

BOUCHÉES



DC
LE SITE BOU

Jacinthe fait un petit retour sur Le Mondial des cidres de glace

PAR ANTOINE DANS [À LA UNE](#), [BANC D'ESSAI](#), [NON CLASSÉ](#) · 2013/02/17 · [0 COMMENTAIRE](#)

TAGS : [CIDRE DE GLACE](#), [ROUGEMONT](#), [VÉRONIQUE RIVEST](#)

J'ai profité de la journée de dimanche pour visiter le [Mondial des cidres de glace 2013](#) à Rougemont. J'ai pris le temps de rencontrer un dizaine de cidriculteurs et discuter avec eux pour connaître leurs produits et leurs cidreries. J'ai rencontré des gens passionnés qui aiment leur produit et qui veulent nous offrir des produits de qualité. En tout, 24 cidriculteurs étaient présents.

J'ai dégusté plusieurs cidres et un monde s'est ouvert à moi : des goûts subtils de pommes avec des arômes d'ananas et de bananes. D'autres très goûteux en pomme, on dirait un jus de pomme concentré. Certains sont sucrés, d'autres plus acides. En prenant le temps de goûter, les accords mets-cidres se faisaient tout seul dans ma tête.

Le cidre de glace peut être composé d'une seule variété de pomme ou de plusieurs variétés. J'aurais aimé, pour la monoculture, pouvoir goûter la pomme et ensuite le cidre pour comparer les produits.

Chaque cidrerie a sa façon de faire vieillir sa pomme avant de la presser soit par la [cryoextraction](#) ou par la [cryoconcentration](#). Chaque méthode donne un goût particulier. Par la suite, on peut faire vieillir le cidre en fût de chêne ou fût d'érable.



J'ai eu la chance de faire une visite du Mondial avec sa porte-parole [Véronique Rivest](#), sommelière. Elle a choisi 3 cidres de glace. D'abord, le [Cryo de glace](#), tête de cuvée de la cidrerie Cryo. Un cidre élaboré par cryoextraction 100% Cortland.



J'ai pu discuter avec la sommelière Véronique Rivest de sa préparation au concours du [Meilleur Sommelier du Monde](#). Elle m'a confié que c'est un travail colossal. Elle doit apprendre dans le cas du vin, les cépages, les appellations, le type de sol, être capable de faire des accords mets-vins, et ce, pour toutes les régions du monde. Par la suite, elle fait le même travail pour les spiritueux. Madame Rivest voit cette préparation comme un défi. Elle continue à étudier tous les jours et a ses notes avec elle au cas où elle aurait du temps libre. Consciente des difficultés et des embûches qu'elle a rencontrées, madame Rivest songe à devenir mentor pour les sommelières qui veulent se présenter à ce type de compétition. Notre charmante sommelière demande à tous les québécois de lever leur verre à son succès au concours. Elle a besoin d'énergies positives

de tous. C'est à Tokyo, du 26 au 29 mars prochains que se déroulera le concours du Meilleur Sommelier du Monde.

Je vous invite à visiter la page web du [Mondial des cidres de glace](#) pour découvrir les cidriculteurs. Plusieurs sont situés en Montérégie, dans les Cantons de l'Est, dans les Laurentides, et un, à l'Isle-aux-Coudres. Certains produits sont disponibles en SAQ, mais tous les cidres de glace sont disponibles chez leur producteur respectif. Pourquoi ne pas planifier une journée chez un cidriculteur pendant vos vacances d'été ?

Jacinthe