

CidrExpo

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Poiré | Pommeau | Calvados



CidrExpo **CONNECTÉ**

Programme des Conférences et Masterclasses

**Pour s'inscrire
au salon connecté et assister
aux conférences et masterclasses,
cliquez sur les liens suivants :**

www.cidrexpo.com

ou

**[https://cidrexpo2021.site.calypso-
event.net](https://cidrexpo2021.site.calypso-event.net)**

LUNDI 12 AVRIL 2021

Conférences

JOUR 1 - Lundi 12 avril

10 h 00

Session inaugurale

10 h 15

Cuisiner local ? Boire local !

(la place du cidre sur la carte des boissons)

Le cidre, un levier promotionnel pour l'univers CHR

Mise en lumière de l'offre cidricole

Approche sensorielle : Les 5 familles de cidre

La valorisation en mode Cocktails

- Intervenants :

- Denis Bonnet - Grands Chais de France - ex-France Boissons, Jury de la « plus belle carte des vins »
- Clément Charlot - Restaurant Frangments, Caen
- Charles Xerri - Sommelier, restaurant Le Sillon de Bretagne, Manche
- Erwan Gire - Restaurant Le Sistrot, Quimper
- Daniel Dayan - L'exemple du restaurant Pomze, Paris

- Animateur :

Dominique Hutin, France Inter

Conférences

JOUR 1 - Lundi 12 avril

14 h 00

La grande famille

des labels et signes de qualité

AOC, AOP, IGP, AB, "Fermier", "Artisanal", Label rouge...

Perception et réputation des labels, signes de qualité
mentions diverses...

La force de la marque ? La garantie du label ?

- Intervenants :

- Marie-Agnès Hérout - Odg Cotentin & membre de l'Inao
- Grégoire Ferré - Odg Cidre du Perche
- Hervé Seznec - Manoir du Kinkiz, Président de la FFQB (Fédération des filières Qualités Bretonne)
- Denis Rouland - Ferme du Theil, Président des Cidres de Loire
- Emmanuel Palfray - Ferme du Pradon, Président de la Maison cidricole Normandie

- Animateur :

Jean-François Bougeant, La Mer à Boire

Conférences

JOUR 1 - Lundi 12 avril

17 h 00

Vous avez dit Terroir ?

(le cidre, un produit d'extraction agricole)

Géologie > terroir > millésime > goût

Comme le vigneron, le cidrier conçoit son travail en variétés/
terroir/millésime

- *Intervenants :*

- Arnaud Guérin - Géologue, Caen
- Bixintxo Aphaule - Vigneron-Cidrier, Domaine Bordatto
- Jean-Luc Olivier - Producteur Pays d'Auge
- Dominic Lagadec - Pays Basque
- Johanna Cécillon - Productrice Bretagne

- *Animateur :*

Dominique Hutin, France Inter

Masterclasses

JOUR 1 - Lundi 12 avril

ACCESSIBLE DÈS 10 H 00

MASTERCLASSE 1.1

**Brut, demi-sec, doux... extra-brut
(êtes-vous tranchant ou bien douceur ?)**

Goûts & usages épicuriens

Animateur :

Arnaud Didier

MASTERCLASSE 1.2

**Aux frontières de l'espace sensoriel
(expériences gustatives)**

Cidres rares, extrêmes, exotiques, des tentatives inhabituelles,...

Animateur :

Virginie Thomas

MASTERCLASSE 1.3

**Le cidre cela ne se garde pas
(des cidres de printemps aux grands cidres de garde)**

Profils, saisonnalités, usages et commercialisation.

Animateur :

Dominique Hutin

MARDI 13 AVRIL 2021

Conférences

JOUR 2 - Mardi 13 avril

10 h 00

Renouveau et valorisation (de la cour de ferme aux spots urbains)

De la cour de ferme aux spots urbains

Le cidre, une valeur d'étonnement en phase avec les aspirations de la société

Les leviers d'une image enfin valorisée

Vins naturels / Cidre, une communauté d'esprit ?

- Intervenants :

- Christèle Zamprognio - Beerz, Cave à bière et cidre, Cherbourg
- Benoît Marinos - Cave à manger, La Cidrerie, Paris
- Jean-Charles Halley - Cave à manger, Les Mets Chai, Caen
- Joran Le Stradic - Cave à manger, La Cidrothèque, Bruxelles

- Animateur :

Dominique Hutin, France Inter

Conférences

JOUR 2 - Mardi 13 avril

14 h 00

Aoc, Aop & Dop

(exploration des signes de qualité européens)

- Cornouaille
- Pays d'Auge
- Poiré Domfront
- Cotentin
- Perche
- Asturies

- *Intervenants :*

- Christian Toullec - Cornouaille Aop
- Stéphane Granval - Pays d'Auge Aop
- Jérôme Lecrosnier - Poiré Domfront Aop
- Marie-Agnès Hérout - Cidre Cotentin Aop
- Grégoire Ferré - Perche Aoc

- *Animateur :*

Yann Gilles, Malus & Vitis

Conférences

JOUR 2 - Mardi 12 avril

17 h 00

Du pommier au verre

(comprendre, du verger à la cave)

Pomme(s) et arbre(s), un patrimoine végétal

Les variétés & l'identité des cidres

Les différents modes d'élaboration

Leur incidence sur les caractères des cidres

- *Intervenants :*

- Anne Guerin - IFPC
- Yann Gilles - Malus & Vitis
- Michel Legallois - Ferme de la Sapinière
- Anne Guerin - IFPC
- Yann Gilles - Malus & Vitis

- *Animateur :*

Arnaud Didier, Maison Cidricole de Normandie

Masterclasses

JOUR 2 - Mardi 13 avril

ACCESSIBLE DÈS 10 H 00

MASTERCLASSE 2.1

Les cidres monovariétaux (découverte d'une exception culturelle)

Du caractère des variétés de pommes à leur profil organoleptique

Animateur :

Yann Gilles

MASTERCLASSE 2.2

Planète Cidre - (1/2) (cidres d'ailleurs)

La diversité des cultures cidricoles

Animateur :

Virginie Thomas

MASTERCLASSE 2.3

Il n'y a pas que la galette dans la vie - (1/3) (inspirations gourmandes)

Accords mets/cidre, nouvelles pistes : Viandes blanches
Poissons nobles • Autour des épices

Animateur :

Arnaud Didier

MERCREDI 14 AVRIL 2021

Conférences

JOUR 3 - Mercredi 14 avril

10 h 00

Nouveaux horizons (cidre & innovation)

Modes de consommation, nouveaux rituels

Conditionnements (canette, fûts, pinte, 33 cl, 75 cl...)

Déclinaisons en cocktails

De l'apéritif à la sommellerie du cidre

- Intervenants :

- P.-E. Racine-Jourdren - Sassy
- Claire-Sophie Haas - Direcrice marketing innovation & RSE, Groupe Éclor
- Joran Le Stradic - La Cidrothèque, Bruxelles
- Damien Lemasson - Cidre Lemasson
- Gianluca Telloi - Domaine Maley (Val d'Aoste)

- Animateur :

Dominique Hutin, France Inter

Conférences

JOUR 3 - Mercredi 14 avril

14 h 00

Une boisson contemporaine

(le cidre, bien dans son époque)

Vertus environnementales, identités paysagères, biodiversité

Attentes sociétales, comportements achat & consommation

Positionnement du cidre (vins, bières, hard seltzers)

Orientations de marchés

- *Intervenants :*

- Jean-Louis Benassi - Directeur de l'Unicid, Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole
- Julien Thurel - Producteur, Ex-Office National des Forêts
- Damien Lemasson - Cidre Lemasson

- *Animateur :*

Dominique Hutin, France Inter

Conférences

JOUR 3 - Mercredi 14 avril

17 h 00

Histoire du cidre (avec un grand H)

L'édification d'une culture commune des origines... à 2021

- *Intervenants :*

- Mark Gleonec - Auteur, expert cidricole, président Cidref (Comité cidricole de développement et de recherche fouesnantais et finistérien)
- Claude Jolicœur - Auteur, expert cidricole, Canada, Québec

- *Animateur :*

Jean-François Bougeant, La Mer à Boire

Masterclasses

JOUR 3 - Mercredi 14 avril

ACCESSIBLE DÈS 10 H 00

MASTERCLASSE 3.1

Poiré Domfront Aop

(goûts & usages épicuriens)

Profil frais et tendu • Profil tendre • Poiré dégorgé

Animateur :

Jean-François Bougeant

MASTERCLASSE 3.2

Cidre Cotentin Aop

(goûts & usages épicuriens)

Brut • Extra-Brut • Extra-Brut, ancien millésime

Animateur :

Dominique Hutin

MASTERCLASSE 3.3

Planète Cidre - (2/2)

(cidres d'ailleurs)

La diversité des cultures cidricoles

Animateur :

Mark Gléonec