



Bulles de cidres n°1



Bullez léger avec les Cidres de France !

“ *L'apéritif c'est la prière du soir des Français...* ”
déclarait dans les années 70 le diplomate et romancier Paul Morand. Ce rituel bien ancré dans notre patrimoine culinaire est aujourd'hui incontournable pour **87 %¹ des Français qui apprécient particulièrement ce moment**, synonyme de **convivialité et de plaisir**, en famille ou entre amis.

Ambiance bistrot, terrasse ensoleillée, pique-nique bohème ou « home sweet home » ? Peu importe l'endroit, ce **rendez-vous privilégié est une 'bulle' de détente à partager.**

Mises en Bulles légères avec les Cidres de France

Frais, léger, délicatement fruité et à l'effervescence dorée, le cidre est le complice des terrasses ensoleillées. **Doux, brut, demi-sec, traditionnel, rosé ou poiré**, il propose une grande diversité de saveurs, reflets du terroir et des variétés de pommes à cidre utilisées.

100 % pommes de France et sans sucre ajouté, le cidre est la boisson alcoolisée naturellement la plus légère. Cet atout est ignoré par 60 % des Français² ! 30 % moins calorique que la bière et 2 fois moins que le vin et 6 à 7 fois moins qu'un alcool fort, le cidre apporte **moins de 50 kcal par verre³** et permet ainsi l'économie de précieuses calories, tout en préservant plaisir et convivialité.

Il démontre d'ailleurs ses **atouts diététiques dès l'apéritif**, en accord avec les recettes Printemps Eté des Cidres de France. Jaune d'or, ambré ou rosé, le cidre est le complice des instants hauts en couleurs ! Il se (re)découvre cette année rehaussé d'épices sélectionnées par la **Maison Thiercelin 1809⁴**, entreprise artisanale bicentenaire renommée pour l'authenticité et la qualité de ses épices. **Des mariages osés à découvrir au rythme des fruits et légumes de saison !**



AVRIL

Tartare de veau au citron vert, graines de fenouil et grenade



MAI

Rouleaux de printemps aux crevettes, betterave et menthe, sauce sweet chili et sésame



JUIN

Boulettes de poulet à la féta et petite sauce au cidre, cumin et curcuma



JUILLET

Sorbet fraise et rhubarbe au poivre de Sichuan en trou normand



AOÛT

Gaspacho à la coriandre et chantilly safranée au cidre



SEPTEMBRE

Chips de pomme, dés de pommes aux cinq épices et mousse glacée au cidre

« A l'instar du Cidre, le poivre du Sichuan est effervescent en bouche. Ce 'faux poivre' non piquant a des notes d'agrumes qui vont donner du relief à ce sorbet façon trou normand. » M. Jean Thiercelin, dirigeant de la maison Thiercelin et Maître artisan en épices.



Le saviez-vous ?

Le cidre apporte plus de polyphénols que le vin blanc, le rosé et le champagne⁵ !

Associé aux vertus anti-oxydantes des épices, c'est un véritable cocktail de jouvence !



De la pomme, rien que de la pomme, et beaucoup de savoir-faire

L'interprofession des Cidres de France compte environ **10.000 producteurs de fruits à cidre et 500 cidriers** qui élaborent plus de **100 millions de litres** chaque année. Brut, Doux, Demi-sec, Traditionnel, Rosé, Poiré... Avec plus de **1 000 sortes de fruits à cidre en France**, la diversité des Cidres de France est à (re)découvrir chaque jour ! Les cidriers mettent en œuvre leur savoir-faire à chaque récolte, selon un mode d'élaboration spécifique français, qui garantit la typicité des Cidres de France et notamment les caractéristiques nutritionnelles de cette boisson **naturellement légère et peu alcoolisée**.

¹ Sondage Ipsos, Avril 2011.

² Sondage « Les Français, les calories et l'alcool » Opinion Way pour la collective des Cidres de France, Février 2012. Résultats complets disponibles sur demande auprès du service de presse.

³ 50 kcal/15cl. Source Ciquial 2012.

⁴ Boutique « Goumanyat & Son Royaume » - 3 rue Dupuy - 75003 PARIS

⁵ Source Phenol-Explorer Mars 2013. Teneurs en polyphénols : champagne : 19mg/100mL ; vin blanc : 32 mg/100mL ; vin rosé : 82 mg/100mL ; cidre : 98 mg/100ml ; vin rouge : 215mg/100mL.