

Le cidre et sa fabrication 2/2

Cider and its manufacture 2/2

- Vous allez découvrir dans cet épisode un artisanat qui existe dans différentes régions de France : la fabrication de cidre.

- On parle aussi de cidre fermier, produit dans de petites exploitations familiales.

- Le cidre est une boisson fermentée, un peu alcoolisée, produite à partir de pommes.

- Il existe aussi du poiré : c'est comme le cidre, mais en utilisant des poires au lieu des pommes.

- Le cidre de Bretagne et celui de Normandie sont probablement les deux cidres les plus connus en France.

- On les imagine bien accompagnant des crêpes ou une tarte normande.

- D'autres cidres sont réputés localement. Comme les pommiers peuvent pousser sur une bonne partie du territoire français, on trouve du cidre dans la plupart des régions.

- Pour faire du cidre, on utilise des variétés particulières de pommes. Souvent, ce sont des pommes plutôt acidulées ou amères.

- Dans les régions à cidre, on voit beaucoup de vergers, notamment en bordure de champs cultivés.

- On récolte les pommes entre mi-septembre et décembre, quand elles sont déjà au sol. Il vaut mieux attendre qu'elles tombent toutes seules des arbres : le cidre sera meilleur.

- Quand on a ramassé les pommes, on les stocke à l'abri des intempéries, jusqu'au moment où leur maturité est idéale.

- À ce stade-là, on lave les pommes et on retire celles qui sont abîmées.

- Les pommes passent ensuite dans un broyeur, où elles sont râpées. Elles deviennent une sorte de pulpe, mais elles ne doivent pas être transformées en bouillie.

- Autrefois, pour cette étape, un cheval pouvait marcher autour du broyeur pour faire tourner une grosse pierre sur les pommes, pour les broyer.

- La pulpe de pommes arrive alors dans un pressoir. C'est l'appareil le plus connu dans la fabrication du cidre.

- Selon les endroits, on trouve différents types de pressoirs : des pressoirs hydrauliques, des pressoirs à roue ou encore des pressoirs à cliquets.

- La pulpe est pressée pour en extraire le jus. C'est un jus de pomme délicieux, qu'on peut boire tel quel si on le consomme rapidement.

- Le jus de pomme peut être pasteurisé si on souhaite le conserver longtemps.

- Pour faire du cidre, il faut entreposer le jus dans des cuves, puis contrôler le processus de fermentation du moût.

- Pour cela, le cidrier utilise notamment la technique du soutirage : il transvase le cidre d'une cuve à une autre. Il doit réaliser cette opération à l'abri de l'air, sinon ça s'oxyderait très vite au contact de l'air.

- Cette étape de fermentation dure plusieurs mois, sous haute surveillance. La fermentation lente permet d'obtenir un cidre de bonne qualité.

----- Deuxième partie du thème -----

- On peut alors mettre le cidre en bouteilles, éventuellement après une filtration. On fixe un bouchon sur chaque bouteille en utilisant du fil de fer.

- Avant de mettre les bouteilles en circulation, il faut patienter encore plusieurs semaines, le temps que le cidre devienne pétillant.

- Tiens, ça me fait penser à une autre boisson effervescente dont on a déjà parlé : le champagne. L'épisode 186 était consacré à cette boisson d'exception.

- Dans le commerce, on peut remarquer qu'il existe du cidre brut, du cidre demi-sec et du cidre doux. Quelles sont les différences ?

- Je ne connais pas les différences au niveau de leur fabrication. Par contre, je peux te dire comment on les utilise d'habitude. On se sert surtout du cidre brut en cuisine, particulièrement avec des poissons ou des viandes blanches. C'est celui qui contient le moins de sucre.

- Et le cidre demi-sec, quand est-ce qu'on l'utilise ?

- Il peut accompagner de nombreux plats. Et c'est celui qu'on prend traditionnellement avec des crêpes.

Le cidre et sa fabrication 2/2

Cider and its manufacture 2/2

- Mmmmh... Ça me donne envie de manger des crêpes. Si vous aussi vous voulez en préparer, vous trouverez une recette de crêpes dans l'épisode 75.
- Comme autre variété de cidre, le cidre doux est beaucoup plus sucré. On l'utilise pour les desserts. Pour l'obtenir, on doit passer par une fabrication industrielle.
- Si vous voulez du cidre fermier, vous aurez donc le choix entre du cidre brut ou du cidre demi-sec.

- Mettons que j'achète du cidre. Comment bien le conserver ? Et pendant environ combien de temps ?
- Il vaut mieux le conserver dans un endroit frais et bien ventilé, comme une cave. On doit le stocker debout, en position verticale. Pour la durée de conservation, ça dépend des cidres. Il vaut mieux ne pas dépasser un an, mais certains cidres se conservent sans problème pendant plusieurs années.

- D'autres boissons alcoolisées sont produites à partir du cidre. On peut obtenir des eaux-de-vie de cidre par distillation.
- Le pommeau est un apéritif issu d'un mélange de jus de pomme et d'eau-de-vie de cidre ayant vieilli. C'est une spécialité de la Normandie.

- Maintenant, vous connaissez mieux le cidre, une boisson festive très appréciée en France.
- C'est grâce au savoir-faire traditionnel des fermiers producteurs de cidre que nous pouvons déguster cette boisson de fête sous sa forme artisanale.

