



## Sur l'ancienneté de l'usage du cidre en Normandie par Jean-Pierre Girardin / par Jean-Pierre Girardin

Extr. de : Travaux de la Société centrale d'agriculture de la Seine-Inférieure, 93e cahier

### SUR L'ANCIENNETÉ DE L'USAGE DU CIDRE EN NORMANDIE.

Première Lettre de M. D. Girardin à M. Le Comte de Gasparin, Pair de France, Membre de l'Institut, etc.

Rouen, 19 juin 1844.

Monsieur et très honoré Confrère,

Je viens de lire, avec un vif intérêt, dans le numéro 24 des *Comptes rendus de l'Institut* (séance du 10 juin 1844), votre excellent rapport sur le mémoire de M. Fuster, relatif au climat de la France.

En discutant les causes de la disparition de la culture de la vigne de nos provinces du nord, vous avez été conduit à parler de l'époque à laquelle on rapporte généralement l'introduction du cidre en Normandie. Tout en citant l'assertion de l'abbé Rozier, qui prétend que cette introduction date de 1300, vous avez avancé qu'elle devait être bien antérieure, puisque les auteurs des VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles, dites-vous, semblent avoir parlé de cette boisson.

Permettez-moi de vous signaler quelques dates qui fortifient votre manière de voir.

D'abord, ainsi que je l'ai indiqué dans mon premier mémoire sur le cidre, publié en 1834 [1], on connaissait, au VI<sup>e</sup> siècle, et peut-être bien avant, l'usage du jus fermenté de la pomme et de la poire, puisque, dès 587, sainte Radegonde, reine des Francs, buvait journellement du

[p. 2]

poiré (*piratium*), au rapport de Fortunat de Poitiers [2]. La culture du pommier et du poirier devait s'être répandue dans les Gaules sous la domination romaine, les conquérants introduisant toujours dans les pays soumis par leurs armes les habitudes de la mère patrie. Or, l'on sait que les arbres dont il est question étaient très aimés des Romains, et que, dans le Latium, le pommier était compté au nombre des propriétés du berger. Il est donc très rationnel d'admettre que les Gaulois, et par suite les Francs, connaissaient la culture du pommier et l'art d'extraire une boisson de son fruit, bien avant l'invasion des Northmans.

En effet, au VIII<sup>e</sup> siècle, dans le fameux capitulaire *de villis*, qui résume les vues de Charlemagne sur les finances et l'administration de ses domaines, on trouve une curieuse énumération des diverses professions qu'il jugeait nécessaire de réunir dans chacun de ses grands domaines. Ce prince illustre prescrit qu'on y entretienne des personnes en état de fabriquer de la bière, des boissons faites avec des pommes, des poires et autres fruits : « *Habeat Siceratores, id est cervisiam, vel pomatium, sive piratium, vel aliud quodcunque liquamen ad bibendum aptum fuerit, facere sciant.* [3] » — Dans le même règlement, Charlemagne ordonne qu'on cultive plusieurs espèces de pommiers : « *De arboribus, volumus quod habeat pomarios diversi generis.* » — Plus loin, il donne le nom de diverses espèces de pommes : « *Malorum nomina : gormaringa, geroldinga, crevedella, spirauca, dulcia, etc. (sic)* » — Nous n'avons plus, dans la nomenclature moderne de nos pommiers, de noms correspondants. Les deux premiers noms ont évidemment une origine germanique, d'après notre savant confrère M. Deville, de l'Institut, et directeur du Musée d'antiquités de Rouen, qui m'a indiqué les citations précédentes.

[p. 3]

D'autres actes de la même époque parlent fréquemment de l'usage du cidre, et, lors de la quatrième irruption des hommes du Nord en Neustrie, en 862, des titres non moins respectables font mention des allées de pommiers qui entouraient l'antique abbaye de Fontenelle ou de Saint-Wandrille, que ces conquérans détruisirent de fond en comble [4]. Hugues de Gournay, dans la charte de fondation de Clair-Ruissel, donne au monastère la dixme d'une de ses pommeraies.

On voit encore, dans un titre de 1183, les religieux de Jumièges recevoir une donation en pommes pour faire le cidre nécessaire à leur consommation. Il existe nombre de chartes aussi anciennes, dans lesquelles une des corvées principales que le seigneur exige de ses vassaux est de cueillir ses pommes et de faire son cidre.

Je dois à l'obligeance de M. Deville la connaissance d'un document curieux relatif au sujet qui m'occupe en ce moment. Il s'agit d'un passage d'un poème écrit par le chapelain de Philippe-Auguste, Guillaume Le Breton [5], qui avait suivi ce prince à la conquête de la Normandie vers 1203-1204, et qui parlait *de visu*. Voici ce qu'il dit :

« Non tot in Autumni rubet Algia [6] tempore pomis

Undè liquare solet *siceram* [7] sibi Neustria gratam. »

Dans un autre passage de son épopée, Guillaume Le Breton dit encore en parlant du pays d'Auge :

« ..... Siceræque tumentis

Algia potatrix..... [8] »

L'épithète *tumens* qu'il donne au cidre, ferait croire qu'on ne buvait, de son temps, que des cidres mousseux.

[p. 4]

Noël a trouvé qu'il était question du cidre dans l'énumération des marchandises qui remontaient la Seine en 1315, et qu'en 1407 cette boisson était vendue à Paris chez les marchands de vin [9].

Il me paraît donc bien démontré que ce n'est ni aux Navarrois, ni aux Biscayens, ni aux Northmans, qu'on est redevable de l'introduction de la culture du pommier en France et de l'art de brasser les pommes. Mais il me paraît également certain que ce n'est qu'à partir du XIII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle que l'usage du cidre est devenu général en Normandie. Avant cette époque, la bière, alors connue sous le nom de *cervoise*, était la boisson populaire, même dans les contrées qui produisent le plus de pommes aujourd'hui. Bien des faits le prouvent. Dans les villes et les campagnes, il y avait des brasseries. On en connaît plusieurs très anciennes, une entre autres à Lillebonne [10] ; en 1358, il est aussi question des brasseries de Rouen [11] ; les actes de Dieppe relatent la bière, en parlant des boissons que les pêcheurs emportaient à la mer ; et nous savons, d'ailleurs, qu'il y avait peu de maisons religieuses en Normandie, en Picardie, en Bretagne, qui n'eussent chez elles les cuves, les fourneaux et les autres ustensiles nécessaires à la fabrication de cette liqueur. Il existe une charte de Henri I<sup>er</sup> (ann. 1042), en faveur du monastère de Saint-Salve, à Montreuil-sur-Mer, par laquelle ce prince accorde aux religieux deux moulins pour écraser le grain propre à la bière, *cervisioe usibus deservientes*.

Si, comme on n'en saurait douter par tous les documens qui nous l'apprennent, documens que vient encore d'augmenter M. l'abbé Cochet, par un mémoire très curieux, qu'il a lu dernièrement à l'Académie royale de Rouen [12], si, dis-je,

[p. 5]

la Normandie possédait de nombreux vignobles avant et pendant le moyen-âge, la bière, puis ensuite le cidre, ont contrebalancé de très bonne heure l'usage du vin, qui n'a jamais dû être, dans nos contrées, qu'une fort médiocre boisson. La cessation de la culture de la vigne tient surtout, à mon avis, au déboisement de notre province, dont les hautes et antiques forêts garantissaient les côteaux, plantés en vigne, des vents du nord, et facilitaient par conséquent la maturité du raisin. M. Arago a déjà démontré cette influence bien manifeste du déboisement sur la température moyenne et la constitution du climat d'un pays [13]. A mesure que les forêts de la Normandie, qui formaient un vaste réseau, ont été abattues, la quantité et la qualité du vin dégénéraient d'années en années, les habitans ont dû recourir à d'autres boissons, dont la préparation avait moins à redouter les intempéries des saisons.

Si vous pensez, Monsieur, que ces renseignements puissent intéresser l'Académie des sciences, veuillez, je vous prie, les lui présenter en mon nom [14].

Daignez agréer, etc.

J. GIRARDIN.

## Deuxième Lettre de M. J. Girardin à M. le Comte de Gasparin.

Rouen, 25 juillet 1844.

Monsieur et très honoré Confrère,

Depuis ma lettre du 19 juin dernier, que vous avez eu l'obligeance de communiquer à l'Académie des sciences, j'ai fait de nouvelles recherches sur l'ancienneté de l'usage du cidre, et je prends la liberté de vous en faire connaître les

[p. 6]

résultats. Toutes confirment ce que j'ai déjà avancé, à savoir que la fermentation du jus de la pomme et de la poire est une opération beaucoup plus ancienne qu'on ne le suppose généralement.

En effet, les Hébreux ont connu cette boisson, comme le témoignent plusieurs passages des livres saints. « *Panem non comedistis, vinum et siceram non bibistis,* » est-il dit dans l'Exode (29). Les Egyptiens, les Grecs, les Romains, les Ibériens, et surtout les Celtibériens, avaient du vin de pommes et de poires, ce qui est la même chose que le cidre et le poiré. Hippocrate, Plutarque, Martial, Pline, Artémidore, Tertulien et saint Augustin mentionnent l'usage de ces boissons. Pline dit : « *Vinum fit, et è siliquâ Syriacâ, et è piris, malorumque omnibus generibus.* » ..... « *Pomis proprietas, pirisque vini ; similiter in oegris medentes cavent.* » [15]

Suivant Pline et Diodore de Sicile, les Romains faisaient un grand cas des pommes qui provenaient des Gaules. D'après Bullet, les pommes étaient désignées, chez les anciens Gaulois, sous le nom d'*aval*, que l'on retrouve encore dans le langage bas-breton, et qui dériverait d'*Algia*, le pays d'Auge, contrée si fertile en pommiers. [16]

J'emprunte à une dissertation de M. Louis Du Bois [17] et à Legrand d'Aussy [18], les faits suivans, qui prouvent que, dans les Gaules, la fabrication du cidre et du poiré était bien antérieure à l'expédition de Charlemagne en Espagne. — Dans le IV<sup>e</sup> siècle, saint Jérôme rapporte que Paul conseilla à Timothée, qui se plaignait de douleurs d'estomac, de boire

[p. 7]

du vin par préférence au poiré, qu'il appelle *piraticum* [19]. A la même époque, Ammien Marcellin accusait les Gaulois d'aimer avec passion, non seulement le vin, mais encore les liqueurs qui ressemblaient à cette boisson [20]. — Dans le VI<sup>e</sup> siècle, lorsque saint Colomban arriva à Epoisse en Bourgogne, le roi Thierry, petit-fils de Brunehauld, lui envoya un dîner, dont tous les plats étaient choisis. « Mais, à cette vue, Colomban entra dans une sainte colère, dit l'historien Jonas ; il répondit que Dieu rejetait le don des impies, renversa par terre la table avec tout ce qu'elle portait, et répandit *le vin et le cidre* dont elle était chargée [21]. » Ce passage prouve donc qu'on buvait alors, à un même repas, du vin et du cidre, et que cette dernière boisson figurait même sur la table des rois de la première race.

On trouve le mot *Piraticum* dans une lettre de Loup, abbé de Ferrières, au commencement du IX<sup>e</sup> siècle. « *Folchricum et Muricium cupimus cum frotre memorato redire, ut Piratio, qua unicè delectantur, nobiscum fruuntur.* » [22]

Au commencement du XII<sup>e</sup> siècle, le moine Raoul Tortaire affirme, dans une lettre en vers latins, que, lorsqu'il vint à Caen et à Bayeux, il n'y trouva pas de vin, ni aucun des fruits qui croissent dans le midi. Il parle, au contraire, du cidre qu'il but dans un cabaret, et qui était, dit-il, exprimé de pommes acerbes :

Ingredior noti mediocria tecta sophistae  
Jentatus quoniam, vina peto, fueram :  
Et succus pomis datus est extortus acerbis ;  
Ori proposui, dum reor esse merum. [23]

Vers la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, Philippe-le-Bel fait mention, dans ses lettres patentes en faveur de Caen, d'offices de courtiers de vin et de cidre, qui étaient à la nomination des officiers municipaux de la ville [24].

Vous le voyez, Monsieur, nous avons maintenant plus de preuves qu'il en faut pour soutenir cette opinion que les pommiers et les poiriers, indigènes dans les Gaules, ont servi à la fabrication du cidre et du poiré, bien longtemps avant l'arrivée des Northmans ; et si nous devons quelque chose aux Navarrois et aux Biscayens, ce n'est véritablement que la connaissance de quelques variétés de ces arbres, et nullement l'usage même de brasser leurs fruits, ainsi qu'on l'avait admis jusqu'à présent.

La fabrication du cidre était, au reste, à l'époque la plus reculée, ce qu'elle est encore aujourd'hui, car cette industrie agricole n'a fait aucun progrès. Les seuls changemens survenus consistent uniquement dans le mode de trituration des fruits.

Tels sont, Monsieur, les nouveaux documens que j'ai pu recueillir sur l'historique de cette boisson si chère aux Normands. Je désire qu'ils vous offrent quelque intérêt.

Veillez bien recevoir, etc.

J. GIRARDIN.

Extrait du 93<sup>e</sup> Cahier des Travaux de la Société centrale d'Agriculture du département de la Seine-Inférieure.

(Trimestre de d'avril 1844, page 72.)

---

## Notes

[1] Extrait des travaux de la Société centrale d'Agriculture de la Seine-Inférieure. — Cahier de la séance publique de 1834, p. 36.[retour]

[2] Mém. de l'Académie des Inscriptions, t. XVII, p. 199, édit. in 4°. *Vita sanctoe Radegundoe*. Sic. I. Benedict.[retour]

[3] *Capitulare de villis Karoli magni*, apud Baluze, t. I, col. 337, c. 45.[retour]

[4] Dumoustier, *Neustria Pia*, 134, 322. — Dugdale's *Monast. Angl.*, II, 979. Gallia Christ., XI. instrum. 203.[retour]

[5] Guillelmi Britonis armorici Philippidos, lib. VI.[retour]

[6] *Algia*, pays d'Auge.[retour]

[7] *Siceram*. C'est de cet ancien mot latin *sicera*, qui servait à désigner toutes les liqueurs fermentées autres que le vin, que dérive notre mot *cidre*, qu'on écrivait d'abord *sidre*. [retour]

[8] Guillelmi Britonis Philippidos, lib. V.[retour]

[9] Ordonn. roy., I, 600, IX, p. 712. — Noël, *Essais sur le départ de la Seine-Inférieure*, t. II, p. 202.[retour]

[10] Dugdale's *Monast. Angl.*, II, 951.[retour]

[11] Ordonn. roy., II, 331.[retour]

[12] Ce mémoire est inséré en entier dans la *Revue de Rouen et de la Normandie*, juin 1844, p. 338.[retour]

[13] Arago, *Sur l'état thermométrique du globe terrestre* ; Notice de l'*Annuaire* du Bureau des Longitudes pour 1834.[retour]

[14] Cette lettre a été lue à l'Institut, dans la séance du 24 juin 1844, et elle est insérée en grande partie dans les

*Comptes rendus de l'Institut*, n°26, du 1<sup>er</sup> semestre, p. 1194.[retour]

[15] *Ibid.*, lib. XV, cap. 17.[retour]

[16] Pline, *Hist. Natur.*, lib. XIV, cap. 19.[retour]

[17] Louis Du Bois, *Mémoire sur l'origine et l'histoire du pommier, du poirier et des cidres*. — *Archives annuelles de la Normandie*, 1826, p. 61.[retour]

[18] Legrand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*. — Édit. de Roquefort, 1815, t. II, p. 359.[retour]

[19] Liv. II, *Contre Jovinien*.[retour]

[20] Liv. XV, ch. XII.[retour]

[21] Chronique de Frédégaire, *Vita Columbani*, n°32.[retour]

[22] Epist. CIX.[retour]

[23] *Archives normandes*, t. I., p. 209. — Mabillon, t. VI, p. 384 des *Annales Bénédictines*, cité par Le Boeuf, *Mém. de l'Académie des Inscriptions*, t. XXI.[retour]

[24] De Bras : *Antiquités de la ville de Caen*.[retour]