

L'art de la cidrerie réinventée : Guillet Frères dévoile ses 2 nouvelles cuvées, hommage aux fondateurs de la cidrerie.

La cidrerie Guillet, fière de la richesse de son héritage et résolument tournée vers l'avenir, annonce le lancement de deux cuvées d'exception : Edmond L'enthousiaste et Marie La douce, en hommage au couple fondateur de la cidrerie. Ces créations, disponibles en exclusivité chez les cavistes bretons, témoignent de l'engagement RSE de la marque qui propose des produits qui se distinguent tout en honorant ses racines familiales, sur un marché du cidre qui connaît une augmentation de ses linéaires chez des cavistes.

Deux cuvées, deux hommages, un engagement RSE.

Pour ce lancement, la cidrerie a choisi de revenir à la forme de sa **bouteille historique**, autrefois utilisée pour le cidre et désormais popularisée dans le monde de la bière, avec une capsule et un flacon dont le verre a les qualités nécessaires pour être réutilisable. Avec ce marqueur fort qui s'inscrit dans la **continuité de son engagement autour d'une charte RSE rigoureuse**, Guillet Frères poursuit son effort dans la **réduction de son empreinte carbone**. Ce retour aux sources est aussi une manière de rendre **hommage à l'héritage de la cidrerie** tout en innovant et en maintenant son ancrage local et son expertise gustative reconnue. **Pionnière dans l'élaboration de cidres biologiques**, dont Laurent Guillet, son directeur, est un fervent défenseur, la cidrerie garantit des produits de **haute qualité**, inscrivant pleinement ses deux nouvelles cuvées dans sa démarche.

Pour créer les étiquettes d'Edmond et Marie, l'illustrateur rennais **Martin Rose s'est inspiré du métier de cidrier** et l'a retranscrit avec une **pâte contemporaine** afin de les rendre **graphiques et visuelles**. Ce choix artistique est un clin d'oeil, non seulement aux deux fondateurs, mais aussi aux figures historiques et emblématiques de la cidrerie, mettant en avant le rôle des femmes dans le développement de l'entreprise et ce, dès ses origines, à une époque où la notion de «féminisme» restait encore teintée de scandale.

« *L'idée de mettre en avant le couple était très importante, la place des femmes dans la cidrerie a toujours été primordiale. Sans mon arrière-grand-mère, je ne suis pas certain qu'on en serait là aujourd'hui. C'est aussi un hommage à toutes les Marie de Bretagne ! Et il y en a un paquet.* » explique Laurent Guillet. Aujourd'hui, elles sont 15 à travailler au sein de la cidrerie ligérienne et représentent à elles seules 30% des effectifs.

« *On lance une gamme en l'honneur de mes arrières grands-parents en collaboration avec un jeune artiste breton.* »

Laurent Guillet,
arrière-petit-fils des fondateurs
et directeur de la marque.

Des cidres de caractère résolument modernes

Il était une fois, Edmond et Marie Guillet. Lorsqu'ils font l'acquisition d'une presse hydraulique pour réaliser leur propre cidre, le succès est immédiat et l'aventure de la cidrerie Guillet commence.

2024 : **Les cuvées Edmond et Marie** qui incarnent l'âme de la cidrerie, **voient le jour**. Chaque bouteille raconte l'histoire de ses fondateurs, à travers des **styles bien propres à chacun et des étiquettes à l'esthétique affirmée** conçues par l'artiste breton **Martin Rose**.

Edmond, L'enthousiaste : ce cidre brut aux notes de cuir et d'amande reflète l'authenticité et l'enthousiasme légendaire d'Edmond Guillet. Proposé en bouteille de 75 cl avec une teneur en alcool de 6%, il offre une **expérience de dégustation riche et généreuse**.

Marie, La douce : ce cidre doux et léger, révèle la douceur et la générosité de Marie Guillet. Avec 2,5% d'alcool, il est idéal pour les amateurs de boissons fruitées. Également vendu en bouteille de 75 cl, il s'ouvre sur des notes délicates avec une bouche légère et onctueuse.



Disponible chez les cavistes bretons
en 75cl



Un soutien indéfectible

Les linéaires de cidre chez les cavistes **augmentent depuis quelques années** et font désormais jouer à la profession un rôle central dans l'image de marque d'un produit autrefois perçu comme une boisson populaire, et aujourd'hui apprécié pour sa sophistication. C'est aussi afin de profiter de ce levier que la cidrerie Guillet Frères propose des cuvées telles qu'Edmond et Marie qui se distinguent par **leur audace et leurs visuels décalés**. «*En proposant des cidres avec des profils uniques, réservés exclusivement au secteur des caves, nous participons à la revalorisation d'un produit iconique du terroir breton, qui a tant d'histoire de femmes et d'hommes à raconter...*» entonne Lucile Letort, Responsable marketing.

La collaboration entre **producteurs innovants et cavistes** contribue à cette **revalorisation**. Grâce à leur expertise, ils mettent en avant des **produits artisanaux et naturels**. Les salons spécialisés, comme CidrExpo, montrent l'engouement croissant pour ces nouvelles gammes de **cidres plus complexes**, les plaçant aux côtés des vins fins et bières artisanales dans le choix des consommateurs.

À propos de la Cidrerie Guillet frères

Trois produits de Guillet Frères ont été récompensés par des médailles lors du prestigieux Concours de la Maison Cidricole de Bretagne. Cette distinction souligne l'engagement constant de la cidrerie dans la recherche de la qualité. Guillet Frères continue de perfectionner son savoir-faire pour offrir des produits d'exception, reflétant la richesse et l'authenticité du terroir breton.

Deux médailles d'Or ont été attribuées à la Potion De Merlin, Jus De Pomme Gazéifié ainsi qu'au Jus de Pomme de Bretagne Pur Jus et une médaille d'argent a été décernée au Cidre Poiré Kerisac à l'occasion du concours régional 2024.



CHIFFRES CLÉS

1920

Création de la
cidrerie par
Edmond & Marie
Guillet.

38
producteurs

(dont 14 en
agriculture
biologique)

5 000 T

de pommes
récoltées par an

3,75M
de litres

de cidre
produits par an

12 M€
de CA

36
références

pour 15
produits

48
salariés