

HEROUT

À Auvers depuis 1946



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Variété Doux Moine, sur la parcelle du Clos Landais ↑

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION
D'ENTREPRENEURS PASSIONNÉS
REPREND LA MAISON HÉROUT,
CIDRERIE HISTORIQUE
DU COTENTIN (NORMANDIE)
DEPUIS 1946

Le verger haute-tige de la maison Hérout →





Variété Binet Rouge de la parcelle de Cantepie ↑

LA MAISON HÉROUT, CHEF DE FILE DE L' AOC CIDRE COTENTIN ET DE LA PRODUCTION CIDRICOLE BIO D'EXCELLENCE

Fondée en 1946 à Auvers (Normandie), au cœur du Cotentin, la Maison Héroult fut précurseur de la production cidricole bio d'excellence avec un verger 100% bio depuis les années 70 et la volonté farouche, voire militante, de préserver les savoir-faire traditionnels.

Elle continue ainsi à privilégier la prise de mousse naturelle en bouteille (méthode ancestrale) et s'interdit toute gazéification et pasteurisation alors que 95% des cidres commercialisés sont gazéifiés, qu'ils soient industriels, artisanaux ou fermiers.

Elle produit aujourd'hui 55 000 bouteilles, tous produits confondus (Cidre, Calvados, Pommeau, Jus de pommes et Vinaigre de cidre), dont 40 000 bouteilles de cidre millésimés.

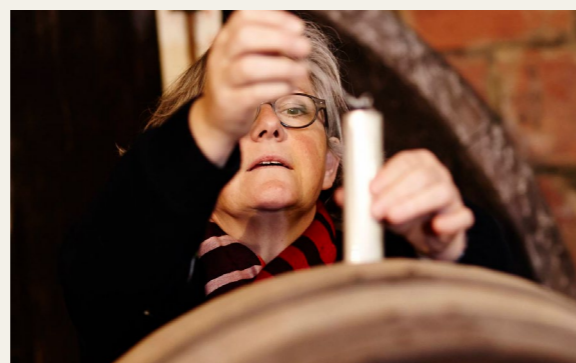
Elle fut à l'origine de l'obtention de l'AOC Cotentin auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) en septembre 2016, valorisant ainsi le terroir et la transmission d'un savoir-faire régional, puis de l'AOP Cotentin délivrée par la Commission Européenne en juin 2018. Il s'agit seulement de la troisième AOC de Cidre en France après «Pays d'Auge» (Normandie) et «Cornouaille» (Bretagne).

LA TRANSMISSION À DES ENFANTS DU PAYS

Marie-Agnès Hérout ↓

Marie-Agnès Hérout, à la tête de la maison depuis 22 années, cherchait depuis quelques temps à assurer la pérennité de cette entreprise familiale et patrimoniale, fleuron du cidre Cotentin.

Ce sont ainsi 3 entrepreneurs originaires de Carentan (à 4 kilomètres des vergers de la cidrerie), amis d'enfance amoureux de leur terroir et des produits Hérout depuis toujours, qui ont décidé de poursuivre l'écriture de l'histoire de la maison et de la projeter vers l'avenir.



Jean-Baptiste Aulombard, gérant de l'entreprise, ancien directeur commercial d'une importante maison de vin rhodanienne;

Simon Dufour, co-associé de Jean Baptiste au sein du Club OCTAVE, un service premium de constitution de cave;

Puis Maxime Delauney, en compagnie de son associé Romain Rousseau fondateurs de la Société de production Nolita Cinéma rejoignent rapidement l'aventure.



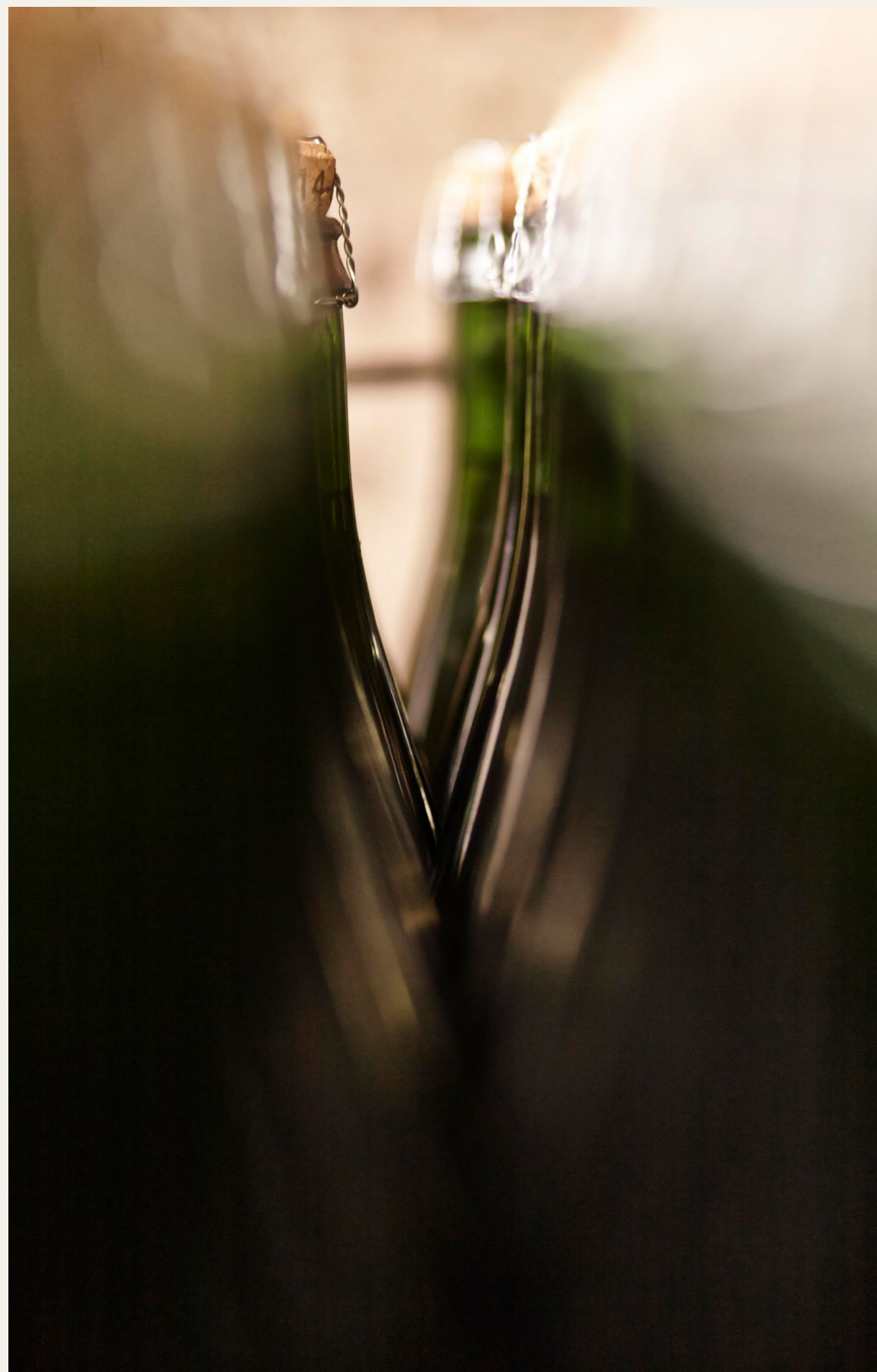
Pressoir traditionnel dit «à paquets» datant des années 1920 ↑

Ils se sont associés avec des entrepreneurs de leur génération aux expertises complémentaires :

Paul Aegerter, vigneron bourguignon, installé à Nuits-Saint-Georges qui leur ouvre son réseau de distribution.

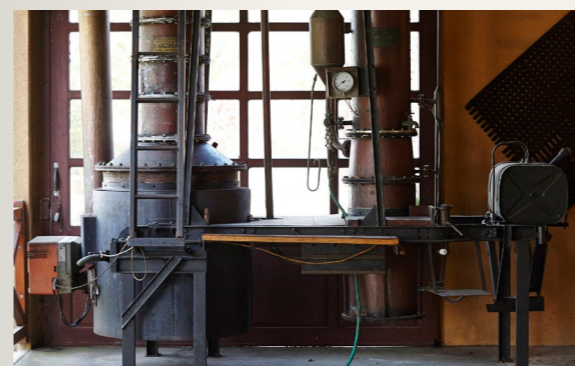
Les fondateurs de l'agence de conseil en stratégie et image de marque Simone qui collabore avec de nombreuses maisons de luxe et de spiritueux, pour le design, le marketing et la communication.

Dans le souci mutuel de valoriser l'héritage de la Maison et de transmettre son expérience, Marie-Agnès Hérout (56 ans) reste associée et directrice de l'entreprise dont les équipes sont également maintenues. Elle est aujourd'hui également Présidente du Comité Régional de l'INAO et de l'Organisme de Gestion «Cidre Cotentin».



ENTRE HÉRITAGE ET INNOVATION, LE CIDRE, UN PRODUIT D'AVENIR À RÉINVENTER

Alambic traditionnel à colonne et feu nu,
100% cuivre, datant des années 1890 ↓



Si le secteur cidricole est de plus en plus dynamique, il reste encore très attaché à une image de produit d'un terroir rustique, loin des nouvelles tendances de consommation (nomadisme, naturalité/bien-être, design...) et des marchés étrangers.

La nouvelle équipe ambitionne de réinventer la consommation de cidre en particulier et des boissons à base de pommes en général, en France et à l'international.

En modernisant cette maison au savoir-faire éprouvé, sans trahir ses valeurs d'origine, ils entendent également participer au rayonnement de toute une région.

MAISON HÉROUT

Jean-Baptiste Aulombard

36 route de Cantepie, 50500 Auvers

06 29 43 97 36

jean-baptiste@maisonherout.com