

Dîner du 29 septembre 2012 au restaurant PomZe

14 participants dont 4 invités. Ce sujet hors des sentiers battus n'a pas séduit et pourtant nous y avons pris grand plaisir et découvert le monde de la pomme sous bien des angles.

Animation par l'un des deux propriétaires du restaurant Daniel Dayan.

Le restaurant PomZe

Pour ceux qui veulent en savoir plus, n'hésitez pas à aller sur leur site (inutile de rappeler que nous n'avons aucun conflit d'intérêt !) http://www.pomze.com/PomZe/article.php3?id_article=62 Voici d'ailleurs l'introduction de la partie historique

Pomze a été conçu par Daniel et Emmanuel Dayan, avec le soutien du groupe d'arboriculteurs Vergers d'Anjou.

Le projet est né d'un constat partagé : à la fois connue et méconnue, naturelle et quasi-universelle, la pomme - ou plutôt les pommes - sont les héritières de plusieurs siècles de travail, du verger à l'alambic et parmi les plus nobles produits des terroirs français.

Pour être plus précis, nous avons appris que ce restaurant a été fondé en octobre 2002 par les deux frères Dayan : l'un est ancien élève de l'école centrale et a été cadre dans une banque d'affaires à Londres et l'autre ingénieur à l'international (Japon en particulier). Il a fallu un an pour nouer des contacts avec différents professionnels de la pomme (fruit au couteau, cidre, Calvados) de toutes régions afin d'élaborer une communication facile à retenir. Après dix ans de travail, on peut dire « mission accomplie ».

Ce restaurant, par essence, lie la culture française et japonaise pour plusieurs raisons

- La bonne connaissance de la culture japonaise par les patrons
- Le chef est japonais et c'est une tradition
- Le Japon est un pays où la pomme joue un rôle essentiel

La pomme dans tous ses états

La pomme est un fruit international puisqu'il est présent dans presque toutes les régions du monde en dehors de l'Afrique (Afrique du sud exclue). Chaque pays a ses variétés favorites parmi les 3000 races mondiales et ses recettes favorites dont la fameuse tarte aux pommes qui se décline en tarte Tatin, apple pie, appfle strudel ... Dans le restaurant PomZe, pas moins d'une centaine de races de pommes sont présentées chaque année sous forme de desserts, d'accompagnements de plat principal, de cidre ou d'alcool. Notons également que la pomme est le premier fruit introduit dans l'alimentation des enfants : rappelez-vous les séances d'ingurgitation de compote à la petite cuillère au seuil du sevrage lacté !

La pomme a également inspiré de nombreux artistes : peintres et écrivains en particulier. Ne peut-on ignorer que l'histoire de l'humanité a débuté avec une espèce de maldonne entre Dieu, Adam et Eve, attisée par un serpent machiavélique.

Si certaines races sont millénaires, l'agronomie moderne découvre de nouveaux hybrides (par greffage et non par manipulation génétique directe) plus résistants aux maladies dont la tavelure. Citons la Pink-Lady il y a 20 ans et la pomme Ariane encore plus récemment avec un site spécifique à découvrir <http://www.pomme-ariane.com/>. Les pommes à cidre sont bien différentes des pommes au couteau et chaque région cultive des pommes différentes ; ceci se ressent au niveau de l'extrême variété des cidres qui sera objectivée lors du diner.

Historiquement, le cidre a été la boisson des gaulois et cette tradition s'est perpétuée pendant des siècles. Un premier coup d'arrêt a été porté lors de la première guerre mondiale où les poilus étaient abreuvés au rouge et à la gnole avant de se faire décimer. Ces deux boissons sont alors devenues la boisson des braves. Le deuxième coup porté l'a été par les deux firmes de cidre : Loïc Raison et l'Écusson qui ont généralisé la pasteurisation du cidre. A force de stratégie de vente et d'inondation des grandes surfaces, ils ont réussi à assurer la quasi-totalité de la production nationale avec un produit bas de gamme. Même lorsqu'ils essayent de faire des efforts pour élever le niveau, la qualité n'est pas au rendez vous. Troisième problème : le cidre est assimilé à la boisson des crêperies ce qui n'est pas très porteur de haut de gamme. On comprend ainsi mieux la lutte des propriétaires du restaurant PomZe et de certains producteurs de pomme afin de relever le niveau. Bon courage !!!

La dégustation

Clairement, le but de cette dégustation (4 cidres et un poiré) a été de nous faire découvrir le cidre par toutes ces facettes. Objectif réussi : chacun des cidres avait des caractéristiques bien définies et chacun a pu exprimer ses goûts. Les uns en ont apprécié certains que d'autres repoussaient. Le pourquoi vient de la sélection des pommes en fonction des terroirs et des méthodes de fermentation et de conservation. Les amateurs de vins que nous sommes reconnaissons bien les fondements de la vinification de qualité.

Royal Guillevic

Fabriqué dans le Morbihan, il est issu d'une seule variété dont la caractéristique est qu'elle peut être consommée au couteau. La robe est dorée, bulle est très fine et la bouche est douce et fruitée. Il ne titre que 3,5° et a fait l'unanimité.

Txopinondo Sagarnoa.

Cidre d'origine basque fabriqué par M. Lagadec, breton d'origine et basque d'adoption. Le vieillissement est élevé sur lie en fût avec un résultat à l'opposé du précédent ; certains ont adoré d'autres n'ont pas adhéré mais personne n'est resté indifférent !

Ce cidre est sans bulle avec de l'acidité (6°). Il a une forte structure avec une dominante pomme et beaucoup de caudalies. Servi avec une salade très subtile (plusieurs assaisonnements avec les différents ingrédients dont la féta grecque), il tient très bien. De fait, la fermentation est poussée à l'extrême pour atteindre la pique acétique. Absolument incroyable car ce défaut n'est pas perçu en tant que tel.

Cidre Charlotte Corday

Inutile de dire que ce cidre est normand avec un tel nom. Il vient de la région de Domfront dans le pays d'Auge. Il titre 4,5° et des arômes fermentaires terribles qui nous ont fait passer au suivant.

Cidre grande cuvée du pays d'Othe

La forêt d'Othe est située près de Troyes et a été rendue tristement célèbre à cause de la traque récente d'un fameux criminel. Ce cidre est fait selon la méthode champenoise avec un dégorgement (élimination des ferments par la congélation de la lie déposée près du goulot de la bouteille). Ce cidre a fait l'unanimité dans le bon sens. Il titre 7°.

Le nez est un peu fermentaire mais la bouche est éclatante avec du fruit de la rondeur ; les notes de tanins sont perceptibles en milieu de bouche. Il a très bien accompagné un magret de canard du sud ouest cuit en alternance à haute (grill) et basse température (80°).

Poiré Charlotte Corday

Issu de la région de Domfront. Il a un nez un peu fermentaire. En bouche, l'acidité et le fruit s'équilibre net en final des notes salées. A bien accompagné un remarquable dessert : cheese-cake caramélisé aux pommes et aux fruits rouges.

Sur la lancée, certains se sont adonnés au plaisir du Calvados avec une comparaison de calvados issus de trois régions et de trois millésimes dont le plus ancien était 1984.