

Compte rendu de voyage en Normandie, dimanche 21 au mercredi 24 Août 2022

A l'instar de ces 19 dernières années, 36 membres de notre association des sommeliers-formateurs viennent de se réunir en Normandie afin d'approfondir leurs connaissances et d'échanger entre formateurs de toute la France. La Normandie ainsi que sa représentante de l'IDAC, Isabelle BLANCHARD, nous accueillait cette année à la découverte des terroirs et des paysages de cette magnifique région cidricole. i.blanchard@idac-aoc.fr / <https://www.idac-aoc.fr/fr/>



Dimanche 21 Août 2022

Après des retrouvailles chaleureuses, à notre hôtel situé à Pont-l'Évêque, le rendez-vous est pris au Domaine du Père Magloire pour nous faire vivre « Le Calvados expérience », visite interactive sur l'historique et l'élaboration du Calvados suivie d'une dégustation de différents Calvados du Père Magloire argumentée par Mr GHOMI, directeur du site, en accord avec une sélection de chocolats.

julien.ghomi@calvados-experience.com / <https://www.spirit-france.com/> / Serge.Dersahaguian@spirit-france.com

Retour à l'hôtel pour notre sacrosainte pétanque avant de découvrir lors du dîner quelques plats typiques normands, comme le Poulet 'Vallée d'Auge'. Le dîner nous donnera l'occasion de découvrir les cidres Pays d'Auge et Calvados Pays d'Auge du domaine du Manoir de Montreuil, propriété de Michèle et Patrice GIARD qui étaient avec nous.

giard.m@wanadoo.fr



Lundi 22 Août 2022

L'Assemblée Générale des Sommeliers Formateurs prend place dans la salle de réunion de l'hôtel Eden Park de Pont-l'Évêque. L'occasion pour nous d'accueillir six nouveaux collègues au sein de notre association. Après un tour de table sur les résultats des examens et la projection de l'année prochaine, le président fait son bilan passé au sein du bureau et soumet au vote le futur bureau.



(Cf : compte rendu AG 2022).

Le midi, nous sommes attendus au domaine Christian DROUIN à Pont-l'Évêque. Guillaume DROUIN 3^{ème} génération nous accueille dans ce domaine créé en 1960 par son grand-père. Le domaine fait actuellement 20 ha, le verger n'est composé que de pommiers à hautes tiges et n'utilise que 35 variétés sur les 220 autorisées par le cahier des charges. Un pique-nique nous est proposé dans le verger, accompagné de cidre, avant de découvrir les différences entre les 3 AOC de Calvados et d'apprécier les particularités du domaine en dégustant deux Calvados millésimés 1961 et 1991.



guillaumedrouin@calvados-drouin.com / <https://www.calvados-drouin.com/>

Dans l'après-midi, nous avons pu découvrir la ville d'Honfleur, située sur l'estuaire de la Seine débouchant sur la Manche. Le port, bordé de maisons authentiques allant du XVIe au XVIIIe siècle, a inspiré des artistes tels que Claude Monet ou Eugène Boudin, natifs de la ville. Non loin du centre-ville se trouve l'église Sainte-Catherine datant du XVe siècle et dotée d'une structure en bois voûtée érigée par les ouvriers des chantiers navals.



Cette journée s'est achevée par la visite du Manoir d'Apreval, domaine familial depuis 1789. Ce domaine de 20 ha labellisé Bio depuis 2009 compose avec un verger n'utilisant que 17 variétés de pommes uniquement en hautes tiges. La visite du domaine nous a été faite par Agathe LETELLIER, l'actuelle propriétaire. Une master classe autour des différentes AOP de cidres normands nous a été présentée par Agathe LETELLIER et Mathilde PIQUET (animatrice à l'IDAC), ce qui nous a permis de mieux comprendre les différentes caractéristiques de terroirs et d'assemblages suivi d'un barbecue argentin organisé par notre hôte. a.letellier@apreval.com / <https://www.apreval.com/>



Nous avons terminé la soirée en dégustant du Champagne Duval Leroy en Magnum pour fêter le changement de bureau.

Mardi 23 Août 2022

La journée commence par la visite de la Fromagerie GRAINDORGE créée en 1910 par Emile GRAINDORGE. Elle collecte aujourd'hui 130 000 litres de lait par jour, produit 30 000 fromages sur les 4 AOP et compte 250 salariés sur trois sites, la visite s'est terminée par une dégustation des 4 AOP au lait cru.



Lors d'une visite interactive sur l'élaboration des fromages et le matériel ancien, nous avons pu observer le travail du personnel sur les différentes étapes de fabrication des fromages.

En fin de matinée, nous étions attendus au domaine de la Galotière, propriété de Jean-Luc OLIVIER, domaine familial depuis 1963 situé à Crouettes dans l'Orne. Véritable carte postale normande avec ces valons et maisons en colombages. Ce domaine de 45 ha composé de vergers en hautes et basses tiges utilise 50 variétés de pommes, J-L OLIVIER nous explique l'histoire de la pomme et les différences culturelles entre les deux types de vergers. Pour clôturer cette matinée, un food-truck nous attendait avec un Burger au magret de canard local ce qui nous a permis de déguster l'ensemble de la gamme du Domaine de la Galotière.



lagalotiere@gmail.com / <https://www.lagalotiere.fr/>

En début d'après-midi nous avons pu visiter le Haras national du Pin et assister à un spectacle équestre.

Ce monument appelé le « Petit Versailles », fut créé en 1715 pour produire des étalons de qualité sur la demande de Louis XIV. L'architecte de ce site, Robert De Cotte, a par ailleurs, participé aux aménagements du Château de Versailles.

Le Haras du Pin est un Haras royal, il est composé de 1 000 ha et compte environ 200 chevaux de race percheronne essentiellement. C'est un centre d'entraînement pour les JO Paris 2024 et il accueille beaucoup de concours et compétitions de haut niveau.



Pour clôturer cette journée une visite du château du Breuil, datant du XVII^{ème} siècle nous a été proposée par Frédéric DUSSART, actuel distillateur du domaine. Le château est devenu une distillerie en 1954 et il est la propriété actuelle de la famille DUSSARD. S'en est suivi un cocktail dînatoire autour des créations du barman Guillaume SIX mettant en valeur la Fine du Château du Breuil et des cidres de différents producteurs de la filière.

roberto.montesano@chateau-breuil.fr / <https://spiriterie.com/>

Mercredi 24 Août 2022



Nous nous sommes rendu à Beuvron-en-Auge, village normand très caractéristique, pour une petite balade.

Ensuite, rendez-vous était pris au Domaine DUPONT, à Victot-Pontfol. Marie Marois nous a présenté le domaine, les vergers et les alambics en nous donnant toutes les explications.

Ce domaine a été fondé en 1887, c'est aujourd'hui la 4^{ème} génération qui s'en occupe. La maison souhaite créer des moments de dégustation avec le cidre, éduquer la clientèle en créant des boissons avec une identité forte en utilisant les trois méthodes de fermentation : la méthode ancestrale, la méthode traditionnelle et la méthode 'Charmat'.

Le domaine est composé de 35 ha de vergers certifiés bio en basses tiges avec 15 variétés de pommes différentes.

Nous avons ensuite dégusté une partie de la gamme en compagnie de Mathieu, le sommelier et Marc-Jean, gendre de Mr Dupont et Barman pour le groupe Barrière, à Deauville.



Nous avons également dégusté un « vin de pomme », appelé Blanc de pomme, cidre tranquille pour accompagner les huîtres par exemple. Le repas proposé était composé de charcuteries et fromages, ainsi qu'une tarte Tatin revisitée accompagnée de cidre de glace.

Notre périple s'est clôturé sur cet agréable moment.

m.marois@calvados-dupont.com / <https://www.calvados-dupont.fr/>



Malgré un éloignement certains pour la plupart des collègues et des risques infondés de pluies, merci aux sommeliers-formateurs de s'être déplacés en nombre, signe de leur envie de découvrir le monde cidricole et de leur nécessité de formation permanente sur le terrain au contact des professionnels.

Un grand Bravo à tous ces producteurs passionnés, disponibles et conviviaux qui nous ont renvoyés une image à la fois dynamique et respectueuse de leurs produits.

Un grand MERCI à Isabelle BLANCHARD et son équipe qui a su mettre en avant la beauté et la richesse de la Normandie.

Pour le bureau des sommeliers-formateurs.
La secrétaire générale : Gladys BAUDRON

Crédits photos
Gadys Baudron, Christophe Martin, Ludovic Mandine

Pays d'Argentan, pays d'Auge, L'Aigle, Mortagne

Les Sommeliers formateurs en visite à la Galotière

Crouttes — Mardi, trente-six sommeliers de l'association des Sommeliers formateurs de France sont partis découvrir le domaine cidricole de la Galotière.

Trente-six sommeliers de l'association des Sommeliers formateurs de France se sont retrouvés, mardi, pour une découverte du domaine cidricole de la Galotière. Ils ont pu découvrir le patrimoine augeron traditionnel, au cœur d'un vallon où s'étendent, sur 45 ha, les vergers du domaine. Les sommeliers ont aussi pu goûter les produits issus de la cave, démontrant que le cidre AOP Pays d'Auge, notamment, n'a rien à envier au vin et qu'il peut très bien avoir sa place sur une carte.

À la découverte du cidre

Le groupe était en séjour pédagogique de trois jours en Normandie dans le cadre de son assemblée générale annuelle. « Habituellement, nous partons à la découverte de vignobles. C'est une première en Normandie, région cidricole », commente le président, Christophe Martin. Leur circuit de visites a été organisé par l'IDAC (Interprofession des appellations cidricoles) ce qui les a conduits à se rendre aussi chez d'autres producteurs : Père Magloire, Calvados Christian Drouin, Manoir d'Apréval, domaine Dupont. Ce séjour va permettre que « nous diffusions la bonne parole à nos élèves », relève le secrétaire, Ludovic Mandine. En effet, « le cidre peut s'associer autrement qu'avec le fromage. Il peut s'accom-



Sous la conduite de Jean-Luc Olivier, le groupe a visité le domaine cidricole en agriculture biologique.

(PHOTO : QUEST-FRANCE)

pagner à table ». « Il est une vraie alternative, renchérit Christophe Martin. C'est un produit du terroir avec des variétés de pommes différentes. En fin de compte, il est très

proche du vin. C'est un produit très technique. Pour faire du bon cidre, il y a toute une approche théorique avec une maîtrise technique, on va dire de la vinification, plus affûtée que pour le vin. C'est ce qui ressort des échanges avec les différents propriétaires avec au final une variété de produits ayant un aspect qualitatif assez important sur les AOC. C'est plein de bonnes surprises », note-t-il.

« Si on passe moins de temps dans nos vergers que les vignerons dans leurs vignes, en revanche, nous passons beaucoup plus de temps dans nos chais qu'eux », relève le producteur Jean-Luc Olivier. Au terme de la visite des vergers à la Galotière, et lors des dégustations, Roland Garcia, venu de la région bordelaise, retient de son séjour « qu'on découvre des produits de qualité que l'on ne trouve pas dans nos

commerces par chez nous. Je suis ravi de découvrir le cidre que je méconnaissais », appréciant également « tout particulièrement ce pommeau que l'on nous sert à la Galotière, lié certainement au fait qu'il a un vieillissement supérieur aux autres ». Il se félicite de rencontrer « des professionnels passionnés qui ont plaisir à nous partager le travail qu'ils font » aspirant « à revenir en Normandie ». Gladys Baudron, de Reims, est tout aussi enthousiaste. Elle remarque que « tant les pommeaux que les calvados peuvent être remis sur le devant de la scène sous forme de cocktails par exemple ». Et conclut : « désormais, quand on va parler des produits normands à nos élèves, les cours auront plus de saveur : on saura de quoi on parle ».

Les pommiers souffrent de la sécheresse

La sécheresse n'épargne pas les vergers. « Les pommiers souffrent énormément » souligne Jean-Luc Olivier. Cela se manifeste par une tombée prématurée des fruits. « Nous allons commencer à les ramasser la semaine prochaine afin de limiter au maximum les pertes. Nous avons un mois d'avance. » Car si l'an passé le domaine a récolté 400 t de pommes, la nature offrant une abondance de fruits une année sur deux, 2022 est celle d'un rendement moindre. « Nous misons sur une récolte de 200 tonnes. Mais avec cette séche-



Les pommiers ont soif.

(PHOTO : QUEST-FRANCE)

resse, rien n'est moins sûr ». Hormis s'il pleut suffisamment dans les jours qui viennent.