

# La pomme de l'arbre au verre

Le fruit le plus apprécié de Suisse se croque à pleines dents, mais pas seulement! La pomme, qui se récolte en ce moment, prend aussi la direction du pressoir. Coup de projecteur sur le jus de pomme et le cidre.

TEXTE NATALIA FERRONI

## COMBIEN DE FRUITS FAUT-IL POUR PRODUIRE 1 LITRE DE JUS DE POMME?

De 1,25 à 1,5 kg, en fonction de la variété et du mode de préparation.

## QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE UN BON JUS DE POMME?

Jonas Inderbitzin, chercheur à Agroscope, compare volontiers le jus de pomme à une œuvre d'art. On comprend pourquoi quand il en parle: «Il faut une harmonie entre la douceur et l'acidité, mais aussi de la complexité dans les arômes, avec des senteurs riches et variées.» Puis d'ajouter: «Elles doivent dégager des notes d'épices comme la cannelle et le poivre, et que l'ensemble persiste en bouche. En amont, les fruits doivent être propres et sains.»

## LE JUS DE POMME NON FILTRÉ SE CONSERVE-T-IL MOINS BIEN QUE LE JUS FILTRÉ?

Pasteurisés, les deux produits ont la même durée de conservation. Le jus non filtré a tendance à s'oxyder, donc à virer au brun.

## Y A-T-IL UNE DIFFÉRENCE DE QUALITÉ SELON QUE LES POMMES PROVIENNENT D'ARBRES HAUTE TIGE OU D'ARBRES BASSE TIGE?

«Dans le verre, non, mais hors du verre, oui!» assure Jonas Inderbitzin. Le scientifique précise que les vergers haute tige ont un impact positif important sur les paysages et l'environnement. En outre, les variétés de pommes de vergers basse tige sont majoritairement consommées

→ Page 18

«Un bon jus de pomme offre une harmonie entre douceur et acidité ainsi que des arômes aux notes épicées»

JONAS INDERBITZIN  
CHERCHEUR À AGROSCOPE

C'est le temps de la cueillette! En Suisse, chaque habitant consomme plus de 16 kg de pommes par an, sous forme solide ou liquide.



→ comme fruits de table. Elles ont souvent une teneur en acidité moindre que les fruits de vergers haute tige.

#### QUELLES DIFFÉRENCES ENTRE POMMES DE TABLE ET POMMES À CIDRE?

Croquantes et juteuses, les pommes de table se caractérisent par un équilibre plaisant entre acidité et douceur si elles sont consommées crues, alors qu'elles sont relativement fades une fois cuites. Les pommes à cidre sont des fruits plus acides et riches en tannins astringents, qualité qui aide à rendre le produit plus limpide.

#### Y A-T-IL DES NOUVEAUTÉS DANS L'UNIVERS DU JUS DE POMME?

Il existe de nouvelles variétés de pommes à chair rouge qui donnent un jus rouge au pressage. Dès les premières dégustations, elles ont suscité un bel intérêt. Par ailleurs, on trouve de plus en plus de jus de pomme mélangés à des légumes (carottes, betteraves), en particulier du côté de l'Autriche. Le mariage de la pomme et de l'aronia est particulièrement intéressant.

#### LA RAISON D'ÊTRE D'UN CONCOURS DE JUS DE POMME ET DE CIDRES.

L'année prochaine aura lieu la 4<sup>e</sup> édition du Concours des jus de fruit et cidres suisses lancé par Agroscope et Fruit-Union Suisse, l'association faitière des producteurs de fruits de Suisse. Son but: améliorer la qualité de ces boissons en donnant des exemples de référence.

Chaque litre de jus de pomme contient près de 1,5 kg de pommes. Il existe en plusieurs variantes, par exemple filtré ou non.

«Avec un cidre brut, je recommande un camembert ou une fondue. Avec un cidre doux, une tarte Tatin»

YANNA DELIÈRE, SOMMELIÈRE

#### À QUOI RECONNAÎT-ON UN BON CIDRE, C'EST-À-DIRE UN JUS DE POMME QUI A SUBI UNE FERMENTATION?

Les critères de base concernant l'harmonie et la complexité sont les mêmes que pour le jus de pomme. Pour le cidre viennent s'ajouter les aspects relatifs à la teneur en alcool, en tannins et en gaz carbonique. Il y a beaucoup de travail artisanal derrière une bouteille de cidre et la préparation œnologique est assez complexe.

#### QUID DE L'ÉLABORATION DU CIDRE?

Le principe est le même que pour le vin: le jus de pomme subit une fermentation durant laquelle les levures transforment le sucre en alcool. Comme les pommes contiennent moins de sucre que le raisin, la teneur en alcool reste basse (autour de 4%). Pour donner au cidre du pétillant, il faut lui ajouter du gaz carbonique. Il existe deux façons de le faire: la méthode champenoise (par l'ajout d'une liqueur de tirage et une deuxième fermentation en bouteille) et la méthode «ancestrale» (spontanée), où la première fermentation se termine en bouteille. → Page 21



Il est conseillé de consommer cinq portions de fruits et légumes par jour: l'une d'elles peut être un verre de 2 dl de jus de pomme.

### → COMMENT ACCORDER LE CIDRE AUX METS?

La sommelière Yanna Delière préside la section romande de l'Association suisse des sommeliers professionnels. Elle conseille les combinaisons suivantes, en fonction de la teneur en sucre du cidre. Extra-brut: à déguster avec les huîtres, comme en Bretagne. Brut: à servir avec des fromages – comme le camembert en Normandie – ou la fondue. Demi-sec: excellent avec les plats épicés, par exemple un curry indien. Doux: avec la tarte Tatin ou les spécialités chocolatées, à l'instar des caracs.

### QUELLE EST L'HISTOIRE DU CIDRE?

Le phylloxéra de la vigne, insecte qui s'est répandu en Europe durant la seconde

moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, a entraîné une diminution de la consommation de vin et une augmentation de celle de cidre. La boisson à base de pommes et à faible teneur en alcool s'est répandue jusqu'à la Première Guerre mondiale, où l'on a commencé à distiller le cidre pour fournir l'armée en alcool. Après les deux guerres, on s'est concentré sur la culture de pommes de table, moins adaptées à la production de cidre.

### POURQUOI LE CIDRE A-T-IL LE VENT EN POUPE?

Yanna Delière a consacré un livre au cidre (journaldusommelier.ch). Selon la sommelière, il s'agit d'une boisson moderne. Le cidre est peu alcoolisé par rapport au vin. Son prix est accessible et il est exempt de gluten (contrairement à la bière). Il suit la tendance bio qui privilégie les fruits de vergers haute tige. Enfin, il enrichit le choix de boissons pouvant accompagner les repas, avec de séduisantes étiquettes. Avec 1300 variétés de pommes et 800 variétés de poires, la Suisse a un beau potentiel. ●

## À LA UNE ZOOM



Somersby Apple Original, boisson alcoolisée pétillante et sucrée produite en Suisse. 8 fr. 95/4 x 33 cl, en vente uniquement dans certains magasins

Cidre de pomme Ramseier, boisson alcoolisée partiellement fermentée et gazéifiée, 2 fr. 95/1,5 l



Jus de pomme suisse Coop Qualité & Prix, 4 fr. 80/4 x 1 l



Bschorle: boisson pétillante et sucrée sans alcool alliant malt et jus, signée Appenzeller Bier. 7 fr. 80/6 x 33 cl, en vente uniquement dans certains magasins