

# le pommé le sirop nier beurre - black Butter apple butter

<http://www.fruitsdebretagne.net/documentation/traditions/ramaougerie.htm>

Une "Ramaougerie de Pommé" à Tremblay (35)

article inséré le 14.08.2005, Site des "Mordus de la pomme" au pays de Dinan.

NB: cette fête a lieu dernier week-end de novembre par des bénévoles qui se relaient pour éplucher et cuire les pommes.

Qu'est-ce qu'une "Ramaougerie de Pommé" ?

Pendant la dernière guerre 1939-1945, les "Ramaougeries de Pommé" connaissaient un grand succès. Celles-ci se déroulaient de ferme en ferme pendant tout l'hiver. Les gens dansaient autour de la pellée de Pommé, au son de l'accordéoniste local.

Qu'est-ce que le "Pommé" ?

C'est un produit sain et naturel. A l'époque de la guerre, il était utilisé pour remplacer le beurre. Aujourd'hui, il est consommé comme confiture et produit de régime.

Comment prépare-t-on le Pommé ?

Pour réaliser une pellée de Pommé de 100 kg environ, il faut 250 à 300 kg de pommes (pelées, épépinées et coupées en quartiers) ainsi qu'une barrique de cidre doux.

Le cidre doux est mis à chauffer dans une grande pelle en cuivre et porté à ébullition (la chaudière est allumée vers minuit et le feu doit constamment être entretenu). Après une douzaine d'heures à ébullition, on doit verser régulièrement les pommes coupées dans le cidre jusqu'aux environs de 19 heures.

Ensuite, le Pommé cuit jusqu'à minuit - 2 heures du matin. Pendant tout ce temps, il faut ramaouger\* à l'aide d'un ribot (long manche en bois pourvu d'une raclette ovale) afin que le Pommé ne colle pas à la pelle. Il n'est jamais ajouté de sucre dans notre Pommé, comme on peut le voir parfois, seul le cidre doux et le choix des pommes permet d'obtenir ce goût sucré si caractéristique.

Le Pommé bien cuit est mis en pot de verre, dès le lendemain et vendu aux visiteurs. Plus de 600 kg sont nécessaires pour satisfaire la clientèle, parmi laquelle nous comptons le Musée de La Bintinais de Rennes.



Photo prise en 1975 : Madame Beaudry « ramaouge » le pommé en compagnie de Roger Macé.

Pour l'historique du Pommé, je rappellerai que c'était en 1974 qu'avait eu lieu la première « pèlée » de pommes chez M. et Mme Guy Sorin à « la Dieuvairie ». Ce Pommé avait été décidé à la suite de discussions qui avaient eu lieu après les messes, dans les cafés, le dimanche matin, par les familles : Barbelette, Berthelot, Bourges, Brégaint, Galodé, Lainé, Launay, Lemoine, Marie, Mérienne, Pelhâte et autres que j'oublie. Ensuite, il fut décidé d'aller voir à Saint Marc-le-Blanc comment cela se passait, puis de trouver un emplacement pour ce genre d'activités. Ce fut dans la ferme de M. et Mme Paul Gavard, à Mézaubin, mise aimablement à la disposition des organisateurs, qu'eut lieu le 1er grand Pommé en janvier 1975, sous la houlette de Mme Bossard (appelée « Mère Pommé ») et de M. Marcel Blanchain, ancien bouilleur de cru. Puis, un groupe de bénévoles organisa la fabrication et la vente de crêpes, de casse-croûtes, de beignets, de boissons à la buvette, du contrôle des entrées, etc...

La sonorisation était assurée par M. l'Abbé Tan, curé doyen à Antrain et l'animation des bals était alternativement faite par Jo Macé et les Jean-Georges de St Ouen la Rouërie : des milliers de personnes se déplaçaient à cette époque-

là pour voir fabriquer le Pommé. Puis, un jour, il a fallu quitter « Mézaubin » pour aller à « l'Anais », où il fallait monter un parquet sous tente jusqu'en 1990, depuis cette manifestation a lieu à la salle des fêtes.

Entre temps, des petits Pommés avaient lieu à la « Filière, à la Papillonais, à Villiaume ou au Trouençon », tous ces petits Pommés nécessitaient beaucoup de dévouement.

C'est ainsi que le Pommé de Tremblay est devenu une vraie fête locale où toute la population participe à son succès".

Témoignage de François Leblanc

\* Ramaouger : action consistant à passer le ribot au fond de la pelle, afin que le Pommé ne colle pas dans la pelle et soit brûlé.

<http://www.fruitsdebretagne.net/documentation/traditions/fabricationpomme.htm>

La fabrication traditionnelle du "pommé"

article inséré le 14.08.2005, Site des "Mordus de la pomme" au pays de Dinan.

Matériel:

Une bassine, plus large que haute, de 50 litres, par exemple en fonte d'aluminium (la pèle). Une cuillère en bois à long manche (le ribot).

Ingrédients:

- 30 litres de cidre doux (le moût) pressé la veille ou le jour même.

- 14 kilos de pommes pelées, épépinées, coupées en fines lamelles.

Fabrication:

Chauffer le moût dans la poêle, remuer (« ramaouger ») avec le ribot. Dès l'ébullition, verser au fur et à mesure les pommes coupées dans le moût bouillant, ramaouger continuellement afin que le pommé ne colle pas au fond de la pèle et nettoyer les bords avec un bâton effilé.

Durée de cuisson:

Du début de la chauffe à feu vif du moût jusqu'au stade de la consistance désirée (une grande cuillère ordinaire en bois devrait tenir debout dans le pommé), compter 8h30 à 9h pour les quantités indiquées. Cette durée peut être supérieure si l'on souhaite un pommé plus épais, plus caramélisé avec un léger goût de pruneau.

Mettre dans les pots à confiture le pommé chaud sorti de la pèle et fermer aussitôt.

Poids de pommé fabriqué: 7 à 8 kilos

C'est un produit de longue conservation, qui était utilisé autrefois dans certaines fermes pour remplacer le beurre.

Recette proposée par M.-T. Ollivard

<http://pagesperso-orange.fr/gallotonic/Animations.htm>

Une tradition de Haute Bretagne

(article repris de "La gazette de GALLO TONIC" - Septembre 2005)



Le pommé était très présent en Ille et Vilaine, jusque dans les années trente. Les régionalistes du dix-neuvième siècle en ont souvent fait état, mais l'origine est sûrement antérieure. La dernière guerre, avec ses restrictions, a ravivé cette tradition, qui a perduré jusqu'à la fin des années cinquante. A partir des années soixante-dix, des particuliers et des associations ont fait revivre les pommés.

A l'origine, le pommé permettait de passer de bons moments entre voisins et amis, lors des longues soirées d'automne. Mais il était fait pour avoir, à moindre coût, "quelque chose à mettre" sur le pain. Il remplaçait le beurre que l'on vendait car, à cette époque, dans nos campagnes, on vivait presque en autarcie. Avec les œufs et les volailles, le beurre était une des rares choses que l'on vendait. C'est pour cela que le pommé était souvent appelé "le beurre du pauvre". Il y avait deux types de pommés. Le petit pommé, ou pommé familial, qui nécessitait entre 6 et 10 heures de cuisson, ne se conservait que quelques mois. Le grand pommé, ou pommé villageois, qui nécessitait 24 heures de cuisson, permettait d'en produire de plus grandes quantités, il se conservait plus d'un an. Ce grand pommé

commençait , suivant les familles, entre 2 et 3 heures du matin. Dans la journée, les enfants, les femmes et les anciens s'activaient autour du pommé. Il fallait s'occuper du feu, mettre les pommes (épluchées et coupées la veille) à cuire dans le cidre pressé pour l'occasion. Le soir, au retour des champs, les hommes venaient prêter main forte pour remuer ou "ramaoujer", car plus la cuisson s'avance, plus le pommé devenait dur ! Après souper, les voisins et les amis venaient se joindre aux gens de la maison. C'était parti pour la fête qui allait durer jusqu'à 2 ou 3 heures du matin. On se relayait pour "ramaoujer", mais on y chantait aussi, on jouait de la musique.

La recette de base du pommé est généralement la cuisson de pommes à cidre douces, épluchées, épépinées et coupées en petits morceaux, dans du "pur jus" ou cidre pressé le jour même. Les proportions pommes/cidre varient d'un "pays" à l'autre. Il arrive même qu'il n'y ait que du cidre. Parfois, notamment en Basse-Normandie, il est appelé "sirop". Les témoignages oraux ont longtemps limité la zone de production de pommé au triangle Rennes-Fougères-Antrain et à la Basse-Normandie. Avec la renaissance de cette tradition, d'autres témoignages nous sont parvenus. Au sud de Rennes, du côté d'Iffendic, on y mettait des pommes sans les éplucher ni les épépinier et, à mi-cuisson, elles étaient passées au tamis pour récupérer peaux et pépins. Dans les Côtes-d'Armor, dans les environs de Broons, il y avait aussi une tradition de pommé, assez vivante, entre les deux guerres. Dans la Bresse, une tradition similaire existe. Il s'agit du "vin cuit", qui consiste à cuire des poires dans du jus de fruit, pendant une vingtaine d'heures.

Le pommé que fait Gallo-Tonic est une recette qui nous a été transmise par Louis Franger, d'Ercé-près-Liffré. Les plus anciens de notre groupe ont vécu cette tradition dans leur jeunesse. Il s'agit de la cuisson, pendant 24 heures, d'environ 200Kg de pommes dans un peu plus de 150l de cidre. Nous avons adapté les horaires à l'accueil du public. Au lieu de commencer la cuisson à 2 ou 3 heures du matin, nous commençons l'épluchage des pommes à 14 heures et la cuisson à 16 heures. Ainsi, les personnes qui le désirent peuvent participer à l'épluchage, à la cuisson du pommé, et repartir le lendemain avec un pot de pommé. Autour du pommé, nous recréons l'ambiance d'autrefois avec nos musiciens, chanteurs et danseurs. Nous invitons le public à se joindre à nous, aussi bien pour "ramaoujer", que chanter et danser ; en fait, nous invitons le public à jouer le rôle des voisins et amis !

<http://www.bretagne-racines.ac-rennes.fr/p350965J/pomme.htm>

Le pommé

Le pommé est un aliment traditionnel de l'Ille et Vilaine, plus spécialement du nord du département. Il est fabriqué à partir de pommes et de cidre nouveau. Ces ingrédients, très abondants dans le pays, ont fait du pommé une nourriture appréciée pendant la dernière guerre où certaines personnes manquaient de tout.

Il faut peler, épépinier les pommes et les couper en quartiers. Ensuite on les fait cuire dans du cidre doux, sans cesser de remuer. Le fait de remuer, en gallo, se dit "ramaouger". La cuisson se fait au feu de bois, dans un grand récipient en cuivre, la "pelle", qui contient un peu plus de 100 kg de pommé. Pour cela on aura utilisé près de 250 kg de pommes et environ 400 litres de cidre. La cuisson dure environ vingt-quatre heures.

Le produit, qui ne contient pas de sucre ajouté, est une sorte de confiture très épaisse, de couleur brune, légèrement caramélisée. On l'étale sur du pain que l'on peut faire griller. On peut aussi tartiner d'abord le pain avec du beurre salé. Quelques gourmets le tartinent sur une autre spécialité bretonne : le craquelin.

La cuisson du pommé donne lieu à une véritable fête. On se rassemble dans une ferme pour "faire la veillée" et on chante, on danse, on dit des contes pour passer le temps et encourager les "ramaougeurs".

C'est un grand moment de convivialité.

Réalisation : Clg Le Landry

<http://www.film-documentaire.fr/film.php?id=1355>

Nourritures de Bretagne

Le pommé

La Fête du pommé dans l'coin d'Chasné...

Un film de Jean-Charles Huitorel

Dans plusieurs communes au Nord de Rennes, en Pays Gallo, à l'automne, on cuit le pommé : une sorte de confiture obtenue par réduction de quartiers de pommes dans du cidre "pur-jus".

En famille, entre amis, tous vont se relayer, sans interruption, pendant les vingt-quatre heures que dure la cuisson, pour remuer "cette pâte de pomme".

Ce travail communautaire est aussi l'occasion de faire la fête : contes, chants, danses au son de la "bouëze" et du violon !

Générique

Auteur-Réalisateur : Huitorel (Jean-Charles)

Production / Diffusion : ACAV (Atelier de création audiovisuelle), Cinquième (La)

Distribution : ACAV (Atelier de création audiovisuelle)

Thématiques

Bretagne / Chant / Danse / Ethnologie / Fête / Gastronomie / Identité culturelle / Musique / Vie rurale

Fiche technique

14 minutes

1994

3/4 BVU

<http://www.film-documentaire.fr/film.php?id=956>

France : le Pommé

Un film de Philippe Baron, Patrice Gérard

Bazouge La Pérouse, entre Bretagne et Normandie, est l'un des derniers pays à pratiquer la ramaougerie, la fabrication du pommé : 500 kilos de pommes que l'on laisse mûrir au sol pendant deux semaines avant de les broyer puis de les faire mijoter pendant trois jours pour obtenir le fameux pommé, une confiture qui remplaçait le beurre dans les périodes de disette. "Une tradition de pauvre, une tradition de solidarité" comme on dit ici...

Générique

Auteur-Réalisateur : Baron (Philippe), Gérard (Patrice)

Production / Diffusion : Point du Jour, France 3 Faut pas rêver

Distribution : Point du Jour international

Dans cette collection

Empire des nombres (L')

Galilée, le messenger des étoiles

Terre des Peaux-Rouges (La)

Thématiques

Gastronomie / Identité culturelle / Ille-et-Vilaine / Vie rurale

Fiche technique

12 minutes

1993

Non spécifié

<http://www.ecomusee-rennes-metropole.fr/patrimoine/savoir-faire-et-tradition/pomme.html>

Le pommé

Cette recette campagnarde du pays gallo consiste à faire réduire des quartiers de pommes douces dans du cidre pur jus durant des heures (24 heures quelquefois). Fabriquée en grosse quantité (40 à 50 kilos) dans des bassines en cuivre, la pâte de pomme ainsi obtenue servait de confiture dans une société rurale où le sucre était une denrée onéreuse. Se conservant durant plusieurs mois, le pommé était fréquemment qualifié de « beurre du pauvre ».

La longueur de préparation donnait souvent lieu à des cuissons animées par les voisins musiciens, chanteurs ou conteurs.

Réhabilité au cours de la seconde guerre mondiale, remis à l'honneur par des associations préoccupées par les traditions orales, le pommé figure désormais parmi les grandes traditions d'Ille-et-Vilaine.

Les fêtes du pommé, comme celle ayant lieu chaque année à l'écomusée en novembre, permettent d'entretenir les savoir-faire culinaires, les chants et les danses populaires.

<http://6juin.omaha.free.fr/autrefois/viequot.htm>

Confiture sans sucre :

Prendre du cidre doux et le faire réduire doucement à feu lent jusqu'à consistance sirupeuse. Dans ce sirop sucré, mélanger des fruits cuits à part (pommes ou poires) et mettre dans des pots en grès. C'est le "pommé" de nos grands-mères qui se conserve très bien et très longtemps "

Famille agricole 19/0940

<http://journaux-anciens.chapitre.com/AR-MEN.html>

AR MEN numéro 24

Contenu : ... LE POMME/ TRADITION DU PAYS GALLO ...