

# CidrE xpo

## 1<sup>er</sup> 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 connaît une effervescence nouvelle.

#### CIDREXPO, UN SALON ŒCUMÉNIQUE

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 À 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 de producteurs**.

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**.

CIDER  
SIDRA  
Poirés  
Cidre  
Cidre rosé  
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 Vinaigres ...



## 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 Événements | rue Joseph Philippon | Caen  
Horaires | 09h à 21h  
Contact exposants | [ac.mauger@caen-evenements.com](mailto:ac.mauger@caen-evenements.com)  
**13, 14 février réservés aux professionnels**  
**15 février ouvert au grand public**

## CONTACT MÉDIAS

Agence Michèle Fréné Conseil

Michèle Fréné | Florence Basseux  
[mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)  
02 31 75 31 00

Avec le soutien de :



Un événement organisé par :

