

60



ESSAI page 36

SENNHEISER, SONY,
BEATS BY D^R DRE...

Casques audio Le meilleur côtoie le pire

millions de consommateurs

INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION

ESSAI page 14

ENTRETIEN DE LA MAISON

Les trucs de grand-mère à l'épreuve du labo

ESSAI page 42



PUÉRICULTURE

Des poussettes sûres et maniabiles

ESSAI page 24

MÉDICAMENTS

Contre le rhume, les remèdes à privilégier

Leclerc • Auchan •
Intermarché • Carrefour...

DOSSIER page 58

Promotions Où acheter moins cher

**EXCLUSIF !
LE PALMARÈS DES
SUPERMARCHÉS**



**DÉBUSQUEZ
LES FAUSSES
PROMOS**



M 01378 - 490 - F: 4,60 € - RD

Bien choisir

Une bouteille de cidre

Avec la Chandeleur, le mois de février marque un pic de la consommation de cidre. Pourtant, il ne se consomme pas qu'avec des crêpes. Cette boisson abordable, fruitée et peu alcoolisée, gagne à être redécouverte. Les cidres sont plus variés qu'on ne le croit. Voici comment s'y retrouver.

BENJAMIN DOURIEZ

1 Doux ou brut ?

Les deux grandes catégories de cidres se distinguent par leur caractère plus ou moins sucré, mais aussi, ce qui est moins connu, par leur degré d'alcool.

- Les cidres doux doivent contenir un minimum de 42 g de sucre par litre (35 g pour le cidre de table). La réglementation leur impose aussi de ne pas dépasser 3 % de taux d'alcool volumétrique total. Ils ont généralement un caractère fruité plus appuyé.

- Les cidres bruts sont moins sucrés, avec un maximum de 28 g de sucre par litre, et plus alcoolisés, titrant généralement autour de 4 à 5 % vol. Ils présentent une saveur plus typée.

→ **À découvrir aussi** : plus rares en rayon, les cidres demi-secs sont intermédiaires entre brut et doux, en taux de sucre comme d'alcool. Quant aux cidres dits traditionnels, même si leur définition n'est pas encadrée de façon aussi stricte, ils sont encore plus secs et plus charpentés que les cidres bruts ; ils se distinguent surtout par leur trouble résiduel, dû à une moindre filtration des levures et des impuretés.

2 Breton ou normand ?

Les deux grandes régions cidricoles vantent chacune les mérites de leur propre production. La dégustation à l'aveugle, réalisée par «60» en 2011 sur trente bouteilles, n'avait pas permis à l'une de prendre un avantage net sur l'autre (voir n°457, février 2011).

Mais elle avait confirmé que les cidres bretons sont plus souvent marqués par l'amertume tandis que la plupart des normands sont plus ronds, plus doux. Toutefois, il s'agit de généralités : « Il existe parfois plus de différences entre deux cidres bretons ou deux normands qu'entre un breton et un normand », assure-t-on à l'Union nationale interprofessionnelle cidricole (Unicid).

→ **À découvrir aussi** : on trouve aussi du cidre produit dans d'autres régions, comme le pays d'Othe, aux confins de la Champagne, la Thiérache, à cheval sur le Nord et l'Aisne, le Limousin ou la Savoie.

3 Grand ou petit producteur ?

Environ la moitié des cidres sont vendus sous marques de distributeurs (MDD), souvent à moins de 2 € la bouteille de 75 cl. Mais derrière les noms différents, la production française est très concentrée. Ainsi, de nombreuses MDD sont fabriquées par le groupe Eclor, qui possède aussi les deux grandes marques les plus vendues, Loïc Raison et Écusson.

Pour un cidre produit dans des conditions moins industrielles, on peut par exemple s'orienter vers un cidre "fermier" : les pommes de la ferme sont transformées sur place. Il est forcément "pur jus", c'est-à-dire produit uniquement à partir de pommes fraîches, sans moûts concentrés.

Mais l'appellation fermier recouvre des cidres très différents sur le plan organoleptique, même au sein d'une même production : la plupart des cidres fermiers étant non pasteurisés, ils peuvent continuer à évoluer en bouteille.

LE BON CONSEIL

Avec quoi le boire ?

Le cidre ne se débouche pas seulement en accompagnement de crêpes et de galettes. À condition de bien le choisir, il peut se boire tout au long du repas. En apéritif, on le choisira plutôt doux, tout comme pour accompagner pâtisseries et salades de fruits. Viandes et poissons peuvent être servis avec un cidre brut. Le site web alorigineducidre.com, tenu par les professionnels de la filière, assure même qu'un cidre traditionnel « fait merveille » avec un camembert, un livarot ou un roquefort !

4 Avec ou sans label ?

Les cidres arborant un label de qualité approchent souvent, voire dépassent, 3 € la bouteille.

Deux cidres bénéficient d'une appellation géographique protégée (AOP), garante d'une certaine typicité du produit, pour autant qu'ils respectent la réglementation (voir *Bon à savoir*) : le cidre Pays d'Auge (Normandie) et le cidre Cornouaille (Bretagne).

Plus difficile à trouver en magasin, il existe un seul cidre label Rouge : le Royal Guillevic est produit dans le sud du Morbihan à partir d'une unique variété de pommes. Il est réputé fin, subtil et fruité.

→ **À découvrir aussi** : le cidre bio existe aussi, même s'il n'est pas très répandu. Le label AB fixe peu de contraintes sur le mode de fabrication du cidre en lui-même ; il garantit surtout une fabrication à partir de pommes issues de l'agriculture biologique.

Conformité : peut mieux faire !

Lors d'une récente campagne de contrôle des cidres, la Répression des fraudes a relevé des anomalies sur près d'un tiers des échantillons analysés. C'est beaucoup. Faute d'être suffisamment stable sur le plan microbiologique, certains ne respectaient plus, au moment du contrôle, les teneurs en alcool ou en sucre indiquées sur l'étiquetage. Plus grave : quelques cidres d'appellation d'origine protégée (AOP) avaient subi une gazéification, alors que ce label impose de se contenter de l'effervescence naturelle du jus fermenté.

BON À SAVOIR