

ÉVÉNEMENT

Avec Théo Capelle, dégustez un cidre de tradition

Avec l'automne débute la fabrication du cidre. Chez Théo Capelle, les premiers ramassages et pressage de pommes ont eu lieu. Ils se poursuivent jusqu'au mois de décembre.

La famille Capelle : Théo, Jacqueline, leur fils Ludovic et leur belle-fille Laurence n'ont guère actuellement l'occasion de chômer. C'est en effet la grande période de la fabrication du cidre avec le ramassage des pommes provenant des quelque 6 500 pommiers qui sont situés à moins d'un kilomètre des chais et qui produisent environ 250 tonnes de pommes. Théo Capelle issu d'une famille d'agriculteurs a créé sa cidrerie en 1980 à Sotteville. La première distillation a eu lieu en 1981 et en 1985, il a créé son propre verger comptant une quinzaine de variétés. Que de chemin parcouru depuis.



Que de chemin parcouru depuis 1980 pour Théo...

fois primés. Il y a quelques jours encore à Granville, la SARL recevait pour son cidre la médaille d'argent décernée par le Syndicat des cidres du Cotentin et la chambre d'agriculture.

■ Ludovic prend la relève

Approchant de la retraite, Théo Capelle a laissé sa place en 2007 à son fils pour tout ce qui touche la production. Lu-

dovic a ainsi pris en charge le verger, les récoltes, le pressage, le suivi des fermentations, la mise en bouteilles...

Bien qu'il ait été à bonne école, il a souhaité suivre une formation cidricole qu'il a effectué d'octobre 2007 à juin 2008, « Cette formation a été l'occasion de me rendre dans le pays d'Auge, de voir d'autres producteurs de cidre, d'autres façons de faire et ça m'a permis aussi de garder des liens pour les

années futures pour pouvoir éventuellement échanger par rapport aux techniques. ».

Théo de son côté a gardé tout ce qui concerne la fabrication du Calvados et des apéritifs, le pommeau bien sûr ainsi que ceux qu'il a créé le « Presqu'île », le « Cotentinoix », le « Bouquet de cerise » ou encore le « Mélipom » ou le « Floripom ». Et à cela s'ajoutent les liqueurs et griottes au Calvados selon la recette de

sa grand-mère. De leur côté, Jacqueline et Laurence se chargent du magasin, de la commercialisation et confectio- tionnent les gelées et confitures.

Une belle entreprise familiale dont le savoir faire se transmet de génération en génération. À noter que la cidrerie est ouverte tous les jours à l'exception du dimanche. Vous pourrez y visiter la cave et découvrir les qualités gustatives de sa production artisanale.