

## Saveur | La cidrerie HIC : le projet pétillant d'un couple normand en Nouvelle-Aquitaine



**La cidrerie HIC est un jeune projet qui souhaite mettre du pétillant dans la vie des néo aquitains. Son objectif : créer des cidres, compotes et jus artisanaux 100% plaisir et 100% locaux, transformés en Gironde avec des pommes de Nouvelle-Aquitaine dans une dynamique de production anti-gâchis, d'économie circulaire et d'insertion sociale.**

Compotes, jus, vinaigre et cidre... La pomme est à l'honneur ! La cidrerie HIC est le projet imaginé par Marion Derycke et son compagnon Jérémie Rouxel. Normands « pur beurre » tous les deux, le couple a grandi respectivement avec des grands-parents qui fabriquaient régulièrement du cidre dans leurs garages... La culture de cette boisson à bulles est donc imprégnée dans la vie de ce jeune couple depuis bien longtemps. Le couple habite Bordeaux depuis presque 10 ans, et comme l'explique Marion d'un air amusé, au début, boire du vin n'était pas un problème pour eux.... « Au bout de deux ans, on a ressenti l'envie de boire autre chose », confie la co-créatrice du projet. Dans les pubs de Bordeaux je buvais des bières mais mon compagnon n'aimant pas cela, il n'avait rien à boire ». Il est vrai que, dans les bars de Bordeaux, le cidre se fait rare. Souvent, lorsque cette boisson est proposée elle vient directement d'Angleterre ou d'Australie. « Une idée nous a alors trotté dans la tête pendant un moment et plus nous en parlions à notre cercle d'amis, plus on se rendait compte que les gens avaient envie de boire du cidre également », raconte Marion Derycke. C'est en octobre 2019 que le couple décide de sauter le pas.

### De la pomme, mais pas que !

« J'ai alors quitté mon ancien travail pour partir me former un an en Normandie dans la seule formation diplômante de cidre en France », confie Marion Derycke. Cette motivation impressionnante qui émane de ces entrepreneurs vient de plusieurs convictions profondes qui animent le couple et font de ce projet une idée originale qui s'inscrit dans l'air du temps. En plus de ramener un petit morceau de culture Normande en Nouvelle-Aquitaine, la cidrerie HIC propose avant tout une feuille de route qui a du sens. L'anti gâchis sera au programme de cette entreprise particulière qui souhaite utiliser avant tout des pommes d'invendus ou d'invendables, et mettre en place des partenariats avec des supermarchés. Les pommes seront uniquement made in Nouvelle-Aquitaine car l'engagement de la cidrerie HIC est aussi de vendre du local. « Cette dimension locale est aussi un défi technique puisqu'en Nouvelle-Aquitaine il n'y a que très peu de pommes à cidre », explique l'entrepreneuse. « Nous avons rendez-vous début juillet avec le Conservatoire Végétal de la région, pour trouver des pomiculteurs qui cultivent des variétés de pommes anciennes car cela se rapproche des pommes à cidre et nous aimerions faire un

partenariat avec des cultivateurs qui seraient intéressés pour replanter ces variétés spécifiques. »



L'insertion sera aussi une valeur prônée dans la future cidrerie. « Nous allons sous-traiter la partie compote dans un établissement et service d'aide par le travail (anciennement CAT) », ajoute Marion Derycke. L'entrepreneuse connaît bien ce secteur avec lequel elle a travaillé pendant quelques années avant de « tomber dans les pommes ». La valorisation et la socialisation des personnes handicapées sont des priorités pour elle. La dernière valeur de la cidrerie HIC est celle de l'économie circulaire. Le couple aimerait mettre en place de la récupération d'eau, à mettre à disposition des agriculteurs ou des voisins de la cidrerie. « Nous souhaitons aussi revaloriser nos bouteilles et pots soit par un système de consigne soit en utilisant une bouteille qui sera réutilisable par les particuliers », indique Marion Derycke.

## La cidrerie HIC : un projet qui ne cesse de mûrir

La crise liée au Covid-19 aura eu raison de l'ouverture de la cidrerie HIC, reportée désormais au mois d'octobre 2021. Pendant cette année supplémentaire, Marion et Jérémie comptent bien trouver un lieu pour leur boutique à Bordeaux Métropole, pour faire de leur cidrerie un lieu urbain dynamique et pédagogique autour du monde de la pomme. Le projet avait déjà été perfectionné grâce à sa sélection dans les 5 premiers projets du programme national d'incubation « Les Audacieuses », porté par La Ruche. « Nous avons eu, début novembre, un parcours d'accompagnement à la création d'entreprise. Les 5 lauréats ont aussi eu le droit à « un mentor » et nous avons pu travailler avec Aurélien Rey, fondateur de la Brasserie MIRA à La-Teste-de-Buch. Il nous a aidé sur des aspects pratiques. C'est très précieux d'avoir ce contact direct avec des professionnels du secteur », raconte Marion Derycke. Mais ce report d'un an apparaît plutôt une opportunité pour nos deux amoureux du cidre. « Cette année supplémentaire va nous permettre de consolider nos envies et de devenir encore plus performants », conclut-elle. « Une année supplémentaire s'offre à nous pour nous préparer, peaufiner le projet, effectuer nos tests, rencontrer de nouveaux cidriers et être prêts, l'an prochain, à faire pétiller la Nouvelle-Aquitaine ! »

Lucile Bonnin

*Crédit Photo : Cidrerie HIC*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 23/06/2020*  
*[Url de cet article](#)*