

Le Chouchen, héritage des celtes

Boisson historique de Bretagne, le chouchen, (en Breton Chouchenn ou Mez), est une boisson liquoreuse alcoolisée à base de miel. Également appelée Chamillard en Bretagne gallèse, c'est la plus ancienne boisson traditionnelle des Celtes. À la différence de l'hydromel, la boisson des Dieux que les Grecs élaboraient à partir de miel, d'eau et de levures, le chouchen des Celtes était issu de la fermentation de fruits (pommes) ou de cidre et de miel.

Brassé à partir d'eau, de jus de pommes ou de cidre (il s'appelle alors Chufère) et de miel, un litre de chouchen nécessite environ le tiers de son volume en miel pour atteindre un degré alcoolique suffisant (de 12° à 15°). Il n'existe pas de cru de chouchen, cependant on le qualifie de "sec" lorsqu'il contient 20 à 30 grammes de sucre et de "liquoreux" quand il en contient 40 à 60 grammes. Le type de miel utilisé joue un rôle déterminant, car il influe sur le goût et la couleur (de jaune pâle à brun) du breuvage. Les miels de printemps (pommier, pissenlit) et d'été (framboisier, trèfle, fleurs sauvages, châtaignier) sont les plus utilisés. Jadis, on utilisait surtout du miel de sarrasin. Faire

un bon chouchen est un art, dont la moindre des qualités n'est pas celle de l'assemblage. Il faut en effet savoir accorder entre eux plusieurs miels (sarrasin, châtaignier, toutes fleurs, ronce, colza...). Ce sont ces accords qui donneront au breuvage son originalité et sa véritable identité. Liquoreux, moelleux ou sec, les producteurs ont longuement travaillé les crus en s'inspirant de techniques de vinification modernes, sans venin d'abeille.

Gastronomie

Les diverses variétés de chouchen font qu'il peut être consommé en diverses occasions suivant qu'il soit sec ou bien moelleux. Frais en apéritif (mais pas de glaçons qui risquent d'amoindrir la saveur du miel), en tant que vin fin et en digestif, il accompagne le foie gras voire même un plateau de fruits de mer. Il fait merveille avec du gibier, dans un melon, ou encore un dessert, sans oublier de nombreuses recettes régionales où on le retrouve avec les crêpes, les poissons ou les viandes (porc, canard...). Le chouchen est une boisson liquoreuse alcoolisée tranquille (14° environ) comparable à l'hydromel qu'il est préconisé de laisser vieillir au moins un an, une fois mis en bouteille. Mais, tout comme le bon vin, quelques années de plus passées en cave (jusqu'à 15 ans) ne trahissent en rien la saveur du nectar...

Histoire et légende

Témoin de l'héritage druidique en Bretagne, le chouchen était pour les Celtes la boisson des dieux, en opposition à la bière, boisson des guerriers. C'est donc naturellement que les druides l'utilisaient lors de leurs sacrifices aux dieux. Ces derniers appréciaient cette boisson car elle était le produit du suc des fleurs... Le miel de Bretagne abondant pour la fabrication de chouchen, est réputé et exporté en Hollande pour la fabrication d'hydromel et de pain d'épices comme le souligne Habasque en 1832. A la fin du XIX^e, Sébillot choisit de placer sur la liste des produits gastronomiques traditionnels de Bretagne, le chamillard de Dinan. Le Cunff cite d'autres termes désignant l'hydromel à travers la Bretagne : Chufère, Bochad, Dourvel, Mezeglen ou encore Miollette. Autant d'indices sur l'importance prise par cette boisson dans la tradition alimentaire bretonne. Le chouchen d'autrefois avait des propriétés "renversantes". Très alcoolisé (15/16°), liquoreux, il était fabriqué à partir de rayons de miel écrasés avec les abeilles. Le venin fermenté anesthésiait, selon une légende, le cercelet (centre de l'équilibre) faisant tomber le gros buveur à la renverse. En fait, le moût de pomme ajouté à la préparation du miel accroissait la fermentation. L'explication de ses effets serait donc celui habituel de l'alcool.



→ UN PRODUCTEUR DE CHOUCHEN

La famille Barbé produit du chouchen depuis 1921, à Merdrignac dans les Côtes d'Armor. Jean, Paul et maintenant Gilles perpétuent la tradition de cette boisson que l'on appelle "Chamillard" dans les Landes du Mené.

Faire un bon chouchen est un art délicat où chaque ingrédient a une grande importance. Il faut une eau de source d'une grande pureté, bien choisir les miels qui lui donneront sa typicité : Châtaigner, Ronce, Tilleul, Trèfle Blanc, mais surtout le sarrasin. Un miel au goût très particulier qui donne toute son originalité au chouchen breton. Six mois de fermentation, puis un vieillissement d'un an en fûts de chêne seront nécessaires avant l'embouteillage. Le Chamillard titre à 13,5° ce qui en fait un apéritif à boire bien frais.

Le Chamillard vieillit très bien, 15 ans d'âge ne lui font pas peur. Il acquiert rondeur et une belle robe ambrée. Il se marie à de nombreux mets, accompagne merveilleusement le melon, les desserts et rentre dans de nombreuses recettes des plus grands chefs Bretons.

La famille Barbé également artisan cidrier propose ses cidres, jus de pommes, vinaigres, miels, fine Bretagne, majoritairement en bio ... et produits du terroir. Son magasin artisanal est ouvert toute l'année du mardi au samedi
Le P'tit Fausset - 2, rue de la Chaussée
22230 Merdrignac. www.leptitfausset.com



Cidre rie Barbé

→ POUR LE NOUVEL AN CELTE

Il n'existe pas de fête autour du Chouchen en Bretagne. Il faut cependant rappeler qu'à la nuit de la Samain (du 31 octobre au 1^{er} novembre) quand commence le Nouvel an Celte, on dit adieu à la vieille année et on salue joyeusement la nouvelle année, puis l'on partage le pain noir et le Chouchen accompagné des fruits d'hiver, de noix et de noisettes, de la farine de blé noir etc.



Monique Ruffel-Burlot
Service Communication / Promotion

Recette Le Kir celtique au chouchen

Ingrédients

- Une bouteille de cidre-breton artisanal 75cl
- 50 cl de chouchen
- De la crème de cassis

Préparation

- Dans un verre ou dans un shaker, versez un peu de crème de cassis selon vos préférences.
- Versez ensuite un trait de chouchen.
- Puis ajoutez enfin le cidre jusqu'en haut du verre.
- Remuez le shaker ou mélangez bien avec une cuillère

→ PRATIQUE

Plus d'infos, de recettes et d'adresses de producteurs sur www.savourezlabretagne.com



Patrick Cronenberg



Cette recette est proposée par
Tempête de L'Ouest
Boutique en ligne de produits bretons
www.tempetedelouest.fr