

Il est revenu le temps du sagarno

GASTRONOMIE. LA SAISON 2006 DU SAGARNO VIENT D'ÊTRE LANCÉE. VOUS POURREZ LE DÉGUSTER JUSQU'AU MOIS DE MAI ET MÊME AU-DELÀ DANS LES CHAIS DE 85 ÉTABLISSEMENTS DU PAYS BASQUE.

Agustin Errotabeherre

D'une robe jaune paille, ses arômes puissants de fruits mûrs, son équilibre parfait entre tannins et sucres et son final ample et généreux particulièrement apprécié (abricot, banane, poire, ananas) font de ce sagarno 2006 un excellent millésime aux dires des spécialistes. Cette année la production ne sera que de 12 millions de litres car même si plus de 80 % des pommes ont été importées des régions comme la Normandie et la Bretagne, la récolte a été pénalisée par le déficit hydrique. La consommation par contre est en constante augmentation. L'engouement pour le txotx ne se dément pas. Au-delà du Pays basque, la vogue du sagarno a atteint la Catalogne, la région de Madrid, celle la côte méditerranéenne, mais également Paris, Bordeaux, Toulouse et le sud de la France. Il a séduit quelques grandes figures qui en ont fait un ingrédient de leur gastronomie : Alain Ducasse, Jean-Claude Telletchea ou Patrick Demangel l'ont adopté pour mettre en valeur plats de poissons ou d'agneaux de lait.



(LSPB/AGUSTIN ERROTABEHERRE)

C'est tout un art que de servir le sagarno.

Sagarno et cidre : pas pareil

Pour Dominic Lagadec, patron de Txopinondo et défenseur passionné, prendre le sagarno pour du cidre est une erreur à ne pas commettre car il s'agit de deux produits totalement différents. Au niveau du goût comme de l'utilisation. Une différence essentielle dans le titrage en acides volatils, supérieur à 1g par litre pour le sagarno. Cette différence est d'ailleurs reconnue par l'administration des impôts qui taxe le sagarno comme un "vin tranquille", une boisson fermentée à base de pommes : bref un vin de pomme comme l'indique la traduction littérale de sagarno.

Le sagarno... un vrai trésor de bienfait

Les lendemains de sagarnotegi semblent moins douloureux et encombrés que les effets "collatéraux" de certains autres abus ? Le vin du sagarno posséderait-il certaines vertus ? Outre celle non négligeable, à condition de ne pas en abuser, de limiter l'alcoolémie grâce à son degré plus faible que le vin par exemple, il apporte selon certains, mais oui, une eau "bio

dynamique" et non minérale aux vertus et effets positifs. Son acidité qui se conjugue à celle du suc gastrique facilite la dégradation et la digestion des protéines de la viande ainsi que l'émulsion des graisses qui seront ainsi plus facilement digérées. Sa richesse en potassium et sodium convient aux hypertendus comme aux déprimés. Par ses levures et ses bactéries lactiques c'est une source de pro biotique ensemencant le tube digestif en germes favorables ainsi qu'une source de vitamines en particulier du groupe B.

Les abus se paient parfois par quelques désagréments au niveau du transit.

Savoir le boire

Inutile de s'en servir de grandes quantités. Le sagarno tiédit et s'affadit s'il n'est pas bu dès sa sortie de barrique. Il perd son pétillant et sa fraîcheur. Mieux vaut donc se servir par petites quantités que l'on aura pris soin de faire mousser au moment du txotx. L'écume ou le perlé - "txinparta" - c'est du gaz carbonique que l'on fait évacuer pour

ne pas qu'il vienne encombrer la poche stomacale avec les désagréments qui en résultent

Les sagarnotegis

Il existe pour les gourmets un guide des sagarnotegis. Avec l'embarras du choix car il en existe 85 sur tout le territoire basque dont 6 en Iparralde. Chacune avec son secret de fabrication, son sagarno et sa cuisine bien typés. Txopinondo à Ascain, Kamino berria à Biriartou, Aldakuria à Lasse, Eztigar à Saint-Just-Ibarre, Bordatto à Jaxu et Sagarnu à Bayonne. À cette liste, il faut ajouter des auberges ou restaurants qui font office de sagarnotegi : Xaia à Behobie, Tipia au petit Bayonne, la grille du port à Saint-Jean de Luz ... Il en existe aussi à Bordeaux hendaiaok taberna, rue de la devise ainsi que le "Mas y mas" à Toulouse. Sans oublier la cidrerie d'Ancizan en vallée d'Aure dans les Hautes-Pyrénées près de Saint-Lary, où vous pourrez faire "brouquet", le txotx occitan, du nom de l'épine blanche que l'on enlève au moment du service pour mettre le tonneau de cidre en perce ...

La consommation

Après avoir connu, avec une production annuelle d'un million de litres, sa période la plus noire à la fin de la dictature franquiste, la production de sagarno a vécu une expansion foudroyante. Grâce au succès indéniable du txotx. La production avoisine en année de croisière les 15 millions de litres. Par personne elle est de 3-4 litres dans notre région et dans les reste de l'Hexagone de 2,2 alors qu'en Irlande elle approche les 10 litres. Nos aïeux ne boudaient pas leur plaisir et consommaient près de 300 litres dans l'année

La pomme à cidre a-t-elle un avenir ?

Faire face à la demande croissante en sagarno oblige les fabricants à importer des pommes. Plus de 80 % de la récolte utilisée provient principalement de Normandie, Bretagne, des Asturies ou de la Galice... Dans les années 90, autour de l'association Sagartze, une réflexion avait été initiée par des producteurs pour implanter des pommiers à cidre dans la région. De réimplanter devrions-nous dire car les pommiers étaient abondants dans des temps plus anciens. L'objectif était double : redémarrer la culture du pommier en retrouvant ou redécouvrant les variétés locales... Collecte que le domaine d'Abbadia avait initié pour lors. Une trentaine d'hectares ont été plantés à cette époque et sont aujourd'hui en pleine production. Mais l'élan a été coupé depuis. A la question de savoir si les pommiers à cidre ont un avenir dans la région, Gabriel Durruty qui fut et reste la cheville ouvrière de ce projet se montre optimiste. "Les fabricants de cidre seront toujours demandeurs de pommes. Cette année de maigre récolte l'a clairement démontré. Pour vendre une image de qualité liée au terroir basque, ils préféreront la production locale. Nous avons collecté suffisamment de variétés pour nous permettre de lancer une production à plus grande échelle. L'arboriculture nécessite un savoir faire qu'il faudra découvrir. La récolte devra être mécanisée pour ne pas constituer un frein majeur". Mais pour Gabriel l'enjeu majeur pour les années à venir consistera à mettre en place d'une véritable filière. Un contrat de confiance liant producteur de pomme et fabricant de sagarno.

BALADE GOURMANDE

Par Bernard Carrère

« Miremont », à Biarritz, maison fondée en 1872 et sauvée en 2006

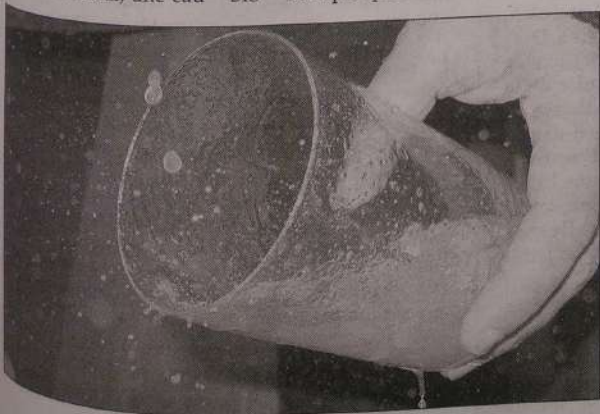
Conscients que pour gagner un tiercé il faut être trois, Lionel Hausseguy et sa sœur Corinne Forsans - dont le professionnalisme à la tête du "Bar Jean" et du "Bar du Marché" à Biarritz n'est plus à démontrer - se sont associés à César Toledo pour reprendre "Miremont", institution biarrotte fondée en 1872 mais dont on pourra dire désormais : "sauvée en 2006" ! Aux mains de la famille Garrigue depuis des lustres, "Miremont" a conservé au fil du temps la magie que seul quelques lieux possèdent encore de par le monde. Comme au Café Florian, à Venise, au Café Gréco à Rome, ou au "Grand Vefour" à Paris, on peut y rester des heures, seul ou en agréable compagnie, sans s'y ennuyer une seconde. Avec en prime, ici, une vue exceptionnelle sur l'océan. Avec le concours d'artistes travaillant pour les Monuments Historiques, les nouveaux maîtres des lieux ont redonné des couleurs à l'ensemble de la maison. Si l'on savoure, dès l'entrée, les belles pâtisseries offertes à notre gourmandise, on peut aussi admirer les agréables allégories peintes sur les corniches du côté "pâtisserie" ainsi que les magnifiques arabesques figurant au plafond du passage séparant la pâtisserie du salon de thé. Quant aux divers salons désormais ouverts dès 9 heures pour y découvrir "Le Petit Déjeuner Miremont" ou "Le Petit Déjeuner à l'Anglaise" ils ont été totalement rénovés dans le style Louis XV, avec des chaises recouvertes de cuir et cannage pour le rez de chaussée, et des fauteuils dont le velours est agréablement coordonné à l'épaisse moquette pour les salons du premier étage.

En reprenant "Miremont", notre tiercé gagnant a eu la bonne idée de conserver le pâtissier maison - Bertrand - sans lequel ils n'auraient pu perpétuer la tradition de l'autre institution que fut "Dodin", des délicieux caramels aux buns au goût unique dont l'odeur embaumait le laboratoire flamboyant créé dans les sous sols de Miremont lors de notre visite sous la conduite de Corinne. Ils ont également appelé à leurs côtés un jeune et talentueux cuisinier - Arnaud - avec lequel ils ont composé une carte courte et bien faite pour le service du déjeuner.

On y découvre quelques propositions de "Grandes Salades" : la Bellevue, la Mazagran, l'Eugénie et la Miremont, de simples mais parfaites omelettes aux cépes et piment doux, aux asperges et Parmesan, d'excellents oeufs brouillés à la Truffe noire. En entrée, les saveurs se déclinent du Velouté de Châtaine en Cappuccino, à la Terrine Maison de Foie Gras de Canard au naturel, en passant par des Escalopes de Saumon mariné à la Crème Acidulée ou des Raviolis Frais de Canard et Epinards. Les plus gourmands du midi se tortilleront de bonheur en choisissant des Noix de Coquille Saint-Jacques à la Niçoise et ses Chips de Ventrèche ou le Cochon de Lait des Pyrénées simplement rôti. Côté desserts enfin, les pâtisseries qui ont fait la gloire de la maison sont, grâce à Bertrand, à la hauteur de leur réputation d'antan, tout comme les incontournables "Pêche Melba", "Profiteroles" et autres "Spécialités Glacées Miremont". Divinement succulentes !

"L.A.B.C." du métier, dit-on, tient en deux mots : accueil et professionnalisme. Lors de notre visite, il tenait en trois lettres : "A.B.C.", la première des prénoms des trois professionnels agréablement rencontrés : Arnaud, Bertrand et Corinne.

"MIREMONT", 1, place Georges Clémenceau - Biarritz. Tél. 05.59.24.01.38.



(LSPB/AGUSTIN ERROTABEHERRE)