



SUR LA ROUTE DU « SAGARDOA »

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DU GOUTEUX CIDRE BASQUE EN PRENANT PART AUX DÉGUSTATIONS À TRAVERS LES NOMBREUSES CIDRERIES DU PAYS BASQUE. CHRONIQUE D'UNE IMMERSION DANS UN RITUEL ANCESTRAL.

Les cidreries du pays basque font partie du paysage depuis des siècles. Les premiers écrits mentionnant le cidre basque auraient été rédigés entre le XI et le XII^{ème} siècle. D'après ces écrits, l'ensemble des terres basques étaient alors plantées de pommiers. Plus tard, les pommes servirent de provisions pour les baleiniers et les pêcheurs basques durant leurs voyages. La tradition du cidre fut bouleversée par la guerre civile espagnole qui a conduit à l'abandon de beaucoup de vergers et ainsi réduit de façon très significative la production de cette boisson pourtant traditionnelle. Ce n'est que récemment, au début des années 90, qu'une poignée d'irrésistibles basques ont voulu renouer avec la tradition du « sagardoa ». Traditionnellement, la fabrication du cidre se voulait être une activité communale, où en échange d'un « coup de main », les villageois dépourvus de presses, s'assuraient du cidre pour l'année à venir. Aujourd'hui, le cidre est fabriqué par des producteurs privés installés sur l'ensemble des terres basques, de Bayonne à Bilbao.

La fabrication du cidre est entièrement artisanale et justifie ainsi de l'appellation cidre naturel. La fabrication commence fin septembre avec la cueillette des pommes. Une fois la col-

lecte terminée, et les variétés choisies, les pommes sont soigneusement broyées pour obtenir une pulpe de fruit (patsa). Cette pulpe est alors écrasée plusieurs fois, jusqu'à l'obtention d'un moût jaune, sombre et sucré. Puis le jus de pomme obtenu va subir deux fermentations avant de se transformer en cidre. Dans le pays basque, l'ouverture officielle des cidreries est fixée au 20 janvier.

Rafraichissant et fruité, le cidre basque est un rituel de la gastronomie basque qui a réussi à créer un engouement et qui, un peu plus chaque année, rassemble familles et amis dans les cidreries au moment de l'arrivée du cidre nouveau.

La dégustation du « sagardoa » est le fruit d'un incroyable rituel. Dans un cadre atypique, sous des voutes de pierres et entre les kupelas (tonneaux de très grande capacité), le maître du chai crie à l'assemblée « txotx », ce qui annonce l'ouverture du rituel autour du cidre. « Txotx » désigne le petit bout de bois qui bouche le trou par lequel coule le cidre. Une fois retiré, le maître de chai annonce « Mojon » (ça mouille) et les convives se placent en file indienne et attendent leur tour pour se servir du tant attendu jus doré. Bien souvent, les chants d'un cœur d'hommes retentissent sous les voutes de pierre dans la plus pure tradition basque.

Bien que la coutume soit de manger debout, aujourd'hui dans la plupart des « sidreries » on s'assoit autour de longues tables en bois. Le va-et-vient aux kupelas pour remplir les verres de cidre -car on se doit de goûter les différents cidres- permet d'échanger et de bavarder avec les autres clients, l'ambiance se réchauffe très vite....



©Photo : Baskimage

EZTIGAR

Tradition et goût

CIDRE DU PAYS BASQUE

Sarl SEGIDA - 64120 Saint-Just-Ibarre / Donaxiti

Tél./Fax : 05 59 37 87 12 - Port. 06 33 53 26 33

