

STÉPHANE MORIN

# LE CIDRE AU QUÉBEC

Histoire, cidreries et  
coups de cœur d'ici



# TABLE DES MATIÈRES

Introduction 6

## **Le cidre, un monde en effervescence 9**

Planète cidre 10

L'histoire de notre cidre à travers les siècles 18

Les terroirs de la pomme au Québec 46

Au verger 49

À la cuverie 55

## **Qui dit cidres dit cidriculteurs! 66**

Basses-Laurentides 68

Cantons-de-l'Est 76

Montérégie 92

Ailleurs au Québec 134

## **Cidres à boire qu'il nous faut! 153**

Déguster et servir nos cidres 154

Les cidres plats 158

Les cidres mousseux 166

Les cidres de glace et les cidres de feu 196

Les moûts de pomme 204

Les poirés 208

## **En dehors du verger 215**

De village en village: cidres et autres délices du terroir 216

Références 220

Crédits photos 222

Remerciements 223



**LE CIDRE,**

UN MONDE EN  
EFFERVESCENCE



## PLANÈTE CIDRE

**L**e cidre est une boisson tendance. Relisez bien cette phrase: le cidre est une boisson tendance. Seulement aux États-Unis, depuis 2012, les ventes de cidres ont enregistré une progression annuelle supérieure à 70%!

Au Québec, on n'est pas en reste. Un premier bar à cidre a ouvert ses portes à Rougemont en 2018. De plus en plus de bars et de restaurants offrent désormais du cidre en fût ou en bouteille. Des amateurs de cidre se rassemblent aussi dans des festivals qui sont entièrement consacrés à cette boisson. Les consommateurs ont soif de curiosité et veulent découvrir, apprendre et comprendre le cidre et ses déclinaisons. L'engouement s'explique par le fait qu'il apparaît comme un produit nouveau et 100 % local, surtout auprès des jeunes consommateurs adeptes du locavorisme.

### AH, LES VIEILLES IDÉES REÇUES SUR LE CIDRE!

Le cidre a longtemps eu mauvaise presse. Dans les années 1970, après plusieurs décennies sans pouvoir être présent sur les tablettes (une question de législation que nous verrons plus loin), le cidre est revenu en force grâce à un changement de loi. Dès lors, les Québécois se sont mis au cidre et ils en ont bu beaucoup, trop peut-être? Une dizaine de permis industriels ont été émis et certains producteurs ont commercialisé des quantités massives de cidre produites en vitesse sans par ailleurs respecter la pomme, ce qui donnera des cidres plutôt approximatifs et

parfois à l'origine de douloureux maux de tête chez les adeptes de la surconsommation. Parlez-en aux gens des générations précédentes : quelques-uns grimacent encore à l'évocation des marques du Grand Sec d'Orléans ou du Saint-Antoine-Abbé (les plus connues et probablement les plus qualitatives de l'époque). Pourquoi en buvait-on quand même ? Parce que c'était une boisson économique, moins chère que le vin, plus sophistiquée que la bière ou les alcools forts. Pendant longtemps, le cidre a donc été une boisson de consolation, un second choix, et comme on ne le payait pas trop cher, on s'accommodait de la qualité qui n'était pas toujours au rendez-vous. Tout cela a marqué l'imaginaire et il perdure malheureusement de vieilles idées au sujet du cidre.

Or, nous sommes aujourd'hui à des années-lumière de ces produits de consommation à rabais. Maintenant, on boit du cidre parce que c'est tendance, mais surtout... parce que les cidres du Québec sont vraiment bons !

## **POURQUOI S'INTÉRESSER AU CIDRE ET, SURTOUT, EN BOIRE !**

Au Québec, on fait du cidre depuis très longtemps. Ce qui a changé depuis le retour de cette boisson dans les années 1970, c'est que les producteurs ont désormais recours aux services-conseils d'agronomes et d'œnologues. Ces derniers les assistent et les suivent tout au long du processus de fabrication, de la plantation des arbres jusqu'à la transformation des pommes à la cuverie... et souvent au-delà ! La production de cidre se précise, se définit et se raffine. On applique dorénavant les techniques de l'œnologie pour améliorer la qualité des cuvées.

Le cidre est de nos jours un produit sérieux qui mérite toute l'attention des consommateurs, des restaurateurs, des commerçants et des sommeliers. Il joue désormais un rôle important dans la sélection des boissons qu'on s'offre et qu'on offre. Les savoir-faire se perfectionnent et les cidriculteurs sont beaucoup plus créatifs qu'auparavant, ce qui leur permet de présenter une offre très diversifiée de cidres. On trouve ainsi des cidres légers, des faibles, des forts, des secs ou liquoreux, des cidres bruts ou doux, sur lie, plats, des cidres de glace ou de feu, des cidres fermiers, bouchés ou gazéifiés, élevés en méthode traditionnelle ou en cuve close, des cidres aromatisés ou houblonnés. Il y en a de toutes les couleurs et pour tous les goûts.

Aujourd'hui, la reconnaissance internationale dont jouit le Québec en matière de production de cidre n'est que justice. D'une part, notre climat et notre terroir sont excellents, idéaux pour la pomiculture, et la qualité de nos pommes, exceptionnelle. D'autre part, les producteurs ont approfondi leurs connaissances et raffiné leurs techniques de fabrication, notamment au chapitre de la fermentation et du conditionnement, le tout lié à une bonne dose de créativité. Enfin, plusieurs cidriculteurs de la relève ont des formations universitaires en œnologie, en biochimie, en microbiologie, en agronomie, ce qui permet une plus grande connaissance qualitative de la production de cidre.

Intéressez-vous au cidre, et votre curiosité sera grandement récompensée, croyez-moi!

## LE CIDRE AILLEURS DANS LE MONDE

Depuis les 30 dernières années, le cidre attire l'attention et suscite l'intérêt des gourmets. On redécouvre cette boisson notamment grâce à une mise en marché moderne (les emballages vieillots ont été remplacés par des étiquettes vivantes et invitantes) et à des pratiques commerciales qui suivent le chemin emprunté par celui des microbrasseries.

### Production mondiale de cidre

La planète cidre a produit 1,9 milliard\* de litres répartis comme suit:

- 58% en Europe (principalement au Royaume-Uni, en Espagne, en France et en Allemagne);
- 12% en Amérique du Nord;
- 11% en Afrique (principalement en Afrique du Sud);
- 8% en Océanie;
- 5% en Amérique latine;
- 5% en Europe de l'Est;
- 1% en Asie.

\* En 2016.



La production mondiale de cidre devrait augmenter dans les années à venir en raison du rachat de certaines cidreries par les grands groupes brassicoles Carlsberg, Heineken et le belgo-brésilien AB InBev. Ces derniers voient dans la vente de cidre une façon d'augmenter leur rentabilité tout en diversifiant leur offre.

### **En France**

Il y a dans l'Hexagone plus de 400 variétés de pommes avec lesquelles on peut produire du cidre : c'est le plus grand verger d'Europe ! Or, si elle est un important pays producteur de cidre (100 millions de litres par an), la France ne figure pas, étrangement, au palmarès des pays qui en consomment le plus : en 2017, sa consommation n'était que de 1,2 litre par habitant.

Le cidre jouit depuis 1998 de la protection d'une IGP (indication géographique protégée). Quelque 85% de la production de cidre est réalisée par deux coopératives agricoles qui élaborent soit du cidre de table (léger et faible en alcool), soit du cidre bouché (plus alcoolisé et plus complexe, car refermé en bouteille avec un bouchon de liège, comme en Champagne).

À Caen, il s'est tenu en février 2020 la première édition de CidrExpo, un événement d'envergure internationale qui promeut la filière cidricole. Signe des temps... le cidre est dans le vent.



### **En Espagne**

Le cidre espagnol est majoritairement plat (sans effervescence). En 2017, la consommation était de 2,2 litres par habitant. La production se fait surtout au nord, dans les Asturies, où le cidre est la boisson traditionnelle; il est même frappé d'une AOP (appellation d'origine protégée) depuis 2002. En 2005, la région espagnole a mis en place un organisme qui permet de certifier si un cidre peut ou non recevoir la mention AOP Cidre des Asturies. Ce dernier supervise le travail des 267 producteurs, qui peuvent utiliser les 22 variétés de pommes figurant dans le cahier des charges.

### **En Grande-Bretagne et en Irlande**

Les Britanniques, grands producteurs de cidre devant l'Éternel (950 millions de litres en 2016, des exportations dans 50 pays pour des ventes de 100 millions de livres sterling), sont aussi de grands buveurs avec l'équivalent de 14,5 litres de cidre par habitant. En Irlande, pays voisin, on adore aussi le cidre: il occupe le deuxième rang mondial de la consommation par habitant, avec 13,4 litres.

### **Aux États-Unis**

L'engouement des Américains pour le cidre est impressionnant: entre 2012 et 2016, le marché de la vente au détail de cidre (excluant les ventes en restauration et à la propriété) a progressé de 70%. En Nouvelle-Angleterre, il n'est pas rare d'entrer dans un bar et d'y voir du cidre en fût et une belle offre de cidres en bouteille sur l'ardoise.

### **Au Canada**

Surprise: c'est dans les provinces de l'Ouest que les ventes de cidre sont les plus importantes, avec plus de 53% des parts de marché. Pour sa part, l'Ontario a connu une croissance annuelle de 23,8% entre 2005 et 2015.

## La première pommelière du Canada

L'American Cider Association, un organisme américain situé en Oregon, a créé en 2019 le Certified Pommelier, une certification qu'on peut obtenir en réussissant une série de tests et de dégustations montrant une connaissance approfondie du cidre, de sa fabrication et de sa dégustation. Jeannie Dubois, originaire de Thunder Bay, en Ontario, est la première personne au Canada à détenir la certification de pommelière, l'équivalent d'une sommelière dans le monde du vin.

## Regards du monde tournés vers le Québec

Les Européens (les Français, surtout) regardent avec grand intérêt ce que les cidriculteurs font chez nous. Pourquoi? Parce que le cidre québécois est très distinctif<sup>1</sup>. Mais encore?

Ici, au lieu de faire du cidre avec de la pomme à cidre, nous le faisons majoritairement avec de la pomme à croquer, plus acide que la pomme à croquer française en raison de nos conditions climatiques plus froides. C'est un de nos avantages.

En outre, nos cidriculteurs travaillent avec des fruits cueillis un peu avant leur pleine maturité, ce qui améliore leur conservation et, par conséquent, la qualité de leur jus.

Le premier cidriculteur contemporain québécois, Robert Demoy, était un œnologue qui a eu une forte influence sur ses confrères: grâce à lui, on mène les fermentations du cidre un peu comme on réalise celles du vin. On fait donc des cidrifications longues à froid au lieu de travailler le cidre comme on le fait ailleurs pour la bière.

De plus, plusieurs producteurs œuvrent en monocultivar avant de faire des assemblages, ce qui leur offre une meilleure connaissance des particularités de chacune des variétés de pommes.

Enfin, une loi oblige l'utilisation d'au moins 80% de pommes du Québec pour l'élaboration du cidre. Il est aussi interdit d'ajouter toute

1. Selon une réflexion faite par Anaïs Détolle dans *Vive le Québec cidre!*: le paysage social cidricole québécois. Une ethnographie alcoologique. Thèse présentée au Département de sociologie et d'anthropologie, Université Concordia, Montréal, Québec, 2018.



**Le Grand Sec d'Orléans demeure la marque de cidre la plus connue des années 1970. Produit par Cidrobec, une entreprise industrielle de Rougemont, il était vendu comme un cidre provenant d'une formule ancienne de producteur hors-la-loi de l'île d'Orléans.**

## LE CIDRE AU QUÉBEC

Selon les plus récentes données de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ), 89 permis de production artisanale de cidre étaient actifs au Québec en 2019. En 1999, il n'y en avait que... 22. C'est presque quatre fois plus depuis 20 ans!

En 2016, on comptait plus de 70 millions de ventes seulement par l'entremise de la Société des alcools du Québec (SAQ). Ces chiffres ne tiennent pas compte des ventes réalisées par les cidriculteurs dans le réseau des épiciers et des dépanneurs, ni des ventes effectuées sur les lieux de production. Impressionnant, non ?

Cela s'explique par l'entrée en vigueur de la loi 88 sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales en décembre 2016, laquelle a permis entre autres d'augmenter la visibilité et l'accessibilité du cidre. Fait à noter, plus de 70 % de la production de cidre au Québec est réalisée par des cidriculteurs artisans qui embouteillent 10 000 bouteilles ou moins par année. Le nombre de cidriculteurs qui produisent plus de 25 000 bouteilles a augmenté quant à lui de 2 % entre 2008 et 2016.

## LA CONSOMMATION ANNUELLE PAR HABITANT AU QUÉBEC

Voici quelques chiffres sur l'évolution de la consommation de cidre chez les Québécois :

- 1974 : 0,84 litre par habitant (à peine une bouteille par année);
- 1999 : 0,25 litre par habitant (à peine un verre par année);
- 2015 : 0,4 litre par année (pas tout à fait deux verres par année).

Avec une si faible consommation par habitant évaluée à 400 ml par année, la catégorie cidre a un énorme potentiel de croissance que n'ont pas la bière ni le vin. Entre 2011 et 2016, on observe un glissement des consommateurs du cidre de glace vers les cidres mousseux prêts à boire: 670 000 à 2,6 millions de dollars.

### La pomme *up tempo!*

Preuve que le cidre est un produit de plus en plus grand public, on trouve sur le marché des cidres prêts à boire en bouteille de format individuel et même en cannette. Avec des images de marque rafraîchissantes et dynamiques, les cidres constituent des produits attirants pour les consommateurs qui ont soif de nouveautés. Du côté des aromates, on a le choix : poire, framboise, gingembre, miel, canneberge, cerise, bleuets et raisin, entre autres, viennent jazzer et colorer les cidres pour en faire de petits bijoux.

Les Québécois ont une proximité avec la pomme qu'ils n'ont pas avec le raisin. On (re)commence à s'intéresser au cidre parce que c'est un produit local et que le locavorisme est de plus en plus au centre des choix de consommation. Si les jeunes consommateurs optent d'abord pour des cidres plutôt sucrés, les consommateurs plus réguliers et avertis qu'ils deviennent vont graduellement vers des produits plus secs, voire plus rustiques.