



# Bulles de cidres n°3



Les vacances sont finies... Pas si sûr !  
Cet automne, les Cidres de France proposent aux gastronomes de prolonger le voyage autour de recettes équilibrées et originales, empreintes de saveurs épicées subtilement dosées.

**Brut, demi-sec, doux ou traditionnel, mais aussi normand, picard, breton, savoyard...** Les Cidres de France présentent une très large palette de saveurs et de terroirs, qui leur permet, si l'on recherche les meilleurs accords mets/cidre, d'accompagner un repas, de l'apéritif au dessert. Et ce n'est pas **Patrick Rajkowski<sup>(1)</sup>**, Toque de l'année 2013, qui dira le contraire : « Je surprends souvent mes clients, en leur conseillant d'accompagner leur repas avec l'un des bons cidres que j'ai à ma carte. Bien plus complexe et variée qu'il n'y paraît, cette boisson dégage en effet des saveurs fruitées, acidulées ou encore épicées, qui se marient avec un grand nombre de recettes. Il suffit juste d'oser pour se laisser convaincre ! ».



Petite nage de Saint-Jacques grillées **au cidre**, au fenouil et à l'anis étoilé, accompagnée d'un verre de cidre doux ou demi-sec présentant des notes acidulées et fraîches.



Souris d'agneau braisée **au cidre** et confite aux épices avec son tian de pommes de terre et de patates douces, accompagnée d'un verre de cidre brut amertumé.



Ganache de chocolat amer et son coulis de mangue **au poiré** accompagnée d'un verre de poiré aux notes fruitées.

© Les Cidres de France/Sandra Mahur



## Patrick Rajkowski

Le chef Patrick Rajkowski, amoureux des produits frais et de saison, a concocté pour les Cidres de France des recettes automnales aux parfums d'épices, qui enchanteront les papilles. Un menu fin et gourmand, à découvrir à la carte de son restaurant dès la rentrée, accompagné, sur les conseils du chef, des cidres qui offriront les plus beaux accords.





## La majorité des consommateurs privilégient les cidres bretons ou normands\*.

Pourtant, si ces deux régions se partagent avec les Pays de la Loire la majeure partie de la production, beaucoup d'autres territoires français ont, eux aussi, une longue tradition cidricole : **la Picardie, la Brie, le Pays d'Othe, la Thiérache, la Savoie, le Limousin**. Il suffit donc d'un brin de curiosité pour apprécier pleinement toute la diversité des cidres de France.

\* Ces cidres représentent environ 70% des cidres achetés en grande distribution (Source : panel Nielsen)

## Une grande diversité, des produits à découvrir : tous les cidres sont dans la nature !

Plus de mille variétés de pommes à cidre sont répertoriées, auxquelles s'ajoutent des poires, utilisées dans l'élaboration du poiré. Chacune appartient à un groupe de saveur (douce, douce-amère, amère, acidulée, acide), et ce caractère est déterminant pour parvenir à **l'équilibre gustatif recherché lors de l'élaboration d'un cidre, au travers des assemblages entre saveurs**.

Ce sont aussi les variétés qui permettent de moduler la couleur, offrant ainsi une large palette : **cidres très clairs à partir de pommes acidulées ou de poires, cidres plus foncés par l'expression des tanins** (polyphénols) dont les pommes à cidre sont riches, **cidres rosés grâce aux pigments rouges de certaines pommes** (variétés à chair rouge, notamment).

Présentes selon des proportions différentes dans chaque région, les variétés déterminent le «pommage», les ressources en fruits de différentes variétés dont le cidrier dispose localement et dans lesquelles il va puiser pour élaborer ses cidres. Enfin, les choix et le savoir faire des cidriers offrent une diversité supplémentaire, chacun appliquant ses modes de travail et ses innovations, pour élaborer les cidres qui lui sont propres.

**Du blanc au rosé, en passant par l'or et l'acajou, doux, demi-sec ou brut, de pomme ou de poire**, selon les ressources offertes par les vergers d'un terroir donné et le savoir-faire des cidriers, chaque cidre est unique.



### Et si l'on se laissait tenter par un poiré ?

Cette boisson, unique en son genre, est obtenue à partir de la fermentation non pas de moûts de pommes, mais de poires ! Tout comme son homologue à pommes, le poiré est effervescent et se décline en doux, demi-sec ou brut. Boisson à la fragrance fruitée, de couleur claire, d'une élégance toute particulière grâce à la finesse de ses bulles, il présente des arômes de fruits marqués et une belle fraîcheur en bouche, due au caractère acidulé et légèrement astringent des poires. En raison de la relative rareté des poiriers à poiré, la production est limitée. Elle est notamment présente dans l'Orne, autour de Domfront, mais se rencontre également dans la plupart des régions cidricoles, où elle suscite un engouement croissant.

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.

<sup>1</sup> Restaurant « Au cœur de Meaulne » - 03360 Meaulne (Auvergne)

Fiches recettes disponibles en pièces jointes.

Fiches techniques et échantillons de cidres sur demande auprès du service de presse.