

GIDA

Guide des Cidreries

2003

page 2/3

.....
Le Sagarno
au coeur du
Pays basque

page 4

.....
Un produit
promis à un
bel avenir

page 6/7

.....
Votre Guide
des Cidreries

page 9

.....
Le Sagarno,
une tradition
séculaire en
Iparralde

page 10

.....
Le cidre en
fête

page 11

.....
Eztigar ou la
cheville
ouvrière du
renouveau

Le sagarno au cœur du Pays basque



Lors de la saison du txotx ou en bouteilles, le cidre contribue, par les valeurs qu'il transmet, à perpétuer une identité collective forte

Aujourd'hui, toutes les générations ont repris le chemin du cidre. Ce constat, établi par plusieurs observateurs, s'applique bien entendu d'abord au Pays basque Sud où les 'sagardotegi' suscitent depuis une vingtaine d'années un fort engouement populaire. Mais également dans une certaine mesure en Iparralde. Car si les vergers de pommiers, autrefois si nombreux dans les trois provinces du Nord, avaient presque fini par disparaître des paysages au milieu du XXe siècle, ne subsistant qu'ici ou là dans des baies ou près des fermes, force est cependant de reconnaître que le sagarno fait un retour en force depuis le début des années 1990.

Ce renouveau doit en premier lieu être analysé à la lumière de l'Histoire. Le sagarno a toujours tenu une place significative voire centrale dans la vie communautaire basque. Les archives municipales, cartulaires et autres ordonnances en témoignent bien. D'autres éléments participent de cette mémoire collective et attestent de l'importance singulière de la pomme et du cidre dans le patrimoine du Pays basque. On

pourrait bien entendu citer la multitude de toponymes et patronymes dérivés du mot 'sagar' (pomme). De la même manière, l'histoire des bertulari, poètes basques improvisant des vers chantés, croise celle du sagarno. Vivace, la passion des habitants d'Euskal Herria pour ce troublant breuvage, est donc bien ancienne. Elle prend aussi ses racines dans le commerce maritime. Les marins-pêcheurs basques n'ont-ils pas durant des siècles échangé leurs greffons de pommiers avec les Normands. Et que dire du port de Bayonne où les

Rompant la monotonie des mois d'hiver, l'ouverture des cidreries offrent, au-delà d'un bon repas au menu traditionnel (omelette à la morue, côte de bœuf ou merlu grillés, fromage de brebis, noix et pâte de coings) un cadre exceptionnel. Le lieu, aménagé de

Authenticité, convivialité, générosité, partage sont autant de termes pour qualifier l'environnement du cidre basque

une
atmosphère
unique
dans
les cidreries

grands y ont, au fil du temps, déchargé et embarqué des quantités colossales de pommes. C'est d'ailleurs des marins-pêcheurs - en l'occurrence ceux de Saint-Sebastien - que vient l'origine du Txotx devenu un authentique phénomène sociologique. Désignant le petit bout de bois qui bouche l'orifice par lequel le cidre sort du tonneau, le txotx a donné par extension son nom à ce qu'il convient de nommer une cérémonie durant laquelle des dizaines de milliers de personnes viennent des quatre coins du Pays basque, de contrées voisines et de pays lointains goûter le cidre nouveau.

grandes tables et d'impressionnantes kupela d'où s'écoule à volonté le sagarno, crée une atmosphère unique qui fait qu'on ne s'y rend pas comme dans un quelconque restaurant. Difficile en effet de ne pas rester insensible à la chaleur humaine et à la convivialité qui se dégagent des 'sagardotegi'. On y parle souvent fort, on s'interpelle dans plusieurs langues à commencer par l'euskara, on rit, on chante. En un mot, on vit pleinement dans ce lieu d'odeurs vraies et d'effluves de pommes. Se rendre dans une cidrerie équivaut même pour certains à participer à "l'école du goût".

Le goût justement. Surprenant le palais, procurant des sensations inattendues, le sagarno est unique. On l'apprécie ou pas, mais il ne laisse pas indifférent.

Le sagarno a toujours tenu une place significative voire centrale dans la vie communautaire basque

Sidras

BEPEZIARTYA

Sagardoak



Casa Berean - Iparralde Bidea, 16 - (t) 943 55 57 98 - Fax 943 33 19 10
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

REZOLA

SAGARDOATEGIA



Ipintza Baserria
Santio Zeharra

tel:
943-55 66 37
943-55 27 20
608-14 33 32

ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)



Quelques conseils pour bien consommer le sagarno

Tout 'sagardoalé' vous le dira. Consommer du sagarno est un art. Dès lors pour mettre en valeur toutes ses propriétés aromatiques, certaines règles sont à respecter. Le sagarno doit être servi à une température de 13° à 15°, conservé en bouteilles foncées préservant cette boisson fragile de la lumière. Il faut ensuite tenir le verre - d'une contenance de 50cl, il est fin et transparent - par le fond avec le bout des doigts quand le sagarno est versé d'une hauteur de 30 à 40 cm de hauteur. En se déversant, le sagarno se rompt contre la paroi du verre tout en faisant un bruit harmonieux de carillon. Il est ainsi à point pour être goûté par petites gorgées en fond de bouche afin d'apprécier toutes ses vertus. Il est conseillé de boire la bouteille toute entière une fois ouverte afin de garder l'arôme du sagarno.

Et c'est vrai que ce vin de pomme, légèrement acidulé et peu sucré n'a rien de commun avec le cidre classique vendu dans les rayons de nombre de grandes surfaces. C'est d'ailleurs l'une de ses caractéristiques premières. Apre et puissant, ce breuvage incomparable est un produit traditionnel qui va justement à

un produit du terroir

l'contre des normes gustatives du marketing alimentaire. Tirant sa force de cette originalité, le sagarno représente une certaine idée de la ruralité, de la simplicité. En ces temps de crise de confiance alimentaire, cette boisson perlée à faible effervescence profite d'autant plus du désir, partagé par un nombre grandissant de personnes, d'un retour vers l'authentique qu'il est identifié à un terroir. De ce point de vue, il

s'inscrit pleinement dans ce mouvement à l'œuvre depuis plusieurs années au Pays basque où, à l'instar de diverses initiatives engagées comme celle de la charte Idoki, les produits fermiers de qualité mis en avant et s'inscrivant dans un patrimoine collectif rencontrent un succès croissant. Qui plus est, ce produit traditionnel est adapté à son temps. Tout comme la pomme, qui contient de nombreuses vitamines, est connue depuis l'Antiquité pour ses vertus curatives, le sagarno possède d'indéniables qualités diététiques. Authenticité, convivialité, générosité, équité. Autant de terme pour qualifier l'environnement du cidre basque. On pourrait aussi ajouter partage. Car tout aussi vrai que l'on ne se rend

dans les cidreries qu'en groupe, consommer une bouteille de sagarno n'est concevable qu'entre amis ou en famille. Sa présence dans les fêtes populaires du Pays basque, sur les tables des auberges, lors de parties de mus ou tout simplement chez soi avec ses proches illustre combien le sagarno est une boisson autour de laquelle l'échange s'effectue naturellement. Produit noble rejoignant pour de nombreux basques leur culture les plus anciennes et les plus profondes, le sagarno se révèle être aujourd'hui comme hier un authentique exemple de célébration identitaire. Quiconque veut entendre battre le cœur de ce pays ne doit donc pas hésiter à se rendre un soir dans une cidrerie traditionnelle ou à défaut partager une bonne bouteille de sagarno.



Hiztegia/lexique

- Sagarnoa** : cidre du Pays basque
- Sagardotegia** : cidrerie
- Sagarno goxoa** : cidre doux
- Sagarno idorra** : cidre brut
- Txotx** : bâtonnet fermant le tonneau
- (K)upela** : tonneau, foudre en bois de taille variable

- Patsa** : Moû sorti de la presse
- Dolarea ou Brentsa** : pressoir
- Muztioa** : jus de pomme avant la fermentation
- Sagardoaren ozipina** : vinaigre de cidre
- Patxaka** : liqueur de pommes
- Basoa** : verre
- Kizkaia** : pique à pomme

GARTZIATEGI
Tolare-Sagardotegia
 XVI. mendetik Sagardotegia

Bittor Lizeaga
Gartziategi Baserrria - Tf: 0034 943 46 96 74 - Astigarraga

Edition du guide :
 Association Erantzun (Gure Irratia)
 2, Rue Port de Bertaco,
 64100 Baiona



Publicité : Pausu elkartea. Irun
Textes : Patrick CASSAN
Publireportages : Mikel ETXEBARRIA
Création : Elke ROLOFF
Photos : Archives, Bob EDME



Quelques conseils pour bien consommer le sagarno

Tout 'sagardoalé' vous le dira. Consommer du sagarno est un art. Dès lors pour mettre en valeur toutes ses propriétés aromatiques, certaines règles sont à respecter. Le sagarno doit être servi à une température de 13° à 15°, conservé en bouteilles foncées préservant cette boisson fragile de la lumière. Il faut ensuite tenir le verre - d'une contenance de 50cl, il est fin et transparent - par le fond avec le bout des doigts quand le sagarno est versé d'une hauteur de 30 à 40 cm de hauteur. En se déversant, le sagarno se rompt contre la paroi du verre tout en faisant un bruit harmonieux de carillon. Il est ainsi à point pour être goûté par petites gorgées en fond de bouche afin d'apprécier toutes ses vertus. Il est conseillé de boire la bouteille toute entière une fois ouverte afin de garder l'arôme du sagarno.

Et c'est vrai que ce vin de pomme, légèrement acidulé et peu sucré n'a rien de commun avec le cidre classique vendu dans les rayons de nombre de grandes surfaces. C'est d'ailleurs l'une de ses caractéristiques premières. Apre et puissant, ce breuvage incomparable est un produit traditionnel qui va justement à

un produit du terroir

l'contre des normes gustatives du marketing alimentaire. Tirant sa force de cette originalité, le sagarno représente une certaine idée de la ruralité, de la simplicité. En ces temps de crise de confiance alimentaire, cette boisson perlée à faible effervescence profite d'autant plus du désir, partagé par un nombre grandissant de personnes, d'un retour vers l'authentique qu'il est identifié à un terroir. De ce point de vue, il

s'inscrit pleinement dans ce mouvement à l'œuvre depuis plusieurs années au Pays basque où, à l'instar de diverses initiatives engagées comme celle de la charte Idoki, les produits fermiers de qualité mis en avant et s'inscrivant dans un patrimoine collectif rencontrent un succès croissant. Qui plus est, ce produit traditionnel est adapté à son temps. Tout comme la pomme, qui contient de nombreuses vitamines, est connue depuis l'Antiquité pour ses vertus curatives, le sagarno possède d'indéniables qualités diététiques. Authenticité, convivialité, générosité, équité. Autant de terme pour qualifier l'environnement du cidre basque. On pourrait aussi ajouter partage. Car tout aussi vrai que l'on ne se rend

dans les cidreries qu'en groupe, consommer une bouteille de sagarno n'est concevable qu'entre amis ou en famille. Sa présence dans les fêtes populaires du Pays basque, sur les tables des auberges, lors de parties de mus ou tout simplement chez soi avec ses proches illustre combien le sagarno est une boisson autour de laquelle l'échange s'effectue naturellement. Produit noble rejoignant pour de nombreux basques leur culture les plus anciennes et les plus profondes, le sagarno se révèle être aujourd'hui comme hier un authentique exemple de célébration identitaire. Quiconque veut entendre battre le cœur de ce pays ne doit donc pas hésiter à se rendre un soir dans une cidrerie traditionnelle ou à défaut partager une bonne bouteille de sagarno.



Hiztegia/lexique

- Sagarnoa** : cidre du Pays basque
- Sagardotegia** : cidrerie
- Sagarno goxoa** : cidre doux
- Sagarno idorra** : cidre brut
- Txotx** : bâtonnet fermant le tonneau
- (K)upela** : tonneau, foudre en bois de taille variable

- Patsa** : Moû sorti de la presse
- Dolarea ou Brentsa** : pressoir
- Muztioa** : jus de pomme avant la fermentation
- Sagardoaren ozpina** : vinaigre de cidre
- Patxaka** : liqueur de pommes
- Basoa** : verre
- Kizkaia** : pique à pomme

GARTZIATEGI
Tolare-Sagardotegia
 XVI. mendetik Sagardotegia

Bittor Lizeaga
Gartziategi Baserrria - Tf: 0034 943 46 96 74 - Astigarraga

Edition du guide :
 Association Erantzun (Gure Irratia)
 2, Rue Port de Bertaco,
 64100 Baiona



Publicité : Pausu elkartea. Irun
Textes : Patrick CASSAN
Publireportages : Mikel ETXEBARRIA
Création : Elke ROLOFF
Photos : Archives, Bob EDME

OLA: Sagardotegi eta burniolaren arteko xarma

**Sagardotegi berriak ezagutarazteko Irun alde-
ra hurbildu gira, Irungo auzo berezi
batetara: Meaka auzoa deitzen dena, askok
ezagutzen ez dutena, baina Irungo parte eder-**

**renetariko bat dela erraiten ahal dugu. Hor,
bada sagardotegi bat : Ola sagardotegia.
Iñaki Bengoetxea sagardotegiko nagusiarekin
solastatu gira.**

Nundik dator Ola sagardotegiaren izena?

Burniolatik heldu da. Arantzetako burniola da hau eta hemen burnia lantzen zuten duela 800 urte arte. Orain ehun urte zegoen nahiko utzita eta bere hormak eta lokatzak hor ziren. Zati batzuk garbitu genituen eta berritzen lan handia izan dugu.

Iñaki, Meaka auzoko herritar bat zira?

Hemen bertan sortu ginen. Baserri bezala, orain 65 bat urte, gerren ondoren sortu ginen, hemen. Meaka auzoa Irungo parte ederrenetariko bat da. Zazpi auzo ditu Irunek eta denak txikituta, edo bederen industrialdeekin.

"Hamabi aldiz parte hartu dut Euskal Herriko txapelketan eta bederatzia aldiz irabazi."

Hau da goialdea, Aiako harri alde eta ez gara urrun udaletxetik, hiru kilometrotan. Familia hona etorri zen eta ni bederatzia senideetan bederatzigarrena naiz. Nire haur denboran sagardoa

egiten genuen, tradizioz, beti etxerako adina. Baina, gero, hautatu nuen etxe zaharra konpontzea, baserria beste izkin batera eramatea... eta gaur egun ikusten dena hau da.

Sagardoa egitea zure lehen lanbidea izan da?

Ez. Lehendabiziko baserrian hasi ginen, gero zurgingoan eta konstrukzio lanetan ibili naiz. Gainera ia hogei urtez ibili naiz sokatiran, trontzan eta, gehienik segan. Hamabi aldiz parte hartu dut Euskal Herriko txapelketan eta bederatzia aldiz irabazi.

Sagardotegian argazki antz badira garai horietaz. Zer nolako oroitzapenak dituzu segalari gisako denboraz?

Gehienetan onak. Kirolak oroitzapen tristeak ere izaten ditu. Baina zerbaite konfiantzekotan, nire pozak ditut.

Adbides?

Hogeita lau urterekin egin nuena aurrena : hamasei segalari ginen Euskal Herrian bildu ginenak. Gehienak beteranoak eta oso onak ziren. Ez zuten uste, Irun hain hiri handia izanik, segalaririk eta herri kirola egiten genuenik baginen ere. Eman nien aurreneko disjuntua, txapela atera nuen Iurretan, Aiako kanpo gogor batean. Beti esaten zuten segalarik hor behar zutela karneta atera.

Laburbilduz, zein da auzo honen historia?

Auzo honek bazeukan ura, eta minak bertan zituzten : platinoa eta burni metala. Bi burniola zeuden, beheaxeago Ibarrola (bere torretxea oraindik hor dago) eta Euskal Herriko burniola azkarrena, arkeologoek dioten bezala, hau da. Hamahiru metroko altuera du, hiru metro lodiko paret eta 47 metroko luzera. Bazeukaten ura, minerala, beraz oso azkarra egin zuten. Gero ikusten da, XVIII mendean, trenbidea jarri, lebe handiagoak egin eta industria handi pare xamarra zela.

Auzo honetan izan ziren ingelesak, alemanak eta beste...

Aurrena erromatarrek izan ziren, XII mendean. Gero, XVI mendean ingelesak. Azkenik, gerri mundialean alemanek esplotatu zuten gune hau.

Salatzen al zara jendea irakusten hemen badela historia bat?

Bai. Bere paretak eta inguruak baduela bere xarma eta historia erakutsi nahi dugu. Denbora berean, sagardotegia hor dago, nahiko era tradizionalan jarrita. Jendea nahiko harriturik gelditzen da, bere inguruak, izugarriko horma hauek ikusiz. Eta tokia ere era hartara jarria dugu eta jendea



oso gustora gelditzen da. Hortik aparte inguruan dauden labeak ikusten ahal dira, paseleku oso zelaia eta polita da. Umearekin etorri ere jendeak nahiko pozik pasatzen du denbora.

Nola lantzen duzu sagardoa?

Nik neronek baditut sei hektareara jarrita, 1.600 arbol ditut, oraindik gazteak. Espero dut hemendik zortzi urtera % 100 origena neronek izatea. Gaur egun, Zarautz, Irun eta Hondarribiko sagarrarekin ari naiz. Gaur egunekoak jartzen ari gara. Sagarra lantzen dugu betiko eran, txikituta... Ni produktore tipi bat naiz, 70.000 pinta egiten ditut. Sasoiak kanpo botiletan saltzen dugu ere.

Zenbat kupel dituzu eta zenbat irekitzen dituzu txotx garalan?

Hamaika kupela ditugu inguruetako mendien izenekin jarriak. Eguneroko txotx egiten neu egoten naiz eta txandaka txandaka denak irekitzen ditut. Gaur egun jendeak denetikan dastatu nahi du. Orduan, egurrezko kupela ermetizatuak ditut, baita metalezkoak egurrean forratuak. Estetika aldetik denak berdinak dira bere

inguruaren xarma eta gozotasuna atxikitzeko.

Nola errezibitzen duzue jendea?

Txotx garalan, ostiral eta larunbatetan beterik egoten da. Hirurehun lagun sartzen ahal dira. Nahiko ondo aritzen gara. Eguneroko zabalik gaude, urtaririk maiztasu bukaera arte, iluntzetan. Larunbat, igande eta jai egunetan ere irekirik gaude eguerdi partean. Txotx gaitiak kanpo, jatetxea urte osoan irekitzen dugu.

Nola hurbildu behar da hona?

Iparraldetik heldu bazara, Behobiatik Iruneko bidea hartu eta borobil bat dago udaltzaingoa ondoan eta handik ezker aldera, Aiako harriko bidea hartu eta hiru-lau kilometrotan dago.

OLA SAGARDOTEGIA

102 Meaka auzoa
20304 Irun
tel.: 0034 943 623 130
www.olasagardotegia.com



102 Meaka Auzoa - 20304 IRUN
Telf.: 943 623 130
http://www.olasagardotegia.com

Un produit promis à un bel avenir



Victime de l'histoire, le sagarno se développe lentement mais sûrement depuis une dizaine d'années en Iparralde même si la production locale ne peut absorber pour l'instant la croissance continue de la demande

Comparaison n'est pas raison. À bien des égards, ce vieux proverbe s'applique au Pays basque lorsque l'on désire analyser les chiffres de la production et de la consommation du sagarno des deux côtés de la Bidassoa. Qu'y a-t-il en effet de commun entre les douze millions de litres produits par les 80 cidriers et cidreries des quatre provinces du Pays basque Sud avec les 100 000 litres qui sont sortis l'an dernier des pressoirs des cinq principaux producteurs d'Iparralde ? À première vue, rien. Pourtant, cet écart, ce gouffre pourrait-on dire, reflet de l'évolution différenciée de l'histoire contemporaine du célèbre breuvage, ne doit pas masquer le réel dynamisme qui caractérise ces dernières années les diverses composantes du paysage cidricole au Nord. En augmentation régulière de 10 à 20 % tous les ans, la production de la "boisson pareille à l'or fondu" - comme disait Eve à Adam dans un conte basque - est d'abord le fait des 32 coopérateurs d'Eztigar.

Mais aussi des cidreries Aldakurria à Lasse, Camino Berry près de Béohobie, seule cidrerie à être restée en activité en Iparralde dans les années 70-

80 et Txopinondo à Urrugne. Cette dernière, ouverte en 1999 par le basque d'origine bretonne Dominic Lagadec, est caractéristique du renouveau en cours du sagarno de ce côté-ci de la Bidassoa. Ayant rejoint en 1990 l'équipe de l'association Sagartzea, recensé diverses variétés locales de pommiers puis poursuivi son enquête au Sud, ce maître-cidrier - au parcours atypique et qui est aujourd'hui partenaire du sagarno eguna de Bayonne - connaît sur le bout des doigts son sujet. Et sait vous transmettre sa passion pour un produit, selon lui, à la fois traditionnel et moderne.

Promotion et diversification

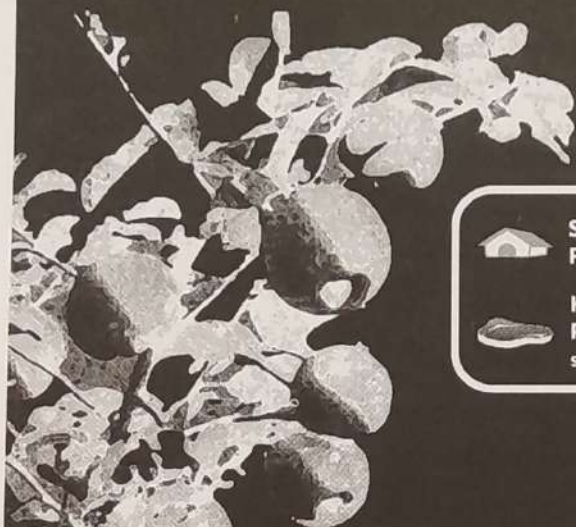
À l'instar de nombreuses autres cidreries dont les pommes locales sont insuffisantes pour couvrir la demande, Txopinondo complète sa production pour deux tiers par des apports extérieurs, en l'occurrence de Normandie et de


Bretagne. Une situation d'autant plus paradoxale que le potentiel est énorme en Iparralde selon Dominic Lagadec. Le succès croissant de la saison du "Txotox" (fin janvier-début avril) en atteste même si lors de cette dernière ne se consomme que 10 à 15 % de la totalité de la production du cidre. Le reste est écoulé en bouteilles et en fûts de 30 litres. Quatre secteurs sont alors directement concernés : le monde associatif (peña, comité des fêtes, ikastola...), les grandes surfaces, de plus en plus sensibles à représenter leur terroir à en croire le maître-cidrier de Txopinondo, les boutiques spécialisées (cavistes...) et les restaurants à thèmes tels les tavernes. Pour promouvoir ce vin de pomme fermenté très typé qui est désormais présent dans tous les guides touristiques, les producteurs de sagarno en Iparralde mettent en avant toute une gamme de produits (vinaigre, liqueur et jus de pomme...). Cette diversification s'est complétée l'an dernier avec la genèse d'un nouvel apéritif, le kir basque. Le vin blanc est remplacé par devinez quoi ? Tout un chacun peut aussi modestement contribuer au


développement du sagarno à partir du moment où il possède un arpent de terre. Pour cela, il suffit d'abord de se procurer des plants de pommiers, disponibles dans toutes les cidreries ou chez les cidriers. Pour apprendre à greffer, tailler ces arbres ou tout simplement obtenir des conseils divers sur la pomme, une adresse est incontournable : le domaine d'Abbadia, installé à Hendaye sur le site naturel protégé du Conservatoire du Littoral, il accueille depuis 1988 un Verger Conservatoire d'espèces fruitières anciennes. Par l'importance de sa pommeraie (150 variétés de pommes du Pays basque) et les multiples activités qu'il organise (visite, classe découverte, semaine thématique...), le domaine d'Abbadia participe grandement à la redécouverte d'un sagarno, à l'évidence en plein devenir.

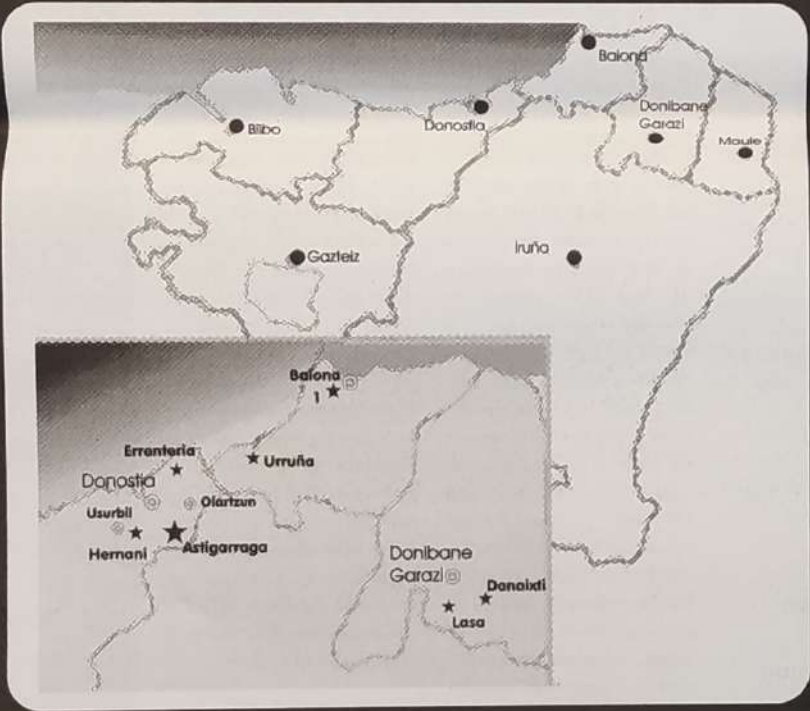
Seulement 10 à 15 % de la production totale de sagarno est consommée lors de la saison du Txotox, le reste étant écoulé en bouteilles.

Sagardotegien





 **Sagardo egileak**
Producteur de cidre

 **Haragia eraman daiteke**
Possibilité d'apporter sa viande



GIPUZKOA



Andoain

	GAZTAÑAGA	0034 943 591968
	MIZPIRADI	0034 943 593954
	TXERTOTA	0034 943 590721

Astigarraga

	AKELENEA	0034 943 333333
	ALORRENEA	0034 943 336999
	ARRIZABALAGA	0034 943 556780
	ASTARBE	0034 943 551527
	BEREZIARTUA	0034 943 555798
	BUENAVENTURA	0034 943 357322
	ETXEBERRIA	0034 943 555697
	GARAZIATEGI	0034 943 469674
	GURUTZETA	0034 943 552242
	IRIGOIEN	0034 943 550333
	LARRARTE	0034 943 555647
	LIZEAGA	0034 943 468290
	MINA	0034 943 555220
	MENDIZABAL	0034 943 331167
	OIARBIDE	0034 943 553199
	PETRITTEGI	0034 943 457188
	REZOLA	0034 943 556637
	SARASOLA	0034 943 555746
	ZAPIAIN	0034 943 330033

Donostia

	ALBIZTUR	0034 943 211801
	BARKAIZTEGI	0034 943 451304
	BIDARTE	0034 943 361470

DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA

		0034 943 420421
	IGELDO	0034 943 213251
	IRIGOIEN	0034 943 361229
	ITXAROPENA	0034 943 424576
	IZAGIRRE	0034 943 361470
	KALONJE	0034 943 213251
	SEGASTIBELTZA	0034 943 460333
	URKIOLA	0034 943 210168
	PLAZA BERRI	0034 943 293000

Urruña
Sagar Tinka
28
septembre

Hendaia
Sagarno
Eguna
14 juin

Baiona
Sagarno
Eguna
24 mai

Gida 2003



Errenteria

DONOSTI	0034 943 526041
EGILUZE	0034 943 523905
OARSO	0034 943 515956

Hernani

AKKAREGI.	0034 943 553495
ALBERRO	0034 943 550019
ALTZUETA	0034 943 551502
EIZMENDI	0034 943 556405
ELORRABI	0034 943 550388
GOIKO LASTOLA	0034 943 553272
IPARRAGIRRE	0034 943 550328
IRUNTXI	0034 943 555724
ITSAS-BURU	0034 943 556879
LARRE-GAIN	0034 943 555846
OILUMA ZAR	0034 943 552938
OTSUA-ENEA	0034 943 556894
RUFINO	0034 943 552739
ZELAIA	0034 943 555851

Hondarribia

LOKARTE	0034 943 645880
SAGARZAZU	0034 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN	0034 943 652837
-------------	-----------------

Irun

OLA	0034 943 623130
-----	-----------------

Lasarte-Oria

OTEGI	0034 943 365029
-------	-----------------

Oiartzun

ADURIZ	0034 943 494353
BALEIO	0034 943 491340
BIDEBITARTE	0034 943 492101
ORDUZELAI	0034 943 491686
TOKI ALAI	0034 943 492120
TXIKI ERDI	0034 943 490678

Tolosa

EGUZKIZA	0034 943 672613
ISASTEGI	0034 943 652964

ORIA	0034 943 654688
USABAL	0034 943 674316
UZTURRE	0034 943 655772

Urnieta

ALTUNA	0034 943 554917
ARGERATE	0034 943 330726
ELUTXETA	0034 943 556981
EULA	0034 943 552744
OIANUME	0034 943 556683
SETIEN	0034 943 551014

Usurbil

AGINAGA	0034 943 366710
ASTIAZARAN	0034 943 361229
EGIOLETA	0034 943 366327
IGUARTE	0034 943 370113
ILUNBE	0034 943 371652
SAIZAR	0034 943 362228
URDAIRA	0034 943 372691

NAFARROA

Urdazubi

BENTA LANDIBAR	0685317744
----------------	------------

Lesaka

KOXKONTA	0034 948 627519
LINDURREN	0034 948 637212

NAFARROA BEHEREA

Lasa

ALDAKURRIA	0559371313
------------	------------

LAPURDI

Biriatu

BELOKI	0559206625
--------	------------

Urruña

TXOPINONDO	0559546234
------------	------------



Gida 2003



Errenteria

DONOSTI	0034 943 526041
EGILUZE	0034 943 523905
OARSO	0034 943 515956

Hernani

AKKAREGI.	0034 943 553495
ALBERRO	0034 943 550019
ALTZUETA	0034 943 551502
EIZMENDI	0034 943 556405
ELORRABI	0034 943 550388
GOIKO LASTOLA	0034 943 553272
IPARRAGIRRE	0034 943 550328
IRUNTXI	0034 943 555724
ITSAS-BURU	0034 943 556879
LARRE-GAIN	0034 943 555846
OILUMA ZAR	0034 943 552938
OTSUA-ENEA	0034 943 556894
RUFINO	0034 943 552739
ZELAIA	0034 943 555851

Hondarribia

LOKARTE	0034 943 645880
SAGARZAZU	0034 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN	0034 943 652837
-------------	-----------------

Irun

OLA	0034 943 623130
-----	-----------------

Lasarte-Oria

OTEGI	0034 943 365029
-------	-----------------

Oiartzun

ADURIZ	0034 943 494353
BALEIO	0034 943 491340
BIDEBITARTE	0034 943 492101
ORDUZELAI	0034 943 491686
TOKI ALAI	0034 943 492120
TXIKI ERDI	0034 943 490678

Tolosa

EGUZKIZA	0034 943 672613
ISASTEGI	0034 943 652964

ORIA	0034 943 654688
USABAL	0034 943 674316
UZTURRE	0034 943 655772

Urnieta

ALTUNA	0034 943 554917
ARGERATE	0034 943 330726
ELUTXETA	0034 943 556981
EULA	0034 943 552744
OIANUME	0034 943 556683
SETIEN	0034 943 551014

Usurbil

AGINAGA	0034 943 366710
ASTIAZARAN	0034 943 361229
EGIOLETA	0034 943 366327
IGUARTE	0034 943 370113
ILUNBE	0034 943 371652
SAIZAR	0034 943 362228
URDAIRA	0034 943 372691

NAFARROA

Urdazubi

BENTA LANDIBAR	0685317744
----------------	------------

Lesaka

KOXKONTA	0034 948 627519
LINDURREN	0034 948 637212

NAFARROA BEHEREA

Lasa

ALDAKURRIA	0559371313
------------	------------

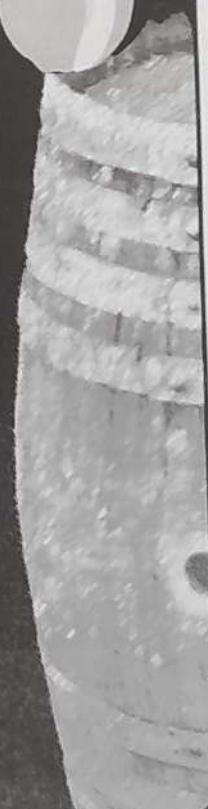
LAPURDI

Biriatu

BELOKI	0559206625
--------	------------

Urruña

TXOPINONDO	0559546234
------------	------------





Tradizioaren altxorra eta eginbide garaikideak

"Nik dauzkadan emaitzen araber 1900 inguruan gure arbasoetako bat, Jose Mari Urreaga hemen bertan hasi zen, Gurutzetan, sagardogintzan. Lehenago ere badakigu gure familiak sagardogintzan ziharduela baina ez dugu horren lekukotasunik adierazten duen paperik" dio Jose Angel Goñi Gurutzeta sagardotegiko arduradunak. Gurutzetan bertan hazia, Goñik betidanik ezagutu du bertako giroa. Ezagutzetik lanbide gisa hartzerako urratsa ordea, berantago eman zuen, 1.990. urtean Sagardogintzak izugarriko garapena ezagutu du. Garaikide batean baserriko edaria izatetik gaur eguneko merkatuaren gustuko edaria izatera heldu da, kalitate handikoa. Garaiko sagardoarekin konparatuz gaurkoa erreazago edaten dela dio Goñik. "Lehen gogorrak izaten ziren". "Orain jendeak eskakizun berriak dauzka eta ildo berean behar berriak eragiten ditu" azpimarratzen du Goñik etxearen bilakaera azaltzeko. Upeltegia ere handitu behar izan zuten. Aldaketarik handiena azken hamarkada luzean gertatu da. Teknologia aitainamendu handiak egin ditu, berrikuntzak integratu ditu, ondorioz kalitatearen bermatzea eskainiz. Sagarren inguruan azterketa anitz eta sakonak egiten dira. "Gaur egun dozena bat sagar mota ditugu, gure ustez egokienak direnak sagardoa egiteko" azaltzen du Goñik. Unibertsitateko adituek

"Gaur egun dozena bat sagar mota ditugu, gure ustez egokienak direnak sagardoa egiteko"

Gurutzeta sagardotegiak ikerketa garaikideen ekarpenak jasoten ditu, tradizioaren xarma atxikiz Sagardogintzaren erroak sakonak dira Astigarragan.

ere garrantzi handiko ikerketak egiten dituzte sagar mota eta sagarnoaren gustuaren inguruan. Bestalde lehenago sagardoari atzeman izan zaizkion zenbait akats, batez ere botilletan agertzen diren "liga" horiek uxatzea da erronka. "Gure bidea jorratu nahi dugu, hemengo sagarrekin fruiturik hobereana lortzea" dio Goñik. Baserritarrek ezagutzen dituzten sagar motekin sagardo mota bat ardiestea da erronka: Urreaga izeneko sagardoa, inguruko sagar hautaz egindakoa.

Etxea

Egoitza berriak egin badituzte ere, upelak toki anitz hartzen dute eta txoxx garaian toki mugatua dago. Gurutzetako taldeak errebitzen ditu. 140 pertsona inguru har ditzakete. Baina tradizioaren xarmari atxikitzeko handitzeari mugak ezarri behar zaizkio. "Batzuk jangelan sartzen ditugu eta gutxi batzuk upeltegian. Gurutzetako aski da, horrela bilakaera ere menperatzen dugu" azaltzen du Goñik.

Tradizioa

"Lehenago usaiak atxikiz zutik jaten da gurean" dio. Jatetxea neurrikoa izanez giroa beroagoa da, jendea zutik dago eta gehiago nahasten da. Erretokia ere bertan dago. "Zutik egoteak xarma dauka, harremanak gehiago sakontzen dira, sekulan ikusi ez duzun pertsonak ezagutzeko aukera duzu, komunikazioa ahalbideratuz" gaineratzen du. Gurutzetan 30 kupela inguru dituzte. Egutero 8-10 upel irekitzen dituzte, jendeak sagarno mota ezberdinak

dastatzeko aukera izan dezan. Upelak ezberdinak dira eta gustoak ere. Normalean egurrezko upelak irekitzen dituzte. "Metalezkoak oso handiak dira eta sagarno heldu gabe dago" zehazten du Goñik. "Arteta martxo aldera irekitzen ditugu, denboraldi bukaeran, baina egunerokoak egurrezkoak dira" azaltzen du. Kalitatean metalezko upelak abantaila handiak dituela diote Gurutzetakoek,

garbitasunean bereziki. Hotza egokitzeko ere aise menderatzen da. Egurrezkoak isolatzailea dauka eta ezin da hotzarekin jokatu. Metalezkoetan bai ordea, eta hor datza abantaila beren ustetan. "Egurrezkoak ezin dira kendu, xarma handia daukatelako baina uste dut botoilan sartzeko, gusturik egokiena izan dezan, metalak abantaila gehiago eskaintzen dituela" azpimarratzen du Goñik.

Txoxx garaia doakionez utzarilaren 17an ireki zuten da. Bukatu aldia, sagardotegi bakoitzak bere data hautatzen du. "Guk gure aldetik apirilaren 16an hetsiko dugu, 70-75 egun inguru egiten ditugu urtero" dio. Astelehenetik larunbat irekitzen dute, arratsko zortzietatik gauerdi alderaino. Gurutzetara heltzeko Astigarraga eta Hernani erabili behar dira erreferentzia gisa. Astigarragan Hernanirako bidea hartu behar da. Astigarraga

bukatu ondoren, bide zuzen batean, semaforo edo argi gorri batzuk daude. Semaforo horietan ezkerretara abiatu, eta 700 metroara, poligono txiki baten ondoan dago Gurutzeta.

GURUTZETA Sagardotegia
Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA
tel/fax: 0034 943 552 242
WWW.gurutzeta.com

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL
Jose Angel Goñi Garin

Tel./Fax 943 552 242
www.gurutzeta.com
e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com
GURUTZETA Etxea • Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA



Depuis la nuit des temps jusqu'à nos jours, la pomme et le cidre ont occupé une place centrale dans la vie des habitants de ce pays.



D'origine asiatique et bien que sa propagation jusqu'au Pays basque demeure un mystère, le pommier sauvage (ou *Malus silvestris*) y a cependant très tôt trouvé le climat doux et humide propice à son développement. Les Basques furent alors sans doute les premiers à améliorer ses fruits par la technique de la greffe avant d'exporter celle-ci vers d'autres contrées européennes comme la Normandie et la Bretagne. Quant à sa culture au Pays basque, les premiers documents en attestant remontent au début du Xe siècle. Au même titre qu'en Biscaye, en Guipuzcoa ou en Alava, le cidre en Iparralde devient progressivement la boisson la plus courante, bien avant le vin. Parallèlement, une carte d'extension établie en 1975 par M. Saxe montre que les pommiers sont cultivés au Moyen-Âge dans le Labourd, le pays de Cize, les rives de l'Adour, le bassin de Cize, le nord de la vallée de Baïgorry et les vallées de Soule. Ainsi dès le XIe siècle à Bayonne et ses environs (berges de la Nive, St Bernard, St-Etienne), les vergers, qui constituent une part significative des biens de l'Eglise et des seigneurs locaux, sont très nombreux. La défense des pommiers et de ses fruits, par le biais d'une

réglementation précise - inspirée de coutumes anciennes et recueillie dans les Fors généraux et autres Ordonnances particulières aux villes (comme en témoigne la décision de Richard Cœur de Lion d'interdire en 1189 l'entrée des animaux dans les vergers de Bayonne et d'imposer une amende de 66 sous aux voleurs) - illustre clairement l'importance culturelle des liens sociaux établis autour du sagarno. Il n'est dès lors pas étonnant qu'en 1609, le magistrat inquisiteur en sorcellerie Pierre de Lancre, explique les "étranges pratiques" des Basques par leur consommation immodérée du cidre et de la pomme. Toutefois, le sagarno dont la fabrication se fait à grande échelle jusqu'au XVIIe siècle, voit sa production se réduire au fil du temps, notamment à l'intérieur du Pays basque. Si ce recul épargne le Labourd et le Guipuzcoa, qui profite de leur ouverture sur la mer, l'éclipse du pommier s'accroît un peu partout à partir du XVIIIe siècle. En cause, l'importation à partir du XVIe siècle de nouvelles cultures d'Amérique, comme la tomate et surtout le maïs mais également la mode qui fait préférer le vin au cidre, le pommier n'offrant qu'un modeste rapport.

Et si en 1852, selon des statistiques départementales, l'arrondissement de Bayonne possède encore 1302 hectares de pommiers, la maladie du "pourridié" va décimer la quasi totalité des verges à pomme en Iparralde fin XIXe-début XXe. Les nombreuses cidreries qui fleurissaient jadis à Bayonne, notamment rue Panneau, Passemillion et

l'association Sagartzea tout nouvellement créée engage un vaste plan de sauvetage en réalisant une enquête pour récupérer des éléments de cette culture traditionnelle dans la "mémoire collective" des agriculteurs de la région puis en plantant 18000 arbres entre 1993 et 1996. La première cuvée est pressée trois ans plus tard par la coopérative Ezigar. D'autres passionnés du sagarno s'engouffrent alors dans la brèche avec notamment les cidreries Aldakuria à Lasse et Txopinondo à Urrugne. De tradition séculaire, exprimant pleinement l'identité basque, le sagarno a bel et bien retrouvé ses lettres de noblesse en Iparralde à l'aube du XXIe siècle.

le renouveau des années 80

Lagreu ne sont plus désormais qu'un lointain souvenir. Les quelques pommiers subsistant, essentiellement dans des haies, permettront une petite production de cidre réservée à la ferme. En dépit de cette situation le sagarno ne disparaîtra jamais du Pays basque Nord tout au long du XXIe siècle. Le véritable renouveau intervient dans la décennie 80. En 1985, Pierre Irbarne plante 1700 pommiers à Lasse et commence à produire son cidre en 1990. Un an auparavant,

.....
La défense du pommier dans les Fors généraux et les Ordonnances illustre clairement l'importance culturelle des liens sociaux établis autour du cidre.

LE SAGARNO,

une tradition séculaire en Iparralde...

Servie par une excellente organisation, le sagarno Eguna de Bayonne, dont la cinquième édition aura lieu le 24 mai, se veut un lieu de rencontre convivial entre les différentes générations.



Un cadre magnifique, une affluence aussi diverse que fournie, une organisation sérieuse et de qualité. Le Sagarno Eguna 2003 de Bayonne qui, à n'en pas douter, devrait renchérir sur le succès des quatre éditions précédentes, ne manque pas d'atouts. Né de la rencontre de la Gau eskola, de Bainako ikastolak et de Gure Irratia, cette fête a été lancée pour promouvoir la langue et la culture basque en zone urbaine tout en soutenant une économie locale naissante. Ainsi, les organisateurs ont souhaité dès le départ faire appel aux associations bayonnaises mais également s'associer aux cidreries de l'ensemble du Pays basque à commencer par celles d'Iparralde. Le partenariat solide avec les peñas permet de drainer un public très large. Comme en 2002, elles seront vingt à investir la Porte d'Espagne le 24 mai prochain pour offrir leurs meilleurs pintxos. Elles serviront également le délicieux breuvage des cidreries dont le nombre est en constante aug-

mentation (12 en 1999, 15 en 2001, 20 cette année). Cette présence est d'autant plus importante pour les organisateurs qu'ils souhaitent insuffler au sagarno eguna le même esprit que celui prévalant dans les sagardotegiak : un lieu de rencontre convivial intergénérationnel. A cette fin, les améliorations qui avaient été apportées l'an dernier pour répondre aux problèmes d'exiguïté des lieux seront à nouveau visibles. Outre un périmètre élargi et aéré, l'édition 2003 offrira des espaces destinés aux enfants mais aussi aux personnes désireuses de s'asseoir à l'ombre. De même, des animations (notamment le Baionan Kantuz) se dérouleront toute la journée selon un programme établi en collaboration avec l'Office du Tourisme. Une façon de rappeler, s'il en était encore besoin, les liens étroits qui unissent la survie de cet événement festif et celle de l'euskara dans une ville où la tradition cidricole remonte à la nuit des temps.



Sagarno Eguna de Bayonne et d'Hendaye : le cidre en fête

Proximité géographique aidant, c'est à Hendaye que le premier sagarno eguna a vu le jour en Iparralde. Après avoir observé et analysé l'engouement pour le cidre outre-Bidasoa, Baleak euskal elkarteak décide de se lancer dans l'aventure en 1998. L'objectif est alors triple pour les organisateurs : redynamiser le centre-ville en conjuguant l'économie et le culturel, travailler avec les différentes associations hendayaises et permettre à la population de se retrouver autour de la langue et de la culture basque. Le pari était audacieux mais force est de constater que le succès est au rendez-vous de ce qui est désormais une animation populaire bien installée à Hendaye, 15 à 18 cidreries se retrouvent depuis cinq ans place de la République pour faire partager leur passion du sagarno tandis que des associations servent de



BALEAK
EUSKAL ELKARTEAK

savoureux tapas. Et si le cidre, servi par des mains habiles coule à profusion des tonneaux ou des stands, les organisateurs tiennent avant tout à transmettre un état d'esprit. Une philosophie pourrait-on dire. Celle du savoir-boire, d'une fête conviviale porteuse d'identité et défendant l'un des produits phares du Pays basque. Rassurés quant à la pérennisation du sagarno eguna d'Hendaye, les organisateurs se projettent d'ores et déjà dans l'avenir. A cette fin, tout en saluant la collaboration des services municipaux, ils souhaitent une plus grande implication de ces derniers avec la mise à disposition des mêmes moyens techniques qu'un comité des fêtes peut recevoir. D'ici là, ils vous donnent rendez-vous, toutes et tous, le samedi 14 juin à 17 H pour la sixième édition du sagarno eguna d'Hendaye.

Collaboration avec les associations locales, promotion de l'euskara, transmission d'une passion : le sagarno eguna d'Hendaye célébrera le 14 juin sa sixième édition. Un succès en perspective



Asteartetik igande eguerdiarte

Eguneko menua
9 Euros

Erreserbak taldeendako

Sagardotegi menua
20 Euros

B° Hurria, 7
20180 OIARTZUN

Tel.: 943 49 43 51

Urte osoan kupelatik sagardoa

Egunero irekia eguerdian

Gauzez:
Osteguna
Ostirala
Larunbata

SAGARDOTEGI - JATETXEA ISASTI

Rafael PIKABEA, 52 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)
Tel.: 943 260 656 Móvil: 659 318 859

Eztigar ou la cheville ouvrière du renouveau du sagarno

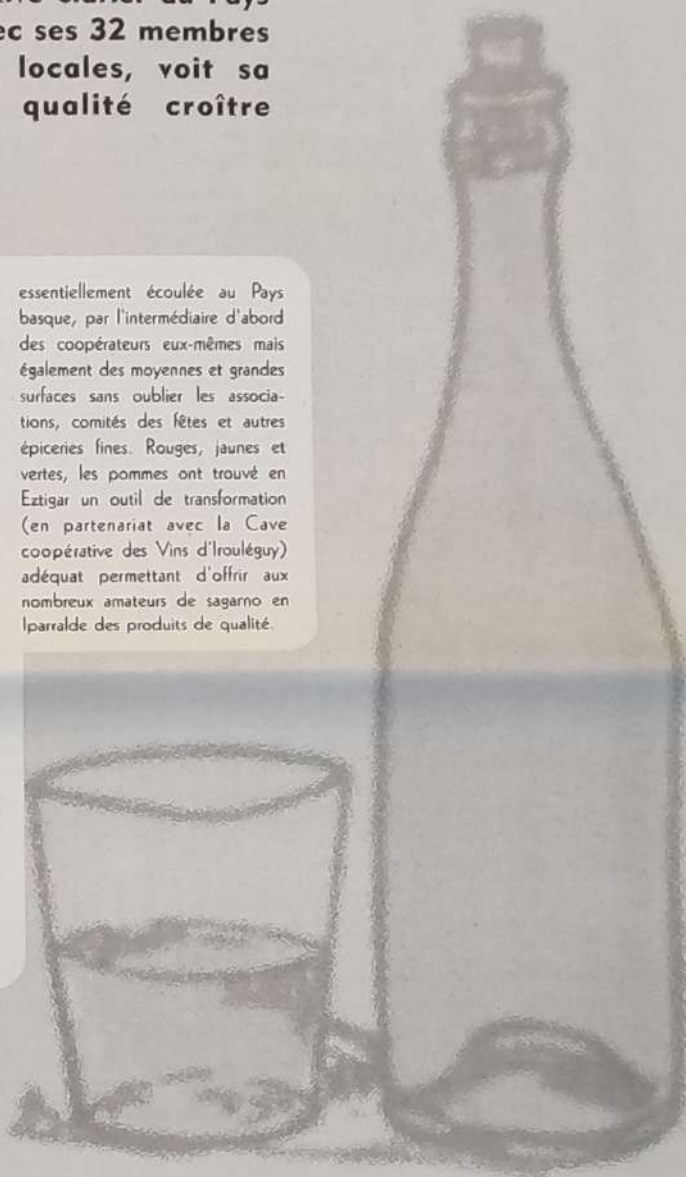


La seule coopérative cidrier du Pays basque Nord, avec ses 32 membres et ses variétés locales, voit sa production de qualité croître régulièrement.

Difficile d'évoquer le sagarno sans mettre en avant le rôle joué par Eztigar. Basée à St-Just Ibarre, elle représente en effet une composante majeure du paysage cidrier d'Iparralde. Cette coopérative, née en novembre 1996 pour assurer la transformation des pommes et la commercialisation du cidre, compte à travers ses 32 adhérents, 15 000 pommiers. Des arbres qui sont répartis sur l'ensemble du Pays basque nord, de Tardets à Sare en passant par St-Jean Pied de Port et Ustaritz avec un pôle principal autour de Larceveau. La production, faite à partir de sept variétés locales (Anisa, Ondomoka, Gordinxuria, Mamula, Eztika, Peabka et Erisagarra) que l'association Sagartzea a permis de préserver au début des années 90 par un important travail de recherche et de greffe dans les divers vergers basques, est en constante augmentation. La saison 2002 a ainsi fourni 180 tonnes (dont 110 transformées

sur place, le reste étant vendu aux cidreries d'Hegoalde) après une année 2001 en relative demi-teinte (70 tonnes produites). À terme, c'est-à-dire d'ici deux à trois ans, Eztigar estime que les récoltes devraient permettre d'atteindre une production de 500 tonnes. Cette évolution se retrouve logiquement dans le nombre de bouteilles mises sur le marché. Environ 45 000 en 2000, quasiment autant l'année suivante (le phénomène d'alternance, selon lequel une année sur deux, la production est moindre dans les vergers, explique cette stagnation) et 75 000 en 2002 dont 40 000 pour le cidre brut (Idorra) et 20 000 pour le pétillant (Goxoa). Là encore, la coopérative voit l'avenir avec optimisme, la marge de progression étant conséquente (300 à 400 000 bouteilles). Dans cette perspective, c'est le réseau de commercialisation, déjà bien structurée, qu'il conviendra de développer. Pour l'heure, la production est

essentiellement écoulée au Pays basque, par l'intermédiaire d'abord des coopérateurs eux-mêmes mais également des moyennes et grandes surfaces sans oublier les associations, comités des fêtes et autres épiceries fines. Rouges, jaunes et vertes, les pommes ont trouvé en Eztigar un outil de transformation (en partenariat avec la Cave coopérative des Vins d'Irouléguy) adéquat permettant d'offrir aux nombreux amateurs de sagarno en Iparralde des produits de qualité.



Goizetik arrats...

Beti euskaraz

GYRE IRRATIA

Zure Irratia

106.6 - 90.5 FM

www.gure-irratia.com



On innove dans la Benta Landibar :

une cidrerie d'une conception nouvelle, associée à une discothèque, un bowling et une salle de jeux

La Benta Landibar d'Urdazubi-Urdax ouvre une cidrerie le 15 mars prochain et offre une nouvelle animation à toute la région. Peio Marticorena en est ravi : " on en parlait depuis longtemps, de l'ouverture de cette cidrerie et on trouvera une grande salle pour faire des banquets, des repas de groupes, avec un endroit pour danser ". Il ajoute que, le soir, " cela donnera un peu de vie aux environs de Dantxaria ". Il s'agit bien d'une nouvelle conception pour la région, d'a-

près Peio : " quand je me rends à Astigarraga ou Urnieta , je rencontre beaucoup de gens de par ici ainsi que des gens du Labourd voisin ". Il assure avoir pensé à ces gens, aux villages proches de la frontière et prédit que la cidrerie " fonctionnera bien ". Dans ce projet, Peio a reçu le soutien des labourdins Gratien Iribarne et Jean Michel Goyhenetche. Gratien exprime " qu'il aime son métier et s'occuper des gens et il souligne " qu'avoir une cidrerie dans

"d'avoir une cidrerie dans le voisinage cela peut être une belle chose "

le voisinage cela peut être une belle chose ". Son souci est " d'inscrire la cidrerie dans la tradition du txotx afin que celle-ci soit respectée " mais son idée est aussi de " créer un lieu ouvert toute l'année ". Ce n'est pas un petit pari car la cidrerie pourra contenir trois cents personnes.

Des produits de qualité

La qualité des produits proposés est une volonté affichée : " nous avons passé un accord avec la cidrerie Saizar, avec Napo, pour apporter ici ce que nous croyons être la meilleure qualité et je crois, étant donné qu'il est un professionnel célèbre, fabricant de cidre, que ce sera un cidre de qualité ". En ce

qui concerne la nourriture, bien sûr, la chuleta aura une place de choix : " nous utiliserons beaucoup la chuleta, la côte de boeuf de qualité ". Il pense qu'avec ce " nouvel élan ", la viande connaîtra une nouvelle promotion et que la cidrerie Landibar " sera au niveau de n'importe quelle bonne cidrerie ". Pour les amateurs de cidre, il convient d'offrir plusieurs variétés. Ici, on en trouvera quatre. En dehors de la

periode du txotx, on offrira également du bon vin que certains préféreront pour leur repas. On assure que " leur choix sera respecté ". Les animateurs de cette cidrerie montrent leur assurance que " si les gens viennent jusqu'ici, le succès obtenu jusqu'ici conti-

Bowling et jeux divers

On promet également une animation nocturne et Jean Michel Goyhenetche pense que " les gens viendront ". On a construit également des emplacements pour les voitures. Un accès se trouvera à l'extérieur mais on pourra descendre à la cidrerie et à la discothèque par la Benta qui disposera d'un accès intérieur. Un projet de bowling verra le

jour le 1er mai. Cinq pistes seront prêtes. On trouvera également une salle avec des billards et divers jeux. Bien sûr, c'est une possibilité offerte aux consommateurs de la Benta, non seulement dans la période du txotx, avec des menus de cidrerie, mais aussi

des menus à la carte. Les animateurs de la cidrerie pensent à la saison estivale où la Benta reste ouverte jusqu'à 20 heures. On proposera alors des repas et une animation jusqu'à minuit, avec la possibilité de rester jusqu'à deux heures du matin dans la discothèque et la salle de jeux.

Benta Landibar Urdazubi-Urdax, Dantxaria
tél: 0685317744



une cidrerie d'une conception nouvelle

SAGARDO TEGIA

Benta Landibar ouverture le 15 mars

Dantxaria Urdazubi-Urdax