

pomme à cidre

N°19
Juillet 2008

LA REVUE DE LA FILIÈRE CIDRICOLE

Innovacidre

Un projet stratégique, fédérateur et structurant



5

Communication
Nouvelle
campagne
Cidres de France



6

Assemblée générale
de la FNPFC
Avec la FNSEA
mais sans
l'INAO



22-23

Idac
12^e Trophées
internationaux
des Calvados
Nouvelle Vogue



8

Au château des Bruyères à Cambremer (14) Cidres grands crus pour clientèle grande classe

Au château des Bruyères à Cambremer (14), Philippe Harfaux accueille une clientèle chic. Le restaurateur a choisi de vivre avec les produits qui l'entourent. Sa carte associe aux mets, cidres, Poiré, Calvados ou Pommeau. Le succès est au rendez-vous, avec notamment une étoile au prestigieux guide Gault et Millau.

Jeudi 15 heures. Cuisiniers, serveurs et maîtres d'hôtel prennent leur service. Jean-Philippe Mesnier, producteur de porcs de Bayeux fait également son entrée. Comme d'autres proposent leur cidre, il livre son jambon. Une vraie complicité est née avec les producteurs de la région. Le concept de produits locaux associés aux cidres dans un restaurant gastronomique semble aujourd'hui abouti.

28 cidres à la carte

Le restaurateur rachète l'établissement en 2004. "L'hôtel est trois étoiles. Nous avons donc une clientèle haut de gamme. A 30 km de Deauville et de la côte, les clients cherchent des prestations de service liées à la ruralité, l'environnement et la gastronomie." Dans la Somme,



Selon Philippe Harfaux, "l'assiette doit pouvoir se détruire en restant esthétique". Tout un programme ! Et son travail autour des produits cidricoles séduit. Il vient d'obtenir le trophée départemental du tourisme.

le chef travaillait déjà avec les produits locaux et de saison. "Quand je suis arrivé, j'ai entamé la même démarche. Naturellement, je me suis intéressé au cidre. J'ai fait le tour des producteurs autour du château. J'ai été surpris par leur professionnalisme. J'ai réfléchi par les deux bouts : soit on le boit, soit on le mange. Et je souhaitais dépasser la traditionnelle réduction au cidre." Le chef collabore ainsi avec l'Ardec pour la mise en place de la carte des cidres. Sa carte est aujourd'hui composée de 28 cidres, 45 Calvados, une dizaine de Pommeau et 5 Poiré. "Je propose toujours une dizaine de plats associés aux produits cidricoles."

Avec Philippe Harfaux, le cidre a trouvé un ambassadeur de luxe. Le chef s'est formé, a appris à l'aimer. Depuis 3 ans, il est même devenu juge. Doux, demi-sec, brut, ces termes lui apparaissent désormais trop restrictifs. "Je préfère parler d'un cidre acide ou amertumé. Le taux

de sucre est également un composant important. Pour les calvados, j'ai effectué un test olfactif sur 45 échantillons. Les différences se révèlent énormes. Chaque produit peut donc être associé à un élément".

Du Pommeau pour le millefeuille Tatin

Pour intégrer la carte de Philippe Harfaux, la sélection est draconienne. "Je recherche un produit régulier. Mais parfois, certains producteurs deviennent trop génériques en voulant être trop constants dans la qualité". Pour ses choix, le chef dégage plusieurs critères indispensables : "le cidre doit avoir une contenance dans sa qualité et son aspect. Il doit être immédiatement identifié, avoir une réelle typicité et du caractère. Je dois être interpellé par le cidre".

Philippe Harfaux propose ainsi un agneau sous la mère accompagné d'un cidre brut de chez Mr Daufresne. "Face à la douceur de la viande, mais aussi

à sa chair plus ferme que celle d'un poisson, il convient de prendre un cidre plus charpenté qu'un AOC du Pays d'Auge". Les associations mets et cidres sont longuement réfléchis. En témoignent les rognons de veaux accompagnés d'un cidre brut du Cotentin de chez Théo Cappel. "Ce cidre brut du Cotentin se veut un peu sucré et charpenté, riche en tanins. Ce sont ces tanins qui, à l'instar d'un vin rouge, vont soutenir la puissance du plat", souligne le Chef. Le millefeuille de Tatin au caramel de cidre est lui servi avec un pommeau de Normandie du Manoir de Grandouet. "Cette boisson se veut riche, à la fois

Carte d'identité

• Le loisir est devenu un métier en 1997. Philippe Harfaux, fils d'un cuisinier, vend ses sociétés de conseil en immobilier. Sa cuisine est influencée par ses amis, cuisiniers thaï et chinois réputés. Le credo : "Chaque élément d'un plat doit valoriser l'élément principal".



Dans la cave du château, un Calvados date de 1868. Son prix : 75 euros les 2 cl. Le coup de cœur de Philippe Harfaux : "la cuvée Colette, un cidre dégorgé à la méthode champenoise du domaine Dupont".

ronde et évoluée, avec des notes de torréfaction et du fruit. Ces arômes de torréfaction s'accordent bien avec la consonance caramélisée du plat".

Marketing et fidélisation

Derrière le caractère artistique de Philippe Harfaux, se cache l'homme d'affaires. Ce dernier est plus terre-à-terre que proche du terroir. Avec lui, les produits cidricoles deviennent vendeurs et fidélisent sa clientèle. "Le restaurant est aussi hôtel. Le client reste en moyenne 2,4 nuits par séjour. Cela représente normalement deux repas. Nous nous sommes aperçus que les gens dînaient la première fois chez nous puis allaient voir en-

suite aux alentours. Je souhaitais qu'ils mangent deux fois de suite chez moi", raconte le restaurateur.

Sa solution : donner une envie supplémentaire en mettant en place le concept qui propose un menu boisson incluse. Le menu Pays d'Auge, avec mise en bouche, plat, fromage et dessert, s'affiche à 49 euros. "Si on mettait le menu à 40 euros sans les boissons, ça ne marcherait pas. Pas assez classe ! En même temps pour 49 euros, de nombreux locaux peuvent se payer le château des Bruyères".

Le terroir et les produits cidricoles s'invitent sur les tables étoilées. La proximité et la saisonnalité deviennent un luxe.

V. MOTIN

Du potager à l'assiette

Légumes rares

Philippe Harfaux

Le potager du château comporte près de 120 espèces différentes. Herbes, plantes condimentaires, légumes et tubercules passent directement du potager à l'assiette.

"Je cultive les légumes que je ne trouve pas dans le commerce. Et qu'ils proviennent ou non de mon potager, je respecte bien entendu la saisonnalité des produits", explique Philippe Harfaux.



A découvrir : le crosne du Japon (un tubercule), la citronnelle du Gabon ou le concombre du Kenya.

CACQUEVEL

La solution pour la récolte de vos pommes



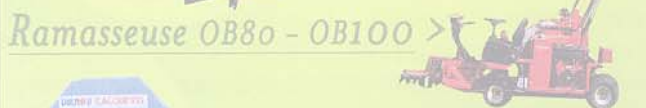
Andaineur

Ramasseuse 810



Automotrice

Tête de ramassage



Ramasseuse OB80 - OB100

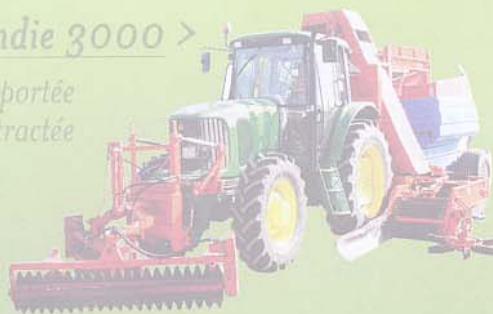


Push-Fruits

Soufflerie

Normandie 3000

Machine portée ou tractée



VALNOV®

TÉL: 02 33 91 12 50 • FAX: 02 33 61 46 57

50450 LE MESNIL ROGUES

E-mail : accueil@valnov.com • Retrouvez-nous sur : www.valnov.com