

Voyage à la découverte du cidre

Accompagnés du Docteur Paolo Marescotti, célèbre spécialiste du cidre, et du Docteur Gianluca Tello, producteur du Val d'Aoste détenteur de plusieurs prix, nous allons explorer les secrets de la boisson alcoolisée la plus vieille du monde. « Bien que l'on ait

enregistré des traces d'une boisson très similaire au cidre à l'époque romaine, le cidre prend ses origines en Normandie, où il est élaboré par les moines dans leurs abbayes. » Le cidre connaît une grande diffusion également en Angleterre, où il a été introduit par Guillaume le Conquérant en 1066. « Mais il existe des distinctions :

en France et en Allemagne, le cidre est associé à la catégorie des vins alors que le monde anglo-saxon le conçoit comme une alternative à la bière », précise Tello. Paolo Marescotti nous explique : « Le cidre est un produit naturel, auquel n'est ajouté ni alcool (il provient seulement de la fermentation) ni sucre, et c'est un



produit sans gluten. » Il existe des milliers de types de cidre : on les différencie principalement en fonction de la qualité des pommes, des modalités de fermentation et du temps requis pour cette opération. Les pommes utilisées pour faire du cidre sont des pommes sauvages, petites et âpres. Les phases d'élaboration sont les suivantes : le tri des pommes, la macération jusqu'à l'obtention d'une pulpe dite le "marc de pomme", le pressage pour en tirer le jus et enfin la fermentation qui peut durer entre trois mois et trois ans. Les cidres obtenus à partir d'une seule variété de pomme sont ensuite mélangés pour créer l'assemblage souhaité. Le cidre est une boisson qui s'adapte à tous les plats, il peut servir d'apéritif ou accompagner une pizza, du poisson et des huîtres, des crustacés ou encore de la viande et du gibier. Il se marie aussi très bien à des fromages forts. Il existe,

en outre, d'innombrables variations dans ce domaine : il est possible de faire fermenter les pommes mais aussi les poires, ce qui donne le Poiré, les fraises, les fruits des bois et enfin le sureau. C'est en Normandie et ses villages pittoresques que l'on parcourt la route du cidre : un itinéraire touristique, de 40 km, qui unit les communes de Beuvron-en-Auge, Bonneboscq et Beaufour-Druval. Dans cette région, vous pourrez visiter l'Écomusée de la Pomme et du Cidre. Il s'agit d'une véritable ferme, où vous pouvez assister directement à la production du cidre et découvrir les outils utilisés autrefois. D'autres zones européennes de grande importance sont les Asturies au Nord de l'Espagne et le Val d'Aoste, une région du nord de l'Italie. Dans les Asturies, le cidre a une importance telle que sa consommation est accompagnée d'un rite : l'*escancier*. Le cidre est versé en petite

quantité de très haut, avec la bouteille au-dessus de nos têtes, et retombe dans un verre spécifique qui est tenu à hauteur des yeux : ceci permet de former dans le verre une mousse et, tel que le recommandent les experts, le cidre doit être bu immédiatement, encore "vivant". Dans le Val d'Aoste, la consommation de cidre est liée à l'histoire, car sa production a été interdite durant la période fasciste partout en Italie, comme c'était le cas pour de nombreuses traditions de campagne qui furent perdues et que l'on retrouve aujourd'hui grâce à plusieurs producteurs de cette région. Pour servir correctement le cidre, il faut en conserver l'effervescence : les cidres mousseux doivent être servis dans des flûtes, les cidres sans ajout de gaz carbonique dans la bolée à cidre. La température de service idéale est comprise entre 8 et 12 °C.



Du pommier au cidre

de Claude Jolicoeur
(Éditions du Rouergue, 397 pages)

Le cidre peut également être produit à la maison, avec des outils de récupération et en suivant la méthode traditionnelle. En suivant pas à pas les conseils de ce manuel, vous pourrez devenir vous aussi des artisans du cidre et créer votre cantine personnelle en fonction des goûts de chacun et des saisons : il est possible de créer des types de cidre différents, avec des assemblages consacrés et adaptés aux palais les plus délicats.

Un cidre rosé

Le cidre peut aussi devenir une boisson raffinée, à servir avec délicatesse, et lorsqu'il arbore la couleur rose chic du cidre à la framboise, l'élégance de votre table est assurée. Le cidre à la framboise se marie parfaitement aux desserts et aux apéritifs.

(Cidre & Framboise, Val de Rance, 2,65 €, 75 cl, www.valderance.com)



Millefeuille à la crème et au cidre à la framboise

Étalez un rouleau de pâte feuilletée toute prête, découpez des rectangles d'environ 11 cm de long et 5 cm de large. Faites-y des trous en y plantant les dents d'une fourchette. Étalez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfournez durant 15 minutes à 180 °C. Laissez refroidir à température ambiante.

Battez 400 g de mascarpone et 20 g de sucre glace, deux cuillères à café de miel et deux cuillères à café de cidre à l'aide d'un fouet électrique. Réservez au réfrigérateur durant 20 minutes. Fouettez 250 g de crème fraîche avec 20 g de sucre glace et placez au réfrigérateur. Découpez les rectangles de pâte feuilletée en deux à l'aide d'un couteau bien aiguisé, en veillant à ne pas les briser. Placez la crème au mascarpone dans une poche à douille et versez-la sur les rectangles, puis décorez avec quelques fraises coupées en deux. Répétez l'opération puis terminez avec un couvercle de pâte feuilletée. Saupoudrez de sucre glace et servez.



Un cidre classique

Ce cidre demi-sec est réalisé avec des pommes particulières, cultivées dans la région du Mont Saint-Michel: un produit français et local d'excellence, pour préserver la plus grande tradition du cidre français et sa saveur authentique, et le faire découvrir autour de vous. (Cidre Perché, La Chouette, 3,50 €, 33 cl, www.lachouettecider.com)

Tarte aux pommes et au cidre

Battez quatre jaunes d'œuf avec 150 g de sucre glace, ajoutez 100 g de cidre de pommes et le zeste rapé d'un citron non traité. Montez en neige quatre blancs d'œuf avec 50 g de sucre et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Enfin, ajoutez 50 g de farine de maïs et un sachet de levure alimentaire, ainsi qu'un peu de cannelle en poudre. Pelez et découpez deux pommes en quartiers, ajoutez-les à la pâte en les disposant en rayons. Versez dans un plat à gâteau de 24 cm et enfournez dans un four préchauffé à 180°C durant 40/45 minutes. Laissez tiédir avant de retirer du plat. Saupoudrez de sucre glace et servez.



Un cidre anglais

Le Hard Cider est un classique des apéritifs anglo-saxons, célèbre pour sa fraîcheur, son goût intense et son corps pétillant, idéal pour les premières chaleurs du printemps et les soirées en bonne compagnie. La Mordue s'est spécialisée dans ce type de cidre et en propose une version française d'une grande qualité. (Hard Cider, La Mordue, 3,80 €, 0.50 cl, boîte de 4, www.lamordue.fr)



Risotto au cidre et fruits rouges

Versez un peu d'huile d'olive extra vierge dans un grand poêlon à fond épais. Prenez 100 g de poireaux que vous nettoierez et découperez en rondelles jusqu'à la partie blanche. Faites suer les poireaux à feu moyen durant 5 minutes. Faites chauffer 1 l de bouillon végétal. Nettoyez et égouttez 100 g de fruits rouges. Ajoutez 300 g de riz carnaroli et faites-le rissoler quelques minutes en mélangeant à plusieurs reprises. Versez 100 g de cidre de pommes et laissez-le s'évaporer. Versez de nouveau 100 g de cidre. Une fois le cidre absorbé, ajoutez le bouillon et le cidre restant. Faites cuire le riz en ajoutant peu à peu le bouillon, en mélangeant fréquemment avec une cuillère en bois si possible. Cinq minutes avant que le riz ne soit cuit, ajoutez les fruits rouges, mélangez et poursuivez la cuisson. En fin de cuisson, retirez la casserole du feu et ajoutez 50 g de beurre et 60 g de fromage râpé, puis mélangez. Servez chaud.



Un cidre provençal

Un parfum intense de myrtille, une couleur sombre et profonde qui nous invite à goûter à de délicieuses saveurs qui nous transportent, plus précisément à Cassis, avec ses arômes enivrants. (Cidre & Cassis, Kerisac, 30 €, 75 cl, www.kerisac.com)

Ragoût au cidre de fruits des bois

Placez 700 g de bœuf en morceaux dans un plat en pyrex. Salez et versez ½ litre de cidre, puis couvrez de film transparent. Laissez mariner la viande durant au moins 24 heures dans un endroit frais. Une fois ce temps écoulé, égouttez les morceaux de viande. Dans une grande casserole, faites fondre 40 g de beurre dans 2 cuillères d'huile d'olive extra vierge, ajoutez un oignon, une carotte et une branche de céleri, tous découpés en dés, puis ajoutez deux gousses d'ail pelées et écrasées et faites blondir le tout. Ajoutez la viande légèrement farinée et faites-la rissoler de chaque côté. Parfumez-la en ajoutant une pincée de romarin, de sauge, deux clous de girofle et des grains de poivre écrasés. Salez, puis laissez cuire durant environ 2 heures, en arrosant la viande avec le cidre de la marinade de temps en temps. Épluchez et passez sous l'eau 150 g de myrtilles et 150 g de groseilles. Une fois la viande cuite, ajoutez également 100 g de fruits des bois et laissez cuire 5 minutes de plus. Retirez du feu et servez immédiatement.