

CET ÉTÉ, POUR DES MOMENTS UNIQUES, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE EN ASSOCIANT UN CIDRE À VOS APÉRITIFS, BARBECUES & PLANCHAS

Cet été, les Cidres de France se sont entourés de leur ambassadeur Thierry Marx pour associer les cidres aux saveurs estivales : que ce soit en apéritif ou pour accompagner les barbecues et planchas ... La diversité des cidres permet de les associer à tous les moments clés de l'été !

Barbecues et planchas : les conseils de Thierry Marx pour des associations cidres - grillades originales et savoureuses

Pour Thierry Marx, chef multi-étoilé ambassadeur des Cidres de France, « *le cidre, c'est une diversité de produits inspirants qui se marient parfaitement aux instants simples, parfois improvisés. Leurs 5 styles différents permettent de jouer avec une palette de saveurs infinie pour accompagner les entrées et les plats estivaux.* »

A l'occasion de l'été 2022, le Chef Thierry Marx partage ses associations favorites pour des grillades réussies :

- **Avec les grillades de poissons** : les cidres acidulés & astringents permettront de contrebalancer les saveurs iodées pour un accord surprenant.
- **Avec les grillades de viandes** : les cidres secs & charpentés ou généreux & structurés ajouteront de la profondeur dans la dégustation.
- **Avec les grillades végétariennes** : le Chef Thierry Marx recommande de rester sur des accords avec des cidres très frais, légèrement acidulés.

Pour découvrir les autres astuces de Thierry Marx, [cliquez ici](#). Ou découvrez les tablées Thierry Marx [en cliquant ici](#).

IDEES RECETTES DE GRILLADES PAR LES CIDRES DE FRANCE

BBQ de brochettes de bœuf aux épices cajun, saucisses et tortillas

Ananas et abricots caramélisés au BBQ

Bar grillé et huîtres chaudes au BBQ

Préparation : 15 min
Repos : 2 h
Cuisson : 10 min

Pour prendre
connaissance de
l'intégralité de la recette et
des visuels, [cliquez ici](#).

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Pour prendre
connaissance de
l'intégralité de la recette et
des visuels, [cliquez ici](#).

Préparation : 10 min
Repos : 30 min
Cuisson : 25 min

Pour prendre
connaissance de
l'intégralité de la recette et
des visuels, [cliquez ici](#).

A propos des Cidres de France

Depuis 1998, l'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole, interprofession des Cidres de France, réunit des organisations professionnelles représentatives de la production de fruits à cidre et de leur transformation. Ses missions : un appui à l'innovation, la recherche de solutions permettant de répondre au mieux aux attentes du consommateur, la mise en œuvre d'une communication collective afin de promouvoir les produits et soutenir leur valorisation en France. Les opérateurs de la filière s'engagent pour leur part dans des démarches de progrès et dans la revalorisation du marché par la qualité, la segmentation de l'offre et l'innovation. L'ambition est également d'être plus présent à l'extérieur de nos frontières, où l'excellence française est un argument.