



l'émission du **jeudi 29 janvier 2015**

Conception du cidre de glace au Québec

[commentaire](#)

(ré)écouter cette émission *disponible jusqu'au 24/10/2017 06h13*

•
•
•

Un reportage de Pascale Guéricolas, correspondante au Québec

Regardez là comme c'est beau là ! Je vais l'immortaliser celle-là. Regardez comme c'est magnifique ! Y a plein de dessins, c'est magnifique ! On pourrait penser que ce sont des tomates. Je vais vous envoyer des photos de ça.

Ces deux visiteurs, croisés dans un verger du Mont St Hilaire, non loin de Montréal au Québec s'extasient devant les pommes, qu'ils ramassent directement gelées dans l'arbre. Sous l'action du froid, leur enveloppe extérieure ressemble à une peinture abstraite grâce aux dessins tracés par le gel. Cueillies en janvier, elles entrent dans la fabrication d'un nectar unique, le cidre de glace qui vient de recevoir une appellation du gouvernement du Québec.



Conception du cidre de glace au Québec 2 © Pascale Guéricolas - 2015

Le verger Cryo bruisse d'activités en ce froid samedi hivernal, une période pourtant habituellement très calme. Perché en haut d'une échelle, Karim laisse tomber des pommes dures comme des boules de pétanque dans un seau, par une température de -15 degrés.

C'est bucolique, c'est traditionnel, il y a quelque chose là-dedans de super-québécois! Il y a toujours plein de sourires, plein de gens qui viennent mettre la main à la pâte. Mais là, la pomme est gelée, est-ce qu'elle se détache facilement de l'arbre? Elle se détache super-facilement, c'est vraiment même très fragile, car les branches larguent le fruit très rapidement. Là je pense qu'on a la température parfaite pour avoir de la pomme gelée dans l'arbre.

Depuis une vingtaine d'années, plusieurs producteurs de cidre mettent à profit les froids intenses de l'hiver. Ce professeur en horticulture détaille les effets du gel sur le fruit :

Il va séparer l'eau, qui est à l'intérieur des cellules et le sucre. On voit vraiment une concentration presque exclusive de sucres, très peu d'eau. C'est un peu le même principe

du vin gelé, raisin gelé, et ça nous fait un produit exceptionnel qu'on ne peut pas trouver partout.

Rapidement après la récolte, ces pommes gelées sont pressées pour récupérer leur jus riche en sucre, qui fermente ensuite pendant des mois en cuve. Autre méthode pour obtenir du cidre de glace, faire geler à l'extérieur le jus de pommes cueillies en automne. De fait, neuf dixièmes de la production s'obtiennent de cette façon.

Récemment, le ministère de l'agriculture a reconnu "le cidre de glace" obtenu à partir de jus et de pommes gelées dehors comme un produit québécois unique. Un verre à la main, cette visiteuse décrit les fruits que lui évoque cette boisson, dont le taux d'alcool tourne autour de 11 ou 12 degrés.



Conception du cidre de glace au Québec © Radio France - 2015 / Pascale Guéricolas

Lychee évidemment, ça sent le fruit tropical, à la limite un peu de banane, ça sent très bon! Je suis aux anges, j'ai des anges qui tournent autour de ma tête, oui, oui!

Le cidre de glace se retrouve de plus en plus sur la table des Québécois, mais aussi à l'étranger, où des amateurs apprécient de déguster l'hiver en bouteille...