



La cidrerie des Batignolles Le nouveau spot de l'Ouest Parisien

Trois ans après l'ouverture de La Cidrerie sur le canal Saint-Martin, Benoit Marinos et Alexandre Foulonneau inaugurent leur seconde adresse, cette fois au coeur du village des Batignolles. Même passion, même engagement, et un lieu sexy « été comme hiver » avec une belle terrasse et une salle à manger ouverte sur l'extérieur.



La Cidrerie des Batignolles - 58 rue La Condamine, Paris 17

Trois ans... le temps de muscler son jeu, d'installer une relation de confiance durable avec la crème des producteurs, et de trouver l'emplacement idéal dans un quartier-village à leur image. Après avoir réussi leur pari - devenir la référence parisienne avec une cave et la preuve qu'en matière de savoir-faire, de richesse et de variété, ce pétillant désaltérant n'a rien à envier aux bières et autres vins de soif - ces deux passionnés ont eu envie de venir à la rencontre de l'Ouest Parisien. Avec une adresse brute de pierre, de meubles chinés et carrelage rétro, avec une terrasse devenue en quelques jours un rendez-vous de quartier, et une cuisine ouverte qui envoie des tapas de saison et un Scotch Egg à rameuter tous les British lovers.



Derrière le comptoir typique des bistrot de la capitale, on retrouve pas moins d'une dizaine de cidres à la pression, une large palette aromatique allant de la triple fermentation aux cidres vieillis en fûts de Calvados, en barrique de whisky écossais Glen Moray. Cidre à la rose, en macération au houblon... Benoît et Alexandre ont toutes les audaces quand il s'agit de partager les complexités de chaque cuvée, et les nombreuses possibilités qu'offre cet héritage. Avec 80 références au total, ces deux passionnés ont aussi profité de ces deux dernières années pour sillonner les pays voisins et ils nous ont rapporté quelques pépites, comme le Sidra Riestra et le Trabanco parmi les cidres des Asturies, ces fameux Escanciado servis là-bas comme un rituel, de très haut et en fond de verre pour l'aérer.



Plus de 80 références...



... et 10 cidres à la pression

Autre surprise, les cocktails signés Margot Lecarpentier de Combat. Originaire de Normandie, la French barmaid la plus talentueuse de sa génération s'est prêtée au jeu avec quatre créations à déguster seules ou en accompagnement des petites assiettes réunissant le meilleur des fournisseurs : Boulangerie Sain pour les pains, la Maison Oliveras pour les charcuteries et salaisons du Sud-Ouest, Charraire pour les fruits et légumes...



En continuant à dépeussier l'image du cidre et du poiré, et en développant une autre approche de l'apéritif avec les Pèt' Nat' - ces pétillants naturels obtenus à partir de fruits fermentés de façon naturelle, pour un résultat plus léger, très peu alcoolisé et sans sucre ajouté - La Cidrerie du Canal et La Cidrerie des Batignolles s'inscrivent comme prescriptrices et ambassadrices de tout un terroir. Une filière encore confidentielle, portée aussi par une nouvelle génération aux valeurs fortes et avec un vrai savoir-faire, comme celui de travailler par exemple sur des prés-vergers, entretenus par les seuls animaux.

« Je n'ai pas choisi le cidre pour faire de l'argent, mais parce que ça m'intéresse et qu'il y a tant à faire connaître, confie Benoît. J'aime l'idée de prendre mon temps et qu'il en faille pour produire un cidre ou un poiré. Dans cette démarche, je construis une relation de confiance, un lien durable avec mes producteurs. Chaque sélection est le fruit d'une rencontre, pas seulement d'un travail bien fait. Derrière chaque cuvée, il y a un passionné ».



Benoît Marinos, fondateur de La Cidrerie Paris