



AILLEURS EN FRANCE

PERCHE, DOMAINE DU RUISSEAU, CIDRE DEMI-SEC

Toute jeune AOC, le Perche est la région à surveiller. Cette cuvée tout en tendresse évoque la maraude de pommes bien mûres, la douceur du fruit et la nostalgie de l'enfance insouciante. À servir avec une tarte au praliné. **4,50 €**

cidreduperche.fr/nos-producteurs

PAYS BASQUE, DOMAINE BORDATTO, VIN DE POMME TXALAPARTA

On descend dans le Pays basque pour goûter à la complexité de cet assemblage de deux variétés de pomme. Longueur, tenue, tension, tannins : impérativement à table, ce cidre adorera se frotter au canard.

11,50 €

domainebordatto.com

À TABLE

N° 135 / MARS-AVRIL 2021

85
RECETTES
INÉDITES

VITE & BON 50 RECETTES EXPRESS EN 20 MINUTES

**POIREAU,
SOLE,
BANANE,
PARMESAN**
LES DÉLICES
DU PRINTEMPS

VIVE LES RESTES !
NOS IDÉES GOURMANDES
POUR LES RECYCLER

**PAQUES
SALE ET SUCRÉ
UN MENU
TOUT
CHOCOLAT**

**VINS +
FROMAGES**
LES MEILLEURS
ACCORDS

*Boulettes
de bœuf,
pommes de terre
au thym*

L 14142 - 135 - F: 3,90 € - RD

FRANCE METROPOLITAINE 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 4,9 MAD / N CAL 7,20 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

CIDRE

SUFFISAIT QU'ON S'AIME

Le cidre se dépêtre – enfin – de son image un peu ringarde.
En osant mettre en avant sa diversité, ses terroirs, ses accords
et ses cuvées de garde, il conquiert de nouveaux consommateurs,
plus urbains, plus branchés et plus gastronomes.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS



Il y a un temps pas si lointain où pour beaucoup la consommation de cidre se résumait à dénicher une fois par an, pour accompagner la galette des Rois, une bouteille floquée d'une étiquette avec un pommier et deux vaches, à la typo triste et aux couleurs passées. Le cidre, c'était aussi la bolée qu'on posait sur une nappe vichy dans les crêperies. Heureusement, l'effervescent fruité a su, ces dernières années, s'extraire des clichés et oser, sans renier sa culture, se tourner vers l'avenir. Cette boisson très ancienne renoue avec ce qu'elle est fondamentalement : un produit fermenté, naturel, et qui procure en bouche un bonheur simple, rafraîchissant et immédiat.

Des origines paysannes

La question de relancer le débat sur ses origines, car peu importe qu'elle soit née au Pays basque, en Bretagne ou en Normandie, cette boisson alcoolisée, obtenue en faisant fermenter du jus de pomme, a d'abord été produite au sein de fermes en polycultures. On faisait du cidre « à côté » de son exploitation, de façon un peu empirique, ce qui expliquait les différences de niveau et de stabilité de ces produits vraiment artisanaux. Mais depuis quelques années, les œnologues ont mis un pied dans les cidreries. L'apport de leur technicité a tout de suite eu un impact sur la qualité du produit. De quoi inciter un nombre grandissant de producteurs à installer une cidrerie pour mieux se réapproprier leur terroir. Si l'installation demande du temps, les pommes, elles, ne manquent pas : il suffit d'oser sauter le pas. Car le cidre a énormément d'atouts : il est peu alcoolisé, facile à boire et à appréhender. Il répond aussi à des normes de production plus vertueuses et respectueuses de l'environnement.

Pommes anciennes et cidre monovariétal

Le retour en grâce du cidre s'inscrit dans une forte tendance à la naturalité et à la mise en valeur des produits du terroir local, à commencer par les variétés anciennes. De plus en plus de cidres sont en effet produits à base de pommes rustiques locales qui permettent de limiter les traitements chimiques et leur impact écologique. Quelques producteurs se sont tournés vers le bio, voire la biodynamie. Ils travaillent sur une sélection de variétés de pommes indigènes, parfois rares, ou même tombées en désuétude. Leur retour est gage d'authenticité et de refus de l'uniformisation des goûts. Parlons de ces pommes : connaissez-vous la guillevic, cette pomme à cidre acidulée verte originaire du golfe du Morbihan ? Elle a signé l'apparition d'un nouveau type de cidre, un breton monovariétal affichant un Label rouge Royal Guillevic. Une révolution dans l'univers des cidres qui, traditionnellement, a toujours préféré l'assemblage. Sur cette lancée, on découvre des cidres à base de reinettes, d'avrolles ou de coco d'Issé. Stimulant, n'est-ce pas ?

Une vaste palette de goûts et d'accords

Parallèlement à ce travail sur le terroir et l'origine, d'autres initiatives originales voient le jour comme des cidres cofermentés avec d'autres fruits (coing, raisin, etc.) ou infusés (lavande, gingembre, etc.). On découvre également des cidres de glace, des cidres vieillis en fûts ayant contenu du calvados ou du bourbon, et même des cidres sans bulles. Les possibilités sont infinies, et le potentiel de progression énorme. Autre curiosité : les cidres houblonnés, nés du rapprochement avec les brasseurs artisanaux. Car cette boisson, comme les craft beers et les vins nature, s'affranchit aujourd'hui des standards et d'une communication globale pour replacer l'homme – ou la femme – au cœur de la production. Cette personnalisation s'illustre par l'apparition d'étiquettes résolument modernes, voire arty, qui aident aussi cette boisson, légère en alcool mais au fort quotient terroir, à se faire une place dans les bars et les restaurants tendance, à côté des meilleures productions de vins nature ou de bières artisanales. Très adaptable, le cidre se déguste sans complexe à l'apéro, comme au cours d'un dîner chic. Servir un cidre sur une poularde truffée n'est plus interdit. Les sommeliers ne s'y trompent pas, n'hésitant plus à proposer davantage de références sur leur carte des vins ou à surprendre avec des accords sur les huîtres ou des ris de veau. Mieux, de véritables bars à cidre – comme La Cidrerie, à Paris (51, quai de Valmy, 10^e) ou Le Sistrot, à Quimper (53, bd Amiral de Kerguelen) – voient le jour, avec des « dégustations découverte » à faire tourner la tête au plus averti des cidrophiles.

Cidres de garde et grands formats

Certaines régions sont spécialisées dans la production de pommes phénoliques, qui apportent des tannins. Poussant cette logique jusqu'au bout, quelques producteurs reconnus, comme Bordelet ou Hérout, explorent depuis un moment le potentiel des cidres de garde, entraînant dans leur sillage d'autres cidriers. L'AOP Cotentin, soutenue par Dominique Hutin, l'infatigable défenseur du cidre, a même lancé le vieillissement prolongé : une initiative permettant aux particuliers et aux professionnels de réserver des cidres millésimés qui seront mis en cave et livrés aux amateurs après une paire d'années. L'intérêt ? Un assouplissement des tannins, mais aussi un développement des arômes, dans la même lignée que le vin. Préservons donc les jolis cidres d'une consommation trop hâtive, ils ont tant à donner après avoir séjourné en cave. Les magnums, fréquents dans le monde du vin mais encore peu courants pour les cidres, commencent également à émerger. Osez dégainer ces bouteilles généreuses : le fruit s'y exprime dans toute sa complexité, et ce format chic donne du lustre et de l'élégance à la bulle !