

## Hautes-Alpes

# Les cidres de glace haut-alpins séduisent un triple étoilé parisien

**Les cidres de glace d'Apple des Cimes, produits dans les Hautes-Alpes, ont fait leur entrée sur la carte de l'Alléno Paris, restaurant trois étoiles du Guide Michelin. Un premier pas sur le marché parisien, qui est synonyme de réussite pour cette entreprise locale.**

« Nous ne pensions pas atteindre ce niveau. Arriver sur de bonnes tables, oui, mais pas jusqu'à des restaurants trois étoiles du Guide Michelin », s'étonne encore avec émerveillement Christian Haupt.

Il y a quelques semaines, cet entrepreneur haut-alpin reçoit la nouvelle : les cidres de glace de sa société Apple des Cimes prennent place sur la carte de *L'Alléno Paris*, l'un des restaurants du Pavillon Ledoyen, dirigé par le chef Yannick Alléno.

Un restaurant gastronomique, niché au cœur du 8<sup>e</sup> arrondissement et auréolé de trois étoiles au Guide Michelin. Pour cette petite entreprise de La Roche-des-Arnauds, retrouver ses bouteilles sur l'une des plus prestigieuses tables de la capitale est synonyme de réussite.

### Du "made in Hautes-Alpes" inspiré d'une boisson canadienne

« Nous avons découvert le cidre de glace lors d'un voyage au Québec, explique Christian Haupt en se remémorant la genèse de cette incroyable histoire. Et puis, nous nous sommes aperçus qu'il y avait des vergers de rénettes blanches dans notre village haut-alpin. Alors, nous avons eu l'idée de combiner les deux. » Il y a sept ans, avec sa femme et deux autres couples, Christian Haupt lance donc Apple des Cimes, afin de créer une version made in Hautes-Alpes de cette boisson canadienne.

Malgré son nom, le cidre de glace est loin du célèbre breuvage breton. « C'est une boisson sans bulle, qui titre entre 9 et 11 %, et qui est donc

plus proche d'un vin liquoreux », souligne finement le directeur.

Les pommes sont pressées et « le jus est mis en cryoconcentration pour éliminer 80 % d'eau. Ce jus concentré est enfin mis en fermentation, comme le vin », explique Christian Haupt.

Pour l'instant, Apple des Cimes propose quatre gammes. Des classiques, mais aussi des versions plus surprenantes comme « l'Orientale », réalisée avec « du safran local ».

### Des cidres « qui tutoient les grands crus », avec des « retours exceptionnels »

À Paris, ce sont « La Pomme givrée » et « Givre & Coing » qui ont séduit Jean-Baptiste Bosc, chef sommelier des restaurants du Pavillon Ledoyen. Il y a cinq ans, ce professionnel repère les cidres de glace d'Apple des Cimes. « C'est un produit qui fait énormément écho à ce que le chef Yannick Alléno veut transmettre dans la concentration de ses sauces, souligne le sommelier. Il utilise un procédé qui est assez similaire à ce que l'on fait avec le cidre de glace, une cryoconcentration. »

« La Pomme givrée » est proposée dans l'établissement en association avec un dessert : « une glace à l'extraction de coques de noix torréfiées, pomme texturée et gelée au Calvados, gavotte à la farine de seigle ». Rien que ça.

« Ce qui est fou dans ce produit, c'est à quel point on peut avoir des notes très gourmandes et une énergie, une fraîcheur qu'on n'a pas dans un cidre classique. »

Le cidre de glace au coing, « plus acidulé et moins sucré » est quant à lui dégusté avec une suite de fromages. En somme, des produits haut-alpins qui « tutoient les grands crus de France et du monde », note Jean-Baptiste Bosc. En plus, « on a des retours exceptionnels sur ces produits », conclut, ravi, le chef sommelier, depuis ses bureaux parisiens.

Pour l'instant, la petite production d'Apple des Cimes, représente l'équivalent de 4000 à 5000 bouteilles par an et est principalement commercialisée, « entre la Haute-Savoie et le Var ». Mais attention, on le retrouve déjà sur plusieurs tables étoilées. *Le Bocuse* à Collonges, *La Villa Madie* à Cassis, ou encore *Les Tables de Gaspard* à Saint-Crépin, seul étoilé du département.

### Un pied dans le marché parisien

Bref, Apple des Cimes connaissait déjà son petit succès. « Mais cette opportunité, sur une table de ce prestige, permet de nous ouvrir le marché parisien », s'exclame avec enthousiasme Christian Haupt.

● **Camille Gagne Chabrol**



Christian Haupt (à gauche) rencontre Jean-Baptiste Bosc, chef sommelier des restaurants du Pavillon Ledoyen. Photo Sandrine Haupt

**Pour votre sécurité, ne doublez pas un chasse-neige ou une saieuse en intervention.**

**Doubler un engin en intervention, c'est dangereux : projections de neige, changement d'adhérence, angles morts... et c'est interdit par le Code de la route (article R.414-17) amende forfaitaire de 135 €.**

Respectez le travail des déneigeurs et donnez-leur toujours la priorité.

hauts-alpes.fr

**Hautes-Alpes**  
le département