

Quand le cidre chic s'invite aux repas des fêtes

La boisson à base de jus de pommes vit une récolte pâlichonne en cette fin d'année, mais travaille son image. Comment ? En misant sur les cuvées haut de gamme. Et tant mieux si ça plaît aux touristes japonais.

Reportage

Dans les vergers, 2012 n'a pas été comme 2011 l'année pétillante du cidre. Selon l'Institut français des productions cidricoles (IFPC), la récolte de pommes à cidre, qui s'achève aujourd'hui, ne devrait pas dépasser les 160 000 tonnes... contre 210 000 tonnes une année normale.

« C'est exceptionnel, il faut remonter aux années 1990 pour avoir un tonnage aussi faible », constate l'Institut. La faute à un mois de février gelé et à un mois d'octobre pluvieux. Conséquence, « les fruits ont eu du mal à grossir ».

Le mois de décembre reste toutefois la période phare pour les nombreux acteurs de la filière en Normandie. Alors que les ventes de champagne (4,1 milliards d'euros en 2011) devraient se maintenir, et ce malgré la crise, celles du cidre tentent de se frayer un chemin...

Pas facile ! Les Français consomment moins de 2 litres de cidre par an et par habitant, loin derrière le vin, la bière, les boissons fraîches... et l'eau. Mais dans le même temps, les études montrent qu'ils apprécient le faible degré d'alcool du cidre (entre 3 % et 5 %) et son aspect festif reconnaissable à sa robe dorée.

Star des tables... à l'étranger

« Il y a cinquante ans ici les gens buvaient de l'eau ou du cidre. Avant que la bière et les vins ne fassent chuter la consommation. Mais il a un bel avenir », assure Philippe Huet, arrière-petit-fils de François Huet, à la distillerie Pierre-Huet, dans le pays d'Auge, à Cambremer.

« Beaucoup de clients débouchent du cidre en apéritif l'été, à la Chandeleur ou à l'Épiphanie », poursuit Cyril Marchand-Huet, qui



À la distillerie Pierre-Huet, à Cambremer, trois variétés de pommes servent à produire les 30 000 bouteilles de l'AOC cidre du Pays d'Auge.

commercialise 100 000 bouteilles de cidre, dont un quart d'AOC Pays d'Auge.

Le consommateur est de moins en moins Français. « Nous réalisons la moitié de notre chiffre d'affaires, près de 500 000 €, dans notre boutique qui accueille 2 000 visiteurs à l'année, dont beaucoup de touristes étrangers ».

À Victot-Ponfol, le domaine familial Dupont réalise même 70 % de son chiffre à l'export... « Malheureusement, soupire Anne-Pamy Dupont. Nous avons fait le choix de ne pas commercialiser en grande distribution. Nos acheteurs sont du Japon, des pays nordiques ».

Mais aussi, plus surprenant, de Belgique et d'Allemagne, pourtant deux « royaumes » de la bière. « C'est une question culturelle. On vend aussi beaucoup en Australie ».

Au top des ventes se trouve la cuvée « Colette », un cidre clair et fin, dégorgé lors de sa fermentation comme le champagne et vendu 13 €.

Un chef-ambassadeur

Pour redorer l'image du cidre, rien de mieux qu'un ambassadeur. Installé à Cambremer depuis 2003, Philippe Harfaux, chef-cuisinier propriétaire du Château Les Bruyères, s'est pris de passion pour cette boisson. Il a dressé un inventaire des cidres

normands pour mieux les marier aux plats.

« Au début, j'ai mis sur ma carte 4 à 5 cidres. Aujourd'hui il y en a une trentaine, ainsi qu'une dizaine de pommeau et 85 calvados dont les plus vieux ont 120 ans d'âge. » Comme le vin, chaque cidre a son degré de mûrissement, son taux de sucre. « Doux et amertumé » dans le pays d'Auge (viandes blanches, fromages), « animal et végétal » dans le Cotentin (andouillettes, rognon de veau), « vif » dans le Bessin (fruits de mer). « Il y a de quoi s'amuser ! »

Yann-Olivier BRICOMBERT.