



# Gang de Pommes

L'APÉRO QUI OSE !!  
et qui envoie du jus

**GANG DE POMMES : LE CIDRE  
CASSE LES CODES ET S'INVITE  
ENFIN À L'APÉRO**

Longtemps cantonné aux crêpes et aux traditions, le cidre entame sa mue. Plus frais, plus créatif, plus adapté aux nouveaux usages, il s'impose comme une alternative crédible au vin et à la bière, portée par la tendance des boissons faiblement alcoolisées. Gang de Pommes, bouscule les codes et repositionne le cidre au cœur des moments de convivialité, en particulier à l'apéritif.

## GANG DE POMMES : LE CIDRE PASSE À L'APÉRO

**Le constat est simple : le cidre bénéficie d'un fort capital sympathie, mais reste sous-exploité dans les usages.** Peu présent à l'apéritif, souvent associé à des moments traditionnels, il peine à séduire les nouvelles générations.

Gang de Pommes change la donne.

Pensée pour l'apéro, la marque assume une approche décomplexée du cidre. **Format individuel 33cl, bouteille transparente, univers visuel affirmé** : tout est conçu pour créer une rupture en rayon et sortir du "mur" de bouteilles 75 cl, encore dominant dans la catégorie.

**Objectif** : faire du cidre un réflexe de consommation moderne, spontané et convivial.



© Gang de Pommes



© Cidrerie Fournier

### UN CIDRE NOUVELLE GÉNÉRATION, ENTRE PLAISIR ET LÉGÈRETÉ

Naturellement positionné entre 2,5% et 6,5% d'alcool selon les recettes, **le cidre s'inscrit pleinement dans la tendance "low alcohol", en forte progression.** Une alternative plus légère, adaptée aux moments informels et aux apéritifs à répétition.

Avec Gang de Pommes, cette promesse devient concrète : des recettes accessibles, aromatiques, faciles à boire, mais travaillées avec exigence.

### UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL AU SERVICE D'UNE APPROCHE MODERNE

Derrière cette modernité, un ancrage solide.

Les cidres Gang de Pommes sont élaborés en partenariat avec la **cidrerie Fournier, forte de plus de 80 ans de savoir-faire cidricole.** Installée en Normandie, elle **exploite 150 hectares de vergers en agriculture biologique** et maîtrise l'art de l'assemblage des variétés de pommes, à la manière d'un vigneron.

**Pressurage, fermentation maîtrisée, assemblages précis** : chaque recette repose sur une base artisanale exigeante, enrichie de techniques modernes (infusions, macérations, double fermentation) pour créer des profils aromatiques distinctifs.

## UNE GAMME DE 4 RECETTES, COMME 4 PERSONNALITÉS

Gang de Pommes revendique un ton à part. Ici, chaque recette fait partie du gang, réunis autour d'un même objectif : réinventer le cidre.

### Jack Le Charpenté

La passerelle entre cidre et bière. Double fermentation, structure plus marquée, notes d'amertume et degré plus élevé (6,5°). L'ensemble est adouci par un assemblage avec jus de pomme pour conserver équilibre et buvabilité.



### Perle La Douce

La plus accessible du gang. Élaborée majoritairement à partir de la variété Judor, elle développe une acidité vive et une fraîcheur immédiate. Un cidre doux, léger (2,5°), pensé pour les apéritifs ensoleillés.



### Yuri L'Audacieux

Une base de pommes douces-amères associée à du yuzu pour une signature ultra fraîche, marquée par des notes d'agrumes. Une recette vive et contemporaine, taillée pour surprendre dès la première gorgée et titrant 2,5°.



### Iris La Radieuse

Un cidre demi-sec équilibré titrant 4°, enrichi par une macération de fleurs d'hibiscus qui lui apporte une teinte rosée naturelle et une légère tension en fin de bouche. Une approche plus raffinée, idéale pour prolonger l'apéritif.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Format : 33 cl / Prix public conseillé : entre 2,39€ et 2,49€ / Distribution : GMS et CHR

## UNE AMBITION CLAIRE : REMETTRE LE CIDRE AU CENTRE DU JEU

Gang de Pommes ne se contente pas de lancer une nouvelle gamme. L'ambition est plus large : **moderniser l'image du cidre, créer de nouveaux réflexes de consommation et redonner de la valeur** à une catégorie en perte de vitesse en grande distribution.

En misant sur les bons formats, les bons moments de consommation et une approche produit différenciante, **la marque entend s'imposer comme un acteur du renouveau cidricole en France.**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

*Pour toute demande de dégustation, d'échange sur les processus de création et de fabrication des cidres ou de reportage, contactez **Raphaëlle Baudart.***

## À PROPOS DE GANG DE POMMES

**Gang de Pommes est une marque de cidres nouvelle génération dédiée au moment de l'apéritif.** En format 33 cl, elle casse les codes du cidre traditionnel avec des recettes créatives, accessibles et faiblement alcoolisées (2,5° à 6,5°), pensées pour les moments de convivialité.

Avec ses **quatre références aux personnalités affirmées**, la marque repositionne le cidre comme une alternative moderne au vin et à la bière.

**Gang de Pommes est développée par La Révolution des Pommes**, entreprise française engagée dans le renouveau du cidre, en s'appuyant sur un savoir-faire artisanal reconnu.

