

Cinq cuvées, cinq médailles : Bel Accord s'illustre au Concours National de Paris

Deux médailles d'Or, deux médailles d'Argent et une médaille de Bronze : la marque Bel Accord signe une performance remarquable au Concours National de Paris 2026 en voyant l'ensemble de sa gamme distinguée par le jury. Une consécration qui vient saluer le travail gastronomique engagé par la jeune entreprise bretonne La Révolution des Pommes après seulement un an d'existence.

Le Moelleux obtient la médaille d'Or, tout comme Le Rosé. Le Brut et Le Demi-Sec décrochent chacun une médaille d'Argent, tandis que Le Minéral est récompensé par une médaille de Bronze. Une distinction qui salue le savoir-faire de l'entreprise La Révolution des Pommes, dont l'ambition est de bousculer le marché du cidre français avec sa marque Bel Accord et ses cidres premium pensés autour des accords mets-cidre.

LES CUVÉES BEL ACCORD MÉDAILLÉES

Médaille d'Or :

Le Moelleux – La gourmandise maîtrisée – 2,5°

Une cuvée douce aux notes compotées et à la rondeur enveloppante, équilibrée par un travail précis du fruit et de la fermentation.

Le Rosé – L'élégance infusée – 4°

Un cidre demi-sec enrichi par une macération de fleurs d'hibiscus offrant une robe rosée naturelle et une finale délicatement acidulée.

Médaille d'Argent :

Le Brut – La structure revisitée – 4,5°

Un brut équilibré à la bouche nette et structurée, porté par une effervescence fine et une finale sèche particulièrement désaltérante.

Le Demi-Sec – L'équilibré acidulé – 4°

Un demi-sec frais et harmonieux aux arômes fruités et floraux, idéal pour accompagner les repas estivaux tout en légèreté.

Médaille de Bronze :

Le Minéral – La tension pure – 6°

Assemblage singulier de cidre et de poiré bio, fermenté jusqu'à quasi-absence de sucres résiduels. Un profil sec, vif et précis, pensé pour les amateurs de fraîcheur et de pureté aromatique.

« Ces distinctions récompensent bien plus que nos cuvées : elles valident notre vision. Avec Bel Accord, nous souhaitons réinventer la place du cidre à table et démontrer qu'il peut être un véritable partenaire gastronomique. Cette reconnaissance met aussi en lumière le travail de Jean-Pierre Fournier de la cidrerie Fournier dans l'Orne, notre fournisseur et associé, engagé pour proposer des cidres de caractère, accessibles et pensés pour accompagner chaque moment du repas » déclare Magalie Le Cadre, fondatrice et associée de La Révolution des Pommes.

Une reconnaissance qui ne s'arrête pas là : la marque a également décroché deux médailles d'or pour son jus de pomme et son pétillant de pomme, confirmant ainsi l'excellence de son savoir-faire.

À propos de La Révolution des Pommes & Bel Accord

Fondée le 30 avril 2025 à Vitré par Magalie Le Cadre et Guillaume Pichot, **La Révolution des Pommes** est une jeune entreprise bretonne qui ambitionne de moderniser le marché du cidre français. En associant expertise commerciale et savoir-faire cidricole normand porté par la **maison Fournier** (forte de 80 ans d'expérience et de 150 hectares de vergers bio), l'entreprise développe un savoir-faire artisanal à travers deux gammes complémentaires : *Gang de Pommes* (format 33 cl pour l'apéritif) et **Bel Accord** (format 75 cl).

Pensée comme une véritable signature gastronomique inspirée des codes du vin et de l'œnologie, la gamme bio *Bel Accord* participe à l'émergence de la **sistronomie** (l'art du cidre à table). Présente dans plus de 100 magasins en Bretagne après seulement sept mois d'activité et forte de 50 000 bouteilles vendues en 2025, La Révolution des Pommes s'impose déjà comme un acteur structurant du renouveau cidricole en France.