

A Aux-Aussat, la diversification agricole en marche.



A Aux-Aussat, la diversification agricole en marche.

Un agriculteur a fait le choix d'une production originale qui allie technique, doigté, patience, et gout. Il a créé un verger de pommiers à cidre et produit un cidre gouleyant.

Stuart Cook, son nom indique ses origines britanniques. Il est né à Hereford, à deux pas du Pays de Galles, dans une région de vergers et de production de cidre. Déjà son grand-père travaillait dans la plus grande cidrerie régionale, la compagnie Bulmer (aujourd'hui dans le giron de la célèbre marque de bière H.). Ainsi Stuart perpétue la tradition familiale.

Les vergers sont répartis sur deux sites, l'un à Aux-Aussat, l'autre dans les Pyrénées Atlantiques acheté à un couple de Normands en mal du Pays d'Auge. Mille pommiers de variétés normandes et anglaises commencent à produire. Les premières cuvées de cidre sont en bouteilles.

Auprès des arbres fruitiers, quelques ruches pour des abeilles qui pollinisent les fleurs de pommiers et qui produisent un miel parfumé. Dans le verger, des moutons de race Shropshire pour entretenir le sol enherbé : gourmands, ils ne touchent jamais à l'écorce des arbres. Un ensemble de méthodes pour une agriculture respectueuse de la nature.

Stuart, après une formation d'horticulteur pépiniériste dispensée en France par le ministère de l'Agriculture et des stages en cidreries, a pu s'installer agriculteur. Il a débuté la transformation pommes en cidre. Plusieurs procédés naturels bien maîtrisés lui permettent de proposer une gamme de cidres naturels sans adjonction de produits chimiques de conservation, certains conservés en fut de bois ayant contenu de l'Armagnac, d'autres à connotation britannique.

A côté de la cidrerie, Stuart a installé une brasserie. Il propose des bières classiques et d'autres au goût anglais. Il a remis au goût du jour la technique de production de la bière I.P.A. Indian Pale Ale qui allie un taux d'alcool plus élevé et un ajout de houblon important. Cette bière nécessite une fermentation à température plus élevée que les bières traditionnelles. C'était la bière fabriquée en Angleterre et exportée en Inde pour les troupes britanniques après quatre mois de voyage maritime.

En passant près du verger, à Aux-Aussat, on aperçoit les hautes lianes de houblon dont les fleurs femelles, les cônes, seront utilisées à la brasserie.

Il peut aussi produire une cuvée de bière à la demande, par exemple pour des fêtes locales. Cette bière contiendra moins d'adjuvants et donc sera plus gouteuse.

Rendez-vous à la ferme où Stuart a créé un local de vente de ses productions. Il est possible de déguster son cidre, au restaurant O'Rabastens à Tillac.

Pour plus d'informations, il est possible de consulter le site internet www.phc32 et la page Facebook <https://www.facebook.com/PointyHeadCider>

L'agriculteur est souvent dans le verger ou dans les locaux techniques, contact au 06.83.65.08.01.



Stuart Cook.



Moutons Shorpsire. Photo PHC.



Journée de cueillette. Photo PHC.



Cônes de houblon auxois. Photo PHC.



Dans le verger. Photo PHC.



PHC 06082022 (14).JPG