



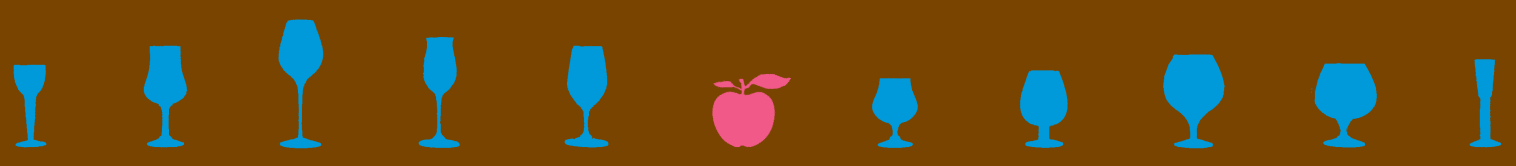
# Les AOC cidricoles

Calvados

Pommeau

Cidres AOC

Poiré Domfront





# A l'origine, la pomme... le fruit défendu !



## N'EST PAS POMME NORMANDE QUI VEUT !

Il fait beau temps que nous faisons heureux ménage avec la Normandie. Au temps des Celtes et des Romains nous y avons trouvé là un climat et un terroir propice à notre "épanouissement". Au XIII<sup>e</sup> siècle, les bateaux de Biscaye apportent les premiers greffons de pommiers à cidre qui enrichissent un patrimoine génétique abondant en multiples variétés de pommiers sauvages.

Notre histoire se confond bientôt avec celle du "sydre", puis du "cidre", qui va connaître une consommation croissante en Normandie et en France.

Nous sommes bien différentes des "pommes de table". Souvent de petites tailles, nous avons la particularité d'être riches en tanins.

Peu propice à la dégustation au couteau, **nous sommes répertoriées en 4 familles qui nous donnent à chacune un caractère bien spécifique : les douces, les amères, les douces-amères et les acidulées.**

## UN PARADIS DE 7 MILLIONS D'ARBRES !

*Quelle magie lorsqu'un brumeux matin de printemps normand, écloso un bouquet de 7 millions d'arbres poudrés de rose et de blanc. Et quelle surprise lorsqu'au hasard de la saison automnale, l'air se parfume d'une exquise odeur de pommes mûres ! Voilà pourquoi les normands vous diront que les plus belles saisons pour vivre la Normandie sont le printemps et l'automne.*

Nous grandissons sur 2 types de vergers : la forme du pré-planté correspondant au paysage normand traditionnel où vous pouvez nous contempler sur des pommiers "haute tige"... Ce verger, en forte régression au siècle dernier, se stabilise depuis 2003 autour du Pays d'Auge et du bocage normand, principales zones de production des Calvados.

**Le verger "basse tige"**, diffère du verger "haute tige" par son implantation et l'entretien des sols. Nostalgie du temps passé, ce ne sont plus les animaux à cornes qui entretiennent l'herbage mais la mécanique.

L'herbe est régulièrement tondue pour former un gazon qui amortit notre chute, tel un coussin moelleux et confortable. Toutes formes confondues, il s'agit là d'un verger **de plus de 7 millions d'arbres !**

## DES POMMES ET DES HOMMES...

Depuis la nuit des temps, nous alimentons les légendes, faisant heureux ménage avec les hommes qui nous choient et nous protègent.

Mais quelle passion anime ces normands et ces bretons ? La passion du terroir et de l'excellence, sans nul doute !

De la récolte à la bouteille, on nous alloue des soins particuliers et délicats pour que l'on puisse à maturité dégorger tous nos arômes lors de notre métamorphose liquide et donner d'exquises AOC, récompense ultime de l'investissement des hommes.





## MILLE ET UNE POMMES LE HIT-PARADE DES VARIÉTÉS

Vous connaissez sûrement les variétés de pommes utilisées en dessert. Mais connaissez-vous celles utilisées pour la production du Cidre AOC et de Calvados ?

Vous trouverez des variétés qui traversent avec succès l'épreuve du temps et le filtre des inventaires. D'autres, pourtant assorties de commentaires élogieux, ne sont plus plantées.

Voici quelques variétés souvent citées, chacune arborant un caractère spécifique et apportant chacune une typicité à la réalisation de Cidre, de Calvados ou de Pommeau...

LES COURANTES	LES HISTORIQUES
<p><b>Pomme de seconde saison (début Octobre)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Domaine</b> (amère) : une des meilleures variétés à cidre.</li><li>• <b>Fréquin rouge</b> (amère).</li><li>• <b>Marie Ménard</b> (amère).</li><li>• <b>Cartigny</b> (douce-amère).</li><li>• <b>Douce Moen</b> (douce-amère).</li><li>• <b>Clos Renaux</b> (douce).</li><li>• <b>Locart vert</b> (acide).</li></ul> <p><b>Pomme de troisième saison (Novembre)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bedan</b> (douce-amère) : très répandue en pays d'Auge.</li><li>• <b>Binet rouge</b> (douce-amère) : très parfumée.</li><li>• <b>Rambault</b> (acidulée) : typique du cru de Cambremer.</li><li>• <b>Rouge Duret</b> (douce)</li><li>• <b>Moulin à Vent</b> (amère)</li><li>• <b>Noël des Champs</b> (douce-amère) : la plus tardive</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bisquet</b>, introduite au XVI<sup>e</sup> siècle de la région de Biscaye. Une des plus chanceuses, présente tous les ans, elle donne un cidre très clair.</li><li>• <b>Marin-Onfroy</b> (douce), baptisée du nom d'un gentilhomme du Bessin, seigneur de Saint-Laurent-sur-Mer.</li><li>• <b>Epicé ou Picey</b>, introduite d'Espagne à Morsalines par Guillaume Dursus, elle donnait le meilleur des cidres. On l'appelle aujourd'hui Belle Fille ou Petit Damelot.</li></ul> <p>Il y a aussi des noms évocateurs de plaisir, peut-être un hommage déguisé à Eve...</p> <p>Citons <b>Belle fille de la Manche, Blanc Mollet, Teint frais ou Doux-au-Gobet</b>...</p>

*N'oublions pas les poires à Poiré, qui participent également à la réalisation du Calvados Domfrontais*

### Les variétés de poires

Figurant dans la liste des fruits à Poiré pour l'élaboration de l'AOC Calvados Domfrontais :

- **Antricotin.**
- **Blanc.**
- **Gaubert.**

- **Plant de Blanc.**
- **De Cloche.**
- **De Campagne.**
- **Pommeras.**
- **De Normandie.**
- **Rouge Vigny.**



# L'envoûteur Cidre Pays d'Auge et le vigoureux Cidre Cornouaille



## IL ETAIT UNE FOIS...

*Nous sommes connus des peuples antiques et nous nous serions joliment appelés "Chekar" en hébreu, "Sikera" en grec puis "Sicera" en latin qui signifiait "boisson enivrante". Nous fûmes appréciés des souverains et du clergé français et nous sommes devenus un art de vivre au XVI<sup>e</sup> siècle. Depuis lors, nous n'avons plus quitté la table de nos pères normands et bretons.*

Nous sommes issus d'une lignée de tradition et de savoir-faire et répondons tous deux aux attentes d'un cahier des charges précis que requièrent les AOC. Sans prétention aucune, nous pouvons revendiquer notre typicité naturelle. L'un est breton, l'autre normand : ensemble nous privilégions des instants de simplicité et de convivialité loin des protocoles de dégustation.

## DE LA POMME À LA MAGIE DE LA MÉTAMORPHOSE

À maturité, les variétés de pommes sont assemblées, triées et lavées pour ne conserver que des fruits sains. Ces innocentes subissent alors un **broyage** pour se transformer en une pulpe odorante qui, laissée quelques heures à l'air libre, permet aux arômes de se libérer et au jus de prendre sa couleur. Notre parcours, pour devenir cidre est loin d'être achevé... La pulpe est pressée lentement à l'aide de pressoirs : "à paquets", "pneumatiques" ou encore "à bandes".

Notre métamorphose suit sagement son cours. Nous changeons de costume pour devenir "**moût**" de pomme. Immédiatement mis en cuve, c'est après quelques jours d'attente que les parties solides remontent et filtrent naturellement le jus pour former un chapeau brun et épais à la surface. Nous sommes devenus parfaitement clairs, brillants, aptes à une fermentation lente pour préserver au mieux nos arômes.

**Instant magique ! La prise de mousse naturelle en bouteille, naissance de l'effervescence**, reste le point d'orgue indispensable à notre élaboration. Après un parcours dans la plus pure tradition et la patience, guidé par la passion d'hommes chevronnés, Nous, Cidre Pays d'Auge et Cidre Cornouaille pouvons voir le jour, dignes et fiers de notre origine et de notre caractère, résumés en 3 lettres : AOC.

## FRÈRES DE CIDRE...

### L'envoûteur, Cidre Pays d'Auge

Mon cœur normand aime à charmer néophytes et connaisseurs de cidre. Observez ma mousse fine, blanche, persistante et l'intensité de ma couleur.. J'arbore une robe brillante à nuance orangée voir ambrée qui laisse révéler mes bulles une à une pour vous séduire tel un clin d'œil charmeur. Je saurai vous envoûter ! Osez lentement respirer mes arômes pour évaluer toute leur intensité et leur complexité. Parfois mon jeune âge me donne toute l'innocence parfumée de fruits, de fleurs et la douceur du miel ou du caramel. Plus mature, je laisse émaner avec sagesse des notes végétales, boisées ou épicées. Mes bulles trépidentes, ma rondeur et ma légère amertume sauront émousser votre palais... Ne rougissez pas ! Au contraire... Savourez subtilement cet instant d'intimité entre nous, puis partagez-moi avec vos proches.

🍏 70% des pommes assemblées pour l'élaboration du Cidre Pays d'Auge appartiennent aux catégories amères et douce-amères.



Aire AOC Cidre Pays d'Auge

### Le vigoureux Cidre Cornouaille

Frère complice du Cidre Pays d'Auge, je prends vie sur 38 communes du Finistère où mon nom évoque générosité et raffinement. C'est au cours de la Belle Saison, lors de soirées conviviales éclairées aux lampions, que je parfume l'ambiance d'odeurs de pommes mûres, de fleurs et de fruits d'été. Certains m'apprécient pour mon côté rebelle doux-amer et d'autres pour ma générosité et l'abondance de saveurs que je diffuse. Rassurant par ma robe effervescente dorée-orangée, ma mousse joyeuse et mes bulles agiles, je cède rapidement la place à une complexité aromatique enviée et parfois jalouée. D'une dominance douce-amère avec une fin de bouche fruitée accompagnée d'une très légère astringence, je laisse à mes admirateurs l'occasion d'éveiller leurs sens et leurs émotions.

🍏 Elaboré avec les variétés suivantes : Kermerrien, Kroc' hen Ki, Prat Yeod, Trojenn Hir, Beleinn, C'Hwero Briz...

En vente chez les cavistes, épicerie fines, pour certains en GMS et sur les lieux de production. Retrouvez tous ces producteurs sur le site de l'IDAC : [www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)



# L'audacieux Poiré Domfront



**Avenir prometteur, pour cet effervescent, d'une simplicité et d'une innocence apparentes, cache en vérité un savoir-faire unique... Je suis le petit dernier des AOC cidricoles, encore peu connu des quidams qui m'entourent, alors je trace mon petit bonhomme de chemin, attendant patiemment la rançon de la gloire.**

## DES FRUITS UNIQUES... POUR UNE BOISSON UNIQUE

*Pour tout vous dire, à contrario de mes cousins cidricoles, je suis entièrement composé de poires.*

*Une poire, c'est une poire me direz-vous ?*

Détrompez-vous, ce n'est pas une simple poire! Ces délicieuses poires, tirées du "Plant de Blanc", sont la variété de poires la plus réputée, et entrent à 40% minimum dans mon élaboration. Poires à Poiré "courtisanes", elles se pressent, se gaussent, pour faire partie de la dizaine de variétés privilégiées qui composent mon nectar.

**La simplicité apparente de ma fabrication cache en vérité un savoir-faire unique qui se transmet de génération en génération.**

### Au commencement, la poire...

Fermez les yeux et imaginez un tapis de poires mûres naturellement décrochées de leurs branches qui sont venues fouler l'herbe humide d'octobre à novembre, période de la récolte.

### L'instant du "broyage"

Ce mot effraie dès les premières syllabes, et j'entends déjà le craquellement du cœur et de la peau de ces poires pour **extraire le meilleur d'elles-mêmes.**

### Pressez-les !

Nos poires ainsi broyées sont alors accompagnées et cerclées dans des toiles de jute sur un pressoir pour tirer ce jus appelé communément le moût.

Je deviens peu à peu liquide et entame ma transformation pour quitter le monde de la lumière à la rencontre de cuves sombres prêtes à m'accueillir.

Vous comprendrez mon enthousiasme au moment où je perçois de nouveau la lumière du jour lors de ma mise en bouteille.

Une fois la bouteille cloisonnée, **je me laisse aller naturellement à l'effervescence**, pour pétiller de bonheur.

J'affiche une couleur jaune doré pour donner tout le contraste à ma mousse fine et légère.

Je revis et implore la lumière pour libérer toutes mes bulles énergisées et ma complexité lorsque l'on me sert dans un verre de forme galbée favorisant mes arômes fruités et floraux.

Mon air pétillant me confère la confiance et le respect de mes premiers "addicts", un cercle d'adulateurs du goût et du renouveau qui ne pourra que s'accroître avec le temps.

*Comme vous, j'aime les instants de fête, et me plais à trôner humblement au centre de vos tables, ayant pour unique volonté : **vous procurer du plaisir.***



© IRQUA-Normandie

**En vente chez les cavistes, épicerie fines, pour certains en GMS et sur les lieux de production. Retrouvez tous ces producteurs sur le site de l'IDAC : [www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)**



# L'altruiste Calvados



**L'altruiste Calvados : cet alcool séculaire et généreux sait offrir et révéler toutes ses saveurs pour des instants de partage et de convivialité. Il porte avec fierté ses 3 lettres de noblesse "AOC". Le temps qui passe ne l'effraie pas, lui qui a traversé l'histoire avec dignité et courage. Connu, reconnu par delà les frontières, il pourrait s'enorgueillir, non... il vogue avec les tendances, lui qui est indémodable... *ad vitam aeternam*.**

## DU "CALVA" AU CALVADOS... PLUS DE 400 ANS D'HISTOIRE

Quand bien même je pourrais tirer mon nom d'un vaisseau, nommé "El Calvador" du roi Philippe II d'Espagne, je suis bien une création de normands 100% pur jus. Le 28 mars n'est pas fête nationale. Hélas, diront certains de mes compatriotes normands. C'est la date de ma première apparition officielle en 1553, dans le journal du Sire Gilles de Gouberville, agronome du Cotentin.

Depuis, il a fallu du temps, beaucoup de temps, auréolé d'un doigt de magie, d'hommes et de pommes pour devenir ce que je suis lorsque vous me dégustez ... ! Laissez-moi clamer haut et fort mon nom, le vrai : Calvados !!!

Je suis un Spiritueux de plus de 400 ans, parfois et autrefois étais assimilé à cette petite quantité d'eau-de-vie que l'on versait dans sa tasse après l'avoir vidée. Je suis aujourd'hui et pour longtemps un spiritueux de renom par-delà les frontières.

## LA RÉCOLTE : INSTANT CRUCIAL

Comme on élabore un grand vin, il faut un excellent cépage et la qualité de mon verger suit cette même logique. Nous ne pouvons faire des Calvados dignes de ce nom sans d'exquises

et savoureuses pommes. Pour devenir un Calvados harmonieux et équilibré, il est impératif de marier différentes variétés "amères", "douces-amères", "douces", "acidulées".

Ces délectables et courageuses pommes, qui ont grossi et mûri dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée, sont prêtes à donner cœur et pépin... Pour moi ! pour que je puisse naître.

Broyées, elles donneront un jus qui, totalement fermenté, de façon naturelle, **deviendra cidre à distiller.**

**Et la magie opère...**

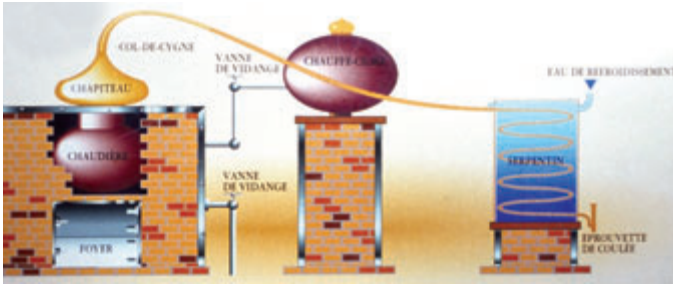
Le caractère du Calvados s'exprime ainsi en 3 typicités sous la forme de **3 AOC différentes** "contant 3 terroirs et 3 histoires distinctes". Ainsi le **Calvados Pays d'Auge** issu de terrains argilo-calcaires est le résultat d'une double distillation. Le **Calvados Domfrontais** quant à lui, a pour origine des sols granitiques, plus humides, très riches en poiriers participant au minimum de 30% dans son élaboration. Le **Calvados AOC**, n'a pas de mode de distillation imposé, cependant il est produit pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonne.



**En vente chez les cavistes, épicerie fines, pour certains en GMS et sur les lieux de production. Retrouvez tous ces producteurs sur le site de l'IDAC : [www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)**



## La distillation ou la magie de la métamorphose la double magie de l'alambic : à repasse et à colonne



L'heure de la distillation a sonné, comme elle sonne tous les ans au 1er juillet et se termine le 30 juin de l'année suivante. Encore sous la forme de cidre à distiller, je m'apprête à prendre le chemin ardent de l'alambic. Je me laisse transporter vers ce ventre chaud et accueillant. Enfermé et seul au monde, je sens peu à peu la chaleur étouffante m'envahir, pour me faire perler et séparer par magie "physique" l'alcool de l'eau.

L'alambic va recueillir mes larmes alcoolisées puis les condenser par refroidissement afin d'obtenir une eau-de-vie. Je sors incolore voire limpide presque invisible, seule ma teneur en alcool à la sortie de l'alambic est décelable.

## VIEILLIR, SANS PRENDRE UNE RIDE

La vieillesse ne m'effraie nullement, je n'ai pas peur d'avouer mon âge. Il sonne pour moi comme une consécration...

**La consécration d'une vie "spiritueuse" !**

Je vais entrer dans le monastère de la pénombre pour un mariage fusionnel avec le bois des fûts de chêne et fêter ainsi mes "Noces de Bois".

### "Noces de Bois"

Cette retraite est pour moi essentielle voir vitale à mon efflorescence. Porter le nom de Calvados doit satisfaire aux exigences imposées par un cahier des charges strict, après un vieillissement minimum de 2 ou 3 ans sous bois. Ma rencontre

avec ce bois très sec, va engendrer une communion et une synergie remarquables pour parfaire mon achèvement. C'est alors que j'exalte ! Les matières tanniques du chêne vont lentement "tisser" ma robe et ma structure. Puis par de savants échanges entre l'eau-de-vie et l'air, je vais délicatement acquérir finesse, rondeur et plénitude.



© HENRIK WATTSSON

Au départ incolore, j'acquies une couleur au fil des années. Des patients échanges entre le bois et l'alcool naît une somptueuse robe ambrée d'un Calvados qui aura su prendre son temps. Tout ce parcours n'est possible que grâce à l'expertise du Maître de Chais. Tel un alchimiste, il procède à des assemblages en associant des eaux de vies d'âges différents afin d'associer les qualités complémentaires de chacune d'entre elles. Paroxysme du bonheur après cette longue attente tant rêvée, ravir et enchanter vos instants de dégustation...

### L'instant du partage, instant privilégié...

Je me plais à vous livrer mes arômes, exalte à l'idée de ravir vos papilles. Calvados multiples, Calvados uniques, chacun défend sa personnalité, sa complexité, son tempérament... A 2 ou 3 ans d'âge, je suis fasciné à l'idée de devenir l'exhausteur de vos mets et cocktails, en avançant dans l'âge, je suis séduit et honoré d'être réservé à vos heures de quiétude.

**Élaboré avec le temps, je le parcours aussi en toute sérénité...**

### Sachez lire une étiquette

Les bouteilles proposées appartiennent à deux familles : les millésimes et les assemblages.

**Les millésimes** : la mention d'une année de référence sur une bouteille de Calvados indique que ce dernier est issu d'une seule et même distillation.

**Les assemblages** : l'âge annoncé d'un Calvados est celui de la composante la plus jeune de l'assemblage. Cela signifie qu'une eau-de-vie de 20 ans d'âge peut également comporter des eaux-de-vie de 40 ou 50 ans mais rien qui n'ait moins de 20 ans.

### Les dénominations courantes :

- "Trois étoiles" - "Trois pommes" ou mention similaire, compte 2 : indique un vieillissement sous bois de deux ans minimum
  - "Vieux" - "Réserve", compte 3 : indique un vieillissement de trois ans minimum.
  - "V.O." - "Vieille réserve" - "VSOP", compte 4 : indique un vieillissement de quatre ans minimum.
  - "Extra" ou "XO" - "Napoléon" - "Hors d'âge" - "Age Inconnu", compte 6 : indique un vieillissement de 6 ans minimum.
- En cas d'assemblage, seul l'âge de la plus jeune eau-de-vie est indiqué.



# L'intrépide Pommeau



*On dit de moi que je suis jeune et téméraire...  
On dit de moi que je n'ai pas peur de m'aventurer dans des situations "alambiquées"...  
Cela doit être dû à mon jeune âge!  
On me trouve en Normandie, en Bretagne et dans le Maine.*

Je n'ai pas vogue le vent dans le dos, mes débuts ont été difficiles, et c'est avec l'aide des producteurs que j'ai finalement été reconnu et accepté.

**En 1991, grâce à mon esprit de conquête, j'ai su m'affirmer et lutter pour entrer dans le cercle fermé des AOC.**

Peu à peu, j'ai gagné la confiance de mes pairs et depuis, je poursuis mon parcours en m'affichant fièrement lors de l'apéritif et en accompagnant les mets les plus subtils.

## MON ÉLABORATION EST À MON IMAGE : ORIGINALE ET PLEINE DE VITALITÉ.

En novembre, lorsque les feuillages libèrent leurs premiers tons orangés, les pommes qui me composent sont choisies et récoltées avec minutie. Elles sont amenées à maturité avant d'être pressées.

Jusqu'au lendemain de la Saint-Valentin le jus de pomme et le Calvados se rencontrent, se séduisent et fusionnent pour ne former plus qu'un.

Mais mon impatience doit être contenue. **Pendant 14 mois minimum, je vais mûrir en fûts de chêne** pour y forger mon caractère. Je viens de naître... plus ardent et plus aromatique que jamais !

L'enfermement est long mais pourtant si indispensable : lorsque je regagne la lumière du jour, on me retrouve brillant, limpide et teinté d'une belle couleur ambrée. Je révèle alors des arômes de pommes bien sûr, mais également de pruneaux, d'amandes, de cacao ou encore de fruits secs et de miel.

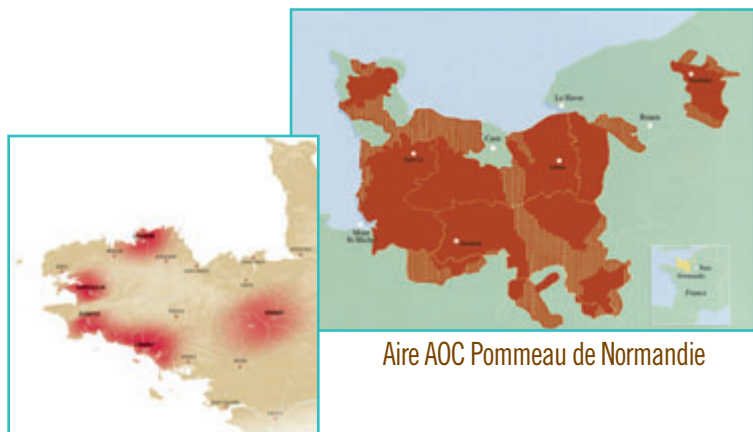
"Malgré ma longue hibernation, je ne crains pas la fraîcheur. À l'apéritif, la température idéale pour apprécier tous mes arômes oscille entre 8 à 10 degrés."

Mon aventure débute. L'envie de faire des rencontres, de découvrir de nouveaux horizons me gagne, je m'envole alors vers de nombreuses péripéties... et m'exporte au-delà des frontières.

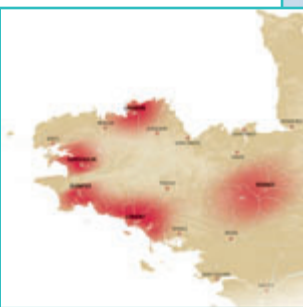
## ACCORDS GOURMANDS

Pendant le repas, j'accompagne harmonieusement un foie gras, des huîtres chaudes ou du melon. Au dessert, je me marie avec bonheur avec une tarte aux pommes ou un entremet au chocolat. En cuisine, je sublime de nombreuses recettes.

Je ne joue pas à cache-cache. Pour me trouver, il vous suffit de pénétrer dans l'antre des épicerie fines, des cavistes, et pour les timides, en grande distribution. Avidé de nouvelles découvertes, il m'arrive également de traverser les frontières : il n'est pas rare de me trouver en Belgique, en Angleterre, en Allemagne et même au Canada.



Aire AOC Pommeau de Normandie



Aire AOC Pommeau de Bretagne

**En vente chez les cavistes, épicerie fines, pour certains en GMS et sur les lieux de production. Retrouvez tous ces producteurs sur le site de l'IDAC : [www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)**



# L'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC)



## Historique

- **1966** - Création du Bureau National Interprofessionnel des Calvados et Eaux-de-vie de Cidre et de Poiré (BNICE) par décret en date du 11 octobre (produit concernés : les Calvados et Eau-de-vie).
- **1991** - Le BNICE est reconnu en qualité d'organisme interprofessionnel en application de la loi du 10 juillet 1975 et étend ses compétences aux Pommeau de Normandie et de Bretagne.
- **1996** - Reconnaissance de l'AOC Cidre Pays d'Auge et Cidre Cornouaille.
- **1999** - Les syndicats de défense Cidre Pays d'Auge, Cidre Cornouaille et Poiré Domfront demandent à adhérer au BNICE.
- **Mai 2000** - Ces syndicats écrivent conjointement au Ministre de l'Agriculture et réitèrent leur volonté de rejoindre le BNICE.
- **Septembre 2000** - Jean Glavany, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche approuve entièrement cette démarche. *"Ces adhésions permettront au BNICE, avec des statuts renouvelés, de s'affirmer comme l'interprofession des produits cidricoles à appellation d'origine contrôlée et de jouer pleinement son rôle dans la promotion et le développement de ces produits"*.
- **Mai 2000** - Les statuts de l'IDAC sont adoptés à l'unanimité par l'Assemblée Plénière.
- **8 janvier 2002** - Le CSO approuve à l'unanimité la reconnaissance de l'IDAC avec continuité de la personne morale entre le BNICE et l'IDAC.
- **20 Août 2002** - L'IDAC est reconnue en qualité d'organisation interprofessionnelle au sens de l'article L.632-1 du livre VI du code rural.

## Composition

### 30 membres regroupés en 2 collèges

- **Collège production** : 7 représentants des syndicats de défense de l'AOC. 8 représentants désignés par les organisations représentatives de la production autres que les syndicats de défense des AOC.
- **Collège transformation-négoce** : 15 représentants désignés par les organisations représentatives des transformateurs et élaborateurs dont 7 membres représentatifs des AOC dont un représentant des coopératives.

## Missions

- Procéder à toutes études sur la production et la commercialisation des produits relevant de sa compétence, de centraliser les statistiques et de recueillir tous les renseignements d'ordre économique nécessaires à une bonne connaissance des marchés.
- Etudier et promouvoir toutes mesures d'ordre scientifique et technique susceptibles d'améliorer les conditions de production et de vente des produits concernés.
- Développer, tant en France qu'à l'étranger, la réputation et la demande des produits concernés.
- Proposer aux pouvoirs publics toutes dispositions relatives à l'organisation du marché des produits concernés et à leur commercialisation, dans le respect de la réglementation communautaire.
- Inciter les opérateurs à renforcer la sécurité alimentaire, en particulier par la traçabilité des produits, dans l'intérêt des utilisateurs et consommateurs.
- Assurer le contrôle des âges et la tenue des comptes de vieillissement ainsi que la délivrance de certificats d'âge pour l'exportation du Calvados.

## Fonctionnement

- Une assemblée Plénière.
- Des Sections Professionnelles :
  - Calvados ; Pommeau ; Cidres et Poiré.
- Une commission Permanente.
- Des commissions spécialisées :
  - Commission Promotion, Commission Technique.



# Les Alliances Parfaites

## LES ACCORDS GOURMANDS AVEC LE CALVADOS

### Le Calvados au cœur de la cuisine normande

Le Calvados aime la cuisine au beurre et à la crème, les fromages normands comme le Pont-l'évêque ou le Livarot, les mariages avec le salé et le sucré, les produits de la terre tout comme ceux de la mer. Marinade, flambage, déglacage, à cru ou en fin de cuisson, le bouquet du Calvados s'exhale dans les sauces, au cœur d'une terrine et dans les desserts...

### Les Calvados Nouvelle Vogue

Ouvrent la porte à de nouveaux instants de consommation, proposés sur glace, en long drink allongés de Tonic ou en cocktails. Consacré depuis 1995 grâce aux Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue, le Calvados est de mieux en mieux maîtrisé dans les cocktails et prend sa place dans l'univers du bar.

#### Big Apple

Créé par Jean-Paul Thomime, à l'occasion du Festival du film américain de Deauville

Ingrédients :

- 3/10 de Calvados
- 3/10 de Pêché Mignon
- 4/10 de Noilly Prat

#### Calvados Tonic

Ingrédients :

- 3/10 de Calvados
- 7/10 de Tonic

## CIDRE PAYS D'AUGE, MARIEZ-LE AVEC...

Apprécié pour ses qualités rafraîchissantes, le Cidre Pays d'Auge éveille également les sens à l'apéritif et au cours d'un repas.

Un Pays d'Auge jeune accompagne les plats à la crème et les desserts. Un cidre d'un an relève les viandes de caractère comme le canard ou l'agneau et se marie volontiers avec les viandes blanches. Il trouve aussi sa place au côté des poissons cuisinés au beurre ou à la crème.

**Mais avant tout, essayez-le avec les fromages normands et tout particulièrement sur un camembert affiné !**



## DE SUBTILS ACCORDS À RÉALISER AVEC LE POMMEAU

Apéritif par excellence, le Pommeau sublime sa personnalité avec un foie gras, accompagne idéalement le cœur des melons, les desserts aux pommes et au chocolat. Et si vous aimez les saveurs gourmandes, retrouvez tout son fruité et ses arômes en cuisine.

### Recettes

#### Coquilles Saint-Jacques sauce mousseline aux senteurs de Pommeau

Recette selon Joël Meslin (pour 4 personnes)

- 12 noix de Saint-Jacques
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de crème épaisse
- 15 cl de Pommeau
- 30 g de beurre
- sel-poivre

Dans une poêle, faire fondre le beurre et cuire les noix de Saint-jacques, préalablement salées et poivrées, environ 2 minutes de chaque côté en prenant soin de les garder blondes, les poser sur la sauce et servir aussitôt.

Sauce : faire cuire en fouettant au bain-marie les jaunes d'œufs, le Pommeau, sel et poivre. Ajouter la crème légèrement fouettée.

#### Terrine de foie gras au Pommeau (pour 4 personnes)

- 1 foie gras cru (500g)
- 1 dl de Pommeau
- Sel et poivre
- Sucre

Dénervez le foie gras. Assaisonnez et arrosez des deux côtés avec le Pommeau.

Reconstituez le lobe dans un torchon, ficellez les deux extrémités et serrez bien. Plongez le foie gras au torchon dans l'eau bouillante et éteignez le feu sous votre casserole durant 8 minutes; laissez refroidir le foie gras. Servez deux tranches par personne avec une compote de pommes. Dégustez le foie gras accompagné d'un verre de Pommeau frais.



## ASTUCES GOURMANDES ET POIRÉ DOMFRONT

### A la coupe

Le Poiré Domfront se déguste très frais, presque frappé. Vous trouverez alors la saveur subtile des poires, et le bouquet champêtre d'une boisson traditionnelle mais actuelle.

### Accords mets et Poiré Domfront

Servi à table, il rehausse le fumet de nombreuses viandes comme le porc, le veau, le lapin et les volailles. Il accentue également la finesse des poissons faibles en goût. Il accompagne à merveille les desserts légers et fruités telle qu'une coupe de fraises surmontée d'une pointe de menthe.

### En Sauce

Le Poiré Domfront se révèle l'ingrédient de sauces originales. Côté dessert, il s'utilisera pour pocher les fruits et son parfum accompagné d'une pointe de crème, aromatisera les caramels.

### Recette

#### Filet mignon de porc au Poiré Domfront (pour 4 personnes)

- 800 g de filets mignon de porc
- 40 g de crème liquide AOC d'Isigny
- 30 g de beurre
- 30 cl de Poiré Domfront AOC
- Sel, poivre

Salez et poivrez la viande et faites-la dorer dans le beurre bien chaud pendant 7-8 minutes. Jetez la graisse de cuisson, déglacez avec le poiré et laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 20 mn. Réservez les filets mignons au chaud, ajoutez la crème et réduisez la sauce. Servez les filets mignons tranchés en médaillons et nappez-les de sauce.

