

REPORTAGE LES CIDRERIES

Le cidre basque en pleine effervescence



LA QUALITÉ PROGRESSE. LA CONSOMMATION AUGMENTE.
LE CIDRÉ BASQUE, OU PLUS EXACTEMENT LE SAGARNO
(VIN DE POMME), EST EN TRAIN DE DEVENIR UNE BOISSON
À PART ENTIÈRE DES DEUX CÔTÉS DE LA BIDASSOA

TEXTES : JACQUES BALLARIN · PHOTOS : JEAN-DANIEL CHOPIN



L'histoire n'est pas un éternel recommencement mais elle revient en spirale. Il suffit de se plonger dans « Ramuntcho » de Pierre Loti pour découvrir qu'en 1893 la pomme occupait une place importante au Pays basque français, à Hendaye, à Ascain, à Sarre, à Urrugne. Ramuntcho, en effet, s'attable dans une auberge où il lui est servi des poissons de la Nivelle et où il aperçoit « des tonneaux énormes remplis de cidre nouveau ». De l'autre côté de la Bidassoa, en Gipuzcoa, mais aussi en Biscaye et en Navarre, il en allait de même. Le franquisme étouffa les particularismes régionaux, le renouveau du sagarno (le vin de pomme) est lié au retour de la démocratie en Espagne, les sidrerias rouvrirent, retissèrent un lien, reconstruisirent un héritage, un territoire, une mémoire. En 1975, 1 million de litres de sagarno étaient produits dans la province de Gipuzcoa, en 1989, 6 millions, aujourd'hui 15 millions. Astigarraga, à

quelques kilomètres de Saint-Sébastien, est le fief du sagarno, on y compte 19 sidrerias, des milliers de personnes y viennent goûter le vin de pomme nouveau, chaque année, à partir du 19 janvier – cette période de découverte dure jusqu'au 30 avril.

UNE QUESTION DE CULTURE

La tradition est fortement ancrée, le sagarno renvoie à une pratique sociale de la table, à une culture, à une identité. Pour prendre conscience du phénomène il faut franchir de préférence la porte des sidrerias où on mange encore debout et où on va et vient entre la barrique sur laquelle se partagent l'omelette à la morue, le chuleton (la côte de bœuf), le fromage et la pâte de pomme et le chai où chaque kupela (fût) a son œilleton obturé par une aiguille épaisse en bois (txotx) qu'une main déplace pour que le sagarno jaillisse – le dégustateur initié sait comment positionner son verre (légèrement incliné



« Le franquisme étouffa les particularismes régionaux, le renouveau du sagarno est lié au retour de la démocratie en Espagne. »

et à une certaine hauteur de la paroi) pour pouvoir libérer le gaz carbonique et véhiculer les arômes. Car aujourd'hui, le sagarno, à l'instar du vin, est l'objet d'une grande attention.

Ainsi le Breton Dominic Lagadec, qui a trouvé au Pays basque sa seconde patrie et a créé, à Ascain, la cidrerie Txopinondo, propose des fiches de dégustation : examen visuel, examen olfactif, examen gustatif, couleur, fluidité, limpidité, effervescence bullage, intensité, nuances, saveur attaque, saveur finale, équilibre, dégagement gazeux, impression générale... rien n'est laissé au hasard. Le même Dominic Lagadec organise des événements à Txo-

pinondo autour de dégustations populaires avec groupe musical traditionnel et chants de marins, en basque, gascon et français. Une date à retenir, le samedi 21 janvier, l'ouverture du txotx, à Ascain, avec la dégustation du sagarno nouveau, la musique et le repas txotx, la réplique (adaptée) du repas sidreria servi côté espagnol – vous avez le choix entre la côte de bœuf ou le thon.

SAGARNO ET CIDRE TRADITIONNEL

Le sagarno, on l'aura compris, a acquis le statut d'une boisson reconnue, festive et au long cours – elle a l'avantage d'être peu alcoolisée, pas plus de

À Astigarraga, la capitale du sagarno, la sidreria Zelaia (p. 8 à 11), on a conservé la tradition de manger debout.

En haut à gauche, le patron Jose Antonio Ganceraín.



« Comme les buveurs sont plus nombreux que les pommiers, 60 % des pommes utilisées viennent de France. »

Dans le chai du producteur Jose Angel, à Andoain, les cuves sont en inox mais la tradition du txotx est toujours respectée. Photo en bas à gauche : dans la boutique Simaek à Astigarraga, Inigo Garmendia propose des mini txotx individuels. Photos de droite : À Astigarraga, le musée du cidre basque.

6 degrés – et est apte à accompagner les grillades (poissons et viandes), les omelettes, les fromages de brebis et de vache. Il n'est pas inutile de souligner que le sagarno, le vin de pomme, se différencie du cidre traditionnel : celui-ci, à 99 %, est fermenté partiellement alors que la fermentation du sagarno est totale. La loi française, du reste, établit le distinguo : le droit de circulation du cidre traditionnel est de 1,30 euro par hectolitre, le droit de circulation du sagarno, classé dans la catégorie des vins tranquilles, est de 3,55 euros par hectolitre. La récolte des pommes se déroule du 20 septembre au 30 octobre, leur transformation – tri et lavage, broyage par écrasement, pressurage de 3 à 6 heures – a lieu dans les 4 à 5 jours qui suivent la récolte. Comme les buveurs sont plus nombreux que les pommiers, 60 % des pommes servant à la fabrication du sagarno, en Gipuzcoa, viennent de France, la Normandie principalement. Le débou-

bage enzymatique et à froid, la fermentation alcoolique à 14 °C avec levure sèche active, la transformation malolactique, la maturation sur lie à 12 °C se déroulent dans le chai et précèdent l'embouteillage : au Pays basque espagnol toujours, 90 % de la production est consommée en bouteille, 10 % au txotx (les sidrerias). Le cahier des charges, enfin, pour garantir la typicité du sagarno, exige un pourcentage de 70 % de pommes acides et de 30 % de pommes douces amères. Les variétés locales sont nombreuses de part et d'autre de la frontière, un aperçu nous a été donné en septembre dernier lors de la Fête de la pomme à Astigarraga, et nous ne résistons pas au plaisir de livrer les noms de quelques-unes de ces variétés de tout acabit, muga, txaluka, haritza, ibarra, boluaga, patsolua, mokote... réparties dans trois grands genres, gazia (acide), geza (douceâtre), garrutza (amère). Des variétés françaises étaient également exposées, petit



Toujours à Astigarraga, la cidrerie Iretza, où l'on mange à l'intérieur de barriques transformées en alcôves. Ici il s'agit plus d'un service de type restaurant que d'une ambiance de cidrerie.