

www.femmeactuelle.fr

N° 1271 Hebdomadaire
du 2 au 8 février 2009

1€30

Femme Actuelle

Le magazine le plus lu en France*!

Un regard ultra mode

A 20, 30, 40 ans,
osez les couleurs
du printemps



On craque!

Mini cocottes,
maxi saveurs,
et en plus, c'est
super facile

Médicaments sur le Net

Tendant mais risqué
pour notre santé

Bio pas chère

Les nouveaux
produits
cosmétiques
partir de 3€

Plan débrouille

Petits prix, réductions, troc...
Je consomme malin

Je dépense
moins



Le cidre passe à table

Peu alcoolisé, fruité, pétillant, bon marché... Il crée toujours la surprise. Les conseils du chef Philippe Harvaux pour bien le déguster et l'apprécier.

Un breuvage au goût de terroir

Mais oui, il supporte encore la galette, et c'est bien ce qui le rend populaire ! Sauf que le cidre, c'est avant tout de la pomme, autrement dit l'expression d'un terroir, un climat et un sol. Comme pour

le vin. De là à imaginer des accords mets et cidre, de l'apéritif au dessert... Rien qu'en Normandie, son grand berceau, plus de sept cents variétés lui sont réservées. Les pommes amères donnent le corps, les acidulées apportent la fraîcheur, les douces-amères et les douces procurent l'équilibre. Et dans le verre, des

arômes et des saveurs tout en harmonie gourmande. A vous ses expressions, de l'apéritif au dessert.

Des accords plus que parfaits

« Le cidre n'aime pas que la galette », plaide Philippe Harvaux depuis son restaurant de Cambremer. La carte du chef en est la preuve, avec trente alliances de bon goût. « Avec les doux du Pays d'Auge, je recommande les poissons, les fromages à pâte molle et la tarte normande. Avec ceux du Cotentin, les plus amers, je sers les rognons de veau et le livarot, au caractère bien trempé. Je propose les plus acides, ceux du Bessin, avec les coquillages quand les cidres du Perche, plus acidulés et secs feront l'équilibre avec une tendre volaille. »

Un conseil simple

Avec le cidre, comme avec le vin, « il faut marier les saveurs ou les compenser », reprend le chef. Associez par exemple un cidre doux avec une texture fondante de dessert. Compenser les saveurs revient à faire l'accord sur le contraste pour trouver l'équilibre, en associant un cidre acidulé et une poêlée de champignons. ■



Verger du littoral, demi-sec
Né au bord de la mer, il a bien plus d'acidité que d'autres cidres. Sa vivacité lui donne du tempérament et une belle longueur en bouche. A lui donc, poissons et autres coquillages. **5,50 € départ cave, tél. : 02 31 22 40 51.**

Manoir d'Apreval, cuvée Saint-Georges AOC Pays d'Auge, demi-sec
Voici une appellation réputée pour ses cidres tendres ! Celui-ci, rond et fruité, à peine acidulé, accompagnera facilement tout un repas, de la volaille à la crème dessert. Et sa bouteille en verre blanc est élégante. **5,50 € départ cave, tél. : 02 31 14 88 24.**

Le Pressoir d'or, demi-sec
De son terroir de l'Eure, il est fruité et il offre un bon acidulé et une bouche qui rappelle la pomme fraîche. De bonne composition, il aime la galette mais aussi les viandes blanches et les pommes de toutes les façons. **Env. 3,20 € départ cave, tél. : 02 32 69 41 25.**

Cyril Zangs, brut
Joliment ambré, avec peu de gaz et un léger dépôt, car non filtré, ce cidre joue à fond le brut nature avec ses arômes de pomme bien mûre, sa fraîcheur et sa légère amertume en finale. Du caractère pour ouvrir l'apéritif et finir le repas sur un bon fromage normand. **6 €, départ cave, tél. : 02 31 63 81 77.**

La ronde des labels

- ▶ Le cidre fermier est élaboré par un producteur récoltant.
- ▶ Le cidre bouché est fabriqué avec une prise de mousse naturelle dans une bouteille bouchée avec du liège.
- ▶ Le cidre brut, typé, affiche 5 % d'alcool et peu de sucre.
- ▶ Le demi-sec présente un taux de sucre compris entre 20 et 35 g par litre et 4 % d'alcool.
- ▶ Le doux est composé de plus de 35 g de sucre par litre, et présente environ 3 % d'alcool.
- ▶ La prise de mousse naturelle s'oppose à la gazéification industrielle (ajout de gaz dans les cuves avant la mise en bouteilles).



Tout, tout, tout, vous saurez tout sur les pommes à cidre, rubrique Cuisine.

www.femmeactuelle.fr

ILLUSTR. : NUMERO 396/DISAIN

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.