

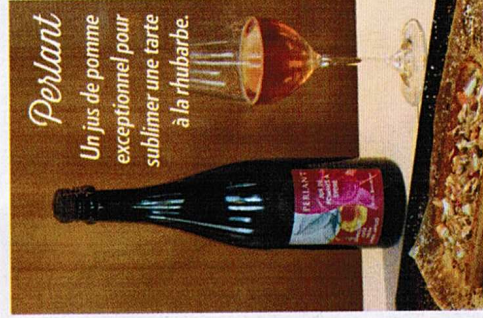
Le trésor du cidre

Eric Bordelet est « pomologue » et « poirologue ». Son château en ruine d'Hauteville, au village de Charchigné, en Normandie, est un conservatoire des plus anciennes variétés de pommiers et de poiriers. Ces derniers, âgés de 400 ans, peuvent atteindre 30 mètres de hauteur. De 1986 à 1991, Eric Bordelet fut le sommelier d'Alain Passard à L'Arpège. Encouragé par le chef et certains des plus grands vignerons de France, comme Didier Dagueneau et Anselme Selosse, il reprend en 1992 la propriété de ses parents et se découvre une nouvelle passion : le sydre (l'orthographe d'origine), le poiré et le jus de pomme...

« Nous ramassons chaque fruit à la main au pied des arbres, de septembre à Noël. Tout est bio, mais je refuse la notion de cidre fermier, qui est synonyme pour moi de cidre rustique sentant un peu l'étable... » Aujourd'hui, Eric Bordelet est une star mondiale dont on s'arrache les bouteilles vendues au compte-gouttes. Son sydre millésimé (13 €), élaboré à partir de quinze variétés de pommes, peut se conserver vingt ans. Droit, minéral avec de beaux amers en fin de bouche, c'est un régal pour les vacances ou les piqueniques, avec une belle volaille rôtie aux giroldes ! Alain Passard, quant à lui, adore son poiré cristallin et pur (17 €) produit à partir d'une vingtaine de variétés de petites poires au goût sauvage qu'il sert sur une asperge blanche cuite à la vapeur au miel, au citron et à l'huile d'olive. Mais la merveille des merveilles, est son incroyable jus de pommes à sydre, le Perlant (10,50 €), d'un bel or profond, sans alcool, qui vient sublimer la tarte à la rhubarbe confite, éclats de dragées caramélisées et bonbons berlingots. Ces produits gastronomiques ciselés par un orfèvre du goût laissent la bouche fraîche et nette. A déguster tout l'été ! ■



Poiré
Une merveille
aussi bien sur
une entrée que
sur un dessert.



Perlant
Un jus de pomme
exceptionnel pour
sublimer une tarte
à la rhubarbe.



Les trois étoiles
Michelin Alain Passard
sert le poiré cristallin
d'Eric Bordelet.

**Où
les trouver ?**

A la Grande
Epicerie de Paris au
Bon Marché.
ericbordelet.com.
lagrandeepicerie.com.



*Pineau
des Charentes
qui ne dédaigne
pas la
bouteille*

Voluptueuse Charente

Si vous passez vos vacances dans la Charente, cet rendez-vous au village d'Angéac. Au milieu de la bruyère matinale, vous y découvrirez une merveilleuse propriété tenue depuis huit générations par la famille Rivière : le Domaine des Gatinauds, 30 hectares de vignes, dont la plupart ont plus de 90 ans. Ici est élaboré l'un des fleurons oubliés de notre gastronomie, le pineau des Charentes, à base de jus de raisin frais et de cognac distillé au feu de bois dans des alambics en cuivre rouge (17 °C d'alcool).

Le pineau François 1^{er} des Rivières est un nectar rare que s'arrachent les plus grands restaurants trois étoiles de France, comme L'Astrance à Paris, L'Auberge de l'Ill en Alsace et la Maison Troisgrands à Roanne. En rentrant de la plage, le soir, 4 ans d'âge rouge servi très frais sera un apéritif de roi que l'on pourra agrémente de toasts au foie gras ou au gorgonzola. Finalement, d'un rouge intense et brillant, nez de fraise et de framboise, arrière-goût de griotte... C'est au dessert que ce pineau au caractère vraiment sublime, comme le préconise le chef étoilé Geoffroy Maillard, de La Table d'Eugène à Paris, qui nous a préparé une délicieuse salade de fruits rouges parfumés au jus de hibiscus accompagnée d'un sorbet au pélagonium (variété de géranium comestible, au goût subtil de menthe).

Le pineau François 1^{er} est vendu 20 € aux caves Augé.
116, boulevard Haussmann, Paris VIII^e. Tél. : 01 45 22 16 97.
www.pineaufrancois.com.

**Un nectar
s'arrachent les plus
grands
restaurants
trois étoiles
de France**

(Suite page 103)