



CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

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



WWW.CIDREXPO.COM

!! 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 patiemment 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 ...

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



Antoine Marois, Benoit Marinos, Camille Guilleminot, 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. *(suite page suivante)*

LE ROBILLARD, suite

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/>

UN CIDRE : 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 Héroul - 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 passion (« pas la révolution ») s'est effectuée en juillet 2018.

« *Marie-Agnès Héroul est toujours garante de la production. Toujours en bio, avec prise de mousse naturelle en bouteille sur des cuvées millésimées. Les valeurs de l'entreprises 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 Héroul... « *Nous proposons des cidres gastronomiques : des cidres d'accords plus que d'apéritif ou de soif.* »

Pour en juger, La maison Héroul 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)

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

LA NOUVELLE IMAGE DES CIDRES **14H30**
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

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

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

DU CIDRE "À LA FRANÇAISE" À L'ÉTRANGER **16H00**
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

UN PRODUIT À HAUTE VALEUR ÉCOLOGIQUE **14H30**
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



CAEN

ÉVÉNEMENTS et

