

LE CIDRE

comme vous ne l'avez jamais bu !

Largement ignoré, voire même méprisé, le cidre reste souvent cantonné au rôle de second plan pour accompagner une part de galette des rois. Parfois, il regagne quelques lettres de noblesse dans une crêperie bretonne où les bolées de cidre se vendent plus naturellement que le vin. De là à le considérer comme un nectar respectable et désirable, le chemin ne semble pas encore tout à fait tracé. Pourtant, le breuvage dont la Normandie et la Bretagne se disputent les faveurs, connaît un nouvel essor grâce au travail d'artisans passionnés. Plus probant encore, une poignée de jeunes startuper tentent, depuis ces quatre dernières années, de l'imposer comme nouvelle habitude de consommation dans les bars et petits restos branchés. Prêts pour un petit tour dans les vergers ?

[Texte Marjorie Fenestre]

Photo Arnaud Dauphin Photographie

Quelques liens de parentés

• VINAIGRE DE CIDRE

En plus de réveiller n'importe quelle banale sauce salade, le vinaigre de cidre regorge de vertus. Bien connu des adeptes de remèdes de grands-mères, il aurait des effets bénéfiques sur la perte de poids et aiderait à lutter contre le cholestérol. Il serait également efficace sur toute la sphère digestive, facilitant et régulant le transit.

• Calvados

Le calvados, calva de son petit nom, résulte de la distillation du cidre.

• Poiré

Comme son nom l'indique, c'est une variante du cidre élaboré avec des poires.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LE CIDRE

CIDRE

Boisson issue de la fermentation alcoolique du jus de pomme. Pour ce dernier, le producteur ramasse des pommes à cidre, différentes des pommes à couteau (consommées à table). Il en existe trois sortes : les pommes douces, les pommes aigres et les pommes douces amères.

CUEILLIR

Cueillir la pomme ? Que nenni ! Les fruits sont récoltés à même le sol sur une période pouvant s'étendre de septembre à décembre.

4 VARIÉTÉS

Le cidre doux : léger et fruité en bouche, sucrosité prononcée. Degré d'alcool inférieur à 3°.

Le cidre demi-sec : moins sucré, plus équilibré. Entre 4 et 5°.

Le cidre brut : peu sucré, avec des arômes fruités racés en raison d'une fermentation plus longue. Bulles plus prononcées. Idéal pour se désaltérer. Degré d'alcool d'environ 5°.

Le cidre tradition : plus sec et charpenté. Titre à plus de 5° d'alcool.

Et le cidre bouché ?

Il s'agit d'un cidre de qualité supérieure, aux parfums et saveurs plus affirmés, conditionné dans une bouteille de type champenoise. Il titre au moins à 5,5° d'alcool.

CIDRE VS CIDER

Peut-être avez-vous déjà croisé le cider, cousin éloigné du cidre, lors d'un séjour au Royaume-Uni ? Alors quelles différences entre les deux ? Soumis à une réglementation stricte, le cidre contient du jus de pomme fermenté spontanément, sans aucun ajout. Le cider, lui, est issu d'une fermentation contrôlée avec, selon les procédés, adjonction de sucre, d'arômes et de colorants.

DES ACCORDS POUR QUE TOUT LE MONDE LE SOIT (D'ACCORD) !

Réputé difficile à marier avec un verre de vin, le camembert se laisse pourtant facilement apprivoiser lorsqu'il est magnifié par les saveurs acidulées d'un cidre brut. Plus globalement, vous ne ferez jamais de fausses notes en associant le cidre avec des fromages normands comme le Pont-l'Évêque, le Livarot ou encore le Neufchâtel.

Pour des accords cidre et fromages étonnants, n'hésitez pas à jouer sur différentes variétés de cidre. Ainsi la rondeur d'un cidre doux

fera sensation sur un morceau de reblochon crémeux. La pointe d'amertume d'un cidre brut ou tradition contrebalancera un comté de caractère.

Côté cuisine, le cidre a le bon goût d'émoussiller les papilles dans de nombreuses recettes. Bien sûr, coté sucré, le cidre n'a pas son pareil pour sublimer une pomme confite ou un gâteau moelleux aux pommes. Il enchante même les soirées d'hiver en version cidre chaud, agrémenté d'orange et d'épices. En version salée,

il permet encore plus de fantaisies. Par exemple dans les plats mijotés comme la joue de porc au cidre, dans un sauté de veau, voire même dans une blanquette revisitée. Pour une assiette qui fleure bon les embruns on marie le cidre avec des Saint-Jacques, une poêlée de palourdes, des moules à la crème ou des poissons de choix comme le bar.



LA FRANCE PRODUIT ENVIRON 95 MILLIONS DE LITRES DE CIDRE PAR AN



500 ÉLABORATEURS DE CIDRE EN FRANCE

EXPORTATION

13 MILLIONS DE LITRES



10 000

PRODUCTEURS DE FRUITS À CIDRE

PRODUCTION HEXAGONALE

3

principaux territoires de production

39%

Basse Normandie

19%

Bretagne

17%

Pays de la Loire

PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS, LE CIDRE BRUT REPRÉSENTE 40% DES VENTES EN GRANDE DISTRIBUTION.



1 KG DE POMMES ENVIRON 1 LITRE DE CIDRE



« UNE BOISSON ALCOOLISÉE PEU CALORIQUE ! »

10 CL DE CIDRE BRUT = 43 KCAL



ON DÉNOMBRE PLUS DE 1 000 VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE

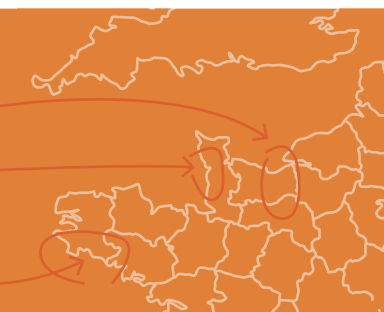
Température de dégustation



entre 10 et 12°C

3 CIDRES AOP

CIDRE PAYS D'AUGE, CIDRE COTENTIN, CIDRE CORNOUAILLE



NOTRE SÉLECTION DE BOUTEILLES À TOMBER (DANS LES POMMES !)



Sydre Argelette - Eric Borgelet

Sa couleur or ne trompe personne. Plus qu'un cidre, il s'agit d'un nectar à déguster comme un grand cru. Cette cuvée produite par Eric Borgelet, un ancien sommelier passé par des grandes maisons comme l'Arpège d'Alain Passard, séduit par un nez expressif. Le terroir envahit les narines, la pomme se dévoile dans toute sa complexité et sa richesse. En bouche, les fines bulles chatouillent le palais comme des petites perles. Le côté vineux étonne, preuve s'il en fallait qu'un cidre, surtout ce Sydre, offre un véritable moment de gourmandise.



Silex, cidre du Fort Manel Julien Frémont

Quelques rares cavistes et restaurateurs (comme Giovanni Passerini à Paris) proposent le cidre fermier Silex du Fort Manel. Si vous apercevez la petite étiquette rustique, ne perdez pas une seconde et faites sauter le bouchon. Dans cette exploitation à taille humaine, le cidre coule dans les veines de ses occupants depuis le 18ème siècle. Julien Frémont y perpétue une tradition agricole où la nature est reine. Aucun traitement, le cycle de la vie suit son propre cours. Et forcément ça se ressent à la dégustation. Un cidre sauvage, racé. Peut-être même déroutant au premier nez et à la première gorgée. Le goût du vrai, de l'authentique, sans artifice.



Cidre bouché - Famille Dupont

Ce domaine familial installé en Normandie, dans le Pays d'Auge, propose plusieurs cidres dont le bouché composé de 70% de pommes douces amères et de 30% de pommes acidulées. Le résultat ? Un équilibre parfait, tout en nuance, sur des notes acidulées avec des pointes d'amertume. Une finesse et une justesse présentent dans toute la gamme de la maison. L'expérience ne saurait être complète sans se laisser happer par le cidre réserve vieilli six mois en fûts de chêne ou le cidre triple inspiré des méthodes de brassage des bières brunes.



Cidre Cotentin bio - Maison Héroult

L'histoire débute en 1946, dans le département de la Manche, lorsque les grands-parents d'Agnès Héroult se lance dans l'activité cidricole. Depuis, le terroir a fait valoir ses lettres de noblesse puisqu'il se distingue d'une AOC depuis 2016. "Une A.O.C. ça se mérite ! Qui dit Cidre Cotentin, dit variétés amères ou riches en tanins, une prise de mousse naturelle en bouteille, une couleur jaune paille dorée à légèrement orangée et une saveur plutôt brute."



Cidre non pasteurisé - Christian Drouin

Si le domaine est réputé pour son calavdos, il produit également d'excellent cidres. A l'instar du cidre non pasteurisé. Cette cuvée se décline en brut ou demi-sec. La première plus charpentée avec une belle longueur en bouche, la seconde empreinte de douceur, plus ronde et généreuse.

La nouvelle vague

Vous avez peut-être déjà croisé ces jolies petites bouteilles à l'esthétisme léché dans le dernier coffee shop à la mode. Appie, Fils de Pomme, Sassy... ces jeunes marques tentent d'imposer le cidre comme la nouvelle boisson tendance. Une intention somme toute louable mais la dégustation se révèle globalement décevante. Des breuvages bien faits mais trop consensuels, au détriment d'un terroir qui ne demande qu'à s'exprimer plus librement.

