



Bulles de cidres n°2



Cet automne, les producteurs de cidre vous invitent à partager leurs secrets...

Quelles sont les caractéristiques des pommes à cidre ? Qu'est-ce qui fait la typicité gustative de ce breuvage ? Le cidre doit-il vieillir pour se bonifier ? Existe-t-il des exploitations bio ?... Pour le savoir, le mieux est encore de poser directement ces questions à ceux, qui, chaque jour, produisent avec passion les cidres de nos régions.

À l'occasion de la récolte des pommes, les producteurs de France vous ouvrent leurs vergers et leurs cidreries pour une immersion surprenante, instructive et ludique dans leur quotidien*.

Chaque cidrier apporte une touche particulière et tout son savoir-faire personnel à l'élaboration de ses cidres, à partir des fruits issus du verger local. Les nombreuses variétés sont rustiques, peu exigeantes, et fournissent des fruits sélectionnés pour leurs saveurs plus que pour leur grosseur ou leur aspect visuel, tandis que le verger est conduit de façon particulièrement économe, dans le respect de l'environnement. L'automne est un temps fort de la campagne. La récolte s'échelonne de septembre à novembre. Le pressage se fait dans le même temps, car la pomme n'attend pas.

Alors, n'hésitez plus et partez à la rencontre de ces passionnés, qui vous feront découvrir toutes les spécificités d'une boisson unique, riche en variétés, en goûts, en savoir-faire et en authenticité.

Aurélie et Mickaël Chapron - Cidre Sorre



Chez les Chapron, le métier de cidrier se transmet de génération en génération. Tombés dedans lorsqu'ils étaient tout jeunes, Aurélie et Mickaël Chapron ont suivi la voie de leurs parents et repris l'entreprise familiale de Plerguer, proche de Saint-Malo, créée par leurs grands-parents en 1952. A 29 ans et 39 ans, ce duo dynamique et passionné, formé sur le terrain, gère 7 salariés, qui transforment 1 000 tonnes de pommes chaque année en cidre et en jus, selon des techniques artisanales. Sous l'impulsion de la jeune génération, l'entreprise a étoffé son offre de cidre, avec de nouveaux produits doux et rosés, mais aussi une spécialité à l'arôme naturel de châtaigne et un cidre d'automne très orangé, au goût fruité avec des notes de caramel, particulièrement apprécié des restaurateurs.

Guillaume Capelle La ferme du lavoir



A quelques mètres des plages du débarquement, Guillaume Capelle invite les voyageurs à faire une halte gourmande dans sa ferme pour partager sa passion du cidre. Celui qui admirait son grand-père paysan et souhaitait depuis son plus jeune âge s'installer à la ferme, a fini par réaliser son rêve il y a 3 ans, en croisant le chemin de Jean-Louis Galliot, à la recherche d'un repreneur pour son exploitation. Ayant complété sa formation agricole et équine d'un certificat de production cidricole, Guillaume Capelle exploite depuis un verger bio de 13 hectares. La moitié des fruits est destinée à la vente aux cidreries. L'autre moitié est transformée par ses soins et majoritairement vendue sur place. Ce dont il est le plus fier : son cidre brut, qu'il a tenu à élaborer lui-même, dès son arrivée.

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.

* Plus d'informations sur les producteurs et cidreries dans le document ci-joint. Visites de cidreries personnalisables et rencontres de producteurs sur demande auprès du service de presse.