



## Le cidre entre en EFFERVESCENCE.

Texte Léo BOURDIN  
Illustrations Furze CHAN

LONGTEMPS RÉDUIT À UNE BOISSON COMMANDÉE DANS LES CRÉPERIES, CE BREUVAGE PÉTILLANT À BASE DE POMMES EST LA NOUVELLE COQUELUCHE DES BARS ET RESTAURANTS. DES "START-UP DU CIDRE" EN MODERNISANT AUSSI L'IMAGE POUR LES RAYONS DE LA GRANDE DISTRIBUTION.



**CE MIDI, LA TIREUSE COULE À FLOTS** derrière le comptoir de Clamato, rue de Charonne, dans le onzième arrondissement de Paris. Moyennant 7,50 €, les serveurs ne versent pas de la bière mais 20 cl d'un breuvage aux reflets dorés : la Transparente 2016, une cuvée spéciale réalisée par Jacques Perritaz, un célèbre cidriculteur suisse. Le précieux nectar, fruit d'un assemblage de quatre variétés de pommes, explose en bouche et dévoile un savant équilibre de saveurs, entre le sucré et l'acide. Associé aux notes iodées des assiettes servies dans ce bistro spécialisé en produits de la mer, annexe de Septime, le restaurant de Bertrand Grébaut, l'accord est aussi idéal qu'inattendu.

Il est loin le temps où l'on considérait le cidre comme un breuvage folklorique. Parce qu'elle est à la fois légère et désaltérante – et qu'elle offre désormais une large palette de profils aromatiques, cette boisson issue de la fermentation de jus de pomme quitte peu à peu l'univers des crèperies pour s'imposer comme un objet d'intérêt gastronomique à part entière.

« Des supermarchés aux épiceries fines, en passant par les brasseries et les restaurants étoilés, le cidre et ses modes de consommation vivent une profonde mutation », analyse Thomas Dureau, qui importe et distribue les bouteilles haute couture de la Cidrerie du Vulcain de Jacques Perritaz. Parmi ses clients, des restaurants étoilés comme

Table, Yam'Tcha, Arpège ou encore Epicure, mais aussi des établissements plutôt réputés pour leur carte des vins comme Les Caves du Panthéon. Tous sont à la recherche du même Graal : des cidres aux nez complexes et aux arômes bien nets, adaptés aux exigences de la table et réalisés par des cidriculteurs qui travaillent la pomme comme les vigneronns travaillent le raisin. « Aujourd'hui, les sommeliers sont davantage sensibles à la façon dont les producteurs conduisent leurs vergers et élaborent leurs cidres, poursuit Thomas Dureau, qui représente aussi des vigneronns estampillés « nature » par le biais de la société Vins et Volailles. Comme avec le vin, c'est toute une somme de détails mis bout à bout qui, à l'arrivée, conditionnent ce que l'on va trouver en bouteille : la qualité des fruits, la maîtrise des assemblages variétaux, le suivi de la fermentation ou encore l'attention portée à l'hygiène du chai lors de la cidrification. »

Les restaurants sont de plus en plus nombreux à mettre le cidre en avant avec les mêmes égards que le vin, la bière ou les eaux-de-vie. « Depuis quelques années, on voit apparaître des cidres millésimés ou issus de sélections parcelles. Dans certains cas, l'expérience de dégustation se rapproche beaucoup de celle du champagne », affirme Grégoire Cerf-Mayer, sommelier et spécialiste des cidres pour les crèperies Breizh Café. Au sous-sol du restaurant de la rue des Petits-Carreux, dans

le deuxième arrondissement de Paris, un lieu entièrement consacré à la dégustation de cidre a ouvert il y a un an et demi. Dans cette cave, qui compte plus de 70 références, on goûte à des cuvées rares dans d'imposants verres ballon, dont la forme et la profondeur permettent d'apprécier les différents arômes : les surprenants poirés d'Éric Bordelet, pionnier du cidre de terroir dans le Maine (Sarthe et Mayenne), l'ASekt de chez Helmut et Hedwig Dolde, un brut allemand élaboré selon la méthode champenoise, ou encore le Txalaparta du domaine Bordatto, un cidre du Pays basque au nez et à l'aspect très vineux. Derrière le comptoir, Robin Le Texier décline les différentes références d'alcools de pomme, comme le calvados et le pommeau, en une sélection de cocktails.

Mais la mue du cidre se joue aussi en dehors des caves des grands restaurants. Il suffit de jeter un œil au rayon alcool des supermarchés pour s'apercevoir que la donne a changé. Exit la bonne vieille bouteille de cidre à l'étiquette rustique, place aux bouteilles en verre transparentes qui donnent à voir la couleur du produit. Place aussi aux logos stylisés et aux bouteilles de poche, format 33 cl, que l'on décapsule comme des sodas et qui reprennent les codes de la bière artisanale – elle-même très en vogue. Parmi ces nouvelles « start-up du cidre » qui investissent la grande distribution, Sassy, Appie ou Fils de Pomme





misent sur le marketing pour redorer l'image d'une boisson aux atours parfois encore un peu désuets. Devenu plus moderne, et donc plus fréquentable, le cidre s'exporte mieux à l'extérieur de ses terres d'origine et foyers historiques de consommation : la Normandie et la Bretagne. *« Parce qu'il est de plus en plus souvent labellisé bio, en AOC, et mis en avant comme une boisson locale, issue d'une production à taille humaine, le cidre parvient à toucher un public plus large, plus jeune et surtout plus urbain. On vit une petite révolution, car la marge de progression est incroyable »,* résume Jean-Baptiste Aulombard, nouveau gérant de la cidrerie Hérout, une maison installée dans le Cotentin depuis 1946 mais reprise récemment par quatre jeunes entrepreneurs. Pour refondre l'identité visuelle de la marque, un peu poussièreuse, ceux-ci ont fait appel à une agence de communication. *« Ce positionnement stratégique nous a permis de donner un nouveau souffle à la cidrerie »,* explique celui qui valorise un total de 10 hectares de vergers bio pour donner naissance à quatre cuvées haut de gamme.

**EN** février, pour la première fois en France, un Salon international des cidres aura lieu à Caen, dans le Calvados. Pendant trois jours, CidrExpo a pour ambition de faire se rencontrer plus de 100 cidriculteurs, venus de dix pays, avec les sommeliers, exportateurs ou simples amateurs autour de tables rondes, conférences et ateliers de démonstrations. *« L'objectif est de créer de nouvelles rencontres entre les producteurs et de favoriser les échanges techniques, précise Jean-François Bougeant, caviste de La Mer à Boire à Étretat (Seine-Maritime) et président de l'association à l'origine du salon. Le cidre est aujourd'hui riche de plein de nuances : les producteurs sont de plus en plus concernés, plus spécialisés. On assiste à l'implantation de nouveaux terroirs et à l'émergence d'une vision plus "nature" du cidre. C'est un formidable terrain de jeu. »* Aujourd'hui plus que jamais, le monde du cidre est en pleine ébullition. (M)

CIDREXPO, DU 13 AU 15 FÉVRIER, PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN (14). CIDREXPO.COM