

À Binic-Étables-sur-Mer, quatre nouveaux foudres pour la cidrerie Barreau

Mardi 7 septembre 2021 au matin, la cidrerie de Martine et Jacques Barreau, à Binic-Étables-sur-Mer (Côtes-d'Armor), a réceptionné quatre foudres flambant neufs. Une opération délicate, dans les rues étroites du quartier du Ponto.



Jacques Barreau et son épouse, Martine ; Kévin, le chauffeur du camion ; Yann Le Noc, venu prêter main-forte pour l'opération et Xavier Gouraud, de l'entreprise de tonnellerie, peuvent souffler : le transport jusqu'au site s'est passé sans accroc. Il ne reste plus qu'à installer les foudres. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 09/09/2021 à 20h00

Le foudre est un tonneau de très grande capacité, équivalent à plusieurs tonneaux et qui sert au stockage des alcools tels que le vin ou le cognac, plus rarement au cidre.

Ceux installés mardi 7 septembre 2021, chez Jacques Barreau, à [Binic-Étables-sur-Mer \(Côtes-d'Armor\)](#), ont une capacité de 3 200 litres pour deux d'entre eux, de 2 700 litres et de 2 500 litres pour les deux autres.

L'opération s'est révélée délicate : l'imposant camion de l'entreprise Pagès, de Bordeaux (Gironde), spécialisée dans ce type de transport, a réussi à se garer près du calvaire de Louais. Ensuite, grâce à un engin de manutention, chaque tonneau a été transporté sur une centaine de mètres jusqu'à la cour de la cidrerie, avec beaucoup de précaution.

Une vingtaine de variétés de pommes

« Ce sont des tonneaux en chêne issu des grandes forêts françaises. De forme ovale, ils permettent un rangement plus facile et sont le fruit du travail des tonneliers de l'entreprise Radoux, de Jonzac, spécialisée dans ce domaine », a expliqué Jacques Barreau.

Xavier Gouraud, salarié de l'entreprise, était sur place pour le déchargement et la mise en place des foudres. Il va rester quelques jours, pour en gérer l'installation.

Les nouveaux tonneaux vont être utilisés dès cet automne. Dans le verger de 3 ha, la récolte de pommes, une vingtaine de variétés locales, certifiées bios, Ecocert et sur herbe naturelle, est prometteuse. Après de savants assemblages, ces pommes seront transformées en cidre, pommeau et boujaron.

Les anciens fûts dataient des années 1930

L'heure de la retraite n'a donc pas encore sonné pour Jacques Barreau. Il entend transmettre son entreprise à quelqu'un qui sera à même de perpétuer le savoir-faire et la tradition de l'entreprise.

Ces foudres vont prendre la place des anciens fûts en châtaignier, qui datent des années 1930. « Au fil des années, le bois s'est gavé de cristaux de sucre. Il présente ainsi une grande capacité de résonance, avec une vibration sonore puissante. Il peut être recyclé dans la fabrication d'instruments de musique, par exemple », a conclu Jacques Barreau.