

# Le cidre en douce effervescence



**CONSOMMATION.** La brasserie Fayyar a ajouté à sa gamme de bières permanentes et éphémères une gamme de quatre cidres. Une version classique, une rappelant le houblon de la bière, une autre élevée en fût de chêne et enfin une quatrième aux fruits rouges, clin d'œil aux cerises du paysage saint-brisien. PHOTO CÉLINE NIEL

« Le cidre, ce n'est plus que ce que l'on boit à la crêperie ou avec une galette des rois »

## EN BREF

### Guide

**Nouvelle édition.** Le Guide des caves Vignobles et Découvertes 2024 est accessible en ligne sur le site [www.guide-caves-bourgogne.fr](http://www.guide-caves-bourgogne.fr) ; à l'intérieur, 252 domaines, maisons et caves coopératives de Bourgogne sélectionnés par le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, labellisés « Vignobles et découvertes ». Ce label garantit plusieurs critères, parmi lesquels l'accueil « authentique et convivial », des conditions d'ouverture « pratiques et fiables », une consommation responsable du vin ou encore la découverte « avec passion » de la Bourgogne.

### Recherches

**Étude.** Dans le *Journal of Wine Economics*, la docteure en économie Alicia Gallais et la professeure Florine Livat-Pêcheux retracent le fruit de leurs recherches, à la Kedge Business School de Bordeaux. Une étude menée auprès de plus de 1.300 personnes, visant à analyser la manière dont les consommateurs apprécient les vins lorsqu'ils connaissent le sexe du producteur. Ces recherches mettent notamment en exergue la tendance des consommateurs interrogés, en particulier celle des hommes, à vouloir payer des prix plus bas lorsqu'il s'agit de vins produits par des vigneronnes.

### Bilan

**Grands Jours.** La 17<sup>e</sup> édition du salon professionnel itinérant en Bourgogne, organisé par l'interprofession, se tenait du 18 au 22 mars. Elle a accueilli 2.391 professionnels de 58 pays. Une hausse de 3,5 %, comparé à 2018 (les éditions de 2020 et 2022 ayant été impactées par le Covid).

## Tendance

**Il y a eu le boom des brasseries artisanales. Y aura-t-il celui des cidreries ? Alors que la consommation évolue doucement, des brasseurs locaux diversifient leur activité et se lancent dans la production de cidre.**

Caroline Girard  
caroline.girard@centrefrance.com

À Clos de Rochy, on vient surtout chercher des pommes à croquer. Et depuis que Pauline Gois est revenue sur l'exploitation familiale de Charny-Orée-de-Puisaye, en 2019, la clientèle attendait de pouvoir ajouter du cidre dans son panier. Là-bas, il est produit de façon « ancestrale ». « On écrase les pommes ramassées lorsqu'elles sont tombées au sol, puis le jus est stocké en cuve. Quand le taux d'alcool est stabilisé, on le met en bouteille et c'est là qu'interviendra la deuxième fermentation. »

À la ferme, elle met en avant la fabrication artisanale du produit. « Les pommiers à cidre ont été plantés par mon grand-père. On fait de l'assemblage avec deux variétés principales et des petites varié-

tés annexes. » Des arbres fruitiers là depuis plusieurs générations, qui, une fois plantés, donnent des fruits après quelques années. « Le cidre, ce n'est plus que ce que l'on boit à la crêperie ou avec une galette des rois, estime Pauline Gois. Et je pense que tout le travail fait par les microbrasseries aide à ça. »

« Des cidres fermiers, qui ont du caractère »

Justement, direction Saint-Bris-le-Vineux. Pendant des années, l'idée de faire du cidre a germé dans le cerveau de Romain Sorin. L'histoire « d'un vigneron qui a voulu faire du cidre, avec du matériel de brasserie », résume celui qui navigue entre le domaine de la Cave du maître de Poste, et la microbrasserie artisanale Fayyar. « C'est un produit qui est proche du vin vis-à-vis de l'élevage, proche de la bière sur le côté effervescent. Ça relie un peu mes deux passions », poursuit Romain Sorin. Et la concrétisation de l'idée s'est faite de manière aussi « réfléchi » qu'« instincti-

ve ». Avec des pommes en provenance du Pays d'Othe.

Ce jour-là, son acolyte Simon mettait en bouteilles l'une des quatre « cuvées » de cidre imaginées par la microbrasserie. Une version élevée en fût de chêne pendant plus de dix mois, conditionnée à l'identique des bières, en bouteilles de 33 cl. « On ne s'est pas non plus lancés sur un coup de tête, précise Élise, en charge du marketing et de la communication. On a fait une étude de marché et on a constaté qu'il y avait une opportunité à saisir. » La microbrasserie conditionne environ deux tiers de sa production de cidre en bouteille, le reste en fût. « Dans les pays anglo-

saxons par exemple, le cidre à la pression est beaucoup plus répandu. » Et en France, dans le secteur « café hôtel-restaurant », il s'invite petit à petit en dehors des traditionnelles crêperies (*lire encadré*).

Doucement mais sûrement, Arnaud Popihn développe lui aussi la production de cidre, là où il produit déjà une centaine de bières différentes à l'année. Doucement, car tout a commencé il y a dix ans, par la plantation d'un bon millier de pommiers. « Ma grand-mère en faisait ici », se souvient le brasseur, qui produit aussi du vin - pour l'instant avec du raisin de négoce, puis avec les fruits de ses propres vignes. « Le volume de consommation de cidre n'est pas du tout

égal à la bière mais c'est un peu en train de revenir. » La première récolte de pommes s'est faite l'an dernier et le but, « c'est de faire quelque chose d'assez traditionnel », en bon amateur de « cidres fermiers, qui ont du caractère ». Au même titre qu'ils utilisent les céréales de la ferme pour leurs bières, la production de cidre se développe, elle aussi, en circuit ultracourt, la matière première venant tout droit de l'exploitation. « Ce qui m'intéresse, ce n'est pas de faire du cidre standardisé. Dans la bière, on est allés assez loin dans la réflexion. On veut continuer ce travail-là avec le vin et le cidre. Il y a de quoi s'amuser, travailler la fermentation. Comme dans le vin, on peut aussi imaginer du monovariétal. »

Et comme avec le vin, ou même avec la bière, les brasseurs imaginent même le produit en accord mets vins. « Il faut le pousser sur la table, arrêter les idées reçues comme le rouge et le fromage, la bière et les cacahuètes », se-coue Romain Sorin. Qui imagine son cidre élevé en fût de chêne avec des acras « légèrement relevés », un fromage à pâte molle ou, pourquoi pas des escargots. ■

### « Une vraie alternative »

Sur sa carte, Paulin Vocoret, du bar à vin Claudus à Auxerre, a en ce moment six références de cidres et de poirés. « Je pense qu'on est au début de l'intérêt pour ces produits. Aujourd'hui, le cidre est devenu une vraie alternative super intéressante. C'est une boisson un peu moins alcoolisée, avec un côté rafraîchissant. Ce qu'il faut montrer aux gens, c'est la diversité de variétés de pommes, le travail des producteurs qui travaillent des cuvées millésimées, parfois même du parcellaire ». Une offre qui se diversifie, mais que la clientèle de pub connaît déjà. « J'en mets à la pression de temps en temps et j'en ai toujours en bouteilles, du Pays d'Othe, du Maine, de Mayenne, du Canada... liste Maël, du bar Le Galopin. On a la même démarche qu'avec les bières. »