DOSSIER DE PRESSE 2020

Un cidre qui aime voyager

C’est en 2014 que **La Chouette** voit le jour dans la baie du Mont-Saint-Michel. Pierre-Henri Agnès et Alexandre Riteau, deux copains amoureux de cette boisson, décident de se lancer dans la commercialisation et la promotion de cidre avec le soutien de la région Normandie. Globe-trotteurs épicuriens, ils créent un cidre gourmand à leur image et le baptisent **La Chouette**.

Après avoir réalisé une première production test de 16 000 bouteilles, les deux co-fondateurs s’envolent pour Hong-Kong. Leur but : faire rayonner le cidre normand à l’étranger !

C’est là que l’aventure commence, une glacière à l’épaule remplie de bouteilles **La Chouette** bien fraîches et les rues de Hong-Kong comme terrain de prospection. Au plus proche des clients, ils découvrent leurs attentes, ainsi que le métier de distributeur, qui s’ajoute à celui d’importateur. Et pour promouvoir au mieux leur marque de cidre, Alexandre et Pierre-Henri n’hésitent pas à s’affranchir des codes de consommation français et proposent par exemple des recettes de cocktails que les barmen des hôtels de luxe apprécient particulièrement (à découvrir dans ce dossier).

Soutenue par les autres entrepreneurs français (et même bretons !) du secteur, **La Chouette** se fait une place dans le domaine difficile du CHR à Hong-Kong. Les habitants de Hong-Kong, habitués aux *ciders* anglais (généralement à base de jus de pommes reconstitués avec ajout de sucre…) ne s’y trompent pas et découvrent avec plaisir le goût fruité et authentique d’un cidre normand pur jus.

Dès 2015, après avoir séduit la population multiculturelle de cette ville cosmopolite, il est temps pour **La Chouette** de s’envoler vers de nouveaux horizons. La marque élargit alors son réseau d’importateurs-distributeurs étrangers et se développe dans de nouveaux pays.

La Chouette est désormais présente dans plusieurs pays frontaliers de la France, aux Etats-Unis, dans les pays nordiques et dans de grandes villes asiatiques (Tokyo, Hong-Kong, Taipei, Singapour) avec 75% des ventes réalisées en CHR et 25% en GD. Elle figure parmi les marques de cidre artisanal leaders sur certains marchés à l’export, notamment en Italie et en Suisse.

Aujourd’hui, après 6 ans de croissance à l’international et un premier partenariat avec les magasins Franprix, **La Chouette** souhaite revenir aux sources et contribuer au renouveau du cidre sur le marché français.

Fière de faire partie d’une filière cidricole qui bouge, **La Chouette** était présente au salon CidrExpo, dont la première édition s’est tenue à Caen en février 2020.

Les co-fondateurs

Alexandre

Parcours : Lors d'un échange universitaire à Hong-Kong, Alexandre tombe sous le charme de la ville. Il y revient pour commencer sa carrière, d'abord en Finance, puis pour **La Chouette**.

Pierre-Henri

Parcours : Pierre-Henri a plusieurs années d'expérience dans le Consulting en tant que Chef de Projet en logistique pour des entreprises européennes de la Pharma et de l'Agroalimentaire.

Leur âge : 34 ans

Leur diplôme : Edhec Grande Ecole
Master en Management

La rencontre

« Alexandre et moi nous sommes rencontrés en école de commerce, et plus particulièrement pendant un jeu de simulation d'entreprise où l'on était négociants en vin ! On s'est pris totalement au jeu et comme je suis originaire du Cotentin et que mes deux grands-pères étaient producteurs de cidre bouché fermier, c'est logiquement vers le cidre que nous avons souhaité continuer l'expérience…. en vrai ! » *(Pierre-Henri)*

La Chouette, une envie commune

Lors de plusieurs séjours longs à l'étranger pour les études et le travail, notamment au Canada, en Chine et à Singapour, Alexandre et Pierre-Henri ont constaté la présence de nombreux *ciders* anglo-saxons alors que le cidre français était quasiment inconnu, là où d'autres produits de la gastronomie normande étaient pourtant déjà bien représentés à l'export (fromages et calvados bien sûr mais également biscuits artisanaux et produits de la mer).

L'aventure **La Chouette** commence alors pour ces deux amoureux du cidre qui ont à cœur de contribuer au rayonnement du cidre français à l'étranger en lançant leur propre marque aux recettes originales et au packaging adapté aux tendances de consommation modernes.

Aujourd'hui, **La Chouette** continue de prendre son envol avec un retour dans son pays d'origine,
la France.

Un cidre qui allie tradition et modernité

Mais pourquoi La Chouette ?

Le nom **La Chouette** fait référence à la Chevêche d'Athéna, une petite chouette qui a ses habitudes dans nos régions. Cette espèce, qui a la particularité de vivre le jour, est bien connue des producteurs de cidre car elle niche dans les cavités des vieux arbres de vergers, d'où son surnom de « **chouette des pommiers** ».

Un cidre qui sort des codes classiques

Proche de ses clients, La Chouette s'est appuyée sur l'avis des consommateurs pour élaborer ses recettes. Ainsi, le premier cidre créé, **La Chouette Original**, est en décalage avec les codes classiques du cidre en France puisqu'il s'agit d'un cidre doux en bouche mais avec le taux d'alcool d'un cidre brut, répondant ainsi aux attentes des consommateurs qui, selon une étude réalisée entre autres par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie*, préfèrent les cidres plutôt sucrés, peu amer et révélant des notes fruitées importantes.

Un packaging nomade

La Chouette casse aussi les codes traditionnels avec ses bouteilles au format individuel de 33cl. Un packaging qui s'emporte partout, plus adapté aux tendances de consommation modernes. Son design original mêle tradition, élégance et modernité.

Pommes et châtaignes, un mélange aussi bio que bon

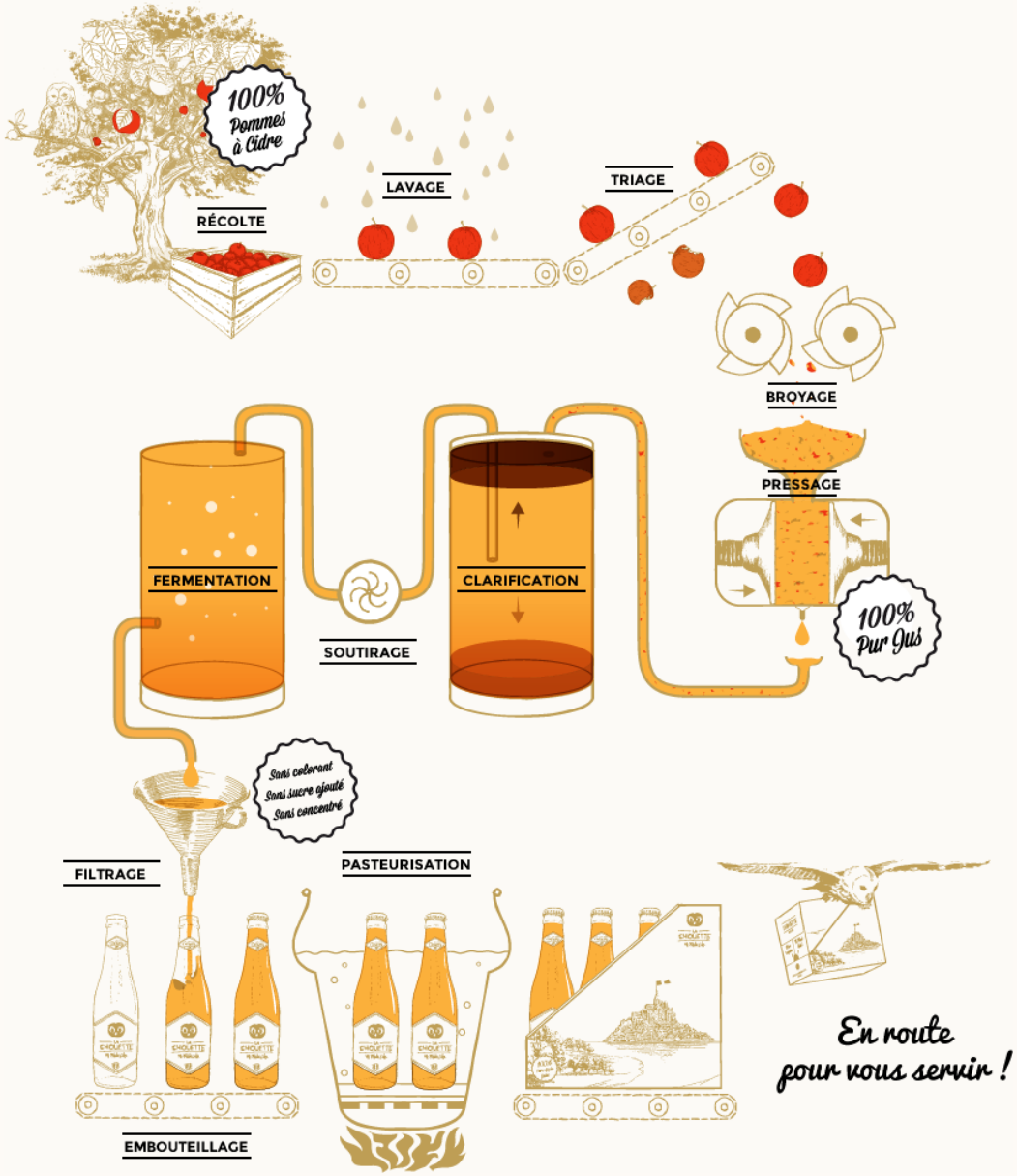
La Chouette Châtaigne est un cidre brut bio issu d'un assemblage de pommes à cidre normandes et de châtaignes du Limousin et du Périgord. Avec son goût original, ce cidre est idéal pour accompagner les viandes rouges et burgers gourmets. Et oui, il n'y a pas que les crêpes qui se dégustent accompagnées de cidre !

Une marque qui fait rayonner le savoir-faire français

Avec 90% du chiffre d'affaires réalisé à l'export, **La Chouette** se positionne comme l'un des ambassadeurs du savoir-faire cidricole ! Aujourd'hui, elle souhaite faire des petits dans son nid d'origine, la France.

*A. Didier, R. Symoneaux, Pascal Schlich, S. Sybiril, D. Droger, et al. *Le cidre, d'une logique de l'offre vers une démarche marketing de la demande.* Innovations Agronomiques, INRA, 2012, 25, pp.1-14. hal-01519455

Un procédé de fabrication dans la tradition normande



100% pur jus de pommes à cidre normandes

Sans sucres ajoutés

Naturellement sans gluten

Les cidres La Chouette

« Depuis nos débuts, nous travaillons en partenariat avec une cidrerie familiale dans l'Orne, qui nous a aidé à élaborer les recettes originales La Chouette »

La Chouette Original est élaborée à partir d'une vingtaine de variétés de pommes à cidre normandes.

L'œil : Robe ambrée lumineuse aux reflets orangés.

Le nez : Nez élégant aux notes florales.

La bouche : Goût fruité intense aux arômes de pommes caramélisées.

La Chouette Rosé est un cidre frais et désaltérant, fruit de l'assemblage de poires et pommes à chair rouge.

L'œil : Robe framboise brillante.

Le nez : Arômes de coing et fruits rouges.

La bouche : Fines bulles. Goût frais et acidulé, sans amertume.

La Chouette Bio est conçue à partir de variétés de pommes à cidre douces, douces-amères, amères et acidulées, issues de l'agriculture biologique.

L'œil : Robe dorée brillante aux reflets cuivrés.

Le nez : Nez équilibré, notes de pêches et d'abricot.

La bouche : Cidre demi-sec. Goût fruité et acidulé, légèrement amertumé.

La Chouette Châtaigne est élaborée à partir de pommes à cidre et châtaignes issues de l'agriculture biologique française.

L'œil : Robe jaune paille limpide.

Le nez : Arômes de vanille et marrons grillés.

La bouche : Cidre brut. Goût fin et équilibré, amertume modérée.

Chouette, des cocktails !

La Chouette a séduit ses clients avec ses recettes de cocktails bien normands !

Mont-Saint-Michel

- La Chouette 7,5 cl
- Calvados 1,5 cl
- Sirop de miel 1 cl

Frapper énergiquement le sirop de miel et le calvados avec des glaçons. Verser dans un verre de type « Verre à Martini » sans les glaçons. Compléter avec le cidre bien frais et mélanger délicatement.

Victor Hugo disait :
« Le Mont-Saint-Michel apparaît (…) comme une chose sublime, une pyramide merveilleuse »

French Corsair

- La Chouette 7 cl
- Grand Marnier 2 cl
- Rhum ambré 2 cl
- Amaretto 1 cl

Frapper les ingrédients avec des glaçons mais sans le cidre. Verser le tout dans un verre de type « Old Fashioned Glass ». Rajouter le cidre et mélanger délicatement.

Un cocktail de caractère, digne héritier des corsaires de la baie du Mont-Saint-Michel.

Kir Normand

- La Chouette 10 cl
- Calvados 1,5 cl
- Crème de cassis 1 cl

Verser la crème de cassis* dans un verre de type « Flûte à Champagne ». Rajouter le calvados. Compléter avec le cidre bien frais et mélanger délicatement.

*La crème de cassis peut être remplacée par de la crème de mûre, de myrtille ou de framboise.

La Chouette ne passe pas inaperçue

La Chouette a reçu plusieurs prix prestigieux, parmi lesquels :

Médaille d'or aux World Cider Awards (Royaume-Uni), 2019

Médaille d'or (catégorie « Cidres ») aux Asia Beer Awards (Singapour), 2019

Meilleur cidre de spécialité à la Great International Beer & Cider Competition (Etats-Unis), 2018

La Chouette est également très appréciée sur la plateforme de notation « Untappd », très populaire dans les pays nordiques et anglo-saxons. Voici quelques avis de clients :

- « A nice apple cider with a good amount of sweetness and fresh, natural flavor. » *(Janne S. – Untappd – La Chouette Original)*
- « An intense cider flavor, touches of brown sugar at the back and very apple-forward. » *(Maia N. – Untappd – La Chouette Original)*
- « Le meilleur cidre rosé de tout ceux que j'ai testé ! Mélange délicat de pommes/poires et un soupçon de caramel ressenti en bouche juste OUF ! » *(Camille L. – Untappd – La Chouette Rosé)*
- « Bright and tasty! Slightly floral and very summery. » *(Maia N. – Untappd – La Chouette Rosé)*
- « Délicieux cidre de pommes avec des notes de châtaigne et un doux arrière-goût fumé. » *(Mikkel J. – Untappd – La Chouette Châtaigne)*
- « Mmm - a very refreshing cider - apples and chestnuts. A very nice twist! Gluten-free! Autumny aromas. A bit smokey! » *(Vilhelm R. – Untappd – La Chouette Châtaigne)*

Chiffres clés

- La Chouette est née en 2014
- 30% de croissance des ventes en 2019
- 90% du chiffre d'affaires est réalisé à l'export (dans une dizaine de pays)
- CHR : 75% des ventes - GD : 25% des ventes
- 3ème marque de cidre en Italie en 2018
  (source : *Euromonitor International*, juillet 2019)
- Disponible en Suisse chez Coop (n°2 de la GD en Suisse)
- Disponible en France chez Franprix

Avec le soutien de :

NORMANDIE AGENCE DE DÉVELOPPEMENT

CCI NORMANDIE

Initiative Un réseau. Un esprit granville terre et mer

Initiative Un réseau. Un esprit pays de la baie

LA CHOUETTE

Le Cidre Perché

CONTACT PRESSE

France Cidre Export SARL

contact@lachouettecider.com

Pierre-Henri AGNES, co-fondateur

06 32 32 04 16