

**Cidre.** Après avoir brillamment lancé, en trio, aux côtés d'Alexandre Faupin et de Nicolas Seyve, la bière beaunoise : la Belenium, Jean-David Camus poursuit sa découverte des arts de la fermentation alcoolique avec de nouveaux amis par la création de la première cidrerie artisanale à Beaune.

## Des cidres bourguignons travaillés comme des grands vins



Tout début 2015, (JDP n°4430), nous avons laissé Jean-David Camus en pleine combinaisons (secrètes) de malts et de houblons, alors qu'il donnait vie, dans la capitale des grands vins de Bourgogne, à Belenium, la première brasserie artisanale domiciliée Beaune depuis plus de 50 ans. Aujourd'hui, cette aventure pleinement réussie, c'est dans les pommes que nous le retrouvons. Et c'est avec la même audace, que seule la passion excuse, qu'il lance au pays de Bacchus : Éclectik, la première cidrerie artisanale beaunoise. Pour ainsi marcher sur les terres bretonnes et normandes, Jean-David Camus peut compter sur trois amis passionnés par le goût... et le renouveau du cidre : Véronique Masse, Patrick Mougouin et Jean-Arnaud Frantzen. Ils travaillent depuis plus de 20 ans aux côtés de brasseurs, distillateurs et vignerons, en France comme à l'étranger.

### CIDRE NOUVEAU

Toujours avides de rencontres et de nouveautés gustatives, ils ont, comme de nombreux amateurs, fait le constat que depuis quelques années le monde du cidre est en plein renouveau, à l'image de ce qui se passe avec la bière artisanale, les vins nature, les pétillants naturels... Le secteur des vins et spiritueux (donc des cidres !) change, est plus varié que jamais, en adéquation avec la demande de consommateurs en quête d'authenticité, de produits sincères qui renouvellent les traditions. « Le cidre est une boisson passionnante qui vit une révolution sans précédent. C'est un produit que l'on redécouvre pour toutes ses qualités de boisson naturelle, vivante, grâce à des petits producteurs passionnés aux quatre coins du monde. Certains réinventent la tradition et un héritage local fort, quand d'autres partent d'une page blanche et inventent des cidres très singuliers. Tous remettent en question l'ordre des choses en s'inspirant notamment du monde du vin, avec un travail sur le sol, l'année, les assemblages... Côté gastronomie, le cidre n'est heureusement plus cantonné aux crêpes ou galettes ! C'est une boisson noble et accessible à la fois, qui nécessite un véritable savoir-faire dans son élaboration, avec une immense complexité en bouche permettant des accords mets-cidres fantastiques », affirme le



Les pommes, les produits et l'équipe d'Éclectik, la première cidrerie de Beaune.

quatuor.

### FERMENTÉS ET ÉLEVÉS À BEAUNE

En novembre 2020, Éclectik a commencé à élaborer à Beaune, dans une minuscule cave du centre-ville, son premier millésime. Après six à huit mois d'élevage en fûts et quelques mois de refermentation en bouteilles (comme pour le champagne), les premiers cidres Éclectik sont aujourd'hui prêts à être dégustés. « Pour notre première récolte, en 2020, nous avons acheté auprès de petits producteurs, certifiés bio ou engagés dans une approche durable, nos jus de pomme, directement à la sortie des pressoirs le jour de la récolte. Nous avons fait notre sélection dans des régions de tradition cidricole reconnue, comme le Pays d'Othe (à cheval entre Bourgogne et Champagne), le Pays d'Auge en Normandie, mais aussi des terroirs plus sauvages comme la Vingeanne, à cheval sur la Côte d'Or et la Haute-Marne. »

Pour la récolte 2021, Éclectik a complété ces approvisionnements par des jus provenant d'autres terroirs, comme la Lorraine ou le Perche et même, plus localement, de vieux vergers locaux sur Beaune, Savigny-lès-Beaune, Levernois ou Sainte-Marie-la-Blanche. L'objectif :

avoir à disposition une vaste sélection de jus, issus de terroirs très variés et comprenant des dizaines de variétés de pommes, elles-mêmes de typicités gustatives différentes, « comme une large palette de couleurs à partir de laquelle composer ».

Après le pressurage des pommes (il faut environ un tonne de pommes pour 500 litres de jus), les jus fermentent à Beaune, de façon naturelle, avec leurs levures indigènes, lentement, sans intervention mais avec un contrôle permanent et quelques opérations techniques (ouillage des fûts, soutirages réguliers) visant à arriver à l'objectif de qualité fixé par la cidrerie. « Nous choisissons pour la fermentation de chaque cidre le contenant le plus adapté à son potentiel aromatique et nos envies futures de création. Nous avons à disposition des fûts de différentes tailles et de différentes origines : vins de nombreux terroirs et cépages (Bourgogne, Jura, Loire, ...), spiritueux multiples (whisky, armagnac, cognac, fine de Bourgogne, ...). Ils ont tous contenu des nectars d'exception et la qualité de nos cidres leur doit beaucoup. Ce sont des amis vignerons ou distillateurs qui nous les ont donnés. Nous travaillons à petite échelle et en réseau », détaille Jean-David Camus.

À l'image des grands vins, les cidres Éclectik sont ensuite élevés de nombreux mois dans ces fûts, pour développer leur complexité aromatique à travers des échanges très lents entre le cidre et les fûts. Puis vient l'étape de la création des assemblages. Au gré des envies et après de nombreux essais, les produits finaux voient le jour. Après la mise en bouteille, via l'ajout de levures et d'un peu de sucre (méthode champenoise), l'effervescence apparaît au bout de quelques mois.

« Certains cidres sont issus de fûts isolés pour leur qualité particulière. D'autres sont créés en assemblant plusieurs fûts (et donc plusieurs terroirs cidricoles et types de contenants) pour obtenir des produits très singuliers. Quelques cidres, en série limitée, peuvent également contenir des macérations ou jus de fruits (orange amère pour Amer Amor) ou des houblons. »

On le voit, rien n'est interdit et le nom Éclectik n'a pas été choisi au hasard ! Il reflète l'état d'esprit et les valeurs de la cidrerie : diversité des terroirs, des variétés de pommes et des fûts, l'enthousiasme, l'envie de faire des choses différentes, avec un petit grain de folie !

FRÉDÉRIC CHEVALIER

◆ [eclectik-cidrerie.com](http://eclectik-cidrerie.com)

## La démarche commerciale en question

EN COLLABORATION AVEC GUILLAUME PETITJEAN, DIRIGEANT DES ENTREPRISES DIJONNAISES DE CONSEIL EN STRATÉGIE COMMERCIALE SUXECO ET 1<sup>ÈRE</sup> GÂCHETTE.

DR



### Pourquoi est-ce important de travailler son écoute ?

Comme de nombreux exercices, l'écoute se travaille et nécessite une phase d'apprentissage, laquelle permet d'atteindre une certaine maîtrise, qui conduit au plaisir. Une fois ce stade atteint, c'est une dynamique positive qui se met en place, car plus on gagne en maîtrise, plus on prend du plaisir et plus on est efficace.

Ce processus est le même dans de nombreux domaines. Qu'il s'agisse, par exemple, de la pratique d'un sport ou de musique, on traverse des phases exigeantes, parfois difficiles, qui nécessitent des efforts et de la persévérance. Le plus grand risque est d'abandonner devant la difficulté, sans avoir tiré les bénéfices de notre travail, qui de fait se transforme en pure perte. Persévérer dans l'apprentissage de l'écoute se révèle être un investissement fructueux. D'une part sur le plan humain, car l'écoute concerne tous les domaines de notre vie : familial, amical et professionnel. D'autre part, dans la recherche de la performance, car savoir écouter est d'une grande efficacité, notamment lorsque l'on occupe une fonction de management ou que l'on évolue dans un contexte commercial.

**En conclusion, apprendre à travailler l'écoute active, consiste à faire vivre l'échange par des questions. Cette approche poursuit un objectif précis, celui de faire évoluer une situation de façon constructive, donc positive.**