

FÉVRIER 2020

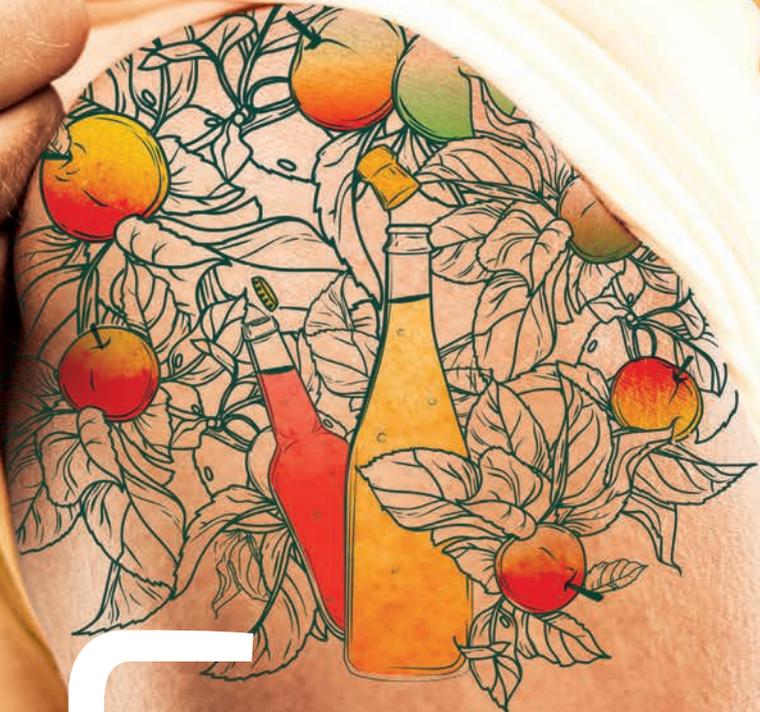
CAEN | NORMANDIE

PROFESSIONNELS

GRAND PUBLIC

13 | 14

15



Cidr Expo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...

PARC EXPO | CAEN

DOSSIER DE PRESSE

Avec le soutien de



Partenaires



Un événement



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EFFERVESCENCE, EBULLITION, BOUILLONNEMENT,

Les mots ne manquent pas pour exprimer le formidable élan qui s'empare de la planète cidre et l'anime d'un souffle nouveau.

CidrExpo - 1er salon international des cidres en France - a pour ambition de donner une tribune à cette « ébullition ». Les organisateurs ont souhaité réunir toutes ces belles énergies qui émergent actuellement aux quatre coins de la planète, les faire connaître et découvrir tant aux professionnels (restaurateurs, barmen, cavistes, acheteurs...), qu'au grand public.

Cerise sur le pommier - ils salivent d'avance de voir se rencontrer et échanger tous ces producteurs de cidres, ces **cidermakers** qui, à l'année, parlent et « vivent cidre », d'une façon similaire ou – formidable ! – tout à fait différente.

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.

Si le cidre est dépositaire de traditions, une **effervescence nouvelle** anime une filière qui, aujourd'hui, se raconte avec un **champ lexical** élargi, des **étiquettes** plus créatives, des **millésimes**, des **magnums**, des **innovations**. L'imaginaire des cidres se renouvelle, les diversités se multiplient : une nouvelle culture est en train de naître.

CidrExpo en rassemble les acteurs pour la première fois.
CidrExpo, met en lumière ces nouvelles « tendances cidres ».
CidrExpo promet trois jours d'une incroyable richesse.

SOMMAIRE

- > Quelques infos
- > La planète cidre
- > Quelques cidres
- > Quelques acteurs, de la formation à la distribution
- > Quelques indices de (r)évolution
- > les rendez-vous de CidrExpo

QUELQUES INFOS

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 ...)

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.

LES ORIGINES

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.

LE MENU

- > Une centaine d'exposants
- > Bretagne, Centre Val-de-Loire, Grand Est, Hauts-de-France, Normandie, Pays de la Loire, Nouvelle Aquitaine
- > Belgique, Danemark, Espagne, Lettonie,
- > Conférences, tables rondes, master class

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 Vinaïgres ...

LA PLANÈTE CIDRE

AU FAIT QU'EST-CE QUE LE CIDRE ?

Incroyable mais vrai, il n'existe pas de définition du mot cidre sur le plan international.

On trouve sous le même vocable de « **cidre** » ou « **cider** » :

- > des cidres « **à la française** », boissons fermentées exclusivement à base de pommes (et/ou poires) avec au maximum 50 % de moût concentré, sans ajout de sucre,
 - > des **cidres pur jus** avec prise de mousse naturelle dans la bouteille, le process traditionnel de la production fermière
 - > des « **cidres** », boissons pétillantes à base d'une proportion variable de concentré de pomme et de sirop de glucose.
- En France, pas de cider mais des cidres faits essentiellement à 100% à base de jus de pomme fermenté (seuls 20% comporteraient du concentré dans leurs moûts). Bref, pas simple de lire les étiquettes.

Le cidre à base de pommes ou de poires ?

Pas uniquement. Vous n'êtes pas au bout de vos surprises. Nous avons récemment goûté un cidre produit avec **des pommes, des poires ... mais aussi des coings**. Il s'agit du délicieux « Trois pépins », produit par Jacques Perritaz de la cidrerie du Vulcain en Suisse.

QUELQUES CHIFFRES POUR SITUER LES CHOSES...

Séduits par ses arômes, son image de produit naturel et sa faible teneur en alcool, les consommateurs de cidre se recrutent un peu partout dans le monde : le cidre représente globalement **1% des boissons alcoolisées** vendues sur le plan international, un marché de près de 17Mds\$.

Petit poucet aux côtés du vin (360 Mds\$) et de la bière (640 Mds\$), il connaît cependant **une croissance de l'ordre de 2,8% /an**, bénéficiant de la tendance générale d'une moindre consommation mondiale de boissons alcoolisées (-0,35 % / an sur la période 2013 – 2017)*.

Dans le cadre d'une prise de conscience bien-être/santé, nos contemporains s'orientent plus volontiers vers des boissons à faible degré d'alcool, faibles également en calories, de production biologique ou dite naturelle. Ce changement se manifeste en particulier auprès de la **nouvelle génération de consommateurs** ayant atteint l'âge légal de consommer de l'alcool.

*source IWSR pour Vinexpo Bordeaux 2019

LES PRINCIPAUX PAYS CONSOMMATEURS, PAR ORDRE DÉCROISSANT* :

Royaume-Uni	env. 9.000.000 hl
États-Unis	env. 8.500.000 hl
Afrique du Sud	env. 3.000.000 hl
Australie	env. 1.800.000 hl
Espagne	
Canada	env. 1.000.000 hl
Argentine	
France / Irlande	env. 900.000 hl

*source : Global Cider Forum 2019

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

QUELQUES CIDRES

LA CIDRERIE DU VULCAIN, SUISSE



« ... Nez floral du coing, acidité vivifiante de la pomme et douceur de la poire... », commentaire de dégustation d'une cuvée « Trois pépins » de la cidrerie du Vulcain.

Jacques Perritaz y transforme les fruits du verger fribourgeois, à savoir des pommes, poires et coings. **Des fruits de variétés anciennes**, élevés sur des arbres de **haute-tige**, car tel est son credo : celui d'une approche durable et de préservation de la biodiversité. Il s'est en effet engagé dans la préservation du paysage traditionnel diversifié et riche du terroir fribourgeois. Une démarche appuyée par le FSP (Fond Suisse du Paysage).

Comment exprimer au mieux la typicité d'une pomme ou d'une poire d'un territoire identifié ? L'homme est en recherche et **multiplie les expérimentations**.

C'est ainsi qu'il propose à la fois des **cidres de mono-variété** (notamment la Rose de Torny), des **cidres d'assemblage**, voire des cidres d'assemblage d'un même verger (démarche parcellaire). **Tous sont millésimés**, exclusivement des « **pur jus** », fermentés sur leurs levures sauvages et **grossièrement filtrés**.

KUPELA, FRANCO-ESPAGNOL ? BASQUE !



« Imaginé dans le **Pays Basque Nord**, produit dans le **Pays Basque Sud** », Emma Arestegui, responsable de la communication, présente en ces termes les cidres de la marque **Kupela** (tonneau en basque). Il faut dire que les pommes sont récoltées et brassées près de San Sebastian à **Astigarraga** - la mecque du cidre basque - dans la cidrerie artisanale **Etxeberrria**, et que la distribution se fait de l'autre côté de la frontière, à **Anglet**, entre Biarritz et Bayonne.

Le logo de l'entreprise, très graphique, rend hommage aux marins basques qui embarquaient pour la pêche à la baleine, sans jamais oublier les tonneaux de **Sagardoa** (« vin de pommes » en basque), qu'ils buvaient « sans modération » pour lutter contre le scorbut.

Voici donc une maison qui au travers ses produits, perpétue et **réinvente** la **tradition basque** en racontant l'histoire et la culture du pays.

Au Pays Basque, le cidre est avant tout « **un vin de table**, voire de grandes tablées » et de partage ! « Traditionnellement, notre cidre est plus sec, plus âpre et plus fort en alcool que ses cousins normands ou bretons. Il est fortement lié à **notre gastronomie**, il se consomme notamment avec des **pintxo** ou **tapas** et autres mets salés ».

C'est ainsi que **Kupela** se décline en vins et jus de pommes, cidres artisanaux sans additifs et **pratiquement sans bulle** ; seuls deux cidres de leur gamme sont pétillants.

Info 100% basque : de janvier jusqu'en avril, se déroule la **saison du Txotx**, ou saison du **cidre nouveau**. Une tradition qui veut que l'on mange dans les cidreries et que l'on remplisse son verre **directement au tonneau** pour goûter le nouveau millésime. Un geste qui permet une oxygénation optimale du cidre et la libération de ses arômes !

QUELQUES CIDRES

LA CIDRERIE HÉROUT – NORMANDIE – COTENTIN



Quand trois amis trentenaires reprennent une noble maison installée dans la production de cidre depuis 1946. **Jean-Baptiste Aulombard**, gérant de la cidrerie, est l'un d'eux : « Nous avons tous les trois grandi à deux pas de la cidrerie.

Trois parcours différents mais un même attachement viscéral à notre Normandie. En ce qui me concerne, l'univers de la gastronomie de terroir m'a toujours animé. À témoin mon parcours professionnel dans le vin. »

Lorsque **Marie-Agnès Héroult - 3^e génération de cidriculteurs** - a souhaité transmettre son entreprise, le trio, qui bénéficie d'une bonne connaissance de l'univers du vin et de sa commercialisation, a vu la possibilité de **réaliser un rêve** et d'**apporter une valeur ajoutée** : « Pas sur la qualité des produits : elle était déjà là et reconnue, mais davantage sur leur commercialisation et la façon de les présenter ». La passation (« pas la révolution ») s'est effectuée en juillet 2018. « Marie-Agnès Héroult est toujours garante de la production. Toujours en bio, avec prise de mousse naturelle en bouteille sur des cuvées millésimées. Les valeurs de l'entreprise sont conservées. »



En 18 mois, un joli travail a déjà été effectué : **définition de l'univers de la marque** et de son **identité visuelle** « en s'inspirant des codes du vin, pour donner modernité et lettres de noblesse à des produits qui n'avaient pas l'image qu'ils méritaient ».

De nouvelles portes ont également été poussées : « des endroits vecteurs d'image ». Le **Park Hyatt Vendôme, Lapérouse**, « **La Gare** » dans le XVI^e, la **maison Ladurée** et d'autres restaurants étoilés servent les cidres Héroult... « Nous proposons des cidres gastronomiques : des cidres d'accords plus que d'apéritif ou de soif. »

Pour en juger, La maison Héroult profite de **CidrExpo** et s'associe au restaurant « Fragments » à Caen pour proposer dans le **OFF**, le temps d'un dîner, une dégustation inédite de **12 cidres millésimés d'exception** (de 1997 à 2018) autour d'accords gastronomiques, en 5 plats, élaborés par le chef Clément Charlot.

(Sur Invitation)

QUELQUES ACTEURS

LE ROBILLARD : UNE FORMATION POUR CEUX QUI VEULENT SE FORMER À LA PRODUCTION CIDRICOLE. INCONTOURNABLE ET UNIQUE EN FRANCE !



Antoine Marois, Benoit Marinos, Camille Guillemot, Mathilde Lelouvier ... Producteur, metteurs en marché, conseil en production, ces quatre-là ont en commun, certes **leur passion pour le cidre**, mais aussi le fait d'avoir suivi une formation cidricole au Robillard. À parier que vous en croiserez plus d'un lors de CidrExpo.

Dans les faits, **deux grands types de formation cidricole** sont dispensés dans le **CFPPA** (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) « **Le Robillard** » en plein Pays d'Auge :

> Le **BP REA** ou Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole, pour ceux qui veulent s'installer agriculteur et bénéficier des aides de l'État à l'installation.

Au sein de cette formation d'un an, une formation technique sous la forme d'un module « production cidricole », est proposée.

> Un **certificat de spécialisation** « production cidricole », qui, suivant le niveau et le besoin de l'étudiant – s'effectuera sur 560 heures d'octobre à juin, ou suivant des modules spécifiques : une formation à la carte ! « *C'est une formation très complète* » - Antoine Marois, producteur de cidre récemment installé, au préalable investi dans le commerce du vin. « *Elle offre une expertise tant sur le plan technique, qu'en arboriculture, en œnologie, sans oublier la facette administrative, fiscale et même l'anglais cidricole* ».

Les élèves viennent d'un peu partout en France : de Normandie et de Bretagne principalement, mais aussi de Corrèze, de Savoie, du Pays basque ...

Guillaume Le Bigot, Directeur du CFPPA et Frédéric Vieillard, référent cidricole, évoquent avec plaisir cet élève qui va bientôt s'installer dans le Bordelais, et d'autres venant de bien plus loin : République Tchèque, Japon, Chine, USA... Le CFPPA Le Robillard sera présent pendant les trois jours de CidrExpo, pour présenter ses formations. Stand 64

+ d'info sur <https://cfppa-lerobillard.fr/>

À voir également, l'article de Normandie Attractivité :

<https://www.normandie-attractivite.fr/au-sud-de-caen-une-formation-unique-en-france/>

QUELQUES ACTEURS

CES PRODUCTEURS DE CIDRE QUI EXPORTENT LEUR SAVOIR-FAIRE



Parce que le cidre à la française est de par le monde une référence, des cidriculteurs partent aujourd'hui bien loin de leurs vergers pour dispenser leur expertise.

Ainsi **Hervé Duclos**, conseille-t-il depuis plusieurs années, un producteur de **cidre norvégien**. Ainsi **Grégoire Ferré**, producteur de **cidre du Perche**, a-t-il lui, été appelé par un **cidriculteur canadien**, de l'île du Prince-Édouard, à l'embouchure du Saint-Laurent. « *Il souhaitait faire un cidre d'inspiration normande, avec ses pommes à cidres locales, cherchant un cocktail de variétés équilibré et porteur de l'identité de sa région* ».

L'île du Prince-Édouard – battue par les vents - abrite une multitude de pommiers sauvages, qu'il a d'abord fallu répertorier, identifier puis sélectionner.

Quant au processus de fabrication, « *d'inspiration normande* » signifie levures indigènes, fermentation lente, prise de mousse en bouteille et recherche de l'intensité plutôt que du caractère aqueux.

Voilà près de trois ans que Grégoire Ferré travaille avec son ami canadien. La première production a eu lieu l'automne dernier.

Une cuvée que de rares privilégiés pourront goûter lors de CidrExpo, puisque **Sébastien Manago** de la cidrerie « **Double Hill Cidery** » de l'île du Prince-Édouard y est attendu.

De même que **Julien de Bellaigue**, Normand expatrié à **Mexico**.

Pour les besoins de « Súperette », seule crêperie française-bar à cidres dans la ville de Mexico, il importe **13 maisons de Cidre** et **45 cuvées différentes** (normand, breton et basque).

Pour mener plus loin son expertise, ce fils et petit-fils d'agriculteur du Bessin, a débuté **sa propre production de cidre** à Zacatlan de las Manzanas (état de Puebla).



QUELQUES ACTEURS

CALYCE CIDER



Voilà une histoire qui débute par une intolérance au gluten. Celle-ci interdit à Camille Guillemot toute consommation de bière lors des soirées étudiantes. Qu'à cela ne tienne, la jeune parisienne, **normande** par sa mère, **bretonne** par son père, identifie rapidement le cidre comme boisson parfaitement adaptée à une **consommation festive**. Son intérêt se développe encore lorsque - étudiante en Angleterre - elle constate que la consommation de cidre y est « foisonnante et **sans carcans** ».

Près de **900 millions de litres de cidre** sont consommés chaque année au Royaume-Uni, soit dix fois plus qu'en France. « *J'ai beaucoup cherché, beaucoup dégusté, beaucoup appris dans ce pays fan de cidre... où le cidre français est la référence qualitative ! Un comble si l'on considère que la culture cidricole est si peu partagée car peu reconnue en France.* »

Ses traversées régulières du Channel s'effectuent **les valises chargées de bouteilles de cidre** à déguster « *pour ma consommation personnelle et bientôt celle de mes amis, demandeurs de nouvelles découvertes. J'ai donc débuté une activité de prospection, de vulgarisation et de commercialisation* ».

Cette **démarche**, initiée par une étudiante, est devenue une entreprise novatrice et florissante : **Calyce Cider**, une box qui, chaque mois, propose à ses clients et abonnés, **une sélection de cidres**. Quatre cidres différents : trois cidres français et un étranger, en bouteilles de 33 cl ou certains mois, deux bouteilles de 75 cl. « *Ce sont des **cidres de découverte**, peu diffusés. Notre box est souvent le seul moyen de les obtenir, hors livraison par le producteur.* »

Après 18 mois d'activité, Camille et son associé Pierre-Antoine Rouger, se réjouissent de l'intérêt régulier de près de **200 abonnés**. L'activité « Box » se complète aujourd'hui d'une approche « **Cave à cidres** » : les consommateurs pourront désormais par son intermédiaire, acheter en ligne, les cidres d'une quinzaine de producteurs.

www.calyce-cider.com

QUELQUES INDICES DE (R)ÉVOLUTION

UNE AUTRE FAÇON DE SE RACONTER : LES NOUVEAUX HABITS DES CIDRES

Benoit Mérinos du bar à cidres parisien **La Cidrerie**, campé devant ses étagères colorées d'une quarantaine de cidres différents : « *Les bouteilles que nous mettons le plus en avant – avec une exigence de qualité affirmée – ont des habillages qui changent des cidres de crêperie* ». Ici, pas de ferme ou de vaches sous les pommiers sur des étiquettes trop larges et surchargées d'informations, mais **des bouteilles qui ont fait le choix de l'épure**. Certaines préfèrent la transparence au verre vert foncé. Nombre d'entre elles attirent l'attention par un **graphisme soigné**, souvent **décalé**, qui invite **au sourire**.

Camille Guillemot - 26 ans - co-fondatrice de la box à cidres, Calyce Cider : « *Je perçois nettement une envie de faire bouger les choses. De ne pas rester sur les acquis. S'inspirant des codes adoptés par les vins naturels ou les micro-brasseries, les « nouveaux cidres » ont adopté le registre du clin d'œil, de la bonne humeur* ».

Daniel Dayan, précurseur de l'offre « cidre bistrannique » avec son restaurant **Pomze** : « *J'ai ouvert Pomze il y a 17 ans. J'ai pu observer la mutation de l'univers du cidre et notamment l'arrivée d'une nouvelle génération de cidriculteurs. Certains ont vécu une expérience professionnelle dans Le vin avant d'aborder le cidre. Ils ont tous l'exigence qualitative de leurs aînés, à laquelle s'ajoute un savoir-faire œnologique et une pertinence marketing.* »

Jean-Baptiste Aulombard, de la **cidrerie Hérout** (AOP Cotentin) : « *L'expression, le vocabulaire ont évolué. Les producteurs ne se limitent plus à proposer un doux ou un brut, mais, travaillant de façon plus intime avec des œnologues, révèlent désormais avec plus de précision l'expression de leur terroir.* »

Étiquettes, vocabulaire... le cidre innove également en matière de **formats**, avec une offre déclinée en **pression, magnums, bouteilles 33 cl, bouteilles capsulées** ... Cette capsule, qui il y a dix ans n'était envisageable que sur les cidres d'entrée de gamme, témoigne désormais d'une approche décomplexée, rajeunie.



QUELQUES INDICES DE (R)ÉVOLUTION

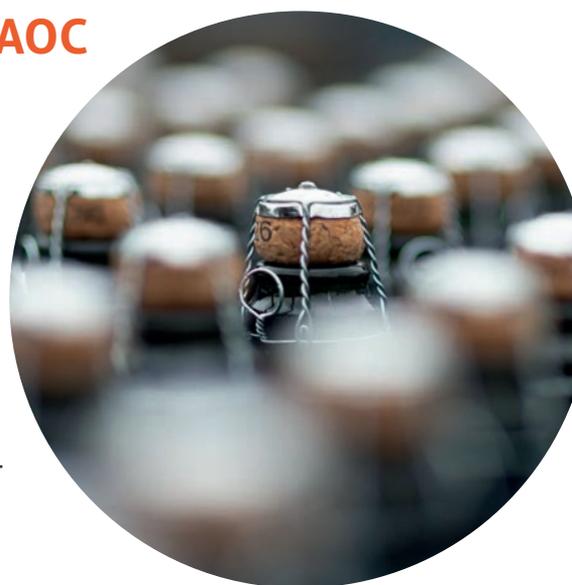
LE CIDRE DU PERCHE, SUR LA VOIE DE LA RECONNAISSANCE EN AOC

Ce **jeudi 6 février**, le comité National de l'**INAO** a donné un avis favorable à la **reconnaissance en appellation** du **Cidre du Perche**.

Voilà une bonne nouvelle qui sera savourée comme il se doit lors de CidrExpo ! Rien n'est encore acquis mais le **dossier poursuit son cheminement**.

Les producteurs espèrent que tout sera bientôt en ordre pour que la production de l'automne 2020 bénéficie de l'AOC... et ensuite proposer le dossier à Bruxelles, pour une **reconnaissance en AOP**.

À suivre ...



LA NORMANDIE COMPTERA DONC BIENTÔT 8 PRODUITS RECONNUS EN APPELLATION D'ORIGINE

> 3 Calvados

Calvados AOC
Calvados Pays d'Auge
Calvados Domfrontais

> Le Pommeau de Normandie

> 3 cidres

Cidre Pays d'Auge
Cidre du Cotentin
Cidre du Perche

> Le Poiré Domfront

LES RENDEZ-VOUS DE CIDREXPO

CRASH COURSES

JEUDI
13

12h15

QUEL PALAIS ÊTES-VOUS ?

15 mn

Du moelleux à l'extra brut : un monde de nuances
Animateur | Dominique Hutin, journaliste gastronomique

VENDREDI
14

14h00

CIDRE & CO

15 mn

La grande famille des cidres et produits compagnons
Animateur | Dominique Hutin, journaliste gastronomique

15h00

TOUR DU MONDE DES CIDRES

30 mn

Sidras, Ciders ou cidres, défis notions et découvertes
Animateurs | Gabe Cook, journaliste gastronomique GB
| Jane Peyton, pommelier UK

SAMEDI
15

15h30

LA GUEULE DE L'ENDROIT OÙ ILS SONT NÉS

15 mn

Terroirs et appellations d'origine
Animateur | Dominique Hutin, journaliste gastronomique

CONTACT MÉDIAS

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

LES RENDEZ-VOUS DE CIDREXPO

TABLES RONDES & CONFÉRENCES

JEUDI
13

10H30 HISTOIRE DES CIDRES
Table Ronde 40 mn
Marie CASSET | Historienne
Darlene HAYES | Auteure US
Eduardo VAZQUEZ COTO | Importateur ES

11H30 RÉUSSIR LA CLARIFICATION HAUTE
Conférence 30 mn
Yann GILLES | Directeur technique IFPC
(Intsitut Français des Productions Cidricoles)

10H15 LES NOUVEAUX HABITS DES CIDRES
Table Ronde 40 mn
Camille GUILLEMINOT | Calyce Cider
Arnaud DAPHY | Sowine
Anatole ZANGS | Illustrateur

11H15 CONNAISSANCE DES BACTÉRIES
Conférence 30 m
Marina CRETENET
et Jean-Marie LAPLACE | Chercheurs à l'Université de Caen

12H15 VERS UNE SOMMELLERIE DES CIDRES
Table Ronde 40 mn
Camille GUILLEMINOT | Calyce Cider
Jane PEYTON | Pommelier UK
Carine BIGOT | Sommelière Breizh Café, SAINT-MALO
Joran LE STRADIC | La Cidrothèque BRUXELLES

14H30 LA NOUVELLE IMAGE DES CIDRES
Table Ronde 30 mn
Benoît MARINOS | La Cidrerie, PARIS
Milica JEVTIC | AICV
(European Cider and Fruit Wine Association)

Pierre MAGNAN | UNICID
(Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole)
Sada GRADY | Ambassadrice Cidres US

16H00 ARÔMES ET QUALITÉ
Conférence 30 mn
Hervé GUICHARD | IFPC
(Intsitut Français des Productions Cidricoles)

14H30 COMPOSÉS PHÉNOLIQUES ET QUALITÉ
Conférence 30 mn
Rémi BAUDUIN | IFPC
(Intsitut Français des Productions Cidricoles)

16H00 DU CIDRE "À LA FRANÇAISE" À L'ÉTRANGER
Témoignages 30 mn
Grégoire FERRÉ | La Maison Ferré
Julien de BELLAIGUE | Importateur Mexico

VENDREDI
14

10H30 HISTOIRE DES CIDRES
Table Ronde 30 mn
Marie CASSET | Historienne
Darlene HAYES | Auteure US
Eduardo VAZQUEZ COTO | Importateur ES

11H30 GAMME AROMATIQUE DES CIDRES
Table Ronde 30 mn
Yann GILLES | Directeur technique IFPC
(Intsitut Français des Productions Cidricoles)
Jane PEYTON | Pommelier UK
Daniel DAYAN | Pomze, PARIS

14H30 UN PRODUIT À HAUTE VALEUR ÉCOLOGIQUE
Table Ronde 30 mn
Catherine PEIX | Association ALMA
(Association Environnementale Française)
Amélie BAJOLET | Bee Friendly
(Label pour les produits respectueux des pollinisateurs)
Matthieu LACOUR VEYRANNE | Tour de France des cidres à vélo

SAMEDI
15

CONTACT MÉDIAS

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

AVEC LE SOUTIEN DE



PARTENAIRES



UN ÉVÉNEMENT



&

