

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

SAGARDOTEGIA



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 cidrerias 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

GARTZIAITEGI
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