

# Le cidre, le plaisir de tomber dans les pommes

Depuis quelques années, il a gagné en qualité. Grâce à plusieurs initiatives individuelles, il s'invite aux plus grandes tables.

EMMANUELLE JARY

**SAVEURS** Pendant des siècles, Bretons et Normands n'ont bu que du cidre, tant en semaine que le dimanche, mais ils appréciaient une boisson éloignée de ce que l'on trouve aujourd'hui en bas des rayons de supermarché, à savoir avec une teneur en sucre élevée. En sortant de ses régions de production, le cidre n'est pas pour autant sorti des crépéries. À la rigueur le consommateur s'en trouve chez soi avec une galette des Rois ou pour la Chandeleur. C'était hier (et, pour la date officielle, avant-hier !). Le cidre renaît de ses cendres. Certes, le tout-venant reste encore la règle, mais, en fouillant un peu, on trouve des bouteilles que les sommeliers dans leur jargon qualifient de beaux flacons.

## Une place à prendre

Imaginons : vous organisez un petit dîner en semaine avec des amis qui se proposent d'apporter chacun une bouteille. Vous acceptez, c'est un dîner informel, après tout. Imaginons donc l'inimaginable : l'un d'entre eux arrive avec une bouteille de cidre. Au mieux, vous pouffez de rire dans la cuisine en pensant : « Quel plouc ! » Au pire, vous êtes agacé(e) car vous allez manquer de vin, puisqu'il n'est évidemment pas question de servir cette bouteille à table, excepté si c'est mardi gras.

Et si vous révisiez vos jugements ? Les temps ont changé. Tous les restaurateurs le déplorent : on ne boit plus autant qu'autrefois, alcool est oblige. On fait attention à choisir des vins les moins sulfités possible, appelés d'ailleurs vins « naturels ». De plus, c'est la crise. Les années 1980 sont loin. C'est là que le cidre intervient. Cette boisson de crépérie un peu ringarde (allez comprendre les modes) est 100 % naturelle, composée uniquement de fruit. Et quel fruit ! Pas défendu du tout, en tout cas, lorsqu'il est question de régime, de polyphénol, d'antioxydant. Là, on crie : « Vive la pomme ! » Le cidre est la boisson alcoolisée la moins calorique. Deux fois moins que le vin. Normal, il titre entre 3° et 5,5°. Moins d'alcool, moins de sucre, et donc plus light, c'est mathématique.

Puisqu'on est dans les chiffres, parlons du prix. Un très bon cidre fermier élaboré dans les règles de l'art, c'est-à-dire avec un assemblage de pommes, des plus douces aux plus amères, cueillies à maturité, pressées en un jus qu'on laisse fermenter une première fois en cuve, puis une deuxième fois en bouteille, sans pasteurisation, ni ajout de CO<sub>2</sub> ou très peu, bref, une beauté de produit bien fait est vendu 2,90 à 3,50 euros la bouteille en moyenne à la propriété.

## Comment choisir son cidre ?

Peu de critères sont réellement fiables. Un cidre fermier est produit par un agriculteur qui possède ses propres vergers. Un cidre artisanal est élaboré par un artisan qui achète ses pommes. Dans les deux cas, il en existe des bons et des moins bons, et surtout un panel de goûts en fonction des terroirs, des variétés de pommes et de leur assemblage. Dans le seul département des Côtes-d'Armor, on recense plus de 600 variétés de pommes à cidre. Troisième catégorie, le cidre appelé élégamment « de marque », c'est-à-dire industriel, produit à très grande échelle et systématiquement pasteurisé. Un critère

## BRUT OU DOUX ?

Les mentions « sec », « brut », « demi-sec » et « doux » renvoient au degré de sucre et donc d'alcool contenu dans le cidre. Plus il y a d'alcool, moins il y a de sucre. Ils titrent respectivement de plus de 5 % à moins de 3 %. Plus un cidre est doux, moins il se gardera longtemps. Depuis quelques années, à l'initiative d'Eric Bordelet, les producteurs tentent d'élaborer des cuvées de garde.

Le cidre renaît de ses cendres grâce à des bouteilles que les sommeliers qualifient de beaux flacons.

PRIGNET / LE FIGARO MAGAZINE

qualité, cependant : la mention « pur jus » signifie que le cidre n'est pas coupé à l'eau. Il existe par ailleurs deux IGP (Bretagne et Normandie) et deux AOC. Sont-ce réellement des critères de qualité ? Le mieux c'est d'y goûter.

## Les bons accords

Le cidre, un produit haut de gamme. Ce n'est pas la filière des producteurs qui le dit, mais les sommeliers des plus grandes maisons. Qu'à bu David Biraud, directeur des restaurants du Mandarin Oriental à Paris, en fin de repas pour les fêtes ? Un poiré d'Eric Bordelet. Cidre ou

poiré, même combat. Nature, sain, peu alcoolisé, pas cher. Seul le fruit change, mais qu'importe le fruit pourvu qu'on ait le plaisir. Le fameux poiré d'Eric Bordelet était un millésime 2003, bu « pour le rafraîchissement et parce que c'est une boisson peu alcoolisée ». Au restaurant Le Camélia, David Biraud le sert au verre avec des desserts aux fruits secs ou aux pommes. Le sommelier Antoine Pétrus, chez Lasserre à Paris, va plus loin. L'homme se réjouit de parler de ce produit hors du commun, qui s'écrit d'ailleurs avec l'ancienne orthographe « sydre ». Eric Bordelet possède des

pommiers vieux de 300 ans, précise Antoine Pétrus, admiratif. Or plus un pommier est vieux, meilleur sera le cidre. Avec une telle boisson, il faut se lancer dans des accords de textures. Une plume de porc ibérique, une vieille mimolette de 36 ou 48 mois, un gouda cassant, selon Antoine Pétrus, qui a débouché un sydre de 1999 en fin d'année 2011. « À l'œil, une fin cordon de bulles ; au nez, des senteurs terribles de sous-bois précieux, de la mousse, de la truffe noire ; en bouche, une attaque finement acidulée, de l'ampleur, une texture confortable, avec, en finale, une noble amertume qui fait saliver. »

On imagine bien que cela ne se boit pas dans une bolée. Tel est le combat de Didier et Jean-Michel Nicol, producteurs du seul et unique cidre Label rouge, monovariétal, le Royal Guillevic. Une rareté, puisqu'un bon cidre est un subtil assemblage de nombreuses pommes pouvant largement dépasser la dizaine. Or la variété Guillevic se suffit à elle-même. Bien équilibrée, elle donne un cidre consommé autrefois en Bretagne à l'occasion des mariages et autres fêtes. Réhabilité dans les années 1980, ce cidre avait disparu au profit du vin et autres bulles après la seconde Guerre mondiale. Jehan Lefèvre à la Ferme des Landes, dans les Côtes-d'Armor, a également voulu retrouver les saveurs d'autrefois en élaborant un cidre très sec tirant à plus de 7°. Ce produit, étonnant d'un point de vue gustatif parce qu'inhabituel, ne s'accorde pas avec des crêpes, mais des huîtres, de la charcuterie, du boudin noir. À noter que, dans ces bouteilles-là, les bulles ont disparu. Mais que la fête commence, les cidres du renouveau sont arrivés. ■

## LA VERSION BASQUE

Personne n'en parle, il n'est à la carte d'aucun restaurant. Certes, il est plus présent en Espagne mais depuis quelques années, des agriculteurs ont ouvert des cidreries en France. Côté espagnol et le long de la côte française, on trouve un cidre qui ne porte pas son nom car il possède plus de 1 g par litre d'acidité volatile et donc pour la législation française, il s'agit d'un vinaigre. Le mot cidre est banni. Même pas mal, on l'appelle alors sagarnoa, littéralement en basque, « vin de pommes ». Un goût caractéristique, sec, d'auteurs diront piqué. À l'intérieur des terres, en revanche, on trouve une production de cidre (moins de 1 g/litre d'acidité volatile, l'appellation est donc permise) avec des producteurs qui ont à cœur de valoriser les variétés de pommes locales. Comment expliquer ces deux traditions ? Autrefois, les pêcheurs à la baleine et à la morue se rendaient dans les cidreries pour déguster et sélectionner les fûts qu'ils emporteraient en mer. Ils arrivaient avec leur côte de bœuf et leur morue salée. Ils mangeaient en buvant, les tonneaux se vidaient un peu ; le liquide au contact de l'air s'oxydait. Cette tradition s'est perpétuée dans les cidreries où l'on retrouve aujourd'hui le menu typique : omelette à la morue, côte de bœuf grillée et cidre à volonté. Dans l'intérieur des terres, on était paysan et avait pris l'habitude de mettre le cidre en bouteille pour les grandes occasions. D'où un cidre non « oxydé ». Les cidreries basques ouvrent jusqu'au printemps, à Saint-Sébastien.

Le croque-notes  
François Simon

## Chapel ferme

TEMPS DE LECTURE : 3 min 12 s

Il y a comme cela des nouvelles qui vous laissent un goût amer dans la bouche. Certainement pas celui de la salade de homard bleu, de gorges de pigeonneau et pourpier aux truffes, mais l'annonce du dépôt de bilan de la maison Chapel à Mionnay (01). La maison devait rouvrir ses portes début février, mais elle ne le fera point. « Personne ne vient à Mionnay pour prendre un bain de soleil, constatait, amusé, Alain Chapel, écouter Karajan ou acheter la Jouvence de l'Abbé Souris. » Les gens venaient pour une cuisine incroyablement nette et de vision. Alain Chapel, foudroyé par un infarctus en 1990, à l'âge de 53 ans, avait été le sphinx de sa génération. Une sorte de bouddha pensif, espégle et souriant. Il rayonnait par une réelle discrétion, contrastant avec notre époque où, en un sourire et une mèche vagabonde, on devient une star. Les discrets sont dorénavant démonétisés. Ils ne valent plus tripette. Qui connaît Chapel ? Déjà, il y a tous les chefs, avec, à leur tête, Alain Ducasse, qui s'en est toujours réclamé ; Joël Robuchon également, et puis toute une superbe ribambelle, dont Gérard Besson, Jany Gleize, Dominique Le Stanc, Laurent Pourcel. Il y a les clients aussi qui ressortaient de cette auberge confortable, des petites fleurs dans les yeux. Écoutez ces intitulés, ils sont à la fois poétiques, superbes et vous baignent le bec : poulette de Bresse en vessie, des jeunes légumes et une sauce légère au foie gras ; rognon de veau rôti dans sa crème glacée de pigeonneau. On aurait voulu garder encore longtemps cette adresse. Que personne ne touche à ce vaisseau spatial. Qu'on continue à rédiger les additions à la main, à presser les fruits du petit déjeuner, servir les vins blancs trop chambrés, souhaiter bon appétit et poser à la fin l'euphonique rituel : « Ça a été ? » On aurait voulu s'enfermer encore dans le restaurant, réclamer des crêpes et des laitages, des prairies à l'herbe douce, Salvatore Adamo. Henri Gault eut des larmes sur son gâteau aux foies blonds. Mais le siècle est impitoyable avec les rêveurs. Malgré la présence de Philippe Jousse, présent depuis 1982, et de Suzanne Chapel, la maison perdue sa troisième étoile. Quelques années plus tard, David Chapel, en salle, puis son frère Roman, en cuisine, rentrent à la maison avec, toujours fidèle aux fourneaux, Philippe Jousse. Suzanne se retire alors et laisse ses deux enfants reprendre le flambeau. C'est une nouvelle triste, mais il y a cependant quelque chose de troublant. On entendra très longtemps encore la voix grave d'Alain Chapel s'interroger : « Pour quoi je me complique la vie à faire un feuilleté d'asperges, alors qu'elles sont admirables tout simplement pochées ? »