



Du verger à la table, le cidre normand se raconte autrement

Cidre tranquille élevé en amphore, poiré, cuvées de garde, cidre de glace, nouvelles générations de producteurs... La Région Normandie et Petit Futé publient deux ouvrages complémentaires pour raconter toute la diversité d'une culture cidricole en plein renouvellement.

Oubliez définitivement le bol de cidre qui accompagne les crêpes. Dans les vergers normands, le cidre se décline aujourd'hui en une étonnante diversité de styles et de savoir-faire : brut, doux ou extra-brut, mais aussi cidre tranquille, rosé, cidre de glace, cuvées parcellaires ou de garde, élevages en fût ou en amphore... Sans oublier le poiré, autre grande expression du verger normand.

Pour raconter cette richesse et donner envie d'aller à la rencontre de ceux qui la font vivre, **la Région Normandie et Petit Futé dévoilent cet automne deux ouvrages complémentaires : *Cidre – Le goût de la Normandie*, un beau livre de 160 pages consacré aux terroirs, aux gestes et aux femmes et hommes de la filière, et le *Guide des cidres & des poirés de Normandie 2027*, conçu pour partir à la découverte des producteurs, des cuvées et des bonnes façons de les déguster.**

Réalisés à l'initiative de la **Région Normandie**, avec le concours de la **Maison Cidricole de Normandie** et de **Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles**, ces deux ouvrages portent deux regards sur un même patrimoine : **l'un raconte, l'autre guide.**

Le cidre normand n'a pas fini de surprendre

Derrière un mot, « cidre », se cache en réalité une mosaïque de terroirs et de goûts. Du Pays d'Auge au Cotentin, du Perche au Domfrontais en passant par le Pays de Caux, le climat, les paysages, les variétés de pommes et de poires et les choix des producteurs façonnent des expressions très différentes. Le beau livre explore les racines, la fabrication et les territoires avant de s'intéresser aux nouvelles façons de produire, de servir et de déguster le cidre. Et certaines bouteilles bousculent franchement les idées reçues.

À **La Mare aux Pommes**, en Seine-Maritime, Grégoire Delamare élève par exemple son cidre tranquille *Héron Blanc* pendant un an en amphore de grès. Au **Manoir du Val**, dans l'Eure, Marie Bourut et Thomas Courtoux font revivre la **corne**, fruit méconnu du cormier, à travers une boisson associant pomme, poire et corne. Ailleurs, les producteurs travaillent des cidres de garde, des millésimes, des élevages en fût, des co-fermentations ou encore des cidres issus de pommes à chair rouge. Le **poiré** occupe lui aussi une place de choix. Dans le Domfrontais, les grands poiriers structurent encore les paysages et donnent notamment naissance au Poiré Domfront, tandis que de jeunes producteurs et repreneurs continuent à faire évoluer les façons de travailler et de présenter ces boissons.

Derrière les bouteilles, des histoires d'hommes et de femmes

Le renouveau du cidre normand se raconte aussi à travers des parcours parfois inattendus. Un poiré dégusté à Beaune a ainsi donné à **Grégoire Delamare**, agronome passé par Madagascar, Lyon et l'univers viticole, l'envie de transformer la ferme familiale en domaine cidricole. **Édouard Le Cain**, ancien éducateur sportif et passionné de nautisme, est entré dans le métier en donnant un coup de main à son beau-père pendant la saison creuse avant de reprendre le chemin des vergers. **Stella Berdinelle**, issue de l'univers du vin, a quant à elle repris avec deux associés le Domaine de L'Hermitière dans le Perche en 2025. Ces trajectoires sont au cœur de *Cidre – Le goût de la Normandie*. Au fil de **neuf portraits**, le beau livre met des visages sur une filière où se croisent héritage familial, reconversions, transmission et nouvelles approches du produit.

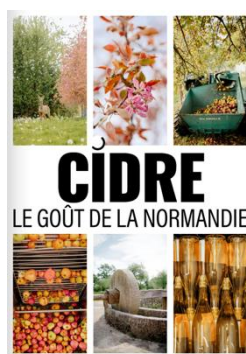
Du verger... à la table

Car le cidre ne se contente plus d'accompagner quelques plats emblématiques de Normandie. Les deux ouvrages invitent aussi à réfléchir à sa place **tout au long du repas**. Le *Guide des cidres & des poirés de Normandie 2027* donne les clés pour comprendre les terroirs et les appellations, repérer les producteurs, choisir une cuvée et apprendre à la déguster. Organisé notamment autour des cinq départements normands, il rassemble **plus d'une centaine de fiches de domaines, producteurs et marques ainsi que 20 interviews**.

Et pour passer de la théorie à la pratique, **dix recettes** mettent le cidre à table : coquilles Saint-Jacques, endives braisées et beurre au cidre ; poulet vallée d'Auge aux pommes et au cidre ; dos de cabillaud et sauce au cidre safranée ; joue de bœuf braisée au cidre et pain d'épices ; ou encore pommes rôties au cidre doux et caramel au beurre salé.

De quoi rappeler que derrière la bouteille se trouvent à la fois **un fruit, un paysage, un savoir-faire, un producteur... et de multiples façons de découvrir la Normandie**.

DEUX OUVRAGES POUR DÉCOUVRIR LE CIDRE NORMAND



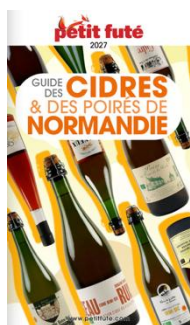
Cidre – Le goût de la Normandie

Beau livre Petit Futé

160 pages

24,95 €

Un voyage photographique et éditorial au cœur des vergers, des terroirs et des savoir-faire cidricoles normands, ponctué de neuf portraits de producteurs.



Guide des cidres & des poirés de Normandie 2027

Petit Futé

120 pages

11,95 €

Un guide pratique pour comprendre les appellations, découvrir les producteurs et leurs cuvées, apprendre à déguster cidres et poirés et les inviter à table à travers dix recettes.

Disponibles en avant-première au **FÊNO – Festival de l'Excellence Normande** qui se tient **du vendredi 16 au dimanche 18 octobre 2026**, au **Parc des Expositions de Caen**, puis en librairie à partir du 4 novembre 2026.

Ouvrages réalisés à l'initiative de la Région Normandie, avec le concours de la Maison Cidricole de Normandie et de Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles.

Liens de consultation des ouvrage destinés à la presse (ne pas publier) :

- *BeauLivre* : <https://www.calameo.com/read/006197485ba4df0584fa1?authid=oxcZwYCpymMr>
- *Guide* :
<https://www.calameo.com/read/0061974857fb0065545aa?authid=wbku1Rj4ychG>

Contacts presse

Région Normandie : Emmanuelle Tirilly – tel : 02 31 06 98 85 -
emmanuelle.tirilly@normandie.fr

Petit Futé : Odile Genetet - Agence GroupExpression - petitfute@groupeexpression.fr - 06 73 31 02 24