

SAGARNO BERRIA AU PAYS BASQUE NORD

Qui eut pu penser il y a huit ans, lors du premier Sagarno Eguna de Bayonne, qu'un jour aurait lieu une cérémonie d'ouverture des cidreries de ce côté de la Bidassoa? Beaucoup l'avaient sans doute rêvée, les producteurs de sagarno d'abord, certains consommateurs l'avaient peut-être espérée, l'idée en tout cas avait à peine effleuré

depuis 40 ans cette production fermière avait disparu de l'activité agricole des trois provinces. Le renouveau du Sagarno a commencé tout d'abord il y a une vingtaine d'années avec Aldakurria de Lasse, qui planta sa pommaraie et ouvrit dans ce village de Basse Navarre sa propre cidrerie. Il y a 16 ans, l'association Sagartzea prit l'initiative, tout d'abord de retrouver les variétés de pommes du Pays Basque et de les replanter. Une trentaine d'agriculteurs et de particuliers se lancèrent dans l'aventure qui déboucha naturellement sur la production du sagarno Ezgig, à travers la coopérative du même nom. Txopinondo d'Urrugne proposa sa première production lors du Sagarno Eguna de Bayonne en 1999. En huit ans elle est passée d'Urrugne à Ascain et de 5000 à 36 000 litres, production qu'elle écoule localement mais aussi à Paris, en Cantabrie ou même à Nouméa. Voilà les trois précurseurs du renouveau du sagarno en Iparralde. Les trois suivantes ont tout simplement emboîté leurs pas. La cidrerie Sagarmuin de Bayonne a commencé à produire son propre sagarno il y a 3 ans, il y a 4 ans le jeune Baxte Aphaule se lança dans la production de sagarno Bordathio en s'appuyant sur sa pommaraie de Jaxu et le domaine Abbadia d'Hendaye, a transformé pour la deuxième fois sa récolte de variétés de pommes du Pays Basque pour le distribuer parmi ses visiteurs. Le renouveau du sagarno en Iparralde s'est concrétisé et développé en huit ans sous plusieurs formes et devient

maintenant un secteur économique dynamique. Or, qui dit production dit aussi consommation, et à ce niveau-là également le fait de boire du sagarno s'est beaucoup amplifié.

SAGARNO BERRIA ET VEDETTES SPORTIVES

Le btx nouveau est toujours associé aux vedettes du moment, comme tout lancement de produit de renommée.

Hiruki a fait le choix des sportifs locaux liés surtout au rugby. En 2004 c'était Imanol Harinordoquy alors au sommet de sa gloire internationale qui prononça la phrase "Hau da Sagarno Berria" au local d'Ibañeta. En 2005, grâce au partenariat Hiruki-Rugby Pro de l'Aviron Bayonnais, ce sont Daniel Larretchea et Christian Sorramagnia qui, au stade Jean Dauger ont eu le plaisir de goûter au premier verre de sagarno. Cette année c'est à tout le club omnisports de l'Aviron Bayonnais que les six producteurs locaux ont présenté leur nouvelle production, avec comme parrains une première ligne de choix Jean Michel Gonzalez, jeune retraité du rugby et son homologue bayonnais Jean Marie Usandisaga.

300 personnes ont participé à ce gala qui petit à petit prend de plus en plus d'importance et où ont été stigmatisées les valeurs communes qui animent l'Aviron Bayonnais et les défenseurs de la langue et de la gastronomie basque. C'est en tout les cas une bonne rampe de lancement pour les jeunes cidreries et producteurs de sagarno du Pays basque Nord.

SAGARNO BERRIA ETA KIROL MUNDUA

Sagarnoaren urte berriko btxa behi jende famatuek dute obratzek. Hiruki kirol munduari zuzendu da hortarako. Lehen urtean Angeluko Ibai Alden, Imanol Harinordoquy, orduko nazio arteko rugbilariak zuen deklaratu "Hau da sagarno



J.-M. Gonzalez et J.-M. Usandisaga à l'œuvre.

berria". 2005ean Baionako Jean Dauger zelaiko Aviran rugbi taldearen partaideen gelan, Daniel Larretchea eta Christian Sarraingagnaren, lehen sagarno hirakoa jasotzen zuten. Aurrean, Aviran taldearen egoitza, Jean Michel Gonzalez eta Jean Marie Usandisaga, euskal rugbiaren piztuko lehen lekoak du bere basoa upel azpian eman ingurua biltzeko ziren Aviran eta Hiruki taldeetako 300 presunet aintzinean. Karia hortarat bai sagarnoaren, bai eta ere euskararen ezagutzeko nahia, Avironeko zuzendariak zuten erakutsi, kirola, gastronomia eta kulturak hemen duten nortasun beraren ildotik. Sagarnoaren ezagutarako eta garatzeko, kirol munduko ere badu zer erron eta egin. Baionan behintzat bide onean dira.

l'association Hiruki.

En huit ans, la rive a tourné et le paysage cidricole a évolué dans le bon sens en Iparralde. Le Sagarno Eguna de Bayonne se voulait d'abord une animation culturelle. Elle est devenue une étape cidricole importante. En 1999, trois producteurs de ce côté de la Bidassoa étaient représentés, maintenant ils sont six à évoluer entre la vingtaine venant des provinces du Pays Basque Sud.

DES RACINES AU FRUIT

Le producteur historique de Sagarno des sept provinces du Pays Basque est de Biriartou. Camino Berri-La Cidrerie produit son sagarno depuis 120 ans sans interruption. Référence du cidre basque situé en Iparralde mais seul également car

Nork erranen zuen duela zortzi urte Iparraldean Sagarno Berria ospatuko zela. Gipuzkoan den instituzioaren antzerat? Nehorik gutik seguraz ere, eta behar bada ekoizleek berek ere ez, hau amestu izanagatik. Hiruki Baionako elkarleak ere ez, huren lehen asmoa izan baitzen Baionan Sagarno Eguna baten antolatzea. 1999eko lehen Sagarno Egunean lau sagarno egile ziren ezagunak Iparraldean, aurretiko urtarileko Baionako Sagarno Berrian sei elgarretaratu dira Baionako Aviranen egoitza. Froga egina da, txertoak hartu du eta nahiz Iparraldeak ez duen Hegoaldeko probintziek duten tira eta ahala, ez da dudarik bai kopuruetan, bai eta ere jenden izpirituetan, sagarnoak beste dimenzio bat hartu duela.

ERROETARIK FRUITURAT

Euskal Herriko sagarnategi zaharrena Urruñako Pausu auzoan da, Camino Berri-La Cidrerie, ehun eta hogei urte hauetan, etenik gabe sagarno ekoiztu baitu Bidassoaren alde hontan. Erreferentzia historikoa, bainan bakarra Iparraldean, hamabost urte hauetan baizik ez baita berriz abiatu edari horren ekoizpena. Lehen hiru ekoizleak ziren Aldakurria, Ezgig eta Txopinondo. Bakatzak bere gisako itxioroekin, Aldakurria lasan plantatua da 20 bat urte hauetan elxe moztik eta sagar-

notegiaren inguruan. Galtzen ari ziren sagar ondoak arra landatzeko duela 16 urte Sagartzea elkarleak sartu zen barnakaldean. Hunek 30 bat laborari eta partikularren partaidetza ardietsi zuen eta ondorio zuzenez sagarno ekoizten hasi ziren, duela 6 urte kooperatiba moldean, Ezgig izenpean. Txopinondok urte bat zuten bere lehen sagarno eguna Baionan 1999an ospatu zuenarik bere 5000 pintekin. Orai Azkainen plantatu duen sagarnategiaz bestalde bere ekoizpena hedatzen du Kantabria, Parise eta Numeoraino batetetan edo txatx ibiltari bat berme.

Ondoko hiru berriak, lehenagokoek zabaldu bidetik doazti. Baionako Sagarmuin, hasipenean bakarrik sagarnategia zen; 3 urte hauetan bere sagarno ekoizten du. Bordathio izeneko sagarno 4 urte hauetan egiten eta saltzen du Bixente Aphaule gazteak Baxe Nafarroako Jatsun duen sagardoitik eta bigarren aldiarentzat aurrean Hendaiako Abbadia dominiak, baliatuz bere euskal herriko sagar ondo ezpeziez osatu sagardiaren emaitza, sagarnoaren egiteko urratsa gainditu du, bere bisitarien artean banatzeko gisan. Horiek guzkie frogatzen dute duela zortzi urteko kuriositate eta interesa, ekonomia arlo tipik bilakatu dela. Zeren ekoizleak diren lekuan, behar ere, kontsumitzaileak ere badira eta zortzi urtez, argi da sagarnoaren edatea zabaldu den jեսта dela.

RESTAURANT CIDRERIE TTIPIA

27, RUE DES CORDELIERS
BAYONNE

05 59 46 13 31

Cheminées Richard Le Droff

- Plus de 150 modèles de cheminées
- Foyers, inserts bois ou gaz
- Poêles scandinaves Scan-Line
- Poêles à granulés bois
- Garantie de 5 ans gratuite sur les foyers fermés

- Pose assurée par des spécialistes salariés de l'entreprise
- Service entretien et ramonage
- Personnalisation intégrale de votre cheminée, ou réalisation sur mesure

ART ET FLAMME
66, avenue du 8 Mai 1945
64100 BAYONNE
05 59 42 42 02

FORGE ADOUR
Manuel MERIN

CHEMILANDES
609, av. de la Résistance
40990 ST PAUL LES DAX
05 58 91 63 25

fabricant
Une gamme unique
de planchas et
de barbecues