

Artisanal et tendance

Avec **ALIGRO**
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Le cidre revient en star

La boisson fermentée à base de pommes se refait une place sur toutes les tables grâce à des producteurs passionnés. Un livre en fait le tour.

David Moginier

Le cidre est sorti du placard de la Chandeleur. Pendant de longues années, on avait cantonné dans nos inconscients cette boisson fermentée à l'accompagnement de crêpes, à coups de bolées bretonnes aussi typiques que kitsch. Mais – tout comme la bière artisanale a redonné de la diversité à la boisson houblonnée – le cidre de qualité est revenu sur les tables élégantes, a conquis les restaurants gastronomiques, a suscité l'engouement de passionnés qui s'échangent les noms des meilleurs producteurs.

En Suisse, nous avons «une des icônes du genre et nous ne le savons pas», affirme Yanna Delière, qui vient de sortir un livre entier sur le sujet (*lire encadré*). Jacques Perritaz, le biologiste fribourgeois, a fondé la Cidrerie du Vulcain il y a plus de dix ans, pour y produire des cidres de grande classe, sans adjonction de levures, grâce aux pommes qu'il cultive ou qu'il collecte de la Normandie à la Thurgovie. «Il est très connu à l'étranger et c'est pour moi un des dix meilleurs cidriculteurs du monde», poursuit la sommelière.

Boisson du peuple

Dans la somme que Yanna Delière a réalisée avec une petite équipe, on remonte aux sources de cette «boisson de pauvres» que l'autorité n'aimait pas parce qu'elle était difficile à taxer, réalisée directement dans la ferme. Si les Basques et les Normands se disputent sa paternité, on sait qu'elle a été aimée des marins, ses propriétés combattant le scorbut.

Mais le cidre a connu des hauts et des bas au cours de son histoire, depuis que la pomme s'est diffusée du Kazakhstan vers toute l'Europe et l'Asie. Après le Moyen Âge, les moines améliorent les techniques de fabrication alors que le manque de céréales interdit la fabrication de la cervoise. Le cidre



Le Fribourgeois Jacques Perritaz et sa Cidrerie du Vulcain sont des stars internationales du cidre. VANESSA CARDOSO

en profite. Puis il s'inspire de la technique de prise de mousse des Champenois pour exploser au XIX^e siècle, aidé par la crise du phylloxéra qui touche les vignes. Le XX^e siècle va mettre tout cela en péril, le cidre étant d'abord distillé pour faire du carburant et fabriquer de la poudre, avant que la Deuxième Guerre et ses bombardements n'anéantissent les vergers haute tige. Il faudra attendre 1996 pour voir les premières appellations d'origine pro-

tégées et le renouveau des cidreries artisanales.

«Le cidre pur jus (*ndrl: à base uniquement de jus*) est assez proche du vin, poursuit Yanna Delière. Il y a des milliers de variétés de pommes, des terroirs, des fermentations alcooliques et parfois malolactiques. Par contre, on va souvent mélanger le genre de pommes, on utilise rarement une seule sorte même si certains y voient une pureté.» Au final, les produits sont aussi divers que

peuvent l'être des vins, même si chaque pays a son style. En France, la Normandie privilégie la rondeur alors que la Bretagne lui préfère des pommes acides. En Suisse, on subit encore l'influence des pays du Nord, avec des cidres vifs, légers, peu gazeux, des boissons de soif.

La méthode anglaise

En Grande-Bretagne, autre pays majeur, on a prisé la «méthode traditionnelle», à savoir la prise

de mousse grâce à une deuxième fermentation en bouteille, comme le champagne. Si le Royaume-Uni a cédé aux sirènes des produits industriels mélangeant eau, fructose, glucose, potassium ou acide citrique à un jus fait à base de concentré, les producteurs artisanaux ont retroussé leurs manches pour proposer des cidres à la hauteur de la réputation historique. Au Canada, où le cidre a été proscrit pendant un demi-siècle, on a inventé le cidre de glace, récoltant des fruits pendant les périodes de grand froid, avec une concentration en sucre remarquable. Mais on y élabore aussi des *craft ciders*, à l'image des bières, ou en utilisant la cofermentation de baies. Bref, Yanna Delière a recensé une trentaine de pays intéressants.

Largement de quoi inspirer la sommelière et ses collègues de la haute gastronomie, comme Edmond Gasser, le sommelier d'Anne-Sophie Pic, ou David Biraud, qui magnifie la cuisine de Thierry Marx au Sur Mesure grâce à des cidres de gastronomie, qui peuvent jouer de leur fraîcheur et de leur légèreté face aux plats complexes des chefs. Sans oublier leur capacité de vieillissement, à l'image des grands vins.

Une sommelière passionnée d'édition

● Après un BTS en sommellerie côté français, Yanna Delière est très vite arrivée en Suisse, où elle a obtenu son brevet fédéral. Si elle a quitté le monde de la restauration, elle donne des cours, prépare des cartes de vins pour des établissements et s'occupe de la communication de l'Association suisse des sommeliers, dont elle a repris la présidence romande. Elle y lance deux éditions du «Journal du sommelier», alors magazine aux sujets variés. Mais l'association ne souhaite pas continuer l'aventure.



Yanna Delière, présidente de l'Association des sommeliers suisses romands et éditrice

Yanna choisit donc d'autoéditer la nouvelle mouture de la publication. Du magazine, elle passe au livre, monothématique, qu'elle réalise avec une petite équipe de passionnés, tant côté textes que côté dessins. Avec l'aide de la graphiste Charlotte

Melly, «Le journal du sommelier» affiche un côté jeune et décontracté, tout habillé d'illustrations joyeuses (dont quelques-unes de Yanna) et de textes bien fichus. C'est aussi l'occasion de portraits de producteurs, d'accords gastronomiques, le tout parsemé de QR codes qui permettent de retrouver les vidéos réalisées par la petite équipe. À raison de deux numéros par année, l'aventure représente un sacré boulot.

www.journaldusommelier.ch

Le foie gras poudré au cornalin, 1^{ère} entrée. DR

Giovannini en Cupidon trois étoiles

Manger chez soi le menu de la Saint-Valentin de Crissier était un vrai luxe. Testé pour vous.

Nous avons été suffisamment rapides pour commander un des 650 menus de la Saint-Valentin concoctés par Franck Giovannini. Le trois étoiles à la maison était-il à la hauteur de l'attente? La réponse est clairement oui, tant dans la qualité des préparations que dans la générosité du chef.

Une bouteille de champagne Ployez-Jacquemart mise au frigo s'accompagnait de flûtes maison pour l'apéro. Place ensuite à la première entrée, un joli cœur de foie gras poudré au cornalin valaisan pour s'offrir un beau rose répondait aux canons de la fête sans kitsch. Par-dessus, un chutney de pommes dressait un joli décor, avant qu'un jus joliment acidifié ne rehausse l'ensemble.

La deuxième entrée, dans son emballage compostable comme tout le menu, a passé simplement dix minutes au four. Un filet de sole étuvé décoré d'herbettes et de minirondelles de carottes se pâmail sur une réduction aux trois citrons, gourmande et légère. Même préparation au four pour le plat, deux belles tranches de filet mignon de veau grillé aux truffes noires et aux minipoireaux, qu'accompagnaient des gnocchis moelleux, façon périgourdin.

On suit avec deux fromages vaudois, une tomme de Rougemont parfaitement mûre et un gruyère, avant de passer au dessert, un moelleux aux fruits de la passion recouvert d'éclats de noix de coco, à l'équilibre maîtrisé. Reste à se préparer une boisson chaude pour apprécier les noisettes chocolatées fournies avant d'espérer qu'une fois le restaurant enfin rouvert, le chef vaudois rejouera le menu à emporter au prochain 14 février. **D.MOG.**