis, à deux sols
Valoit le pot, dont n'estoint saoulz,
Dix-huit deniers Fromentières
Et six deniers sitre aux Aynières⁶.*

1500. Les pommes manquent à leur tour.

*De sidre aussi de fruitaiges
Bien peu en fut sur les villaiges⁷.*

1502. Les vignes gelèrent.

Les cidres eurent leur année⁸.

1506. Le vin était rare et cher.

*Il estoit appelé Monsieur
À quelque table de seigneur
Qu'il fut présenté...⁹*

1519. Le vin est appelé « un notable », si détestable qu'il fut par ailleurs. Car, dit Le Doyen, il

*Estoit lors de plusieurs couleurs
Blanc, rouge, vert ; puis les saveurs
Ne revenoient point bien aux dens¹⁰.*

Olivier Basselin avait dû boire le vin de Laval, une année qu'il ressemblait à celui de 1519, quand il disait :

*De Colinon ne beuvez pas,
Car il mène l'homme à trespas.
Laval rompt la ceinture ;
Ce sont bailleurs de tranchaisons,
Ennemis de la nature.¹¹*

avons affirmé ailleurs sur les renseignements qui nous avaient été donnés, que le manuscrit de la Bibliothèque nationale, est bien de la main de Guillaume Le Doyen.

6 Annales et chroniques du pais de Laval, p. 36.

7 *Ibid.*, p. 88.

8 *Ibid.*, p. 100.

9 *Ibid.*, p. 118.

10 *Ibid.*, p. 172.

On peut prévoir que le cidre, quand il sera mieux préparé et quand les palais bourgeois se seront accoutumés à sa saveur particulière, triomphera du préjugé qui le tenait en défaveur, et remplacera sur toutes les tables un vin aussi aigre aux dents que funeste à l'estomac. Déjà du reste on détruit les vignes. Guillaume Le Doyen, dans une enquête qu'il fait comme notaire, constate que des clos de vigne ont été convertis en culture de blé¹².

Quand nous retrouvons les comptes de l'Aumônerie tenus plus régulièrement, vers 1550, le dernier progrès qui restait à réaliser dans l'industrie du cidre, la fabrication sur place par la multiplication des pressoirs, paraît entièrement réalisé. L'hôpital fait son cidre, non plus seulement aux Carrés et aux Bérardières comme cent ans auparavant, mais dans toutes ses métairies qui sont maintenant pourvues de l'outillage nécessaire. Voici pour l'année 1556 le rendement de celles qui n'étaient pas affermées à prix d'argent, mais cultivées à colonie partiaire.

La Cotellière (de Laval) : 5 pipes.
 La Richardaie (de Louvigné) : 3 pipes.
 La Beaugrandière (de Louverné) : 1 pipe et demie.
 La 1^{re} Aumône (de Louverné) : 2 pipes.
 La 2^e Aumône (de Louverné) : 2 pipes.

Il ne semble pas pourtant que le nombre des vergers se soit beaucoup accru, car le produit annuel à la fin du XVI^e siècle pour l'Aumônerie-Saint-Julien est le même que nous trouvons cent ans plus tôt. On a 17 pipes en 1593 comme en 1488. Mais l'augmentation avait été du double de 1586 à 1593. Peut-être aussi faut-il tenir compte des conditions différentes dans les fermages d'une époque à l'autre, et des profits de fief qui n'existaient plus quand chacun eut son pressoir.

Les pommes entrent aussi pour une part de plus en plus considérable dans l'alimentation comme fruits de table. Ce sont les *fruitaiges* dont parlait Le Doyen. En 1556 les métairies de l'Hôtel-Dieu en fournissent onze pipes.

Pendant ce temps-là que devenaient les vignobles du comté de Laval ? Pour l'Aumônerie-Saint-Julien, la culture en est réduite à dix, puis bientôt à huit quartiers, situés aux Carrés, dont le produit encore assez rémunérateur est de 15 pipes en moyenne jusqu'en 1550. A cette moitié du siècle, le vin figure encore dans la dépense pour une quantité double de celle du cidre : 33 pipes de vin contre 15 pipes de cidre pour les trois années de 1556 à 1558.

Mais subitement la vigne va décliner d'une façon rapide, comme l'indique le tableau des dernières vendanges :

1565	4 pipes	1583	5 pipes et demie
1566	4 pipes et demie	1584	1 pipe et trois quarts
1567	4 pipes	1585	1 pipe et demie
1574	2 pipes	1586	2 pipes
1575	1 pipe	1587	1 busse
1576	Néant	1588	1 busse
1580	4 pipes	1592	3 pipes
1581	4 pipes et demie	1593	Rien à cause
1582	7 pipes	1594	de la gelée.

11 Citation faite d'après M. L. La Beauillère, en ses notes sur Le Doyen, p. 352. Sans décider la question de savoir si les *Vaux-de-Vire* sont d'Olivier Basselin ou s'ils lui sont prêtés.

12 *Ibid.*, p. 351.

Ainsi après une faible reprise de 1580 à 1583, la décadence devint complète et la gelée de 1593 et 1594 est comme le coup de grâce. On fit encore néanmoins des frais considérables pour relever la vigne après les désastres de ces dernières années et replanter de nouveaux « provings », mais ce fut en pure perte. Dans leurs comptes de 1604 à 1606, les receveurs de l'Hôtel-Dieu nous apprennent qu'ils « ne font aucune charge du revenu des vignes qui dépendent dudit Hospital, à raison qu'elles ont esté beschées, comme est porté par le compte précédent, et annexées avec le lieu du Pressoir dépendant dudit Hospital ».

C'est l'acte de décès de la vigne non seulement pour les dépendances de l'Aumônerie, mais, à quelques années près, pour tout le pays. Désormais le vin figure aux achats dans les comptes des dépenses, et le cidre se recueille sur les métairies. C'est l'inverse de ce que nous avons signalé au commencement de cet article, quand on achetait le cidre de pommes et de cormes et que l'on cultivait la vigne. Cette révolution alimentaire et agricole s'est donc accomplie en deux siècles, des premières années du XV^e siècle au commencement du XVII^e.

Si maintenant nous recherchons quand et comment le cidre a été introduit dans la Normandie, nous apprenons avec quelque surprise que l'apparition de cette boisson si normande n'y date pas, d'après les auteurs et les documents les plus autorisés¹³, d'une époque très reculée. Suivant ces témoignages, le cidre était déjà la boisson du peuple dans le Maine, qu'il était encore inconnu en Normandie.

« Il n'y a pas cinquante ans, disait en 1573 un auteur normand, « à Rouen et en tout le pays de Caux, la bière estoit le boire commun du peuple, comme est de présent le cidre ... En Normandie il ne se trouve monastère, ne maison antique où il n'y ait vestiges manifestes et apparentes ruines de brasseries de bière qu'on y souloit faire pour la provision ordinaire¹⁴. »

Comme d'ailleurs, d'après des textes certains, la vigne était cultivée en Normandie aux XII^e et XIII^e siècles, il faut en conclure que la bière remplaça le vin normand, et fut supplantée vers le milieu du XVI^e siècle par le cidre. Chez nous au contraire le vin a fait place au cidre sans intermédiaire.

Au XVI^e siècle encore, chez nos voisins la bière était la boisson du peuple et des domestiques « comme moins chère et plus commune¹⁵ », et le cidre la boisson de luxe réservée aux maîtres. Nous avons vu qu'il en était tout différemment dans le Bas-Maine, à cette époque où le vin était appelé « Monsieur », et le cidre « Gilles du Pommain, breuvage de maczons ».

Enfin, puisque les premières greffes ne sont pas importées de Normandie, d'où nous viennent-elles ? Cette question reste à résoudre. Seulement il paraît que la Normandie doit ce bienfait aux pays Basques, où les meilleures espèces de pommes étaient cultivées depuis longtemps.

13 Leçons sur les propriétés médicales et hygiéniques du cidre, par le docteur Denis-Dumont, 2^e édition, Caen, page 109.

14 *Traité du Sidre*, par Paulmier, 1573, cité d'après M. le docteur Denis-Dumont, *ubi supra*.

15 *Traité du Sidre*, par Paulmier, 1573, cité d'après M. le docteur Denis-Dumont, *ubi supra*, page 112.