

Presentación del XIII SISGA en Le Mans, Francia



La décimo tercera edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala comenzó su presentación internacional en la ciudad de Le Mans

El acto de presentación, a cargo de representantes de la Fundación Asturias XXI, contó con la participación de enólogos, llagareros del Loira -algunos de ellos participantes en ediciones anteriores del SISGA- expertos catadores, representación municipal de esta localidad, capital del departamento de Sarthe, así como diferentes medios de comunicación, que se mostraron muy interesados y recogieron ampliamente la actividad.

La presentación se realizó en el Restaurante Crepería Chez Clemence, y durante la misma pudieron degustarse sidras de Domaine de La Mare, de Distillerie Pelletier -sidra, aguardientes y licores de sidra- y una selección de sidras Premium del XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala realizado en 2022, entre las que no faltó una amplia representación asturiana.

Se trata de la primera presentación internacional del XIII SISGA, que tuvo su continuidad en Cidrexpo'23 -Normandía-, estando previsto realizarse actos similares previos a la fecha de celebración del evento -28 de septiembre al 1 de octubre- en Porto, Madeira, Frankfurt, Praga y Japón, donde se desplazarán

Sarthe

Le cidre sarthois rayonne au-delà de nos frontières

Marc Lhommeau, du domaine de la Mare, à Sargé-lès-Le Mans, a invité quelques producteurs de cidre espagnols à une dégustation, avant de se rendre à Cidr'Expo, à Caen (Calvados).

Marc Lhommeau, du Domaine de la Mare, à Sargé-lès-Le Mans, qui produit des cidres bio, est en contact avec les producteurs des Asturies, au nord ouest de l'Espagne, qui sont parmi les plus gros producteurs et consommateurs mondiaux. Il a un lien fort avec le duo Marcos Fernandez et Carme Pons, qui sont les organisateurs de la SISGA (concours en Asturies), un événement annuel dédié à la Sidra (cidre en espagnol) et qui promeuvent le breuvage dans le monde entier. Marc Lhommeau les a invités à venir au Mans pour présenter leurs cidres et ceux de leur pays, avant qu'ils ne se rendent à Cidr'Expo (1) qui a lieu de dimanche et lundi 27 mars, à Caen (Calvados).

Le cidre espagnol ne ressemble pas au cidre sarthois. Marc Lhommeau déteste la différence. « En France, et la Sarthe n'y échappe pas, on a une tradition de cidres pétillants à base de plusieurs variétés de pommes. Même si maintenant, depuis plusieurs années, je fais des cidres mono variétaux et même un tranquille (cidre non

pétillant) ». Chloé Pelletier, de la distillerie Pelletier, présente sa production : « Nous élaborons des cidres traditionnels doux, brut et demi-sécs, mais aussi des cidres plus secs, notamment pour ceux qui ont plus l'habitude du vin. ». Dans les Asturies, ou la consommation de cidre est d'environ 100 litres par an et par habitant (2), la tradition est celle de cidre « brut naturel », obtenu par une double fermentation, un peu comme la méthode champenoise, qui en fait une boisson sans bulles et moins sucrée que, du coup, permet d'en boire tout le long du repas, même si le degré d'alcool est de 5 à 6°. D'ailleurs, comme en Espagne, Marcos Fernandez, nous en buvons avec tous les plats, viande, fromage... alors qu'en France on associe le breuvage aux gâteaux, crêpes et desserts, et pendant les vacances. La dégustation a été portée également sur un cidre américain associé à des aigres - au goût très étrange - selon les dégustateurs, mais aussi



De gauche à droite : Marcos Fernandez, Carme Pons, Marc Lhommeau, Chloé Pelletier et Théo Lhommeau, à la table de Chez Clemence, rue d'Arcois, au Mans (Sarthe) pour cette dégustation de cidres du monde.

des perles portugaises ou tchèque... para des espes à Caen (Calvados). (1) Cidr'Expo qui est le plus grand Salon international des cidres, au Mans.

sendas delegaciones de la Fundación Asturias XXI para presentar el evento.

El objetivo de estas presentaciones es dar a conocer e internacionalizar aún más el evento, despertando el interés e informando sobre las diferentes variedades de sidra que se realizan en el mundo, y lógicamente, lo que es y representa Xixón, Asturias y la cultura asturiana de la sidra.