

Pomme, pomme, pomme, pomme

C'EST LA SYMPHONIE un peu spéciale que joue Ludovic Capelle, un solide Normand, pour la première fois à la foire aux vins d'Andelnans. Si tous ses cidres, alcools et jus sont tirés de la pomme, le jeune homme, qui a repris l'exploitation paternelle à Sotteville, près de Cherbourg, voici quelques années, s'évertue à diversifier les goûts, les couleurs et les consistances.

Il y a, bien sûr, le gros « beire » (cidre en patois normand), aussi classique qu'idéal pour cuisiner ou accompagner les fruits de mer. Il y a aussi le Cotentin, un cidre tannique accompagnant le cœur des repas. La commission AOC se penche actuellement dessus. Un classement devrait arriver avec 2013. Le Cotentin, un peu amer, et long en bouche plaît aux messieurs. La dernière création du jeune homme, le « Transatlantique », sorti cette année pour le centenaire du naufrage du Titanic, plaît aux dames. Acidulé et pétillant, le breuvage est parfait en apéritif. Et puis, il y a aussi, le cidre, plus classique et moelleux, idéal pour les desserts. Celui de Ludovic a décroché la médaille de bronze au dernier concours général à Paris. Ces cidres titrent entre 4 et 5,5 degrés, mais l'alcool peut monter un peu plus avec le



■ Une occasion exceptionnelle de découvrir l'étendue de la créativité des producteurs de cidre.

Photo Christine DUMAS

Pommeau, qui associe jus de pomme et calvados, pour monter à 17 degrés. Propriétaire-récoltant, le Normand est aussi distillateur, et sort son propre calva. Il s'est aussi lancé dans le jus de pomme, pétillant et sans alcool.

Bref, c'est tout un monde qui est à découvrir à la foire aux vins, avec les explications éclairées du producteur.

A la tête de 20 hectares de vergers, Ludovic Capelle cultive une quinzaine de variétés de pommes à cidre. Cette diversité lui permet de faire des associations sur toute la gamme du goût : du moelleux au sec, de l'acidulé à l'amer.

Le prix moyen d'une bouteille achetée à l'unité se situe autour de 4,5 euros.

Après la foire aux vins, le Normand s'en retournera

chez lui. La récolte débutera fin septembre et durera jusqu'en décembre. Pas de cueillette, mais du ramassage de pommes tombant toutes seules sur l'herbe. « Nous repassons plusieurs fois sous chaque arbre au fil des semaines » explique-t-il.

Le cidre, ses subtilités et ses variations, sont à découvrir chaque jour jusqu'au 8 septembre à la foire aux vins.

Philippe PIOT

Le programme du jour

- ▶ Animations culinaires sur l'espace cuisine. 17 h 30 à 18 h 30 : crème de mascarpone aux fruits rouges. 19 h à 20 h 30 : dessert au caramel avec Sébastien Goudey. 20 h 30 à 22 h : bruschettas au bœuf et mousse d'artichaut. 22 h à 23 h 30 : gâteau de quinoa au citron.
- ▶ Animations découvertes sur l'espace découverte : 18 à 19 h, à la découverte des vins anciens avec François Duthey. De 19 h à 20 h 30 : les grands liqueurs du monde avec François Duthey.
- ▶ La foire aux vins sera ouverte au public de 17 h à minuit aujourd'hui.
- ▶ Soirée after Work de 23 h à 3 h sous le chapiteau.
- ▶ Vente en direct de pain frais sur le stand des boulangers.
- ▶ Entrée : 5,50 euros. Tarif réduit : 4,50 euros pour les enfants de moins de 12 ans et les titulaires d'une carte Cezam ou du CE Peugeot. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans et pour les porteurs d'une carte d'invitation.
- ▶ AirExpos, zac des Près à Andelnans. Tél : 03.84.21.65.65.