

Cidre : Ludovic Capelle seul Manchois

Avec des coûts de participation de 150 € l'échantillon, les « petits » producteurs hésitent à se lancer dans l'aventure du Concours général agricole qui devient de plus en plus une chasse gardée des grandes entreprises comme les stands des différents halls d'ailleurs.



En marge du Concours général agricole, Ludovic Capelle a proposé des dégustations de son innovation, le Pêti'pomme, sur l'espace Manche dans le hall 7.2 (photo David Daguiet - Conseil général).

Dans ce contexte qui éloigne le Salon de ses racines, une entreprise familiale du Cotentin résiste : la maison Théo Capelle de Sotteville, qui était le seul producteur cidricole de la Manche en lice lors de cette édition. Ce avec quatre échantillons : un Calvados, un pomeau de 2008-2009 (« on en vend 6 000 litres par an »), un

jus de pomme (« que l'on a pasteurisé au mois de novembre et que l'on avait fait goûter chez nous. Il a une belle longueur en bouche ») et enfin un cidre Cotentin qui doit encore pour l'instant naviguer dans la catégorie globale des cidres bruts fermiers.

« Ça peut être des cidres gazéifiés ou pas, explique Lu-

dovic Capelle. Il n'y a que par le biais de l'AOC qu'on pourra se différencier. » À l'image du cidre Pays d'Auge qui possède ainsi sa catégorie.

Face aux mastodontes qui écoulent des millions de bouteilles, les échantillons de Ludovic Capelle n'ont pas empêché de médailles. Et le dynamique producteur n'était pas

non plus sur un stand de vente, comme l'an passé, dans le hall des régions, à proximité de l'espace Manche, avec Isabelle Lottin et la ferme de l'Hotel Fauvel.

L'expérience fut positive en termes de contacts, mais difficile à équilibrer budgétairement : « J'ai revu aujourd'hui un client frustré qui voulait

me racheter des produits tout comme l'an dernier. Un grand restaurant parisien nous avait passé commande. Un avocat lyonnais aussi. Il nous en a d'ailleurs racheté en décembre. »

« Être ici, cela permet de rencontrer du monde », reconnaît Ludovic Capelle qui sans être présent toute la semaine sur ce stand collectif de producteurs qui a malheureusement disparu, a proposé des dégustations sur l'espace Manche, via Bienvenue à la ferme et Manche Terroir.

« On reste droit dans nos bottes, avec une prise de mousse naturelle et les visages à la ferme. On mise là-dessus ! », lance le continuateur de l'entreprise familiale.

J.-Ph. M.