

BULLES de cidres

Information Presse
Octobre 2014

AMATEURS DE CIDRE *demandez le menu !*

ÉDITO LE CIDRE SE RÉINVENTE pour le meilleur



Une (r)évolution est en marche, portée par la jeune garde des chefs cuisiniers, qui n'hésitent plus à proposer le cidre et le poiré en accompagnement de leurs plats et à les mettre à l'honneur dans leur cuisine. Ce qui les séduit ? **Cette fraîcheur et ce peps si caractéristiques**, véritables signatures gustatives !

L'occasion pour les Français de redécouvrir avec plaisir ces boissons, qui, en plus **d'être savoureuses, présentent l'avantage d'être faiblement alcoolisées** (entre 3° et 5,5°) **et légères** (deux fois moins caloriques que le vin).

D'autant que le cidre s'adapte à tous les moments de consommation, aussi à l'aise à l'apéritif, qu'à table ou en soirée. Traditionnel, ou fermier, il se pare d'une note supplémentaire d'élégance dans sa version millésimée, innovant en rosé ou encore nomade aux formats 25 et 33cl, mais toujours accessible, grâce à son petit prix.

Une vraie révélation pour les amateurs de saveurs, qui recherchent plus de légèreté lors de leur dîner, et préféreront désormais déboucher aussi une bonne bouteille de cidre pour leurs invités. De quoi renouveler, au choix et avec gourmandise, les traditionnels accords mets/boissons de l'apéritif au dessert !

POUR LES FÊTES, osons les cidres !

A l'apéro

Un cidre mono variétal fera pétiller les flûtes avec sa robe or aux reflets verts. **Très frais, léger et subtil**, sa personnalité fine et originale en fait une boisson d'exception pour lancer les festivités en douceur.

En entrée

Un cidre brut à l'acidité mordante **réveillera les papilles** et accompagnera à merveille un plateau d'huîtres.

En plat

Un cidre traditionnel à la fois **complexe, riche et texturé** sera remarquable sur un filet de porc aux pommes et sublimerà un gibier accompagné d'une poêlée de foie gras et cèpes.

Au fromage

Un cidre AOP Pays d'Auge révélera les arômes d'un camembert normand, sans les recouvrir, avec sa **grande ampleur en bouche**, et ses arômes puissants.

En dessert

Un poiré aux fines bulles, avec ses senteurs terriennes et sa **noble amertume** apportera une **touche de légèreté** à une bûche glacée aux fruits.

ASTUCE

Les petits formats : une grande idée !

Ces dernières années, sont apparus de tout **nouveaux formats de bouteilles de cidre en 25 et 33 cl**. De petits conditionnements, qui favorisent une consommation en solo et permettent de diversifier les saveurs à l'heure de l'apéro. Poiré, rosé, doux, brut, demi-sec, ils déclinent toutes les typicités de cidres et sont également un bon moyen de lutter contre le gaspillage, sans pousser à la consommation ! Toujours prêts à être servis aux invités, ils régaleront à tout moment les amateurs de saveurs fruitées et légères.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS, toquée de cidre !

Depuis plusieurs années, pour valoriser l'excellence de leur production, les Cidres de France collaborent avec de jeunes chefs talentueux et prometteurs, qui proposent **une cuisine créative, subtile et raisonnée**. Après Patrick Rajkowski, élu Toque de l'Année 2013, ou encore le chef étoilé Frédéric Simonin, c'est au tour de **Béatriz Gonzalez jeune chef prodige du Neva Cuisine**, l'une des adresses montantes de la bistronomie parisienne, de livrer son interprétation de la cuisine au cidre...

A TABLE

avec Béatriz Gonzalez et les Cidres de France

Béatriz Gonzalez a fait parler sa créativité autour du cidre et du poiré, en imaginant deux recettes aux douces saveurs d'Automne. Des associations subtiles et équilibrées, qui sublimeront un apéro dînatoire entre ami(e)s ou un petit dîner en amoureux.



**MILLEFEUILLE
DE POTIMARRON
À LA PISTACHE,
POITRINE DE PORC
CROUSTILLANTE
ET ÉMULSION
DE CIDRE**



**POIRE POCHÉE
AU CIDRE POIRÉ
ET SON MOELLEUX
À LA CRÈME
DE MARRONS**

“ Pour cette recette, j'ai joué sur l'acidité naturelle du cidre, afin de réaliser une sauce au cidre très gourmande. Préparée à partir d'un jus réduit presque à sec, qui concentre toute la saveur des pommes, elle donne de la fraîcheur à la poitrine qu'elle accompagne. ”

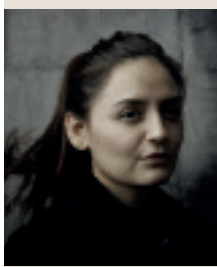
L'accord parfait : un cidre brut, plutôt rond et pas trop amer-tumé.

“ Ce dessert est irrésistible. J'ai accentué le fruité de la poire en utilisant un poiré pour le pochage. D'autant que celui-ci apporte, en plus, son sucre naturel au sirop pour un rendu très équilibré. ”

L'accord parfait : un cidre doux et peu acidulé.

LE MOT DU CHEF

“ Pour moi, le cidre est avant tout un produit convivial, que l'on consomme en famille ou entre amis. C'est une boisson typique de la gastronomie française, représentative de la diversité de nos terroirs et du savoir-faire de nos producteurs. En cuisine, je l'utilise notamment pour la préparation des céleris rave qui accompagnent mes ris de veau. J'aime jouer avec son acidité et sa diversité. ”



FOCUS

Béatriz Gonzalez : son enthousiasme latin emballa la capitale

Fille de restaurateurs de Mexico, Béatriz Gonzalez a toujours su que son destin se déroulerait derrière les fourneaux. Jeune apprentie, son père l'envoie se former en France : deux mois de cours intensifs, puis deux ans à l'Institut Paul Bocuse et une tournée des étoilés plus tard (de Pierre Orsi à Lyon à Lucas Carton à Paris, en passant par la Grande Cascade dans le Bois de Boulogne), la voici à la tête du Neva Cuisine, dans le 8^e arrondissement de Paris.

Ce qui la distingue : **des goûts justes, des cuissons parfaites, des jus exceptionnels, des présentations très soignées, un savoureux équilibre des saveurs et, toujours, une petite note « latina » pour faire danser les papilles !**

A PROPOS DES CIDRES DE FRANCE

Fruité, naturellement léger et 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 au cidre une palette de saveurs et de couleurs, qui ravissent tous les palais. Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de fruits à cidre et 500 cidriers qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique, que perpétuent les professionnels soucieux de la qualité de leurs cidres et protégé par une réglementation stricte. www.info-cidre.com - www.alorigineducidre.com