1er SALON INTERNATIONAL **DES CIDRES en France**

WWW.CIDREXPO.COM

LES CIDRES CRÉENT L'ÉVÉNEMENT!

POUR LA PREMIÈRE FOIS EN FRANCE, DES PRODUCTEURS DU MONDE ENTIER SE DONNENT RENDEZ-VOUS EN TERRE CIDRICOLE

LES 13, 14 ET 15 FÉVRIER 2020 À CAEN.

Marques contemporaines, grands opérateurs, fermiers et artisans, tous s'emploient depuis plusieurs années à sonner la (r)évolution pour donner à une boisson foncièrement traditionnelle une envergure inédite, sans rien abandonner de ses valeurs cardinales. Autant de raisons qui militent pour l'organisation - en France d'un salon dédié aux cidres et à leurs produits compagnons. Le voici qui s'annonce : un salon, un laboratoire, un bouillonnement! Pour ce premier millésime, CidrExpo illustre la diversité d'un univers qui connait une effervescence nouvelle.

CIDREXPO, UN SALON ŒCUMENIQUE

CidrExpo est né d'un constat : l'absence en France d'un grand événement international pour promouvoir l'excellence de la filière cidricole, en fédérant producteurs, négociants et fournisseurs. De fait, CidrExpo permet une lecture de cet univers à 360°, en réunissant tous celles et ceux qui élaborent les cidres d'aujourd'hui, aux quatre coins de la planète, toutes sensibilités et processus confondus (cidres de marques, artisanaux, fermiers, d'appellation ...)

CIDREXPO, UNE VITRINE DU MARCHÉ INTERNATIONAL DU CIDRE

Rencontrer les producteurs, échanger sur la filière, explorer les harmonies mets et cidres, s'initier aux différentes **expressions** des pommes et des **terroirs** de France et d'ailleurs, étudier les évolutions techniques, observer la biodiversité des vergers de la planète cidre, ... telles sont les ambitions de CidrExpo, dont le programme exigeant répond aux aspirations des experts, des acheteurs, des producteurs et... des amateurs.

CIDREXPO 2020, LE MENU

- Plus de 100 producteurs
- Plus de 10 pays
- 5000 acheteurs attendus
- Conférences et Master class d'experts
- Ateliers de dégustation
- Rencontres avec des sommeliers du cidre
- Alliances mets et produits cidricoles
- Tables rondes techniques...

ET... LE PLUS GRAND BAR A CIDRES DU MONDE

Il sera l'un des temps forts de CidrExpo. Installé au beau milieu du salon, tel un catalogue vivant, ce bar aux dimensions généreuses accueillera tous les cidres présents à CidrExpo, en dégustation libre. Une approche pédagogique, des dégustations commentées, offriront aux « professionnels » une **vue globale** de l'offre, idéale pour **s'orienter** plus aisément vers les différents stands

Le bar sera accessible au **grand public** le samedi 15 février, selon cette même approche pédagogique, **festive** et conviviale, au fil d'une formule découverte.

de producteurs.

Extra-brut APFELWEIN Cidre de glace Cidre de gastronomie Cidre bouché Cidre à la pression Cidres d'appellation Poirés d'appellation ET Calvados Eaux-de-vie POMMEAU Jus de pomme Apéritifs Vinaignes ...

CIDER

SIDRA

Poirés

Cidre

Cidre rosé



ÉCLAIRAGES

LE MARCHÉ INTERNATIONAL DU CIDRE

Si le marché international du cidre est mené par les pays anglo-saxons (USA, Irlande, Grande-Bretagne ...), la France est le premier verger de pommes à cidre en Europe avec plus de 9 000 ha* et une récolte annuelle d'environ 250 000 tonnes* de pommes à cidre. Au total, en France, chaque année, plus de 90 millions de litres* de cidre sont produits, dont 13% destinés à l'exportation.

* sources Unicid

UNE CULTURE EN EFFERVESCENCE

Les cidriers et producteurs-récoltants l'ont compris : il n'y a pas que les crêpes dans la vie ! Et c'est à quelques jours de la Chandeleur qu'ils le démontreront, ateliers de dégustation à l'appui. L'exigence, l'imagination et les talents des producteurs ont donné naissance à des cidres de grande expression, qui permettent de dépasser l'offre culinaire traditionnelle... voire folklorique. De la pression au cidre de gastronomie en passant par les cidres aromatisés, cette belle diversité permet aux cidres de renouveler leur imaginaire auprès des consommateurs, des cavistes, des sommeliers.

À PROPOS DE CIDREXPO

À l'origine de ce salon, la volonté de **producteurs** réunis autour d'Étienne Dupont (Domaine Dupont) et d'Étienne Fournet (Domaine des cinq Autels) : Jean Luc Olivier (Ferme de la Galotière), Antoine Marois (Domaine Antoine

Marois), Agathe Letellier (Le Manoir d'Apreval) - de **passionnés** Jean-François Bougeant, caviste expert en cidres à Étretat (La Mer à boire), Dominique Hutin, journaliste spécialisé dans l'univers des vins et des cidres (France Inter – On va déguster). Et **Caen Événements**, pour son savoir-faire, organisateur d'événements et gestionnaire du Parc des Expositions de Caen.

DANS LA PRATIQUE

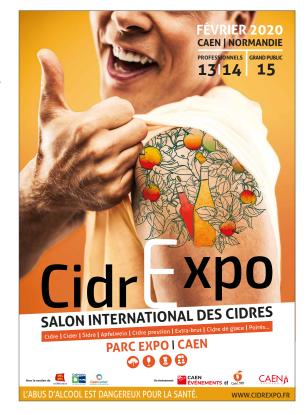
Caen Événéments | rue Joseph Philippon | Caen Horaires | 09h à 21h Contact exposants | ac.mauger@caen-evenements.com

13, 14 février réservés aux professionnels 15 février ouvert au grand public

CONTACT MÉDIAS

Agence Michèle Frêné Conseil

Michèle Frêné | Florence Basseux mfc@michele-frene-conseil.fr 02 31 75 31 00



Avec le soutien de :









Un événement organisé par :



