



Le cidre.
La nouvelle
tendance
festive.

Du Cidre pour des fêtes de fin d'année qui changent.

- * **S**i aujourd'hui, la décoration traditionnelle du sapin de Noël a laissé place à des créations stylées et inventives, les menus des fêtes de fin d'année restent souvent des plus classiques.
- * **P**our rompre avec les habitudes, pour égayer la table en la parant de nouvelles couleurs, pour changer tout simplement, **il faut se laisser surprendre par le cidre.** Une expérience à tenter dès cette fin d'année 2010, en appréciant la fraîcheur d'un cidre nature, en mariant à d'autres ses saveurs pour composer des **cocktails originaux et légers**, ou en le dégustant en accompagnement des mets les plus variés. Avec le cidre, c'est un monde de bulles et d'arômes qu'il faut découvrir pour se laisser aller à la fête en sortant des sentiers battus, sans se ruiner et... sans forcer sur les calories.
- * **C**
- * **C**

Apprécié pour ses vertus rafraichissantes et son universalité, le cidre est moins connu pour ses nombreuses qualités d'associations culinaires.

Et pourtant, **le cidre éveille les sens et les papilles de l'apéritif au dessert.**

D'une belle couleur dorée déclinée sur différents tons, offrant dans le verre un attrait comparable à celui des vins effervescents, il possède des bulles fines et délicates et une grande diversité d'arômes et de saveurs (douceur, fruité, acidité, amertume) qui permettent de multiples possibilités d'accords.

Le cidre a donc tout pour éveiller le plaisir, embellir et faire pétiller les fêtes de fin d'année... et celles de Janvier ! On pense alors à l'Épiphanie et à la traditionnelle galette des rois. Mais là aussi, la tradition a laissé place à un nouveau genre de galettes (frangipane, bien sûr, mais également chocolat, pistache...). L'occasion de découvrir de nouveaux cidres.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Cidre est l'un des apéritifs les moins alcoolisés avec un taux compris entre 1.5° et 6°.

Pour bien commencer les fêtes : des cocktails

Rafraîchissant et peu alcoolisé, le cidre se marie parfaitement avec d'autres saveurs pour donner des apéritifs et des cocktails hauts en couleurs et pétillants en bouche.

INGRÉDIENTS

- Cidre brut et crème de cassis pour le kir breton
- Cidre brut et crème de pêche pour le kir normand

Kir breton / Kir normand

on les connaît trop peu, ils se connaissent trop bien !

Des cocktails tout simples : dans des flûtes, verser la crème de cassis ou de pêche (selon votre goût pour les proportions), puis compléter avec le cidre en mélangeant avec douceur pour conserver l'effervescence.

Les Bretons auraient-ils été les premiers à découvrir tous les agréments d'une recette adaptée du célèbre Kir de Dijon ? Les déclinaisons avec d'autres crèmes de fruits (fraise, framboise...) sont aussi délicieuses. Les Normands y trouvent de l'inspiration et une façon de répliquer, pour certains, l'ajout d'un trait de Calvados est vraiment la marque de fabrique régionale.





Le Mont Saint Michel*

INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes : 50 cl de cidre brut, 12 cl de Calvados, 4 cuillères à café de miel.

Frapper le Calvados et le miel au shaker. Répartir dans des verres à cocktail, compléter avec le cidre et mélanger.



Le Cidre Orange

INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes : 50 cl de cidre doux, 50 cl de jus d'orange, 4 boules de sorbet à l'orange, 1 orange, un zeste de citron.

Pour la présentation, canneler l'orange : creuser à sa surface des sillons réguliers du sommet au pédoncule ; puis en couper quatre rondelles. Verser le jus d'orange dans des verres, ajouter le cidre et mélanger doucement. Placer une boule de sorbet sur le mélange. Décorer d'une rondelle d'orange sur le bord de chaque verre et parsemer d'un peu de zeste de citron râpé. Servir aussitôt.



Le Peach & Love

INGRÉDIENTS

- 40 cl de cidre brut • 16 cl de jus de pêche
- 4 cl de jus de citron • feuilles de menthe fraîche

Mélanger les jus de fruits, puis verser dans des flûtes. Compléter avec le cidre. Décorer chaque flûte de feuilles de menthe fraîche.



Le Cidria*

INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de cidre demi-sec • 10 cl de Calvados
- 10 cl de jus de citron • 10 cl de jus d'orange
- Des dés de pommes et d'oranges, des morceaux de fraises fraîches ou de fruits de saison.

Faire macérer la veille les pommes, les oranges et les autres fruits dans le Calvados et les jus, en plaçant le mélange au frais. Y ajouter le cidre bien frais au moment de servir.

Des associations avec le cidre à connaître absolument

Doux, demi-secs, bruts, les Cidres de France présentent une palette gustative riche qui permet une consommation sous des formes variées et en accompagnement de nombreux plats.

En entrée,

Des coquillages et des fruits de mer avec des cidres peu sucrés : bruts, de préférence acidulés.

Par exemple : avec des huîtres, un cidre caractérisé par une pointe d'amertume tels certains cidres bruts de Bretagne ou les cidres du Cotentin en Normandie.

En plat,

La dinde de Noël avec des cidres demi-secs.

Les cidres se marient volontiers avec l'ensemble des viandes blanches.

Si elles sont relevées d'une sauce à la crème, cela devient un régal !

Par exemple : un cidre demi-sec de Normandie ou un cidre fin de Savoie, recette propre à la région qui possède également de nombreux vergers.

Du boudin blanc avec des cidres bruts amertumés.

Par exemple : un cidre brut de Bretagne au goût charpenté.

Au fromage,

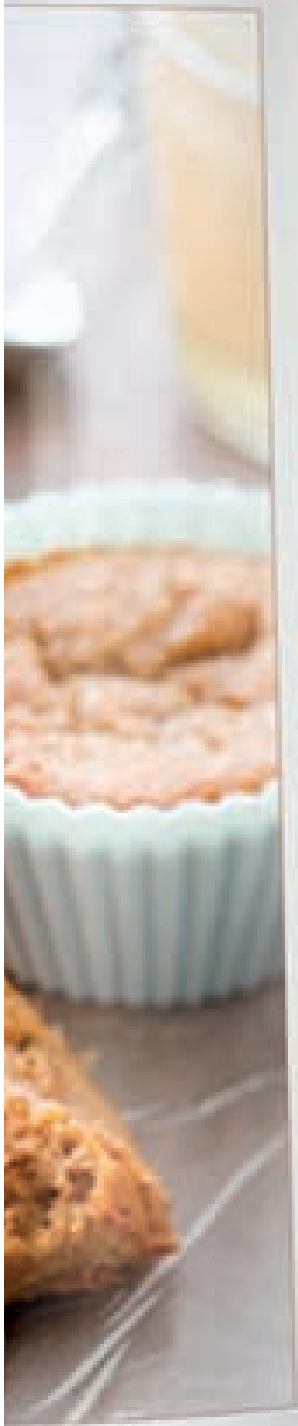
Tous les fromages, particulièrement ceux à croûte fleurie, s'accordent bien avec des cidres demi-secs.

Par exemple : un cidre demi-sec de Normandie avec des fromages normands (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque). Pour ceux qui connaissent la région, le délicieux accord entre le cidre Pays d'Auge et le Camembert de Normandie (deux AOC) ne tient pas du hasard : c'est un mariage qui remonte à bien loin.

En dessert,

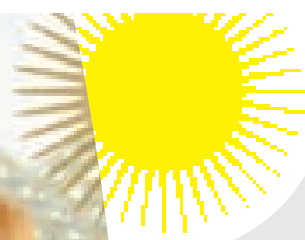
Pour finir les repas en beauté, des cidres doux : fruités, sucrés, légèrement relevés d'une pointe d'acidité.

Par exemple : un cidre doux de Bretagne ou de Normandie, ou, pour le plaisir, un cidre doux rosé, réalisé à base de pommes rouges donnant un jus à la robe rosée et élégante au goût délicat, fruité et légèrement acidulé.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Cidre est
la boisson alcoolisée
qui contient
le moins de calories :
45 à 53 Kcal / verre




Des cidres et des galettes



Impossible de passer à côté de la traditionnelle galette des rois que certains réclament dès le mois de décembre. Ce dessert, à déguster froid ou tiède, selon les goûts, s'accompagne à merveille d'une **boisson pétillante, fraîche, pas trop alcoolisée et aux saveurs subtiles. Les Cidres de France** sont la boisson idéale à consommer avec les galettes des rois. A l'origine ronde et dorée pour symboliser le retour de la lumière après les longues nuits d'hiver, la galette des rois est déclinée aujourd'hui en différents parfums et différentes formes.

La **galette la plus traditionnelle à la frangipane** se déguste volontiers avec un **cidre demi-sec**. Dans le Sud, la galette en **brioche et en forme de couronne** symbolise la couronne des rois. Parfumée à la **fleur d'oranger**, elle sera parfaitement accompagnée par un **cidre doux**. Aujourd'hui, la **galette des rois à la pistache** semble se développer et connaît de nombreux adeptes. Avec cette gourmandise, il sera conseillé de servir un **cidre brut**. La **galette des rois au chocolat** et celle aux pommes s'accorderont avec un **cidre doux**.





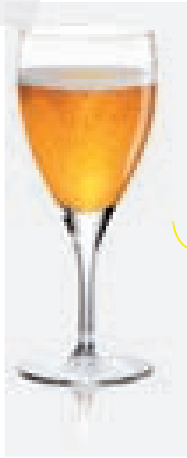
Autant de pommes,
autant d'origines de production,
autant de savoir-faire qui font du cidre
une boisson originale riche en saveurs.

Boisson naturelle, sans aucun ajout de sucre, de colorant ou d'arôme artificiel, le cidre mêle simplicité et complexité gustative. Car suivant son caractère (doux, brut, demi-sec, traditionnel...), son origine et les secrets de fabrication du producteur, chaque cidre de France est unique. Fiefs traditionnels du cidre, la Bretagne et la Normandie se partagent avec les Pays de la Loire la majeure partie de la production de cidre.

Cependant, beaucoup de régions françaises ont une tradition cidricole : la Picardie, la Brie, le Pays d'Othe, la Thiérache, la Savoie et bien sûr le Pays Basque.

Les savoir-faire propres à ces régions, les variétés de pommes à cidre qui composent leurs vergers et les assemblages réalisés donnent naissance à une déclinaison de saveurs, de couleurs et de parfums extrêmement riches et qui ne demandent qu'à être découverts nature, en cocktail ou aux repas.

Originalité d'un côté, origines de l'autre : de vraies valeurs pour les Cidres de France qui savent être de toutes les fêtes et créer la nouveauté.



Contacts presse : Agence Ketchum

Christelle Lepièvre

Tél. 01 53 32 56 17

christelle.lepietre@ketchum.fr

Camille Malavoy

Tél. 01 53 32 53 63

camille.malavoy@ketchum.fr

Séverine Randjelovic (TV-radio)

Tél. 01 53 32 55 49

severine.randjelovic@ketchum.fr

Site internet www.alorigineducidre.com

A propos des Cidres de France

Cidres de France est la signature sous laquelle l'UNICID - Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole - communique en faveur de tous les cidres français et regroupe tous les professionnels du cidre, des producteurs de fruits à cidre aux transformateurs. En France, la filière représente environ 10 000 producteurs de fruits, 500 transformateurs. Chaque année plus d'un million d'hectolitres de cidre sont conditionnés et commercialisés. Les Français consomment en moyenne 5 litres par an et par ménage.



**CIDRES
DE FRANCE**

**FIER DE SES
ORIGINES**