

CIDRE

Faites le tri

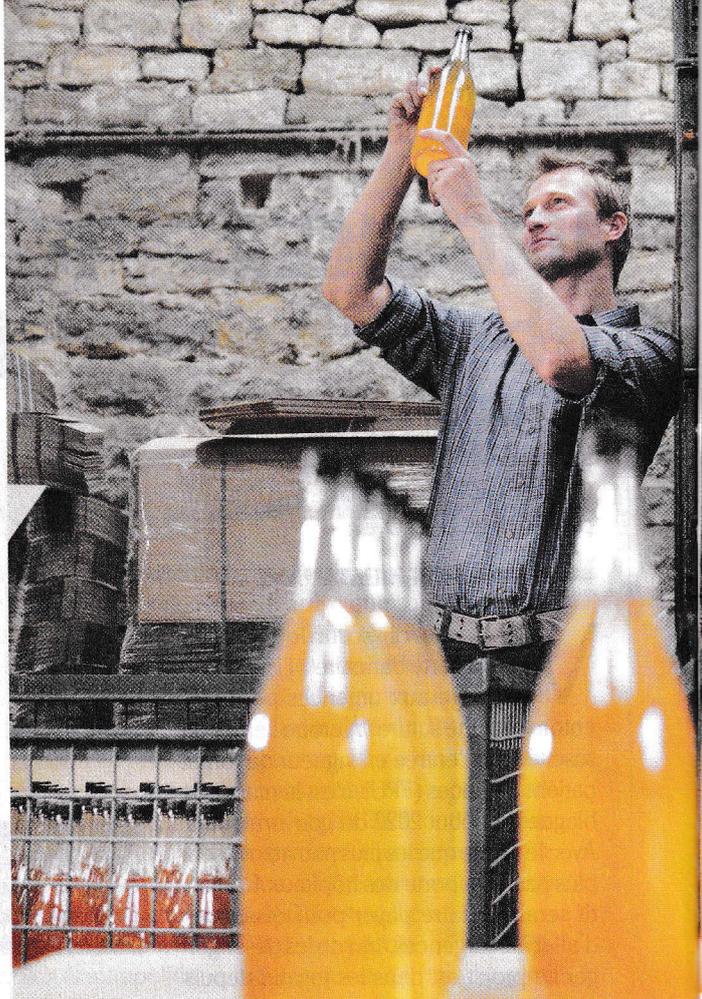
Traditionnellement, cette boisson rustique accompagne les crêpes servies à la Chandeleur. En pleine effervescence, elle se décline désormais sous de nombreuses formules.

— Par FLORENCE HUMBERT

Longtemps réservé aux consommations occasionnelles (Épiphanie, Chandeleur) et aux crêperies, le cidre « de papa » a pris un coup de jeune. Il se boit à l'apéritif et accompagne de nombreux plats : volailles, viandes blanches, poissons, fromages ou même fruits de mer. Reste à bien le choisir ! Car, sous le terme générique de « cidre », d'authentiques produits de terroir coexistent avec des breuvages industriels pasteurisés et gazéifiés comme de vulgaires sodas. Or, le cidre est beaucoup moins encadré que le vin, et sa réglementation, qui date des années 1950, n'est plus en phase avec les modes de production actuels ni avec les tendances de la consommation. Sa révision, en cours depuis plusieurs années, tarde hélas à voir le jour.

Pur jus ou moût concentré

Selon la loi française (décret du 30 septembre 1953), la dénomination « cidre » est « réservée à la boisson provenant de la fermentation de moûts de pomme fraîche ou d'un mélange de moûts de pomme et de poire fraîches extraits avec ou sans addition d'eau ». Appelé « rémillage » dans le



jargon des cidriculteurs, le coupage des moûts est donc une pratique parfaitement licite. De même que « la mise en œuvre de moûts concentrés de pomme ou de poire sous réserve que leur proportion n'excède pas 50 % du volume total ». De plus, il n'est nullement obligatoire de mentionner ces procédés sur l'étiquette ! Seule l'indication (facultative) « 100 % pur jus » garantit un cidre issu directement de jus de pomme fraîche, sans ajout d'eau.

Effervescence naturelle ou gazéification

La typicité de cette boisson pétillante provient à la fois de l'assemblage des variétés de pommes à cidre (quatre catégories, des plus douces aux plus amères) et du mode d'élaboration. Traditionnellement, le jus de pomme fait l'objet d'une double fermentation, d'abord en cuve pendant plusieurs semaines, puis en bouteille où elle engendre une « prise de mousse » naturelle. Un processus délicat, car les teneurs en alcool sont très faibles et la présence importante de sucres fermentescibles peut causer de nombreux déboires : développement de bactéries parasites, blocage de la fermentation entraînant l'absence de pétillant ou, au contraire, fermentation galopante avec un cidre qui gicle au débouchage, etc. Des risques incompatibles avec les exigences d'une fabrication à grande échelle où chaque étape, depuis la clarification du moût jusqu'à la mise en bouteille, doit être sous contrôle. Pour obtenir un produit stable, l'ajout de levures, d'enzymes, de sulfites et de gaz carbonique ainsi que la pasteurisation constituent des passages obligés pour les industriels, qui produisent des millions de bouteilles. Ces traitements



OÙ SE FOURNIR

Hormis dans les deux principales régions de production (Bretagne et Normandie), dénicher un cidre à son goût n'est pas aisé !

En grandes surfaces : règnent les grosses coopératives : Kérisac, Loïc Raison, Écusson, Val de Rance. Cela dit, les marques de distributeurs offrent parfois de bons rapports qualité-prix.

Chez les cavistes et dans les épiceries fines, on trouve des cidres « modernes », au goût travaillé, et des cidres de terroir dans le droit fil des vins naturels.

L'achat en direct permet de belles découvertes, souvent à prix doux. Beaucoup de producteurs vendent en ligne : un avantage pour les grosses commandes, car le poids des bouteilles fait grimper les frais de port.



Entre du cidre industriel, au goût standardisé, et un cidre « paysan », reflet de son terroir, il y a de grosses différences !

CULTURA CREATIVE/PHOTOCOUISINE

s'opèrent au détriment du potentiel aromatique et de la richesse organoleptique du produit. Pour les amateurs de cidres authentiques, les mentions (facultatives) comme « effervescence naturelle » (pas d'ajout de gaz) ou « non pasteurisé » apportent de précieuses informations.

Signes d'origine et de qualité

Pays basque, Picardie, Pays de la Loire, Savoie, Limousin... On élabore du cidre partout en France. Mais ce sont la Bretagne et la Normandie qui concentrent l'essentiel de la production. Logiquement, ces deux régions bénéficient d'ailleurs d'une indication géographique protégée (IGP), qui garantit que la boisson a bien été fabriquée dans une aire géographique déterminée, avec des variétés cidricoles locales. Mais, hormis ces exigences, leurs cahiers des charges autorisent la plupart des procédés industriels d'élaboration (moût concentré, gazéification, pasteurisation...). Ceux des quatre appellations d'origine protégée – AOP Pays d'Auge, Cornouaille, Cotentin et Perche – sont beaucoup plus rigoureux, mais ces cidres ne représentent qu'une très faible proportion de la production française. ◆

➔ BON À SAVOIR

Pas pour les plus jeunes ! Contrairement à une idée fautive, le cidre, dont le degré d'alcool peut se rapprocher de celui du vin, ne convient ni aux enfants ni aux adolescents. Sucré et facile à boire, il risque même de devenir un point d'entrée pour une addiction beaucoup plus grave à l'alcool...

GUIDE D'ACHAT



Doux, brut ou demi-sec

Le cidre se décline en trois catégories selon sa teneur en sucres résiduels, donc en degré d'alcool (plus il y a de sucre, moins il y a d'alcool).
#Doux La teneur en sucres est au moins de 35 g/l (42 g/l s'il est bouché) et le degré d'alcool, faible, à moins de 3%.

#Demi-sec La teneur en sucre se situe entre 28 et 42 g/l, le degré d'alcool entre 3 et 4,5%.

#Brut Moins sucré (28 g/l au maximum), il titre autour de 5% du volume.

#Extra-brut Encore moins sucré (18 g/l tout au plus), son degré d'alcool monte à plus de 5%.



Artisanal, traditionnel ou fermier

Ces mentions offrent hélas peu de garanties quant à la qualité.

#Traditionnel Le cidre est élaboré uniquement à partir de pommes à cidre (pas de fruits de table). Le breuvage présente un léger trouble naturel dû à une filtration moins forte.

#Fermier Le cidre est fabriqué sur l'exploitation, exclusivement avec des fruits produits dans ses

vergers. Selon les termes du futur décret révisé, il devrait être obligatoirement « pur jus ».

#Artisanal Le producteur est inscrit à la chambre des métiers (moins de 25 salariés). Il peut acheter ses fruits à l'extérieur, mais est tenu de concevoir sa boisson sur son exploitation. À l'avenir, le cidre artisanal devrait également être pur jus.



Autres mentions sur l'étiquette

#Pur jus Sans ajout d'eau ni concentré.

#Effervescence naturelle Provient de la fermentation alcoolique.

#Gazéifié Effervescence obtenue par adjonction de gaz carbonique.

#Bouché Appellation réservée aux cidres fermés avec un bouchon

« champignon » et ayant une teneur en anhydride carbonique d'au moins 3 g/l (pour les cidres obtenus par fermentation naturelle en bouteille) ou 4 g/l (pour les cidres gazéifiés).

#AB En pleine expansion, le cidre bio représente plus de 7% des ventes. Mais les exigences du cahier des charges portent surtout sur les pratiques culturelles au verger, les processus de transformation différant peu du conventionnel, hormis le taux de sulfite limité à 50 mg/l et l'interdiction des enzymes OGM.

#Cidre de glace Non effervescent, moelleux et plus riche en alcool, il est obtenu par concentration du moût de pomme par le froid.