

«Les frontières disparaissent»

J'aime surtout les petites cidreries, où l'on mange debout. Mais par-dessus tout, c'est l'ambiance. Extraordinaire. Il n'y a jamais de place à la tristesse, à la nostalgie, à la mélancolie. On se retrouve des deux côtés, les frontières disparaissent. En début de repas, les gens parlent calmement. Au fur et à mesure, le ton monte, toujours dans la gaieté. La fumée des cigares envahit les plafonds, imprègne les habits. Tout le monde est heureux... Quand on fait un stage là-bas, on ne peut pas être dépressif ! A se demander, dans ce pays, si la tristesse existe».

Le chant. Si vous avez la chance d'y aller avec une chorale, c'est merveilleux. Avec ces barriques, l'acoustique est particulière, les chants résonnent à merveille. Un jour, la chorale de l'Arin a chanté Nabuco en basque : j'en ai encore la chair de poule !

Société masculine... C'est une tradition d'hommes. Quand on rentre dans une cidrerie, il n'y a pas de parfum de femmes. On sent l'homme ! Ils ont un sourire jusqu'aux oreilles. Combien ils sont heureux ! Moi qui n'ai beaucoup de respect pour les



(LSPB/CHRISTOPHE GALICHON)

«Quand on fait un stage là-bas, on ne peut pas être dépressif !»

La temporada. «Au-delà des trois mois d'hiver, je me refuse à aller dans les cidreries qui font restaurant, comme je me refuse à partir avec des gens qui veulent emmener leurs couverts ! Je suis aussi contre celles qui donnent du vin, du café, qui sont ouvertes toutes l'année. C'est une tradition, une attente, une forme de rareté qu'il faut respecter. D'où la soif de retrouver cette ambiance. Maintenant, j'ai vraiment hâte, il faut que ça arrive !»

dames, je leur demande de nous laisser cette liberté-là. C'est une supplication : s'il n'y avait plus que celle-là, de nous laisser cette liberté...

Les favorites. Celle que j'aime par-dessus tout, la numéro un, c'est Zapiain : son cidre, son omelette fabuleuse - la meilleure au monde - sa chuleta. L'ambiance est formidable, et le patron, Bittor, est un basque pur teint avec lequel je passe des moments extraordinaires.

Les amis. «Je vais chaque semaine en cidrerie, avec des groupes d'amis différents : de l'entreprise, de la pelote, de Saint-Jean, de la chorale de l'Arin. A partir du moment où ce sont des gens que l'on choisit, ça ne peut pas être triste ! Au fil du temps, les patrons deviennent aussi des amis. Vous pouvez alors avoir la chance d'être accueilli dans la réserve personnelle. C'est tout un rituel, et une grande chance».

Il y a ensuite Gartziategi, aussi à Astigarraga. C'est particulier : il y a quatre cidreries côte à côte. Vous payez le repas dans une cidrerie et vous faites le tour des quatre gratuitement. Dans l'une ou l'autre, il se passe toujours quelque chose : en y allant, votre soirée est gagnée d'avance. Vous sortez de la cidrerie, jamais personne ne vous demande quoi que ce soit. Ils vous font une confiance aveugle.

Cela demande le respect absolu : il est hors de question de s'en aller sans régler.

J'aime également Zelaia à Hernani : l'ambiance, le cidre et l'omelette sont parfaits.

Bereziartua à Astigarraga : la patronne est extraordinaire, elle apporte une ambiance merveilleuse dans tous les groupes. Il y a beaucoup de jeunes qui vous accueillent à leur table.

Mina, à Astigarraga : la nourriture très bonne, mais l'ambiance pas terrible.



Cidreries : les

Auteur du Guide des cidreries du Pays basque, François-Xavier Châtelier privilégie celles qui sont ouvertes pendant la temporada, de la mi-janvier au mois de mai. Il nous livre ses bonnes adresses...

Pour le jeudi

Chaque jeudi pendant la saison, la cidrerie Gurutzeta propose « la fête du jeudi », avec le menu en « promotion » à 15 euros. C'est une cidrerie qui date du début du siècle dernier, où l'on mange debout et où l'on peut apporter sa viande. Et chaque mercredi, il y a une chorale basque. Gurutzeta Etxea, 63 chemin Oialume, ZI Ergobiako. Tel : 00 34 943 22 42.

Pour la nuit

Les retours sont parfois difficiles ! Chez Artola, on peut rester dormir dans cette ferme. Il y a une cheminée dans la salle, et cinq chambres en-dessous. C'est également le cas à la cidrerie Aldakunia de Lasse, près de Saint-Jean-de-Port, où les pommes viennent du verger de la ferme. Artola baserria, Santiago mendí, Astigarraga. Tel : 00 34 943 557 296. Aldakunia, à Lasse. Tel : 05 59 37 13 13.

Pour découvrir

Pour découvrir la culture du sagarno de façon concrète, la cidrerie Irigoien s'est doublée l'an dernier d'un nouveau bâtiment et propose un musée cidricole gratuit pour ceux qui viennent manger et un espace de dégustation. C'est très didactique et bien fait. Irigoien à d'Astigarraga, 7 Bld Ergobia. Tel : 00 34 943 55 03 33.

Pour le goût

Zapiain sans conteste : l'omelette à la morue est délicieuse, et on y trouve la viande la plus tendre et la plus goûteuse du Pays basque. Mais il faut réserver trois semaines à l'avance ! Zapiain, Errekalde Etxea. Tel : 00 34 943 33 00 33.

Pour le côté rustique

Otegi : on peut toujours apporter sa viande, il y a les vaches laitières, l'étable. C'est hyper rustique, et très sympa. Otegi, à Lasarte, quartier entitad Zabaleta. Tel : 00 34 943 36 50 29.

Pour les balades

Ola, à Irun : il y a de belles balades à faire toute la journée, une belle vue sur la baie de Txingudi. Le site, une ancienne forge, est très particulier. Ola, quartier Meaka 102. Tel : 00 34 943 62 31 30.

Pour la ferme

A Zabala : c'est une cidrerie bicentenaire, toute en pierre, avec des plafonds impressionnants. Mais couvrez-vous, et prenez votre appétit en patience pour y aller : c'est loin ! Zabala, à Aduna. Tel : 00 34 943 69 07 74.

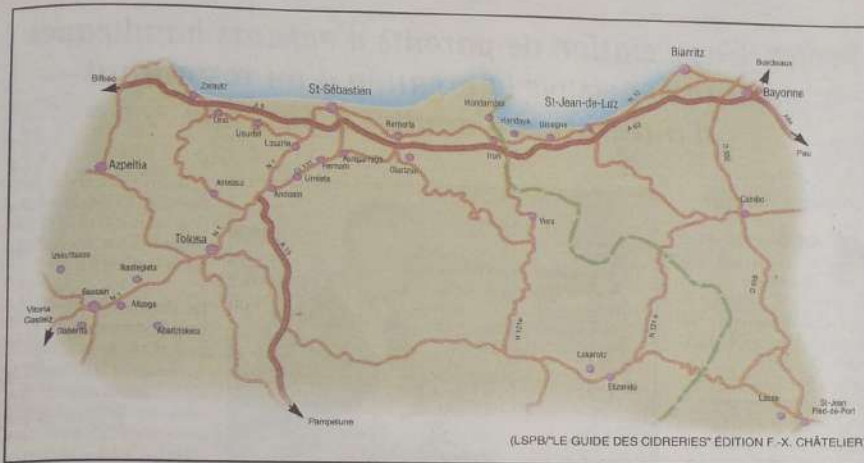
Pour les écolos

A Larralde, à côté d'Elizondo, très près pour ceux de l'intérieur : il faut du sagarno-bio, le verger est désherbé par des oies et ils proposent des leçons de greffage. Ne pas manquer à côté le superbe petit village de Lekarotz. Larralde, à Elizondo. Tel : 00 34 948 45 21 21.

Pour les chais

Zelaia, à Hernani : les chais sont immenses et les kupelak - les barriques - à leur mesure. On peut apporter sa chuleta. Zelaia, 29 Bld Martindegi à Hernani. Tel : 00 34 943 55 02 81.

coups de cœur des amateurs



(LSPB/LE GUIDE DES CIDRERIES* ÉDITION F.-X. CHÂTELIER)

Pour la salle

Lizeaga est une cidrerie de quartier qui élabore son cidre depuis 300 ans. Les français s'y rendent beaucoup. Le patron fait du bon boulot, mais il est un peu bourru : il vaut mieux être un habitué pour être bien reçu... Lizeaga, à Astigarraga, quartier Gartziategi. Tel : 00 34 943 46 82 90.

Pour les personnes handicapées

Chez Sagarzazu, au-dessus de Fontarrabie : ils ont installé des ascenseurs, et la vue panoramique est superbe. Sagarzazu, quartier Semisarga à Fontarrabie. Tel : 00 34 943 64 16 41.

Avec des enfants

Les enfants ne sont pas toujours les bienvenus en cidrerie ! Mais quelques cidreries ménagent des espaces qui leur sont réservés, des jeux, des parcs couverts. C'est le cas à la cidrerie Ola, à Irun, et à la ferme Elutxeta, qui dispose également de rochers d'escalade à proximité. Elutxeta, Oztaran Bailara. Tel : 00 34 943 55 69 81.

Pour la proximité

Chez Txopinondo à Urrugne, dans la tradition pure et dure ! On trouve la bonite en cazuela, la pâte de pomme, les noix et l'ardi gasna, et l'on apporte sa viande. Sur réservation uniquement. A Bayonne, Sagarmuin propose le Txotx toute l'année, dans un ancien fournil. Et La Cidrerie, à Béhobie : on y mange bien, le cidre est toujours

bon, mais malheureusement pas de txotx, faute de place. Txopinondo, 17, rue Aguerria, près du stade de rugby, Urrugne. Tel : 05 59 54 62 34. Sagarmuin, 34 allées Marine, Bayonne. Tel : 05 59 59 11 03.

Le Guide des cidreries du Pays basque

Nouvelle édition complétée toute en couleurs, revue et corrigée - Adresses, Cartes, Itinéraires d'accès, Infos pratiques et commentaires. (9 euros) Éditions F.-X. Châtelier : Tél. 05 59 47 63 78

Les choix de Bernard Carrère

Critique gastronomique, Bernard Carrère porte son choix sur Zelaia, à Hernani - « sans doute l'une des plus authentiques, où l'on mange debout dans un cadre rustique » ; Buenaventura à Astigarraga - « le père est au txotx, le fils à la cuisson, et les femmes au service, l'ambiance, familiale, y est excellente » ; Urkiola, à Saint-Sébastien - « traditionnelle, avec une belle vue sur la mer » ; Barkaiztegui, également à Saint-Sébastien. Et enfin Sagarzazu à Fontarrabie : « le cadre est moderne mais on y mange très bien, avec du cidre fruité ». Voir également la « balade gourmande » en Page 41.



Jean-Marc Landarretche, président de l'association Ibaialde

« Comme un jeu de piste »

Les cidreries sont conseillées par tous les nutritionnistes : il faut manger une fois par semaine de la viande et du poisson, des noix pour les oligo-éléments, du fromage pour le calcium et des pommes pour les vitamines... J'aime en changer : le plaisir, c'est d'en découvrir des nouvelles. Les petites ne sont pas indiquées. C'est comme un jeu de piste, ça se mérite, il y a des préliminaires ; parfois on se perd ! Il y a la cidrerie Zabala, dans un petit village à côté d'Andoain : on y mange très bien, le cidre est bon, c'est très sympa. Quand on va au tonneau, il faut descendre dans une grande cave, « Le plaisir, c'est d'en découvrir des nouvelles », c'est



(LSPB/CHRISTOPHE GALICHON)

étonnant : on a l'impression de revenir à l'époque de la prohibition ! J'ai aussi de bons souvenirs à la cidrerie Altuna, à Urnieta. On mange debout, c'est très rustique. Une autre

qui mérite d'être connue, c'est Alorrena à Astigarraga. Elle est récente, le patron est sympa. A Astigarraga, j'aime aussi Petritegi, la "grande cathédrale", pour le merlu. Mais il faut évidemment y aller hors saison. Chaque année, l'association Ibaialde organise en janvier, pour un vaste cercle de famille, sa propre soirée cidrière dans ses locaux des bords d'Adour. Comme toujours, la mise en scène est soignée : un petit tonneau de cidre est ramené en trainière de Fontarrabie à Hendaye. Là, une quarantaine de coureurs se relaient jusqu'à Anglet : "on coure sur la côte avant d'attaquer la côte (de boeuf)", résume Jean-Marc Landarretche... Et puis ? Txotx !

Jean Calbete, président du port de Caneta à Hendaye

Amateur depuis 40 ans...



(LSPB/CHRISTOPHE GALICHON)

Jean Calbete, fidèle par amitié à la cidrerie Mina.

En près de 40 ans, je crois que j'ai connu pratiquement toutes les cidreries, mais depuis sept ou huit ans, je me suis fixé sur Irigoien à Astigarraga. Une cidrerie qui auparavant était dans le quartier Ergobia, et qui a déménagé l'an dernier dans des bâtiments plus modernes. Il y a moins de charme, on ne voit plus les Kupelak, mais le sagarno, à la fois pétillant et doux, passe bien. L'omelette est très bonne, et la chuleta extra : c'est un chilien qui connaît très bien la viande qui la fait cuire. J'y vais aussi par fidélité

avec les patrons : le père, Manuel, faisait régner une discipline militaire ! C'est aujourd'hui son fils Iñaki qui est aux commandes. J'aime également la cidrerie Mina, à l'entrée d'Astigarraga, qui fait de la très bonne viande ; Zapian, très bien également mais on a intérêt à réserver. J'ai aussi le souvenir d'Ikastiegeta, après Tolosa : près de la ferme de mon beau-père à Beasain, une cidrerie dans une étable avec les vaches d'un côté et les barriques de l'autre. Il y avait seulement un tonneau de bon... Mais le patron l'ouvrait rarement !

