

AVRIL 2021

10 | 11 GRAND PUBLIC

| 12 PROFESSIONNELS



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Poiré | Pommeau | Calvados...

COLOBELLES | LE WIP | CAEN | NORMANDIE



WWW.CIDREXPO.COM

CidrExpo #2

S'ADAPTE ET S'ÉTOFFE | Proposant un salon « en présentiel »
doublé d'un salon connecté... toute l'année !

Après avoir connu un formidable engouement pour sa première édition en février 2020, CidrExpo, premier salon international des Cidres en France, est de retour !

CidrExpo a pour ambition de faire connaître au plus grand nombre (restaurateurs, cavistes, barmen, acheteurs et bien sûr consommateurs), l'incroyable ébullition qui anime actuellement, la planète cidre.

Le contexte sanitaire a perturbé le projet... C'est une occasion pour mieux rebondir ! C'est là l'avantage d'être un salon jeune, de « petite jauge », porté par l'envie et l'ardeur d'une profession en pleine effervescence : **CidrExpo est maintenu en 2021, décalé et amplifié.**

CidrExpo va dépasser la règle du théâtre classique (unité de lieu, de temps et d'action) pour transformer une contrainte en opportunité et se démultiplier. Le salon physique aura lieu les **10, 11 et 12 avril 2021**. Il sera **accompagné d'un salon virtuel ou « connecté »**, qui ouvrira ses portes aux mêmes dates et **se poursuivra toute l'année**. Jean-François Bougeant, Président de l'association qui organise CidrExpo, voit là une possibilité de se développer encore plus à l'international : *« L'engouement pour le cidre est mondial. Des acheteurs de partout cherchent du cidre et des producteurs de partout en proposent. Il y a certes chez ces derniers, une envie très forte, un besoin, de se côtoyer entre confrères, d'en apprendre les uns des autres et pour cela, rien ne remplace un contact en face à face... mais pour ceux - producteurs comme acheteurs - qui n'auraient pas pu se déplacer, CidrExpo connecté sera un formidable outil. »*

Ils pourront en effet - sur le temps long - être en contact avec les producteurs et découvrir la grande diversité d'origines, de terroirs, de goûts et de formats de présentation, qui caractérise aujourd'hui le monde des cidres.

Mise en relation, conférences, masterclasses et même, la possibilité de réaliser - à des milliers de kilomètres de Caen - des dégustations bien réelles, à partager dans le cadre d'ateliers œnologiques. CidrExpo peaufine son offre et sa logistique.

Plus d'informations dans le prochain communiqué...

CidrExpo 2021

Salon physique + salon connecté, le troisième pilier sur lequel repose CidrExpo 2021 est la création d'un OFF dans Caen. Concours / exposition photo dans la ville, tour du monde des cidres dans les bars... Là aussi, l'effervescence et la créativité sont aux manettes...

LE POINT SUR LA RÉCOLTE 2020... ET FOCUS SUR LA GUILLEVIC

La récolte a débuté dès la mi-septembre - c'est-à-dire plus précocement que les années précédentes - et s'est majoritairement achevée il y a dix/quinze jours... même pour le Cidre du Perche - toute nouvelle AOC - pourtant ancrée sur un terroir à maturité tardive. Dominique Plessis, producteur : « *Nous avons eu une récolte assez courte cette année. Malgré un ban de récolte au 15 octobre, les quantités sont réduites du fait notamment de l'alternance, (phénomène propre au pommier, en production une année sur deux). Le ramassage s'est achevé le 11 décembre, alors que généralement, nous sommes encore dans les vergers entre Noël et le Jour de l'An.* »

Une année belle en quantité ? En qualité ?

Du fait de l'hétérogénéité de la production, il est difficile de tirer une vérité, un enseignement unique. Sur le plan national, l'UNICID* annonce une stabilité des volumes.

Les producteurs du Perche sont très heureux de la qualité des pommes : « *une très forte concentration en sucre* ». D'autres regrettent les faibles volumes mais apprécient d'avoir bénéficié de conditions climatiques favorables : « *Il n'a pas plu comme l'an dernier. Ce qui est plus confortable pour nous et plus propice à la qualité des fruits* ». Yves Maho, qui s'exprime ici, est producteur en Bretagne, dans le Morbihan. Au sein de son exploitation agricole, qui associe produits cidricoles et élevage de porcs, 8 ha de vergers. « *Qu'ils soient de haute*

tige ou - majoritairement - de basse-tige, nos vergers sont menés en agriculture biologique. Parmi nos variétés, toutes d'origine bretonne, La Guillevic. Une pomme acidulée, reconnaissable par sa couleur jaune à pleine maturité »

Originaire du Pays d'Auray, la Guillevic est « *une pomme passionnante* », qui offre de nombreuses variantes... issues de mutations naturelles. La Cidrierie du Pays d'Auray produit notamment un cidre « *Guillevic* », caractérisé par des notes d'agrumes, d'ananas, de litchi.

Dans un paysage cidricole façonné par le savoir-faire d'assemblage de variétés de pommes, une poignée de producteurs du Morbihan fait ainsi figure d'exception, puisque proposant « *le Guillevic* », cidre mono-variétal, qui bénéficie d'un Label Rouge.



©Cidrierie de Rhuyys Nicol

*L'Union Nationale
Interprofessionnelle
Cidricole

CO-FERMENTATION, CIDRE HOUBLONNÉ..., LES PRODUCTEURS INNOVENT !

Le cidre est un formidable terrain d'expérimentation et les producteurs ne manquent ni d'envie ni d'imagination pour explorer de nouveaux parfums, de nouvelles pratiques, de nouveaux accords.

Ainsi remarque-t-on ici, les adeptes de la co-fermentation, tel Jacques Perritaz qui, en Suisse, associe pomme, poire et coing, pomme et raisin chez Côme Isambert à Angers, ou pomme, coing et fleur de sureau chez les Ukrainiens... D'autres aiment à faire vieillir leurs cidres dans des fûts à Calvados, c'est notamment le cas à la cidrierie Héroult et chez Damien Lemasson dans le Cotentin.

D'autres encore, proposent un cidre houblonné... « *C'est un cidre d'étonnement. Particulièrement adapté pour les consommateurs qui ne veulent pas de cidre trop doux. Un produit hybride, qui offre une belle amertume et une longueur en bouche très pomme* » : Benoît Marinos, propriétaire du restaurant-cave parisien la Cidrierie, a régulièrement de tels cidres à sa carte. « *C'est un produit qui parle à notre côté Pavlov. La bière est, pour la plupart d'entre nous, la première boisson alcoolisée que nous avons bue et adoptée. Elle s'est installée dans notre inconscient. Le cidre houblonné joue sur cette familiarité.* »

Jean-Luc Olivier de la Galotière - producteur dans le Sud Pays d'Auge en Normandie - le propose à la pression et en 33 cl. C'est une « *idée cadeau* » de son importatrice belge. « *Elle commercialisait déjà un cidre houblonné lituanien. Elle a demandé à un de ses amis, brasseur belge, de s'intéresser à nos cidres. Ensemble, nous avons fait un grand nombre de tests avec plein de sortes de houblons. Au final, le choix s'est porté sur un cidre sec associé à un houblon fruité, qui vient compléter son offre lituanienne.* » Ce cidre houblonné est le marqueur d'un phénomène aussi nouveau qu'inédit : la capillarité entre les univers de la bière et du cidre, qui dit l'engouement des biérophiles pour les produits cidricoles.





©CyrusComut

CIDREXPO 2021, UN NOUVEAU LIEU : LE WIP* À COLOMBELLES

Située à dix minutes du cœur de Caen, c'est dans l'ex grande halle de la SMN (Société Métallurgique de Normandie – fermée en 1993) que CidrExpo a choisi d'installer sa deuxième édition. Joli symbole pour celles et ceux qui veulent bouleverser les clichés sur le cidre et affirmer son renouveau, que de choisir cette ex-friche industrielle, transformée aujourd'hui en tiers lieu culturel, qui accueille espaces de co-working, ateliers partagés, bar-restaurant et... une grande nef de 1100 m² et 12 m sous verrière. Un magnifique volume où CidrExpo sera à son aise, avec la possibilité d'ajouter un chapiteau si un supplément de place était nécessaire.

*Work in Progress

PRATIQUE

À CAEN • WIP COLOMBELLES

Grand Public

10 avril 2021 | 11h-19h

11 avril 2021 | 10h-19h

Professionnels

Les professionnels sont les bienvenus tous les jours du salon
le lundi 12 avril 2021 | 09h-18h
leur est réservé

Tarifs

Entrée : 5 €

Entrée + verre + carnet de dégustation : 10 €

Informations

www.cidrexpo.com



CidrExpo#2021 / LE MENU



UN SALON



UN SALON CONNECTÉ



DES RENCONTRES

CidrExpo se revendique comme un lieu de découverte et surtout d'échanges.



DES CONFÉRENCES



DES MASTERCLASSES

Pour les visiteurs dans le cadre du salon.
Pour les producteurs exposants, avec des ateliers dédiés, proposés le matin avant l'ouverture du salon.



LE OFF

• Un concours photos « Cidres et vergers, nouvelle Odysée »
(https://www.instagram.com/cidrexpo_fr/)



• Un « Tour du monde des cidres dans les bars de Caen »

...

CONTACT MÉDIAS

Michèle Fréné : 00 33 2 31 75 31 00 / 00 33 6 08 83 01 30 / mfc@michele-frene-conseil.fr

Avec le soutien de



Partenaires



Un événement

