

L'industrie du cidre au Québec est encore relativement jeune si on la compare à celle de la France. C'est la raison pour laquelle plusieurs producteurs de cidre viennent d'autres milieux professionnels. De tous les maîtres de chais interrogés, chacun a son parcours. Mais en quoi consiste ce métier? Le maître de chais doit gérer la totalité de la production des cidres, du pressurage, en passant par le conditionnement jusqu'à l'embouteillage. C'est lui qui s'assure de l'hygiène des équipements et des lieux. Il doit veiller au bon déroulement de la fermentation, s'assurer du contrôle biologique, chimique et organoleptique des cidres. Il gère l'inventaire, les fiches de production et le personnel. Ce poste clé au sein d'une cidrerie demande un grand dévouement et un souci du travail bien fait. De plus, les maîtres de chais doivent respecter les règles de l'art. Mais comment innover dans un secteur aussi traditionnel? Ils nous expliquent.



Si le millésime 2012 a été bon pour les vignobles, il en va de même pour les cidreries. Cette année, on peut déjà estimer que les pommiers permettront une augmentation de production de 10% à 15%. Avec cet été chaud, les arbres, qui ont multiplié leurs fleurs au printemps, ont produit plus de fruits qu'à l'habitude. Voilà une bonne nouvelle pour ces artisans qui ne comptent pas les heures.

Cidreries : les maîtres de chais innovent!

Domaine Leduc-Piedimonte

Maître de chais : Robert McKeown

« J'ai appris sur le tas en m'entourant d'experts comme des œnologues et des agronomes » indique Robert McKeown qui a travaillé en hôtellerie et en marketing avant de devenir maître de chais. Pour lui, l'innovation passe par l'amélioration continue du produit : « Je veux investir encore beaucoup dans le développement de systèmes de contrôle et dans l'amélioration des méthodes d'élaboration afin de créer des cidres authentiques qui goûtent exactement ce à quoi nos clients s'attendent » affirme l'homme d'affaires.

L'entreprise familiale La cidrerie McKeown et Domaine Leduc-Piedimonte appartenant au couple Robert McKeown et Andrée St-Denis, a été fondée en 2004. Si les deux entrepreneurs avaient comme projet de lancer un vignoble au cœur de la plaine montérégienne de Rougemont, c'est plutôt vers le domaine de la cidrerie qu'ils se sont tournés. La cidrerie est désormais bien implantée avec sa marque de consommation courante McKeown et sa gamme de luxe Leduc-Piedimonte.

Cidrerie Michel Jodoin

Maître de chais : Laurence Lamboley

Docteure en science et technologie des aliments, Laurence Lamboley affirme bien humblement qu'une grande partie de ses connaissances dans l'élaboration du cidre lui ont été transmises par

Michel Jodoin. Celle qui est également ingénieure en agroalimentaire considère que l'innovation doit toujours être présente au sein de la production : « Ça commence au laboratoire avec l'implantation de méthodes d'analyses chimiques ou microbiologiques des plus modernes. Même chose du côté de l'embouteillage où nous nous assurons de minimiser le contact avec l'air ». Vient ensuite l'innovation sur le plan marketing : « Nous nous assurons d'avoir des bouteilles qui possèdent un habillage soigné. Cela aide énormément à la mise en marché, tout comme nos campagnes publicitaires ciblées », ajoute-t-elle.

La Cidrerie Michel Jodoin, située à Rougemont, appartient à la famille Jodoin depuis 1901. Trois générations de pomiculteurs ont jeté les bases de cette entreprise qui a pris un nouveau virage en 1988 avec Michel Jodoin de la quatrième génération. La Cidrerie Michel Jodoin s'étend sur 23 acres de vergers en pleine maturité. Des produits de qualité supérieure finement développés et reconnus sur le plan international font partie de l'offre de cette cidrerie.

Cidrerie-Verger Léo Boutin **Maître de chais : Léo Boutin**

Léo Boutin connaissait déjà bien la pomme quand il a décidé de se lancer dans la fabrication du cidre en 1993. Déjà producteur du précieux fruit, une formation à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) du Québec à St-Hyacinthe lui a permis d'affûter ses connaissances afin de se lancer dans l'aventure du cidre. Aujourd'hui, le maître de chais est fier de proposer un grand choix de cidres plats, mousseux et aromatisés. C'est ainsi qu'il innove, en élaborant constamment de nouveaux produits. « Nous préparons actuellement un calvados totalement fabriqué ici au Québec », conclut l'artisan.

Denise et Léo Boutin travaillent de tout cœur dans leur verger et pour leur cidrerie artisanale fondée en 1980. On ne compte plus les différents prix que l'entreprise de Sainte-Angèle-de-Monnoir a récoltés ici et ailleurs dans le monde pour leurs cidres. L'entreprise propose l'autocueillette des pommes en saison en plus de différents services tels que des visites de la boutique et de leur table gourmande.

Domaine Cartier-Potelle **Maître de chais : Jean-Pierre Potelle**

Rien ne destinait Jean-Pierre Potelle à devenir maître de chais, lui qui a œuvré durant 25 ans à titre de gestionnaire en technologie de l'information. La curiosité, les voyages, différents cours sur l'élaboration des boissons artisanales alcooliques et un « coaching » serré par un œnologue professionnel ont permis à M. Potelle d'exercer cet enivrant métier.



« Pour nous, l'innovation passe par le raffinement. Nous sommes fiers de nos 4 produits. Nous comptons développer un cidre effervescent, une mistelle de pomme, un cidre fortifié et un poiré de glace. Par la suite, la famille sera complète. Nous nous appliquerons à développer notre marché de manière stratégique et prudente », indique celui pour qui le savoir-faire est également primordial.

Le Domaine Cartier-Potelle a été acquis en 2011 par Jean-Pierre Potelle et ses associés Josée et David Cartier. Située à Rougemont, l'entreprise a produit ses premiers cidres en décembre 2011. Cet automne, les associés lanceront la deuxième phase de leur projet. Ainsi verront le jour une boutique-dégustation et une salle de réception.

Mondial des cidres de glace

On le sait, le cidre sous toutes ses formes est de plus en plus populaire au Québec. Si plusieurs régions ont la chance d'avoir sur leur territoire des cidreries de qualité, le cœur de la Montérégie peut se vanter d'être celle qui possède non seulement le savoir-faire, mais la quantité de producteurs. Afin d'apprécier ce métier, les amateurs de cidre peuvent rencontrer les maîtres de chais, chaque année à l'occasion du Mondial des cidres de glace de Rougemont. Ce rendez-vous annuel permet de venir déguster, dans une ambiance des plus rafraîchissantes, leur produit d'hiver préféré. La prochaine édition de l'événement aura lieu les 8,9 et 10 février 2013.

La route des cidres

Afin de voir ces fervents amoureux du cidre œuvrer dans leur environnement, la route des cidres est une activité des plus intéressantes qui propose six arrêts ponctués de plaisirs et de dégustation. Les producteurs, toujours heureux de transmettre leur ferveur, se feront un plaisir de vous ouvrir les portes de leurs celliers.

La région au Cœur de la Montérégie est l'endroit idéal pour découvrir ce produit raffiné conçu par des passionnés!

