

Rencontre avec Stuart Cook



Rencontre avec Stuart Cook

Récemment nous avons rencontré Stuart Cook, producteur de cidres et bières à Aux-Aussat, la seule cidrerie gersoise à ce jour.

Après un tour dans le verger, il nous amène dans sa cidrerie équipée d'un pressoir et cuves, de futs de chêne pour la conservation et le vieillissement des cidres.

Il possède un autre verger en Béarn, à Casteide - Cami, soit un total d'environ 1500 arbres pour la plupart en début de production. Pour l'entretien du verger, un troupeau de moutons Shropshire, des ovins qui respectent les arbres.

Intarissable sur le sujet du cidre, il cite deux informations : La consommation de cidre en France stagne, mais un nouveau décret publié en 2025 vise à mieux définir les catégories de cidre, ce qui valorisera les produits artisanaux.

Le secteur du cidre est structuré avec environ 1 700 producteurs professionnels, principalement en Normandie et au Pays basque et il existe une volonté de promouvoir les cidres artisanaux.

Selon une étude publiée il y a peu de temps, le marché mondial du cidre artisanal devrait croître à un taux d'environ 4 % entre 2025 et 2032, tandis que le marché français pourrait croître de 3,7 % jusqu'en 2035. Cette croissance est alimentée par une demande pour des boissons plus naturelles et une valorisation du terroir, au détriment des vins trop alcoolisés et des cidres « industriels ».

Stuart considère que les producteurs artisanaux doivent surmonter des défis tels que la reconnaissance de la qualité, la distribution et la durabilité de la production. Les producteurs peuvent innover avec des cidres gastronomiques, des fermentations spontanées et des collaborations avec la restauration pour accroître la visibilité des cidres haut de gamme.

Il reconnaît que le maintien des vergers de pommes à cidre et l'adoption de pratiques durables sont cruciaux pour l'avenir du secteur. Il faut rénover les vergers anciens par une taille appropriée et créer des vergers à partir de variétés anciennes qui feront face au réchauffement climatique. La création d'un conservatoire de pommiers s'accompagnera de recherches historiques sur les fruits anciens et la fabrication de cidres.

Alors il prévoit le développement du tourisme cidricole et des circuits courts qui pourrait également soutenir la croissance du marché.

En résumé, le cidre artisanal présente des opportunités significatives grâce à l'innovation et à une demande croissante pour des produits de qualité.

Il est possible de prendre rendez-vous à la cidrerie Pointy Head Cider, l'entreprise de Stuart Cook pour s'approvisionner en cidres et bières. Alors au cours de la dégustation il prendra la parole « Remarquez la couleur.... C'est les tanins que l'on trouve naturellement dans les pommes à cidre ainsi que dans les fûts de chêne. - Les pommes à croquer contiennent peu ou pas de tanins, c'est pour ça nous cultivons et pressons que des pommes à cidre pour avoir un cidre corsé et de caractère ! ».

PHC 100 Chemin de l'Américain 32170 Aux Aussat – 06.83.65.08.01.

Contact cidrierphc@gmail.com



552384612_18174248524346389_2725256987035006564_n.jpg



553547905_18174248512346389_6049927682611594110_n.jpg



569087264_1650300869621806_5972308705629739185_n.jpg



579688256_18180802021346389_6581708144400233622_n.jpg



487548641_18157232479346389_9053257713468236129_n.jpg



542729846_18171773845346389_1557940488652351019_n.jpg