



« 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 2026 – Juillet 2027 : 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 : Max 20 participants

Programme détaillé

23 mai 2026 / 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.

4 juillet 2026 / 9h00 – 16h00 / 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

24 octobre 2026 / 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 par les participants au Pressoir d'Hortus pour démarrer leurs propres lots.

Semaine du 2 novembre 2026 / 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.

Semaine du 11 janvier 2027 / 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.
 -

Mars 2027 / 14 h – 17h / Accompagnement et dégustation (lieu à définir)

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

3 juillet 2027 / 13 h – 17h / Clôture du cycle de formation et dégustation des essais

- Lieu : Pressoir d'Hortus ou Cidrerie du Condroz
- **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 2026 / 249 € janvier 2027 → 649 € / pers.

Ristournes

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

OU

- 10 % si vous réservez avant le 1^{er} février 2026 (non cumulable avec offre binôme)

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).
- Un starter kit est disponible pour démarrer (~160€ budget).
- 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.