



Grégoire et Pascal dans leur repaire de Bassilour tablent sur 80.000 bouteilles de Topa en 2018

## TOPA LE VRAI CIDRE

Il existe une différence notable, parfaitement connue des douaniers et autres fonctionnaires des « indirects », entre le cidre et le sagarno, nom usuel donné au cidre en Pays Basque.

**“ Topa, c'est du brut, mais pas du brutal ”**

*amer. Topa, c'est du brut, mais pas du brutal. Il est sans doute un peu plus riche en sucres résiduels que le sagarno, mais il demeure beaucoup plus sec que le breton ou le normand. C'est vraiment un breuvage à part et c'est pour ça qu'on l'aime et qu'on le bichonne ».*

Les associés de Topa savent qu'il leur faudra convaincre les anglo-saxons qu'il n'y a pas que le « champagne de pomme » breton ou normand qui existe. Avec la complicité des étoilés, ils vont essayer de prouver qu'un vrai cidre basque peut accompagner les grands repas. Le dessin si particulier de leur bouteille (qui existe aussi en demie) fournit déjà un repère aux gastronomes. Comme le flacon est beau, on peut facilement fantasmer sur une douce ivresse

▷ TOPA  
RUE BASSILOUR  
TOPA-CIDRE.COM

**T**opa (rencontre en euskera) fait du cidre haut de gamme, le vend dans des flacons design qui n'ont rien à voir avec les bouteilles ferraiillées de Bretagne ou Normandie, ni avec les longues bouteilles, style vin d'Alsace, connues au sud de la Bidassoa.

Fermenté en cuve à Ascain et conditionné à Bidart (quartier Bassilour), Topa refuse l'entrée en grandes surfaces, donnant sa préférence aux restaurants étoilés, aux épiceries fines et à certains bistrotis triés sur le volet.

Pascal Moret et Grégoire Tulasne, inventeurs du concept, se sont rencontrés en bossant dur pour les sports de glisse, et ont éprouvé l'envie de lancer leur propre affaire. « Nous voulions un domaine gastronomique, authentique et original. Nous avons trouvé notre voie avec le cidre en 2017, et les affaires ont décollé très vite » expliquent-ils en exhibant fièrement une montagne de caisses à Bassilour.

Les deux associés savent les exigences de l'économie. Leur expérience leur a révélé les dures réalités du marché, et c'est d'une manière très réaliste qu'ils poursuivent leur rêve. « Nous sommes dans un créneau unique, notre produit est unique. Nous assemblons des petites pommes de la région, immangeables au couteau, mais précieuses pour créer un cidre brut titrant 5 ou 6 degrés. L'assemblage effectué, leur jus fermente à Ascain dans une grande cuve, que nous ai-

merions bien transporter à Bidart, mais le coût est élevé. Il faut compter 30.000 euros pour elle et l'entreposage, sachant que dans les deux la température doit être rigoureusement constante à 4 degrés. Un jour, peut-être parviendrons-nous à tout installer à notre siège de Bassilour. Car nous sommes fiers de nous développer ici, à Bidart ! »

Sur le plan économique, les deux compères savent où ils vont. Ils ont réalisé de solides études de marché, et portent un regard très professionnel sur leur développement : « nous avons vendu 10.000 bouteilles entre mai et décembre 2017. Pour 2018, nous montons brusquement le curseur à 80.000 bouteilles, pour la bonne raison que nous travaillons beaucoup au relationnel et au développement. L'an passé, nous avons arrosé principalement la région. Désormais, nous visons (les contacts sont déjà pris) Bordeaux, Paris, Lyon, la Corse et même les USA, et à moyen terme, le Royaume-Uni. Il y a un marché à prendre, c'est le moment de conquérir. Pour l'instant, le secteur connaît une croissance à deux chiffres, ce n'est pas le moment de faiblir ».

Pascal et Grégoire aiment la précision : « si nous visons le haut de gamme, c'est parce que nous avons consulté de grands chefs qui nous ont avoué que notre boisson accompagnait parfaitement les menus gastronomiques. Le vrai cidre est particulier. On connaît bien le Breton et le Normand qui sont sucrés. A l'inverse, le sagarno est souvent sec et