

# HEROUT

À Auvers depuis 1946



REVUE DE PRESSE



# LE CIDRE EN ÉBULLITION

**TERROIRS** Longtemps dénié, le jus de pommes fermenté montre aujourd'hui toute sa richesse grâce à des néoproducteurs



Le domaine cidricole Cinq Arbres, en Normandie. © J. L. LANGRIS

Oubliez les crêpes, ignorez les bolées. En somme, effacez les vieux clichés associés au cidre : une « boisson de soif » ou des bouteilles sans étiquette traînant un jus sans millésime, instable voire piquant, tiré au tonneau dans la cour d'une ferme familiale. Une nouvelle génération de producteurs a entrepris de déconstruire l'image et la qualité de cette boisson alcoolisée née de la fermentation du jus de pomme.

« On est sorti de l'empirisme, estime Dominique Hutin, journaliste spécialisé dans le vin et fervent amateur des cidres de garde. Les producteurs en polyculture déploient de l'énergie, investissent pour produire de « vrais » cidres, et ne comptent plus par rapport aux vigneronnes ».

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

producteur réalise son propre assemblage, toujours différent de son voisin. « Chez moi, dans le pays normand, les locaux ont d'habitude (Normandie), les locaux ont d'habitude (Normandie), les locaux ont d'habitude (Normandie) », dit-il. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants.

De la Normandie à la Bretagne en passant par le Pays basque et jusqu'aux États-Unis, on apprécie cette boisson peu alcoolisée (3 à 7 degrés) ou sa version anglo-saxonne, le cidre. Des start-ups, flairant le marché prometteur, ont rendu le produit visible en grande distribution (Sass, Appie). Ils ont troqué l'image rustique du cidre pour un marketing plus tendance : bouteilles transparentes, formats individuels et canettes. Le cidre a même eu droit à son tout premier salon officiel, CidrExpo, en février dernier, à Caen (Calvados).

L'imagination des producteurs est en pleine ébullition. Jean-Luc Olivier, à la Galotière (Orne), a créé un cidre houblonné avec un brasseur belge. Le cidre de glace, cette recette canadienne dont la fermentation s'effectue par le froid sur un jus concentré, se développe en France. Yann de Agostini, du domaine du Petit Août (Hautes-Alpes), en produit quatre : avec du safran, à la reinette blanche

une dégustation « verticale » de ses millésimes de 1997 à 2018. Avec des accords imaginés par le chef Clément Charlot. « Nous avions commencé à conserver des bouteilles en 1997 par curiosité et nous savons maintenant qu'à partir de dix ans un cidre gagne en complexité car le sucre résiduel a disparu », explique Marie-Agnès Héroult. En Bretagne, Johanna Cécillon fait aussi vieillir ses cidres, avec des bouchons champenois. Idem à la Galotière, chez Jean-Luc Olivier : « Après la prise de mousse, nous tournons les bouteilles et les faisons dégorger après

C'est en bouche que le cidre montre toutes ses nuances, avec sa complexité aromatique, florale, fruitée ou minérale. La cuvée Colette de la maison Dupont (Calvados) est ainsi fondée sur le goût minéral des pommes avrolles. « Comme un champagne blanc de blancs, elle est parfaite avec des fruits de mer, la cuisine japonaise ou les fromages crémeux de type Brillat-Savarin, explique Marie-Mario, chez Dupont. Notre cuvée triple fermentation se marie plutôt avec des charcuteries et des charcuteries, comme un poulet val de France, plus exotique, des currys. Bon marché et naturel, le cidre pourrait bien être une des boissons du XXI<sup>e</sup> siècle. »

givrée, à la pomme rôtie et même avec 20 % de coing. Les vignerons regardent avec attention le monde du cidre et s'attendent à ce que certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants.

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

producteur réalise son propre assemblage, toujours différent de son voisin. « Chez moi, dans le pays normand, les locaux ont d'habitude (Normandie), les locaux ont d'habitude (Normandie) », dit-il. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants.

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

**OFFREZ-VOUS L'HISTOIRE DE PARIS MATCH**  
VENTE DE NOS PLUS BELLES PHOTOS  
SUR LE SITE [PARISMATCH.COM](http://PARISMATCH.COM) RUBRIQUE BOUTIQUE PHOTOS



Commandez vos tirages à partir de **89€**

# LE CIDRE EN ÉBULLITION

**TERROIRS** Longtemps dénié, le jus de pommes fermenté montre aujourd'hui toute sa richesse grâce à des néoproducteurs



Le domaine cidricole Cinq Arbres, en Normandie. © J. L. LANGRIS

Oubliez les crêpes, ignorez les bolées. En somme, effacez les vieux clichés associés au cidre : une « boisson de soif » ou des bouteilles sans étiquette traînant un jus sans millésime, instable voire piquant, tiré au tonneau dans la cour d'une ferme familiale. Une nouvelle génération de producteurs a entrepris de déconstruire l'image et la qualité de cette boisson alcoolisée née de la fermentation du jus de pomme.

« On est sorti de l'empirisme, estime Dominique Hutin, journaliste spécialisé dans le vin et fervent amateur des cidres de garde. Les producteurs en polyculture déploient de l'énergie, investissent pour produire de « vrais » cidres, et ne comptent plus par rapport aux vigneronnes ».

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

une dégustation « verticale » de ses millésimes de 1997 à 2018. Avec des accords imaginés par le chef Clément Charlot. « Nous avions commencé à conserver des bouteilles en 1997 par curiosité et nous savons maintenant qu'à partir de dix ans un cidre gagne en complexité car le sucre résiduel a disparu », explique Marie-Agnès Héroult. En Bretagne, Johanna Cécillon fait aussi vieillir ses cidres, avec des bouchons champenois. Idem à la Galotière, chez Jean-Luc Olivier : « Après la prise de mousse, nous tournons les bouteilles et les faisons dégorger après

C'est en bouche que le cidre montre toutes ses nuances, avec sa complexité aromatique, florale, fruitée ou minérale. La cuvée Colette de la maison Dupont (Calvados) est ainsi fondée sur le goût minéral des pommes avrolles. « Comme un champagne blanc de blancs, elle est parfaite avec des fruits de mer, la cuisine japonaise ou les fromages crémeux de type Brillat-Savarin, explique Marie-Mario, chez Dupont. Notre cuvée triple fermentation se marie plutôt avec des charcuteries et des charcuteries, comme un poulet val de France, plus exotique, des currys. Bon marché et naturel, le cidre pourrait bien être une des boissons du XXI<sup>e</sup> siècle. »

givrée, à la pomme rôtie et même avec 20 % de coing. Les vignerons regardent avec attention le monde du cidre et s'attendent à ce que certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants.

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

une dégustation « verticale » de ses millésimes de 1997 à 2018. Avec des accords imaginés par le chef Clément Charlot. « Nous avions commencé à conserver des bouteilles en 1997 par curiosité et nous savons maintenant qu'à partir de dix ans un cidre gagne en complexité car le sucre résiduel a disparu », explique Marie-Agnès Héroult. En Bretagne, Johanna Cécillon fait aussi vieillir ses cidres, avec des bouchons champenois. Idem à la Galotière, chez Jean-Luc Olivier : « Après la prise de mousse, nous tournons les bouteilles et les faisons dégorger après

C'est en bouche que le cidre montre toutes ses nuances, avec sa complexité aromatique, florale, fruitée ou minérale. La cuvée Colette de la maison Dupont (Calvados) est ainsi fondée sur le goût minéral des pommes avrolles. « Comme un champagne blanc de blancs, elle est parfaite avec des fruits de mer, la cuisine japonaise ou les fromages crémeux de type Brillat-Savarin, explique Marie-Mario, chez Dupont. Notre cuvée triple fermentation se marie plutôt avec des charcuteries et des charcuteries, comme un poulet val de France, plus exotique, des currys. Bon marché et naturel, le cidre pourrait bien être une des boissons du XXI<sup>e</sup> siècle. »

givrée, à la pomme rôtie et même avec 20 % de coing. Les vignerons regardent avec attention le monde du cidre et s'attendent à ce que certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants. Certains deviennent rayonnants.

**« J'ai goûté des cidres du Bordelais comparables à des grands crus de vin »**

Yann de Agostini, domaine du Petit Août (Hautes-Alpes)

la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, explique Étienne Fournet, des cidres Cinq Arbres, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l'air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers est naturelle. » La tradition cidricole d'agroforesterie est même pionnière : le bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les nombreuses variétés de pommes à cidre sont regroupées en quatre catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. Chaque

**OFFREZ-VOUS L'HISTOIRE DE PARIS MATCH**  
VENTE DE NOS PLUS BELLES PHOTOS  
SUR LE SITE [PARISMATCH.COM](http://PARISMATCH.COM) RUBRIQUE BOUTIQUE PHOTOS



Commandez vos tirages à partir de **89€**

une dégustation « verticale » de ses millésimes de 1997 à 2018. Avec des accords imaginés par le chef Clément Charlot. « Nous avions commencé à conserver des bouteilles en 1997 par curiosité et nous savons maintenant qu'à partir de dix ans un cidre gagne en complexité car le sucre résiduel a disparu », explique Marie-Agnès Héroult. En Bretagne, Johanna Cécillon fait aussi vieillir ses cidres, avec des bouchons champenois. Idem à la Galotière, chez Jean-Luc Olivier : « Après la prise de mousse, nous tournons les bouteilles et les faisons dégorger après la descente du dépôt. »



## Le cidre en ébullition

Longtemps associé aux crêpes et dénié par le monde du vin, le cidre montre aujourd’hui toute sa richesse et sa diversité grâce à une nouvelle génération de producteurs



Charlotte Langrand • il y a 5 jours • 0 • 5 minutes de lecture



Faites-vous un cadeau. Oubliez les crêpes, ignorez les bolées, snobez la galette des rois. En somme, effacez les clichés associés au cidre depuis toujours. Vous découvrirez ainsi que cette ancienne « boisson de soif » n’a rien à envier au vin – à part sa réputation.

Il est loin le temps où le cidre était associé à une économie familiale, où des bouteilles sans étiquettes trahissaient un jus sans millésimes, instable voire piquant, tiré au tonneau dans la cour des fermes. Une nouvelle génération de producteurs a entrepris de dépoussiérer son image. « Nous sommes sortis du rêve empirique, estime Dominique Hutin, journaliste spécialisé dans le vin et fervent amoureux des cidres de garde. Les producteurs en polyculture déploient de l’énergie, investissement pour produire de « vrais » cidres et ne complexent plus par rapport aux vignerons. Il existe même des cenologues. »

### Le cidre, un “vin d’arbre” naturel et complexe



On parle désormais du cidre comme d’un « vin d’arbre ». Les pommes ne rougissent plus devant cette star lointaine, le raisin, avec qui elles partagent le même vocabulaire : le cidre à ses terroirs, un

véritable patrimoine végétal doté de centaines de variétés, une science qui relève aussi de la fermentation et un art de la dégustation. « La nouvelle génération reprend des vergers et plante des arbres, à court et long terme, explique Etienne Fournet, des cidres Cinq Autels, un domaine familial normand, bio depuis 1967. Le cidre correspond aussi à l’air du temps : quand le monde du vin utilise des intrants chimiques, la culture des pommiers, elle, est très naturelle. » La tradition cidricole d’agroforesterie est même pionnière : la « carte postale » du bocage normand, avec ses haies et ses vaches sous les pommiers, est un modèle historique de permaculture.

Les variétés de pommes à cidre sont aussi variées que leurs terroirs et regroupées en quatre grandes catégories : acidulée, amère, douce et douce-amère. On ne parle pas de « cépage » de pommiers comme pour la vigne et pourtant, chaque producteur fait son propre « assemblage », toujours différent de son voisin : « Chez moi, dans le Pays d’Auge

(Normandie), les bocages ont des expositions très différentes et avec un même sous-sol argilo-calcaire, on obtient une multitude de cidres, explique Antoine Marois, ancien agronome du vin reconverti en 2016. Comme le raisin, la pomme est un révélateur de -grands- terroirs. Pour faire un grand cidre, il faut des variétés adaptées, riches en polyphénols, comme la Saint-Martin ou la Fréquin rouge.»

### Jeunes producteurs inspirés et “startupper” actifs

Fort de ce nouveau pédigré, le cidre peut rayonner. De la Normandie à la Bretagne en passant par le pays basque et jusqu’aux Etats-Unis, on apprécie cette boisson « healthy » peu alcoolisée (de 3 à 7 degrés) ou sa version anglo-saxonne, le « cider » (lire encadré). Des « startupper », flairant le marché prometteur, ont rendu le produit visible en grande distribution (Sassy, Appie). Ils ont troqué l’image rustique du cidre pour un marketing « tendance » imitant les usages de la bière : bouteilles transparentes, formats individuels et cannettes. Devenu qualitatif et désirable, le cidre a même vécu son tout premier salon officiel, CidrExpo, en février, à Caen.



« *J’ai goûté des cidres d’Eric Bordelet, sydriculteur normand, comparables à des grands crus de vin,*

*Yann de Agostini, vigneron-cidrier dans les Hautes-Alpes*

Ainsi, les vignerons regardent avec attention le monde du cidre se réveiller. Certains deviennent même vignerons-cidrier, comme Côte Isambert, qui fédère les producteurs de cidres naturels au Salon Tour de Fruit à Saumur ou Yann de Agostini, du Domaine du Petit Août (Hautes Alpes) : « J’ai goûté des cidres d’Eric Bordelet, un sydriculteur normand, comparables à des grands crus de vin et j’ai compris qu’il en existait pour tous les moments : des

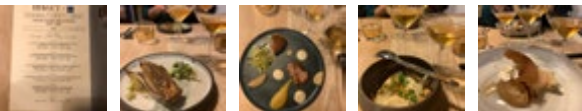
rafraichissants, des légers, des plus travaillés pour faire des accords avec les plats... C’est très intéressant. Je pense que le cidre peut prendre le même chemin que celui de la bière. » Devant cet engouement, l’imagination des producteurs travaille. Jean-Luc Olivier, à La Galotière (Normandie), a créé un cidre houblonné avec un brasseur belge et le « cidre de glace », cette recette canadienne dont la fermentation s’effectue par le froid sur un jus de pommes concentré, se développe en France. Yann de Agostini en produit quatre : avec du safran ; à la reinette blanche givrée ; à la pomme rôtie et même avec 20% de coing.



Domaine des 5 Autels

## Des accords “mets et cidres” et un art de la dégustation

S’il est encore difficile de trouver une réelle carte de cidres au restaurant, les chef(fe)s cuisiniers commencent à s’y intéresser. A Paris, on peut en trouver chez Clamato, Yam’Tcha ou au Chateaubriand. A Caen, la maison familiale Héroul a organisé en février une « dégustation verticale » de ses millésimes datés de 1997 à 2018, au restaurant Fragments. Une dégustation qui fera date... Pour marquer l’événement, le chef Clément Charlot avait imaginé des accords mets et cidres épatants pour ces crus inédits, chargés d’histoire : « un cidre, c’est d’abord un arbre et ces millésimes viennent de ceux plantés par mes grands-parents et mes parents, expliquait avec émotion Marie-Agnès Héroul. Nous avons commencé à conserver des bouteilles en 1997 par curiosité et nous savons maintenant qu’à partir de dix ans, un cidre gagne en complexité car le sucre résiduel a disparu. » Johanna Cécillon, en Bretagne, fait aussi vieillir ses cidres, avec des bouchons champenois. Idem à La Galotière, en Normandie : « la fermentation se fait en capsules et, après la prise de mousse, nous tournons les bouteilles et faisons dégorger, après la descente du dépôt. Notre cuvée gastronomique est faite avec des pommes récoltées au parapluie, comme une vendange tardive. »



Les accords mets et cidres de la Maison Héroul au restaurant Fragments

Mais c’est en bouche que le cidre montre toutes ses nuances. Sa complexité aromatique, florale, fruitée ou minérale, l’affranchit enfin des

crêpes. La Cuvée Colette de la maison Dupont (Calvados) est basée sur le goût minéral des pommes Avrolles : « comme un champagne Blanc de Blancs, elle est parfaite avec des fruits de mer, la cuisine japonaise et les fromages crémeux du type Brillat-Savarin, explique Marie Marois chez Dupont. Notre Cuvée triple fermentation se marie plutôt avec des choucroutes et des charcuteries. » Leur « Réserve », vieillie dans des fûts de calvados, est la plus proche du vin : plus « perlant » qu’effervescent, elle accompagne des plats gourmets, comme un poulet Pays d’Auge ou, plus exotique, des currys. Bon marché, accessible et naturel, le cidre pourrait bien être une des boisson-phare du 21<sup>e</sup> siècle.

Charlotte Langrand

## Du cidre basque au « cider » anglo-saxon



Le pays basque, c’est l’autre pays du cidre. Ou peut-être le premier, puisqu’il y serait né au 16<sup>e</sup> siècle : les pêcheurs de baleine locaux en buvaient des litres, en mer, contre le scorbut et l’auraient importé en Bretagne... « Nous avons réhabilité ce cidre originel très différent, qui est un vin de pomme non effervescent, explique Bastien Dufau, co-fondateur de Kupela. Avec moins de sucre et plus d’astringence, il plaît beaucoup sur des

plats plutôt gras : les tapas, le fromage, le jambon... » Une des cuvées a même été conditionnée en cannettes, pour séduire le marché américain, où la tendance des micro-cidreries bat son plein. Dans la même veine, la cidrerie Mauret à Lille, a décidé d’améliorer la qualité des « cider », ces jus anglo-saxons de mauvaise qualité servis à la pression. Leur recette bio, élaborée avec leur grand-père et une note de poire, a déjà ses entrées dans les bars des Hauts de France. C.L.





En direct  
Dans le vignoble

## Les cidres d'auteur reprennent les codes du vin

Trame vineuse, effet terroir, dimension naturelle... Le salon Cidrexpo de Caen démontre que le cidre marche sur les plates-bandes du vin.



Jean-Baptiste Aulombard (à d.) produit une cuvée fermentée en fûts de chêne à calvados.

### Crus bourgeois: Larose Trintaudon en état de grâce

L'un des grands gagnants du nouveau classement des Crus bourgeois dévoilé en février est l'assureur Allianz dont les trois domaines ont été promus: Larose Trintaudon (177 ha) et Larose Perganson (27 ha) passent en Cru bourgeois supérieur et le château Arnauld (17,2 ha), acheté en 2007 et conseillé par Hubert de Bouard devient Cru bourgeois exceptionnel. Rassérénés, les dirigeants de Larose Trintaudon se lancent dans la construction d'un gigantesque centre de vinification qui devrait être prêt pour 2023... date du prochain classement.

### Luberon: Pierre Gattaz lance deux parfums

Enchanté par son château de Sannes acquis en Luberon il y a un peu plus de deux ans, l'ex-patron du Medef Pierre Gattaz n'y produit pas que du vin. Il a convaincu le parfumeur Jean-Claude Elbena, ancien nez de la maison Hermès, de créer deux parfums au nom du domaine, Songe de Sannes pour les femmes et Bois de Sannes pour les hommes, tous deux « inspirés des saveurs provençales, entre vignes et jardins ». Sortie début avril.

### Margaux: Lascombes à nouveau en vente

Le célèbre cru classé de Margaux voit défiler les propriétaires à rythme régulier. Acquis en 2001 pour environ 20 millions d'euros par le fonds d'investissement américain Colony Capital, puis revendu en 2011, pour un peu plus de 200 millions d'euros, à la MASCF, le château Lascombes (deuxième cru classé de Margaux) est à nouveau sur le marché. Le changement de présidence à la tête de la mutuelle du corps médical aura donc eu raison des promesses d'un engagement sur le long terme de la MASCF. Intéressé par le dossier, Pierre Castel a fait une offre de reprise jugée insuffisante par l'actionnaire.

« **C**ôus Belli est mon vin orange, un vin tranquille bâti sur l'acidité et l'amertume. » Contrairement aux apparences, celui qui s'exprime n'est pas vigneron mais cidriculteur. Antoine Marois, installé depuis 2016 dans le Pays d'Auge, à Cambremer, parle de vin de pomme de Normandie pour parler de son cidre.

Son diplôme d'ingénieur agro et son ancienne vie de contrôleur de gestion chez Chapoutier, puis chez Laroche, à Chablis, n'y sont pas étrangers. « Comme pour le vin, l'effet terroir est très important dans le cidre. C'est pourquoi j'ai créé quatre cuvées parcelleuses. »

### CIDRES SUR LATTES

La référence au vin permet aussi de revendiquer les qualités du cidre d'auteur, capable de briller comme un grand vin par sa complexité. Dans le Gâtinais, Julien Thurel « cherche des trames très sèches et épurées ». Dans le de « la méthode champenoise », passe ses cidres sur lattes 18 à 24 mois, puis à nouveau six mois après dégorgement. Dans le Cotentin, Jean-Baptiste Aulombard (maison Héroul) fermente sa Micro Cuvée n°1 en fûts de calvados « pour

renforcer le cidre en alcool, en tanins et en finesse ». Une famille de vins inspire les nouveaux cidriculteurs, celle du vin « nature », dont le succès rejaille sur une branche du cidre. « Pour 1 à 2 % d'irréductibles comme moi qui travaillent en prise de mousse naturelle, avec des levures indigènes, peu de soufre, sans pesticide, sans pasteurisation ni filtration, le vin « nature » est une vraie locomotive », explique Damien Lemasson.

Matthias Faurie, dont la Maison Rouge est située dans le Sud-Ouest, abonde: « Dans les années 90 et 2000, le cidre était un soda fait avec des levures sélectionnées, gazéifié et pasteurisé. Désormais, le courant du vin naturel le rapproche du pet'nat ». Preuve éclatante de cette poussée, Jacques Perritaz, de la Cidrerie du Vulcaïn, dans le canton de Fribourg, doit au vin « nature » la pérennité de son activité. « Je songeais à tout arrêter, j'avais du mal à vendre mes cidres. Et en 2013, tout a basculé lorsque j'ai participé au salon de la Dive Boutelle, à Saumur. Le buzz a été incroyable, en dix-sept jours j'ai décollé et exporté ma production dans une quinzaine de pays ! »

Un nouveau salon réunissant vins « nature » et cidres aura lieu les 23 et 24 mai à Regnéville-sur-Mer, dans la Manche. Son nom: Extra-brut(es).

Baptiste Charbonnel



# Les Echos



Les Echos / février 2020 ↑



# HEROUT

À Auvers depuis 1946

RESTAURANT FRAGMENTS | 2 RUE LÉON LECORNU | CIDREXPÔ CAEN  
JEUDI 13 FÉVRIER À 19H | 14000 CAEN | VERSION OFF

DÉGUSTATION INÉDITE DE CIDRES MILLÉSIMÉS

## VERTICALE DE MILLÉSIMÉS 1997 - 2018

LE TEMPS D'UN SOIR, 12 MILLÉSIMÉS D'EXCEPTION  
MAISON HÉROUT, CIDRE COTENTIN AOP

Sur invitation, confirmation à envoyer à [contact@maisonherout.com](mailto:contact@maisonherout.com)

Issues de la cidrothèque de la Maison Héroul parmi 22 millésimes de «Cidre Cotentin» du domaine, ces douze cuvées tirées de leur longue hibernation sont le fruit de la vision de Marie-Agnès Héroul, convaincue de leur extraordinaire capacité de garde.

Ces cidres d'auteur sont pensés au naturel : ni gazéifiés, ni pasteurisés, ni chaptalisés, cultivés sans traitement dès 1946 et certifié BIO dans les années 70.



Portés par des tannins nobles et la fraîcheur maritime du Cotentin, ces cidres de cru seront mis en scène par la cuisine inspirée de Clément Charlot, chef du restaurant Fragments (ouvert en 2018, jeune talent Gault&Millau 2020)



Dîner-Dégustation animé par Dominique Hutin, expert en cidres et chroniqueur sur France Inter, « On va déguster », en présence de Marie-Agnès Héroul et Jean-Baptiste Aulombard

«Depuis 1946», époque où, vendus en tonneaux pour approvisionner Cherbourg et les bateaux qui y accostaient, jusqu'aux derniers millésimes recherchés à Paris, Seattle, Tokyo, Mexico... les cidres de la Maison Héroul témoignent des talents méconnus des grands cidres de garde.



Verticale Héroul - Fragments / février 2020 ↑





**Repos dix** | GLOBE-CROQUEURS | **Du Mexique au Japon, le cidre élargit ses horizons**

Par Sébastien Jenvrin, publié le 10/02/2020 à 18:30

Le cidre de la Maison Héroult est devenu un produit phare de la gastronomie française. Il est apprécié dans les meilleures tables parisiennes, mais aussi aux États-Unis, au Mexique et, depuis fin 2019, au Japon. Ici, on connaît surtout les cidres bouchés bretons, qui accompagnent les crêpes, mais très peu ces versions gastronomiques, raconte Keiko Kunigo, importatrice basée à Tokyo. Il y a bien quelques productions nationales, à Aomori ou à Nagano, mais ça n'a rien à voir. « Cuisinier normand installé à Mexico, Julien de Bellaigne a ouvert, début 2019, la première crêperie-bar à cidre du pays et importe pas moins de 13 maisons, bretonnes, basques et normandes, dont Héroult. Il réalise également sa propre cuvée sur place. Les bouteilles voyagent, les savoir-faire aussi. »

Longtemps cantonnés à la consommation locale, les cidres de terroir français deviennent voyageurs. Un premier Salon international, CidrExpo, leur est même dédié. Établie dans le Cotentin, la belle maison Héroult est aujourd'hui célébrée sur les meilleures tables parisiennes... mais aussi aux États-Unis, au Mexique et au Japon. « Ici, on connaît surtout les cidres bouchés bretons, qui accompagnent les crêpes, mais très peu ces versions gastronomiques, raconte Keiko Kunigo, importatrice basée à Tokyo. Il y a bien quelques productions nationales, à Aomori ou à Nagano, mais ça n'a rien à voir. » Cuisinier normand installé à Mexico, Julien de Bellaigne a ouvert, début 2019, la première crêperie-bar à cidre du pays et importe pas moins de 13 maisons, bretonnes, basques et normandes, dont Héroult. Il réalise également sa propre cuvée sur place. Les bouteilles voyagent, les savoir-faire aussi.

Fondée en 1946 dans le Cotentin, la belle Maison Héroult, qui a failli disparaître en 2018, est aujourd'hui célébrée dans les meilleures tables parisiennes...

Fondée en 1946 dans le Cotentin, la belle Maison Héroult, qui a failli disparaître en 2018, est aujourd'hui célébrée dans les meilleures tables parisiennes... mais aussi aux États-Unis, au Mexique et, depuis fin 2019, au Japon. « Ici, on connaît surtout les cidres bouchés bretons, qui accompagnent les crêpes, mais très peu ces versions gastronomiques, raconte Keiko Kunigo, importatrice basée à Tokyo. Il y a bien quelques productions nationales, à Aomori ou Nagano, mais ça n'a rien à voir. » Ce nouvel engouement se mesure également au nombre de bars à cidres récemment ouverts au pays du soleil levant. Un salon, Tokyo Cider Collection, a même vu le jour en 2017. La Maison Héroult y a notamment fait sensation l'édition passée. Ce qui plaît aux gourmets japonais dans ces cuvées normandes ? « C'est un produit naturel, bio, qui a une histoire », explique Marie-Agnès Héroult.



Les gourmets japonais découvrent le cidre du Cotentin au salon Tokyo Cider Collection, en juillet 2019. - (c) Maison Héroult

L'Express / février 2020 ↑



Le Parisien / janvier 2020 ↑





Elle à table / janvier 2020 ↑





LE GO

## Le cidre entre en EFFERVESCENCE.

Texte Léo BOURDIN  
Illustrations Furze CHAN

LONGTEMPS RÉDUIT À UNE BOISSON COMMANDÉE DANS LES CRÊPERIES, CE BREUVAGE PÉTILLANT À BASE DE POMMES EST LA NOUVELLE COQUELUCHE DES BARS ET RESTAURANTS. DES "START-UP DU CIDRE" EN MODERNISENT AUSSI L'IMAGE POUR LES RAYONS DE LA GRANDE DISTRIBUTION.

**CE MIDI, LA TIREUSE COULE À FLOTS** derrière le comptoir de Clamato, rue de Charonne, dans le onzième arrondissement de Paris. Moyennant 7,50 €, les serveurs ne versent pas de la bière mais 20 cl d'un breuvage aux reflets dorés : la Transparente 2016, une cuvée spéciale réalisée par Jacques Perritaz, un célèbre cidriculteur suisse. Le précieux nectar, fruit d'un assemblage de quatre variétés de pommes, explose en bouche et dévoile un savant équilibre de saveurs, entre le sucré et l'acide. Associé aux notes iodées des assiettes servies dans ce bistrot spécialisé en produits de la mer, annexe de Septime, le restaurant de Bertrand Grébaut, l'accord est aussi idéal qu'inattendu. Il est loin le temps où l'on considérait le cidre comme un breuvage folklorique. Parce qu'elle est à la fois légère et désaltérante – et qu'elle offre désormais une large palette de profils aromatiques, cette boisson issue de la fermentation de jus de pomme quitte peu à peu l'univers des crêperies pour s'imposer comme un objet d'intérêt gastronomique à part entière.

« Des supermarchés aux épiceries fines, en passant par les brasseries et les restaurants étoilés, le cidre et ses modes de consommation vivent une profonde mutation », analyse Thomas Dureau, qui importe et distribue les bouteilles haute couture de la Cidrerie du Vulcain de Jacques Perritaz. Parmi ses clients, des restaurants étoilés comme

Table, Yam'Tcha, Arpège ou encore Épicure, mais aussi des établissements plutôt réputés pour leur carte des vins comme Les Caves du Panthéon. Tous sont à la recherche du même Graal : des cidres aux nez complexes et aux arômes bien nets, adaptés aux exigences de la table et réalisés par des cidriculteurs qui travaillent la pomme comme les vigneronniers travaillent le raisin. « Aujourd'hui, les sommeliers sont davantage sensibles à la façon dont les producteurs conduisent leurs vergers et élaborent leurs cidres, poursuit Thomas Dureau, qui représente aussi des vigneronniers estampillés « nature » par le biais de la société Vins et Volailles. Comme avec le vin, c'est toute une somme de détails mis bout à bout qui, à l'arrivée, conditionnent ce que l'on va trouver en bouteille : la qualité des fruits, la maîtrise des assemblages variétaux, le suivi de la fermentation ou encore l'attention portée à l'hygiène du chai lors de la cidrification. »

Les restaurants sont de plus en plus nombreux à mettre le cidre en avant avec les mêmes égards que le vin, la bière ou les eaux-de-vie. « Depuis quelques années, on voit apparaître des cidres milésimés ou issus de sélections parcelloires. Dans certains cas, l'expérience de dégustation se rapproche beaucoup de celle du champagne », affirme Grégoire Cerf-Mayer, sommelier et spécialiste des cidres pour les crêperies Breizh Café. Au sous-sol du restaurant de la rue des Petits-Carreaux, dans

le deuxième arrondissement de Paris, un lieu entièrement consacré à la dégustation de cidre a ouvert il y a un an et demi. Dans cette cave, qui compte plus de 70 références, on goûte à des cuvées rares dans d'imposants verres ballon, dont la forme et la profondeur permettent d'apprécier les différents arômes : les surprenants poirés d'Éric Bordelet, pionnier du cidre de terroir dans le Maine (Sarthe et Mayenne), l'ASeki de chez Helmut et Hedwig Dolde, un brut allemand élaboré selon la méthode champenoise, ou encore le Txalaparta du domaine Bordatto, un cidre du Pays basque au nez et à l'aspect très vineux. Derrière le comptoir, Robin Le Texier décline les différentes références d'alcools de pomme, comme le calvados et le pommeau, en une sélection de cocktails. Mais la mue du cidre se joue aussi en dehors des caves des grands restaurants. Il suffit de jeter un œil au rayon alcool des supermarchés pour s'apercevoir que la donne a changé. Exit la bonne vieille bouteille de cidre à l'étiquette rustique, place aux bouteilles en verre transparentes qui donnent à voir la couleur du produit. Place aussi aux logos stylisés et aux bouteilles de poche, format 33 cl, que l'on décapsule comme des sodas et qui reprennent les codes de la bière artisanale – elle-même très en vogue. Parmi ces nouvelles « start-up du cidre » qui investissent la grande distribution, Sassy, Appie ou Fils de Pomme

LE GO

misent sur le marketing pour redorer l'image d'une boisson aux atours parfois encore un peu désuets. Devenu plus moderne, et donc plus fréquentable, le cidre s'exporte mieux à l'extérieur de ses terres d'origine et foyers historiques de consommation : la Normandie et la Bretagne. « Parce qu'il est de plus en plus souvent labellisé bio, en AOC, et mis en avant comme une boisson locale, issue d'une production à taille humaine, le cidre parvient à toucher un public plus large, plus jeune et surtout plus urbain. On vit une petite révolution, car la marge de progression est incroyable », résume Jean-Baptiste Aulombard, nouveau gérant de la cidrerie Héroult, une maison installée dans le Cotentin depuis 1946 mais reprise récemment par quatre jeunes entrepreneurs. Pour refondre l'identité visuelle de la marque, un peu poussièreuse, ceux-ci ont fait appel à une agence de communication. « Ce positionnement stratégique nous a permis de donner un nouveau souffle à la cidrerie », explique celui qui valorise un total de 10 hectares de vergers bio pour donner naissance à quatre cuvées haut de gamme.

**EN** février, pour la première fois en France, un Salon international des cidres aura lieu à Caen, dans le Calvados. Pendant trois jours, Cidr'Expo a pour ambition de faire se rencontrer plus de 100 cidriculteurs, venus de dix pays, avec les sommeliers, exportateurs ou simples amateurs autour de tables rondes, conférences et ateliers de démonstrations. « L'objectif est de créer de nouvelles rencontres entre les producteurs et de favoriser les échanges techniques, précise Jean-François Bougeant, caviste de La Mer à Boire à Étretat (Seine-Maritime) et président de l'association à l'origine du salon. Le cidre est aujourd'hui riche de plein de nuances : les producteurs sont de plus en plus concernés, plus spécialisés. On assiste à l'implantation de nouveaux terroirs et à l'émergence d'une vision plus "nature" du cidre. C'est un formidable terrain de jeu. » Aujourd'hui plus que jamais, le monde du cidre est en pleine ébullition.

CIDREXPO, DU 13 AU 15 FÉVRIER, PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN (14). CIDREXPO.COM

### Carnet d'adresses

CLAMATO, 80, RUE DE CHARONNE, PARIS 11<sup>e</sup>. TÉL. : 01-43-72-74-53. CLAMATO-CHARONNE.FR

LA CAVE À CIDRES DU BREIZH CAFÉ, 14 BIS, RUE DES PETITS-CARREAUX, PARIS 2<sup>e</sup>. TÉL. : 01-43-33-97-78. BREIZHCAFE.COM

LES CIDRES DE LA MAISON HÉROULT, 36, ROUTE DE CANTEPEU, AUVERS (50). TÉL. : 02-33-71-07-89. MAISONHEROULT.COM

LES CAVES DU PANTHÉON, 174, RUE SAINT-JACQUES, PARIS 5<sup>e</sup>. TÉL. : 01-46-33-90-35.

LA MER À BOIRE, 1, PLACE DU GÉNÉRAL-DE-GAULLE, ÉTRETAT (76). TÉL. : 02-90-94-88-12.







## Quand le cidre se la joue pétillant naturel

Par Sébastien Jenvrin,  
publié le 16/12/2019 à 11:15, mis à jour le  
19/12/2019 à 14:49



Récolte manuelle, fermentation lente, prise de mousse naturelle : la base des cidres d'auteur. - (c) Domaine Antoine Marois



Une nouvelle génération de producteurs redore le blason de l'alcool de pomme. Travaillés comme des vins naturels, leurs nectars s'invitent à la table des chefs.

étoilé. C'est aussi un pionnier dans la production de cidres et de poirés "grands crus" et millésimés. Son ambition a fait depuis d'autres émules, éparpillés un peu partout, et parfois en dehors des zones géographiques d'appellations contrôlées : Marie-Agnès Hérout ou Damien Lemasson dans le Cotentin, Cyril Zangs dans le Pays d'Auge, Jérôme Forget dans le Domfrontais, Julien Thurel dans le Gâtinais ou encore Jacques Perritaz dans le canton de Fribourg, en Suisse.





**LE CIDRE**  
comme vous ne l'avez jamais bu !

Largement ignoré, voire méprisé, le cidre reste souvent cantonné au rôle de second plan pour accompagner une part de galette des rois. Parfois, il regagne quelques lettres de noblesse dans une crêperie bretonne où les bolées de cidre se vendent plus naturellement que le vin. De là à le considérer comme un nectar respectable et désirable, le chemin ne semble pas encore tout à fait tracé. Pourtant, le breuvage dont la Normandie et la Bretagne se disputent les faveurs, connaît un nouvel essor grâce au travail d'artisans passionnés. Plus probant encore, une poignée de jeunes startuper tentent, depuis ces quatre dernières années, de l'imposer comme nouvelle habitude de consommation dans les bars et petits restos branchés. Prêts pour un petit tour dans les vergers ?

(Texte Marjolaine Fontaine)





# POMMES, POMMES, POMMES

Chefs qui s'en entichent, foodies qui le sirotent, producteurs novateurs... Ça pétillait sec dans le monde du cidre ! Loin de la galette et des galettes, ce breuvage au talent brut ne cesse de se réinventer.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS  
STYLISTE CHARLOTTE HUGUET - PHOTOS ARNO CAUCHOIS

**ELLE À TABLE**  
N° 123 / MARS-AVRIL 2019  
70 RECETTES PRÊTES

DU PLUS FRAIS AU PLUS FAIT  
**LE FROMAGE SE RÉINVENTE**

PÂQUES  
NOTRE MENU QUI RÉCONCILIE VEGGIES ET CARNIVORES

CROQUE DE TOMME  
SALADE D'ASPERGES  
TRUFFES AU CHOCOLAT

**LE SACRE DU PRINTEMPS**  
LA PLUS CRAQUANTE DES SAISONS

**C'EST DE LA BULLE!**  
LES 11 MEILLEURS CIDRES À TESTER ABSOLUMENT

TOUR DE FRANCE FOOD  
**ÉTAPE 5 : VIVE LILLE ENCHANTEE**

SIMPLES & ÉTOILÉS  
LES TRÈS BONS PETITS PLATS D'ANNIE-SOPHIE PIC

W 06450 1001 P 1,90 € - 102



## EN BRETAGNE

**CIDRERIE DE MENEZ-BRUG, CIDRE DES VERGERS DE FOUESNANT, AOP CORNOUAILLE**  
Cette AOP offre de très jolis cidres... La robe est jaune paille avec un nez très frais, évoquant le fruit juste mordu. En bouche, des bulles sexy et une légère amertume aux saveurs peau de pomme qui donne la note finale. Adorez-le avec un camembert affiné. **5 €**  
**02 98 94 94 50. cidrie-de-menez-brug.com**

**LES VERGERS DE KERMAO, AOP CORNOUAILLE 2017**  
Ce breton millésimé a un nez très tonique et frais, où les fleurs blanches s'offrent en brassées. Gourmande, la bouche s'articule autour de bulles fines et d'un fruit pur et net. À servir avec une andouille. **5,80 €**  
**02 98 54 60 64. cidre-bretagne.com**

**DISTILLERIE DU GORVELLO, COCO D'YSSÉ, IGP BRETAGNE**  
Le coup de bluff de cette sélection ! Une seule variété de pomme pour ce cidre fougueux où kaki et fruits rouges rivalisent de séduction. Un nez très exubérant, une bouche du même tonneau, avec du nerf et du caractère. À accorder avec un foie gras en terrine. **6 €**  
**02 97 54 04 11. distilleriedugorvello.fr**

**CIDRERIE KERLOICK, VERGERS RÉGINÉENS BIO DOUX FAMILLE GOURET**  
Craquez pour la douceur, c'est permis quand, comme ici, le sucre taquine l'amertume pour offrir un équilibre détonnant. Pourquoi ne pas jouer les aventuriers avec une volaille crémée ? **3,60 €**  
**02 96 34 80 14. cidre-kerloick.com**

**CIDRERIE DE ROZAVERN, FLEUR DE L'ABER, CROZON 2016**  
C'est une robe un peu trouble qui nous invite à la fête. Le nez tout en simplicité fait monter le rouge aux joues. De fines, très fines bulles, un toucher fruité, léger, velouté, qui appellent une pièce de veau tendrement rosée. **4 €**  
**02 98 26 01 44. rozavern.fr**

## EN NORMANDIE

**LES VERGERS D'AUVILLARS, CIDRE PAYS D'AUGE**  
La robe est jaune doré, le nez tout en pomme verte avec quelques notes végétales. En bouche, c'est l'exotisme qui déboule, puis le fruit devient golden, infiniment tendre. Avec des maules au livarot, pourquoi pas ? **3,80 €**  
**02 31 37 36 91.**

**DISTILLERIE CHRISTIAN DROUIN, PAYS D'AUGE**  
Le classique a du bon, il ne déçoit jamais. Voici l'archétype du bon cidre normand : juste équilibre entre douceur, amertume et acidité ; bulles parfaites ; bouche qui n'oublie pas le plaisir de mordre la chair. Réservez-lui des coquilles Saint-Jacques. **4,20 €**  
**02 31 64 30 05. calvados-drouin.com**

**CIDRERIE THEO CAPELLE, COTENTIN BRUT AOC**  
Très surprenant, ce cidre révèle une robe à peine teintée et un nez d'une pureté cristalline. En bouche, c'est la claque ! Minéral, ce grand cru salin et fougueux jouera les dandys avec des huîtres. **5,10 €**  
**02 33 04 41 17. theo-capelle.com**

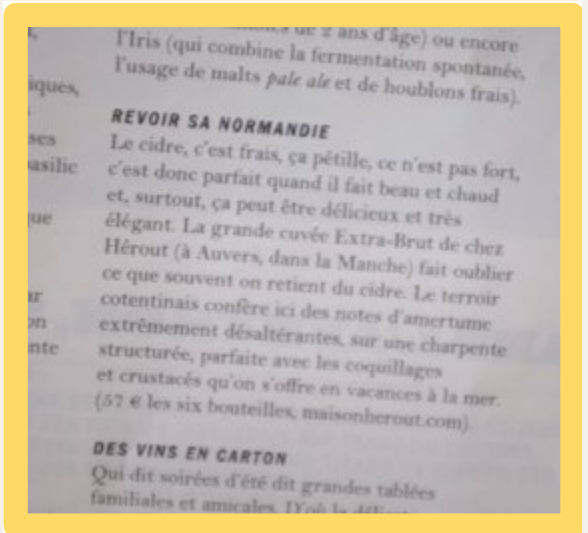
**CIDRE MICHEL BREAVOINE BRUT OU DOUX AOP PAYS D'AUGE**  
Offrez-lui de l'air ! Alors pointeront les fruits, ronds et jolis, l'amertume viendra vous caresser la langue et, pour peu que vous ayez sous la main un brillat-savarin, le bonheur sera à portée de verre. **5 €**  
**02 31 64 03 28. breavoine.fr**

**CIDRERIE HÉROUT, BRUT CUVÉE TRADITION BIO 2017 AOC COTENTIN**  
Le nez fleurit l'aubépine et l'acacia, la fine bulle fait l'ouverture d'une bouche droite, nantie d'une belle longueur, avec un joli grain. Un vrai moment d'esthète, plus encore avec un chapon tout doré. **8 €**  
**02 33 71 07 89. herout-caves.com**

**CIDRERIE LEMASSON, EXTRA BRUT BIO AOC COTENTIN**  
Faire les choses en douceur et profond, laisser les fermentations naturelles donner au cidre tout son cachet est, cette fois, un pari brillamment relevé ! D'une jolie profondeur, ce cidre se plaira en compagnie de bulots, mayo maison of course. **5,30 €**  
**02 33 45 80 73. cidre-lemasson.fr**

Cidre d'ici est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





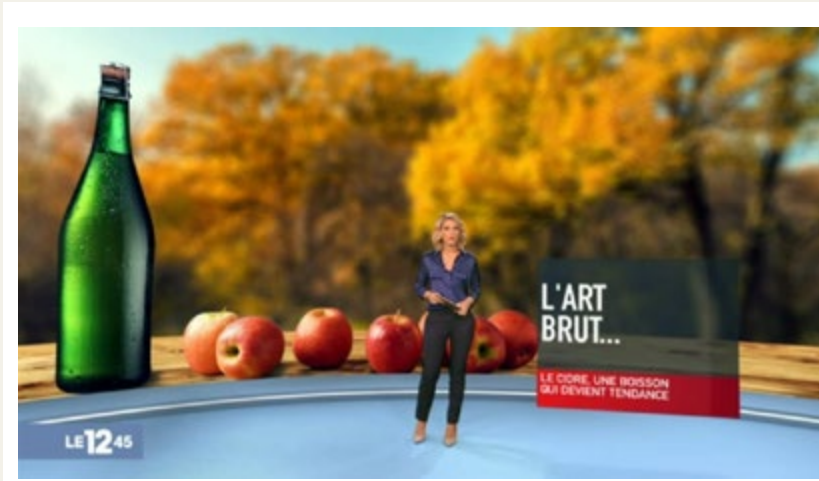
Lui / juillet 2019 ↑

Normandie Magazine / août 2019 ↑





france.3







TENDANCES

AU COMPTOIR

# La tirade du cidre

Nouveaux acteurs, nouvelles façons de la consommer... cette boisson millénaire est en pleine effervescence

Par RACHELLE LEMOINE



rente lancée il y a trois ans, le discours est similaire. « Entre un cidre artisanal parfois très rustique et un produit standardisé vendu en grande distribution, on avait du mal à trouver notre bonheur à l'heure de l'apéro, confie Hadrien Gerbal, l'un des cinq fondateurs de la marque. L'objectif étant avant tout la qualité, nous avons opté pour des cidres "par jus", c'est-à-dire sans eau, ni sucre ajoutés. » Du côté des appellations d'origine contrôlée (AOC), gardiennes du temple d'un procédé ancestral, les lignes bougent également. La dernière AOC reconnue en 2016, cidre Cotentin, réitère tous les grands principes d'élaboration – pur jus de pomme, fermentation (obtenue uniquement avec des levures indigènes) se poursuivant dans la bouteille pour créer une effervescence naturelle sans ajout de gaz – et fait inscrire la mention « extra-brut » dans son cahier des charges. Une première dans les appellations cidricoles ! Eric Bordelet, ancien sommelier reconverti dans l'élaboration de cidres et de poiré, hisse, quant à lui, ses produits dans les plus hauts lieux de la gastronomie. Sous les labels bio et biodynamie depuis 1996 (chaque fruit est choisi et récolté à la main), il élabore ses cuvées en fonction du terroir et du millésime. En somme, des cidres réalisés comme des grands vins. ■

Inscrit sur les cartes des terrasses branchées, consommé comme une bière lors de festivals ou présent sur de grandes tables de la gastronomie, le cidre montre à nouveau le bout de sa pomme. Il n'est pourtant pas si loin le temps où les bolées n'étaient sorties qu'à la Chandeleur. Mais ces derniers temps, ce breuvage est porté par de nouvelles marques décidées à moderniser son image. Sassy, premier à débarquer il y a quatre ans, a été imaginé par deux jeunes associés d'origine normande. « Le cidre avait besoin de codes plus contemporains pour attirer une nouvelle clientèle, clame Pierre-Emmanuel Racine-Jourdren, l'un des cofondateurs. Il fallait garder sa naturalité – un pur jus de pommes fermenté – tout en lui offrant un contenant plus nomade avec sa bouteille de 33 cl ou en le servant à la pression, afin de proposer une alternative à la bière. » Récemment, la marque a lancé Small Batch, un vocable inspiré de l'univers des spiritueux pour un cidre extra-brut imaginé par Guillaume Leblanc, bartender parisien du Dirty Dick, et Charles Compagnon, du restaurant Le Richer. Chez Appie, une marque concurrente,

**Sydre Argelette, Eric Bordelet**  
75 cl, 12 €  
sur [www.idealwine.com](http://www.idealwine.com)

Travaillée en biodynamie, cette cuvée résulte d'un assemblage de pommes amères, douces et acidulées. Vineuse, elle offre un bel équilibre entre rondeur et puissance, acidité et minéralité. Un cidre de gastronomie par excellence.

**AOC Cotentin, Héroult**  
75 cl, 5 € au domaine et sur [www.herout-cvcc.com](http://www.herout-cvcc.com)

Première appellation cidricole à revendiquer la mention « extra-brut » (moins de 18 g de sucre résiduel), Cotentin affiche sa typicité. Un cidre bio charpenté, peu sucré, aux subtiles notes iodées, idéal à l'apéro ou avec des fruits de mer.

**L'extra-brut Appie**  
33 cl, 2,80 € à La Grande Epicerie, Paris

Un cidre bio qui affiche sa robustesse avec ses 6,5% d'alcool. Tannique, il dévoile une bouche ample aux accents de caramel qui se termine par une légère amertume rafraîchissante. Il s'apprécie tout autant en cocktail que nature.

L'Obs / novembre 2018 ↑



## EN BREF



Fondée en 1946 au cœur du Cotentin, la Maison Héroult est précurseur de la production cidricole bio d'excellence, avec un verger 100% bio. Elle ne travaille qu'en « méthode ancestrale », avec prise de mousse naturelle en bouteille, s'interdisant toute gazéification ou pasteurisation. Le Cidre est ainsi 100% naturel. La Maison Héroult est également à l'origine de la création de l'AOC Cotentin, valorisant son héritage ainsi que le terroir et la transmission d'un savoir-faire régional. [www.maisonherout.com](http://www.maisonherout.com)

## ACTUALITÉ



### LA CIMEN

Depuis le 27 avril et c industrielle implantée les espaces extérieurs nouveau lieu « Art ments autour de sont organisés jour sur deux

Art & Gastronomie / mai 2018 ↑



## Marie-Agnès Hérout a eu la légion d'honneur pour l'AOC cidre Cotentin

Modifié le 11/09/2017 à 04:51 | Publié le 11/09/2017 à 04:51

Écouter



f t G+ e

Lire le journal numérique

par Ouest-France

Marie-Agnès Hérout a reçu l'insigne de chevalier de la légion d'honneur pour l'AOC cidre Cotentin. C'est son amie, Claudine Neisson-Vernant qui lui a remis samedi 9 septembre 2017 au matin, à Carentan.

« Claudine Neisson-Vernant et Marie-Agnès Hérout se sont connues grâce à l'INAO », (Institut national des appellations d'origine et qualité), a expliqué, samedi 9 septembre au matin, Thierry Fabian, membre de ce même institut. « Claudine Neisson a étudié la reconnaissance AOC Cotentin. Cela a pris beaucoup de temps. »

« De mes deux seules rencontres avec Marie-Agnès Hérout est née une amitié », a expliqué Claudine Neisson, avant de retracer le parcours de Marie-Agnès Hérout et de lui remettre l'insigne de Chevalier de la légion d'honneur.

### Un nouveau chapitre

La productrice de cidre a dû faire face aux difficultés à la suite du décès de son père, en 1985, pour maintenir l'entreprise, puis la porter « jusqu'au succès que l'on connaît avec ses 10 ha de vergers ».

Marie-Agnès Hérout a souligné que l'obtention de l'AOC « est une démarche collégiale. Rien n'est possible sans la dynamique et la persévérance du groupe. Nous avons un métier qui se fait sur de longues années et dans un territoire que j'aime, et pour un travail d'excellence non délocalisable. Cette médaille est donc un nouveau chapitre, et non la retraite ».

### Marie-Agnès Hérout à l'honneur

Samedi, Marie-Agnès Hérout militante de l'AOC Cidre Cotentin, a reçu l'insigne de chevalier de la Légion d'honneur.

À la tête de la cidrerie familiale depuis les années 1990, à Auvers, Marie-Agnès Hérout a succédé à deux générations de producteurs de cidre, calvados et pommeau. D'abord en continuant son activité professionnelle, puis exclusivement, à partir de 2010. Avec une idée en tête : obtenir une Appellation d'origine contrôlée pour le cidre du Cotentin, comme il en existe pour le pommeau et le calvados de Normandie.

En 2000, « j'ai initié une rencontre au siège du Parc naturel régional du Cotentin et du Bessin, entre tous ceux qui étaient impliqués dans les pommes et le cidre », raconte Marie-Agnès Hérout. Ainsi est créé le Syndicat de promotion du cidre du Cotentin, présidé par Théo Capelle.

À suivi, « une très longue route qui aboutit, en septembre 2016, par le décret en reconnaissance d'Appellation d'origine contrôlée Cidre Cotentin, en cours de devenir une Appellation d'origine protégée pour neuf cidreries du Cotentin », indique Marie-Agnès Hérout. Présidente de l'organisme de gestion Cidre Cotentin et vice-présidente du Comité régional de l'Institut national des appellations d'origine, pour la Normandie et la Bretagne, elle n'a pas ménagé son énergie pour obtenir cette AOC.

« C'est un travail et une démarche collective d'un groupe de producteurs qui a eu la volonté de faire connaître ses produits et de les valoriser. Le plus dur a été de gar-



Marie-Agnès Hérout est chevalier de la Légion d'honneur depuis samedi.

der l'objectif et de travailler en collectif avec des entreprises qui auraient pu être concurrentes. Nous nous sommes interrogés sur notre travail. Cela a apporté de l'intellect à nos activités, car nous avons dû travailler avec des œnologues et des techniciens, nous remettre en cause, réfléchir. » De ces réflexions est né un cahier des charges définissant les variétés locales de pommes à utiliser, la préservation du bocage et de ses haies, l'obligation d'utiliser un pur jus, d'avoir recours à la fermentation naturelle, de ne pas pasteuriser ni gazéifier le cidre mis en bouteilles. « C'est un vrai combat. » Qui a été récompensé, samedi, par la remise de l'insigne de chevalier de la Légion d'honneur à Marie-Agnès Hérout, à Carentan-les-Marais.

Ouest-France  
8-9 octobre 2016

Normandie

7

## Dans le Cotentin, c'est l'heure des pommes à cidre

Les cidriculteurs commencent à récolter les fruits. Comme chez Marie-Agnès Hérout, dans la Manche, dont les bouteilles bénéficieront de la nouvelle appellation d'origine contrôlée Cotentin.

Reportage



« Nos vergers donneront moins de pommes cette année. La météo pluvieuse du printemps n'a pas permis une bonne pollinisation. » À quelques jours du début de la récolte des pommes à cidre, Marie-Agnès Hérout n'a pas l'air inquiète. La cidricultrice d'Auvers, près de Carentan, dispose de quelques bonnes adresses de producteurs locaux pour s'approvisionner en fruits.

Cette année, les rendements de ses 10 ha de vergers ne devraient pas dépasser les 60 tonnes au lieu des habituelles 80 à 100 tonnes de pommes.

De la « Tête de brebis », de la « Rouge de Cantepie », de la « Belle fille de la Manche » ou du « Marin Onfroy », ces variétés « riches en tanins, donc en amertume », font partie du terroir du nord de la Manche. Le Cotentin porte un verger à cidre réputé depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, avec l'arrivée par la mer de variétés tanniques venues du nord-ouest de l'Espagne.

« Avec un camembert au lait cru »

Marie-Agnès Hérout en connaît toute l'histoire. Présidente du syndicat de promotion du cidre du Cotentin, cette femme de caractère, « comme les pommes d'ici », est à l'origine de

la récente reconnaissance de la dénomination « cidre du Cotentin » ou « Cotentin » en appellation d'origine contrôlée (AOC) et protégée (AOP). Officiellement, quand le cahier des charges sera publié au Journal officiel avant d'être transmis à la Commission européenne. Une question de jours.

« L'AOC, l'AOP, ce ne sont pas des marques... C'est un long travail avec des universitaires pour établir un cahier des charges. » Une démarche lancée en 2000. Seize ans plus tard, le cidre du Cotentin rejoint ses homologues du pays d'Auge et de Cornouaille, les deux seules appellations cidricoles jusqu'alors.

Avec des pommes issues de variétés locales, un minimum de 30 % de vergers haute tige, une fermentation avec des levures naturelles (de deux à six mois) et une prise de mousse naturelle en bouteille (minimum de deux mois), les neuf cidriculteurs du « Cotentin » façonnent un cidre brut et extra-brut, à moins de 18 grammes de sucre résiduels.

« Sans poudre de perlimpinin »

C'est du sec, voire du très sec (de 5,5 à 6,5° d'alcool), pas du doux comme dans le pays d'Auge. « Nos cidres accompagnent très bien un agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel, des huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue ou du camembert au lait cru. On ne boit pas de vin avec le camembert de Normandie ! »

Ni pasteurisé, ni gazéifié, « sans ajout de poudre de perlimpinin », pur jus (« bouché »), le cidre du Cotentin, reflet d'un terroir et d'un savoir-faire, prend tout son temps.

Les premières bouteilles de la récolte 2016 seront sur les tables au printemps prochain. Marie-Agnès Hérout, qui produit aussi du pommeau de Normandie AOC, du calvados AOC et du jus de pomme, prévoit de commercialiser 20 000 bouteilles de cidre du Cotentin. Du bio et de l'AOP. Pour les cavistes, les



Marie-Agnès Hérout, cidricultrice à Auvers, est à l'origine de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) cidre du Cotentin.

restaurateurs, les épiceries fines. Et Unis et même Israël. »

« L'Europe mais aussi les États- »

Guillaume LE DU.

150 000

C'est le nombre attendu de bouteilles de cidre du Cotentin. Les neuf producteurs de la nouvelle appellation visent à terme les 300 000 bouteilles, soit la moitié de la production du cidre du pays d'Auge.

### Une petite récolte en 2016

Un printemps pluvieux, un été sec... L'année 2016 ne sera pas un grand cru pour les pommes à cidre (dont la récolte débute). Du moins en volume : -15 % pour le verger basse tige (107 000 tonnes contre 121 000 tonnes en 2015 pour la Normandie), jusqu'à -40 % pour le verger haute tige, selon les prévisions de l'IFPC, l'Institut français des productions cidricoles. Première région cidricole, la Normandie produit en moyenne 45 des 100 millions de litres produits annuellement en France (sources Unicité). La production de cidre d'appellation (AOC, AOP) ne représente que 2 % de la production totale.



# Le marché du chef



**Valentin Doraphé, jeune patron de L'Escale des sens, nous présente ses fournisseurs.**

PAR VALÉRIE PEIFFER

**V**alentin Doraphé a le parcours d'un fort en thème, l'audace d'un aventurier et l'étoffe d'un étoilé. A 27 ans, ce jeune homme vient d'ouvrir son premier restaurant : L'Escale des sens, à Carentan. « J'avais envie de me faire plaisir et de voler de mes propres ailes depuis mes premiers pas en cuisine », confie celui qui a fait ses gammes chez des étoilés comme La Marine (Carteret), L'Etrier (Deauville) et œuvré une saison d'hiver au restaurant Le N° 5 de La Clusaz sous la direction de Christophe Pacheco (MOF cuisinier 2011). Le plaisir est partagé : sa cuisine inventive a tout d'une grande et offre aux fins gourmets un moment de bonheur sans nuages, dans une ambiance chaleureuse et un décor chic sans être guindé. Donner du bon temps et faire vivre une aventure culinaire, tels sont les objectifs que s'est fixés cet arrière-petit-fils de cuisinier. « Avec mes parents, nous avons toujours fait des haltes gastronomiques durant nos vacances, se souvient-il. Cela fait partie de mes très bons souvenirs. Et cela a compté au moment de choisir ma voie. »

La carte est courte : elle se compose de trois entrées, deux poissons, deux viandes et trois desserts. Mais elle est originale, car ce chef au regard timide aime surprendre en jouant sur les textures et les saveurs et en dressant des assiettes aussi belles que délicieuses. Ainsi, cet été, les asperges légèrement croquantes s'accompagnent d'un œuf de caille,

de serrano et d'un vinaigre de fraise. Par la suite, la lotte est piquée d'andouille et s'associe avec des coques et salicornes cuisinées comme une blanquette et un bouillon d'oignon. Les mordus de viande craqueront pour le rôti au beurre escorté par des petits pois, du chorizo, des croquettes de pomme de terre et un risotto de carotte, sans oublier un délicieux jus de viande. Pour finir, on fond de plaisir avec son mille-feuille au chocolat paré d'une glace au caramel au beurre salé. Les plus audacieux tenteront le minestrone de fruits parfumé à la vanille du Mexique qui repose sur un guacamole sucré et s'enrichit d'un sorbet mangue. « J'aime bousculer les classiques, tenter des choses et changer de produits », commente le chef qui fait cependant la part belle aux produits de sa région. Le temps d'une journée, il nous a conduit chez certains de ses fournisseurs.

L'Escale des sens, 10, rue Jean-Loret, Carentan. 02.33.42.08.97.

**LES FRUITS DE MER DE VÉRONIQUE ET NATHALIE**

Leur large gamme de coquillages et crustacés, en particulier leurs magnifiques homards mais aussi leurs bulots et leurs coques, fait tourner la tête des amateurs de fruits de mer. Véronique Lefrançois, qui a repris le commerce de ses parents en 2004 avec son amie Nathalie Tardieu, adore son métier, et cela se voit. « Nous travaillons à 90 % avec des crustacés vivants », précisent-elles en cœur devant leurs viviers. Toujours partantes pour donner des conseils et des recettes, les deux femmes, qui vendent leurs produits sur les marchés de Saint-Lô, Bayeux et Gouville-sur-Mer, préparent également à la demande de magnifiques plateaux de fruits de mer, mais aussi des crevettes grillées et des moules à la provençale...  
Fruits de mer Lefrançois, 39, rue des Terres, Gouville-sur-Mer. 02.33.07.68.28.



Véronique Lefrançois et Nathalie Tardieu, productrices de fruits de mer.

**LA CHEVRERIE D'HERVÉ ET LA FERME-AUBERGE DE VÉRONIQUE**

« C'est dans cette ferme que je me fournis en fromages de chèvre », note Valentin Doraphé tout en câlinant une jolie biquette. Exploité par Hervé Lefort, l'élevage, qui comprend 150 chèvres laitières et 50 chevrettes, peut se visiter. Dans la joie et la bonne humeur, on y découvre les différentes races que compte l'exploitation, on peut participer à la traite vers 17 h 30, et surtout on en apprend davantage sur la fabrication des divers fromages. Au déjeuner ou au dîner, la ferme-auberge tenue par Véronique Lefort, son épouse, permet de découvrir les plats locaux mitonnés à la manière des grands-mères, comme le poulet au cidre ou le chevreau forestier. Au menu, bien sûr, on déguste aussi les différents fromages de chèvre. Mention spéciale à la teurgoule, un riz cuit dans du lait pendant 6 heures à four. Un délice.  
Chèvrerie-ferme-auberge de la Huberdère, Liesville-sur-Docteur, Sainte-Mère-Eglise. 02.33.71.01.50.



Véronique Lefort, la chèvrerie-ferme-auberge de la Huberdère.

**LE BEURRE ET LE FROMAGE FRAIS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE**

C'est auprès de cette coopérative laitière, qui regroupe 600 producteurs, que le chef se fournit pour son beurre et son fromage frais. « Riches en oligo-éléments et en matières grasses, nos laits donnent à nos produits une saveur singulière et exceptionnelle », note Frédéric Dessimoulié, directeur technique commercial de la coopérative. Dans la boutique, on se laisse tenter par la mimolette, affinée au moins pendant douze mois, pour son goût fruité renforcé par une pointe de piquant.  
Coopérative Isigny Sainte-Mère, 2, rue du Docteur-Boutrolis, Isigny-sur-Mer. 02.33.51.33.33.

**LES CIDRES DE MARIE-AGNÈS**

« Je suis née dans le cidre », plaisante Marie-Agnès Héroult, qui a pris la suite de ses parents, propriétaires de vergers de pommes à cidre qu'ils transforment depuis 1946, et dont les grands-pères commercialisaient déjà du cidre. Ambassadrice et pédagogue, cette Normande est une passionnée, qui accueille les amateurs pour leur faire découvrir et déguster ses cidres, calvados, pommeau et jus de pomme. « Ici, tout est bio, précise celle qui s'est battue pour que le cidre du Cotentin décroche son AOC. Notre cidre est gastronomique. Il accompagne parfaitement un poisson à la crème, un agneau de pré-salé ou un camembert normand. »  
Les Vergers de la Chapelle Héroult, 36, route de Gantepie, Auvers. 02.33.71.07.89.



Marie-Agnès Héroult, productrice de cidre bio.

**Le Point**  
Cotentin  
www.lepoint.fr hebdomadaire d'information du jeudi 4 août 2016 n° 2291

**Cotentin**

DOSSIER EN FIN DE JOURNAL

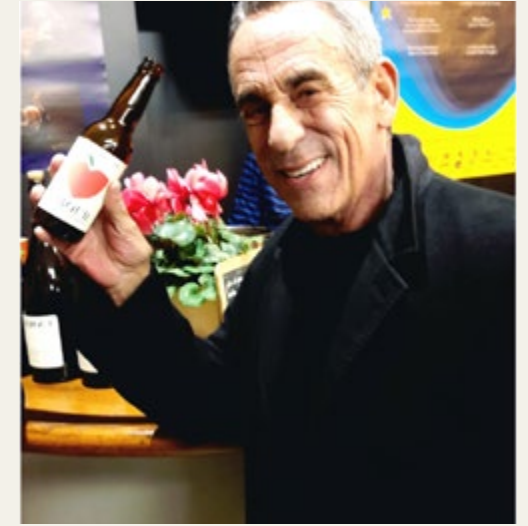
Stéphane Maubé, éleveur des Sables, Saint-Germain-sur-Ay (Manche)

Valentin Doraphé, L'Escale des sens, à Carentan.

**Nos meilleures adresses de l'été**



Festival du film Les Egaluantes ↓



Lancement de la collab Avnier X Saint James ↓



Lancement de la Condor Veja ↑



Pop-up Héroul aux Galeries Lafayette Haussmann ↓



Cidre chaud  
servi au Park Hyatt et à La Gare ↓



Célébrations du 75e anniversaire du débarquement ↑



# JAPON



## P R E S E N T

**B**  
3名様

**自然派で造る  
自然派シードル日本初上陸**

フランスの醸造家によるシードル「HEROUT (エルー)」が日本初上陸! 野生酵母のみ使用、加熱殺菌、加水、炭酸ガス注入をしない古来製法で醸す。フランス国内でも、同製法のシードルは全生産量のわずか2%。定番の「AOPコタンタン BIOシードル キュヴェトラディション 辛口」(3,190円)を。

● 加藤貿易 heroutip.net/

**A**  
3名様

**応酬要項**

各月の醸造家インタビューに、ご賞品の抽選権利、住所、名前、年齢、職業、電話番号、性別を明記の上、応募カードへお送りください。抽選は毎月1日、毎月15日実施。

**C**  
2名様

**鬼才エド・カーツマンのワ  
インオーガストとサンドラー**

今年のお酒を100%にこだわって醸造した「オーガスト」(3,190円)と「サンドラー」(3,190円)を、お楽しみください。

**D**  
3名様

**北海道ワイナリー  
の決定版**

北海道ワイナリーガイドの決定版「北海道ワイナリー 100」が、ついに完成しました。北海道のワイナリー、その歴史、酒造り、酒文化、そしてワイナリーを訪ねる旅の楽しみまで、詳しく紹介しています。全100名、全100のワイナリーを紹介する決定版です。

● 北海道ワイナリー協会 011-871-0702

### Winart

創刊100号記念号  
**日本人ワイン醸造家100**

No.100 Autumn 2020  
次号は9月4日(金)発売

次号は、創刊100号を記念して、国内のワイナリーを特集する。日本人ワイン醸造家100名を特集。北海道を中心に、全国各地で活躍するワイナリーと、その魅力を紹介します。北海道を特集する日本国内でも、実力を誇る個性派のワイナリーが多く活躍している。日本のワインシーンを彩る100名の醸造家、そしてワインを一緒に紹介!

内容：100名以上の醸造家が活躍しています。

## NEXT ISSUE

**B**  
2名様

**古来製法で造る  
自然派シードル日本初上陸**

フランス女性醸造家によるシードル「HEROUT (エルー)」が日本初上陸! 野生酵母のみ使用、加熱殺菌、加水、炭酸ガス注入をしない古来製法で醸す。フランス国内でも、同製法のシードルは全生産量のわずか2%。定番の「AOPコタンタン BIOシードル キュヴェトラディション 辛口」(3,190円)を。

● 加藤貿易 heroutip.net/

**A**  
3名様

ワイナリーに眠っていたファレル最後のお宝

2012年に醸造家を引退したブ・ザ・イヤーを10度受賞したイリー・ファレル。彼が「アリスアン・ピノノワールロックヒル」(9,200円)を醸す。

● アグリ 045-212-5588

**D**  
3名様

**北海道ワイナリー  
の決定版**

北海道ワイナリーガイドの決定版「北海道ワイナリー 100」が、ついに完成しました。北海道のワイナリー、その歴史、酒造り、酒文化、そしてワイナリーを訪ねる旅の楽しみまで、詳しく紹介しています。全100名、全100のワイナリーを紹介する決定版です。

● 北海道ワイナリー協会 011-871-0702

### Winart

創刊100号記念号  
**日本人ワイン醸造家100**

No.100 Autumn 2020  
次号は9月4日(金)発売

次号は、創刊100号を記念して、国内のワイナリーを特集する。日本人ワイン醸造家100名を特集。北海道を中心に、全国各地で活躍するワイナリーと、その魅力を紹介します。北海道を特集する日本国内でも、実力を誇る個性派のワイナリーが多く活躍している。日本のワインシーンを彩る100名の醸造家、そしてワインを一緒に紹介!

内容：100名以上の醸造家が活躍しています。



# JAPON

## I want it!

欲しいモノ、見つけ!

おいしいもの、そしてそんな時間を彩るモノと暮らすフーディーが  
今こそゲットするべき、魅惑のアイテムをセレクト。

の1冊でフードシーンの“今”がわかる!

ELLE gourmet

no.19

新しい  
ラクつく

www.elle.com/jp/gourme

- 1. ホーローと鉄鍋を組み合わせた、人気ブランド特産のフライパン。食材の水分を瞬間的に蒸発させ、焦みを抑制できるのが特徴だ。シンプルながらもしずめもそのシャキッと食感に驚かす。【バーミキュラ フライパン】2600円15,300円(送料別) ¥3,700 / バーミキュラ 052-353-5333
- 2. 豚肉が大好きな香港人やシェフからも認められ、ヴィーガン肉「オムニポーク」は、世界初となるアジア生まれのプラントベースミート。しいたけや人参、大豆や大豆などが原料で、やわらかくてジューシーな食感が美味。【オムニポーク】(1kg) ¥1,500 / グリーンワンダー omnipork.co.jp/
- 3. アラスカでも使われている電油式で、そのめんごよよと流れるおしるべを凍らせ、中央の空洞には、真材実たつぷりと盛りつけよう。個性あふれるレシピ付。【凍しおろしA グランド】(1645.5×D33×H23cm) ¥9,000 / イデアインターナショナル 03-8448-9830
- 4. NY発の靴の靴レオアランド「コーラル&スタク」から2020年春夏コレクションが到着! 写真は、海の仲間たちが集まった、リボンのクロス、「チープルランナー」 ¥1,950×45cm ¥45,000 / 「ナブキン」(50×50cm) ¥7,000 / コーラル&スタク (株、DECO) 03-3406-0313

ガラス作家、谷口 嘉さんの「しのぎグラス」

独特の縞が特徴的しのぎグラスは、型抜きで作られているので、スタッキングすることも可能。シャープなフォルムながらやわらかな表情のたすまゝやグラスを通して生まれる光と影も素敵。氷出しのお酒を注いで、美しい夏の時間を楽しみたい。【しのぎグラス】 ¥45,000 氷出しのグラス 縦 ¥4,500 / オン・ザ・ショア 03-6228-0657

YUMI NAKATA / フード&インテリアを中心にライフスタイル全般のジャンルで活躍中。雑誌や広告のほか、イベントやオンラインディスプレイも手がける。

## I want it!

欲しいモノ、見つけ!

おいしいもの、そしてそんな時間を彩るモノと暮らすフーディーが  
今こそゲットするべき、魅惑のアイテムをセレクト。



# JAPON





MAISON HÉROUT

---

Jean-Baptiste Aulombard

---

36 route de Cantepie, 50500 Auvers

---

06 29 43 97 36

---

[jean-baptiste@maisonherout.com](mailto:jean-baptiste@maisonherout.com)