



# Bulles de cidres n°6



## Mettez un grain de folie dans vos crêpes parties !

Cette année, à la Chandeleur, tout le monde adopte la crêpe attitude ! Roulées, empilées, colorées : les crêpes suivent la tendance anti-morosité et bousculent les traditions pour le plus grand régal de tous. Dans les verres aussi, le cidre fait des siennes pour coller à la poêle en termes d'originalité !



**En Février, sautent les crêpes... Et les bouchons de cidre !**

La Chandeleur est célébrée le 2 février par 2/3 des Français. A cette occasion, une personne sur deux boit du cidre en accompagnement de ses crêpes<sup>(1)</sup>.

## Préparez-vous à en voir de toutes les couleurs

Un vent de modernité souffle sur la Chandeleur 2014 : au top de la tendance, la couleur est à l'honneur ! Vertes, roses, bleues, orange ou violettes, les crêpes s'empilent dans les assiettes à la manière d'une tour de Pise flamboyante. Poudres alimentaires naturelles ou fruits incorporés à la pâte (myrtille ou framboise, par exemple) : à chacun son truc pour sortir de la grisaille !

Et, dans le verre, le cidre suit la tendance : **rosé, doré ou blanc**, il se fond dans le décor ou joue, au contraire, la carte des contrastes !

## Salées ou sucrées, des crêpes toujours bien accompagnées

En brick, en aumônière, façon cornet de glace ou maki : la crêpe de froment ou de sarrasin se plie, se déplie, s'enroule et se transforme au gré des envies.

- **A l'apéro**, elle se fait roulée au fromage frais et saumon, avant d'être embrochée sur de jolis pics en bois. Pour elle, un **cidre acidulé et très fruité** ramène sa pomme, pleine de peps !
- **En entrée**, la crêpe s'envole pour le Japon, déguisée en maki de surimi au pesto : atterrissage réussi ! **Frais, peu sucré, légèrement amer**, le **cidre brut** en profite pour lui pétiller à l'oreille quelques haïku.
- **En plat**, elle se prend pour une reine en aumônière de champignons et sauce béchamel. Dans l'espoir de lui être présentée, un **cidre demi-sec** se présente sous son plus beau jour !
- Enfin, **en dessert**, la crêpe surprend en format gâteau, tartinée de marmelade d'orange. Nullement déstabilisé, le **cidre se fait doux, sucré et merveilleusement fruité** pour l'accompagner, ou même **poiré, aux arômes surprenants**.

Fruité, naturel, rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable du quotidien et des moments conviviaux en famille ou entre amis. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donne à ce breuvage une palette de saveurs et de couleurs, qui ravissent tous les palais. Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de pommes et 500 cidriers, qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique, que perpétuent des professionnels soucieux de la qualité de leurs cidres et protégé par une réglementation stricte.

(1) Ipsos ASI pour Unucid mars 2013