

À Caen, Janvier 2019

# Partenaires de goût et de valeur

Producteurs de cidre PAYS D'AUGE AOP et Artisans-boulangers de Paris Ile de France travaillent à mettre en avant l'accord roi « Galette aux amandes et Cidre AOP PAYS D'AUGE ».

Les artisans-boulangers de Paris Ile de France proposent des produits de qualité, artisanaux et de haute valeur gustative. Ces valeurs sont complètement partagées par les producteurs de PAYS D'AUGE AOP.

Structurés aux saveurs fruitées et moelleuses, de faible acidité, les cidres PAYS D'AUGE sont conseillés par de nombreux œnologues et sommeliers sur les desserts et tout particulièrement avec la fameuse galette aux amandes. Production confidentielle, ces cidres sont non gazéifiés, non pasteurisés, en prise de mousse naturelle, sans sucres ajoutés, du pur jus ! LE paysage normand en 1 bouteille.

*Les producteurs se bougent :*

Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive le PAYS D'AUGE AOP vient couronner le **concours de la meilleure galette aux amandes des boulangers de Paris Ile de France**.

Autour de l'épiphanie, les producteurs viendront en boulangeries pour proposer leur cidre en **dégustation**. Les boulangers partenaires offriront une bouteille de cidre à déguster avec une galette aux amandes 6 personnes pour fêter les rois en toute convivialité.



**#Savoir-faire**  
**#pétillant**  
**#AOP**  
**#Pays d'Auge**  
**#qualité**  
**#paysages**  
**#naturalité**  
**#haute valeur gustative**  
**#Normandie**

### **le regard d'Arnaud Delmontel. boulanger-pâtissier**

« Cela fait plus de 15 ans que je travaille avec le même producteur pour son cidre AOP PAYS D'AUGE. Je connais la personne qui a fait ce produit et j'ai visité le domaine, c'est un artisan, comme moi, qui réalise l'ensemble de l'élaboration de bout en bout. L'AOP PAYS D'AUGE est un cidre en prise de mousse naturelle, sans gaz ajouté, en adéquation avec ce que je défends dans mes créations. Je le mets en avant particulièrement au moment de la galette des rois. Ces cidres sont d'incroyables alliés pour leurs côtés beurrés et le mariage des pommes et de l'amande est très intéressant. Je le propose même en magnum, très festif ! Toute l'année, ce sont des cidres qui se marient bien avec nos gâteaux pour leurs côtés accessible, sympathique et convivial. Un artisan des petits bonheurs, comme moi ! »

### **le regard de Jean-luc Olivier. président de la section cidres et poiré AOP de l'Interprofession des Appellations Cidricoles**

« En tant que producteurs cidricoles, nous nous sentons proches des artisans boulangers, car nous élaborons avec passion et générosité des produits savoureux. Nos vergers poussent sur les vallons argileux augérons et sont composés d'une grande diversité variétale, entre 10 et 30 variétés par domaine. Nous sommes fiers de proposer nos cidres PAYS D'AUGE AOP qui s'accordent à merveille avec les desserts, notamment l'emblématique galette aux amandes. Vive le roi, vive la reine ! »