



LANCEMENT
LE 10 AVRIL 2021

CONNECTÉ

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

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

COLOMBELLES | LE WIP | CAEN | NORMANDIE



WWW.CIDREXPO.COM

CidrExpo connecté

C'EST POUR DEMAIN ET C'EST POUR 8 MOIS !

Dans les deux précédents communiqués, nous affirmions l'enthousiasme et la volonté inébranlable de l'équipe CidrExpo de vivre la deuxième édition de ce salon International des Cidres ... Bien consciente malgré tout, que « le contexte sanitaire peut perturber maints projets ».

EFFERVESCENCE AUTOUR DE LA VENTE DES CIDRES

Comme tout le monde, des perturbations nous avons eues.

Cependant, comme le martèle Jean-François Bougeant, Président de l'association CidrExpo, « notre motivation s'en trouve encore démultipliée. Nous n'avons jamais été aussi convaincus par la nouvelle effervescence qui traverse les vergers et les boutiques des cavistes ». Caviste lui-même, il observe une incroyable augmentation de ses ventes de cidres ces derniers mois : « des clients plus curieux, plus demandeurs de découvertes. Et l'achat de millésimes, de cuvées plus pointues, plus chères. »

Un engouement qu'approuve également Benoît Marinos de « la Cidrerie » à Paris : « Couvre-feu oblige, nous n'ouvrons plus que le samedi et le dimanche, par contre toute la journée, pour de la vente à emporter de bouteilles et de verres de cidre à la pression. Notre coin caviste mis en place dans la foulée du confinement, est un vrai succès. Il attire une clientèle de consommateurs qui viennent de l'univers du vin et les tireuses sont la porte d'entrée dans le monde du cidre de gens plus novices... qui ne le resteront pas ! » Donc, ça marche. Benoît évoque même le projet d'ouvrir un deuxième endroit, sur le même concept : cave/bar à cidres.

Voici pourquoi la détermination de CidrExpo est encore plus forte.

Avant que les bars et restaurants ne ré-ouvrent pour permettre la tenue d'un salon « physique » et d'un festival OFF du cidre dans la ville de Caen, CidrExpo se présente « on line ». International dans sa version « physique », CidrExpo l'est encore plus dans sa dimension « connectée ».

À partir du 10 avril, CidrExpo connecté abolit les frontières, les autorisations de déplacement, les éventuelles quarantaines et offre aux producteurs de cidre d'ici et d'ailleurs, une formidable opportunité de présenter aux acheteurs de par le monde, leur domaine, leurs cuvées, leurs spécificités avec force photos et vidéos.

CidrExpo CONNECTÉ

CidrExpo Connecté ouvre le 10 avril et durera jusqu'à la fin de l'année 2021.

Tout un programme de masterclasses et de conférences.

FAIRE CONNAISSANCE C'EST BIEN MAIS POUR DÉGUSTER ?

Dégustations il y aura.

Sous la forme notamment de Masterclasses que le visiteur pourra suivre en live et en replay.

... Et qu'il pourra également vivre « en vrai ». Un partenariat mis en place avec calyce-cider.com lui permettra en effet de commander les bouteilles, pour effectuer la dégustation chez lui, en bénéficiant des éclairages, des commentaires d'un des experts de CidrExpo sur le site Internet.

Master Classes, dégustations et conférences... Le programme se met en place, qui **du 10 avril à la fin décembre 2021**, fera de CidrExpo connecté un formidable outil pédagogique pour découvrir ou parfaire ses connaissances de l'univers et des produits cidricoles.

BEL ENGOUEMENT !

À peine dix jours que les inscriptions à CidrExpo connecté sont ouvertes que déjà l'intérêt des exposants est manifeste: des producteurs normands, bretons, basques bien sûr, mais aussi ukrainien, libanais sont aujourd'hui parmi les premiers exposants on line.

PARMI LES PREMIERS INSCRITS : WATA CIDER, UN CIDRE DU LIBAN !



« La pomme est le fruit national du Liban. Tous les Libanais ont été élevés avec le rituel : tartine + pomme pour le goûter en cour de récréation ». Soha Frem Karam qui s'exprime ici, connaît particulièrement bien ce fruit puisque – souhaitant « le sauver » – elle a créé une micro-cidrerie il y a trois ans, au Liban.

Depuis que la guerre a débuté en Syrie, les portes de ce pays se sont fermées aux exportations libanaises, tout comme celles de l'Irak et de la Jordanie.

« Résultats, un énorme surplus de fruits : les pommes sont jetées et on coupe les pommiers ». Voilà qui est insupportable pour celle qui a grandi dans les vergers de ses grands-parents, dans la région de Wata El-Joz.

Diplômée en paysagisme et en ingénierie agricole à l'université américaine de Beyrouth, Soha a poursuivi des études de développement international à Londres, travaillant ensuite quelques années à l'ONU.

« C'est là-bas que je me suis prise de passion pour le cidre. En Angleterre, j'ai découvert les « modern ciders », des cidres élaborés à partir de pommes de table. »

Et c'est justement et exclusivement de pommes de table dont dispose le Liban.

« De retour au pays, j'ai fait venir des cidres d'Angleterre et des États Unis pour les tester auprès des consommateurs libanais. Je voulais savoir si ce type de boisson rafraîchissante avec peu de tanins pourrait leur plaire. » Devant les résultats de ces focus Groups, Soha Frem Karam a travaillé avec Peter Mitchell, référence ès cidre en Angleterre. Elle a investi 200.000 \$ dans la construction d'une cidrerie et « s'emploie à produire le meilleur cidre avec les pommes culinaires que nous avons. »

Quatre cuvées sont aujourd'hui sur le marché : l'original, le dry, le brut et le doux, élaborées avec des Granny Smith, Golden Delicious, Starking Delicious.

6.000 bouteilles en 2018. 15.000 l'année suivante. 30.000 en 2020. WATA Cider cherche aujourd'hui de par le monde, des distributeurs intéressés par ses produits de niche.

Elle compte notamment sur CidrExpo pour aboutir.



CONTACT MÉDIAS

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

