



Sagardoetxea
herri baten erroak

SAGARDOETXEA, MUSÉE DU CIDRE BASQUE 2011

SOMMAIRE

1) Le programme de Sagardoetxea: du Musée, à la Cidrie:

- Sagardoetxea, le Musée du Cidre Basque.
- Une activité différente pour chaque saison.
- La cidrie, sa gastronomie et sa culture:
 - * Visite guidée d'une cidrie.
 - * Une dégustation d'un menu de cidrie.
 - * Repas thématique cidrie: rite du txotx.

Contacto

Leire ALKORTA
Telf.: 943550575
prentsa@sagardoetxea.com

SAGARDOETXEA: Du Musée à la Cidrierie.

Sagardoetxea vous propose un programme touristique qui met à la portée de ses clients, la culture et la tradition Basque, le monde du cidre, et l'expérience de l'un de ses rites gastronomiques: la Cidrierie.



Sagardoetxea, musée du cidre basque.

Le musée vous offre trois espaces différents qui vous permettent de vous approcher de l'histoire et de la réalité de la pomme et du cidre. En premier lieu, la pommeraie - "tolare" (pressoir), en deuxième lieu, le musée, et, finalement, le centre de dégustation.

Une activité pour chaque saison.

Sagardoetxea est un espace vivant autour de la culture de la pomme et du cidre, et vous offre pour chaque saison une activité à réaliser: obtenir de vos propres mains le moût de la première pressée, cueillir les pommes avec le kizki (un outil: un bâton avec un clou), observer le mûrissement du fruit, les greffes, la pollinisation...

La cidrierie, la gastronomie et la culture.

Le programme que nous vous proposons se termine par l'entrée à la cidrierie. Sagardoetxea vous permet de découvrir l'une des traditions les plus enracinées et aussi l'un des événements gastronomiques qui identifie le mieux le caractère Basque.

La cidrierie n'est pas un restaurant, il s'agit d'une cave et les règles de conduite y sont très importantes. Connaître les cidreries fait aussi partie de cette tradition. Sagardoetxea vous propose la visite guidée d'une cidrierie avec la dégustation d'un menu de cidrierie.

Sagardoetxea, le Musée du Cidre Basque.

Sagardoetxea Museoa dispose actuellement de trois espaces différents qui nous permettent de nous approcher de l'histoire de la pomme et du cidre.



La pommeraie

La pommeraie est un espace en plein air où l'on peut apprécier d'une façon dynamique et pédagogique la culture de la pomme. On pourra ainsi voir les différents types et variétés de pommes, le suivi du mûrissement, des greffes, les manières de les récolter, de les triturer et la presse de la pomme.

Pour compléter le parcours, un tolare (un pressoir) du XIX^{ème} siècle sera visité, on y reproduira le processus de l'élaboration du cidre avec la récolte de la pommeraie.

Le musée

Au pied de la pommeraie, se trouve le musée, où sont exposés les différents outils du "sagardogile" (celui qui fait le cidre). Grâce aux moyens audiovisuels ainsi que des panneaux explicatifs, des jeux et des photographies, le musée met en avant cette tradition ancestrale, le passé, le présent et l'avenir de la pomme et du sagarno. Il présente également les rites et coutumes autour du sagarno ainsi que les différentes boissons à base de pommes.

Un centre de dégustation

La troisième partie du musée est consacrée à la dégustation du sagarno à la manière traditionnelle du "txotx" et de produits sélectionnés par Sagardoetxea (un moût, une liqueur et une gelée de pomme) et commercialisés sous la marque GozoGozo.

Nous réalisons l'initiation au txotx pour tous ceux qui avant d'aller à une "sagardotegia" (cidrerie), veulent apprendre le rituel et les secrets qui accompagnent la dégustation du cidre: la manière de tenir le verre, l'inclinaison pour obtenir une bonne éclaboussure ou "txinparta", l'observation de la couleur, le sens des différentes couleurs et la distinction des parfums.



Boutique

De plus, Sagardoetxea possède une boutique où l'on peut trouver une grande variété de cidres, toutes sortes de produits dérivés de la pomme, ainsi que des magazines et livres rattachés au monde du cidre.

Les produits vendus sont aussi disponibles sur www.sagardodenda.com.

Par conséquent, tous ceux qui iront au musée du cidre pourront découvrir et profiter de l'une des coutumes les plus enracinées et typiques des Basques: le monde du "sagardoa" (cidre), "Herri baten erroak" (les racines d'un village).

Caractéristiques de la visite

Durée de la visite: 1 heure.

Type de visite: une visite guidée.

Langues: en basque, en français, en espagnol et en anglais.



Une activité pour chaque saison

Sagardoetxea Museoa est un musée vivant qui change d'aspect à chaque saison. C'est pourquoi, ses activités varient et s'adaptent selon ses visiteurs et la saison.

De janvier à avril: la saison des plantations

Ensemencé de graines. Une observation et une analyse de la faune de la pommeraie, des greffes, des types et tailles des pommiers. Une récolte de pommes avec le kizki et écrasées avec un pilon.

De mai à août: des pommiers en fleur

La Pollinisation: le monde des abeilles, le travail avec la cire, le monde des ruches et du miel. Une observation et une analyse de la faune de la pommeraie. Une dégustation des pommes d'été.

De septembre à décembre: récolte des pommes et pressage

Un suivi du mûrissement de la pomme. Une dégustation des différentes variétés de pommes. Une récolte de pommes avec le kizki, écrasées avec un pilon, pressurage et dégustation du moût élaboré.



La cidrerie: gastronomie et culture.

Sagardoetxea vous propose l'une des traditions les plus enracinées et aussi l'un des événements gastronomiques qui identifie le mieux les Basques, en vous proposant deux activités: une visite guidée d'une cidrerie et la dégustation d'un menu de cidrerie.

Visite guidée d'une cidrerie

Nous vous proposons une visite guidée de l'une des cidreries traditionnelles, où vous sera présenté tout le processus d'élaboration du cidre: la réception des pommes, la propreté, le pressurage, le nettoyage, la fermentation alcoolique et malolactique, le mûrissement et la mise en bouteille.

Une dégustation d'un menu de cidrerie

La cidrerie n'est pas un restaurant, il s'agit d'une cave qui a ses propres codes de conduite. Des normes simples qui éveillent la curiosité des visiteurs tout en permettant la sauvegarde de la tradition tout en la transformant en une expérience unique.

Le menu traditionnel qui est offert est pratiquement le même dans la plupart des cidreries, bien que quelquefois il varie un peu mais ces changements n'altèrent nullement le sens qu'il possède ni l'idiosyncrasie propre à cette expérience.

Le menu est composé: d'une omelette à la morue, de morue frite aux piments verts, de la côte de boeuf, du fromage avec du coing, des noix et un cidre au txotx.

Repas thématique cidrerie: rite du txotx

Venez à l'un des cidreries traditionnelles d'Astigarraga, coeur du cidre ou sagardoa et vous pourrez connaître l'histoire de l'événement gastronomique, social et authentique du rite du txotx.



Description

Vous découvrirez tous les secrets qui accompagnent à la dégustation du cidre naturel au moyen de la réalisation d'une "Dîner thématique: le rite du txotx", composé par les activités suivantes:

- 1) **Une projection du DVD:** On va vous projeter un DVD et on va faire une révision du passé et du présent de la culture du cidre pour que vous connaissiez le processus d'élaboration du cidre et des coutumes existantes autour de la cidrerie.
- 2) **La démonstration du rite du txotx:** Quand le DVD a été projeté, une démonstration vous sera réalisée pour que vous connaissiez les secrets qu'ils accompagnent de la dégustation de la sagardoa: la manière de prendre le verre, l'inclinaison pour obtenir la "txinparta" (le choc contre le verre délivre les saveurs de la sagardoa), une quantité, etc....
- 3) **Une dégustation du menu de cidrerie:** Pour finir l'acte, vous dégusterez le menu traditionnel de sidrería composé par: une omelette de morue, de la morue frite avec des piments verts, de la côtelette, du fromage avec du pâte de coing et des noix et du cidre au txotx.

Bon appétit!