



Sagardoetxea
herri baten erroak

PROPOSITION TOUR OPÉRATEUR

SOMMAIRE

- 1) Le programme de Sagardoetxea: du Musée, à la Cidrerie.
- 2) Sagardoetxea, le Musée du Cidre Basque:
 - Une pommeraie, un centre d'interprétation, un centre de dégustation.
 - L'installation du pressoir Erbitegi Etxeberri.
 - Une activité différente pour chaque saison.
 - Des sports ruraux "à la carte" à Sagardoetxea.
- 3) La cidrerie, sa gastronomie et sa culture.
- 4) Tarifs.

SAGARDOETXEA: Du Musée à la Cidrerie.

Sagardoetxea vous propose un programme touristique qui met à la portée de ses clients, la culture et la tradition Basque, le monde du cidre, et l'expérience de l'un de ses rites gastronomiques: la Cidrerie.



Sagardoetxea, musée du cidre basque.

Le musée vous offre trois espaces différents qui vous permettent de vous approcher de l'histoire et de la réalité de la pomme et du cidre. En premier lieu, la pommeraie - "tolare" (pressoir), en deuxième lieu, le musée, et, finalement, le centre de dégustation.

Une activité pour chaque saison.

Sagardoetxea est un espace vivant autour de la culture de la pomme et du cidre, et vous offre pour chaque saison une activité à réaliser: obtenir de vos propres mains le moût de la première pressée, cueillir les pommes avec le kizki (un outil: un bâton avec un clou), observer le mûrissement du fruit, les greffes, la pollinisation...

Sports ruraux "à la carte" à Sagardoetxea.

Sagardoetxea propose d'ajouter à la visite une exhibition de sports ruraux. Ces sports basques trouvent leurs origines dans le travail des fermes et peuvent être les épreuves suivantes: aizkolaris (des coupeurs de troncs), harrijasotzailles (des haltérophiles de pierre) ou txingalaris (des porteurs de poids).

La cidrerie, la gastronomie et la culture.

Le programme que nous vous proposons se termine par l'entrée à la cidrerie. Sagardoetxea vous permet de découvrir l'une des traditions les plus enracinées et aussi l'un des événements gastronomiques qui identifie le mieux le caractère Basque. La cidrerie n'est pas un restaurant, il s'agit d'une cave et les règles de conduite y sont très importantes. Connaître les cidreries fait aussi partie de cette tradition. Sagardoetxea vous propose la visite guidée d'une cidrerie avec la dégustation d'un menu de cidrerie.

Sagardoetxea, le Musée du Cidre Basque.

Sagardoetxea Museoa dispose actuellement de trois espaces différents qui nous permettent de nous approcher de l'histoire de la pomme et du cidre:



La pommeraie

La pommeraie est un espace en plein air où l'on peut apprécier d'une façon dynamique et pédagogique la culture de la pomme. On pourra ainsi voir les différents types et variétés de pommes, le suivi du mûrissement, des greffes, les manières de les récolter, de les triturer et la presse de la pomme.

Pour compléter le parcours, un tolare (un pressoir) du XIX^{ème} siècle sera visité, on y reproduira le processus de l'élaboration du cidre avec la récolte de la pommeraie.

Le musée

Au pied de la pommeraie, se trouve le musée, où sont exposés les différents outils du "sagardogile" (celui qui fait le cidre). Grâce aux moyens audiovisuels ainsi que des panneaux explicatifs, des jeux et des photographies, le musée met en avant cette tradition ancestrale, le passé, le présent et l'avenir de la pomme et du sagarno. Il présente également les rites et coutumes autour du sagarno ainsi que les différentes boissons à base de pommes.

Un centre de dégustation

La troisième partie du musée est consacrée à la dégustation du sagarno à la manière traditionnelle du "txotx" et de produits sélectionnés par Sagardoetxea (un moût, une liqueur et une gelée de pomme) et commercialisés sous la marque GozoGozo.

Nous réalisons l'initiation au txotx pour tous ceux qui avant d'aller à une "sagardotegia" (cidrerie), veulent apprendre le rituel et les secrets qui accompagnent la dégustation du cidre: la manière de tenir le verre, l'inclinaison pour obtenir une bonne éclaboussure ou "txinparta", l'observation de la couleur, le sens des différentes couleurs et la distinction des parfums.



Boutique

De plus, Sagardoetxea possède une boutique où l'on peut trouver une grande variété de cidres, toutes sortes de produits dérivés de la pomme, ainsi que des magazines et livres rattachés au monde du cidre.

Les produits vendus sont aussi disponibles sur www.sagardodenda.com.

Par conséquent, tous ceux qui iront au musée du cidre pourront découvrir et profiter de l'une des coutumes les plus enracinées et typiques des Basques: le monde du "sagardoa" (cidre), "Herri baten erroak" (les racines d'un village).

Caractéristiques de la visite

Durée de la visite: 1 heure.

Type de visite: une visite guidée.

Langues: en basque, en français, en espagnol et en anglais.



L'installation du tolare (pressoir)

Pendant le premier semestre de 2009 nous procéderons à l'inauguration d'installations récupérées à la ferme Erbitegi Etxeberri, tout en reproduisant fidèlement le processus d'élaboration du cidre avec la récolte de notre pommeraie.

Sagardoetxea a réalisé dans la ferme Erbitegi- Etxeberri un enregistrement vidéo et sonore du travail dans les pressoirs (Tolare) tel qu'il se faisait à la fin du XIX^{ème} siècle, dans le but d'aménager, en avril 2009, à Sagardoetxea un espace pour nous faire revivre ces tâches, sons et images à l'appui et ainsi nous ramener à la fin du XIX^{ème} siècle.

C'est l'une des tâches principales du Musée du Cidre Basque d'Astigarraga, conserver les coutumes et les instruments qui ont marqué la tradition du travail dans les sagardotegis (cidreries).

Le tolare (pressoir) d'Erbitegi-Etxeberri est une pièce, possédant deux axes, totalement manuelle, le broyeur est actionné par traction animale. Sagardoetxea preserve de cette façon une pièce unique, qui sera un argument éducatif de premier ordre pour la connaissance des générations futures, ainsi que l'un des piliers de base du musée.

L'expérience de ces dernières années dans la zone d'Astigarraga, autour de laquelle on voit s'agrandir le réseau routier et en même temps, disparaître quelques unes de ses fermes, a amené Sagardoetxea à entreprendre ce projet qui constituera une pièce unique, que l'on pourra visiter avec un système audiovisuel qui reproduira la forme et les sons du travail dans un tolare traditionnel.



Une activité pour chaque saison

Sagardoetxea Museoa est un musée vivant qui change d' aspect à chaque saison. C'est pourquoi, ses activités varient et s'adaptent selon ses visiteurs et la saison.

De janvier à avril: la saison des plantations

Semence de graines. Une observation et une analyse de la faune de la pommeraie, des greffes, des types et tailles des pommiers. Une récolte de pommes avec kizki et écrasées avec un pilon.

De mai à août: des pommiers en fleur

La Pollinisation: le monde des abeilles, le travail avec la cire, le monde des ruches et du miel. Une observation et une analyse de la faune de la pommeraie. Une dégustation des pommes d'été.

De septembre à décembre: récolte des pommes et pressage

Un suivi du mûrissement de la pomme. Une dégustation des différentes variétés de pommes. Une récolte de pommes avec kizki, écrasées avec un pilon, pressurage et dégustation du moût élaboré.



Des sports ruraux "à la carte" à Sagardoetxea.

Sagardoetxea vous propose de compléter votre visite par une démonstration de sports ruraux. Ces épreuves sportives basques trouvent leurs origines dans le travail des fermes et les défis et paris des fermiers.

Les démonstrations que Sagardoetxea propose durent environ 20 minutes chacune et peuvent être les épreuves suivantes: aizkolaris (des coupeurs de troncs), harrijasotzailes (des haltérophiles de pierre) ou txingalaris (des porteurs de poids), trois des épreuves les plus connues et étendues du sport rural basque.



La cidrerie: gastronomie et culture.

Sagardoetxea vous propose l'une des traditions les plus enracinées et aussi l'un des événements gastronomiques qui identifie le mieux les Basques, en vous proposant deux activités: une visite guidée d'une cidrerie et la dégustation d'un menu de cidrerie.

Visite guidée d'une cidrerie

Nous vous proposons une visite guidée de l'une des cidreries traditionnelles, où vous sera présenté tout le processus d'élaboration du cidre: la réception des pommes, la propreté, le pressurage, le nettoyage, la fermentation alcoolique et malolactique, le mûrissement et la mise en bouteille.

Une dégustation d'un menu de cidrerie

La cidrerie n'est pas un restaurant, il s'agit d'une cave qui a ses propres codes de conduite. Des normes simples qui éveillent la curiosité des visiteurs tout en permettant la sauvegarde de la tradition tout en la transformant en une expérience unique.

Le menu traditionnel qui est offert est pratiquement le même dans la plupart des cidreries, bien que quelquefois il varie un peu mais ces changements n'altèrent nullement le sens qu'il possède ni l'idiosyncrasie propre à cette expérience.

Le menu est composé : d'une omelette à la morue, de morue frite aux piments verts, d'une côte de boeuf, de fromage avec du coing, des noix et un cidre au txotx.



Tarifs

Visite du musée avec dégustation de produits.....	3,50 euros
Canapé de saucisson au piment avec cidre et fromage du pays	1,50 euros
Le Menu à la cidrerie (varie en fonction de la cidrerie)	30,00 euros
L'Exhibition de sports ruraux	490,00 euros
La Coupe de troncs, l'haltérophilie de pierre ou txingalaris	
Deux exhibitions de 20 minutes	
Les Paniers et le Pack avec des produits locaux.....	Budget sur mesure Voir le magasin On-line

La TVA est incluse dans le prix