



**G**énéreux par le modelé de ses paysages et la typicité de ses villages, le Pays d'Othe l'est aussi à travers son cidre, franc et gouleyant. Voilà un breuvage joyeusement pétillant et ô combien rafraîchissant, fruit d'une tradition séculaire. On l'obtient à partir de variétés de pommes des environs aux noms évocateurs : cul d'oison, nez de chat, avrolles, etc. Elles sont toujours ramassées bien mûres, d'octobre à décembre, puis triées manuellement, lavées, concassées, pressées... Leur jus est mis à fermenter deux fois. Voilà le secret de la méthode "othéene". Né du respect de la nature et de l'amour du travail bien fait qui animent une quinzaine de producteurs du terroir, ce joli nectar aux reflets jaune paille, allie rusticité et vivacité, arômes fruités et goût unique de pierre à feu. Il puise son caractère dans une terre ocre chargée d'histoire et de silex...

*Cidre et pommes  
du pays d'Othe*

[www.aube-saveurs.com](http://www.aube-saveurs.com)

**U**ne centaine d'hectares de vergers comptant près de 50 000 pommiers peuplent le pays d'Othe. Ils sont plantés à cheval sur l'Aube et l'Yonne et permettent de produire quelque 100 000 bouteilles/an d'un cidre d'exception, rare, authentique, une boisson effervescente à l'image de cette revigorante région. Elle abrite sur son territoire vallonné une quinzaine de producteurs (regroupés dans un syndicat cidricole) côté aubois et presque autant sur les flancs icaunais. Aujourd'hui fédérés, tous sont décidés à décrocher le label AOC. C'est en bonne voie. Pour obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée, il faut un terroir bien identifié, une historicité, des variétés spécifiques et un procédé de fabrication qui réponde à un cahier des charges précis. La filière cidre et pommes du pays d'Othe réunit ces ingrédients. Le cidre bouché - fermier - qu'on élabore dans ce pays doit sa personnalité à une double fermentation alcoolique, en fût dans un premier temps puis dans la bouteille elle-même. C'est alors que se produit la prise de mousse. Dix à douze mois après la récolte, on peut verser ce breuvage lumineux qui dessine une élégante collerette autour du verre avant de procurer d'agréables sensations olfactives et gustatives. Le cidre othéen étanche la soif et c'est un véritable régal pour les sens !

## Le jus de pomme du pays d'Othe

« On a la sensation de croquer dans la pomme en buvant ce jus », affirment ceux et celles qui aiment cette boisson délicatement acidulée, naturellement sucrée, pleine de fruité. Un breuvage qui a de « l'épaisseur », disent aussi les connaisseurs.



## Le ratafia

Mélange de jus de pomme et d'eau de vie de cidre, vieilli en fûts, c'est l'apéro des petits moments de convivialité. Apprécié par les dames pour son côté sucré, il laisse percer une agréable pointe d'alcool en fin de bouche.

## La pomme à couteau

La rambourg d'hiver, la reinette, la locard et une poignée d'autres pommes à couteau, riches en sucre, aux parfums expressifs, apprécient les coteaux du pays d'Othe. On assiste à un développement des plantations de pommiers et de poiriers dans cette région.

## Les clients en raffolent

« Vous ne pouvez pas imaginer le succès de notre coq au cidre du pays d'Othe. C'est notre spécialité et les clients en raffolent. Ce cidre se différencie des autres parce qu'il est plus sec et plus acidulé. Il fait bien ressortir le goût du fruit. À la cuisson, il donne une sauce ambrée qui nous vaut moult compliments. Nous préparons aussi des magrets de canard sauce forêt d'Othe et des jarrets de veau au cidre, très prisés. Avec les pommes de verger,

nous réalisons des desserts goûteux : crêpes au beurre de cidre et terrines de pommes au cidre. Fondant ! »

Les gourmets apprécieront aussi dans l'Aube la choucroute de Brienne au cidre et les fromages de chèvre du pays d'Othe, affinés au cidre. Sans oublier le "trou othéen", succulent sorbet de pommes au ratafia.

Yannick Desnous,  
chef de la Ferme du Clocher à Eaux-Puiseaux