



26 et 27 MARS 2023

PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN

# CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

WWW.CIDREXPO.COM

Poiré | Spiritueux | Calvados | Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigre

## COMMUNIQUÉ #2

- . Le cidre, un univers qui se féminise : témoignages des trois productrices et de deux sommelières
- . Le Robillard: le seul établissement à proposer une formation cidricole en France une référence mondiale

L'incroyable effervescence qui anime la planète cidre est alimentée par une foultitude de sujets qui feront l'objet de prochains communiqués :

#diversité #créativité #nouvelles-terres-de-production #transmission-installation  
#féminisation-de-la-profession #leplusgrandvergerdepommesacidredeurope #biodiversité  
#identités territoriales #formation : le Robillard, école unique en France #cidre-a-la-pression  
#co-fermentation #Yapasquelagalette #cidre-et-gastronomie #International ...

... Autant de facettes qui traduisent le bouillonnement du monde de la pomme, de la poire et des produits cidricoles ... **Autant d'angles pour lesquels nous pouvons vous proposer des témoins de différents horizons.**

## LE MONDE DU CIDRE SE FÉMINISE

« Durant la dernière décennie les projets cidricoles menés essentiellement par des femmes sont passés de 4% à 10%. Cette féminisation de l'activité liée à la hausse des installations sous signe de qualité et de productions fermières est la preuve du dynamisme de la filière. »

Stéphane HAMON, Directeur général de la Safer de Normandie

Pour illustrations, ci-après les témoignages de cinq femmes, trois productrices et deux sommelières.



## APRÈS ALSTOM, GENERAL ELECTRIC... SOPHIE SE PRÉPARE À VIVRE DE SA PRODUCTION DE CIDRE

Pendant 25 ans, Sophie Ammann a travaillé à l'étranger à des postes internationaux de commerce et marketing. Alstom, Europcar, General Electric...autant de prestigieuses collaborations qui l'ont menée à Hong-Kong, Londres, Bucarest, Bruxelles, ...

Il y eut également un cursus en développement durable réalisé à l'École des Mines, qui l'a conduite à travailler pour un éco-organisme en Europe. Mais finalement toujours cette impression de ne pas se réaliser...

« Je me suis enfin rendu compte que le seul endroit où je me sentais bien, apaisée, c'était auprès des arbres. J'ai donc cherché une activité qui me permettrait cette proximité au quotidien. C'est ainsi que je me suis intéressée au verger cidricole de hautes-tiges en Normandie. Un puits de biodiversité et un mode de conduite non intensive, des valeurs auxquelles j'adhère entièrement. Ça s'est installé dans ma tête comme une évidence. »

En 2021, elle s'inscrit au lycée du Robillard en Normandie. Elle en ressort en juin 2022, son BP REA - Brevet Professionnel responsable d'Entreprise agricole - en poche.

Elle n'avait aucun lien avec la Normandie. Cette formation et le stage qu'elle a réalisé chez Jean-Luc Olivier à la cidrerie La Galotière, dans l'Orne, en ont construit de très solides.

« En septembre 2021, avec ma famille, nous nous sommes posés dans le Pays d'Auge. Ma fille de 10 ans est aujourd'hui scolarisée à l'école de Crouttes, de l'autre côté des vergers. Une école multiniveau qui accueille une vingtaine d'enfants. »

Son projet ? Acheter des terres, des vergers. En planter aussi. «... et transformer mes propres pommes. Je veux travailler avec les fruits de mes arbres. » Elle a d'ores et déjà créé une cuvée monovariétale – Rambault – avec Jean-Luc Olivier.

Elle sait qu'elle pourra tirer parti de ses expériences professionnelles passées.

« Le cidre est un produit vivant qui a beaucoup à raconter, je veux participer à sa reconnaissance et en affirmer la valeur. »

Elle espère s'installer dans les deux ans qui viennent.

D'ici-là, elle mène de front un autre magnifique projet, en qualité de directrice de CidrExpo 2023.



## LAURELINE PRODUIT DU CIDRE « AU SUD DU SUD, DANS UNE RÉGION SANS CIDRES ET SANS POMMES »

Les Alliances françaises au Mexique, la Cité des Arts de la Rue à Marseille ... Laureline Saintemarie a travaillé près de 20 ans dans le milieu culturel. Elle en a tiré une inspiration : « J'avais souvent eu - par exemple dans le cadre de festivals - à organiser des buvettes et de la petite restauration. J'ai pu observer que la qualité de ce qui est aujourd'hui servi a progressé mais, pour ceux qui, comme moi, n'ont pas un palais à bière et qui ne souhaitent pas boire de vin, c'était un peu la punition : il manquait quelque chose de différent à boire. »

Petite-fille d'un grand-père qui faisait son cidre en Seine et Marne « j'ai toujours aimé le cidre. Une alternative joyeuse, créative, peu alcoolisée. »

Depuis 2021, Laureline élabore du cidre « dans une région sans cidres et sans pommes ». « Le cidre est déconnecté de la culture du Sud. Il n'y a quasiment pas de crêperie à Marseille, mais le cidre fonctionne bien à l'apéro. » Laureline remercie d'ailleurs les grandes cidreries : « Les Sassy, Appie, Topa... ont fait un gros travail d'initiation, de défrichage. »

Pas de pommes à cidre dans son secteur mais des pommes de table bio qu'elle associe avec des pommes à cidre achetées en Normandie.

« Marseille est une grande ville où il y a de la curiosité pour les produits sains, naturels, faits sur place. Mon réseau de distribution est à cette image : des magasins spécialisés produits régionaux, bio... et aussi des prestations en milieux culturels, festivals, inaugurations d'expos... Faire du cidre, c'est comme faire du vin. On travaille sur du vivant. Il y a toujours une part de découverte. Il y a toujours à apprendre, à créer. »

De sa formation au Robillard, Laureline a gardé des amitiés : « J'y ai trouvé une dynamique complètement palpable et qui demeure. Un groupe WhatsApp de ma promo très actif. Un esprit de collaboration. Nous avons tous envie d'échanger sur nos expériences, d'aller goûter les cidres des uns et des autres. Je me sens être partie prenante d'une dynamique à l'échelle de la France et au-delà. »



## LE CIDRE: UN UNIVERS SOURCE DE BELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES

Florine Garandeu-Martin se présente comme une ex-baroudeuse «*d'où le nom de ma cidrerie*» - Le Périphe - récemment installée à Toulouse.

Pendant cinq ans, sac sur le dos, elle a voyagé en Océanie, en Asie, avant de revenir au pays, s'y poser et vivre une autre aventure : le cidre, «*également riche en rebondissements*».

À la sortie de son école de commerce, Florine avait un projet de création de produit et d'entreprise mais la mise en œuvre s'est révélée contraire à ses souhaits d'économie durable et d'éthique. «*Pour que l'activité soit viable, il me fallait faire beaucoup de concessions. Trop.*»

Elle cherche donc ailleurs. Bière artisanale ? Marché saturé. Puis... «*Une nuit, j'ai rêvé de cidre. Au réveil, je me suis dit pourquoi pas.*» Après quelques semaines de woofing dans une cidrerie artisanale de la Manche, «*pour faire connaissance avec le milieu*», elle s'inscrit au Robillard, avec deux stages de mise en pratique à la clef. «*J'ai découvert un univers bienveillant, avec beaucoup d'entraide.*»

La transformatrice rêvait de cidres élaborés avec les pommes bio de son territoire. La réalité est tout autre : «*Ceux qui produisent en bio, gardent leurs fruits pour faire leurs propres jus.*» Elle achète aujourd'hui des pommes de table de sa région en conversion bio et des pommes à cidre bio en Normandie. «*En fait, ce qui, au départ, pouvait paraître difficile m'a rassuré: j'allais pouvoir travailler avec les pommes que j'avais déjà fréquentées lors de mes stages.*» Sa première cuvée, réalisée avec des pommes 100% locales, a été mise en bouteilles en janvier dernier. Elle sera présentée lors de CidrExpo 2023.

«*J'ai l'impression que le cidre est un univers très vaste où l'on peut faire de belles découvertes, de belles expériences gustatives.*» Sa référence ? La cuvée «*Mon cœur balance*» de la Cidrerie du Golfe. Une co-fermentation cidre / raisin de cépage gamay. «*J'aimerais faire des cidres en co-fermentation ou avec des infusions, par exemple de fleurs de sureau. J'ai envie de m'amuser, d'innover. C'est mon nouveau challenge.*»



## DANS CE RESTAURANT GASTRONOMIQUE, DES BULLES D'EXCEPTION PROPOSÉES À LEUR JUSTE VALEUR

Carine Bigot, préalablement sommelière au Comptoir Breizh Café de Saint-Malo, occupe désormais les mêmes fonctions au restaurant OTONALI, nouvelle table de Bertrand Larcher, un restaurant de «*cuisine japonaise à partager*».

Alors, cidre et cuisine japonaise font-ils bon ménage ?

«*J'ai constitué une carte de cidres plus restreinte que celle que j'avais au Comptoir, passant d'une soixantaine à une dizaine de cidres. Je me suis concentrée sur des références haut de gamme, des cidres gastronomiques qui viennent de Bretagne, de Normandie, de Suisse ...Des cidres complexes et singuliers. Ensuite, j'agis avec les cidres comme avec les vins, je guide mes convives au sein de la carte suivant leurs goûts, leurs affinités avec les saveurs ... Ce sont des bulles d'exception*» vendues entre 30 et 68 € la bouteille. «*Des produits proposés à leur juste valeur avec des fermentations spontanées, des prises de mousse naturelles et un super travail réalisé dans les vergers pour éviter la chimie. Rien de moins qu'un vigneron...*»





## LES CIDRES ET LES POIRÉS, DES BOISSONS AU TAUX D'ALCOOL LÉGER, PROPOSÉES DANS LE CADRE D'ACCORDS METS ET CIDRES

Quy Phi Foucault est sommelière confirmée et visionnaire, pendant huit ans au restaurant étoilé le Pertica à Vendôme (41), puis depuis 6 mois, toujours aux côtés de son mari, le chef Guillaume Foucault, au restaurant « Le Grand Chaume » au domaine de Chaumont-sur-Loire. Elle se présente « sommelière autodidacte » : « *Je suis très libre, portée par mon seul désir de trouver l'accord parfait !* ». Elle est passionnée par le monde des cidres et des poirés. Preuve s'il en fallait « *Nous nous sommes mariés il y a 10 ans non pas au Champagne mais avec des magnums de Poiré d'Éric Bordelet. La cuvée Granit.* »

Comment, pourquoi les produits cidricoles à sa table ? L'influence de son mari sans doute : « *Guillaume a grandi dans le Perche voisin, grande région de poiré (re)naissante et dynamique. Il est passionné par ces arbres monumentaux dont il valorise les innombrables poires à couteau ramassées à l'échelle et rebooste le travail des poires à poiré autochtones avec tout un collectif qui les suit. Ils rêvent aujourd'hui d'une future AOP Perche.* »

Des voyages professionnels à Montréal et une décomplexion déconcertante sur le rapport à la boisson, des échanges permanents avec Pascal Potaire, vigneron dans la vallée du Cher, qui élabore des poirés monovariétaux de poire de Loup avec Guillaume, un week-end inoubliable de dégustation de cidres avec la sommelière Virginie Thomas... toute cette effervescence et l'envie de mettre en place un travail harmonieux entre les mets et le monde des poires et des pommes : la carte du Grand Chaume compte aujourd'hui une quinzaine de domaines cidricoles et s'étoffe au fil des rencontres.

Quy Phi milite pour un nouveau monde dans la sommellerie, celui de la découverte de tout ce bel univers, diversifié qu'offrent les cidres extra bruts, tranquilles, les cidres de terroirs ou encore des poirés d'une élégance rare, aux nombreuses nuances de terroirs.

Sur le menu en neuf services, elle accorde un superbe cidre tranquille de chez Antoine Marois à un travail sur « un gardon de la tête à la queue » (gardon intégral et pomme de Rose au garum), ou encore un poiré de Crasseau rouge de chez Pascal Potaire à un foie gras, réglisse et poireau crayon. Elle marie également un pommeau de la cidrerie du Golfe à un fromage à pâte pressée cuite.

Quy Phi et Guillaume Foucault ont acquis une propriété avec 8 ha replantés en verger : « *36 variétés de pommes et une majorité de poires endémiques* », dans un but de verger productif. « *Ce monde a l'avenir devant lui et nous aimons l'idée de mettre la main à la pâte pour mieux comprendre et valoriser ce dont nous parlons.* »

À suivre ...



## LE ROBILLARD: LE SEUL ÉTABLISSEMENT À PROPOSER UNE FORMATION CIDRICOLE EN FRANCE

Ce CFPPA – Centre de Formation Professionnelle et Promotion Agricole - est unique en France. Implanté dans le Pays d'Auge en Normandie, il dispense deux modules de formation :

- Le BP REA, pour ceux qui veulent s'installer agriculteur et bénéficier des aides de l'État. Au sein de cette formation d'un an, un module « production cidricole »
- Un certificat de spécialisation « production agricole ». Une formation à la carte de 560 heures, effectuées de septembre à juin, qui s'adapte au niveau et au besoin de l'étudiant.

Guillaume Le Bigot, Directeur du CFPPA et Frédéric Vieillard, référent cidricole, observent avec plaisir l'évolution des effectifs : « *En nette progression depuis dix ans et de plus en plus diversifiés* » tant sur le plan géographique : « *nous avons de plus en plus d'élèves qui viennent du sud de la Loire* », que sur celui des profils des étudiants : « *nous avons toujours des reprises, des transmissions d'exploitation mais aussi beaucoup de créations: managers, banquiers, sommeliers qui changent de projet de vie et veulent produire du cidre... C'est très varié et très enrichissant.* » Ils notent également une plus grande présence des femmes : environ 1/3 des effectifs alors qu'elles n'en représentaient que 10% il y a dix ans.

Le CFPPA Le Robillard participe à CidrExpo 2023. Il accueillera huit anciens élèves, aujourd'hui installés, issus des deux dernières promotions. Tous viendront proposer leur production.

+ d'infos sur [cfppa-lerobillard.fr](http://cfppa-lerobillard.fr)

+ d'infos sur [www.cidrexpo.com](http://www.cidrexpo.com)

### CONFÉRENCES – TABLES RONDES – ATELIERS – DÉGUSTATIONS - MASTERCLASSES...

Fin mars prochain, CidrExpo 2023 va donc se vivre pleinement : en présentiel et avec grand appétit. Les organisateurs attendent plus de 100 exposants, producteurs de l'hexagone et d'autres terres.

## PRATIQUE

La prochaine édition de CidrExpo aura lieu les 26 et 27 mars 2023 au Parc des Expositions de Caen – Hall 2

Dimanche 26 mars – Tout public : 10h00 - 19h30

Lundi 27 mars – Réservé aux professionnels : 10h00 - 19h00

## TARIFS

- Tout Public : 6 Euros - incluant un verre à pied permettant de profiter des dégustations et des animations du Salon - dimanche 26 mars

- Professionnels : Entrée gratuite réservée aux professionnels revendeurs (cavistes, restaurateurs, bars, exportateurs, importateurs...) incluant un verre à pied permettant de profiter des dégustations et des animations du Salon – pour les dimanche 26 mars et lundi 27 mars

# CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Poiré | Spiritueux | Calvados

Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigres

Nous remercions nos partenaires :

