

FÉVRIER 2021

06 | 07 GRAND PUBLIC

| 08 PROFESSIONNELS



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...
COLOMBELLES | LE WIP | CAEN | NORMANDIE



WWW.CIDREXPO.COM

CidrExpo

C'EST REPARTI !

Après avoir connu un formidable engouement pour sa première édition en février 2020, CidrExpo, premier salon international des Cidres en France, mitonne son retour pour les 6, 7 et 8 février 2021.

Faire connaître au plus grand nombre (restaurateurs, cavistes, barmen, acheteurs et bien sûr consommateurs), l'incroyable effervescence qui anime la planète cidre de par le monde, tel est le moteur de CidrExpo. Cette effervescence se traduit en diversité d'origines, de terroirs, de goûts et de formats de présentation.

LE CIDRE, LES CIDRES !

Ils se racontent aujourd'hui d'une manière très différente de celle adoptée par le passé... un passé encore jeune, fruit d'une évolution initiée il y a 10 /15 ans... Évolution devenue révolution ces dernières années.

Quelques exemples ? Un cidre à la pression issu d'une co-fermentation pomme-noix... Un cidre du Colorado infusé à la lavande... Des cidres vieillies en fûts de Calvados, de Cognac, de Bourbon, des poirés dégorgés...- Les cidres veulent aujourd'hui interpeller et gagner l'adhésion tant de la grande restauration, avec des cidres gastronomiques, des millésimes pointus, que des jeunes consommateurs urbains avec de nouveaux moments et de nouveaux lieux de consommation.

LES PRODUCTEURS SE RÉINVENTENT

Les consommateurs applaudissent cette boisson peu calorique, peu alcoolisée, à forte naturalité. A l'écoute, les distributeurs prêtent l'oreille et passent à l'acte ! Bienvenue aux bars spécialisés « cidre » ! Bravo à ceux qui adoptent les cidres à la pression et chapeau bas aux restaurants qui construisent une carte des cidres ! Avec des cidres d'ici et d'ailleurs, des grandes régions cidricoles de France, d'Espagne, de Grande Bretagne, d'Ukraine... et une somme d'initiatives remarquables issues d'autres terres.

Une mine de créativité à découvrir et déguster à CidrExpo !

CONTEXTE COVID

CidrExpo est bien conscient qu'à l'heure où nous vous adressons ces lignes, le contexte sanitaire peut perturber maints projets.

CidrExpo est un salon de petite jauge.

Créativité, agilité, flexibilité... telles sont ses qualités revendiquées, qui lui permettront de s'adapter à l'actualité.

BIENVENUE À L'AOC CIDRE DU PERCHE

La planète cidre s'enrichit d'une 5^e Appellation d'origine française*

« C'est l'année du sacre », Maurice Levier, Président du syndicat cidricole du Perche savoure la reconnaissance méritée. « L'AOC Cidre du Perche a été votée à l'unanimité à l'INAO le 6 février 2020 ». Fierté de voir ainsi distingué « un produit dépositaire de l'identité de notre territoire. Un projet initié il y a 22 ans ! »

C'est le cidre normand le plus éloigné de la mer, celui qui se récolte le plus tardivement, élaboré avec des pommes dont les 42 variétés sélectionnées sont adaptées à un terroir continental, avec des conditions climatiques spécifiques : chaudes l'été et froides l'hiver.

Un produit ? « Une propriété collective, un bien commun » a rappelé Marie Guittard, Directrice de l'INAO. « Une AOC qui ne devra pas être muséifiée, qu'il faudra savoir faire bouger tout en gardant son identité, afin notamment, qu'elle sache vivre avec le réchauffement climatique ». Prochaine étape : la reconnaissance européenne en AOP... et le développement des ventes !

*Cidre Pays d'Auge,
Cidre Cornouaille,
Poiré Domfront,
Cidre Cotentin,
Cidre du Perche

FERVEUR CIDRICOLE
CHEZ LES CHEFS

Franck Quinton, chef du Manoir du Lys à Bagnoles de l'Orne, Jean-Luc Tartarin, chef du restaurant éponyme au Havre, et Arnaud Viel, chef de La Renaissance à Argentan, se sont retrouvés - alors qu'il était encore temps - autour de la table de Hugues Desfrièches, producteur de cidre dans le Pays d'Auge ornaïs.

Dégustation des cidres bio maison
et de ceux de producteurs d'autres
régions françaises...

Le constat s'impose : « L'univers du cidre, des cidres, a beaucoup évolué en peu de temps. Une formidable évolution avec des produits que nous sommes fiers de proposer sur nos tables ».

Le moment le plus approprié ?

« Dès l'apéritif. Car si le client est séduit, il va poursuivre sur le repas ».

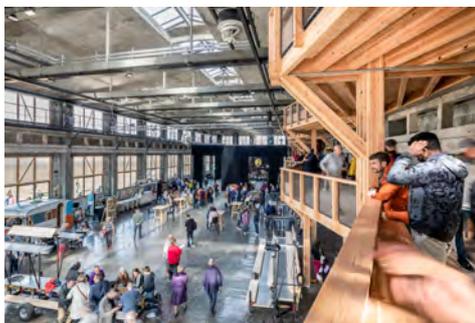
Ivon Lebaillly, sommelier du Manoir du Lys aime à faire découvrir son cidre ou son poiré coup de cœur « en m'appuyant sur les variétés de pommes ou de poires, sur la typicité du terroir... Des éléments tout aussi importants pour les cidres que les cépages pour les vins ».

Un conseil aux producteurs ?

« Qu'ils n'hésitent pas à bien valoriser leurs produits, à les vendre plus cher : leur travail le mérite »... et une

annonce : au printemps prochain, ces trois belles tables s'attacheront encore plus ardemment que d'habitude, à entraîner leurs convives dans la découverte d'un grand cru de poiré ou d'une cuvée parcellaire de cidre.

« Nous sommes les fervents ambassadeurs de notre territoire et de nos terroirs ».



©CyrusCornut



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

A CAEN • WIP COLOMBELLES

Journées Grand Public

6 février 2021 | 11h-19h
7 février 2021 | 10h-19h

Journées Professionnelles

7 février 2021 | 10h-19h
8 février 2021 | 09h-18h

Tarifs

Entrée : 5 €
Entrée + verre + carnet
de dégustation : 10 €

Informations

www.cidrexpo.com



CidrExpo#2021 / LE MENU



UN SALON



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

