



UNE COURSE AUX ÉTOILES POUR APPLE DES CIMES ®



Apple des Cimes



© Apple des Cimes

Cette année 2023 se termine en beauté pour **Apple des Cimes**, les **cidres de glace hauts-alpins** sont rentrés à la carte de leur premier restaurant 3☆ parisien !

Une fierté pour les **6 passionnés** qui ont pour ambition de valoriser les produits du terroir dans le cadre d'un modèle agricole respectueux de notre patrimoine agro-alimentaire.

Leurs délicieux cidres de glace fabriqués à la **Roche-des-Arnauds**, "**La Pomme Givrée** ®" et la "**Givre & Coing**" sont à la carte du restaurant 3 étoiles le Pavillon Paris - Yannick Alléno, situé dans le 8ème arrondissement Parisien.

C'est également le 7ème restaurant **triplement étoilé** du **guide Michelin** à proposer ces boissons originales, rien que ça !

Alleno Paris au pavillon Ledoyen



Au premier étage de la superbe bâtisse néo-classique, Yannick Alléno installe Alléno Paris, son restaurant auréolé **de trois étoiles au Guide MICHELIN** en 2015, également **élu parmi les meilleurs restaurants du monde** par les World's 50 Best.

Les Extractions® actualisent les sauces, les fermentations invoquent les terroirs et les services se succèdent en légèreté. Chaque met est construit, architecturé, savamment recherché... .

(source : <https://www.yannick-alleno.com/fr/restaurants-reservation/restaurant-3-etoiles-paris.html>)

La rencontre des techniques d'extraction du chef et de cryoconcentration d'Apple des Cimes ® permet, d'après le chef sommelier, Jean-Baptiste Bosc, de proposer « **des accords majeurs** ».



L'avis du Guide MICHELIN



©Alléno Paris

Le restaurant Pavillon Paris - Yannick Alléno sur les Champs Elysées

“Cette prestigieuse institution parisienne, installée dans un élégant pavillon des jardins **des Champs-Élysées**, incarne l'image même du grand restaurant à la française : le luxe du décor, la culture des arts de la table, le service orchestré avec élégance, tout dessine un écrin unique à la **gloire de la gastronomie**.

De vastes baies vitrées ouvrent sur les Champs-Élysées. La cuisine de Yannick Alléno est **éblouissante et technique**, avec une mention spéciale pour les jus et les sauces (ce que le chef appelle "le verbe de la cuisine française"), magnifiés à travers de **savantes extractions** : ou comment l'avant-garde se met au service de la **grande tradition culinaire française**”

(source : <https://guide.michelin.com/fr/fr/ile-de-france/paris/restaurant/alleno-paris-au-pavillon-ledoyen>)

L'histoire d'Apple des Cimes : les cidres de glaces des Hautes-Alpes



Créée par **six passionnés** de leur **terroir** au terme de plusieurs années de recherche, la S.A.S **Apple des Cimes®** a pour ambition de **valoriser les produits de montagne**, des Hautes-Alpes en particulier, dans le cadre d'un **modèle agricole respectueux** des diversités de notre **patrimoine agro-alimentaire**.

Les cidres de glace sont élaborés uniquement à base de **pommes issues de plantations d'altitude**, pour certaines situées à plus de **1000 mètres** sur les coteaux de la **vallée du Petit Buëch**.

Les variations climatiques entre le jour et la nuit conjuguées à une exposition optimale au soleil et aux caractéristiques géologiques du secteur assurent un **parfait mûrissement** des fruits tout en leur gardant une acidité élevée, gage de fraîcheur. Cette **spécificité** est essentielle pour assurer l'**équilibre gustatif** de ces liqueux, inspirés de leurs homologues canadiens.

Pas moins de 4 kg de pommes sont nécessaires à la fabrication d'une seule bouteille de 35 cl.



© Apple des Cimes

Après un tri minutieux, les fruits sont pressés puis le jus est réduit par **cryo-concentration** ce qui permet d'obtenir la **quintessence** de ces variétés **soigneusement sélectionnées**.

Vient ensuite une **patiente fermentation**, afin d'obtenir un taux d'alcool acquis proche d'un vin, suivie d'une **clarification** avant la mise en bouteilles.



© Apple des Cimes



© Apple des Cimes

Ce travail est effectué en **partenariat** avec le **Domaine du Petit Août** qui produit des vins d'**Indication Géographique Protégée Hautes-Alpes en Agriculture Biologique**.

Du verger jusqu'à la mise en bouteille, toutes les étapes de cette **sublimation** de la pomme sont **effectuées sur le territoire**.



© Apple des Cimes

“Les productions d'Apple des Cimes® bénéficient de la marque territoriale **HAUTES ALPES Naturellement®** qui vous garantit que nos fruits sont récoltés et transformés dans les Hautes-Alpes.” *nous explique Christian Haupt.*



La gamme des cidres de glace d'Apple des Cimes



© Apple des Cimes

Au fil des ans, la gamme s'est **enrichie de nouvelles cuvées** où les **coings et le safran**, eux aussi locaux, viennent apporter leur touche dans cette **palette d'arômes** et de **saveurs** unique en France, que nous vous invitons à découvrir dans ces pages.



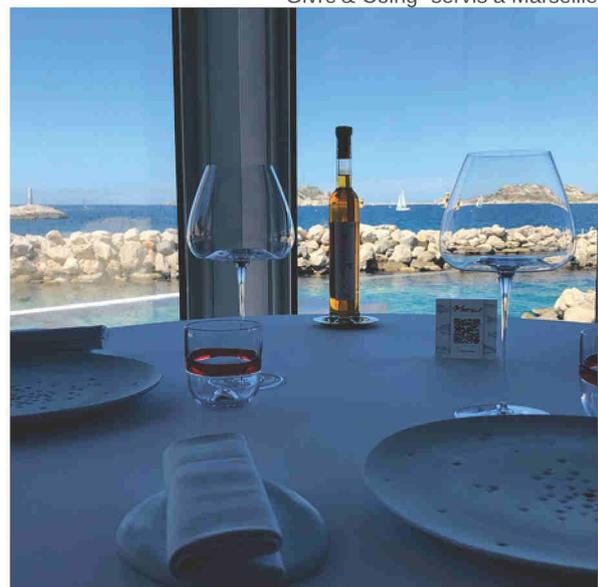
Ces liqueux uniques et originaux ont **conquis les adresses gastronomiques** les plus **prestigieuses**, parmi les **triplement étoilés**, on peut citer, outre Alléno Paris :

- Alexandre Mazzia, à Marseille ★★ ★
- La Villa Madie, à Cassis ★★ ★
- Le Clos des Sens, à Annecy... ★★ ★

Et parmi les **2 étoiles** :

- Le restaurant mythique Paul Bocuse à Collonges ★★
- La Pyramide, à Vienne ★★
- L'auberge du Père Bise, à Talloires ★★
- Christopher Coutanceau à La Rochelle... ★★

Sans oublier **le seul restaurant étoilé** des Hautes Alpes, « **La table de Gaspard** » ★ à St Crépin.



Le chef sommelier Jean-Baptiste Bosc au Alléno Paris avec Christian Haupt d'Apple des Cimes



Cette reconnaissance des meilleurs professionnels de la gastronomie française ne pouvait que se conclure, provisoirement, par l'**obtention**, pour la **seconde année consécutive**, d'une **médaille d'or** au concours 2021 des **Vinalies Internationales** pour cette production qui fait **briller haut les couleurs et le savoir-faire Haut-Alpin** !

De nombreux chefs étoilés ont déjà été conquis par **l'originalité et la subtilité** des cidres de glace des Hautes-Alpes, alors faites comme eux, **tentez l'expérience Apple des Cimes** !

Produits que vous retrouverez en vente à l'office de tourisme des Sources du Buëch à Veynes !