

LE CIDRE VOUS CHANTE LA POMME...

**CONSERVEZ
CETTE BROCHURE:
VOUS Y TROUVEREZ
TOUT CE QUE
VOUS VOULIEZ SAVOIR
SUR LE CIDRE,
AVEC DES RECETTES
ET DES IDÉES DE COCKTAILS.**

**ASSOCIATION DES FABRICANTS
DE CIDRE DU QUÉBEC INC.**



LE CIDRE À TRAVERS LES ÂGES



Quand l'homme a-t-il commencé à faire fermenter le jus de pomme pour en obtenir du cidre?

On peut imaginer qu'Adam, en sortant du paradis terrestre, en inventa la recette pour se consoler... mais ce n'est pas prouvé.

Ce qu'on sait, c'est que les Hébreux fabriquaient du cidre il y a plus de deux mille ans (le mot "cidre" vient, en effet, de l'ancien mot hébreux "schekar").

Mais ce sont les Arabes qui, les premiers, ont fait connaître le cidre en Europe. Lors de l'invasion de l'Espagne au début du Moyen-Âge, ils en transmirent la re-

cette aux Espagnols. Et c'est par ceux-ci que le cidre a pénétré au nord-ouest de la France — où il est toujours une boisson traditionnelle fort populaire.

Nos ancêtres, Normands pour une bonne part, durent apporter les secrets de la fabrication du cidre lorsqu'ils importèrent en Nouvelle-France les premiers pommiers.

Le cidre est donc probablement la première boisson alcoolisée produite au Québec. Dans plusieurs régions, le cidre est toujours demeuré une boisson locale fort appréciée.

Cependant, le cidre n'avait jamais fait l'objet d'une commercialisation systématique — ni même d'une production intensive.

Tantôt toléré, tantôt hors-la-loi, le cidre québécois était l'oeuvre de petits producteurs qui se transmettaient, de père en fils, les secrets de sa fabrication.

En décembre 1970 une loi légalisait la fabrication et la vente du cidre au Québec. Dès le 1er novembre 1971 cinq cidreries étaient prêtes à entrer en production, et le cidre fit bientôt son apparition dans les épicereries du Québec. Depuis, six autres cidreries obtinrent leur permis.

Grâce à sa qualité, à son bon goût et à son prix modique, le cidre est vite devenu une boisson très populaire au Québec.

Cependant, vous vous posez sans doute des questions à son sujet: quels sont les différents types de cidre, comment faut-il les servir, etc.

Cette brochure a été conçue afin de répondre à toutes vos questions. Conservez-la, elle pourra vous servir longtemps d'ouvrage de référence sur cette boisson québécoise par excellence.

LE CIDRE DE CHEZ NOUS, C'EST POMM'MAL BON!

La fabrication du cidre québécois exige patience et savoir-faire. Chaque étape en est rigoureusement contrôlée pour vous offrir une boisson saine, savoureuse et de qualité uniforme.

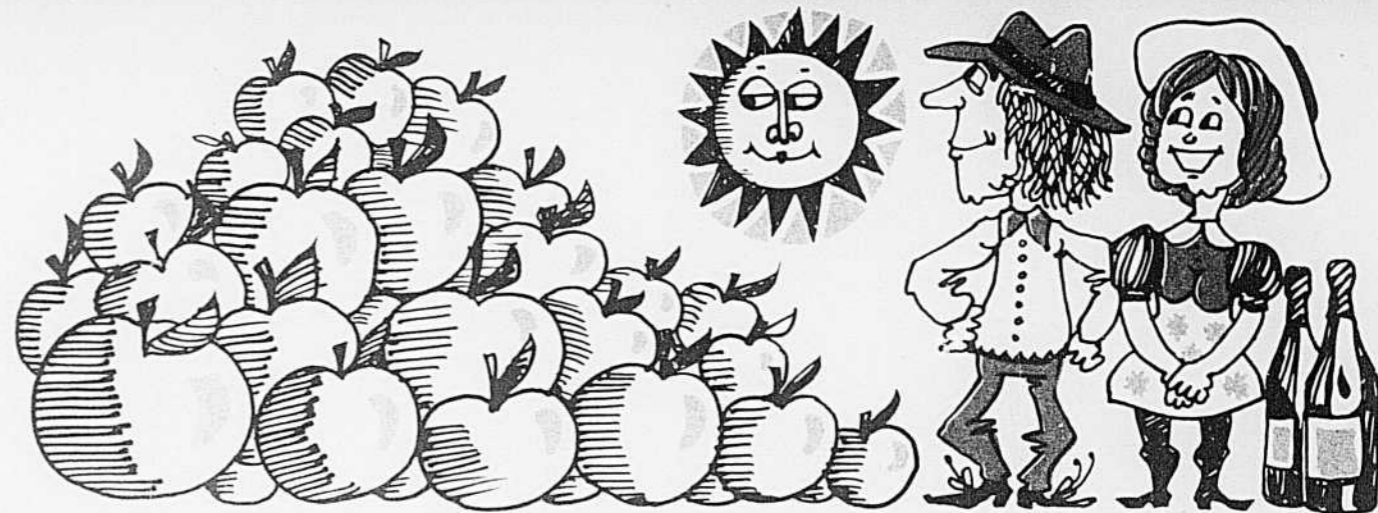
Essentiellement, le cidre est du jus de pomme fermenté: c'est la transformation du sucre contenu dans le jus qui permet d'atteindre un degré d'alcool plus ou moins élevé.

Pour faire du cidre, il faut tout d'abord des pommes: c'est un fruit qui pousse abondamment au Québec. D'ailleurs, la loi exige que 90% des pommes utilisées proviennent du Québec. Mais chaque marque de cidre

provient d'une recette spéciale dont le secret est jalousement gardé.

Les pommes sont, bien sûr, lavées, puis broyées, et le jus en est extrait par des presses.

Le jus de pommes est alors placé dans des tonneaux de bois (ou dans d'immenses cuves) et c'est alors que la fermentation débute. Cette étape est soigneusement contrôlée — afin d'éviter, entre autres choses, que le cidre ne dépasse le pourcentage d'alcool autorisé par la loi.



Lorsque le cidre a atteint le degré de fermentation désiré, un chimiste vérifie les différentes propriétés du cidre de chaque cuvée. Un dégustateur s'assure alors du bon goût du cidre.

Le cidre passe alors aux opérations d'embouteillage. Il est mis en bouteilles, le bouchon est posé. S'il s'agit de cidre mousseux, on pose un muselet de fil de fer, puis une capsule en papier métallique. L'étiquette est collée sur la bouteille. Finalement, les bouteilles sont mises en caisses et expédiées aux quatre coins de la province, chez les nombreux détaillants, où elles n'attendent que votre bon plaisir.

Nous vous invitons à visiter nos cidreries. Le processus de fabrication du cidre est fascinant (et varie, bien sûr, selon qu'il s'agit d'une grande cidrerie automatisée ou d'une petite cidrerie artisanale). De plus, la plupart des cidreries ont une salle de dégustation, où on se fera un plaisir de vous faire goûter les produits de la maison.





QUELQUES CONSEILS POUR L'AMATEUR DE CIDRE.

Conservation:

Gardez vos bouteilles de cidre au frais (entre 32° et 70° F.)

Consommation:

Le cidre se boit froid — et même glacé s'il s'agit d'un cidre mousseux (le seau à glace convient à merveille à ce type de cidre).

Verres:

Un grand nombre de verres conviennent à la consommation du cidre. Cependant, nous recommandons les verres longs et étroits (tulipe) pour le cidre mousseux: ils empêchent l'effervescence de se perdre trop rapidement.

Points de vente:

Le cidre se vend partout où l'on vend de la bière: épiceries, dépanneurs, restaurants, bars, discothèques, etc. Un cidre de degré d'alcool moins élevé (7%) peut être vendu dans les tavernes et brasseries.

Utilisation:

Le cidre est la boisson alcoolisée qui offre le plus vaste spectre de saveur. Il y en a donc pour tous les goûts et ce n'est qu'après une certaine expérimentation que chacun pourra véritablement connaître les marques qui lui plaisent le plus.

L'utilisation possible du cidre est aussi très vaste. On peut en consommer à tout moment de la journée et en toute occasion.

LES CATÉGORIES DE CIDRE

Comment s'y reconnaître parmi tous les types de cidre actuellement en vente? Chaque étiquette comporte des indications claires sur le type de cidre que contient la bouteille.

Tous les cidres sont classés selon trois critères: l'effervescence, la concentration du sucre et le dosage d'alcool.

a) Effervescence:

- mousseux (très effervescents, ils font beaucoup de mousse lorsqu'on les verse)
- pétillants (moins effervescents que les mousseux, ils piquent agréablement la langue)
- plats ou tranquilles (sans aucune effervescence).

b) Concentration de sucre:

- doux (assez sucrés)
- semi-doux (un peu sucrés)
- secs (aucunement sucrés)

FORT OU LÉGER	SEC	MOUSSEUX	PÉTILLANT	PLAT
	SEMI DOUX			
	DOUX			

c) Dosage d'alcool:

- forts. (vendus dans les épiceries et restaurants, ils contiennent environ 13% d'alcool en volume)
- légers. (environ 7% d'alcool en volume, vendus dans les tavernes et brasseries où la vente de cidre fort est interdite).

Il n'y a pas de règles strictes pour la consommation des différents types de cidre: on peut, à toutes fins pratiques, prendre n'importe quel type de cidre en n'importe quelle occasion, ou avec n'importe quel repas.

La loi n'exige pas la mention "cidre plat" sur l'étiquette de cidre de cette catégorie. Une bouteille simplement indiquée comme "cidre" contient donc du cidre plat.

RECETTES DE COCKTAILS



Le cidre est excellent tel quel. Mais si vous cherchez la variété, si vous aimez les expériences nouvelles, ou si vous avez envie de servir quelque chose de vraiment spécial à vos invités, voici quelques recettes faciles à préparer.

Le p'tit v'lours

Une boisson riche, crémeuse et peu coûteuse
Dans une choppe refroidie, verser en même temps deux parties de cidre mousseux doux frappé pour une partie de "porter" très froid.

La Québécoise

Frais et sucré, pétillant et rafraîchissant, très apprécié par les dames
Dans un grand verre (14 oz) placer:
5 ou 6 morceaux de glace
½ oz de jus de citron
1 oz de triple sec
½ oz de brandy
Remplir le verre de cidre mousseux doux et mélanger en versant doucement.
Décorer d'une tranche de citron et de 2 cerises rouges.

L'Aristocrate

Un goût sophistiqué et original
Dans une coupe refroidie, placer:
1 cube de sucre, imbibé de "bitters" Angostura
½ oz de triple sec
½ oz de brandy
Emplir le verre de cidre mousseux sec, très froid. On peut ajouter un zeste d'orange.

Cidrini

Une version toute québécoise du fameux martini
Dans une coupe refroidie, verser 1 oz de brandy. Tenir une bouteille de cidre mousseux doux à 4 ou 5 pouces du verre et verser.

L'Exotique

Un mélange original, aussi beau à voir que bon à boire
Dans un grand verre (14 oz) placer:
4 ou 5 feuilles de menthe
1 cuillerée à thé de sucre
2 oz de brandy
cidre pétillant semi-doux
Hacher la menthe et mélanger avec le sucre à une cuillerée d'eau froide. Placer dans un grand verre à moitié rempli de glace concassée. Verser le brandy et remplir de cidre. Décorer d'un morceau d'ananas et d'une branche de menthe. Boire avec deux pailles.

Cocorico

Une boisson qui se prend bien le matin
Dans un verre de 10 oz, mélanger:
2 cubes de glace
2 oz de bouillon de boeuf
5 oz de cidre pétillant doux

Doux plaisir

Fort ou doux? Beaucoup des deux!
Dans un verre à bourgogne de 6 ou 7 oz, placer:
2 cubes de glace
1 oz de jus d'ananas
½ oz de cherry brandy
3 oz de cidre pétillant doux
Verser le cidre en remuant légèrement pour mélanger.
Décorer d'un morceau d'ananas et d'une cerise rouge.

Encore, ma chère

Un punch agréable et plein de caractère
Pour 10 personnes:
4 cuillerées à table de sucre à fruits
2 oz de jus de citron
Écorce d'un demi-citron, râpée
4 oz de cherry brandy
2 bouteilles de cidre plat semi-doux
Mélanger le sucre, le jus et l'écorce de citron dans un bol à punch. Ajouter le cherry brandy et brasser pour bien dissoudre le sucre. Ajouter douze cubes de glace et verser le cidre très froid. Servir dans des coupes.



Punch des Fêtes

L'heureux mariage du cidre et de la pomme

Pour 10 personnes:

- 1 tasse de sucre à fruits
- 6 oz de jus de citron
- 10 oz de brandy
- 2 bouteilles de cidre plat doux
- 3 pommes coupées en tranches très minces

Dissoudre le sucre dans le jus de citron et verser dans un grand bol à punch, avec 12 cubes de glace. Ajouter le brandy et le cidre. Laisser refroidir avant de servir.

Les tranches de pommes sont placées à la fin. Servir dans des tasses à punch refroidies.

Variation: on peut faire flotter sur le punch 3 ou 4 morceaux de pelure de concombre, et les retirer après 5 minutes.

Punch tropical

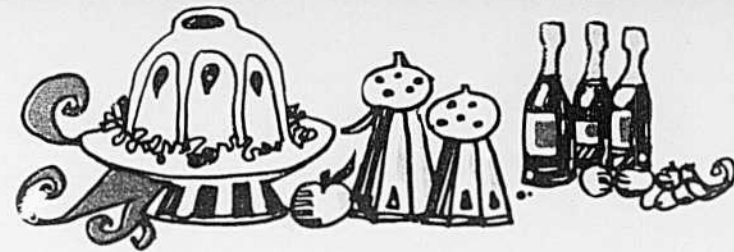
Un punch savoureux, digne des îles du Sud

Pour 15 personnes:

- 1 tasse de sucre à fruits
- ½ tasse de jus de citron
- ½ tasse de jus d'orange
- ½ tasse de jus d'ananas
- 3 oz de triple sec
- 3 oz de rhum blanc
- 1 grosse bouteille d'eau gazeuse (soda water)
- 2 bouteilles de cidre pétillant doux

Mélanger les jus et le sucre avec le rhum et le triple sec. Remuer pour bien diluer et former un sirop uniforme. Verser sur 15 cubes de glace dans un bol à punch. Juste avant de servir, verser l'eau gazeuse et le cidre en remuant légèrement. Garnir de fruits en petits morceaux (cerises, pommes, oranges, citrons, ananas). Servir dans des tasses à punch.

RECETTES AU CIDRE



Le cidre a sa place dans la cuisine.

Nous vous suggérons de faire vos propres expériences, ou d'essayer les recettes de certains livres déjà publiés. Mais, pour vous mettre en appétit, nous vous offrons ici quelques échantillons de recettes que vous trouverez à la fois savoureuses et faciles à préparer.

Éperlans poêlés de Trois-Pistoles

(4 personnes)

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 c. à tb. de beurre ou margarine | 2 c. à tb. d'échalotes émincées |
| 1 c. à tb. de graisse végétale | 1 tasse de cidre sec |
| 12 à 18 éperlans, selon la grosseur | 2 c. à thé de persil émincé |
| | Sel, poivre |

Nettoyer les éperlans, leur couper la tête, bien les laver, saler et poivrer l'intérieur des poissons, les enfariner.

Chauffer une poêle à blanc et y fondre le gras. Faire dorer les éperlans des deux côtés. Les retirer de la poêle, conserver au chaud. Diminuer le feu. Ajouter les échalotes et déglacer avec une tasse de cidre. Laisser réduire de moitié. Saupoudrer de persil haché et servir sur une assiette préalablement chauffée.

N'hésitez pas à utiliser cette recette en camping sur les bords du St-Laurent.

Morceaux de poulets chouchoutés

(6 personnes)

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 4 poitrines et 2 cuisses de poulet | 2 oignons en quartiers |
| ¼ tasse d'huile | 1 piment vert en morceaux |
| ¼ tasse de farine | ½ livre de champignons en lamelles |
| 1 c. à tb. de sel | 1 ½ tasse de cidre sec |
| ½ c. à thé de poivre | 2 doz d'amandes grillées |
| 1 c. à thé de poudre de cari | Choux de Bruxelles |
| 2 c. à tb. de Calvados | (facultatif) |

Mélanger les ingrédients secs et en enrober le poulet. Chauffer une cocotte à blanc, verser l'huile. Dorer les morceaux de poulet. Flamber avec le Calvados. Saupoudrer avec le reste des ingrédients secs. Diminuer le feu et verser une tasse de cidre. Ajouter les oignons, mettre le couvercle et laisser mijoter pendant 1 ½ heure.

Verser le reste du cidre. Faire dorer les champignons et les ajouter au poulet ainsi que le piment. Arroser, vérifier l'assaisonnement.

Cuire du riz dans un bouillon de poulet. Présenter sur un grand plat de service. Monter le riz en dôme. Décorer avec les champignons, les oignons, le piment, quelques amandes grillées (18 à 24) et des choux de Bruxelles cuits au préalable.

Déposer les morceaux de poulet autour du riz et napper de sauce ou servir la sauce dans un saucier.



Boeuf Jeannot

(4 personnes)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 4 tasses de boeuf coupé en cubes (ronde, croupe ou poitrine) (on peut remplacer le boeuf par de l'original ou du chevreuil) | 1 c. à tb. de concentré de tomate |
| 1/4 tasse de graisse | MARINADE |
| 3 tasses de cidre semi-doux | 1/4 tasse d'huile végétale |
| 1/4 tasse de farine | 2 tasses de cidre semi-doux |
| 1 gousse d'ail pressée | 1/2 c. à tb. d'origano |
| 2 tasses de champignons en lamelles | 1 feuille de laurier |
| | 1 tasse d'échalotes |
| | 1 c. à tb. de persil haché |
| | Sel, poivre |

Réunir les ingrédients de la marinade et y faire macérer la viande pendant 24 heures. Egoutter. Conserver la marinade. Chauffer une cocotte à blanc, y fondre le gras. Dorer les cubes de viande. Saupoudrer de farine. Ajouter la marinade et le cidre et laisser mijoter pendant 2 heures environ. 1/2 heure avant la fin de la cuisson, dorer les champignons et les ajouter à la préparation ainsi que le concentré de tomate. Saler et poivrer. Servir sur croûtons.

Gigot d'agneau de St-Hilaire

(4 personnes)

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 gigot de 5 livres environ | MARINADE: |
| 1 à 2 gousses d'ail | 2 tasses de cidre sec |
| 1 c. à tb. de graisse végétale | 1/2 tasse d'échalotes hachées |
| 2 c. à tb. de calvados (au goût) | 2 c. à thé de persil haché |
| 1 c. à tb. de farine | 1/4 c. à thé d'origano |
| 1 c. à tb. de beurre | 1 c. à thé de sel |
| 2 c. à tb. de moutarde forte préparée | 1/2 c. à thé de poivre |

Parer le gigot. L'éponger avec un linge humide, y faire des incisions et y fourrer les gousses d'ail. Mariner le gigot dans le cidre, les échalotes, le persil, l'origano, le sel et poivre pendant 3 heures. Egoutter le gigot. Conserver la marinade. Chauffer une cocotte à blanc, y fondre le gras. Dorer en tous sens. Le flamber avec le calvados s'il y a lieu. Verser un peu de marinade et déposer le gigot au four à 325° 15 minutes par livre pour rosé et 30 minutes par livre pour bien cuit. Arroser de temps en temps. Retirer le gigot. Garder au chaud. Déposer la cocotte sur le feu vif. Dégraisser s'il y a lieu. Incorporer la moutarde et le reste de la marinade. Réduire (couler si vous le désirez) et épaissir avec le beurre ramolli mêlé avec de la farine. Servir sur assiette chaude. Garnir avec des nouilles.

Recettes tirées du livre de Madame Angèle Landry-Duval intitulé LE CIDRE À BOIRE ET À MANGER, publié aux Éditions du Pêlican à Québec, et en vente chez tous les détaillants de cidre au Québec.



Pain de viande chaud

(4 personnes)

- | | |
|---|------------------------------------|
| 2/3 livre de veau haché | 1/4 tasse de persil haché finement |
| 2/3 livre de porc haché | 1/4 c. à thé de poivre |
| 1 tasse d'oignons hachés finement | 2 c. à tb. de sel |
| 1 tasse d'avoine roulée (gruau) | 2 1/2 tasses de cidre sec |
| 1/2 tasse de piment vert haché finement | 3 gousses d'ail |
| 1 oeuf légèrement battu | Thym et marjolaine au goût |

Chauffer le four à 350°. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients, arroser de cidre. Laisser reposer 2 minutes. Verser le tout dans un moule rectangulaire. Cuire de 1 1/2 hre à 2 hres selon la hauteur du moule et servir chaud.

Rôti de porc de Rougemont

(4 personnes)

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 rôti de 3 livres à 3 1/2 dans l'épaule ou la longe | 2 gousses d'ail |
| 1/4 c. à thé de sauge | 1 oignon en rouelles |
| Sel et poivre | 1 c. à tb. de graisse |
| 1 c. à tb. de persil haché | farine grillée |
| | 2 tasses de cidre sec |

Insérer de l'ail dans la viande. Saler et poivrer. Saupoudrer de sauge. Enfariner avec de la farine grillée. Chauffer à blanc une casserole en fonte. Fondre la graisse ou un morceau de couenne. Dorer le rôti de tous les côtés. Verser une tasse de cidre sec, ajouter l'oignon. Diminuer le feu et laisser mijoter 2 heures environ, c'est-à-dire jusqu'à ce que tendre. Pendant la cuisson, ajouter une autre tasse de cidre. Saler et poivrer.

On peut, 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter six pommes de terre coupées en tranches épaisses et vérifier à nouveau l'assaisonnement.

Recettes tirées du livre de Madame Angèle Landry-Duval intitulé LE CIDRE À BOIRE ET À MANGER, publié aux Éditions du Pêlican à Québec, et en vente chez tous les détaillants de cidre au Québec.

L'ASSOCIATION DES FABRICANTS DE CIDRE DU QUÉBEC INC.

Les neuf cidreries suivantes se sont réunies en association dès le début de la légalisation du cidre pour établir des normes de qualité uniformes, et pour renseigner le grand public sur le cidre et son utilisation.

Cellier St-Bernard Inc.

Montée Glass, Hemmingford, Comté St-Jean

Cidrerie Auclair

381 Ozias Leduc, Otterburn Park, Comté Rouville

Cidrerie Le Montagnard Inc.

754 de la Montagne, St-Hilaire, Comté Rouville

Coopérative des Pomiculteurs du Québec

Route 52, Franklin Centre, Comté Huntingdon

Coopérative Montérégienne

705, rue Principale, Rougemont, Comté Rouville

La Cidrerie du Québec Limitée

Rougemont, Comté Rouville

La Pommerie Inc.

930 de la Montagne, St-Hilaire, Comté Rouville

Le Grand Cidrier

317 Ozias Leduc, Otterburn Park, Comté Rouville

Lubec Inc.

St-Antoine-Abbé, Comté Huntingdon

Jambon de la Beauce

1 fesse de jambon	SAUCE:
1/2 tasse de sirop d'érable	1 tasse de cidre doux
1 c. à thé de moutarde en poudre	1 c. à tb. de fécule de maïs
clous de girofle	2 tasses d'ananas coupés en cubes
	2 tasses de pêches en sections
	2 tasses de raisins verts frais

Dans une grande marmite pleine d'eau froide, tremper le jambon 2 à 3 heures.

Jeter l'eau et remplir de nouveau. Mettre sur feu doux et laisser mijoter pendant une heure, retirer.

Mêler la moutarde et le sirop d'érable. Badigeonner le jambon, piquer de clous, placer dans une lèchefrite et cuire au four à 325° 20 minutes par livre. Arroser de temps en temps avec le cidre doux. Retirer le jambon de la lèchefrite et le garder au chaud.

Sauce

Placer la lèchefrite sur feu vif. Dégraisser. Verser le cidre, réduire. Épaissir avec 1 c. à tb. de fécule de maïs et ajouter les fruits.

Cette recette est évidemment prévue pour plus de six portions. Elle convient cependant pour un jambon dans l'épaule ou un jambon roulé à condition bien sûr de réduire les mesures.

Coupe Myriam

SUGGESTION DE FRUITS:

2 oranges en sections	2 pêches en sections
1 pomme pelée coupée en sections	2 poires en sections
1 banane en rondelles	1 tasse de cubes d'ananas
1 tasse de raisins variés	1 tasse de sucre fin
	Cannelle

Déposer les fruits dans un plat. Les couvrir de cidre doux. Saupoudrer le tout du sucre fin et d'une pointe de cannelle. Couvrir et réfrigérer pendant 12 heures.





Dépot légal — 4e trimestre 1972
Bibliothèque Nationale du Québec

LA PRESSE 28 OCTOBRE 1972