

# Le cidre et sa fabrication 1/2

## Cider and its manufacture 1/2

- Vous allez découvrir dans cet épisode un artisanat qui existe dans différentes régions de France : la fabrication de cidre.

- On parle aussi de cidre fermier, produit dans de petites exploitations familiales.

- Le cidre est une boisson fermentée, un peu alcoolisée, produite à partir de pommes.

- Il existe aussi du poiré : c'est comme le cidre, mais en utilisant des poires au lieu des pommes.

- Le cidre de Bretagne et celui de Normandie sont probablement les deux cidres les plus connus en France.

- On les imagine bien accompagnant des crêpes ou une tarte normande.

- D'autres cidres sont réputés localement. Comme les pommiers peuvent pousser sur une bonne partie du territoire français, on trouve du cidre dans la plupart des régions.

- Pour faire du cidre, on utilise des variétés particulières de pommes. Souvent, ce sont des pommes plutôt acidulées ou amères.

- Dans les régions à cidre, on voit beaucoup de vergers, notamment en bordure de champs cultivés.

- On récolte les pommes entre mi-septembre et décembre, quand elles sont déjà au sol. Il vaut mieux attendre qu'elles tombent toutes seules des arbres : le cidre sera meilleur.

- Quand on a ramassé les pommes, on les stocke à l'abri des intempéries, jusqu'au moment où leur maturité est idéale.

- À ce stade-là, on lave les pommes et on retire celles qui sont abîmées.

- Les pommes passent ensuite dans un broyeur, où elles sont râpées. Elles deviennent une sorte de pulpe, mais elles ne doivent pas être transformées en bouillie.

- Autrefois, pour cette étape, un cheval pouvait marcher autour du broyeur pour faire tourner une grosse pierre sur les pommes, pour les broyer.

- La pulpe de pommes arrive alors dans un pressoir. C'est l'appareil le plus connu dans la fabrication du cidre.

- You're going to discover a craft in this episode that exists in different regions of France: cider making.

- It's also referred to as farm cider, produced on small family farms.

- Cider is a fermented, slightly alcoholic drink produced from apples.

- There's also perry: it's like cider, but pears are used instead of apples.

- Brittany cider and that of Normandy ciders are probably the two best known ciders in France.

- We imagine them accompanying crepes or a Normandy tart.

- Other ciders are known locally. As apple trees can grow in much of the French territory, there is cider in most regions.

- Particular varieties of apples are used to make cider. They are often rather tart or bitter apples.

- You see many orchards in cider regions, especially bordering cultivated fields.

- The apples are harvested between mid-September and December, when they are already on the ground. It is better to wait until they fall from the trees on their own: the cider will be better.

- When the apples have been harvested they are stored safe from bad weather, until they're ideally mature.

- At that stage, the apples are washed and those that are damaged removed.

- The apples are then passed through a crusher where they are shredded. They become a kind of pulp, but they should not be transformed into mush.

- In the past, a horse could walk around the crusher for this step, to make a large stone go round on the apples, to grind them.

- The apple pulp is passed through a press. It's the best-known device in the production of cider.



# Le cidre et sa fabrication 1/2

## Cider and its manufacture 1/2

- Selon les endroits, on trouve différents types de pressoirs : des pressoirs hydrauliques, des pressoirs à roue ou encore des pressoirs à cliquets.

- La pulpe est pressée pour en extraire le jus. C'est un jus de pomme délicieux, qu'on peut boire tel quel si on le consomme rapidement.

- Le jus de pomme peut être pasteurisé si on souhaite le conserver longtemps.

- Pour faire du cidre, il faut entreposer le jus dans des cuves, puis contrôler le processus de fermentation du moût.

- Pour cela, le cidrier utilise notamment la technique du soutirage : il transvase le cidre d'une cuve à une autre. Il doit réaliser cette opération à l'abri de l'air, sinon ça s'oxyderait très vite au contact de l'air.

- Cette étape de fermentation dure plusieurs mois, sous haute surveillance. La fermentation lente permet d'obtenir un cidre de bonne qualité.

----- Fin de la première partie du thème -----

**à suivre dans l'épisode 210**

- Depending on the location, there are different types of presses: hydraulic presses, wheel presses or pawl presses.

- The pulp is pressed to extract the juice. It is a delicious apple juice you can drink as it is if you consume it quickly.

- Apple juice can be pasteurised if you want to keep it a long time.

- To make cider, the juice must be stored in tanks, and then the must fermentation process must be controlled.

- The cider maker especially uses the filling technique for this: he decants the cider from one tank to another. He must perform this operation away from the air, otherwise it will quickly oxidise on contact with air.

- The fermentation stage lasts several months, under close surveillance. The slow fermentation gives a good quality cider.

----- End of the first part of the theme -----

**to be continued in episode 210**



**NATIVE  
FRENCH  
SPEECH**