


jeudi 7 novembre

[Bordeaux](#)
[Arcachon](#) [Médoc](#)
[Libourne](#) [Langon](#)
[La Rochelle](#)
[Saintes](#) [Royan](#)
[Cognac](#) [Angoulême](#)
[Périgueux](#)
[Agen](#)
[Auch](#)
[Pau](#)
[Bayonne](#) [Biarritz](#)
[Mt-de-Marsan](#) [Dax](#)

 Les rendez-vous de novembre

 Sport : Votez pour les Oscars Sud Ouest

 Cross Sud Ouest
 Pour vous inscrire

Publié le 25/01/2013 à 06h00 | Mise à jour : 25/01/2013 à 11h01 3 [commentaire\(s\)](#)
 Par [Thomas Villepreux](#)

Pays basque, l'autre pays du cidre

François-Xavier Chatelier a grandi en Bretagne mais propose un « Guide des cidreries du Pays basque »



François-Xavier Chatelier. (photo jean-daniel chopin)

S'il coule à flots en Bretagne, la version basque du cidre n'a pas à rougir. François-Xavier Chatelier ne prétendra le contraire. Car après avoir enfanté **le guide des ventas**, il a rédigé celui des cidreries en Pays basque. Voilà un peu plus de trois ans, l'auteur - éditeur a republié cet ouvrage, écoulé à plusieurs milliers d'exemplaires depuis sa première mouture, en 2002. Lancée ce mois, **la saison du cidre nouveau n'a plus de secret pour lui**.

« J'ai pris ma petite voiture et je suis parti à la rencontre des producteurs, explique-t-il. À chaque réédition, je retourne les voir et je prends de nouvelles photos. Ça marche assez bien. A priori, je devrais m'y remettre dans quelque temps. » Ou comment le succès de ce guide non sponsorisé est proportionnel à l'intérêt croissant des touristes pour la chose cidricole.

Moins sucré

Durant son périple, François-Xavier Chatelier ne s'est pas attardé sur l'aspect le plus roboratif de la coutume. Pas question d'avaler l'omelette de morue, la côte de bœuf et le fromage, ces mets traditionnellement associés à l'or jaune. « **Je me suis surtout concentré sur le vin de pomme** », précise-t-il. Rien de plus normal pour ce Breton, installé à Saint-Jean-de-Luz depuis dix-sept ans. « J'aime le cidre depuis toujours. Mon grand-père était maire de Guenrouët (44), où l'on produit le cidre Kerisac. Il y possédait une fontaine, qu'il prêtait au producteur d'à côté pour nettoyer les fruits. En gros, j'ai grandi dans un tas de pommes. »

Élevé au pays du cidre officiel (1), l'auteur n'est pas du genre à snober l'estimable et historique produit basque. C'est même tout l'inverse. À tel point qu'il pourrait être taxé de traîtrise sur sa péninsule d'origine : « Aujourd'hui, le cidre que j'aime en Bretagne ressemble pour moi à du soda. **Celui d'ici est plus astringent, plus acide**, mais il a fait évoluer mes papilles. Je l'ai goûté à différents stades : en jus de pomme, une fois perlé, en période de fermentation... Cela m'a permis de le comprendre et de l'apprécier. »

La double fermentation, propre au Pays basque, a donc séduit le Breton. « Ma madeleine de Proust est en miettes, jure-t-il. Désormais, j'essaie de commander le cidre le moins sucré quand je

En kiosque

SUD OUEST
Gourmand

Sud Ouest Gourmand, le magazine des saveurs d'ici
A la Une : Les meilleures soupes de la région, une échappée gourmande à Bilbao + Un carnet de recettes de foie gras !

Retrouvez l'actualité des saveurs d'ici sur [Sudouest-gourmand.fr](#)

Partager

Me gusta 25

3

Tweeter

Envoyer à un ami

Imprimer

retourne en Bretagne. » Autrement dit, le nectar le plus proche du goût basque, théoriquement moins soumis au diktat du goût... Ou presque. « Lui aussi risque de devenir de plus en plus sucré, note l'auteur.

Cela répond sans doute aux critères de la demande, qui sous-entendent une certaine uniformisation... Et par conséquent, la possible disparition de certaines variétés de pommes. » Le risque est réel selon le Luzien : « Il ne faudrait pas que le business des cidreries devienne trop folklorique. » En 2012, la récolte au Pays basque espagnol se serait traduite par la fabrication d'environ 10 millions de litres de « sagarno berri » (nouveau cidre). Côté français, la rivière jaune ne s'assèche pas davantage. Si bien que des clés de compréhension paraissent nécessaires.

« Je ne donne pas d'étoiles »

« Dans mon guide, j'ai défini des critères. Les pressoirs répertoriés doivent élaborer leur propre cidre, qu'ils aient ou non recours à une production étrangère. J'explique comment se rendre dans ces cidreries, car il devient parfois compliqué de trouver certains pressoirs, la nuit, en Espagne. Je parle aussi des exploitations, qu'elles soient artisanales ou industrielles, ainsi que de leur environnement touristique proche. À cela s'ajoute le travail des hommes. Il ne s'agit pas de comparer le travail des uns à celui des autres. Je ne donne pas d'étoiles, comme le Michelin. »

François-Xavier Chatelier se contente d'informer. Une mission qu'il retrouvera sans doute à la faveur d'un nouveau guide. « Peut-être sur le Rioja ou l'Irouleguy, glisse-t-il. Je n'en sais rien pour l'instant. » S'il choisit ce thème, il ne devrait pas, cette fois, établir de parallèle avec la Bretagne.

(1) Officiellement, le vin de pomme est ici considéré par la répression des fraudes comme une « boisson alcoolisée à base de pomme » et non du « cidre », compte tenu de la double fermentation qu'il subit.

(2) «Le Guide des cidreries du Pays basque », aux éditions Chatelier.

gastronomie · Saint-Jean-de-Luz


Sud Ouest Digital Votre journal numérique à partir de **1€**

Les Annonces

autour de Saint-Jean-de-Luz

 T4 et plus 92m ² - 629 000 € Saint-Jean-de-Luz	 T4 et plus 87m ² - 325 000 € Saint-Jean-de-Luz	 PEUGEOT 207 SW 8 200 € Saint-Jean-de-Luz
--	--	---

 **Cours d'anglais à 1 Euro**
Faites comme les 15 millions d'étudiants qui nous ont fait confiance !
» Cliquez ici

 **Ventes-privées mobilier**
Westwing vous sélectionne des articles de designers avec une réduction allant jusqu'à -70% !
» Cliquez ici

 **Devenez un vrai Trader**
Profitez de votre guide PDF Finexo offert et formation gratuite pour tout savoir sur le Trading
» Cliquez ici

Publicité  Ligatus

Sud Ouest Gourmand
Me gusta

Sud Ouest Gourmand
Allez, on se réchauffe le moral (et l'estomac) avec cette nouvelle #recette du chef Jean-Luc Beaufrils <http://bit.ly/tete-veau-gribiche>



A 2955 personas les gusta Sud Ouest Gourmand.



Plug-in social de Facebook

BLOG INVITE plancha

 **Plancha, la cuisine du soleil**
"Galipettes" aux rillettes


 **Plancha, la cuisine du soleil**
"Atelier Plancha" à Espelette


 **Plancha, la cuisine du soleil**
"Tostadas" mexicaines

Tous les blogs

ECONOMISEZ
-60%
TONER SERVICES
profitez-en !
Toutes vos cartouches d'encre pour imprimantes jusqu'à -60%

 **INTER-HOTEL.COM :**
pour réserver, cliquez ici !
C'est 300 Hôtels au cœur des régions de France à partir de 65€ en chambre double.


 **CACHE-CACHE BATTLE DAYS!**
j'en profite
Du 25 octobre au 3 novembre 2013
Soldes jusqu'à -50%

 **HP STORE PROPOSE :**
profitez de 70€ remboursés
D'équiper votre ordinateur de la tête aux pieds du 30/01 au 24/02.

Vos commentaires 3 Réagir

Les + **Lus** | Commentaires | Envoyés

- 1 Vidéo : les retrouvailles de Serge le lama avec les cinq Bordelais 128
- 2 Alerte orange "vagues-submersion" levée au Pays basque et dans les Landes 9

 **lafouine**
31/01/2013, à 09h07
Alertez

Vous avez aussi n'est ce pas, le monopole du crocus sativus et maîtrise la production de DSK (drink, safran, Kiwi) au piment d'Espelette, boisson énergisante qui rend les Gachucha plus câlines, les Ionis plus gaillards. A base de Kiwis bio de l'Adour, de safran, de sirop de canne bio, sans colorant ni conservateur, d'eau de l'Ursuya. Un produit bio 100% naturel du terroir pour les