

Vendredi, 8 mai 2026, 18h, Auditoire de Géographie 0.026, PER-14, Chemin du Musée 4, Uni Péroilles*

Conférence – dégustation **Jacques Perritaz**

Cidrerie du Vulcain, France

Un Dzodzet chez les Normands

Depuis quelques années, l'essor du vin dit « nature » nous propose une redécouverte sensuelle du vrai et du bon sans fioriture oenotechnologique. Le cidre n'est pas en reste : tel un pétillant naturel à la mode, le cidre fermenté (mousseux ou non) nous rappelle à ses origines paysannes et à une économie domestique proche de l'autosuffisance.

Les reliques de vergers anciens cultivés en haute-tige, un peu en Suisse mais surtout en France, ainsi que la pléthore de variétés autochtones de pommes et de poires témoignent de ces usages oubliés.

Le cidre aujourd'hui n'a plus rien à envier au vin, ce d'autant que la consommation d'alcool est devenue un enjeu de société et que l'exploration du terroir et des variétés n'en est qu'à ses balbutiements.

Après avoir exploré la cidrification dans le Canton de Fribourg, un Dzodzet racontera son chemin et ses défis, autant techniques que commerciaux, à produire du cidre en Normandie aujourd'hui.

La conférence mettra en exergue les propos de l'intervenant par une dégustation de cuvées suisses et normandes.



Jacques Perritaz est né à Fribourg en 1970. Après des études de Biologie à l'Université de Fribourg, il a travaillé comme botaniste indépendant sur divers projets cantonaux et nationaux d'inventaire et de gestion de milieux naturels (marais, prairies et pâturages secs). Par hobby, il a exploré la transformation cidricole et l'arboriculture pendant une dizaine d'années avant de se convertir totalement à ces activités-là en 2013.

Sous l'emblème de la Cidrerie du Vulcain, il a cherché à mettre en valeur le patrimoine fruitier cantonal et national sous forme de breuvages fermentés divers (cidres, poirés, cofermentations, alcools et liqueurs) ainsi que par un service de pressage et pasteurisation.

En 2022, il a l'occasion de réaliser un rêve : acquérir une ferme cidricole traditionnelle en Normandie, au pays du poiré. Il y vit maintenant entre vaches et fruitiers haute tige anciens.