

FÉVRIER 2020

CAEN | NORMANDIE

PROFESSIONNELS

GRAND PUBLIC

13 | 14

15



Cidr Expo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...

PARC EXPO | CAEN

>> GUIDE DU VISITEUR <<

Avec le soutien de



Partenaires



Un événement



CAEN

ÉVÉNEMENTS et

CidrExpo



CAEN

NORMANDIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

WWW.CIDREXPONORMANDIE.COM

Les croques, ça marche avec un cidre

J'ai découvert autant de cidres que d'hommes qui le font ! Le cidre, ça commence avec des producteurs de pommes et des maîtres de chai français, engagés, amoureux du travail bien fait, œuvrant dans le respect de l'environnement.

Avec les cidres, j'ai eu envie de surprendre, avec des accords qui marchent... et il y a des accords évidents ! Pour un cidre savoureux et équilibré, j'ai pensé immédiatement aux croque-madame. Ce cidre les accompagne parfaitement et leur apporte du relief.

Le cidre est un produit de caractère, fier de ses racines, qui saura se marier avec de multiples saveurs.

Thierry Marx
Chef étoilé

CIDRES
● DE ● FRANCE ●

Retrouvez toutes nos recettes sur www.cidresdefrance.fr



ÉDITO

BIENVENUE AU 1^{er} SALON INTERNATIONAL DES CIDRES EN FRANCE :

ICI ET MAINTENANT | ICI, parce que si la Normandie a « quelque chose à dire » sur l'excellence des cidres avec huit appellations d'origine cidricoles ; nous avons aussi, nous les Normands « quelque chose à apprendre » de l'incroyable succès des cidres d'ailleurs.

MAINTENANT, parce que le cidre par sa diversité vit une nouvelle effervescence qui mérite bien son événement. Les cidres au pluriel bousculent le cidre au singulier pour mieux sortir du carré folklorique : Normandie, Bretagne, Crêpes et Galette.

Maîtrisant toujours plus l'art de la fermentation, s'inspirant du vin et de la bière, les producteurs repoussent la définition du cidre, sans jamais rien concéder à l'authenticité et l'excellence.

Séduits par la fraîcheur et la vaste tonalité aromatique, de nouveaux amateurs s'entichent de cette boisson de vergers légère, à haute valeur environnementale, pour explorer de nouvelles expériences culinaires.

Alors précipitez-vous autour du plus grand bar à cidre du monde. Découvrez plus de 80 producteurs passionnés, savourez plus de 400 cidres tous différents. Cultivez votre savoir cidricole autour de 11 conférences et détendez-vous au Calvados Lounge, le noble spiritueux prépare aussi son renouveau en toute modération.

Les co-producteurs :

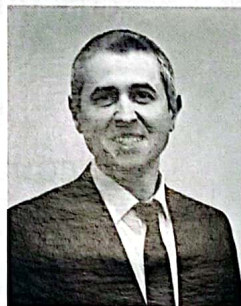
Jean-François Bougeant

Président de l'Association CidrExpo



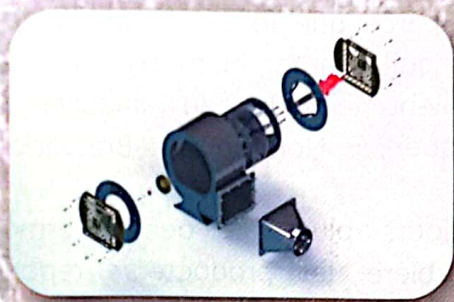
Paul Séchaud

Directeur Général Caen Événements



Constructeur de matériel arboricole, MECA-POM est basé au cœur de la Normandie.

Nous proposons une gamme complète de matériels pour la récolte des pommes à cidre et à jus, à partir de la planteuse jusqu'à la station de triage, en passant par les récolteuses et stations de triage.



Fort de notre expérience de maintenance, conception et fabrication nous vous proposons du matériel innovant alliant performance et fiabilité.

Fiers du savoir faire Normand chaque outil est conçu, développé et fabriqué dans un rayon de 25km autour de notre atelier de Grand-Camp (27), où nous apportons une attention particulière à la qualité de fabrication de chacun.

La conception des outils et le résultat de l'écoute des utilisateur et de la mise en application de l'expérience des producteurs.



SARL MECA-POM, 36 ROUTE D'ALENCON
27270 GRAND CAMP
TEL : 02 32 46 74 40
MOB : 06 24 20 30 93
@ : pierrickmasse@meca-pom.fr



SOMMAIRE

EXPOSANTS

6 >> Liste des exposants français et internationaux

LE OFF

16 >> La découverte des cidres se poursuit...

PLAN

19 >> Le Parc des Expositions

PROGRAMME

21 >> Conférences et tables rondes

GLOSSAIRE

24 >> Pour en savoir plus

EXPOSANTS



Prise de mousse
naturelle



Agriculture
biologique

| CIDRE FERMIER PRIÉ VALLÉE DE LA RANCE

>> **STAND 73**

BRETAGNE

Musée du Cidre

Cidre

Tél : 02 96 83 20 78

| CIDRERIE DE RHUYS NICOL

>> **STAND 62**

BRETAGNE

Cidre

cidres.nicol@wanadoo.fr

Tél : 02 97 42 15 41

| CIDRERIE MAHO

>> **STAND 11**

BRETAGNE

Cidre

yves_maho@hotmail.com

Tél : 02 97 24 64 09

| LES COURTILS DE MONCHEVRON

>> **STAND 7**

BRETAGNE

Cidre | Poiré

lescourtildemonchevron@gmail.com

Tél : 02 99 39 11 04

| KYSTIN

>> **STAND 26**

BRETAGNE

Cidre | Cidre de glace | Poiré

kystin@gmx.fr

Tél : 06 20 25 68 88



| SAINT FERNAN VIRTUS FOOD

>> **STAND 79**

BRETAGNE

Cidre | Poiré

jpcoquelin@saint-fernan.fr

cecile@saint-fernan.fr

Tél : 02 23 27 90 58

| DOMAINE JULIEN THUREL

>> **STAND 80**

CENTRE-VAL DE LOIRE

Cidre | Poiré

julien.thurel@yahoo.fr

Tél : 06 12 22 65 48

| CIDRE GÉRARD HOTTE

>> **STAND 60**

GRAND EST

Cidre

Tél : 03 25 42 15 13



| LES VERGERS CAPITAINE

>> STAND 9

GRAND EST

Cidre

Tél : 03 24 52 80 82

| CIDRE MAURET

>> STAND 29

HAUTS-DE-FRANCE

Cidre | Poiré

Tél : 06 19 48 35 33

| BAGNOLES DE POM'

>> STAND 78

NORMANDIE

Cidre | Poiré

AOC Calvados | Pommeau
bagnolesdepom@orange.fr

Tél : 06 95 60 67 67



| BENOÎT LESUFFLEUR

>> STAND 30

NORMANDIE

Cidre

| BRETON ET FILS

MUSTIÈRE - BEDET

>> STAND 38

NORMANDIE

Cidre | Poiré

Pommeau | AOC Calvados

contact@breton-manoirdedurcet.fr

Tél : 02.33.37.16.47

| LES BRUYÈRES CARRÉ

>> STAND 41

NORMANDIE

Cidre AOP Pays d'Auge

Cidre | Poiré

AOC Calvados | Pommeau

cidre.charbonneau@wanadoo.fr

Tél : 02 31 62 81 98



| DISTILLERIE BUSNEL

>> STAND 33

NORMANDIE

AOC Calvados Pays d'Auge

AOC Calvados

Pommeau de Normandie

Tél : 02 32 57 80 08

| CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

>> STAND 43

NORMANDIE

AOC Calvados Pays d'Auge

Pommeau de Normandie

Cidre | Poiré

c.bergerat@calvados-drouin.com

Tél : 02 31 64 30 05

| CALVADOS PIERRE HUET

>> STAND 34

NORMANDIE

Calvados AOC Pays d'Auge

Pommeau de Normandie

Cidre AOP Pays d'Auge | Poiré

calvados.pierre.huet@wanadoo.fr

Tél : 02 31 63 01 09

| CALVADOS ROGER GROULT

>> STAND 86

NORMANDIE

AOC Calvados Pays d'Auge

Tél : 02 31 63 71 53

| LA CAVE NORMANDE

>> STAND 37

NORMANDIE

Calvados | Calvados Domfrontais

Pommeau | Cidre

Poiré Domfront

Tél : 02 33 59 43 94

| LA CHOUETTE

>> STAND 14

NORMANDIE

Cidre

contact@lachouettecider.com

Tél : 06 32 32 04 16



| CIDRE BAYEUX**>> STAND 1**

NORMANDIE

Cidre | Poiré
 Pommeau | AOC Calvados
 cidrerie.viard@wanadoo.fr
 Tél : 02 31 92 09 15

**| CIDRE COURTOUX BOURUT
MANOIR DU VAL****>> STAND 70**

NORMANDIE

Cidre | Poiré | Cidre de glace
 Pommeau de Normandie
 AOC Calvados
 Tél : 02 32 43 45 19

| CIDRE DES CENTAURÉES**>> STAND 21**

NORMANDIE

Poiré | Cidre | AOC Calvados
 gaecdescentaurees@gmail.com
 Tél : 06 43 85 30 59

**| CIDRE DU PRADON****>> STAND 6**

NORMANDIE

Cidre | Cidre de glace
 Pommeau
 info@lesnormandisesdupradon.com
 Tél : 02 35 30 42 41

| CIDRE FERRÉ**>> STAND 47**

NORMANDIE

Cidre | Poiré
 AOC Calvados | Pommeau
 gregferre@yahoo.fr
 Tél : 02 33 25 29 50

| CIDRE FOURNIER**>> STAND 25**

NORMANDIE

Cidre | Poiré
 AOC Calvados
 Pommeau de Normandie
 commercial@cidre-fournier.com
 Tél : 02 33 27 40 00

**| CIDRE HEDOUIN****>> STAND 55**

NORMANDIE

Cidre
 Tél : 02 35 97 75 48

| CIDRE LEMASSON**>> STAND 77**

NORMANDIE

Cidre | AOC Calvados
 Pommeau de Normandie
 cidre-lemasson@yahoo.fr
 Tél : 02 33 45 80 73

| CIDRERIE DE LA BRIQUE**>> STAND 71**

NORMANDIE

Cidre | Poiré
 AOC Calvados
 Pommeau de Normandie
 cidrierielabrique@gmail.com
 Tél : 02 33 40 19 27

**| CIDRERIE DU MONT VINÉ****>> STAND 89**

NORMANDIE

Cidre
 contact@closdumontvine.com
 Tél : 02 32 27 29 03

| CIDRERIE MICHEL BRÉAVOINE**>> STAND 48**

NORMANDIE

Cidre AOP Pays d'Auge
 Cidre | Poiré
 AOC Calvados | Pommeau
 contact@breavoine.fr
 Tél : 02 31 64 03 28

**| CIDRERIE TRADITIONNELLE
DU PERCHE****>> STAND 83**

NORMANDIE

AOP Cidre du Perche
 AOC Calvados
 Pommeau de Normandie
 Tél : 02 37 49 67 30



| CIDRICCHUS
>> STAND 49
NORMANDIE
Cidre
simon@cidricchus.com
Tél : 06 98 82 32 26



| LE COQ TOQUÉ
>> STAND 81
NORMANDIE
Cidre | Poiré
info@lecoqtoque.com



| LES DEUX SAPINS
>> STAND 40
NORMANDIE
Cidre | AOC Calvados
Pommeau de Normandie
2sapins@ponctey.fr
Tél : 02 32 42 10 37

| DOMAINE ANTOINE MAROIS
>> STAND 12

NORMANDIE | En conversion bio
Cidre | Poiré | Cidre de glace | AOC
Cidre AOP Pays d'Auge | Les vendanges
contact@domaine-am.com
Tél : 06 60 52 98 05



| DOMAINE DE LA FLAGUERIE -
LES VERGERS DE DUCY
>> STAND 3

NORMANDIE
Cidre | Cidre de glace
AOC Calvados
Pommeau de Normandie
info@domaine-flaguerie.fr
Tél : 02 31 80 28 65



| DOMAINE DE LA MINOTIÈRE
>> STAND 32

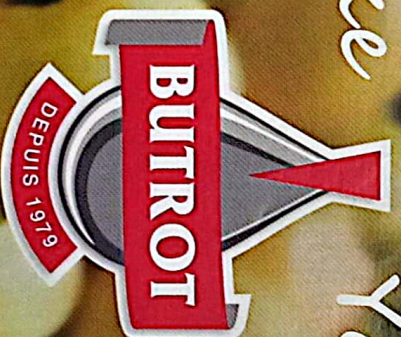
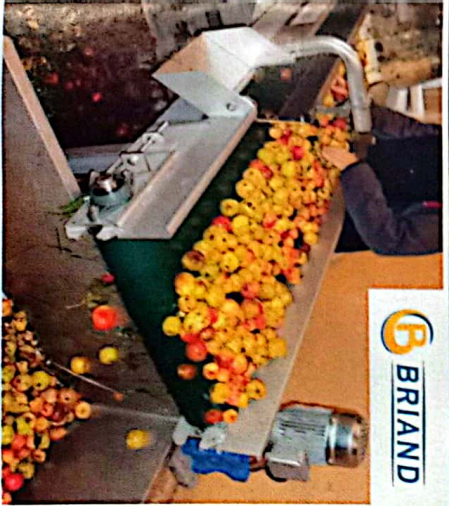
NORMANDIE
Cidre
Tél : 02 31 63 13 63



To Make Your Cider!



ynoble



CUVERIE

TRAITEMENT DES JUS

EMBOUILLAGE

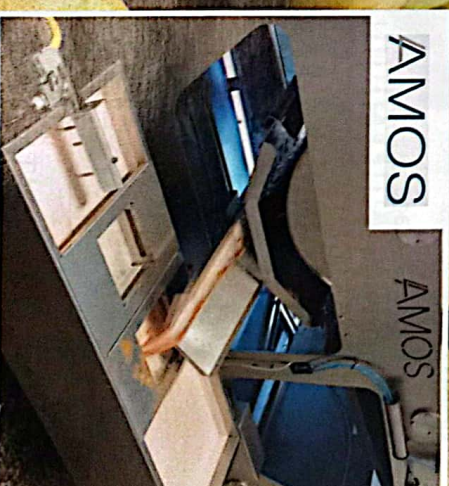
ETIQUETAGE

PACKAGING



PALL

AMOS



AMOS

**| DOMAINE DES 3 FRÈRES
LEROYER**

>> STAND 35

NORMANDIE

Cidre | Poiré

Tél : 02 33 38 31 96



| DOMAINE DES 5 AUTELS

>> STAND 27

NORMANDIE

Cidre | Poiré | AOC Calvados

Pommeau de Normandie

etienne@5autels.com

Tél : 02 31 78 12 13



**| DOMAINE DES 5 D
CIDRERIE DAUFRESNE**

>> STAND 88

NORMANDIE

Cidre | Poiré

Calvados AOC Pays d'Auge

commandes@cidrieriedaufresne.com

Tél : 02 31 62 29 84

| DOMAINE DU TERTRE

>> STAND 61

NORMANDIE

Cidre | Poiré

domainedutertre@orange.fr

Tél : 02 33 34 54 55



**| DOMAINE FAMILIAL
LOUIS DUPONT**

>> STAND 85

NORMANDIE

Cidre | Cidre de glace

AOC Calvados Pays d'Auge

info@calvados-dupont.com

Tél : 02 31 63 24 24



| DOMAINE FOUGERAY-DUCLOS

>> STAND 69

NORMANDIE

Cidre | Cidre de glace | Poiré

Pommeau | AOC Calvados

contact@domaine-duclos-

fougeray.com

Tél : 02 35 90 61 39



**| DOMAINE FOURMOND-
LEMORTON**

>> STAND 44

NORMANDIE

Cidre | Poiré

AOC Calvados | Pommeau

fourmond.lemorton@hotmail.fr

Tél : 02 33 38 71 63



| FABRIQUE-MOI UN BONBON

>> STAND 91

NORMANDIE

Le coin des confiseries

contact@fabriquemoiunbonbon.com

Tél : 02 31 91 17 53



| LA FERME DE BILLY

>> STAND 65

NORMANDIE

Cidre | Poiré | Cidre de glace

AOC Calvados

Pommeau de Normandie

contact@ferme-de-billy.com

Tél : 02 31 26 28 53



| FERME DES NOËS

>> STAND 70

NORMANDIE

Cidre | Cidre de glace

ch.leber@neuf.fr

Tél : 02 32 53 06 80



| FERME DES PARQUETS

>> STAND 90

NORMANDIE

Cidre | Poiré

Pommeau de Normandie

Calvados AOC Pays d'Auge

fermedesparquets@gmail.com

Tél : 02 31 89 50 85



| FERME DE LA SAPINIÈRE

>> STAND 2

NORMANDIE

Cidre | Pommeau de Normandie

AOC Calvados

fermedelasapiniere@wanadoo.fr

Tél : 02 31 22 40 51



| GAEC DE LA RÉUSSITE

>> STAND 36

NORMANDIE

Cidre | Poiré Domfront AOP
Calvados Domfrontais AOC
Pommeau de Normandie AOC
rochard.lecrosnier@orange.fr
Tél : 02 33 69 37 17



| LA GALOTIÈRE

>> STAND 31

NORMANDIE

Cidre AOP Pays d'Auge
Cidre | Cidre de glace
Poiré | Pommeau | AOC Calvados
lagalotiere@free.fr
Tél : 02 33 39 05 98



| GIARD MICHÈLE

>> STAND 46

NORMANDIE

Calvados AOC Pays d'Auge
Pommeau
Cidre | Poiré
giard.m@wanadoo.fr
Tél : 02 31 63 90 51

| GUILLAUME CHOPIN

>> STAND 78

NORMANDIE

AOP Poiré Domfront
guillaumechopin53@gmail.com
Tél : 06 26 65 01 21



| HUGUES DESFRIECHES

>> STAND 53

NORMANDIE

Cidre | Poiré
AOC Calvados
Pommeau de Normandie
hugues.desfrieches@orange.fr
Tél : 02 33 26 39 86



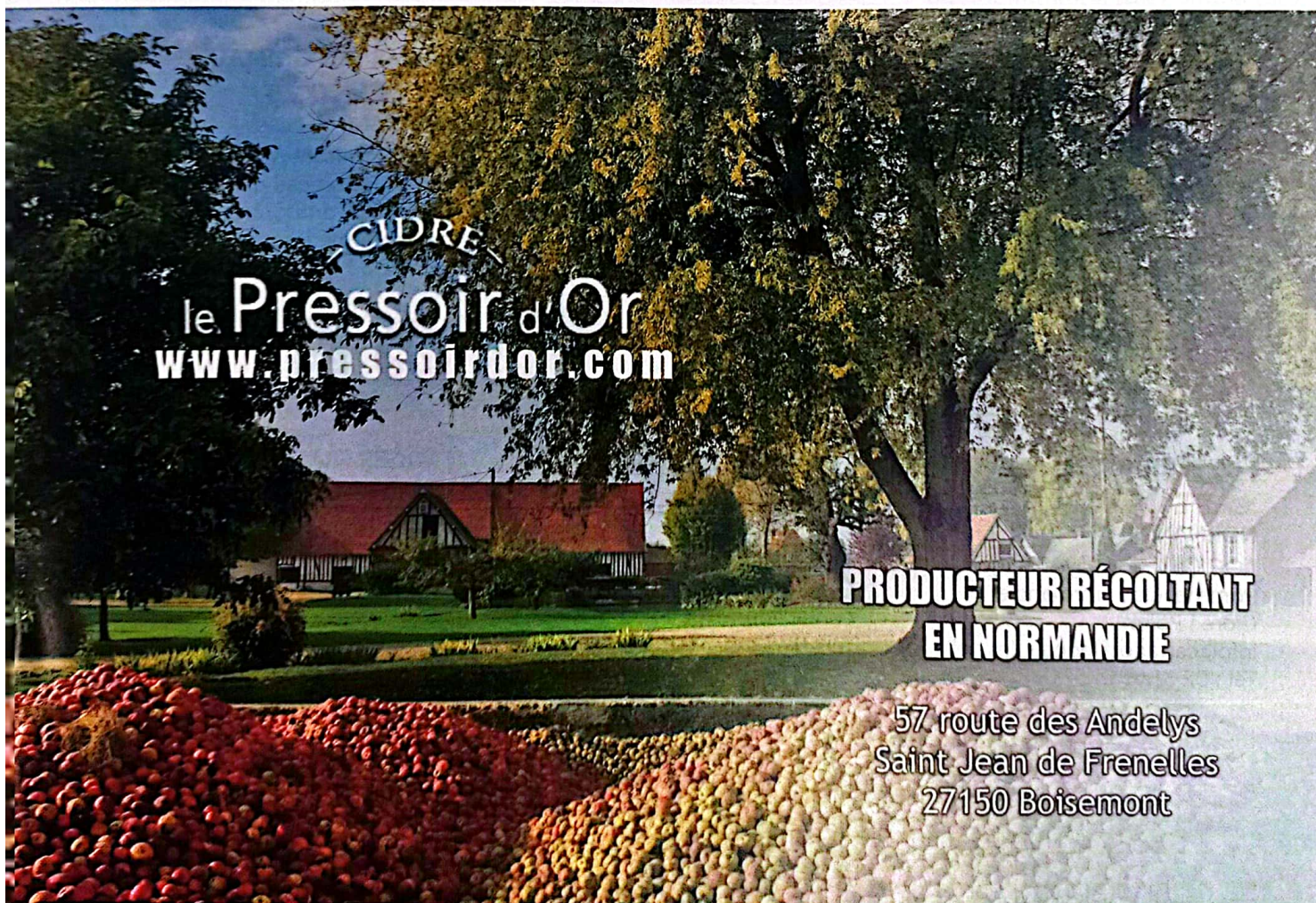
| JACQUES DAUNAY

LA CAVE DE MIRANDE

>> STAND 84

NORMANDIE

Cidre | Poiré | Calvados
Pommeau de Normandie
jacques.daunay@free.fr
Tél : 02 33 60 38 24



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

**| JÉRÔME FORGET
FERME DE L'YONNIÈRE**

>> STAND 50

NORMANDIE

Poiré Domfront AOP | Cidre
fermedelyonniere@gmail.com
Tél : 02 33 30 84 76



| LEPLAT MARIE-LAURE

>> STAND 42

NORMANDIE

AOC Pays d'Auge Calvados
Pommeau de Normandie
ml.leplat@orange.fr
Tél : 02 33 35 91 69



| LUPINS ET DIGITALES

>> STAND 55

NORMANDIE

Cidre
Tél : 02 35 10 50 71

| MAISON HÉROUT

>> STAND 54

NORMANDIE

Cidre Cotentin AOP | Cidre
Pommeau de Normandie
AOC Calvados
contact@maisonherout.com
Tél : 02 33 71 07 89



| MAISON PERIGAUT

>> STAND 87

NORMANDIE

AOC Calvados Pays d'Auge
Pommeau de Normandie
Cidre | Poiré
calvadosperigault@orange.fr
Tél : 02 33 67 11 85



| MAISON SASSY

>> STAND 56

NORMANDIE

Cidre | Poiré
contact@sassyfrance.com
Tél : 06 77 62 79 88



| MANOIR D'APREVAL

>> STAND 82

NORMANDIE

Cidre | Pommeau de Normandie
Calvados AOC Pays d'Auge
apreval@apreval.com
Tél : 02 31 14 88 24



| MANOIR DE GRANDOUET

>> STAND 23

NORMANDIE | En conversion bio

Cidre AOP Pays d'Auge
Cidre | Poiré
AOC Calvados Pays d'Auge
cavesdumanoir@orange.fr
Tél : 02 31 63 08 73



| PACORY

FERME DES GRIMAUX

>> STAND 20

NORMANDIE

Poiré Domfront AOP
Cidre | Pommeau de Normandie
Calvados Domfrontais AOC
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com
Tél : 02 33 30 12 06



| LE PÈRE JULES

>> STAND 45

NORMANDIE

AOC Calvados Pays d'Auge
Pommeau de Normandie
Cidre | Poiré
info@calvados-leperejules.com
Tél : 02 31 61 14 57



| LE PRESOIR D'OR

>> STAND 75

NORMANDIE

En conversion bio
Cidre | Cidre de glace
contact@pressoirdor.com
Tél : 02 32 69 41 25

| ROGER FRANÇOIS

LES VERGERS DE LA FOUQUERIE

>> STAND 8

NORMANDIE

Cidre | Poiré
AOC Calvados
Tél : 02 32 44 28 32



| SICERA

>> STAND 5
NORMANDIE
Cidre | Poiré
Cidre de glace
paul@sicera.fr
Tél : 06 88 65 41 56

| TEMPLAR'S CIDER

>> STAND 63
NORMANDIE
Cidre | Poiré
AOC Calvados
info@templarscider.co.uk
Tél : + 44 7938 931 821

| LES VERGERS DE LA

MORINIÈRE

>> STAND 57
NORMANDIE
Cidre AOP Pays d'Auge
Cidre | Poiré
Pommeau de Normandie
Calvados AOC Pays d'Auge
contact@lesvergersdelamoriniere.com
Tél : 02 33 35 51 13



| LES VERGERS DE LA PASSION

>> STAND 51
NORMANDIE
Cidre AOP Cotentin
AOC Calvados | Pommeau
cidreie@lesvergersdelapassion.com
Tél : 06 13 53 44 90

| VERGERS DU CHOUQUET

>> STAND 39
NORMANDIE
Cidre AOP Pays d'Auge
Calvados AOC Pays d'Auge
Pommeau de Normandie
vergers.du.chouquet@wanadoo.fr
Tél : 02 33 39 00 99

| KUPELA

>> STAND 74
NOUVELLE AQUITAINE
Cidre | Cidre Basque
info@kupela.fr
Tél : 05 59 52 10 09

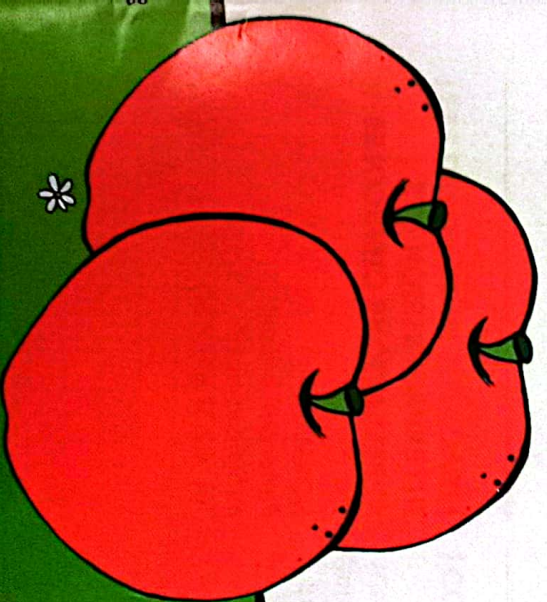


CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE

L'HERMITTÈRE

producteurs récoltants

Cidre, Calvados, jus de pomme,
apéritifs, vinaigre de cidre, ...



CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE

Nathalie et Dominique Plessis, producteurs récoltants
Tromas, le Theil sur Huître - 61260 Val au Perche - tél : 02 37 49 67 30
email : cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com



**| MATHIAS FAURIE
MAISON ROUGE**

>> STAND 9
NOUVELLE AQUITAINE
Cidre
mathiasfaurie@gmail.com



**| ETS GUILLET -
CIDRE KERISAC**

>> STAND 76
PAYS DE LA LOIRE
Cidre | Cidre de glace
Pommeau de Bretagne
secretariat@kerisac.fr
Tél : 02 40 87 61 55



**| CIDRERIE DES CROISIERS
CIDRERIE DU CONDROZ**

>> STAND 15
BELGIQUE
Cidre
adrien@cidrerieducondroz.be
Tél : +32 476 25 93 71



| COLD HAND WINERY

>> STAND 16
DANEMARK
Cidre | Cidre de glace
Poiré de glace
info@coldhandwinery.dk
Tél : +45 21 64 27 65



| SIDRAS BEREZIARTUA

>> STAND 22
ESPAGNE
Cidre Basque
exportacion1@bereziartuasagardo.com
Tél : +34 943 55 57 98

| MURBUDU SIDRA DARITAVA

>> STAND 24
LETONIE
Cidre
Tél : +371 26 463 261

| CIDRERIE DU VULCAIN

>> STAND 68
SUISSE
Cidre | Poiré
Poiré de glace
jperritaz@romandie.com
Tél : +41 79 663 42 45

| CHEVALIER ÉTIQUETTES

>> STAND 92
BRETAGNE
Matières sèches
Imprimerie
contacts@imprimeriechevalier.com
Tél : 02 96 23 20 18

| HERIC DISTRIBUTION

>> STAND 67
GRAND EST
Équipement - Distribution de matériel - Cuves, fûts neufs et occasions - Alternatif chêne - Foudres - Pompes - Accessoires - Alambics - CP distillation
contact@hericdistribution.com
Tél : 03 26 32 37 67

| ARCA MAISON FRIN

>> STAND 10
NORMANDIE
Équipement
Transformation
Matières sèches
arcafrin@free.fr
Tél : 02 99 30 75 32

| CIDRES DE FRANCE - IFPC

>> STAND 17
NORMANDIE
UNICID
Association Union Nationale
Interprofessionnelle Cidricole.
Tél IFPC : 02 33 27 56 70
Tél UNICID : 01 45 22 24 32

**| IDAC
INTERPROFESSION DES
APPELLATIONS CIDRICOLES**

>> STAND 72
NORMANDIE
Partenaire officiel
info@idac-aoc.fr
Tél : 02 31 53 17 60

| LABÉO FRANK DUNCOMBE

>> STAND 13
NORMANDIE
Lfd-client@laboratoire-labeo.fr
Tél : 02 31 47 19 19

**| LYCÉE AGRICOLE
LE ROBILLARD**

>> STAND 64
NORMANDIE
Formation
legta.le-robillard@educagri.fr
Tél : 02 31 42 61 10

| MECA POM

>> STAND 58
NORMANDIE
Équipement
Arboriculture
pierrickmase@meca-pom.fr
Tél : 02 32 46 74 40

| OENOV

>> STAND 67
NORMANDIE
GRAND EST
Équipement - Distribution de
matériel - Cuves, fûts neufs et
occasions - Alternatif chène -
Foudres - Pompes - Accessoires -
Alambics - CP distillation

| PACK EXPERT

>> STAND 4
NORMANDIE
Matières sèches
Emballages
Tél : 02 78 34 02 00

| SMS CLAAS

>> STAND 19
NORMANDIE
Équipement agricole
Tél : 02 31 27 18 00

| STEF TRANSPORTS

>> STAND 52
NORMANDIE
Service Logistique
Tél : 02 31 26 38 38

| TONNELLERIE DESFRIECHES

>> STAND EXTÉRIEUR
NORMANDIE
Équipement - stockage
desfriechesjules@gmail.com
Tél : 02 31 31 41 51

| VINNOV'TEC

>> STAND 28
NORMANDIE
Matières sèches
Emballages
Services
Dégorgement
chevalier@vinnovtec.com
Tél : 06 74 57 99 69

| LES DESSERTS DE JO

>> STAND 59
NORMANDIE
contact@t-i-r.fr
Tél : 02 31 40 01 49

| CONCILIO 360°

>> STAND 19
NORMANDIE
Partenaire officiel
m.benzouaoui@vip-studio360.fr
Tél : 02 50 10 78 96

CidrExpo

Le OFF !

Une fois quitté le salon, la découverte des cidres se poursuit dans les restaurants et bars de Caen. Ci-après quelques adresses :

✗ LA FABRIQUE CÔTÉ TERRE

✗ Quand la Fabrique devient LA CIDRERIE !

29, place Saint-Sauveur

Tél : 02 31 74 78 86

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

Jeudi 13, vendredi 14 et samedi 15 février, tout le temps de CidrExpo, La Fabrique devient L'ADRESSE cidricole de la ville. Le restaurant accueille en effet « La Cidrerie », bar à cidres parisien et lui réserve tout son étage. Ambiance joyeuse et décontractée avec, qui vous attend au frais, pas moins d'une trentaine de cidres d'ici et d'ailleurs. Des cidres à découvrir en bouteilles, à la pression et en cocktails, accompagnés de tapas.

✗ TY GIBUS

17, bis Rue des Tilleuls - 14000 Caen

Tél : 02 31 86 01 33

Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi et soir)

✗ INITIAL RESTAURANT CAEN

24, Rue Saint-Manvieu - 14000 Caen

Tél : 02 50 53 69 86

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

✗ L'ACCOLADE

18, Rue Porte au Berger-14000 Caen

Tél : 02 31 80 30 44

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

✗ LA GALLETTOIRE

33, Rue Saint-Sauveur -14000 Caen

Tél : 02 31 85 45 28

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

✗ LA VRAIE VIE

102, Rue Saint-Martin - 14000 Caen

Tél : 02 14 40 51 54

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

✗ LE P'TIT B

5, Rue du Vaugueux - 14000 Caen

Tél : 02 31 93 50 76

Ouvert : jeudi – vendredi – samedi (midi et soir)

✗ FRAGMENTS

2, Rue Léon Lecornu - 14000 Caen
Tél : 07 71 69 29 76
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi)

Jeudi 13 février, un moment fort chez Fragments en collaboration avec la Maison Hérout. 12 millésimes d'exception Maison Hérout, Cidre Cotentin AOP, pour une verticale inédite de millésimes de 1997 à 2018, autour d'accords gastronomiques, en 5 plats, élaborés par le chef Clément Charlot. (Sur Réservation)

✗ LES METS CHAIS

26, Rue des Jacobins - 14000 Caen
Tél : 02 31 26 20 34
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi)

✗ LE MANCEL - Restaurant du Château

Musée des Beaux-Arts, 14000 Caen
Tél : 02 31 86 63 64
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi et soir)

✗ LE DAUPHIN BEST WESTERN

29, Rue Gémare - 14000 Caen
Tél : 02 31 86 22 26
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi et soir)

✗ À CONTRE SENS

8-10 Rue des Croisiers - 14000 Caen
Tél : 02 31 97 44 48
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi et soir)

✗ RESTAURANT IVAN VAUTIER

3, Avenue Henry Chéron - 14000 Caen
Tél : 02 31 73 32 71
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (midi et soir)

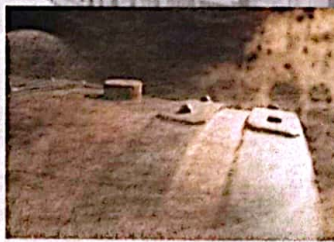
✗ LES DESERTEURS

59, Rue de Geôle - 14000 Caen
Tél : 06 71 94 92 70
Ouvert : jeudi - vendredi - samedi (soir)

CALVADOS Roger GROULT



« C'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir notre distillerie familiale, située au cœur du Pays d'Auge, où nous élaborons depuis maintenant cinq générations nos Calvados avec un savant assemblage de tradition et de modernité. » Jean-Roger GROULT



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire



Calvados GROULT « Vénérable »

MEILLEUR CALVADOS DU MONDE

World Drinks Awards, Londres 2019

Les VERGERS de la MORINIERE

- Créateur & Producteur -



... le goût
de la Normandie

Depuis
1855



Calvados AOC Pays d'Auge
Liqueurs au Calvados
Cidre et Poiré
Méthode Traditionnelle
Vinaigre de Cidre
Balsamique de Pomme

www.lesvergersdelamoriniere.com

Famille Hubert

61230 - LA FRESNAIE FAYEL

06 18 46 25 58 • contact@lesvergersdelamoriniere.com

PRESTATION DE REMUAGE ET DÉGORGEMENT EN NORMANDIE

LA MÉTHODE
TRADITIONNELLE
ADAPTÉE AUX
CIDRE ET POIRÉ

UN SITE DE 720 M²,
PROCHE DE **DOMFRONT**
EN POIRAIE,
ÉQUIPÉ D'UNE LIGNE
AUTOMATIQUE
DE DÉGORGEMENT
ET REMUAGE.



Vinnovtec
l'emballage par excellence

PROGRAMME

JEUDI 13|02

10h30 > 40mn

HISTOIRE DES CIDRES >> Table ronde

Marie Casset, historienne | Darlene Hayes, auteure USA | Eduardo Vazquez, importateur ES.
Animateur : Jean-François Bougeant, caviste.

11h30 > 30mn

RÉUSSIR SA CLARIFICATION HAUTE >> Conférence technique

Yann Gilles, directeur technique IFPC.

14h30 > 1h00

NOUVELLE IMAGE DES CIDRES >> Table ronde

Milica Jevtic, AICV | Benoît Marinos, bar La Cidrerie | Pierre Magnan, UNICID
Sara Grady, ambassadrice de marques USA | Animateur : Gabe Cook, Ciderologist GB.

16h00 > 30mn

ARÔMES ET QUALITÉ >> Conférence technique

Hugues Guichard, IFPC.

VENDREDI 14|02

10h15 > 40mn

LES NOUVEAUX HABITS DES CIDRES >> Table ronde

Camille Guillemot, Calyce Ciders | Arnaud Daphy, Sowine | Anatole Zangs, illustrateur BE

11h15 > 30mn

CONNAISSANCE DES BACTÉRIES >> Conférence

Marina Cretenet et Jean-Marie Laplace, Université de Caen, chercheurs. *Spiritueux

12h15 > 40mn

VERS UNE SOMMELLERIE DES CIDRES >> Table ronde

Camille Guillemot, Calyce Ciders | Jane Peyton, pommelier GB | Carine Bigot, sommelière Breizh
Café BZH | Joran Le Stradic, restaurateur La Cidrothèque BE
Animateur : Dominique Hutin, journaliste gastronomique.

14h30 > 30mn

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES ET QUALITÉ >> Conférence technique

Rémi Bauduin, IFPC.

16h00 > 40mn

DU CIDRE À LA FRANÇAISE À L'ÉTRANGER >> Témoignages

Grégoire Ferré, producteur | Julien de Bellaigue, importateur MEX.

SAMEDI 15|02

10h30 > 40mn

HISTOIRE DES CIDRES >> Table ronde

Marie Casset, historienne | Darlene Hayes, auteure USA | Eduardo Vazquez Coto, importateur ES
Animateur : Jean-François Bougeant, caviste.

11h30 > 40mn

GAMME AROMATIQUE DES CIDRES >> Table ronde

Yann Gilles, IFPC | Jane Peyton, pommelier GB | Daniel Dayan, Pomze, restaurateur
Animateur : Gabe Cook, Ciderologist, GB.

14h30 > 40mn

UN PRODUIT À HAUTE VALEUR ÉCOLOGIQUE >> Table ronde

Catherine Peix, association ALMA | Amélie Bajolet, directrice Bee Friendly | Matthieu Lacour Veyranne,
Tour de France des cidres à vélo.



**L'INTERPROFESSION DES
APPELLATIONS CIDRICOLES
VOUS SOUHAITE LA
BIENVENUE A
CIDREXPO 2020**

Calvados | Calvados Pays d'Auge | Calvados Domfrontais
Pommeau de Normandie
Cidre Pays d'Auge | Cidre Cotentin | Poiré Domfront

Plus d'infos sur idac-aoc.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



LA
CHOUETTE

Le Cidre Perché

*La Chouette,
cidre artisanal n°1 à l'export !*



www.cidrelachouette.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

GLOSSAIRE

LES NOMS DU CIDRE

CIDRE (France)

Jus de pomme fermenté et effervescent.

CIDER (Pays anglo-saxons)

Jus de pommes, dilué ou non, concentré ou non, fermenté et souvent chaptalisé.

SIDRA (Pays basque et Asturies)

Cidre de couleur pâle à l'effervescence très légère, ou non effervescent, souvent appelé « vin de pomme ».

DANS LA CAVE

CAVE

Lieu de fabrication et de stockage des cidres.

FERMENTATION

Transformation du jus en cidre ; sous l'effet des levures, le sucre présent dans le jus devient de l'alcool. Les levures dégagent du dioxyde de carbone, provoquant l'apparition de bulles.

CHAPTALISATION

Procédé consistant à rajouter du sucre dans un cidre afin de relancer sa fermentation et d'augmenter sa concentration alcoolique ou sa teneur en sucre.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Deuxième fermentation naturelle d'au moins trois mois, en bouteille.

AUTOUR DES CIDRES

POMMES À CIDRE

Les pommes utilisées pour faire du cidre se divisent en quatre catégories : amères, douces-amères, acides, douces ; on les distingue des pommes que l'on mange ou que l'on cuisine, dites « pommes à couteau ».

CALVADOS

Eau-de-vie de cidre faite dans une zone géographique définie en Normandie et vieillie au minimum deux ans en fût de chêne français.

POIRÉ

Cidre de poires.

VOS NOTES

100% (France)

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Pays arabo-saxons

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

100% (Pays scandinaves et Allemagne)

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche. Les levures utilisées sont différentes de celles utilisées dans le cidre français.

100%

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Transformation du jus en cidre : 100% (France)

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche. Les levures utilisées sont différentes de celles utilisées dans le cidre français.

Procédé consistant à rajouter du sucre dans le cidre.

et d'augmenter sa concentration en sucre.

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Les pommes utilisées pour faire du cidre sont différentes de celles utilisées pour faire du jus de pommes. Elles sont plus douces, plus acides, plus sucrées, et ont une texture plus ferme que les pommes de table.

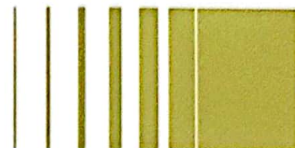
Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche.

Le cidre est un fermenté de pommes à chair blanche. Les levures utilisées sont différentes de celles utilisées dans le cidre français.

Cidre de France

SM3 CLAAS

CLAAS



FLEURY (50) – Tél. 02 33 69 27 00

ST AIGNAN DE CRAMESNIL (14) – Tél. 02 31 27 18 00

NOYAL SUR VILAINE (35) – Tél. 02 99 04 14 14

DOL DE BRETAGNE (35) – Tél. 02 99 48 32 99

VALOGNES (50) – Tél. 02 33 95 42 42

PERIERS (50) – Tél. 02 33 17 18 19

PONTORSON (50) – Tél. 02 33 58 69 09

LAVAL (53) – Tél. 02 43 59 05 05

GORRON (53) – Tél. 02 43 30 42 02

ST FRAIMBAULT DE PRIERES (53) – Tél. 02 43 04 71 54

AZE (53) – Tél. 02 43 09 10 10

DOMPIERRE (61) – Tél. 02 33 37 21 86

SOMAREF

V
M Tec



CIDRES DE TRADITION...
& D'INNOVATION



www.kystin.net

CIDRE AU SARRASIN