

Le cidre de l'Élysée est produit dans le Finistère

Prestige Carpe Diem. C'est cette cuvée, produite à Guimaëc, entre Morlaix et Lannion, qui régale l'Élysée lors de la galette des rois, depuis 1997. « **Cette carte de visite en or** », selon les mots d'Éric Baron, le producteur, est le résultat d'une rencontre avec Laurent Bretcher, le sommelier à l'époque, sous Jacques Chirac. Celui-ci a alors un coup de cœur pour ce cidre très sucré.

« **On ramasse les pommes à la main tous les huit jours et on les laisse trois mois à l'abri. Au moment de la presser, la pomme est ratatinée et concentrée en sucre** », raconte Éric Baron, qui récolte ses pommes biologiques sur six hectares de vergers.

Le jus fermente trois à quatre mois. La boisson avec seulement trois degrés d'alcool accompagne les apéritifs et les desserts. Mais elle n'est pas réservée au président, les particuliers peuvent se l'offrir pour un peu plus



Éric Baron, avec son fils et sa fille, à la Garden-party de l'Élysée, en 2009.

d'une dizaine d'euros. Pour boire ce Prestige Carpe Diem (Cueille le jour en latin), il faut se dépêcher. « **Dans deux mois, la cuvée sera épuisée.** »

Domaine de Kerveguen, Guimaëc. Ouvert de 10 h à 12 h et 14 h à 18 h jusqu'au 31 octobre, puis sur rendez-vous. 02 98 67 50 02. Autres points de vente sur www.kerveguen.fr