



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 #4

- . Le temps du Cidre est arrivé
- . Vu et entendu à CidrExpo 2023

L'incroyable effervescence qui anime la planète cidre est alimentée par une foulditude de sujets qui sont abordés dans les communiqués CidrExpo :

#diversité #créativité #nouvelles-terres-de-production #transmission-installation
 #féminisation-de-la-profession #leplusgrandvergerdepommesacidredeurope #biodiversité #agroforesterie
 #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, à votre disposition.**

«Le temps du cidre est arrivé !»

Cette jolie formule, cette enthousiaste affirmation est de Marc Pottier, caviste à Argentan dans l'Orne (La Cave Henri IV) et Président de la fédération nationale des cavistes indépendants pour la Normandie.

C'est aussi la constatation faite par les organisateurs de CidrExpo, fort satisfaits de la 2^{ème} édition - en présentiel - de ce salon international des Cidres et produits compagnons : *« le grand public le dimanche et les professionnels, ont répondu présents. Ils sont venus rencontrer, déguster, participer aux divers ateliers d'information et de dégustation : 53 était proposés sur les deux jours. »*

Le foisonnement, la richesse des envies et des projets, l'effervescence du milieu, le plaisir, le besoin des producteurs de se côtoyer, d'échanger pour en apprendre les uns des autres ... tout cela s'est clairement ressenti au fil des stands et notamment du côté des « jeunes pousses » le « quartier » des nouveaux installés, des producteurs issus ou non d'une filiation agricole, venant parfois du monde du vin ou d'un univers totalement différent, en reconversion.

Le Cidre s'affirme pluriel, diversifié, créatif, avec une large palette de goûts et d'expressions de territoires et de savoir-faire.

Le Cidre s'engaillardit sur les tables de crêperies new-look, où le verre à dégustation ringardise la folklorique bolée, dans les restaurants, qui commencent à s'y intéresser, dépassant la référence unique pour intégrer les produits cidricoles dans des propositions d'accords mets et boissons, voire mettant enfin en place des cartes des cidres, riches de références multiple en termes de producteurs, de terroirs, de typicités ...

Et dans les bars : le cidre à la pression et les formats 33 cl séduisent, facilitent l'accès, l'initiation, l'adhésion des consommateurs au(x) produit(s).

Et enfin, la pomme, les vergers, les haies, les paysages... : la facette environnementale des pratiques cidricoles, allégées des traitements chimiques que peuvent connaître d'autres productions agricoles, doublée d'une dimension « low alcohol » en font **un produit bien dans son époque**.

Le phénomène est en chemin pour un produit qui s'affirme plus que jamais contemporain !...

CidrExpo 2023 a convaincu.

Les organisateurs évoquent des millésimes qui s'améliorent au fil des éditions, alors ... rendez-vous en 2025 !

VU et Entendu à CidrExpo



THIERRY MARX

Chef étoilé. Président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, Ambassadeur des Cidres de France

« Je crois à une seule économie, celle de la qualité et non celle du low-cost qui est une économie du renoncement. Dans le cidre, il n'y a pas de conflit sérieux entre tradition et innovation. La tradition, c'est la transmission de la passion, pas l'adoration des cendres. J'ai vu sur CidrExpo une grande diversité de cidres et j'ai vu des auteurs. Beaucoup de cidriculteurs militants du bon produit, autant d'opportunités de faire de bons accords mets et cidres. »



MARC POTTIER

La Cave Henri IV à Argentan, Président de la fédération nationale des cavistes indépendants pour la Normandie

« Jusqu'à présent, le cidre, c'était le bon pote qu'on n'invite jamais aux soirées... Les choses changent. » La boisson cocherait désormais bien des cases : une grande diversité goûts et autant de nouveautés, de découvertes possibles. La pomme - le verger - les paysages : la dimension environnementale du produit. Un taux d'alcool bas et un prix très accessible ... *« Je remarque une appétence nouvelle, tant chez mes confrères, qui commencent à disposer de trois, quatre références de cidres et poirés, que chez mes clients. »* Et dans votre boutique, ces belles bouteilles, où les découvre-t-on ? *« À l'entrée du magasin. J'ai regroupé toutes les bulles. Les cidre côtoient les Champagne, comme il se doit. »*



LAURENT DOUBET

Directeur secteur International – Eclor

La France est un petit poucet du cidre à l'échelle internationale. *« La Grande Bretagne représente 50% du marché mondial avec des cidres positionnés comme des alternatives à la bière. Des produits très différents de nos cidres dont les teneurs en pommes sont bien éloignées de nos 100%. Ces cidres représentent globalement 20% du marché de la bière en Angleterre. »* Laurent Doubet remarque que si le bio souffre actuellement sur certains produits, tel n'est pas le cas pour le cidre où il représente 16% des cidres vendus en GD où il poursuit sa progression. Les cidres Écusson sont aujourd'hui 100% bio et du côté de la marque Loïc Raison, l'arrivée d'une cuvée houblonnée est annoncée dans les six mois.



RENAUD MICHAL

Cidrea - Distributeur spécialisé en cidre auprès des CHR et caves à cidre en ligne.

«*Enfin une structure de ce type!*» a souligné le caviste Marc Pottier avec enthousiasme. Pas facile de vendre du cidre là où il est produit : Cidrea, créée il y a 18 mois, a pour objet de sortir le cidre de sa zone de chalandise primaire. Renaud Michal met en pratique le savoir-faire acquis dans son ancienne vie de spécialiste logistique dans l'armée française.

«*Les cavistes, qui veulent acheter en direct aux producteurs, ont souvent la palette comme unité de commande... Une trop grande quantité à écouler et à stocker.*» Cidrea propose aujourd'hui au monde du CHR, une offre multiple de petits producteurs sur la base de 6 bouteilles par producteurs.

À sa carte 200 références de cidres qui sont autant de découvertes et d'histoires de producteurs à raconter à faire goûter. «*Lorsque nous travaillons avec un restaurateur, nous lui demandons de nous confier sa carte et nous lui faisons des propositions d'associations avec ses plats. Vient ensuite la mise en pratique avec la dégustation. À partir du moment où l'on arrive à créer de l'étonnement, la question du prix disparaît. Le restaurateur se projette.*». Alors CidrExpo ? «*Nous sommes très satisfaits. Même le dimanche il y avait déjà beaucoup de professionnels. J'ai notamment en tête le cas d'un caviste qui a deux boutiques dans le Nord. Il est venu spécialement à Caen pour faire son sourcing. Sauf contre-ordre, il aura bientôt 20 références de cidres en magasin. Nous avons l'opportunité de participer à un salon des vins à Paris. Nous avons choisi CidrExpo : c'était l'endroit où il fallait être.*»



LA BELGIQUE, UN PAYS CIDRICOLE ÉMERGEANT ?

Adeline Constant, Léandre Berger et Pierre-Henri Jenotte de l'Atelier Constant-Berger

«*Près de 1000 variétés de pommes sont répertoriées en Belgique. Au-delà des registres, les pommiers sont pour leur part bien absents. Dans les années 1970, en Wallonie notamment, l'intensification de l'agriculture avec la demande de rendements supérieurs, a été néfaste pour les pommiers : 95% des vergers ont disparu.*» Les agriculteurs recevaient alors l'équivalent de 300 € par pommier supprimé : «*une offre que l'on ne peut pas refuser ...*» Autant dire que pour ces trois producteurs, qui se sont donné pour mission

de faire revenir le pommier dans le pays de Herve, la tâche n'est pas des plus simples. «*Nous avons un gros travail de pédagogie à mener pour encourager les agriculteurs à planter. Du fait de l'historique, ils craignent d'être la risée des voisins.*» Pétris de valeurs environnementales, écologiques et durables, ils accompagnent leur demande de la proposition de services tels que la taille des arbres : «*Les personnes auxquelles nous nous adressons sont des agriculteurs pas des arboriculteurs. Ils ont vécu près de 50 ans sans pommiers.*» Ils ont plus de chance avec les particuliers : «*dans le pays de Herve il y a encore l'attachement de voir des vaches dans les prés, pour le bien-être animal. Le duo pommiers de haute tige et vaches, c'est un service. Les bêtes broutent leurs champs. L'intérêt économique n'est plus le seul moteur. C'est maintenant qu'il faut couvrir les prairies d'arbres. Dans 20 ans, nous espérons que nous aurons contribué à faire changer le paysage et que cela aura un impact durable sur la production alimentaire.*»

L'atelier Constant-Berger travaille avec 90 fournisseurs de pommes à couteau et autres fruits. «*Nous ne voulons pas singer les cidres français mais sublimer notre terroir de pommes.*» Aux côtés de jus de fruits et eaux-de-vie, l'entreprise propose trois cidres bruts. Des cidres «*faciles à boire*» : un cidre brut (6%), «*Magma*» (6%), un cidre houblonné à froid par infusion en fin de fermentation et enfin «*Haute Voltige*» (7,6%), un produit hybride cidre/ bière : une co-fermentation de moût de pommes et céréales pendant 6 à 8 mois.



De son côté, **Fruitdas**, l'entreprise des frères Rappé a été créée il y a cinq ans en Flandre, dans la région fruitière de la Hesbaye. Ici aussi les pommes ont longtemps été délaissées. Les variétés traditionnelles sont à retrouver, à replanter... Jérôme et Wim Rappé possèdent 3 ha de vergers en hautes-tiges et achètent des pommes auprès d'agriculteurs et de particuliers : des pommes à couteau et des pommes à deux fins. Des variétés belges qui présentent une belle acidité et peu de tanins. Cidres millésimés (6,5% pour le 2021), cidres associant des prunelles (6%), des poires (6%), des coings en co-fermentation... Fruitdas propose également un cidre houblonné (7,4%).

Au fait, pourquoi un blaireau sur les étiquettes ? «*Pour mémoire. Le blaireau a quasiment disparu chez nous. Les pommes traditionnelles de notre territoire ne suivront pas ce chemin.*»



LA SIDRARIA CELTA ENDOVÉLICO :

PLUS DE 160 CIDRES DANS SON RESTAURANT-BAR-À TAPAS À PORTO - PORTUGAL

Maria fut tout d'abord institutrice. C'est après avoir passé plusieurs vacances au festival interceltique de Lorient que l'idée d'ouvrir un restaurant breton à Porto a germé. *« Je ne souhaitais pas me limiter aux crêpes et galettes, alors j'ai élargi le champ d'action. Notre bar à tapas – La Sidraria Celta Endovéllico – est un restaurant « celtique » qui propose notamment de la cuisine irlandaise, écossaise ... »* Un restaurant de 160 places avec à la carte des boissons : 4 vins, 6 bières et 160 cidres : *« des Asturies, de Galice, d'Angleterre, du Chili, du Japon, de Suède, de Bretagne, de Normandie... Avec bientôt de nouvelles références. C'est pour cela que nous sommes deux jours sur CidrExpo. »*



LA CIDRERIE DE PERPIGNAN.

Agnès et Gabriel sont tous deux œnologues, dans des domaines viticoles différents. *« Il y a beaucoup de vergers autour de Perpignan. Beaucoup de pommes à couteau. Dans la vallée de la Rotja, dite « la vallée de la pomme », chaque dernier dimanche d'octobre, on fête la fin des récoltes. Le jus de pommes coule à flots mais personne ne l'a jamais fait fermenter. »* Alors pourquoi pas eux... En tirant parti de leurs connaissances en matière de vin. *« Travaillé comme un pet nat (pétillant naturel) ».* À la différence des producteurs « du dessus de la Loire », il n'est pas question ici de fermentations longues. *« Avec la chaleur, ça part très vite en fermentation. Une semaine et demie, deux semaines et c'est la mise en bouteilles ».* Puis suivent un élevage sur lattes de 4 à 6 mois et un dégorgement à la volée au printemps. La cidrerie produit deux cuvées de cidre : « Caps », un extra brut, sans sucre résiduel, qui a fermenté en cuve inox et « Pectine », qui a fermenté en fût de chêne. *« Un cidre comme un vin blanc. Avec plus de complexité, plus d'amertume. »* À CidrExpo, ils ont apprécié pouvoir goûter *« énormément de cidres »*, de profils différents. Pouvoir apprécier la subtilité des différentes appellations d'origine. *« Beaucoup de producteurs plus « traditionnels » sont venus déguster nos cidres. Il y a une vraie envie générale de découverte et d'échanges. »*



À suivre

À suivre dans le prochain et dernier CP CidrExpo 2023: propositions d'accords Mets et Cidres

36 ateliers de dégustation ont été proposés pendant CidrExpo parmi lesquels :

- . Neufchâtel & Poiré Domfront
- . Anguille fumée & Cidre de Loire
- . Livarot & Cidre Cotentin
- . Tartare d'algues & Cidre de Cornouaille
- . Chocolat & Calvados
- . Camembert de Normandie & Cidre Pays d'Auge
- . Tapas de poisson & cidre
- . Cocktails au Calvados
- . Pont-L'Évêque & Cidre du Perche
- . Cocktails au Pommeau de Normandie
- . Fourme d'Ambert & Pommeau de Normandie
- . Bulots & Cidre
- . Pavlova & Poiré Domfront
- . Bouchée grand Hôtel de Cabourg & Cidres
- . Cidres de glace
- . Dorade en carpaccio & cidres
- . Coquilles Saint-Jacques juste snackées & cidres

...

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Poiré | Spiritueux | Calvados

Apéritifs | Pommeau | Jus | Vinaigres

Nous remercions nos partenaires :

