

## GAP

## Les chômeurs ont rendez-vous avec l'emploi, demain au Quattro

» Demain de 9 h à 16 h au Quattro, la Ville de Gap et Pôle Emploi organisent la troisième édition de la "Grande journée de mobilisation pour l'emploi". « L'objectif, c'est de donner la possibilité à des chercheurs d'emploi de repartir avec un contrat ce jour-là », insiste Roger Didier, maire de Gap. Cette année, 200 postes, proposés par 67 employeurs, seront à pourvoir. Lors de la précédente édition, près de 5 000 personnes étaient venues (notre photo). L'entrée est gratuite et ouverte à tous.



## ALPES DU SUD

## Élections à la CCI 05 et CCI 04 : les résultats sont tombés

» Du 20 octobre au 2 novembre, les dirigeants d'entreprises ont voté aux élections pour les Chambres de commerce et d'industrie (CCI). Dans les Hautes-Alpes, la liste d'Éric Gorde (notre photo), président de la CCI 05, était la seule en lice. Avant ajustement de la base électorale, la participation a été de 16 %. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, Roland Gomez, patron de Proman soutenu par l'Union pour l'entreprise 04, a battu la présidente sortante de la chambre, Nicole Peloux.



## VOTRE RÉGION

HAUTES-ALPES | Des vergers de La Roche-des-Arnauds aux caves présidentielles : l'ascension de la société Apple des cimes

## Le produit made in 05 qui a conquis l'Élysée

Créée par six passionnés de leur terroir, la SAS Apple des cimes a pour ambition de valoriser les produits de montagne en général, et ceux des Hautes-Alpes en particulier. L'aventure a débuté il y a quelques années et aujourd'hui, s'invite dans les meilleures caves et sur les cartes de quelques grands restaurants gastronomiques. Et le plus formidable, c'est que, du verger à la mise en bouteille, toutes les étapes de cette sublimation de la pomme sont effectuées sur le territoire.

lendemain. Aussi, même si la maturation sur l'arbre revêt une importance capitale, le risque de voir la récolte par terre implique un ramassage immédiat. C'est que, pour faire le nectar qui nous préoccupe aujourd'hui, tout fruit ne provenant pas de la branche nourricière se verra irrémédiablement délaissé. En d'autres termes, le sol pour le cidre, l'arbre pour notre ambrosie.

## La Pomme givrée a conquis l'Élysée

Mais alors, si ce n'est pas du cidre, qu'est-ce que c'est ? Une liqueur ? Certes non ! Un alcool fort ? Pas davantage. En fait c'est un "vin", un "vin" de pomme fait à base de Reinette blanche et que la SAS "Apple des cimes" décline en trois cuvées : la Pomme givrée®, produit phare qui s'obtient par cryo-concentration, l'Orientale®, à laquelle on ajoute du safran (épice maison cultivée à La Roche-des-Arnaud) et la Pomme rôtie®, qui contrairement aux deux premières, se fait par cuisson en basse pression atmosphérique. Un "vin" liquoreux-acide, voilà bien une association incroyable quand on sait que, plus un vin gagne en sucre, plus il perd en acidité. Alors, pouvoir ressentir les deux dans un même produit, élargit forcément le champ des possibles en matière de dégustation.

Et quelques grands restaurants ne s'y sont pas trompés comme Le péché

gourmand, à Briançon (une étoile), mais aussi L'esprit de la violette (une étoile) à Aix-en-Provence, l'Alcione (une étoile) à Marseille, La Pyramide (deux étoiles) à Vienne ou encore Le Flocon de sel (trois étoiles) à Megève.

Mais surtout, depuis la fin août de cette année, la Pomme givrée est à l'Élysée. Un produit haut-alpin au cœur de l'État ! Voilà bien matière à s'enorgueillir ou pour le moins, se féliciter. Une chose rendue possible par l'intermédiaire de Christophe Pierrel, alors conseiller de l'Élysée, qui, amoureux de cette pépite, a proposé aux membres d'Apple des cimes de les mettre en relation avec Guillaume Gomez, chef des cuisines de la présidence de la République. Et vu l'enthousiasme du chef, tout porte à croire que l'Orientale pourrait suivre.

Aussi, fort de ces résultats non pas prometteurs mais plus qu'aboutis, les membres d'Apple des cimes continuent leurs expérimentations qui devraient déboucher sur une quatrième cuvée, dans laquelle le coing viendrait rejoindre la pomme.

Et quand on a goûté à ce précieux liquide ambré, il tarde de savoir quelles autres saveurs ce nouveau produit sera en mesure de proposer à nos papilles déjà toutes prêtes à la dégustation.

Gérald LUCAS

Retrouvez notre diaporama sur le site internet du Dauphiné Libéré.



La mise en bouteille de la pomme givrée au domaine du Petit Août. Photo : Gérald LUCAS



Les bonnes tables de la région et au-delà, n'ont pas résisté au plaisir de faire découvrir ce produit entièrement haut-alpin. Jusqu'à l'Élysée, où Christophe Pierrel a servi de guide à Isabelle et Christian Haupt pour rencontrer et convaincre le chef Guillaume Gomez. Photos Philippe Rostain et G. L.



## Une histoire née par hasard, au Canada...

En 2008, Isabelle et Christian Haupt voyagent au Canada et goûtent par hasard le cidre de glace, qui, comme son nom ne l'indique pas, n'est pas un cidre mais un produit fabriqué comme un vin.

Un "vin" de pomme, est-ce possible ? Conquis, ils s'empressent à leur retour de faire découvrir la chose à leurs amis Philippe et Claudine Rostain ainsi qu'à Anne et Yann de Agostini.

Philippe est expert en goût (diplômé universitaire d'analyse sensorielle et de dégustation) et Yann est le vigneron bien connu du Domaine du Petit Août à Thëus.

Il n'en faut pas plus pour que tous les six se lancent le défi de créer cette petite merveille dans les Hautes-Alpes, pays de la pomme. Et si le Canada a le froid pour lui, le département le plus haut de France a lui... l'altitude.

Caractéristique déterminante, puisqu'il est largement admis que les fruits de montagne ont cette particularité, du fait des grands écarts thermiques jour-nuit, que les acides



Yann de Agostini, Philippe Rostain, Anne de Agostini, Claudine Rostain, Isabelle et Christian Haupt, les créateurs de la Pomme givrée, de l'Orientale et de la Pomme rôtie. Photo Gérald LUCAS

sont moins dégradés lors du mûrissement. Or, si notre équipe émet un léger bémol à l'attention du Cidre de glace, c'est bien pour son déséquilibre en acidité par rapport à l'importance du sucre.

S'ensuivent trois années de tâtonnement et de tests, durant lesquelles, cocotes minutes et autres tuyaux s'improvisent alambic, et où mélanges

de pommes aux caractéristiques diverses se multiplient. Finalement le choix de travailler en mono-variétal à 90 % s'impose et aboutit, en 2014, à la première commercialisation du produit. Depuis, la Pomme givrée s'est affinée, d'autres cuvées sont nées, d'autres sont à naître et les étoiles ont commencé à s'éclairer jusqu'à rencontrer l'Élysée.

## Comment ils produisent ce nectar

Pour obtenir ce nectar, il faut des pommes mûries tardivement et à une altitude relativement élevée, une cueillette tardive qui se fait à maturité la deuxième quinzaine d'octobre. Et c'est sur le domaine du Roure, à La Roche-des-Arnauds, à près de 1 100 m d'altitude, que la société Apple des cimes s'approvisionne à 90 %, en reinette blanche. Puis, environ trois semaines après – la pomme est un fruit climatique, dépendante de l'éthylène qui agit comme une hormone végétale, et qui permet au fruit de continuer à mûrir après avoir été cueilli – c'est l'heure du pressage avec tri sélectif chez Alexandre Dévoluy, arboriculteur à Lettret.

Toute la suite du processus est effectuée aux chais du domaine du Petit Août à Thëus (chez Yann de Agostini, l'un des fondateurs de la société) : clarification des jus par élimination des bourbes (déchets issus du pressage) puis phase de concentration des jus.

Pour la Pomme givrée et l'Orientale il s'agit de cryo-concentration. Les jus passent à -20° ce qui permet de retirer l'eau en enlevant les cristaux de glaces et de con-



Au cœur du laboratoire Acanthis, voici le jus traité à chaud de ce qui sera la Pomme rôtie. Photo : Philippe ROSTAIN

centrer les jus sept fois.

Pour la Pomme rôtie la concentration s'effectue par chaleur en basse pression atmosphérique (permet de ne pas brûler les arômes) avec l'aide technique du laboratoire Acanthis, à Lar-

dier, sous le regard attentif de Benoît Articaux, son directeur. Puis, dans tous les cas, les jus concentrés sont mis en fermentation jusqu'à atteindre 11 % alc/vol. Enfin, les jus sont filtrés et mis en bouteilles. Plus de 10 kg

de pommes sont nécessaires pour obtenir un litre de produit fini.

Apple des cimes a produit 2 300 bouteilles cette année, en produira 3 500 en 2017, avec un objectif, à terme, de 5 000.