Trois conférences et plein de secrets révélés

Près de 120 « croqueurs de pommes » étaient samedi à la Halle aux grains de Quettehou pour la Fête du Cidre, organisée par Promotion culturelle montfarvillaise.

Arnaud Didier, Claude Le Dolédec et Ludovic Capelle ont fait déguster, avec modération, des cidres de divers producteurs.

Les trois conférences proposées ont permis de beaucoup apprendre sur les origines de la pomme : eh bien non, la pomme ne serait pas née sur nos terres normandes, mais au Kazakhstan.

Philippe Lebresne a fait la part belle à Gilles de Gouberville, un des premiers Normands à avoir cultivé, dans ses vergers du Mesnil-au-Val et de Gouberville, de nombreuses sortes de pommiers aux noms très évocateurs : bec d'oie (forme), rouge feuillart (couleur), marie onfroy (patronyme) mais aussi pomme de cocu ou roupette de coq.

Arnaud Didier, œnologue cidricole à la Chambre d'agriculture de Normandie, a ensuite pris la parole pour parler de la production cidricole aujourd'hui. Depuis la fin des années 80, le cidre connaît un véritable renouveau notamment dû à des méthodes de production très élaborées. Ce qui fait que la Normandie est la première région cidricole de France. Nous buvons maintenant un excellent cidre bien loin du « gros bère » de l'époque de Gilles de Gouberville.

Quelque 120 personnes à la Halle aux grains pour cette première fête du cidre.

Un repas pour terminer

Et c'est ce que Luvovic Capelle a démontré dans la troisième conférence en nous présentant la démarche engagée par des producteurs locaux : l'AOC cidre Cotentin. Démarche qui a pour but de valoriser et promouvoir ce magnifique patrimoine normand.

À l'issue des conférences, Ludovic Capelle a proposé au public une dégustation des cidres des différents producteurs AOC.

Vers 19 heures, un repas normand, servi autour du cidre bien évidemment, a régalé les convives avant le concert du célèbre groupe normand Magène. Théo Capelle et Dany Pinel ont enchanté le public avec un répertoire de chansons en langue normande, entrecoupées d'anecdotes de Théo, toujours aussi pétillant.

À votre agenda

Prochain rendez-vous proposé par la Promotion culturelle montfarvillaise et Mont-f'Art Vie et Patrimoine, le lundi 7 août 14 h 30 à Montfarville sur le parking de la mairie pour une « balade mélicotaée » à travers les rues du village. Mélicotaée en normand signifie mélangé, mêlée. C'est donc un mélange de genres que vous découvrirez au fil des rues : mélange des activités, des gens et d'époques. Que de choses « mélicotaées » à vous conter.

Prochain objectif : l'AOP

Depuis juin 2016 le cidre du Cotentin détient une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Le syndicat de promotion du cidre du Cotentin a fait les démarches pour que les 120 000 bouteilles de cidre produites en 2016 par neuf producteurs puissent revendiquer cette appellation.

Le « cidre Cotentin » ou « Cotentin » est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés traditionnelles spécifiques, provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique. **« Cette appellation est une reconnaissance après seize années de travail. Le cidre Cotentin est un produit qui plaît tout en conservant ses qualités d'origine,** a précisé Ludovic Capelle, présent lors de la fête du cidre de Quettehou. **Les neuf producteurs sont en train de s'approprier le label AOC et le produit sera appelé à se développer hors du Cotentin, en Normandie mais aussi en France et à l'international. »**

L'objectif est d'obtenir le label AOP, Appellation d'Origine Protégée. Quelle est la différence ? l'AOP est la reconnaissance de l'AOC au niveau européen. **« Une période transitoire de moins d'un an est nécessaire pour obtenir une AOP mais nous pourrons déjà valoriser nos produits sous le signe AOC.**

C'est un relais de communication et de valorisation du territoire », avait précisé Marie-Agnès Hérout, présidente du syndicat de promotion du cidre du Cotentin, en avril 2016. Le dossier de demande de l'AOP a été envoyé à Bruxelles pour validation et, comme l'a expliqué Ludovic Capelle : **« Si nous obtenons l'AOP fin 2017, la cuvée 2018 sera labellisée AOP. Sinon, il faudra attendre une année supplémentaire. »**

Ludovic Capelle, de la distillerie-cidrerie Théo Capelle.