



LES CIDRES DE LOIRE



Lettre d'informations électronique n°4 - Avril 2015

LES CIDRES ENTRENT À L'UNIVERSITÉ L'INTERVENTION AU SEIN DE L'UNIVERSITÉ D'ANGERS



Le 17 février, Les Cidres de Loire sont allés à la rencontre des étudiants de l'Université d'Angers

Les Cidres de Loire poursuivent cette année encore leurs actions auprès des étudiants des écoles hôtelières de la région. Le but est toujours le même : sensibiliser les nouvelles générations à ce produit si particulier et les éduquer aux accords mets et cidres. Les Cidres de Loire sont ainsi intervenus, le 20 janvier dernier dans le Lycée nantais Antoine de Bougainville et le 17 février au sein de l'Université d'Angers. Une rencontre mémorable entre les producteurs et les étudiants en Master 1 Gastronomie Vins et Tourisme, Licence Professionnelle Arts Culinaires et Licence Tourisme et Vins.

LES CIDRES, INVITÉS DE MARQUE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

Les cidres et poirés étaient à l'honneur, le 11 février dernier, à l'Assemblée Nationale. Le député d'Ille-et-Vilaine, Thierry BENOIT qui a impulsé l'entrée au patrimoine culturel français de ces deux produits emblématiques, a organisé une réception spéciale au Palais Bourbon en présence du ministre de l'Agriculture Stéphane LE FOLL et de nombreux producteurs de cidres et de poirés. « *Qu'elles soient brutes ou rosées, fruitées ou acidulées, ces boissons de nos terroirs doivent pouvoir trouver le plus large public possible* », a rappelé l'élu, qui est devenu en quelques mois le meilleur porte-parole des cidres en France.



Stéphane LE FOLL a mis en lumière les cidres au Palais Bourbon

UN APÉRITIF ROSÉ POUR LES VERGERS DE LA ROUÉRIE

Un p'tit nouveau fait son apparition dans les vergers de la Rouérie, situés à Longuefuye, au cœur du Bocage Mayennais. Réputée pour son jus de pomme (médaillé au Concours Général Agricole depuis plusieurs années), l'exploitation de la famille RUAULT vient de lancer son premier apéritif rosé. Fruit de plusieurs années de travail, la nouvelle boisson est un subtil mariage entre pommes Avrolles et sirop de Baie de sureau.



L'apéritif rosé de Samuel Ruault

PROCHAINE INTERVENTION

Angers (49)

CCI de Maine et Loire - CFA Pierre Cointreau
Mardi 5 mai 2015 de 9h00 à 12h00

Vous souhaitez être intervenant et venir présenter vos produits lors de cette intervention ?
Contactez Sophie BELIN au 02 41 18 60 53



KERISAC VOIT LA VIE EN ROSÉ

Une belle robe rosée, de fines bulles, une pointe d'acidité et un goût rafraîchissant, le cidre rosé de Kerisac animera les rayons boissons dès avril.

Le dernier né Kerisac est le résultat d'un mariage de pigments de pommes à chair rouge et de variétés de pommes acidulées.

Rafraîchissante, cette boisson trouvera une place de choix à l'heure de l'apéritif mais également au dessert.

Le cidre rosé Kerisac

LES CIDRES DE LOIRE REPRÉSENTÉS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Les Cidres de Loire ont attiré de nombreux visiteurs tout au long de la semaine

AGENDA

Du 23 au 25 mai

Pour la troisième année consécutive, les Cidres de Loire renouvellent leur partenariat avec le Festival lavallois LES 3 ÉLÉPHANTS. Une visibilité de choix pour l'association.

Du 21 février au 1^{er} Mars, les Cidres de Loire étaient présents sur le stand Pôle France Agrimer, coordonné par l'Unicid (Interprofession des cidres de France). Les 691 000 visiteurs ont pu découvrir la diversité des saveurs et des couleurs des Cidres. Tout au long de la semaine, dégustations et animations ont rythmé le stand du Salon mais également celui du Conseil Régional des Pays de la Loire. Enfin, de nombreux professionnels des Cidres de Loire ont été primés lors du Concours Général Agricole. Dans la catégorie jus de pomme, les vergers de la Rouérie situé à Longuefuye (53) de Samuel RUAULT a reçu la médaille d'or. En cidre brut, la ferme du Pressoir (53) de Rémi VIEL a obtenu la médaille d'argent et la ferme de Cournesse (53) de Fabien et Marie BOURNY, la médaille de bronze. Enfin, en cidre IGP doux, la cidrerie Kerisac (44) a reçu la médaille de bronze.

PORTRAIT D'OENOLOGUE

Jean-Michel MONNIER



Jean-Michel MONNIER [crédit photo : Michel GAUTHIER le lion d'Angers]

Le cidre, Jean-Michel MONNIER est tombé dedans quand il était petit. Ses arrière-grands-parents en fabriquaient dans la région de Segré pour leur utilisation personnelle. Mais c'est il y a 18 ans qu'il les a véritablement redécouverts. « *L'écriture d'ouvrages sur les producteurs et les cidriers de la Mayenne, m'a véritablement fait redécouvrir ces produits* », confie-t-il.

Diplômé de l'Université de Montpellier en 1989 en tant qu'œnologue, Jean-Michel MONNIER a, en vérité, plus d'une corde à son arc. Il intervient en tant qu'expert pour les vins et les vignes auprès de la Cour d'Appel d'Angers, est Maître de conférences associé à l'ESTHUA (Université d'Angers) et a publié 5 livres. Un véritable passionné dont l'enthousiasme est communicatif. Il y a quelques semaines, c'est auprès de ses étudiants que les Cidres de Loire sont intervenus, dans le cadre des actions menées auprès des écoles hôtelières. « *C'est une excellente initiative ! Les jeunes sont toujours à la recherche de connaissances pragmatiques et ils sont les ambassadeurs de demain* », se réjouit-il.

De futures collaborations en perspective ? Les Cidres de Loire, eux, en redemandent !

QUOI DE NEUF SUR LA SPHÈRE TWITTOS ?

Abonnez vous à nos infos via notre page Twitter ou tweetez-nous @CidresdeLoire.



Contact APPCM

Sophie BELIN
Chambre régionale d'agriculture
des Pays de la Loire
9 rue André Brouard - BP 70510
49105 ANGERS cedex 02
Tél. : 02 41 18 60 53