

Le cidre a trouvé son ambassadeur

Un spécialiste du vin qui vante le cidre jusque chez les restaurateurs étoilés ? Cet homme existe et il est normand. L'écouter est un plaisir.

Texte : Paul Goupil
Photos : Jean-Michel Niester



C'est l'histoire d'une bande de passionnés, producteurs, restaurateurs, qui font reluire un produit de terroirs : le cidre. À leur tête, un enchanteur de 46 ans, Dominique Hutin (aucun lien de parenté avec le patron d'Ouest-France), qui a décidé de donner à cette boisson, souvent réduite à « la bolée », ses lettres de noblesse.

L'animateur-conteur de l'émission du dimanche matin sur France Inter, « On va déguster » organise, avec ses amis normands, le premier festival du cidre le 17 septembre à Carantilly (Manche). L'un de ces festivals gourmands et chaleureux dont notre homme a le secret. Mais comment un œnologue patenté, qui vous parle avec passion d'un vieux vin jaune du Jura, couleur ambre, arrive-t-il à recomposer l'imaginaire d'une boisson marquée rustique ?

Son premier choc fut la découverte d'un cidre à la foire de Lessay, l'un des monuments du Cotentin. « Ce cidre m'a saisi. Un cidre, ce n'est pas ce que vous imaginez. Brut ou doux ? C'est plus complexe que ça. C'est un produit vivant, avec une courbe de vie, une longueur, une finesse, un équilibre comme un vin. »

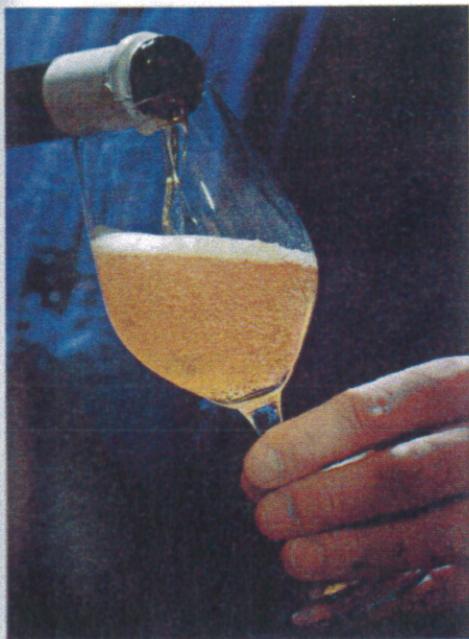
Bien sûr, tous les cidres ne sont pas à la hauteur. « Il faut des locomotives qui hissent la

qualité au niveau d'un cru, qui sachent faire de vrais millésimes, qui assument originalité et qualité. » Comme a su le faire, en Cornouaille bretonne, le doyen des cidriers, Jean Ferrand, qui a transmis le secret du fameux cidre Guillevic, spécialité du Pays vannetais.

« Tu me goûtes ça... »

Les Normands, eux aussi, s'imposent des règles en matière de ramassage des fruits et de sélection des variétés. À écouter Étienne Leroy présenter son « Cid' de la cuve » à Huisnes-sur-Mer, l'affaire a l'air simple : « J'ai une quarantaine de pommiers, avec 4-5 variétés, notamment la saint-julien. En 2010, j'ai récolté une tonne de pommes, sans traitement. Mon cidre intéresse des restaurateurs parisiens. » Pas n'importe lesquels : ce sont les élèves du chef étoilé Alain Passard, l'as de L'Arpège, qui le font découvrir à leurs clients. Ainsi, Swen Chartier et Ewen Lemoigne, chez Saturne, dans le 2^e arrondissement, le présentent à leurs amis : « Tu me goûtes ça... »

À Blainville-sur-Mer, Nadia, l'hôtesse du Mascaret, où officie son talentueux mari, le chef Philippe Hardy, est intarissable : « Le cidre a ses atouts, il est désaltérant, son taux d'alcool est inférieur à celui du vin ; il



Une belle étiquette, ça compte, mention spéciale aux Bretons «Mouette et Chardon» !



Normand dans la main gauche, breton main droite, Dominique Hutin célèbre le « bon » cidre.

contient de la pectine anti-vieillessement et anticholestérol. » Mais surtout, si vous apprenez à le « mâcher », vous sentirez une multitude de parfums qui se développent et des saveurs entre l'acide, l'amer et le sucré. Nadia a épaté des Anglais fins gourmets en leur présentant des cidres qui se mariaient avec ses fromages. « Le cidre, c'est complexe, il faut trouver l'accord juste, subtil. Savez-vous que certains s'accordent avec

un turbot au lait de coco, des moules au curry, voire un pigeon ? »

Autre passionné, Damien Lemasson, à Cametours, au centre de la Manche, veut associer variété de pommes, terroir et millésime : « À nous de faire découvrir la richesse aromatique de nos cidres. Chez moi, des arômes de pin ; chez d'autres, de la vanille ou du pain d'épices. »

Pas chauvin, il vante le Fouesnant finistérien

et insiste sur le travail de forme sur la bouteille : la capsule-couronne qui permet la garde, la collerette, le code couleurs sur l'étiquette. « Et on boit dans un verre-tulipe, pas dans une bolée. »

Damien ne tarit pas d'éloges sur Dominique Hutin : « Il nous apporte une crédibilité, hors de notre région et dans des milieux qui nous ignoraient. » Le cidre a trouvé son ambassadeur. ■

