

Le Cidre des Ardennes

C'est comme la vie, faut que ça pétille !



Autour
de la

pomme

de la **poire**



Cidrerie CAPITAINE • 08460 LALOBBE

Tél : 03 24 52 80 82 • Fax : 03 24 53 27 45 • Email : capitaine.e@nordnet.fr

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

Lalobbe,

Ce village touristique, industriel et agricole, vallonné, entouré de forêts, est traversé par la rivière "La Vaux". 7 hameaux l'entourent dont "la Besace" où se situe la Cidrerie.

Lalobbe fait partie du canton de Signy l'Abbaye, occupé en grande partie par un massif forestier vallonné.

La cidrerie est située sur le parcours du chemin de Compostelle. Un verre de cidre est offert à tout promeneur qui est toujours accueilli avec plaisir.

Un peu d'histoire

C'est au 18^{ème} siècle que le verger ardennais de pommiers à cidre va donner le meilleur de lui-même dans la zone centrale des Ardennes.

Tel cru était plus réputé que d'autres, ainsi, vantait-on le Cidre de Lalobbe, renommé au-delà du département, puisqu'un estaminet à l'enseigne "Au Cidre de Lalobbe" existait à Paris dans les années 1880.

Du fait que le terroir lalobbois des pommiers à cidre s'étiolait au fil des ans, Etienne et Martine CAPITAINE ont entrepris une création de vergers à partir des années 95 et 96.

Ils ont dû attendre que les pommiers et les poiriers à cidre donnent des fruits pour créer officiellement en 2002/2003 leur entreprise cidricole qui dispose en 2010 de 5 hectares de vergers en côteaux, de bâtiments abritant une cave, une cuverie, un atelier cidricole, une salle polyvalente ainsi qu'un point de vente directe.



Quelques médailles,

- 🍏 En 2003, 1^{er} prix POMEXPO LILLE diplôme d'honneur à LA CAPELLE
- 🍏 En 2004, la ville de REIMS a décerné à la Cidrierie le prix GAUBY-LAGAUCHE pour récompenser son projet de favoriser le maintien d'une activité de proximité en milieu rural.
- 🍏 En 2006, 2 diplômes d'honneur à LA CAPELLE
- 🍏 En 2007, 2^{ème} prix à POMEXPO LILLE 59
- 🍏 En 2008, un diplôme d'honneur, une médaille d'argent et une médaille de bronze à LA CAPELLE 02
- 🍏 En 2009, 2^{ème} prix POMEXPO LILLE 59

Où trouver tous nos produits ?

Dans notre boutique de Vente Directe sur le site de la Cidrierie, ouverte 7j/7 toute l'année
Mais aussi, dans différentes épiceries fines et chez quelques restaurateurs.

La Cidrierie CAPITAINE tient un stand à "la Campagne à la Ville" à REIMS, à CHALONS EN CHAMPAGNE, à VILLENEUVE D'ASCQ près de LILLE 59, sur de nombreuses brocantes dans les Ardennes et Animations diverses (Fête du Cheval à HARGNIES – Fête de la Cerise au CHESNOIS AUBONCOURT....)



à partir de
2011, un film sur la
vie de la cidrierie sera
diffusé dans la salle
de réception.



Quand la Cidrerie Capitaine ouvre ses portes...

Tous les après-midis de la semaine du 15 août, de 15 à 19 heures, l'équipe de la Cidrerie Capitaine vous accueille et vous propose une animation différente chaque jour (conteurs, concerts, restaurateurs, etc...)

• Visites guidées gratuites de la cidrerie (cave, cuverie, atelier cidricole, boutique de vente directe), agrémentées de mini-conférences sur la fabrication du cidre et de ses dérivés, de la place du cidre en France, dans le monde,...

- Tour de tracteur dans les vergers – Découverte des plantations
- Jeux pour les enfants le mercredi et conteurs
- Toutes ces animations sont gratuites
- Bar à cidre, bar à jus de fruits et crêpes

Le restant de l'année, sur réservation :

Tél : 03 24 52 80 82

- Visite guidée de la cidrerie où vous découvrirez les procédés de fabrication, le matériel cidricole, etc...
- Accueil des scolaires et de groupes adultes (accès handicapés)
- Salle de réception pour le pique-nique tiré du sac
- Demandez nos tarifs !
- Accueil camping caristes
- Et dégustation à la Boutique !



De la pomme au cidre...

Pour faire du bon cidre, le cidrier va choisir ses pommes, petites, vertes, jaunes ou rouges, aux saveurs douces, amères, acidulées, douces-amères, aigres.

Il va les assembler harmonieusement afin d'obtenir un bon équilibre qui va donner à chaque cidre sa personnalité.

Le Cidre brut "L'Intense" 6,5°

Accompagne à merveille la salade aux lards, les moules marinières, les volailles, les gibiers, barbecues.

Le Cidre demi-sec "Flatteur" 6°

Se marie avec toutes vos envies de dessert, vos salades de fruits, s'harmonise avec le fromage du plus tendre au plus corsé

Toujours prêt au réfrigérateur, facile à marier, frais et pétillant, le cidre n'a pas son pareil pour donner un air de fête au quotidien !

Une règle d'or, Boire le Cidre bien frais entre 8 et 10° dans un verre à pied, pour apprécier tous ses arômes !

Dans une monographie de l'ancien marquisat de MONTCORNET EN ARDENNES de J.B. LEPINE Le Cidre de LALOBBE accompagnait les repas des seigneurs du château de Montcornet.

Repas au château en 1528 il se composait des mets suivants :

Veau de Juniville, Godichon de Rethel mouton de Rocroi, fricassée de grenouilles de Rethel, venaison de Vouziers, poissons de Meuse, saucisses de Mouzon, Cerises d'Ecordal, fromage de Barby, Cidre de LALOBBE, vin d'Olizy, kirsch d'Ecordal.

Le comte de Sorbon mangeait du boudin blanc de Rethel, arrosé de cidre de Lalobbe (dans le livre géographique de Mérac)



Pour charmer vos papilles à l'apéritif !

La Cidrerie Capitaine, conseillée judicieusement par un œnologue de la Station Oenologique de la Marne, vous propose, en méthode traditionnelle (le cidre est travaillé comme le champagne) :

La Rubis d'Ardennes 9°

Etonnez vos amis à l'apéritif. Servez notre Rubis.

Il enchantera les papilles de vos convives grâce à la subtile alliance du cidre et du cassis.

La Cigriotte 9°

A consommer à l'apéritif pour retrouver le printemps des cerises.

La Pyrtille 9°

Alliance de Poiré et de sirop de myrtilles.

Le Poiré 9°

Réalisé à partir d'anciennes variétés de poires à poiré, souvent récoltées après les premières gelées. Idéal pour l'apéritif, de structure gracieuse, aux arômes francs qui révèlent le fruit ; mousse fine, très bien avec une raclette.

Le Poiré sait prendre un air d'élégance pour vos soirées, il sait s'associer aux mets les plus délicats pour les relever de ses arômes.

Nos Pétillants, rose et violette.

La rose, symbole d'Amour et de Romance
La Violette, symbole d'un Amour secret, voire caché.

Faites sauter le bouchon !

Servez nos apéritifs à vos vins d'honneur, cocktails, mariages, pour fêter les événements qui vous tiennent à cœur ! Le meilleur verre pour les consommer reste la Flûte.



Nos spiritueux,

En apéritif ou en digestif...



Le Ratafia de Cidre

3 ans d'âge et 6 mois de fût de chêne. Réalisé avec de l'eau de vie de cidre et du jus de pomme sorti du pressoir. Bouteille 70 cl, gravée - 18°

A servir frais, en apéritif ou pour accompagner melon, jambon d'Ardenne, foie gras, terrines de dinde rouge des Ardennes, de sanglier,...

Le Ratafia de Poire

Réalisé avec de l'eau de vie de poire et du jus de poire sorti du pressoir. Bouteille 70 cl gravée - 18°



La Fleur d'Épine

Réalisée avec de l'eau de vie de cidre et du vin rosé dans lequel ont macéré un certain temps de jeunes pousses d'épine récoltées à la fin du printemps. Bouteille de 70 cl - 18°



Et sans oublier

L'Eau de vie de Cidre

en bouteille de 70 cl à 42° à servir en digestif !



Connaissez-vous le brûlot ?
Recette Ardennaise :
03.24.52.80.82 et demandez la
Cidrerie



Nos Jus de fruits "Pur Jus"

Le Jus de pomme

1 L réalisé à partir de pommes à couteau ardennaises.

Le Jus de poire

1 L réalisé à partir de poires conférence et comice.

Le jus de pom'poire

1 L réalisé à partir de pommes et de poires à couteau

Le jus de pom'raisin

1 L réalisé à partir de raisins et pommes à couteau



Le jus de raisin

1 L 100% jus de raisin

Nos jus de fruits sont tous "PUR JUS", élaborés dans notre cidrerie, pasteurisés, ils se conservent bien. Pour agrémenter le petit déjeuner de chacun, les goûters d'enfants, les anniversaires...

Emmenez les jus de fruits en pique nique. Idéals pour les déjeuners en extérieur, ils vous offriront un moment de détente plein de fraîcheur !

La Frénette

Une boisson ancestrale, boisson médiévale, également appelée Champagne de Forêt ou Boisson des Moissons. Boisson traditionnelle de nos grands-parents. Réalisée avec du houblon et des feuilles de frêne récoltées pendant les journées les plus chaudes de l'été, quand les feuilles sont luisantes, collantes et sucrées.

Rafraîchissante, pétillante et peu alcoolisée (0.5°)

- Idéale pour les chaleurs de l'été, la frénette se consomme à toute heure de la journée

Ses vertus : diurétique, épurative du sang, bénéfique dans les excès de goutte ou face aux calculs urinaires.

Alors pourquoi s'en priver ?



Notre vinaigrerie

Nos vinaigres sont élaborés à l'ancienne dans notre Vinaigrerie située à Signy l'Abbaye. Ils sont obtenus par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique.

Les vertus du Vinaigre de cidre

- Effets désaltérant, désinfectant et curatif.
Contient du calcium, fluor, potassium, magnésium, sodium, phosphore, silicium, riche en vitamines A – B-carotène – B1 B2 B6 – C.
- Pouvoir énergisant
Le vinaigre de cidre est l'un des condiments les meilleurs qui soient.
- Remède naturel, exceptionnel, pratiqué par des générations
- Renforce vos défenses naturelles

Consommé chaque jour, il vous apportera Vitalité et bonne Santé !

- 1 verre d'eau tiède
- 2 cuillerées à café de vinaigre de cidre
- 2 cuillerées à café de miel

Mélangez bien tous les ingrédients et buvez la boisson obtenue à petites gorgées tous les matins.

Le Vinaigre de poiré "Poir'aigre",

produit rare dans le commerce. Convient tout particulièrement aux vinaigrettes pour relever la salade composée. Déglacage des poissons.

Petite variante : cid'aigre à la sauge pour déglacer votre magret de canard



Nos gelées et confits



- Gelée de pomme et de poire
- Confit de cidre et de poiré
- Confit de cidre ou de poiré à l'eau de vie
- Confit de Frênette
- Gelée de pomme-raisin
- Crameillotte

Toute une gamme à découvrir et à déguster avec les traditionnelles crêpes ou gaufres, mais aussi, à l'apéritif, avec le foie gras.

Une suggestion : Sur un toast légèrement tiédi, étalez une mince couche de confit de poiré, y déposez votre foie gras et dégustez avec notre Poiré servi bien frais ! ...

Découvrez le confit de cidre à l'eau de vie, sa légèreté lui permet d'accompagner des fromages comme le Pont l'évêque ou encore le camembert (peu fait) dans un mariage gustatif gai et original ! ce confit donne au fromage un délicieux petit grain de folie, pour un vrai moment de gourmandise.

Quelques recettes de boissons !

Cidre chaud

- 1 bouteille de cidre brut
- 100 grammes de sucre en poudre
- 1 orange coupée en deux et 2 clous de girofle
- Une petite cuillerée à café de cannelle
- 1 verre d'eau

Faire chauffer doucement le cidre brut, sans le faire bouillir – Y ajouter l'orange piquée de ses deux clous de girofle, 100 gr de sucre, 1 verre d'eau, une petite cuillère à café de cannelle – Mélangez le tout, c'est prêt à servir



Cocktail au cidre pour l'apéritif

• 1 bouteille de cidre demi-sec bien frais • 1 verre d'eau de vie de cidre • 4 rondelles d'ananas • 1 orange • 1 citron • 100 grammes de sucre en poudre.

Pelez à vif l'orange et le citron, détaillez-les en tranches régulières Dans un compotier, mélangez tous les morceaux de fruits, le sucre et arrosez avec l'eau de vie de cidre. Couvrez et conservez au réfrigérateur quelques heures.

Au moment de servir, versez le cidre demi-sec bien frais sur votre préparation - Bien mélanger et dégustez !

Cuisinez au cidre !

Curry d'agneau au cidre pour 6 personnes

• 1 collier d'agneau désossé • 1 épaule d'agneau désossée
• 2 oignons • 2 pommes acides • 40 cl de crème fraîche liquide
• 1 bouteille de cidre demi-sec • Un peu d'huile d'olive • 1 bouquet garni (persil, thym, laurier) • Curry sel et poivre du moulin.

Coupez le collier et l'épaule d'agneau en gros cubes – chauffez de l'huile d'olive dans une cocotte – faites-y dorer les morceaux de viande de tous côtés à feu vif – réservez au chaud – épluchez et hachez finement les oignons – pelez les pommes – évidez le cœur des fruits et coupez la chair en petits morceaux – dans la même cocotte, mettez à revenir le hachis d'oignons et les pommes – ajoutez deux cuillerées à soupe de curry – chauffez 1 à 2 minutes en remuant bien – remettez la viande et son jus dans la cocotte et salez légèrement .

Bon appétit !



• Une salle polyvalente pouvant accueillir une cinquantaine de personnes (pour réunions, séminaires, etc...) est disponible à la Cidrerie Capitaine.
Tél. 03.24.52.80.82

A proximité de la Cidrerie...

Les Hébergements

- Gîte à 500 mètres de la cidrerie 03.24.52.83.15
- Chambres d'hôtes à 400 mètres de la cidrerie 03.24.52.81.94
- Auberge de l'Abbaye à Signy l'Abbaye à 7 km de Lalobbe 03.24.52.81.27
- Château de Montauboïs à SIGNY L'ABBAYE à 5 km de Lalobbe
Tél 03.26.03.35.50 / 06.81.39.65.92
- Le Chêne Perché "accrobranche" Tél : 03.24.53.35.62

Les Restaurants

- Café - Restaurant à LALOBBE – Tél 03.24.32.08.13
- Auberge de l'Abbaye à Signy l'Abbaye à 7 km de Lalobbe 03.24.52.81.27
- Restaurant à Wagnon à 12 km de Lalobbe 03.24.38.72.00

Les Visites

- Château de Montauboïs à SIGNY L'ABBAYE à 5 km de Lalobbe
Tél 03.26.03.35.50 / 06.81.39.65.92
- Musée de la Guerre à NOVION PORCIEN - Tél : 03.24.72.69.50
- Maison du Père Noël à NOVION PORCIEN

Les Activités

- Le Chêne Perché "accrobranche" Tél : 03.24.53.35.62
- Nombreux sentiers pédestres à LALOBBE

Ne pas oublier le plus gros sanglier du monde : "Woinic", à 15 kms de la Cidrerie.

