



NECTAR GLACÉ

L'industrie québécoise du cidre glacé en croissance rapide fait des vagues d'un bout à l'autre de la planète

PAR MARK CARDWELL

Micheline Bilodeau ne se souvient pas de l'endroit ni du moment où elle a entendu parler du cidre de glace. Mais elle se souvient très clairement de la première fois où elle a goûté ce cidre liquoreux. "Je ne pouvais pas le croire," mentionne madame Bilodeau, qui est propriétaire, avec son époux et son fils, de la Cidrerie Verger Bilodeau, un verger et un vieux moulin à cidre à l'Île d'Orléans, à 15 minutes du centre-ville de Québec. "C'était tellement sucré et cela a laissé tellement un bon goût qui a duré tellement longtemps. C'était la meilleure chose que j'avais jamais goûtée."

En tant qu'un des quelques 40 cidriculteurs artisans qui fabriquent du cidre de glace dans la belle province, madame Bilodeau aide maintenant à propager la bonne nouvelle, ainsi que la popularité, de ce que plusieurs ici appellent le nouvel or québécois. Un cidre fort fabriqué à partir de fruits congelés fermentés de façon similaire au vin de glace, le cidre de glace est une denrée de choix qui semble

être vouée à une croissance étonnante, autant sur le marché local qu'à l'étranger.

Inventé il y a seulement une dizaine d'années et presque exclusivement une industrie artisanale, la production du cidre de glace atteint maintenant plus de 500 000 litres par année au Québec. Bien que la vaste majorité de cette production soit vendue dans les succursales de la SAQ (Société des alcools du Québec), le cidre de glace fabriqué au Québec est maintenant offert dans 15 états américains, dans une poignée de pays d'Europe et d'Asie, ainsi qu'au Manitoba, à Terre-Neuve et bientôt, espèrent les cidriculteurs d'ici, en Ontario. "C'est incroyable de constater la vitesse à laquelle cette industrie a grandi," précise François Pouliot, un des plus gros fabricants de cidre de glace de la province et président de l'Association des cidriculteurs artisans du Québec, qui représente les fabricants et promouvoit le cidre artisanal. "Personne ne peut prédire l'ampleur de ce phénomène. Personnellement, je crois qu'il sera énorme."

Il n'y avait pas de tel rêve de grandeur lorsque François Pouliot, un producteur de film montréalais et propriétaire d'un verger à Hemmingford, et Christian Barthomeuf, un ami et fabricant expérimenté de vin de glace et de cidre, se sont associés en 1994 pour fabriquer du cidre fort à partir de pommes fraîches. Inspirés des méthodes et du procédé de fabrication du vin de glace, qui ont contribué à mettre l'Ontario et le Canada sur la carte mondiale du vin, les deux ont récolté et pressuré les pommes mûres tard à l'automne, tout juste avant Noël. Ils ont laissé le jus dehors au gré des variations de températures jusqu'à la fin janvier, permettant au froid naturel de geler l'eau, et à la gravité de séparer le sucre du moût, un concentré qui est seulement le quart de la quantité initiale de jus. Une fois récolté, le moût a fermenté à basse température pendant six mois. Le résultat a été un nectar doré et sucré que les deux hommes ont baptisé Neige. "Parce que l'hiver est une partie tellement importante de la vie au Québec, j'aime à dire que [Neige] est le meilleur de notre culture dans une bouteille," affirme Pouliot.

Avec Barthomeuf, Pouliot a également fabriqué un deuxième cidre fort, nommé Frimas, à partir de pommes récoltées des arbres en plein cœur de l'hiver. "La différence est que le processus de décantation entre l'eau et le sucre s'effectue dans le fruit plutôt que dans le jus," explique Pouliot, ajoutant que cela prend plus de 50 pommes cueillies à la main en plein hiver pour fabriquer une seule bouteille de 375 ml de Frimas, un produit haut de gamme produit seulement

"Le cidre de glace est un produit tellement populaire auprès de nos clients, et en tant que producteurs, c'est plaisant pour nous d'être impliqués dans une nouvelle industrie avec un tel potentiel."



en petite quantité. "Et il doit fermenter pendant huit mois, ce qui lui confère une saveur beaucoup plus prononcée." Ensemble, Neige et Frimas sont devenus les premiers cidres de glace commercialisés du Québec et les assises de l'entreprise de François Pouliot, La face cachée de la pomme.

Un passe-temps de fin de semaine jusqu'à la fin des années 90, lorsque Pouliot et Barthomeuf fabriquaient seulement 1 500 bouteilles de Neige par année, la production du cidre de glace est devenue une entreprise à plein temps après l'an 2000. En 2003, lorsque Barthomeuf a quitté pour se joindre au Domaine Pinnacle, une entreprise familiale composée d'un verger et d'une cidrerie dans les Cantons de l'Est du Québec qui, avec l'entreprise de Pouliot, représente environ 80 pour cent de la production de cidre de glace au Québec, leurs produits étaient remarquables et remportaient des prix dans les compétitions vinicoles et culinaires d'un bout à l'autre du Canada, des États-Unis et de l'Europe. Plus tôt cette année, un critique de vin du New York Times a décrit Neige, le pro-

duit charnière de Pouliot, qui est maintenant fabriqué à raison de 150 000 bouteilles par année, comme "séduisant."

Pour Barthomeuf, qui cherche présentement à obtenir la reconnaissance légale en tant que véritable inventeur du cidre de glace, qui est commercialisé au sud de la frontière comme vin de pomme de glace, la popularité du breuvage est facile à expliquer. "Il goûte les pommes, et tout le monde partout connaît les pommes," mentionne-t-il. "Et il est sucré, mais n'a pas l'acidité du vin de glace." Pour François Pouliot, un promoteur actif qui rencontre régulièrement les producteurs et les acheteurs, et qui voyage autour du monde afin de promouvoir l'industrie et ses produits aux expositions culinaires, la versatilité et l'abordabilité expliquent la croissance rapide de la popularité des cidres de glace. "Ils sont bons en tout temps, mais ils sont particulièrement excellents avec les desserts et les fromages," précise-t-il. "Et parce qu'ils se vendent environ 40\$ la bouteille, n'importe qui peut les savourer."

L'industrie naissante, doit toutefois faire face à plusieurs gros défis. En particulier, les cidriculteurs poussent pour une loi provinciale qui leur donnerait droit à une appellation contrôlée, et à une réglementation de la définition et des normes spécifiques récemment adoptées par les cidriculteurs en ce qui a trait à la fabrication, la vente et l'exportation du cidre de glace du Québec ainsi que de d'autres produits originaux de cidre, comme les mistelles. Des normes imposées par le gouvernement, argumentent-ils, aideront l'industrie à éviter le gouffre dans lequel le cidre est tombé dans les années 70, lorsqu'une résurgence dans la popularité du breuvage au Québec a été écourtée lorsqu'un produit très acide de fabricants sans scrupules, avides de tirer profit du marché grandissant, a causé plusieurs maladies.

Selon François Pouliot, qui fait activement pression auprès du gouvernement du Québec au nom des cidriculteurs depuis plusieurs années, le principal danger vient des soi-disant producteurs qui "trichent" en ajoutant du sucre, de l'alcool, des agents de coloration et/ou d'autres additifs au jus de pomme et qui créent un faux cidre de glace. "Nous avons entendu parler de toutes sortes de choses qui se passent, comme l'utilisation de pommes ou de jus qui ont été congelés dans des congélateurs plutôt que dehors, mentionne-t-il. Nous avons besoin de réglementation, et ça presse."

Tandis que les intervenants gouvernementaux refusaient de spéculer sur le moment, ou encore s'ils effectueraient ou non des changements aux règlements actuels pour le cidre afin d'y inclure le cidre de glace, les cidriculteurs d'un bout à l'autre de la province veulent les voir très bientôt. "C'est comme un genre de situation 'acheteurs, méfiez-vous' pour les consommateurs en ce moment, précise madame Bilodeau, dont la famille vend la totalité des 5 000 bouteilles de 375 ml de cidre de glace de leur propre marque, Nectar de glace, à son verger d'auto-cueillette et à un marché de producteurs à Québec. "Ce serait vraiment dommage si quelque chose de mal arrivait. Le cidre de glace est un produit tellement populaire auprès de nos clients, et en tant que producteurs, c'est plaisant pour nous d'être impliqués dans une nouvelle industrie avec un tel potentiel."