



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

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

PARC EXPO | CAEN | NORMANDE



WWW.CIDREXPO.COM



Le **monde du cidre** est en ébullition : effervescence, richesse et créativité donnent le ton et le peps de CidrExpo, **1er salon international des cidres en France**.

CidrExpo a l'ambition de réunir **toutes les belles énergies** qui émergent et bousculent les codes aux quatre coins de la planète et de les faire connaître et découvrir tant aux **professionnels** (restaurateurs, barmen, cavistes, acheteurs...) qu'au **grand public**.

LE CIDRE SE RÉINVENTE EN TENDANCES ET CRÉATIVITÉS

Aussi étonnant que cela puisse paraître, il n'existe pas aujourd'hui de définition du « cidre » sur le plan international.

L'imaginaire **traditionnel** que, nous Français, avons du cidre, correspond à un cidre **pur jus** (sans adjonction d'eau), à **l'effervescence naturelle** (prise de mousse en bouteille : sans gazéification).

Côté fruits, le cidre est issu d'un assemblage de variétés de pommes : pommes douces, douces-amères, amères et acidulées, permettant au final d'obtenir des profils équilibrés et de riches complexités gustatives.

Cette tradition vivace s'enrichit aujourd'hui de **nouvelles approches de cidriculteurs** en quête de créativité. Ainsi l'univers du cidre s'étoffe-t-il de crus issus de mono-variété de pommes (exemple : le cidre Guillevic dans le Morbihan), de cuvées parcellaires ou encore « d'ovnis » qui mixent pommes et autres fruits...

Voilà ce qui bouillonne à l'intérieur des **bouteilles** !



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

Benoît 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.

Table Ronde « Les nouveaux habits des cidres », vendredi 14 février.

UN CIDRE : 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 **Etxeberria**, 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 !

Les cidres Kupela participent à CidrExpo. www.Kupela.com





UN ACTEUR : CALYCE CIDER

Voilà une histoire qui débute par une intolérance au gluten. Celle-ci interdit à Camille Guillemintot 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

Camille Guillemintot intervient à CidrExpo pour alimenter la table ronde : « Les nouveaux habits des cidres », le 14 février.

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

