



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

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

PARC EXPO | CAEN | NORMANDE



WWW.CIDREXPO.COM

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 - 1er salon international des cidres en France - a pour ambition de donner une tribune à cette « ébullition ». Les organisateurs souhaitent 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. CidrExpo promet **trois jours** d'une richesse incroyable !

LA PLANÈTE CIDRE

Au fait qu'est-ce que le cidre ?

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 « **ciders** », 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.

N'hésitez pas à être curieux et à ouvrir vos papilles à toutes les émotions issues des vergers.



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	env. 1.000.000 hl
Canada	
Argentine	
France / Irlande	env. 900.000 hl

*source : Global Cider Forum 2019

UN CIDRE : 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.

Jacques Perritaz sera à CidrExpo, où il donnera une conférence.

UN MOT : « NOËL DES CHAMPS »



Voilà une pomme à cidre d'actualité : il n'est pas rare que ses arbres portent encore des fruits en fin d'année. Petite pomme tardive à la robe jaune lavée d'un rose tirant sur le violet, c'est une variété douce-amère.

Là prend naissance la diversité et la complexité des cidres : il existe en effet – comme le veut la tradition – des cidres d'assemblage, qui associent des pommes **douces, douces amères, amères, acidulées**, voire **aigres** (goûtez la variété « avrolles » ... vous n'êtes pas prêt(e) de l'oublier !!) et l'on voit également apparaître des cidres de mono-variété, tel le **Royal Guillevic**, élaboré à partir de la pomme éponyme, par plusieurs cidriculteurs. Ce cidre bénéficie d'un Label Rouge.

La cidrerie Nicol, l'un des huit acteurs à commercialiser le Royal Guillevic, sera présente à CidrExpo.



UN LIEU : « LA CIDRERIE »

Voilà un endroit tout neuf - ouvert en mai 2019 - qui traduit bien l'engouement actuel pour les cidres. **Un bar à cidres contemporain** avec une approche très pédagogique. *« L'idée est de faire découvrir la grande diversité des cidres et des cultures cidricoles. Ici tout commence par le verre : les mets suivent. Ils accompagnent et non l'inverse comme généralement. ».*

Benoît Marinos, propriétaire du lieu, propose une quarantaine de cidres français et étrangers, en bouteilles, et sept à la pression : *« Ces derniers sont une bonne entrée en matière pour les gens qui n'y connaissent rien... Et 80, 85% de nos clients sont des novices. Ils commencent par une dégustation comparative de cidres à la pression, expriment leurs préférences et font leurs choix... Souvent, ils reviennent et nous les entraînons sur des cuvées d'une plus grande complexité. »*

51 Quai de Valmy - 75010 Paris - Tél : 01 71 97 12 45 - lacidrerie.com
Ouvert : du lundi au vendredi : 17h à 02h - samedi & dimanche : 10h à 02h

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

Parc des Expositions | rue Joseph Philippon | Caen
Horaires | 10h à 19h
Contact exposants | 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
02 31 75 31 00

Avec le soutien de



Partenaires



Un événement



CAEN
ÉVÉNEMENTS et

