

2005-05-22

Sagarnozalearen Gida < Guide de l'amateur de Sagarno

SAGARNO DU PAYS BASQUE NORD

Nork erranen zuen duela zazpi urte Iparraldean Sagarno Berria osapatuko zela, Gipuzkoan den instituzionearen antzerat ? Nehork gutik segurraz ere, eta behar bada ekoizleek berek ere ez, hau amestu izanagatik. Hiruki Baionako elkarteak ere ez, hunen lehen asmoa izan baitzen Baionan Sagarno Egun baten antolatzea.

Qui eut pu penser il y a sept ans, lors du premier Sagarno Eguna* de Bayonne , qu'un jour aurait lieu une cérémonie d'ouverture des cidreries de ce côté de la Bidassoa? Beaucoup l'avaient sans doute rêvé, les producteurs de sagarno d'abord, certains consommateurs l'avaient peut-être espérée, l'idée en tout cas avait à peine effleuré l'association Hiruki.

En sept ans, la roue a tourné et le paysage cidricole a évolué dans le bon sens de ce côté de la Bidassoa. Le Sagarno Eguna de Bayonne se voulait d'abord une animation culturelle. Elle est devenue une étape cidricole importante. En 1999, 12 producteurs dont trois de ce côté de la Bidassoa étaient représentés, l'année dernière ce sont vingt producteurs qui ont eux-mêmes fait le déplacement pour apporter mais aussi suivre leur produit, preuve de leur attachement au rendez-vous de Bayonne.

La majorité de la production de Sagarno provient bien sûr du sud de la Bidassoa. Mais le pari d'Hiruki était dans la confrontation dans un même lieu des productions des deux côtés des Pyrénées, pour d'une part intéresser les consommateurs à ce cidre typé et ainsi soutenir le développement du sagarno local. Le bilan parle de lui même, en 1999 il y avait quatre producteurs en Iparralde, maintenant il y en a sept, ce qui du fait de la spécificité de cette production et de cette région n'est pas anodin. La greffe a marché et il est clair que le sagarno commence à devenir un petit secteur économique tant dans la production que la consommation locale.

Des racines au fruit

Le producteur historique de Sagarno des sept provinces du Pays Basque est du quartier Behobie d'Urrugne. Camino Berri- La Cidrerie produit son sagarno depuis 120 ans sans interruption. Référence du cidre basque situé en Iparralde mais seul également car depuis 40ans cette production fermière avait disparu de l'activité agricole des trois provinces. Le renouveau du Sagarno a commencé tout d'abord il y a une vingtaine d'années avec Aldakurria de Lasse, qui planta sa pommeraie et ouvrit dans ce village de Basse Navarre sa propre cidrerie.

Il y a quinze ans, l'association Sagartzea prit l'initiative, tout d'abord de retrouver les variétés de pommes du Pays Basque et de les replanter. Une trentaine d'agriculteurs et de particuliers se lancèrent dans l'aventure et débouchèrent naturellement sur la production du sagarno Eztigar, à travers la coopérative du même nom.

Txopinondo d'Urrugne proposait sa première production lors du Sagarno Eguna de Bayonne de 1999. En sept ans cette cidrerie d'Urrugne est passée de 5000 à 36 000 litres, production qu'elle écoule localement mais aussi à Paris, en Cantabrie ou même à Nouméa.

Voilà les trois précurseurs du renouveau du sagarno en Iparralde. Les trois suivantes ont tout simplement emboîté leurs pas. La cidrerie Sagarmuin de Bayonne a commencé à produire son propre sagarno il y a trois ans, il y a deux ans le jeune Bixente Aphaule se lançait dans la production de sagarno Bordathio en s'appuyant sur sa pommeraie de Jaxu et le domaine Abbadia d'Hendaye, transformait sa récolte de variétés de pommes du Pays Basque pour le distribuer parmi ses visiteurs. Le renouveau du sagarno en Iparralde s'est concrétisé et développé en sept ans sous plusieurs formes et devient maintenant un secteur économique dynamique. Or, qui dit production dit aussi consommation, et à ce niveau-là également le geste de boire du sagarno s'est beaucoup amplifié.

Sagarno Berria toute l'année

<http://lejournal.euskalherria.com/pf/20050122/art97623.php>

12/12/2005

Le réflexe d'aller en cidrerie entre janvier et mai s'est beaucoup répandu en Pays Basque Nord et c'est maintenant une habitude d'aller en groupe en Guipuscoa ou plus loin. C'est d'ailleurs ce qui a lancé les Sagarno Eguna et celui de Bayonne en particulier. Ceci n'a pas été non sans conséquence sur la présence du sagarno par exemple pendant les Fêtes de Bayonne. Les producteurs en lien avec les associations culturelles proposent trois txotx mobiles (sagarno distribué directement de la barrique) rue du Trinquet, à Gure Irratia eta place Montaut. Dans les peñas et les bars, une commande de sagarno est facilement honorée, preuve s'il en faut que cette boisson artisanale se sociabilise et qu'elle est consommée en dehors des quatres mois de la saison des cidreries.

Pour l'instant nous nous en tiendrons juste à la saison des cidreries 2005 et l'association Hiruki, les producteurs de sagarno d'Iparralde et l'association Sagardun des producteurs d'Outre Bidassoa vous invitent à en profiter pleinement, en vous aidant de ce précieux guide. Bon Txotx à toutes et tous!

* Journée du Cidre Basque en mai qui marque la fermeture des cidreries.