ALCOOLS (suite)

1636 : témoignage de Dubuisson-Aubenay

De sa description de Rennes, nous ne rappellerons que ce qu'il dit du Collège :

"Les Jésuites...ont un fort beau collège, belle cour en carrée, très belles classes, toutes hormis la théologie, et 2500 escholiers; beau jardin aboutissant à la rivière, à la rive droite (?) une église nouvelle encommencée en l'ordre dorique, de pierre blanche et à grain. En leur jardin il y a de la vigne virginée, qui monte toujours et s'attache aux pierres polies comme et plus agilement que le lierre, mais sans faire mal; pour grappes, un raisin menu comme teste d'espingle, qui sert à médecine...."

La description de Bruz et du jardin du château de Blossac est l'occasion, pour lui, de décrire le verger breton et d'évoquer les cidres fabriqués dans le diocèse de Rennes:

"Bruz est une chastellenie de 3 à 4000 livres de rente... la maison est assez logeable mais bastie à l'antique de pierres ardoisines. Beau parc clos d'eau, diversifiée vallées, bois, prairies. Jardin plein de fruits à admirer en Bretagne : poires de Parevent, poires arrondies comme pommes, très bonnes en novembre, de Bergamote, de messire Jean, de Rosée, etc., pommes de Passepont, Calleville, Reinette, melons forts bons, pesches et mélicotons... dont tout le territoire de Rhennes, où l'on mange ces fruits, est rempli. Mais passé cet évesché, on n'en trouve plus, et, en toute la Basse-Bretagne en est défaut. Il fait beau voir les Bas-Bretons venir à la foire de Montfort-la-Canne pour se fournir de fruits pour toute l'année. On fait aussi du cydre pour toute la Haute-Bretagne : du pommé qui est estimé partout, du poiray qui est estimé seulement vers Ploermel."

II Le cidre : le menu du 31 mars 1900 dessiné par l'élève Léon Gallet (voir dossier)

