

Des bières au parfum de cerveses

2013 UNE KEKETTE, OUI MAIS UNE RED !

Au 1^{er} siècle avant JC, les Romains s'installent en Gaule et inondent cette région de leur boisson favorite : la cerveise.

Composé d'orge, de froment ou d'avoine maltés, aromatisé au miel ou au gingembre, le breuvage part à la conquête des palais gaulois.



Les peuples celtes comprennent vite que pour préserver leur santé, il vaut mieux boire une bonne cerveise que de se risquer à l'eau, rarement potable. Le nectar s'invite à tous les repas. Les Gaulois le dorlotent en inventant les foudres, comme des cocons de fermentation et maturation. Les tonneaux en bois leur permettent de conserver et transporter leur précieuse source de rafraîchissement. Elle régale les peuples celtes durant quelques siècles, jusqu'à ce que les Vikings envahissent les rives de la Seine au IX^e siècle et parfument les cerveses de leurs coutumes nordiques.

Débarqués de leurs drakkars, ils fêtent leur installation stable en s'enivrant d'une préparation à base d'orge crue, brassée par infusion et fermentée en cuve ouverte. Ils aiment varier les plaisirs, dégustant tour à tour des cerveses blondes, ambrées, brunes ou rousses, parfumées aux châtaignes, miel, orties ou aigrettes. Des nostalgiques ont redécouvert ces recettes originales pour créer la Northmaen. Cette bière nordique traditionnelle brassée à la chapelle Saint Ouen donne le parfum de l'âme viking aux soirées festives contemporaines. Elle fait tourner les têtes lors des fêtes du Marché Médiéval de Bayeux ou à la foire Internationale de Rouen, brillant à côté de l'unique whisky normand, le Thor Boyo.

Dès le XI^e siècle, les premières brasseries artisanales émergent en Europe. La Normandie se pare de ses *servoisiers*. Les brasseries publiques apparaissent dans les villages alors que les productions à domicile s'éteignent. La cerveise est la boisson la plus consommée en Normandie en 1332.

Les moines, bien inspirés après leurs prières, changent le destin de la cerveise en lui permettant de devenir bière. Dans les monastères, où la brasserie est une activité quotidienne, on remplace les herbes et épices par le houblon. Le résultat est étonnant, une bière légère est née, alliant nouvelle saveur et meilleure conservation. Dès le 15^{ème} siècle, la fermentation basse apparaît, juste avant que le cidre ne s'impose comme boisson favorite. Il doit son succès retentissant à la multiplication des vergers dans le paysage normand, alors que la culture des céréales s'avère bien plus ingrate.

Après quelques centaines de second rôle, la bière retrouve sa place de star des boissons au 19^{ème} siècle. Des innovations lui permettent un regain de vitalité. On découvre la pasteurisation et les machines frigorifiques. Les brasseries illuminent les nuits des villes de la région. Les maîtres Brasseurs remettent les antiques recettes de cerveses au goût du jour. Depuis 1970, un parfum de nostalgie emporte la profession pour le plus grand plaisir des gourmets. Une palette infinie d'herbes donne des touches de goûts différents à chaque création. Les petites bulles ambrées se déclinent à tous les parfums. Elles éclatent de saveur dans toute la région : La lupus à Canteleu, La Paillette au Havre, la Richard Cœur de Lion à Tosny, les bières de l'Abbaye de Valasse... La liste des créations nostalgiques enivrantes est bien longue ! Comme au Moyen-Age, elles sont venues directement depuis leur brasserie de production.

Souvent, elles chantent des légendes antiques, telle la cerveise de Ducs. Elle était confectionnée avec attention par les moines du Mont Saint Michel pour accueillir dignement le Duc. Pas moins de 13 herbes aromatiques et épices la composent, accompagnés d'orge malté et de miel.

Surfant sur la vague de la nostalgie et du goût pour les produits authentiques, Pierre Pellerin et Ross Tapp donnent naissance à un breuvage qui célèbre l'union de l'humour et de la qualité. Leur cerveise blonde, 100% artisanale, dont la recette est directement tirée de la tradition des cerveses normandes est baptisée « kekette ». Ces bières sur lie, naturellement troubles sont distribuées depuis Lisieux vers des amateurs de plus en plus nombreux. Ils sont impatients de savoir si la qualité peut rivaliser avec l'humour du nom et des slogans. Ils ne sont pas déçus. Dès 2013, la kekette remporte la médaille d'or dans la catégorie dégustation du public au Mondial de la bière de Mulhouse. Encouragés par cette reconnaissance, les artistes rendent la kekette RED en la parfumant au cassis et au citron, sans le moindre sucre ajouté. Ils remettent l'Embuscade en vedette, en référence au célèbre cocktail inventé au bar Vertigo à Caen dans les années 90, fait de bière, de sirop de cassis et de calvados. Véritable piège à ivresse tant sa douceur dissimule bien sa teneur en alcool. Et ce n'est qu'un début, comme dit leur slogan, la kékette, c'est la bière « qui monte » !

Le plus petit fleuve perd quelques mètres

2013 CE N'EST PAS LA TAILLE QUI COMPTE !

*Il pourrait en conter des histoires, la Veules,
le plus petit fleuve de France ! Depuis sa source
jusqu'à son plongeon dans la mer, il distille ses
bienfaits sur tout son parcours. Mais le charme
bucolique de ses méandres serpentant à travers
Veules-les-Roses était brusquement interrompu
à quelques encablures de la mer,
alors qu'un parking lui barrait la route.*



La Veules ; au fond, l'un des moulins du chemin des Champs-Élysées.

© Wikimedia commons - Le plombier du désert

Un tunnel capturerait ses flots pour le mener silencieusement à son but. Il fallait lui redonner liberté et panache jusqu'aux derniers mètres de son escapade vers la Manche !

Des travaux d'importance sont engagés en 2013. Six mois de labeur sont nécessaires. Le petit fleuve de 1195 mètres en perd 45, mais il peut désormais onduler gracieusement au milieu de jardins protégés des vents marins pour finir sa course en cascades qui le précipitent dans les vagues marines, comme une invitation aux truites et anguilles à venir y batifoler en remontant son courant.

Depuis ses premiers clapotis aux pieds des chaumières normandes jusqu'à son plongeon dans la Manche, il chante la rare pureté de son eau de source. Dès sa naissance, la qualité incomparable de ses flots s'offre pour abreuver une des dernières cressonnières artisanales de France. Courageusement, Patrick Mahieu va chaque jour dorloter ses plantations, produisant avec passion le cresson aux multiples vertus. La parcelle communale de 32 ares peut produire 32 000 bottes de cresson chaque année !

Le petit fleuve poursuit sa route, bondissant de charme et de générosité. Il alimente un abreuvoir, recherché avec délice par le bétail autrefois. Il longe les Champs-Élysées, étroit chemin à travers les sous-bois, avant d'aller faire tourner la tête aux moulins.

Tous les 100 mètres, une roue utilise avec délice la force de son courant. Au XVII^e siècle, tant de commerces vivaient de son énergie ! On comptait sur lui, tantôt pour moudre blé ou colza, tantôt pour fouler le lin si précieux aux tisserands. Source de puissance avant d'inspirer bien des artistes, les



L'abreuvoir où coule «la Veules»
à Veules-les-Roses.

© Wikimedia commons - Gérard Ruffin

moulins n'ont aucun répit, jusqu'au XIX^e siècle. La réputation de l'âme du petit village qui sert d'écrin au plus petit fleuve de France attire des artistes qui le chantent à l'arme de leur talent, des pinceaux de peintres russes tels Alexei Bugolioubov à la plume d'Alexandre Dumas Fils, Jules Michelet ou les frères Goncourt. Aujourd'hui, quelques moulins sont restaurés pour le plus grand plaisir des touristes qui ne se lassent pas de l'authenticité de leur charme.

Les méandres du fleuve sont suivis par un petit sentier, que Victor Hugo aimait à emprunter, à chacun de ses passages à Veules-Les-Roses. Encore aujourd'hui, les promeneurs écoutent les vagues susurrer les vers auxquels le poète a donné vie accompagnant La Veules dans ses lacets, découvrant

avec délice, un à un, les charmes du petit village. Sans doute la générosité sans faille du fleuve est-elle à l'origine de l'idée du poète, le 24 septembre 1882, de donner un banquet aux cent enfants les plus pauvres de Veules. Journée inoubliable clôturée d'un feu d'artifice sur les falaises chères à l'auteur qui aimait s'y reposer et contempler la mer, ou échanger avec les pêcheurs.

La renommée de tous ces charmes dévoilés par le plus petit fleuve de France s'étend à tel point que Veules-les-Roses, un des plus anciens villages du Pays de Caux, figure dans la liste des prétendants au titre du Plus Beau Village français, en 2013, ce qui lui permet, même sans en être le lauréat, d'étendre son pouvoir de séduction bien au-delà des frontières régionales.

Le Bœuf Cidré

2013 LE CIDRE... LES VACHES EN SONT FOLLES !

Une hydrométrie parfaite, constante et régulière, abondante mais sans excès, invite les animaux à paître dans des pâturages gastronomiques étoilés au sein des campagnes normandes. La mer inscrit en lettres de sel 70 variétés de plantes halophiles au menu des moutons qui ont la chance de paître dans la Baie du Mont Saint-Michel

Dès le X^e siècle, les moines avaient bien compris que les agneaux qui dégustent cette nourriture d'exception régaleront les papilles des gastronomes. Ils bénéficient du droit de brebiage qui leur permet de s'octroyer la plus belle des brebis, choisie avec soin tous les ans dans chaque troupeau de la Baie. Les pèlerins du Mont sèment sur leur route des graines de renommée de ces agneaux de Prés Salés, la répandant au gré de leurs périples. Aujourd'hui, ce sont les touristes qui ont pris le relais.

Mais pour s'épanouir sur les herbages de la Baie du Mont Saint-Michel, il ne suffit pas d'être mouton ! Il faut avoir la patte assez légère et sûre pour déjouer les pièges mortels de la Baie. Il faut aussi être capable de défier le rude climat et résister à son vent et ses crachins, et même pouvoir s'adapter à une alimentation d'exception. La sélection est rude. Les moines élisent le Noir, race d'origine anglaise.

Il peuple les prairies désertées par la mer. Elle attend patiemment, jusqu'à 15 kilomètres plus loin que son tour revienne, alors, à une vitesse variable en fonction des courants, elle reprend sa place pour abreuver les plantes d'eau salée. La légende veut qu'elle parte à l'assaut des étendues sablées à la vitesse d'un cheval au galop. À 18km/h, il ne s'agit pourtant pas de pur sangs !

Les herbages uniques de la région donnent à la viande de ses agneaux un goût incomparable. Une Appellation d'Origine Contrôlée Agneaux des Prés Salés du Mont Saint-Michel protège depuis 2010 le travail des éleveurs qui veillent à respecter scrupuleusement un cahier des charges très précis.

Cette idée de donner une saveur particulière à la viande en jouant sur l'alimentation de l'animal inspire un éleveur du pays de Caux. La qualité de la viande bovine normande reste éclipsée par le succès

éclatant des laitages. Pourtant des tests à l'aveugle réalisés par Gault et Millaud en ont démontré la qualité. À Villequiers, François-Xavier Craquelin décide de lui donner l'aura qu'elle mérite. Il s'inspire des bœufs de Kobé, connus pour donner la meilleure viande au monde grâce à des soins attentionnés, abreuvés de bière et massés au saké.

Il veut permettre à ses bœufs de diffuser l'âme de la Normandie jusqu'au fond de leur saveur. Depuis longtemps, les génisses s'enivrent de marc de pommes offert à la place des betteraves et divaguent parfois dans leur prés d'une démarche mal assurée. Mais pourquoi ne pas donner le meilleur à l'animal pour sublimer le goût de sa viande ? Il n'hésite pas, prairies sans OGM, brosses automatiques à disposition pour détendre les bovins d'un massage relaxant. Depuis 2013, il offre à quelques bovins des dizaines de litres de cidre dans les 4 derniers mois de leur vie. Dans l'étable, les vaches ruminent en dégustant du Mozart ou du Vivaldi. Le pari est gagné. Cet Eden bovin donne à la viande un goût incomparable. Une jutosité et un persillé tout à fait unique.

Le combat est maintenant amorcé pour faire reconnaître l'AOC de cette nouvelle viande, déjà plébiscitée par les restaurateurs comme le Saint-Hilaire à Rouen, qui ont le privilège de la mettre à leur carte !

À GOÛTER

Agneaux des Prés Salés du
Mont Saint-Michel et bœuf cidré

Les Jeux Équestres Mondiaux au haras du Pin

2014 DU PIN, DES CHEVAUX, DES JEUX

*Il n'y a jamais eu tant de véhicules sur
les routes vers le Haras du Pin que ce vendredi
28 août 2014. Ils sont 40 000 à s'être donné
rendez vous en ce lieu mythique, pour assister
à l'épreuve du cross du concours complet.
Le plus ancien et le plus prestigieux des haras
nationaux accueille habituellement un tel
nombre de visiteurs en un an.*



Franchissant avec émotion la célèbre grille d'honneur ornée de la tête de cheval dorée, les passionnés découvrent, éblouis, les doutes, la Cour Colbert, les écuries en fer à cheval et les jardins à la française.

Louis XIV a fait construire ce « Versailles du cheval » sur les conseils de Colbert. Les guerres sont meurtrières pour les équidés aussi, les écuries se vident. Même les poulinières sont envoyées au front. La situation est telle qu'il faut importer des chevaux, action bien onéreuse pour les caisses de l'état. Le roi comprend l'importance de disposer d'un haras prospère. Déçu par l'infertilité des terres et la faible santé des chevaux du haras de Saint Léger, il choisit la Normandie, région réputée pour ses prairies verdoyantes et son fourrage abondant, pour y installer son vivier de destriers. Dès 1717, un cheptel de 200 des plus beaux chevaux est transféré dans un paradis vert de 600 hectares, au cœur du domaine d'Exmes.

Le haras somnole quelques années après le passage de la fureur révolutionnaire qui ne lui laisse que 40 de ses 196 étalons, pour mieux renaître grâce au décret impérial du 4 juillet 1806 qui le réhabilite et lui offre son nom : le Haras du Pin.

Cet écrin de verdure devient berceau de races. Le calme et majestueux percheron, aux allures inimitables se rend vite indispensable tant pour les travaux à la ferme que pour les attelages. Dès le 17ème siècle, le pur sang anglais est créé, prêt à triompher sur tous les champs de courses. Les éleveurs normands font briller leur compétence en créant le Trotteur français, fruit du croisement



de demi-sangs locaux avec des trotteurs Norfolk. En 1958, le Selle Français est enfin reconnu comme pur sang. Né du croisement de pur sang anglais et de juments normandes, il est le chouchou des terrains de saut d'obstacle et de concours complets. Première région d'élevage équin français, avec 15 000 naissances de poulains chaque année, la Normandie offre ses prés à l'ivresse des premiers galops de 40% des chevaux de course et 30% des chevaux de sport.

Elle a donc naturellement été choisie pour accueillir les Jeux Equestres Mondiaux en France du 23 août au 4 septembre 2014. Tournoi réunissant les meilleurs destriers de 76 nations pour s'affronter dans une joute à 8 épreuves : le Saut d'obstacle, le dressage, le concours complet d'équitation, l'attelage, le reining, la voltige, l'endurance et le para-dressage. Sans oublier les démonstrations de polo et horse ball.

500 millions de téléspectateurs se délectent du spectacle offert par les 1000 meilleurs couples mondiaux de cavaliers accompagnés de leurs montures. Patrice Delaveau défend avec brio les couleurs normandes avec son partenaire Orient Express : seules 43 centièmes de secondes les séparent de la première place à l'issue d'une épreuve de saut à Caen. La décoration du parcours met tous les lieux mythiques de la région à l'honneur ; Devant Le nombre de refus face au mur aux couleurs des falaises d'Étretat, il semblerait qu'elles ne soient pas au goût des chevaux !

Le cross du Haras du Pin restera dans les mémoires comme un des plus difficiles jamais parcouru. La pluie des derniers jours a considérablement

alourdi le terrain. Pas un concurrent ne réussit à finir l'épreuve dans le temps imparti ! Et pourtant, les organisateurs, veillant au bien être des chevaux, ont décidé la veille encore de réduire la distance de 500 mètres et de supprimer 2 obstacles ! Il ne reste aux champions qu'à franchir 6 kilomètres, à une vitesse moyenne de 35 km/h, en survolant 28 obstacles ! Malgré toutes les précautions prises, l'épreuve est fatale à Wild Lone qui succombe à une crise cardiaque après l'arrivée. Deuxième drame après le décès de Dorado lors de l'épreuve d'endurance qui emporte les concurrents dans 160 kilomètres à travers les splendeurs de la baie du Mont Saint Michel

Depuis sa création en 1990, jamais autant de spectateurs ne se sont déplacés. 565 000 personnes sont venues vibrer devant les exploits des couples évoluant dans les hauts lieux du cheval en Normandie, du pôle international du cheval de Deauville au Haras du Pin.

La splendeur de ce dernier est telle qu'il a inspiré bien des artistes : des peintres Edgar Degas et Raoul Dufy à Bartabas qui le choisit pour cadre de son nouveau spectacle en 2007.

Tout le prestige du haras du pin résonne, vaillamment défendu par une association qui se bat pour que ce lieu merveilleux ne soit saccagé par une décharge qui menace de s'installer à proximité.

À VISITER

Le Haras du Pin

