HAL
open science

Un cidre de glace à la française ?

Alexis Metzger

To cite this version:

Alexis Metzger. Un cidre de glace à la française ?. Hermann. L'alimentation et le temps qu'il fait, , 2015, 9782705690472. hal-01317390

HAL Id: hal-01317390

https://hal.science/hal-01317390v1

Submitted on 18 May 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Un cidre de glace à la française ?

Référence de publication : Metzger Alexis, « Un cidre de glace à la française ? », dans l'ouvrage plurilingue français-allemand-anglais Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait,* Paris, Hermann, 2015, p. 291-301. Chapitre faisant suite à un colloque international franco-allemand à l'université Paris-Sorbonne et l'Institut Goethe, Paris (avril 2014).

Le cidre de glace est obtenu grâce à l'exposition du jus de pommes au froid ou en pressant les pommes une fois qu'elles ont gelé sur l'arbre. Ce cidre original commence à être produit en France alors que la technique est déjà bien rodée au Québec.

Dès l'Antiquité, Strabon mentionne l'abondance des pommiers en Gaule. Plusieurs auteurs parlent de boissons alcoolisés obtenues à partir des pommes, sans pour autant les nommer « cidre ». C'est avec l'apparition du pressoir au Moyen Âge que la production de cidres se répand. Mais, comme le rappelle un historien du climat intéressé par les liens entre variations climatiques et récoltes, « Même en Normandie ou en Bretagne, la consommation de cidre ne s'impose pas sur le vin avant le courant du XVIe siècle, et cela essentiellement dans les régions situées aux marges des vignobles, pour des raisons de prix, puisque le cidre coûtait deux à trois fois moins cher que le vin[1] ». De nos jours, on estime que chaque Français consomme seulement entre une à deux bouteilles de cidre par an. Environ 60% des achats de cidre se font dans les régions productrices du quart nord-ouest de la France (Poitou-Charentes, Pays-de-la-Loire, Bretagne, Haute-Normandie, Basse-Normandie, Île-de-France, Picardie et Nord-Pas-de-Calais). Le cidre brut est un peu plus vendu que le doux.

Au Québec, le premier pommier est planté en 1617 mais c'est surtout à partir de la seconde moitié du XIXe siècle que la production connaît son essor. Alors que le vin de glace fait son apparition en 1973 au Canada, c'est dans les années 1980 que Christian Barhomeuf, un Français installé au Québec, s'intéresse à la pomme gelée plutôt qu'au raisin gelé. Il propose en 2001 aux consommateurs un nouveau produit obtenu après le pressage de pommes ayant gelé sur l'arbre.

Les caractéristiques météorologiques de l'hiver semblent donc déterminantes pour produire du cidre de glace. Les hivers froids du climat tempéré continental québécois se prêtent très bien à cette production. En effet, « les caractéristiques organoleptiques du cidre de glace sont dues au milieu physique où il est produit »[2]. Or il n'en est pas de même en France. Comment a pu se développer la production de cidre de glace en France de l'ouest compte-tenu de la douceur des hivers ? Est-il possible de faire fi des conditions météorologiques pour cette production ?

Aucune étude universitaire n'a encore été publiée sur ce sujet. Afin de proposer une étude inédite, les informations ont été obtenues via des entretiens téléphoniques avec des producteurs français ou des questionnaires diffusés par mail entre le 15 décembre 2013 et le 15 février 2014. Les articles parus dans la presse généraliste ou spécialisée ont fourni un complément pertinent, tout comme certains sites Internet.

---

[1]LITZENBURGER Laurent, *La vulnérabilité humaine : Metz et son climat à la fin du Moyen âge*, thèse soutenue le 9 décembre 2011 à l'université de Nancy 2, p. 527.

[2]WILD Valérie, *Valorisation d'un nouveau produit : le cidre de glace de Québec*. Mémoire sous la direction de Stéphanie Léger en vue de l'obtention du Diplôme d'Études Supérieures Spécialisées en Droit, Économie et Gestion de la filière vitivinicole (2005-2006), p. 25.

1. Une opposition de façades

Bien que situées à des latitudes voisines, la France et le Québec ne subissent pas les mêmes hivers. Cette différence est assez classique en climatologie : elle relève d'une opposition de façades. Aux latitudes tempérées, les vents dominants d'ouest rendent les façades occidentales des continents bien plus humides et adoucies que ne le sont les façades est, au climat continental. Sur ces dernières, même si l'océan n'est pas loin, il ne joue que rarement le rôle de régulateur thermique. Les températures hivernales sont donc toujours négatives et le gel fait partie du quotidien pendant les mois d'hiver. Les effets radiatifs hivernaux sont importants et l'anticyclone prédomine durant les mois froids, combiné à des apports de masses d'air froides venues des pôles.

Cette dissymétrie s'explique également par la dérive nord-atlantique qui traverse l'océan du sud-ouest vers le nord-ouest et dont les eaux sont plus chaudes que ne l'est l'air durant les mois froids. L'air qui surplombe ce courant est donc adouci lorsqu'il atteint la bordure occidentale de l'Europe. C'est ainsi que le domaine climatique océanisé, selon la terminologie de Jean-Pierre Vigneau, atteint « des latitudes records »[3]. En l'absence de cette dérive, les températures ne seraient pas si douces en Europe du nord-ouest.

Les pommiers en France poussent dans un climat très majoritairement tempéré océanique, voire tempéré maritime pour les arbres les plus proches du littoral[4]. Les hivers sont globalement assez doux, le nombre de jours de gel faibles. Cependant, « il convient de détruire l'idée de régularité du climat océanique » à cause de « séquences de temps synoptiques fugitifs, dont le défilé est le plus souvent incessant[5] ». Si les températures restent globalement assez douces en hiver, elles peuvent varier rapidement d'un jour à l'autre.

Les producteurs français ne peuvent donc guère compter sur des conditions météorologiques du froid continu favorables à la production de cidre de glace. S'appuient-ils sur certaines configurations météorologiques permettant l'exposition du jus de pommes au froid naturel ? Parmi tous les acteurs interrogés, la réponse était évasive ou franchement négative.

2. Les techniques de production

La congélation artificielle est utilisée par tous les producteurs ayant répondu, ce qui va à l'encontre des définitions légales du cidre de glace au Québec. Les cidriculteurs artisans du Québec ont en effet proposé la définition suivante :

> Soit la boisson alcoolique du jus de pommes pressées gelées, lequel doit avoir une concentration de sucres avant fermentation faite uniquement par le froid naturel d'au moins 30° brix et dont le produit obtenu a une teneur en sucres résiduels d'au moins 130 grammes par litre. Finalement, le taux d'alcool obtenu devra être supérieur à 7% et inférieur à 13% d'alcool par volume.

Distinguons donc bien la cryoconcentration (jus de pomme qui gèle) de la cryoextraction (pommes gelées cueillies sur l'arbre). Comment font les producteurs français pour faire geler dans la douceur des hivers ?

---

[3]VIGNEAU Jean-Pierre, *Géoclimatologie*, Paris, Ellipses, 2000, p. 249.
[4]Voir la thèse d'Olivier PLANCHON, *Les climats maritimes dans le monde* (sous la direction de Denis Lamarre), thèse soutenue à l'Université de Bourgogne le 5 décembre 1996.
[5]PAGNEY Pierre, *Les climats de la Terre*, Paris, Masson, 1976, p. 61.

Seul un producteur français a dit que la « météo » avait un impact sur la production. Il dit « oui, un peu… ». Aux demandes d'explications, il aété évasif : « Non. Non, on rentre dans les détails de fabrication spécifique. On est un peu gêné par la météo, oui, ou gêné ou pas, en tout cas la météo a un impact ». Selon les producteurs, la cueillette se fait en hiver voire même en automne. Il faudrait entre 60 et 80 pommes pour arriver à 37,5 cl de cidre de glace.

Certains producteurs ont accepté de dévoiler un peu plus leur méthode. L'un utilise la cryoconcentration :

> La température de cryo dépend de la concentration en alcools, en sucre… ça dépend tous les ans… Le gel de la température de l'eau est plus élevée que la température des alcools et du sucre… Des cristaux de glace se forment dans le liquide sans que l'alcool et le tannin ne se transforment en glace. Le jus reste plus riche en sucres, tannin et alcool. On réitère l'opération un certain nombre de fois. On descend un peu la température de cryo pour réussir à cristalliser les jus, de moins en moins purs en eau. On essaie de s'arrêter quand on est à la moitié de l'eau mais on perd 80 à 85% du jus initial.

Cependant, « on fait ça [de façon] un peu empirique… Je ne vous ai pas tout dit… On garde nos petits trucs… Produit techniquement pas évident à élaborer, j'ai pas envie qu'on vienne nous copier ! ».

D'autres producteurs sont encore plus dans le secret : « C'est compliqué, c'est difficile à mettre en place ». Le journal *Ouest France* n'apporte ainsi que quelques informations :

> À l'origine, c'est une recette québécoise qui utilise des pommes de table laissées au froid naturel, ce qui a pour effet de concentrer le sucre. Une fois les pommes écrasées, on laisse le jus fermenter à basse température, le temps qu'il se transforme en un produit liquoreux entre 7 et 11°. Nous utilisons des pommes à cidre de différentes variétés. Le jus est versé dans des cuves de 1 000 litres et placé en chambre froide à moins 18°C[6].

Les goûts correspondants sont affichés sur le site Internet d'un des producteurs interrogés : « Nez : Pomme cuite au four, tarte Tatin, caramel. Bouche : Intense, très doux. Arômes de tarte Tatin et de pommes acidulées. Finale fraîche ».

La reconstitution d'un terroir, un« climat » comme disent les viticulteurs bourguignons en suggérant ainsi les températures associées au lieu précis, est donc possible artificiellement. Les producteurs français s'affranchissent des conditions hivernales extérieures pour produire à l'intérieur leur cidre de glace sans que la qualité ne semble altérée. La variété des types de temps d'hiver dans l'ouest français a donc peu de conséquences sur la production, ou très peu.

3. L'essor de la production en France

Au Québec, 7 sortes de cidres de glace étaient commercialisés en 2002, 35 en 2005 et plus de 70 aujourd'hui[7]. Le chiffre d'affaire est d'environ 5 millions d'euros. Sur les 300 000 bouteilles produites annuellement, un tiers est exporté.

En France, le cidre de glace est produit dans 5 départements. Vu le très petit nombre de producteurs, un recensement exhaustif est possible (tableau n°1)

Tableau n°1 : les producteurs de cidre de glace français

[6]MARTIN Éric, *Ouest France*, 20 mai 2013
[7]Sur le site : http://mtonvin.net/2012/12/cidre-des-glaces/

Nom de l'entreprise	Lieu (Département et commune)	Nom du cidre
	EURE	
Pressoir d'or (Eric Doré)	27150 BOISEMONT	Cidre de glace de Haute-Normandie (?)
Manoir du Val (EARL Bourut Marie)	27410 SAINT-AUBIN-LE-GUICHARD	Cidre de glace de Haute-Normandie
La ferme du bois normand	27370 VRAIVILLE	Cidre de glace de Haute-Normandie
Domaine des Hauts-vents	27670 SAINT OUEN DU TILLEUL	Cidre de glace de Haute-Normandie
	SEINE-MARITIME	
Le clos des Citots	76940 HEURTEAUVILLE	Cidre de glace de Haute-Normandie
La jonc marinière (Laurent Dutot)	76290 MONTIVILLIERS	Cidre de glace de Haute-Normandie
Ferme du Pradon	76700 GONFREVILLE L'ORCHER	Cidre de glace de Haute-Normandie
	CALVADOS	
Ferme de Billy	14980 ROTS	Brise-glace
Cidre Dupont	14430 VICTOT-PONTFOL	Givre
	LOIRE-ATLANTIQUE	
Sphène cidre de glace	44360 ST ETIENNE DE MONTLUC	Or de pommes
Kérisac	44530 GUENROUET	Kérisac de glace
	SAVOIE	
Cidrerie de Savoie	73470 NOVALAISE	Pommes de glace

C'est en Normandie que la production est la plus abondante, ce qui rappelle la primauté de la région dans la production de cidre classique (figure n°1). Selon un producteur, seules certaines pommes sont utilisées : Cos Renaux, Douce Moën, Fréquin rouge, Judeline et Petit Jaune. D'autres producteurs ont répondu que le nom des pommes utilisées ne pouvait être divulgué.

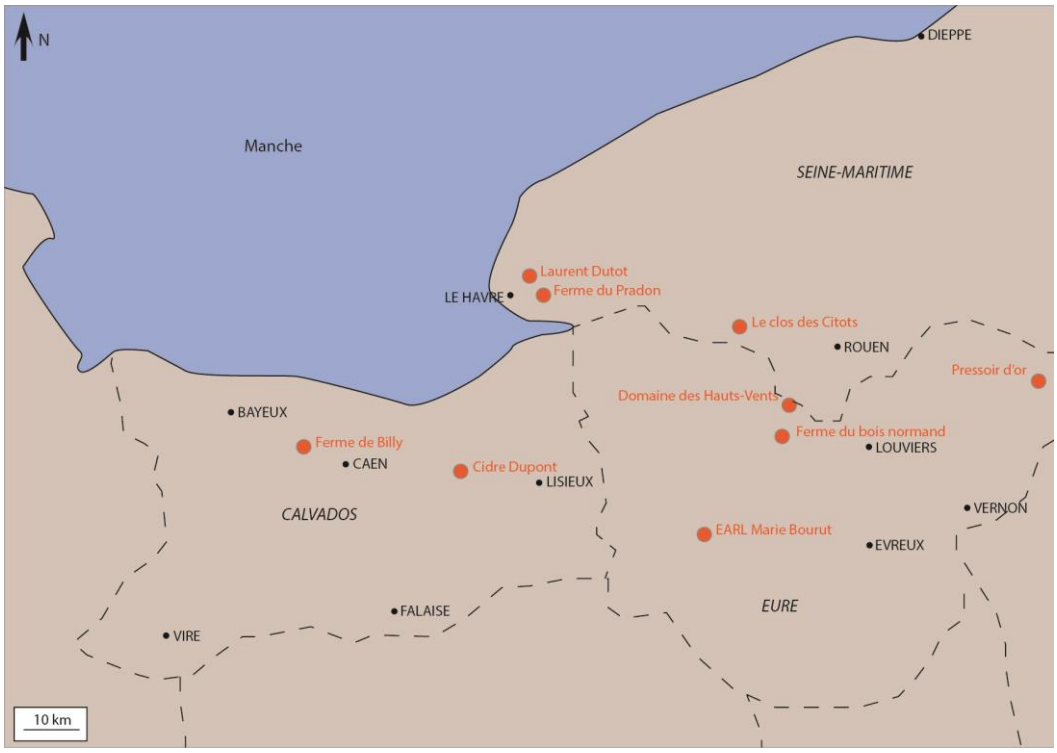

Figure n°1 : Les producteurs de cidre de glace en Haute et Basse-Normandie

La plupart des producteurs se sont lancés dans le cidre de glace ces dernières années. Pour le Domaine des Hauts Vents et l'EARL Marie Bourut, 2012 était la première année. Le nombre de bouteilles était respectivement de 300 et 800, la production restant encore très marginale par rapport au cidre classique avec ses 1% pour L'EARL Marie Bourut. Depuis 2010, Kérisac semble être le producteur commercialisant le plus de bouteilles (10 000 en 2012). *Ouest France*lui a consacré plusieurs articles dont un racontant la genèse du projet : « « Trois ans de tâtonnement et de développement ont été nécessaires pour finaliser cette recette. « Trouver les assemblages, c'est un travail de précision », justifie Jocelyn Giraudet, le directeur de l'usine de Guenrouët. « Mais depuis un an, la technique est bien rodée »[8].

La production s'étend au piémont alpin. En 2013, 2500 bouteilles ont été commercialisées par la cidrerie de Savoie. La presse locale a diffusé l'information :

> La seule cidrerie de Rhône-Alpes, basée à Novalaise en Savoie, s'apprête à lancer sur le marché sa nouvelle création, "Pommes de glace", une boisson destinée aux fêtes de fin d'année, inspirée d'une recette québécoise. 2 500 bouteilles de cette recette confectionnée à partir de pommes récoltées à maturité en automne puis conservées au froid avant d'être pressées l'hiver, seront commercialisées fin octobre. Créée en 1999, La Cidrerie de Savoie compte deux employés, produit 200 000 bouteilles par an (10 % à l'export) pour un chiffre d'affaires de 410 000 euros[9].

Seul un producteur a arrêté le cidre de glace : la marque Écusson produisait encore un Écusson de glace en 2011 mais il n'y a plus de trace de ce cidre de glace aujourd'hui. Aucun

[8]MARTIN Éric, *Ouest France*, 20 mai 2013

[9]Voir le site : http://www.ledauphine.com/savoie/2013/10/08/la-cidrerie-de-savoie-lance-une-nouvelle-boisson. On trouve également un article disant que : « La Cidrerie de Savoie qui le fabrique a réussi ici un beau produit, fin, élégant, aux arômes fruités et épicés de pommes cuites au four, avec une finale très légèrement acide de jus de pommes à cidre ». (http://cuisine-et-des-tendances.com/2014/01/09/un-beau-cidre-de-glace-venu-de-savoie/)

producteur interrogé en 2014 ne souhaite arrêter le cidre de glace, tous affirment vouloir développer l'activité à court ou long terme.

La Région Haute-Normandie s'est beaucoup investie dans le cidre de glace. Une page Internet lui est dédiée et une identité visuelle a été créée (figure n°2), commune à tous les cidres de glace produits en Haute-Normandie. Ainsi peut-on lire

> Les producteurs de cidres de Haute-Normandie élargissent leur gamme et vous proposent un nouveau produit non pétillant à base de pomme, obtenu par une concentration par le froid, et une fermentation lente : le cidre de glace de Haute-Normandie. Produit et élaboré en Haute-Normandie, ce « vin de pomme » liquoreux, concentré en arômes, sucres et matière, offre des notes de fruits confits et d'épices[10].

.

Figure n°2 : L'identité visuelle commune des bouteilles pour les cidres de glace de Haute-Normandie

L'étiquette décline en majuscules le type de produit (le cidre) et met en valeur sa caractéristique (glace) et sa provenance (Haute Normandie, en caractères gras). Un pommier au motif travaillé est représenté. On compte moins d'une dizaine de pommes sur l'arbre qui a toujours ses feuilles. Le graphiste a donc représenté le moment où les pommes sont en train d'être récoltées avant que le jus (ou les pommes) ne soit exposé à un froid artificiel. En bas à gauche du pommier, quelques brins d'herbe complètent le motif. Il n'y a donc aucune représentation du froid (ni naturel ni artificiel) à moins de voir dans certaines feuilles des flocons de neige…

La promotion de ce cidre se fait sur différents supports médiatiques (presse écrite, radio, télévision…)[11]. Les producteurs reconnaissent à la région son investissement. Un écrit par exemple : « Nous avons travaillé en étroite collaboration, tous ceux de Haute-Normandie, afin de

[10] http://www.cidre-normand.fr/Cidres-et-gastronomie/Cidres-de-glace

[11] Pour preuve : un documentaire de France 3 lors du salon de l'agriculture en 2014 http://haute-normandie.france3.fr/2014/02/26/la-pomme-de-normandie-s-offre-une-vitrine-au-salon-de-l-agriculture-423171.html. Les producteurs du cidre de glace interviewés ont dévoilé leur cidre sur le stand du conseil général. Ou encore l'émission de radio du dimanche 15 décembre 2013 « On va déguster », consacrée aux cidres de glace de Haute-Normandie.

partager nos erreurs et nos succès, et ce dans le but d'atteindre plus rapidement un produit de qualité ».

Reste que la méconnaissance des autres producteurs de cidre de glace en France est assez flagrante ! À la question :« Connaissez-vous d'autres producteurs de cidre de glace en France ? », un producteur répond : « Non, non, non, non, non j'en connais pas ». Un autre écrit : « j'en étais resté à 3 ». Un autre encore dit : « vous en savez beaucoup plus que moi sur le sujet ». Seul un producteur affirme en connaître plus de 3 : « oui, ceux de Haute-Normandie plus deux en Basse-Normandie ».

4. Un produit haut de gamme

Pour les promotions, les publicités, le champ lexical du luxe prévaut. Une certaine clientèle est donc visée, le prix des bouteilles variant d'une quinzaine d'euros à plus de trente. Un producteur écrit que c'est un « produit qui est cher, qui ne se vend pas non plus comme du petit pain mais on ne veut pas non plus [cela]. C'est un produit phare de la maison… On fait face à la demande, si le marché se développe un peu on augmente un peu… On n'a pas de politique de commercialisation très musclée… C'est une entreprise familiale »

La diffusion des cidres se fait auprès de certains cavistes, particuliers ou restaurateurs. Un producteur cite des restaurants de Deauville. Mais étant donné le nombre de bouteilles, il n'existe pas de circuit de commercialisation massif. Aucune grande chaîne de caviste ne propose du cidre de glace, la diffusion se fait plus de particulier à particulier, sans intermédiaire. Le même producteur écrit également « C'est marrant, il n'y a pas non plus une énorme visibilité ».

L'envie de faire un nouveau produit est souvent cité comme élément de motivation pour les producteurs. Ainsi, l'un d'eux écrit : « On fait du cidre depuis des décennies…aller voir un petit peu ce que c'était, on s'est rendu compte que c'était jouable et surtout plus valorisé, un peu plus haut de gamme, plus spiritueux ». Cette volonté de proposer un cidre se démarquant du cidre classique est également affichée par un autre producteur : « l'envie, aussi, par l'intermédiaire d'un produit haut de gamme, de donner une autre image au cidre traditionnel, une image plus classe ».

Les noms des cidres sont d'ailleurs parfois évocateurs ! Au Québec, on peut trouver la « cuvée précieuse » ou encore le « fruit défendu »… En France, seul l' « or des pommes » associe une image de luxe au produit agricole source. Notons également la couleur rouge-dorée du pommier représenté sur l'étiquette des cidres de glace de Haute-Normandie.

Certaines nourritures à consommer avec le cidre de glace reflètent également ce souci de grande qualité. Les sites Internet des producteurs vantent « un véritable cidre liquoreux, qui saura vous séduire par son goût étonnant et unique, particulièrement en accompagnement d'un foie gras ». Ou encore :

> Le cidre de glace est un nectar de Pommes obtenu par extraction des sucres et arômes de la pomme par le froid. Ce nectar de sucres naturels et d'arômes est ensuite mis en fermentation naturelle environ six mois. On obtient une boisson titrant à 11%, que l'on peut consommer avec des mets d'exception, foie gras, fromages, desserts.

*

Au Québec, le froid est une ressource pour les producteurs de cidre de glace[12]. En France, on assiste à la reproduction artificielle d'un produit du terroir. Cet affranchissement du « climat » ne semble pas poser problème pour l'instant. Mais les producteurs français pourront-ils garder l'appellation « cidre de glace » ? Rien n'est moins sûr. En effet, le Québec veut la protéger et la demande d'Indication Géographique est en cours outre-Atlantique depuis l'été 2013. D'où le fait que les « cidres de glace » en France, qui n'en sont pas vraiment car les pommes ou le jus ne sont pas exposés au froid naturel, ne pourraient plus porter ce nom. L'Union Européenne peut enregistrer cette Indication Géographique du Québec d'après la nouvelle procédure en vigueur du 20 mars 2006 (demande faite par un groupement de producteurs d'un Etat tiers). Un document de coopération franco-québécoise insiste sur le cidre de glace et défend l'IGP :

> Malgré un produit qui n'est pas encore défini de façon univoque et stable par l'ensemble des producteurs, la plupart mettent en avant le caractère « typiquement québécois » du produit : le lien avec le froid de l'hiver nécessaire à sa production, un goût très sucré qui s'inscrit dans la tradition culinaire du pays. Ces éléments font partie d'une histoire en construction et de liens, qui restent encore à trouver, se tissant a posteriori entre le produit et la culture qui l'a vu naître (…) Au regard des différents cidres de glace industriels qui arrivent sur le marché, ces produits peuvent être considérés comme des produits pouvant tromper le consommateur. Les démarches de protection tentent donc d'aller à l'encontre de ces usurpations de notoriété[13].

D'autres projets de labellisation protectrice existent au Québec, comme une entrée à l'arche du goût canadien[14].

Les producteurs français se lanceront-ils alors dans le cidre de feu ? Ce dernier utilise la chaleur : le jus est bouilli avant d'être fermenté, pour un taux d'alcool de 9% à 15%. Et si « y a plus de saisons », les producteurs français pourraient peut-être conforter leur production de cidre de glace car, il y a quelques temps, « les frimas de Noël avaient fait leur apparition en plein été ; une tourmente de neige de décembre avait soufflé en juin ; les pommes mûres étaient recouvertes de glace »[15].

---

[12]Ressource ou contrainte ? Cette question était au centre du colloque sur le froid, organisé par l'Université de Versailles Saint-Quentin en Yvelines et l'Université du Québec à Montréal, ayant eu lieu à l'observatoire de Versailles Saint-Quentin en Yvelines du 12 au 14 décembre 2013. Voir également pour des mises en perspective historiques METZGER Alexis et RÉMY Frédérique (dir.), *Neiges et Glaces. Faire l'expérience du froid*, Paris, Hermann, 2014.

[13]*Valorisation des produits à Indication Géographique en France et au Québec : démarches et perspectives*. Projet de coopération franco-québécoise, rapport final datant de juin 2006. http://www.crecn.qc.ca/media/documentation/autres-documents/34_Valorisation-produits.pdf

[14]Voir le site : http://www.slowfoodmontreal.com/2000/11/le-cidre-de-glace-fera-son-entree-a-l%E2%80%99arche-du-gout-canadien/

[15]BRONTË Charlotte, *Jan Eyre*, Paris, Le livre de poche, p. 343. Cité par Clémentine CHASLES, « Les fonctions du brouillard dans la littérature anglaise au XIXe siècle », dans BECKER Karin et LEPLATRE Olivier (dir.), *La brume et le brouillard dans la science, la littérature et les arts*, Paris, Hermann (collection MétéoS), 2014, p. 215.