

OFFRE DE SERVICE CIDRERIE MOUSSE

ANIMATION DE PRESSAGE

Public : collectivités, écoles, associations.

Évènement de type : fête de la ville, semaine du goût, fête de la Pomme, développement durable ...

Période : du 15 septembre au 15 novembre

Durée : demi-journée ou journée

Lieu : nous avons besoin d'une surface d'environ 10m² minimum, d'un barnum en cas de pluie

Offre d'animation

- **Observation ou participation au pressage** : remplissage du grugeoir, mise en cage, broyage manuel, pressage à la main
- **Dégustation du moût** (jus de pommes frais non pasteurisé, à consommer sur place)
- **Echanges avec le cidrier qui explique, montre, répond aux questions, partage sa passion**

Exemple de références :

- Journée de la pomme au Château de Martainville, Semaine du goût école maternelle des Bosquets Bois-Guillaume, Tous au verger de la ville de Mont Saint Aignan, Démonstration de pressage de l'école Théodore Bachelet de Rouen

DÉGUSTATION

Public : Cavistes ; restaurants ; séminaires ; team building en groupes de 5 à 20 pers. maximum

Durée : 1h30 (adaptable)

Lieu : fourni par le bénéficiaire ou proposé par la Cidrerie selon disponibilité

Offre de dégustation :

- Le métier de cidrier
 - . Du verger au verre : le mode de fabrication artisanale de la Cidrerie Mousse ¹
 - . Panorama de la diversité des cidres français : du Pays Basque au Nord de la France, le jumelage de la Provence et de la Normandie, de Bretagne en Alsace
- Les grandes familles d'arômes et de saveurs
 - . Notions simples : sucrosité, amertume, astringence, pétillant naturel, équilibre...
- Dégustation commentée de 5 à 10 cuvées ; pouvant inclure vinaigre, apéritif normand (type Pommeau), eau de vie de pomme (type Calva), jus de pommes
 - . Approche sensorielle couleur, nez, bouche, pétillant, longueur... Explications sur les liens entre techniques de fabrication et sensations obtenues.
 - . Option accords mets & cidres : fromages, fruits, tapenade, crêpes.
- Temps d'échanges libres
 - . Questions, curiosités, discussions autour des cuvées et des pratiques cidricoles.

Exemple de références :

- **28 juin 2024** colloque GRPF de cancérologie pulmonaire, réception au musée des beaux-arts - Rouen
- Septembre 2024 : La Mer à boire (Etretat)

¹ Toutes les étapes sont faites à la main pour une « petite » production d'environ 3000 bouteilles par an. Entretien du verger, ramassage, grugeage, pressage, soutirage, mise en bouteilles et étiquetage.

CONFÉRENCES ET INTERVENTIONS EN LYCEE

Exemples :

- L'histoire du cidre en Normandie, en Seine Maritime, à Rouen
- Le métier de cidrier : du verger au verre, les modes et étapes de fabrication du cidre
- Le cidre, une production agricole créatrice de valeurs pour l'environnement, le paysage

Exemple de références :

Lycée d'Yvetot : 2022, 2023, 2025

Un devis est établi après échange sur les besoins.

PLANTATIONS OU VISITES DU VERGER

Plantation : en 2027, la dernière partie du verger de la Cidrerie Mousse à Franqueville-Saint-Pierre sera plantée en verger conservatoire (Bus 13 et 8).

Ces plantations peuvent être organisées avec ou par des jeunes (éco-délégués, conseil municipal des jeunes, classes).

Exemple de références :

Ecole Bachelet de Rouen et lycée du Bois d'Envermeu – hiver 2024-25.

CONSEIL

Plantation d'un verger

Exemple de références : Elève s de premières du lycée agricole d'Yvetot (Natura Pôle) – novembre 2025

Elaboration de cidres

Un devis est établi après échange sur les besoins.

VOS FÊTES ET VERNISSAGES

Livraison de cidres (les bouteilles non utilisées ne sont pas facturées, les bouteilles vides sont réemployées après lavage) : mariages, vernissages, fêtes entre amis, inaugurations etc.

Exemple de références :

Vernissage **R. Rue Beauvoine** (décembre 2025)