

## **Streuobstgeflüster**

Ich weiss ich habe euch Versprochen den Fokus auf die Schweizer Ciderszene zu setzen aber für mein erstes Interview folge ich dem Ansatz keine Regel ohne Ausnahme. Ich habe als ersten Produzenten niemand geringeres als den Erfinder des Schweizer Craftciders gewählt. Ihn auszulassen wäre sich selbst der Krone zu berauben. Einige haben es sicher erraten, es geht um Jaques Perritaz von der Cidrerie du Vulcain. Erfinder? Ja genau! Was damals 2000 Im Greyerzland Kanton Fribourg seinen Anfang nahm war eine andere Interpretation von moussierendem Apfelwein welche es so in der Schweiz noch nicht gab. Cidre kannten einige wenige Schweizer\*innen von Ihren Reisen nach Frankreich und das Getränk war sicherlich in Französischen Teil der Schweiz bekannter. Mit Suurem Moscht wie Apfelwein sonst in der Schweiz genannt wird hatten die Kreationen von Jaques ausser des Rohstoffs jedoch nicht viel gemeinsam. So entstand in den Jahren eine renommierte Cidrerie die rasch weltbekannt wurde. In der Schweiz jedoch fanden auch die Cidres von Jaques immer noch nicht die gebürtige Beachtung. Die Jahre vergingen und wir haben uns unserer Krone nicht beraubt aber wir haben Sie verloren. Ja genau den Jaques und seine Familie entschieden sich für ein neues Abenteuer. Er zog auf den Hof La Prémoudière in der Normandie um fortan dort zu produzieren. Es zeugt fast von bitterer Ironie das ein Visionär der seiner Zeit voraus war der Schweiz den Rücken kehrt wenn die Craftciderszene erst recht in Fahrt kommt. Doch nun genug dem Prolog. Widmen wir uns dem Interview!



- **Hallo Jaques, vielen Dank das du dir Zeit nimmst für ein Interview. Wie geht es dir, wie hast du dich in der Normandie eingelebt?**

Hallo! Mir geht es gut, danke. Die Einrichtung verlief gut, hat jedoch Zeit in Anspruch genommen, da wir anfangs, in den Jahren 2022 und 2023, noch in Treyvaux produzierten. Jetzt, da alles abgeschlossen ist, ist vieles einfacher geworden, und ich kann mich auf den Betrieb konzentrieren.

- **Wie kam es zu dieser Entscheidung, warst du bereits vernetzt in der Region?**

Nach rund zwanzig Jahren, in denen ich mich in der Schweiz mit Cider beschäftigt habe, suchte ich nach einer Möglichkeit, die Produktion an einem Lebensort zu etablieren, der im Einklang mit meinen Vorstellungen steht. In der Schweiz ist der Zugang zu landwirtschaftlichem Boden ausserhalb von Bauernfamilien sehr schwierig. Hier in der Normandie und allgemein in Frankreich ist die Situation ganz anders. Ich kannte die Region Domfrontais bereits etwas sowie einige Produzenten, insbesondere Jérôme Forget, der mir von La Prémoudière erzählt hat

- **Wie viele Liter Cidre und verschiedene Cuvees produzierst du momentan?**

Das variiert und hängt vor allem von den Absatzmöglichkeiten ab! Die Obstproduktion ist hier sehr bedeutend und stellt eigentlich keinen begrenzenden Faktor dar. Neben den Früchten des eigenen Betriebs stehen zahlreiche umliegende Obstgärten zur Verfügung, die nach Verwertungsmöglichkeiten suchen. Wir verarbeiten etwa 60 bis 100 Tonnen Früchte pro Jahr und produzieren fünf verschiedene Cuvées.



- **Konntest du deine Produktion gegenüber der Schweiz steigern?**

Im Durchschnitt entspricht das ungefähr den Mengen, die ich in der Schweiz produziert habe. Allerdings stelle ich hier deutlich mehr Calvados her – eine elegante Möglichkeit, einen Teil der Früchte zu verwerten

- **Du kennst nun die Eigenschaften der Schweiz und von Frankreich. Ist das Klima für die Cidre/ Obstproduktion besser als in der Schweiz?**

Das atlantische Klima ist insgesamt tatsächlich günstiger, weil es weniger extreme Wetterereignisse gibt.

- **Habt Ihr weniger oder gar keine Spätfrostgefahren?**

Spätfroste sind hier tatsächlich seltener. Es scheint jedoch, dass das Hagelrisiko von Jahr zu Jahr zunimmt und inzwischen ungefähr gleich hoch ist wie in der Schweiz.

- **Wie alt sind deine Bäume im Schnitt?**

Auf dem Gut ist etwa die Hälfte der Bäume sehr alt. Wir wissen allerdings nicht genau, ob sie 150, 200 oder sogar 300 Jahre alt sind. Die andere Hälfte ist jung und wurde nach dem Sturm Lothar im Jahr 1999 gepflanzt.

- **Wählst du bei Neupflanzungen dieselben Sorten wie vorher gepflanzt waren, oder probierst du auch neuere Sorten aus?**

Hier ist die Mostbirne die Königin. Ich pflanze lokale Sorten und erforsche dieses aussergewöhnliche Erbe. Wir haben bereits 300 junge Hochstamm-Birnbäume gepflanzt, die wir nach und nach veredeln. Bisher haben wir rund 60 Sorten eingesetzt – bekannte und unbekannte. Bei den Äpfeln pflanze ich Sorten unterschiedlichster Herkunft, darunter auch Schweizer Sorten, um sie zu testen.

- **In der Schweiz hattest du in deinen Cuvees Regionalsorten wie Sauergraeuch, Bernerrosen usw. verwendet. Hast du diese nun durch Sorten aus der Normandie ersetzt?**

Hier bilden süsse und süss-bittere Sorten die Grundlage der Cider. Mein Terroir bringt die Eigenschaften des Apfels nur wenig zum Ausdruck, weshalb ich mich auf Cuvées konzentriere, die entweder sehr bitter oder sehr säurebetont sind und ebenfalls Schweizer Sorten enthalten.

- **Dein Bauernhof liegt im Domfrontais, diese Region ist ja auch sehr bekannt für Poiré, produzierst du jetzt auch mehr Poiré Variationen?**

Ja, absolut. Die Birne steht im Mittelpunkt meines Projekts hier. Bis jetzt haben wir die Birne in fünf verschiedenen Cuvées umgesetzt.

- **Noch eine Abschlussfrage, was wünschst du dir für die Zukunft von oder für die (Schweizer)-ciderszene?**

Ich wünsche mir das der Cidre noch mehr seinen eigenen Weg findet – jenseits von Tafelobst und anderen süssen Nachahmungen englischer Produkte. Denn er besitzt ein aussergewöhnliches Potenzial hinsichtlich Weincharakter und Terroirausdruck.

Danke vielmals für deine Zeit, ich wünsche dir weiterhin alles gute und viel Erfolg bei deinen Projekten!

Für alle die sich noch mehr für den Betrieb von Jaques interessieren findet ihr unter : [Le Vulcain](#) die einzelnen Angebote des Hofs La Prémoudière.

## Français

Je sais, j'avais promis de mettre l'accent sur la scène suisse du cidre, mais pour mon tout premier entretien, je fais exception à la règle : pas de règle sans exception. Pour commencer cette série, j'ai choisi nul autre que l'inventeur du cidre craft suisse. L'ignorer reviendrait à se priver soi-même de la couronne. Il s'agit de **Jacques Perritaz de la Cidrerie du Vulcain**.

Inventeur ? Oui, exactement ! Ce qui a commencé en 1999/2000 à Treyvaux, dans le canton de Fribourg, était une interprétation totalement nouvelle du cidre mousseux, telle qu'on ne l'avait encore jamais vue en Suisse. Quelques Suisses connaissaient le cidre grâce à leurs voyages en France, et cette boisson était bien sûr plus répandue en Suisse romande. Mais hormis la matière première, le « Suure Moscht » – comme on appelle habituellement le cidre en Suisse Allemagne – avait peu de choses en commun avec les créations de Jacques.

Au fil des années est ainsi née une cidrerie renommée, rapidement reconnue dans le monde entier. En Suisse toutefois, les cidres de Jacques n'ont jamais vraiment bénéficié de l'honneur de la reconnaissance qu'ils méritaient. Le temps a passé et, sans nous être volontairement privés de la couronne, nous l'avons pourtant perdue. En effet, Jacques et sa famille ont décidé de se lancer dans une nouvelle aventure. Ils ont déménagé à la ferme de **La Prémoudière**, en Normandie, où ils produisent désormais leurs cidres.

Il y a presque une forme d'ironie amère à voir un visionnaire, en avance sur son temps, tourner le dos à la Suisse précisément au moment où la scène des cidres craft y prend véritablement son essor. Mais assez parlé du prologue. Place à l'interview !

Bonjour Jacques, merci beaucoup de prendre le temps pour cette interview.

### • Comment vas-tu et comment s'est passée ton installation en Normandie ?

Salut! Je vais bien merci. L'installation se passe bien, mais elle a pris du temps, car au début en 2022 et 2023, nous produisions encore à Treyvaux. Maintenant que c'est terminé, tout est plus facile et je peux me concentrer sur la ferme.

### • Comment cette décision est-elle née ? Étais-tu déjà bien connecté dans la région ?

Après une vingtaine d'année à explorer le cidre en Suisse, je cherchais à stabiliser une production sur un lieu de vie en harmonie. En Suisse l'accès à la terre est très difficile en dehors de familles paysannes. La situation est bien différente ici en Normandie et en France en général. Je connaissais un peu la région du Domfrontais et quelques producteurs, notamment Jérôme Forget qui m'a parlé de La Prémoudière.

### • Combien de litres de cidre et combien de cuvées différentes tu produis actuellement?

C'est variable et dépend surtout des ventes possibles! La production de fruits est ici très importante et n'est pas vraiment limitante. En plus des fruits du domaine, plein de vergers alentour sont disponibles et cherchent des valorisations. Nous valorisons environ 60 à 100 tonnes par an. 5 cuvées différentes

### • As-tu pu augmenter ta production par rapport à celle que tu avais en Suisse ?

En moyenne c'est sensiblement pareil aux volumes suisses, je produis par contre ici beaucoup de Calvados, une manière élégante de valoriser une partie des fruits.

**• Tu connais désormais les conditions suisses et françaises : le climat est-il plus favorable à la production de cidre et de fruits qu'en Suisse ?**

Le climat atlantique est globalement plus favorable oui. Car il y a moins d'extrêmes.

**• Avez-vous moins de risques, voire aucun, de gel tardif ?**

Les gels tardifs sont effectivement plus rares ici. Il semble toutefois que les risques de grêle augmentent chaque année plus, et sont sensiblement les mêmes qu'en Suisse

**• Quel est l'âge moyen de tes arbres ?**

Sur le domaine, la moitié des arbres est très âgé, mais nous ne savons pas exactement si c'est 150 ou 200, voire 300 ans?? L'autre moitié est jeune et a été plantée après la tempête Lothar en 1999 .

**• Lors de nouvelles plantations, choisis-tu les mêmes variétés qu'auparavant ou expérimentes-tu aussi de nouvelles variétés ?**

Ici c'est la poire à poiré qui est reine. Je plante les variétés locales et explore ce patrimoine exceptionnel. Nous avons déjà planté 300 jeunes poiriers haute tige que nous greffons petit à petit. Nous avons déjà mis 60 variétés (connues et inconnues). Pour la pomme, je plante des variétés de tous horizons, également des suisses pour tester.

**• En Suisse, tu utilisais dans tes cuvées des variétés régionales comme le Pomme Rasin, la Rose de Berne, etc. Maintenant as-tu remplacées par des variétés normandes ?**

Ici la base des cidres est le doux et doux-amer. Mon terroir est très peu expressif pour la pomme, de sorte que je m'oriente vers des cuvées soit très amères, soit très acides avec également des variétés suisses

**• Ta ferme se situe dans le Domfrontais, une région également très réputée pour le poiré. Produis-tu désormais davantage de variations de poiré ?**

Oui parfaitement. La poire est au coeur de mon installation ici. Nous avons décliné la poire sur 5 cuvées différentes jusqu'à maintenant.

**• Une dernière question pour conclure : que souhaitez-tu pour l'avenir de la scène suisse du cidre, ou pour elle ?**

Je lui souhaite de trouver sa voie en dehors des fruits de table et autres imitations anglaises sucrées, car elle a une carte à jouer exceptionnelle en terme de vinosité et de terroir.

**Un grand merci pour ton temps. Je te souhaite encore beaucoup de succès et le meilleur pour tous tes projets**

Pour toutes celles et ceux qui souhaitent en savoir encore davantage sur le domaine de Jacques, vous trouverez sous : [Le Vulcain](#) les différentes offres de la ferme de La Prémoudière.

## Italiano

So di avervi promesso di concentrarmi sulla scena svizzera del cider, ma per la mia prima intervista seguirò il principio che non esiste regola senza eccezioni. Come primo produttore ho scelto niente meno che l'inventore del craft cider svizzero. Escluderlo sarebbe come privarsi della propria corona.

Alcuni di voi lo avranno sicuramente già intuito: sto parlando di **Jacques Perritaz della Cidrerie du Vulcain**.

Inventore? Sì, esattamente! Quello che iniziò nel 2000 nella regione della Gruyère, nel Canton Friburgo, fu una nuova interpretazione del sidro frizzante che in Svizzera non esisteva ancora. Alcuni svizzeri conoscevano il *cidre* grazie ai loro viaggi in Francia e la bevanda era certamente più nota nella Svizzera francofona. Tuttavia, le creazioni di Jacques avevano ben poco in comune con il tradizionale *Suure Moscht* (come viene generalmente chiamato il sidro di mele in Svizzera), se non la materia prima.

Nel corso degli anni nacque così una cidreria rinomata, che raggiunse rapidamente una fama internazionale. In Svizzera, però, i cidri di Jacques continuavano a non ricevere l'attenzione che meritavano. Gli anni passarono e non ci siamo privati della nostra corona, ma in un certo senso l'abbiamo perduta. Già, perché Jacques e la sua famiglia decisero di intraprendere una nuova avventura. Si trasferirono alla tenuta **La Prémoudière**, in Normandia, dove continuano oggi la loro produzione.

C'è quasi una certa ironia nel fatto che un visionario, in anticipo sui tempi, abbia voltato le spalle alla Svizzera proprio quando la scena del craft cider stava finalmente prendendo slancio.

Ma ora basta con il prologo. Passiamo all'intervista!

- Ciao Jacques, grazie mille per aver trovato il tempo di concederci questa intervista. Come stai? Come ti sei ambientato in Normandia?

Ciao! Sto bene, grazie. L'insediamento è andato bene, ma ha richiesto tempo perché nei primi anni, 2022 e 2023, continuavamo ancora a produrre a Treyvaux. Ora che tutto è concluso, molte cose sono diventate più semplici e posso concentrarmi pienamente sull'azienda.

- **Come è nata questa decisione? Avevi già dei contatti nella regione?**

Dopo circa vent'anni dedicati al cider in Svizzera, cercavo un modo per sviluppare la produzione in un luogo che fosse in armonia con la mia visione. In Svizzera, per chi non proviene da una famiglia agricola, l'accesso ai terreni agricoli è molto difficile. Qui in Normandia, e più in generale in Francia, la situazione è molto diversa. Conoscevo già un po' la regione del Domfrontais e alcuni produttori locali, in particolare Jérôme Forget, che mi ha parlato di La Prémoudière.

- **Quanti litri di cider e quante diverse cuvée producete attualmente?**

La quantità varia e dipende soprattutto dalle possibilità di vendita! Qui la produzione di frutta è molto importante e non rappresenta realmente un fattore limitante. Oltre alla frutta proveniente dalla nostra azienda, abbiamo a disposizione numerosi frutteti vicini che cercano sbocchi per il loro raccolto.

Trasformiamo ogni anno tra le 60 e le 100 tonnellate di frutta e produciamo cinque diverse cuvée.

- **Sei riuscito ad aumentare la produzione rispetto a quando eri in Svizzera?**

In media, produco più o meno le stesse quantità che producevo in Svizzera. Tuttavia qui produco molto più Calvados, un modo elegante per valorizzare una parte della frutta.

- **Ora conosci bene sia la Svizzera sia la Francia. Il clima è più favorevole alla produzione di cider e frutta rispetto alla Svizzera?**

Nel complesso il clima atlantico è effettivamente più favorevole, perché presenta meno eventi meteorologici estremi.

- **Avete meno rischi di gelate tardive, o addirittura nessuno?**

Le gelate tardive sono effettivamente più rare qui. Sembra però che il rischio di grandinate aumenti di anno in anno e che oggi sia più o meno paragonabile a quello della Svizzera.

- **Qual è l'età media dei tuoi alberi?**

Circa la metà degli alberi della tenuta è molto antica. Non sappiamo con precisione se abbiano 150, 200 o addirittura 300 anni. L'altra metà è invece giovane ed è stata piantata dopo la tempesta Lothar del 1999.

- **Quando effettuate nuovi impianti, scegliete le stesse varietà presenti in precedenza oppure sperimentate anche varietà più recenti?**

Qui la regina è la pera da sidro. Pianto varietà locali ed esploro questo patrimonio straordinario. Abbiamo già messo a dimora 300 giovani peri ad alto fusto, che stiamo innestando progressivamente. Finora abbiamo introdotto circa 60 varietà, sia conosciute sia sconosciute.

Per quanto riguarda i meli, pianto varietà provenienti dalle origini più diverse, comprese varietà svizzere, per valutarne il comportamento.

- **In Svizzera utilizzavi nelle tue cuvée varietà regionali come Sauergraeuch, Berner Rosen e altre. Le hai sostituite con varietà normanne?**

Qui le varietà dolci e dolce-amare costituiscono la base dei cider. Il mio terroir esprime però solo in parte le caratteristiche del frutto, perciò mi concentro su cuvée particolarmente amare oppure molto marcate dall'acidità, nelle quali utilizzo anche varietà svizzere.

- **La tua azienda si trova nel Domfrontais, una regione famosa anche per il Poiré. Produci ora più varianti di Poiré?**

Sì, assolutamente. La pera è al centro del mio progetto qui. Finora l'abbiamo valorizzata in cinque diverse cuvée.

- **Un'ultima domanda: cosa desideri per il futuro della scena del cider, in particolare di quella svizzera?**

Mi auguro che anche la pera riesca a trovare sempre più una propria identità, al di là del consumo come frutta da tavola o delle imitazioni dolci di prodotti inglesi. Possiede infatti un potenziale straordinario in termini di carattere enologico ed espressione del terroir.

**Grazie mille per il tuo tempo. Ti auguro il meglio e tanto successo per i tuoi progetti futuri!**

Per tutti coloro che desiderano scoprire di più sull'attività di Jacques, le sue cuvée e le offerte della tenuta **La Prémoudière**, possono visitare: [Le Vulcain](#)