



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...
PARC EXPO | CAEN | NORMANDIE



WWW.CIDREXPO.COM

Tables rondes, conférences, masterclass et dégustations... de l'histoire des cidres à la sommellerie du cidre en passant par la haute valeur écologique du produit, les processus de clarification ou encore les composés phénoliques, la gamme aromatique ou l'art de la mixologie, les acteurs de CidrExpo, ont soif de partager leurs connaissances, savoir-faire et expériences durant les trois jours de ce premier salon international des cidres en France.

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, puis que **Sébastien Manago** de la cidrerie « **Double Hill Cidery** » de l'île du Prince-Édouard y est attendu.

Grégoire Ferré expose à CidrExpo et participe à la table ronde :

« Du cidre à la française, à l'étranger », le vendredi 14 février – 16h00

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).



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
(Institut Français des Productions Cidricoles)

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

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

DANS LA PRATIQUE

Parc des Expositions | rue Joseph Philippon | Caen
Horaires | 10h à 19h
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

