



« Apprenti Cidrier : Apprenez, Élaborerez, Partagez »

Après les formations d'initiation et séances de dégustation, le Pressoir d'Hortus vous propose une formation avancée pour fabriquer vos cidres. Plongez dans l'univers du cidre artisanal.

Une formation immersive qui allie apprentissage, expérimentation et convivialité !

- **Apprenez** : Découvrez les étapes clés, les techniques artisanales et les conseils avisés d'un cidrier confirmé.
- **Élaborez** : Maîtrisez les bases, depuis le pressage des pommes jusqu'à la mise en bouteilles. Concevez vos propres cuvées maison, sous tirez, goûtez !
- **Partagez** : Rejoignez un groupe d'apprentis cidriers, échangez vos expériences, savourez vos créations dans un esprit de partage et d'entraide.

Période

Mai 2025 – Juillet 2026 : Un parcours de 7 événements en groupe, combinés à des étapes pratiques à réaliser chez soi.

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire, si ce n'est une véritable motivation à apprendre et à perfectionner vos compétences.

Pour qui ?

Ce programme s'adresse à :

- Ceux qui souhaitent apprendre à fabriquer du cidre pour un usage privé.
- Les personnes envisageant un projet de petite cidrerie.

Places limitées : 15-20 participants

Programme détaillé

Infos supplémentaires au 0476/48.72.82 ou info@pressoirhortus.be

24 mai 2025 / 9h30 – 16h30 / Visite de la cidrerie et de vergers

- **Lieu** : Cidrerie du Condroz et vergers partenaires en Condroz
- **Contenu**
 - Introduction au cycle de formation et rencontre du groupe.
 - Découvrir la Cidrerie du Condroz, ses équipements et son organisation.
 - Visite de vergers pour explorer les variétés de pommes orientées cidre et les enjeux de la récolte.

5 juillet 2025 / 9h30 – 16h30 / La fabrication du cidre, théorie

- **Lieu** : Pressoir d'Hortus
- **Contenu**
 - Apprentissage approfondi du processus de fabrication du cidre.
 - Présentation du matériel nécessaire et des règles d'hygiène.
 - Organisation logistique d'un atelier

18 octobre 2025 / 9h30 – 17h30 / Ateliers de pressage

- **Lieu** : Cidrerie et Pressoir d'Hortus
- **Matin** : La Cidrerie du Condroz en pleine production
 - Participation au pressage et premières étapes de fermentation.
- **Après-midi** : Pressage des fruits apportés par les participants au Pressoir d'Hortus pour démarrer leurs propres lots.

Semaine du 3 novembre 2025 / Accompagnement à distance

- **Format** : Soirée en visioconférence (19h30 - 22h)
 - Suivi des premières étapes de fermentation. Echanges de photos et de données de fabrication.
 - Réponses aux questions et ajustements des pratiques.

10 janvier 2026 / 14 h – 17h / Accompagnement et dégustation

- Dégustation des jus en cours de fermentation.
- Analyse des résultats, corrections et conseils personnalisés.
- Échanges sur les données et les observations de chacun.

Semaine du 23 mars 2026 / Accompagnement à distance

- **Format** : Soirée en visioconférence (19h30 - 22h)
 - Derniers conseils sur la fermentation.

- Préparation pour la mise en bouteilles.
- Résolution des dernières difficultés rencontrées.

4 juillet 2026 / 13 h – 17h / Clôture du cycle de formation et dégustation des essais

- **Contenu :**

- Dégustation des cidres produits
- Comparaison avec d'autres cidres pour affiner son palais.
- Partage des expériences et conseils pour les productions futures.

Tarifs (TVAC) et conditions : Paiement vaut réservation.

Prépaiement total : 599 € / pers.

Paiement échelonné : 200 € à l'inscription / 200 € octobre 2025 / 249 € janvier 2026 → 649 € / pers.

Ristournes

- 10 % par participant si vous venez en binôme (une seule facture).

OU

- 10 % si vous réservez avant le 1^{er} février 2025

Inclus dans le tarif

- 7 événements détaillés dans le programme (visites, ateliers, accompagnement à distance). Boissons pendant les formations mais le lunch n'est pas compris.

Non inclus

- Fruits à apporter pour vos propres lots de cidre.
- Équipement personnel (bouteilles, contenants, barboteurs, etc.) pour la fabrication à domicile (commande groupée possible si vous manquez de matériel).
- Prestations éventuelles des ateliers (mise en bouteille, pressage, ...)

Conditions de réservation

- L'inscription validée après paiement (selon formule choisie).
- 20 participants maximum, premier arrivé, premier servi.

Politique d'annulation

- Annulation jusqu'à 30 jours avant le début du programme : remboursement à hauteur de 80 %. Vous êtes libre de trouver un repreneur du ticket, une liste d'attente sera peut-être disponible.