



SOMMAIRE

Histoires de cidres
et sagarno

Page II

La fête du sagarno,
c'est toute l'année

Page IV

Le sagarno, la
pomme et la santé

Page VIII

Toutes les bonnes
adresses

Pages X et XI

Publicité



 1986-03-30 N°11 09-1065-2008
 Certificada Ente Central


ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
 6% vol
 Elaborado y embotellado en Astigarraga por la familia Zapian


ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

ÉDITORIAL

par Goizeder TABERNA

Le temps d'un txotx

Ceux qui les fréquentaient bien avant les autres disent que les cidreries sont devenues un phénomène de mode. Plus d'un Gipuzkoar se trouvant attablé à côté d'un bus bondé venu du nord s'est demandé "quel mouche a bien pu les piquer ?", parlant de ces basques dont leur cidre ressemblerait plus à du jus de pomme. Pourtant, un phénomène est éphémère, il part comme il est venu, et l'engouement pour les cidreries persiste.

La dégustation du cidre de l'année autour d'un repas composé de produits locaux est l'expression d'une culture partagée par les basques des sept provinces. Le cidre a traversé les siècles et sa dégustation s'est développée au-delà de son cadre traditionnelle, le nord du Gipuzkoa. En Nafarroa, Labourd ou Bizkaia, des cidreries ont fleuri ici et là. Dans certaines vallées, elles sont devenues un secteur dynamique de l'économie, devenant un argument de séduction des touristes.

A la différence des restaurants plus classiques, elles représentent un lieu convivial, où l'on lie des relations de façon naturelle autour du tonneau, où l'on rit et l'on chante autour du txotx. Chanter, c'est en vers qu'on le fait. Le bertsu s'y trouve dans son cadre naturel. Et l'euskara, chez elle. Lorsque les langues se délient, et que l'euskara les relie, les amateurs de cidrerie frachissent un pas supplémentaire en faveur de cette langue qui mérite que l'on s'y consacre bien plus que le temps d'un txotx.

SAGARNO grandeur, décadence et renouveau

La culture de la pomme et la fabrication du cidre sur l'ensemble du Pays Basque remontent à l'Antiquité. Après avoir quasiment disparu, hors du Gipuzkoa au XIXe et XXe siècle, le "cidre" basque connaît une belle renaissance et affronte sereinement le XXIe siècle

L'apparition de pommes et pommiers en Pays Basque est aussi mystérieuse que celle de l'origine de l'euskara. Certains ont dit que ce sont les Arabes qui ont amené les pommiers, d'autres penchent pour les Romains (qui eux-mêmes les auraient ramenés d'Asie), mais aujourd'hui ces hypothèses semblent fausses. En fait on ne sait pas d'où sont originaires les pommiers (Asie, Afrique, Europe), ils ont tout aussi bien pu être importés de façon naturelle (par les oiseaux migrateurs) ou plus simplement peut-être était-ce un arbre autochtone.

Quoi qu'il en soit, le cidre était connu des Mésopotamiens, des Hébreux (chekar), des Grecs (sikera), des romains (sicera) et des Celtes. Et on pense qu'au moins depuis l'époque romaine on fait du cidre en Pays Basque. Dès les premiers siècles après JC, les marins pêcheurs basques adoptent le cidre. Quand ils partent en mer, parfois pour de longs périples, c'est du sagarno qu'ils embarquent à bord comme unique boisson. Et c'est comme ça qu'au VIe siècle de notre ère, les marins normands l'ont adopté. Sous le nom de sydre, le cidre normand était né. Et à l'époque de Guillaume soit au XIe siècle, il obtint ses quartiers de noblesse devenant jusqu'à aujourd'hui encore la boisson normande par excellence. Ironie de l'histoire, c'est de Normandie que sont aujourd'hui en partie importées les pommes qui manquent en Pays Basque pour assurer la production de cidre.

C'est au XIe siècle aussi qu'apparaissent les premiers écrits en relation avec les pommes et le cidre en Pays Basque. Ainsi les historiens s'accordent à dire que le texte le plus ancien est un certificat, daté du 17 avril 1014, établi par le roi Sanche le Grand de Navarre. Celui-ci par cet acte fait don au monastère de Leire, de terres: "Nous donnons et offrons aux confins d'Hernani en bordure de mer un Monastère qui se dit de San Sebastian, avec les terres, pommeraies, pêcheries..."

Labourd Richard Cœur de Lion, roi d'Angleterre qui régnait alors sur le Labourd pris une ordonnance qui punissait les propriétaires d'animaux qui entraient dans les pommeraies et y faisaient des dégâts.

Au treizième siècle, en 1245, c'est au roi Teobald 1er de Navarre que les producteurs d'Ustaritz et Cambo se plaignent de vol de pommes et... de barriques de cidre.

L'apogée

C'est d'ailleurs à partir des XIIIe et XIVe siècle que l'on commence à trouver des toponymes et patronymes basque ayant des rapports avec la culture de la pomme comme Sagarbide, Sagastieder, Olasagasti puis, plus tard, en apparaissent d'autres en rapport avec le cidre comme Dolare (de tolare: pressoir), Tolareberri ou Upelategi (de upela: la barrique).

Au XVe siècle en Gipuzkoa et Bizkaia, les lois prévoyaient la peine de mort pour ceux qui ablaient des pommiers à la période des fruits. Preuve s'il en est de l'importance de cette culture dans l'économie locale. Entre le XVe et le XIXe siècle, de nombreuses lois et réglementations sont promulguées en Gipuzkoa et notamment dans la zone d'Hernani afin de réglementer la culture de la pomme, de l'espace à laisser entre les pommiers jusqu'au commerce du cidre. Ainsi à Tolosa, il était interdit d'emporter des pommes et du cidre d'Hernani mais on pouvait les vendre et de même à Hernani, d'où des litiges sans fin. Ceci dit, dans les périodes de faibles récoltes les lois s'adaptaient et l'on pouvait alors importer les produits des villages voisins mais par contre il devenait interdit de vendre son cidre hors de la commune.

La décadence

L'introduction du maïs au XVIe siècle sera le début de la décadence de la culture de la pomme et par extension du cidre. Petit à petit la culture des céréales prend de l'ampleur et occupe de plus en plus de terres agricoles. Puis en Araba et en Navarre notamment, on se met à cultiver la pomme de terre et la vigne. Au 18e et XIXe siècle,



Le cidre Normand vient de Bizkaia.

A partir de ce moment on commence à trouver de nombreuses traces écrites faisant mention des pommeraies et du cidre. L'inénarrable Aymeri de Picaud dans son *codex calixtinus* écrit en 1139: "Puis près des ports de Cize on trouve le Pays des Basques qui possède une ville, Bayonne, sur le rivage, vers le septentrion. Cette terre, à la langue barbare, est boisée, montueuse, dénuée de pain et de vin et de tous aliments corporels, mais, en revanche, on y trouve des pommes, du cidre et du lait...". L'importance de la production de pommes en Pays Basque se retrouve dans les lois édictées au Moyen Age, afin de protéger les producteurs et de réglementer la production. Ainsi en

SAGARMUIN



05 59 59 11 03



34, Allées Marines - 64100 BAYONNE - Site Internet: www.sagarmuin.com
Pour s'y rendre, c'est dans l'imposée où se trouve le bateau entre le Bar de la Marine et la Centrale de pneus Euromaster

- La cidrerie est ouverte tous les soirs du Lundi au Samedi à partir de 20H
- Menu de 23€ à 28€
- Ouvert le midi pour des groupes à partir de 25 personnes (sur réservation)
- Production maison et vente de sagarno en bouteilles sur place

Gure uzta Euskal Herrian egina eta botailatua

le vin, plus alcoolisé, est de plus en plus préféré au cidre pour affronter les tâches difficiles. A cela, il faut ajouter l'apparition des bars et cafés comme lieu de socialisation, endroits où l'on boit du vin et de l'alcool mais pas de sagarno. La guerre civile dans l'Etat espagnol entre 1936 et 1939 entraînera la disparition de nombre de pommeraies qui existaient encore à l'époque. Le cidre a alors disparu de l'ensemble du Pays Basque et seul subsiste une petite production dans la zone d'Hernani et Astigarraga en Gipuzkoa.

La renaissance

Dans cette zone, tous les hivers au mois de janvier, restaurateurs, négociants et surtout membres des sociétés gastronomiques, viennent goûter le sagardo berri, le cidre nouveau. Les sociétés gastronomiques qui ont éclos, et dont le nombre a explosé sous le franquisme (car elles étaient autorisées), ont une importance particulière puisqu'elles préféraient le cidre au vin. Et elles ont fait beaucoup pour le cérémonial de la "probaketa". A la fin du franquisme, les producteurs gipuzkoar ouvrent au public la possibilité de venir goûter le cidre nouveau et à partir des années 80 c'est l'explosion, on est même obligé d'importer des pommes de Normandie pour assurer une production passée de 2 millions de litres en 1976 à plus de 9 millions, pour la seule province de Gipuzkoa, dans les années 2000. La période du txotx attire les foules et peu à peu dans les provinces voisines on se remet à planter des variétés de pommes à sagarno et à produire cette boisson.

Quel avenir ?

Aujourd'hui le "cidre" basque est considéré comme un élément à part entière de la culture basque. De plus le concept de repas en cidrerie s'est développé non seulement dans tout le Pays Basque mais au-delà. Le cidre, boisson peu alcoolisée et rafraîchissante, voit s'ouvrir de

nouveaux débouchés. La saison du sagardo berri et son succès ont donné des idées et de plus en plus de restaurants s'ouvrent avec la formule du menu sagarnotegi assurant de nouveaux débouchés pour le sagarno, boisson qui a en outre l'avantage de se marier tant avec les plats de viande que de poisson ou les desserts.

Les progrès techniques, tant au niveau de la culture de la pomme que de l'élaboration du sagarno et la démarche qualité entamée par les producteurs, viennent appuyer ce développement. Quasiment pas exporté puisque 90 % de la production est écoulée au Pays Basque même et une petite partie dans les états espa-

LA POMME UN FRUIT DÉFENDU

Pierre de Lancre le tristement célèbre chasseur de sorcières, avait un "problème" avec les femmes basques. Le fait qu'elles mangent le fruit défendu était selon lui une preuve de leur collision avec le "démon" :

"elles ne mangent que des pommes, ne boivent que jus de pommes, qui est une occasion qu'elles mordent si volontiers à cette pomme de transgression qui fit outrepasser les commandements de Dieu à notre premier père. Ce sont des Eve qui séduisent les enfants d'Adam; et, nues par la tête, vivant parmi les montagnes, en toute liberté, comme faisait Eve dans le paradis terrestre, elles écoutent et hommes et démons, et prêtant l'oreille à tous les serpents qui les veulent séduire"



Les sagarnogile appelaient leurs voisins à venir goûter le sagarno nouveau en tapant sur les pièces en bois du pressoir ce qui a donné la txalaparta.

gnol et français il a incontestablement une marge de progression à l'international

Subsiste le manque de pommiers au niveau local, mais déjà certains regardent avec gourmandise les terres agricoles de la province d'Araba qui, ironie du sort, fut la première à remplacer ses vergers par de la vigne ou des céréales.

Les Sagarnotegi existaient en Pays Basque Nord au XIXe siècle comme le montre cet extrait de *Ramuntxo* de Pierre Loti datant de 1893/1896 :

"Le repas appelle maintenant les basques dans leurs maisons ou dans les bars et, sous la lumière un peu atténuée du soleil, le village paraît désert. Ramuntcho, s'approche de la cidrerie que les contrebandiers et les pilotari fréquentent là-bas, il se met à table, le béret en visière sur le front, avec tous ses amis déjà réunis : Arrochkoa, Florentino, deux ou trois de la montagne, et le sombre Itchoua, leur chef à tous. On leur prépare un repas de fête, avec du poisson de la Nivelle, du jambon et du lapin. (...); au fond dans la pénombre, les tonneaux énormes, plein de cidre nouveau."



Gaizka IROZ

Les méthodes de production se sont modernisées.

Publicité

CIDRERIE ALDAKURRIA SAGARNOTEGIA

- Chambres
- Menus de 20 à 30 €
- Menu enfant 8 €
- Accueil de groupes jusqu'à 100 personnes
- Cidre maison au txotx
- Fermeture hebdomadaire dimanche soir et lundi
- Réservation conseillée

CIDRERIE ALDAKURRIA SAGARNOTEGIA
64220 LASSE/LASA - Tel. +33 5 59 37 13 13 - Mob. +33 6 70 94 60 57
www.CIDRERIE-ALDAKURRIA.COM

LE CIDRE SE FÊTE TOUTE L'ANNÉE

Le sagarno ou la convivialité par excellence, est le prétexte à de nombreuses fêtes toute l'année

Janvier c'est le mois où l'on déguste le sagardo berri, le cidre nouveau. On fête l'arrivée du nouveau millésime et l'ouverture de la saison du Txotx, ces trois mois au cours desquels on peut aller en cidrerie boire le sagarno qui sort de l'upel avant sa mise en bouteilles vers le mois d'avril. Un des premiers "txotx" eguna est celui d'Astigarraga dont on fêtait la 18e édition cette année. En général, les producteurs se réunissent dans une cidrerie et

chose se déroule à Hernani (le 17 janvier en présence de Aizpea Goenaga, écrivaine, réalisatrice et actrice) et l'idée a fait des petits puisqu'on la retrouve en Araba, en Navarre (le cru annuel a eu lieu à Lesaka en présence du pilotari azkaindar Sébastien Gonzalez) et même à Hendaye durant les fêtes de la Bixintxo et depuis une dizaine d'années à Bayonne et demain samedi 23 c'est au tour de la sagarnotegi Txopinondo.



dr

Le Sagarno eguna d'Hendaye a été le premier en Pays Basque Nord.

procèdent à l'ouverture symbolique de la première barrique. Une personnalité présente pour l'occasion, prononce la phrase rituelle "hau da gure sagardo berria" avant de goûter le premier verre (cette année à Astigarraga c'est l'équipe de la Real Sociedad de Donosti qui a eu cet honneur). La même

A partir du printemps, fleurissent un peu partout les "sagarno eguna" et "sagarno bestak", qu'elles soient intégrées aux fêtes de village ou qu'elles soient juste une occasion de plus pour festoyer. Le premier Sagardo eguna serait celui d'Usurbil dont on célébrera cette année la 29e édition. Mais les

fêtes se multiplient sur l'ensemble du Pays Basque et que ce soit pour une foire agricole ou un concours gastronomique, toutes les occasions sont bonnes pour sagarnogile et sagarnozale de célébrer la boisson emblématique du pays Basque tout au long de l'année. Les voici telles qu'annoncées dans l'agenda du site web de sagardoetxea d'Astigarraga.

(www.sagardoetxea.com)

Publicité

AGENDA

JANVIER

Astigarraga, XVII. Sagardo Berriaren Eguna. (jour du cidre nouveau)
Astigarraga, Barrikote dans les bars d' Astigarraga.
Nafarroa, ouverture du Txotx.
Araba, ouverture du Txotx
Hernani, ouverture du Txotx.
Hendaia, Sagarno eguna (fêtes de la bixintxo)

FEVRIER

Astigarraga, Probaketa (dégustations) dans les cidreries de Sagardoetxea.
Baiona, Sagardo Berriaren Eguna le 11 au siège de l'aviron (19h)

MARS

Astigarraga, Probaketa (dégustations) dans les cidreries de Sagardoetxea.
Azkaine, Kukuaren Kupela.
Chillida-Leku (Hernani), V. Sagardo Eguna.

AVRIL

Astigarraga, élaboration du moût de pomme (Semaine Sainte).
Errenteria - Oreta, XXII. Sagardo Eguna.

MAI

Astigarraga, Activités spéciales pour le Pont de mai.
Irun, XV. Sagardo Eguna.
Ataun, Journée Agricole de San Isidro.
Astigarraga, jour International des Musées. (musée du cidre sagardoetxea)
Baiona, XII. Sagardo Eguna le samedi 23.
Usurbil, Sagardo Eguna.
Oiartzun, Sagardo Eguna.
Aia, Foire Agricole.

JUIN

IX. Concours de Cidres. Prix de la Députation Forale de Gipuzcoa.
Hondarribia, Sagardo Eguna.
Orio, Journée de la daurade.
Mutiloa, Dégustation de cidre.

JUILLET

Azpeitia, Concours de cidres de Santiago.
Zubieta, III. Sagardo Eguna.
Astigarraga, Santa Ana. XXXIV. Sagardo Eguna.

AOUT

Ondarroa, Dégustation de cidre et viande.
Zumaia, Exposition de Produits de ferme.
Hernalde, Dégustation et Concours de cidres.
Lekeitio, Dégustation de cidre et viande.
Ergobia, Dégustation et Concours de cidres.
Elgoibar, Concours de cidres.

SEPTEMBRE

Donostia, Euskal Jaiak. XXIV. Sagardo Eguna.
Hernani, Fête de la pomme et du cidre
Azkaine, Fête Sagar Biltzea. (de la récolte de pommes)
Irura, Dégustation de cidre.
Astigarraga, X. Sagar Uzta..
Bidegoian, dégustation de sardine, cidre et txakoli.

OCTOBRE

Astigarraga, Concours de cidre du groupe Kizki.
Eibar, Sagardo Eguna.
Ezkio-Itsaso. Semaine du cidre de la ferme-musée Igartubeiti.
Azkaine, Fête Pastore Lore.

NOVEMBRE

Ermua, Concours de cidre.
Baiona, salon agricole Lurrama.
Arizkun, XI. Kirikoketa Besta.
Hendaia, Chateau d' Abadia. Exposition et vente de pommes.

DECEMBRE

Astigarraga, Barrikote.
Errezil, jour de la pomme reinette
Urretxu-Zumarraga, Foire de Santa Lucía.
Usurbil, concours de haricots blancs et cidre.
Donostia, Foire de Santo Tomás.
Zestoa, X. Concours de fromage et cidre.

Peio Hegui | Président d'Hiruki

“LE SAGARNO EGUNA DE BAYONNE EST UN RENDEZ-VOUS ATTENDU”

Le renouveau du sagarno en Pays Basque Nord est aussi lié à l'apparition des *sagarno egunak* et au travail des associations qui les organisent. A Bayonne les associations de diffusion de l'euskara réunies au sein d'Hiruki sont à l'origine du regain d'intérêt pour le sagarno dans la capitale du Labourd

Il y a douze ans les ikastola de Bayonne, la radio bascophone Gu-re Irratia et la gau eskola (cours de basques pour adultes) de Bayonne, réunies au sein de l'association Hiruki, lançaient le premier Sagarno Eguna de Bayonne. Depuis, cette journée qui a lieu traditionnellement le quatrième samedi du mois de mai, est devenue une fête incontournable et attendue à Bayonne

Entretien avec Peio Hegui, président d'Hiruki à quelques jours de la cérémonie du Sagarno Berri du Pays Basque Nord qui cette année aura lieu le 11 février à 19h à l'Aviron.

Comment est venue l'idée d'un "sagarno eguna" ?

Nous voulions créer un événement autour de la langue et de la culture basque et mettre en avant une production locale. Quand nous avons vu le sagarno eguna d'Hendaye et son succès nous avons décidé, nous aussi de nous mettre au txotx tant cela correspondait à ce que nous voulions faire. Puis nous inspirant de ce qui se fait au Sud nous avons lancé quelques années après un "txotx eguna". Ce qui avait l'avantage de nous permettre d'annoncer le "sagarno eguna" du mois de mai de manière originale tout en faisant la promotion de la production locale. Aussi, à l'image de ce qui se fait de l'autre côté, nous invitons une personnalité à l'occasion du cidre nouveau. Le premier parrain était le rugbilari Imanol Hariñordoqui, nous avons eu aussi Pepito Elhorga, la nageuse Ezitxu Vivanco, les filles de l'ASB

rugby ou encore la chanteuse Maialen Erotabehe. Maintenant nous appliquons la parité avec un homme et une femme. Cette "cérémonie" se déroule habituellement au siège de l'Aviron Bayonnais et se fait en partenariat avec le club. D'abord, ce fut avec le rugby pro et maintenant nous travaillons avec l'omnisport. Que ce soit avec le club pro ou les amateurs, le club invite les partenaires à la dégustation, ce qui est important pour les producteurs.

Quelles sont les relations avec les producteurs ?

Excellentes ! Pour le Sagarno Eguna du mois de mai, il y a 25 sagarnotegi représentées, dont tous les producteurs d'Iparralde et bien sûr un grand nombre de cidreries gipuzkoar. Il y a même des nafartar et des bizkaitar. Nous avons également commencé à prendre des contacts dans les Asturies pour peut-être bientôt avoir des cidreries cantabriques. D'une manière générale, la re-

lation avec les producteurs est bonne. Parmi ceux qui viennent du sud, il y a de plus en plus de jeunes qui s'impliquent dans la relation avec nous, nous déjeunons ensemble et des liens se tissent. Je crois qu'ils apprécient vraiment le rendez-vous bayonnais.

Quel bilan faites-vous de ces douze années ?

Nous pensons qu'il est positif. Le Sagarno Eguna de Bayonne réunit des gens de toutes les couches sociales et de toutes origines. C'est un rendez-vous attendu à Bayonne, aussi bien par les producteurs que par les visiteurs ou les peñas et autres associations bayonnaises qui servent le cidre pour l'occasion. D'ailleurs, il y a des fidèles qui entament avec nous cette treizième année. Les peñas et les associations bayonnaises se sont emparées de l'événement et aident à le faire vivre. Mais ce partenariat va plus loin puisque grâce au sagarno eguna et aux formations que nous leur proposons, notamment sur le goût, elles ont fait rentrer le cidre dans leurs locaux. Aujourd'hui, toutes les peñas bayonnaises servent du sagarno pendant les fêtes de Bayonne et nous contribuons à la formation de ceux et celles qui doivent servir le cidre. Sagarno Eguna et ses "à côtés" (sagarno berri, formations) sont donc une réussite tant sur le plan culturel que sur le plan festif et économique puisque nous contribuons à la diffusion et à la connaissance du sagarno en Iparralde.



Gaizka IROZ

Le sagarno eguna de Bayonne se tiendra le samedi 23 mai .

Publicité

REFÀIRE DU CIDRE AVEC DES VARIETES DE POMME TRADITIONNELLES DU PAYS BASQUE...

TEL EST LE DEFI QUE S'EST LANCE EZTIGAR

EZTIGAR - SÀRL SEGIDÀ - BELTX U
6 4120 DONÀIX TI - ST-JUST-IBÀRRE - 05.59.37.87.12

EZTIGAR
Cidre et Jus de Pomme Basque

TXOTX !!

IRETZA: LE MARIAGE DE LA TRADITION ET DE LA MODERNITÉ

À ma droite la cidrerie Zabal d'Aduna, vieille de plus de deux cents ans et qui s'enorgueillit de produire un cidre quasi exclusivement (voire exclusivement les bonnes années) avec des pommes "locales", à ma gauche la maison Etxebarria d'Astigarra qui produit du cidre depuis 1975 et dont la production est majoritairement de pommes importées. Non il ne s'agit pas d'une histoire de combat ni de querelle entre anciens et modernes mais... d'un mariage. Effectivement les deux cidreries ont cofondé le restaurant Iretza à Astigarra. Souhaitant attirer de nouveaux clients et trouver un débouché supplémentaire pour leur production, Agustin Etxebarria et les frères Martin et Luis Zabala ont uni leurs forces en commun pour créer ce magnifique restaurant autour de la culture du cidre.

L'endroit est divisé en trois salles, Sagasti avec vue sur les vergers, plutôt réservée aux entreprises et aux groupes, Ganbara au troisième étage pour aller boire un verre entre amis loin du tumulte des salles de cidreries ou venir manger un "combinado" ou déguster quelques pintxo et enfin kupeltoki le restaurant principal ou l'on



peut se servir du cidre à la barrique mais aussi manger à l'intérieur de celle-ci. En effet, originalité du lieu, des tables sont installées à l'intérieur même de gigantesques barriques (upelak).

Pour Agustin Etxebarria, l'idée était d'attirer une nouvelle clientèle, en l'occurrence celle qui n'est pas attirée par les repas en chais, en offrant un professionnalisme de restaurateur (ce que ne

sont pas les cidriculteurs à la base). Un grand soin est donc apporté à la qualité tant de l'environnement que de la nourriture. Et puis "nous voulions proposer quelque chose qui soit à la fois moderne, adapté à la clientèle d'aujourd'hui mais aussi ancré dans la tradition avec même un petit côté "parc à thème". Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le pari est réussi. Pour preuve, une

clientèle de plus en plus nombreuse, et qui outre du Pays Basque vient aussi de Madrid, Barcelone, de l'Hexagone et d'Italie: "Nous avons aussi eu des Japonais" se félicite Agustin.

A Iretza, on peut goûter le cidre des deux maisons mères (qui produisent à elles deux environ 300 000 litres par an) et aussi un cidre spécialement élaboré, appelé Iretza comme le restaurant, et fruit d'une sélection spéciale.

Agustin, Martin et Luis ont voulu anticiper car ils n'ont pas de doute, le sagarno a un avenir. "C'est une boisson peu alcoolisée, rafraîchissante et puis, maintenant en Pays Basque, elle est considérée par les jeunes comme faisant partie de l'âme et de la culture basque". Le mot de la fin? "remercier

chaleureusement tous nos clients qui nous ont permis de faire exister ce nouveau concept et inviter tout aussi chaleureusement ceux qui ne sont pas encore venus". Et si on veut avoir une petite idée de ce que les promoteurs de ce projet entendent par mariage de la tradition et de la modernité, il faut se rendre sur le site web du restaurant: www.iretza.com avec notamment une époustouflante visite virtuelle du site.

IRETZA dispose de trois étages avec ambiances différenciées :

«**KUPELTOKI**» : salle principale avec barriques pour «txotx» et 14 tables habilitées, à l'intérieur même d'une barrique.

«**SAGASTI**» : la plus intime et recueillie avec son propre txotx privé.

«**GANBARA**» : la plus illuminée, avec son espace «wi-fi». Lieu idéal pour prolonger le repas.



Organisation de rencontres commerciales, de dégustation et concours durant nos semaines thématiques.

Toutes les salles ont une vue sur la scène où se déroulent les différents spectacles, événements et expositions.

Si le client le souhaite, nous lui procurons transport et logement. Nous offrons des menus pour groupes à différents prix.



Restaurant thématique situé à Astigarra d'une superficie de plus de 1.000m².

Inauguré en 2008 en hommage à la boisson la plus autochtone et traditionnelle d'Euskadi.

Dans la cidrerie **IRETZA**, vous trouverez le nouveau concept de cidrerie : tradition et innovation.

En plus du typique menu cidrerie, **IRETZA** vous offre une variété de produits du pays et de saison, ainsi que des desserts fait maison.



A LA CIDRERIE DU FRONTON ON MISE SUR LA QUALITÉ

Christian Decorde, propriétaire du bar-hôtel-restaurant sis place du fronton à Arbonne, cherchait un moyen de mettre en valeur son établissement et la possibilité que lui offrait son parking. Mais il voulait aussi se démarquer de ce qui se fait. La formule qu'offraient les cidreries de "l'autre côté" et son énorme succès chez les Basques lui ont vite donné des idées. Le côté convivial et la simplicité de la formule, attire nombre d'habitants du pays Basque Nord mais pose le problème de la distance. De plus la formule existe peu de ce côté-ci de la Bidasoa et il y a donc une niche à exploiter. C'est ainsi qu'il se lance.

Après avoir refait du sol au plafond l'ensemble de son restaurant, afin de pouvoir offrir les grandes tablées propres aux sagarnotegi et un cadre chaleureux et traditionnel, en juin 2008 il peut lancer sa nouvelle formule. N'étant pas producteur, il fait appel dans un premier temps à la maison Petrítegi d'Astigarraga. Mais importer du cidre des quelques dizaines de kilomètres qui séparent Arbonne de la région d'Hernani est chose plus compliquée que d'acheter du cidre normand produit à plusieurs centaines de kilo-



Gaizka IROZ

mètres. M. Decorde se lasse d'aller tous les mois aux bureaux des douanes de Bayonne. La production de cidre du Pays Basque Nord étant en plein renouveau et la volonté de soutenir l'agriculture locale, le font se tourner alors vers la coopérative Eztigar et la maison Sagarmuin. Mais si le succès des cidreries est lié à la formule "sagarno à volonté", il l'est tout autant à son autre pièce maî-

tresse: la côte de bœuf. En s'assurant une viande d'excellente qualité (son "secret") il s'est assuré une clientèle. Le bouche-à-oreille a vite fonctionné, certains assurant même qu'il a "la meilleure viande du coin". La qualité pour lui est d'ailleurs essentielle: "Le plus de mon restaurant c'est la qualité offerte au client. Je cherche à satisfaire le client de A à Z, il faut que l'endroit soit

agréable, que le service soit accueillant et que la qualité de ce que l'on sert à manger ou à boire soit au rendez-vous. Pour le même prix qu'un menu cidrerie de l'autre côté, j'offre la même chose avec une garantie de qualité et la distance en moins c'est ce qui explique la satisfaction de mes clients".

Mais son restaurant ne se limite pas à la formule cidrerie et ceux qui en ont envie peuvent choisir des plats traditionnels locaux de viandes (carré d'agneau, entrecôte, poulet basquaise, confits...) et de poissons (merlu à l'espagnole, morue à la biscayenne etc.). Et une des grandes fiertés de Christian Decorde, ses piquillos farcis à la morue: "100 % morue, sans purée pour diluer". La cidrerie est ouverte jeudi, vendredi et samedi soir ainsi que le dimanche midi en hiver et tous les soirs de la semaine en été. Les menus "cidrerie" sont à 25 et 30 euros (pavé de morue en plus) et originalité supplémentaire le fromage est accompagné non de pâte de coing mais d'une pâte de pommes maison. La cidrerie peut accueillir de 80 jusqu'à 130 personnes et va bientôt proposer des menus ouvriers le midi.

Réouverture le 28 janvier

Publicité



Cidrerie du Fronton

Menu cidrerie + Carte

Ouvert jeudi,
vendredi,
samedi soir
et dimanche midi

Possibilité dans la semaine pour les groupes sur réservation

Arbonne - Place du Fronton - Tél. 05 59 41 88 68 - 06 20 16 24 02



LE CIDRE C'EST BON POUR LA SANTÉ... AVEC MODÉRATION

Le cidre a beaucoup de vertus médicinales, mais comme n'importe quelle boisson alcoolisée, il ne faut pas en abuser

Dès la civilisation Assuro-babylonienne, en 600 ans avant JC, on conférait à la peau et au jus de la pomme de vertus médicinales. Au fil des siècles, on a prêté de nombreuses qualités curatives, ou tout au moins bonne pour l'organisme, au cidre: diu-

poussées et arriva à démontrer l'importance du cidre dans la prévention des concrétions urinaires et autres calculs. D'ailleurs dès le XVIe siècle, Julien de Paulmier, docteur en la Faculté de Médecine de Paris avait écrit un *Traité du cidre* dans lequel il énumérait les nom-



Gaizka IROZ

rétiq ue, tonique, antidiarrique, eupéptique febrifuge, digestive, préventive d'infarctus et autres soucis cardiaques, laxative, anticancerigene, cicatrisante, etc.

En 1676 John Worlidge écrit: "La consommation habituelle de cette liqueur (cidre, ndlr), après une longue expérience, assure considérablement la santé et la longévité, maintenant les buveurs en pleine force et vigueur, y compris jusqu'à un âge avancé".

Au XIXe siècle, le docteur normand Denis-Dumont s'aperçut que la maladie de la Pierre était quasi inexistante dans les régions à forte consommation de cidre alors que dans celles où on consommait du vin, la maladie y était bien présente. Il fit donc des études très

breux bienfaits que produisait, selon lui, le cidre sur l'organisme. Les conclusions du docteur Denis-Dumont sont simples: le cidre est diurétique, on en boit plus que du vin donc on urine plus et on évite donc les concrétions urinaires. Mais outre la pierre vésicale et les calculs rénaux, le cidre aurait aussi une action préventive sur la maladie de la goutte.

Il y a quelques années, des chercheurs de l'INRA de Rennes ont supposé que les polyphénols du cidre ont les mêmes vertus bénéfiques que celles du vin sur les maladies cardiovasculaires, de peau et les cancers. De plus, les pommes à cidre contiennent deux à cinq fois plus de polyphénols que les pommes de table. Le

A la fin du XIXe siècle le Docteur normand Denis-Dumont "vice-président du Conseil départemental D'hygiène et de salubrité" et professeur de médecine donna des leçons à l'Hotel-Dieu de Caen. sur les "Propriétés médicales et hygiéniques du cidre". Extraits :

"J'avais remarqué, dès mes premiers pas dans la carrière professionnelle, l'étonnante unanimité avec laquelle, en pleine Basse-Normandie, mes confrères, jeunes ou vieux, jugeaient défavorablement le cidre; quelques-uns allaient même jusqu'à proscrire cette boisson comme réellement nuisible. Je venais d'un coin de ce pays (...), où l'usage du vin était à peu près inconnu; où le cidre était, (...), la boisson usuelle; et, cependant, les habitants étaient grands, sains, robustes et rappelaient par leur énergie et leur vigoureuse constitution ces races Danoises et Norwégiennes dont un grand nombre de familles portent encore de nos jours le type parfaitement reconnaissable.

Un autre fait d'observation vint bientôt redoubler l'attrait que m'inspirait cette étude.

Attaché au service de l'Hôtel-Dieu, où sont dirigés en assez forte proportion les malades de la contrée atteints d'affections chirurgicales graves, je ne tardai pas à constater qu'une maladie fort commune dans les pays du vin, la Pierre, était extrêmement rare à l'hôpital de Caen."

Et après des études extrêmement sérieuses le professeur arriva à démontrer que le cidre jouait un rôle important dans la prévention des calculs.

"Chez nous, non-seulement en raison de la propriété diurétique de la boisson dont nous usons, mais encore en raison même de la quantité que nous avons l'habitude d'absorber, les réservoirs naturels, la vessie surtout, sont sans cesse imprégnés, remplis, par un liquide abondant; ils subissent une espèce de lavage qui, même en ne le considérant qu'au point de vue purement physique, ne saurait être indifférent quand il s'agit d'affection vésicale et surtout de concrétions urinaires."

Docteur, Caroline Walker de Bre-wing Research International est arrivée aux mêmes conclusions. Pour elle, la consommation d'un demi-litre de cidre par jour influencerait positivement la santé. Notamment pour sa riche teneur en anti-oxydants qui préviennent les dommages cellulaires susceptibles de dégénérer en douleur cancérigène ou en problèmes cardiovasculaires. Enfin, l'alcool en faible quantité peut avoir un effet bénéfique sur le cholestérol. Quant au vinaigre de cidre, on lui prête d'innombrables vertus médicinales et il est très utilisé par les adeptes des médecines naturelles.

Mais si le cidre a des bienfaits, il n'en reste pas moins une boisson al-

coolisée qui doit donc être appréciée et consommée avec modération. L'énorme succès des cidreries gipuzkoar pendant la période du txotx a d'ailleurs ses côtés négatifs liés directement à la consommation d'alcool. Surtout à Hernani où se déversent les visiteurs, après leur repas en sagarnotegi les fins de semaines de janvier à avril. Car en plus, du sagarno on a souvent pris un (ou plusieurs) digestif. Les plus jeunes continuent eux dans les bars de la ville jusqu'à la fermeture. De plus grand nombre de visiteurs viennent en bus pour ne pas avoir à conduire mais du coup sont d'autant plus libres pour "s'alcooliser".

Pour les villages de la zone, il faut donc affronter un certain nombre de nuisances pendant la saison du txotx: propreté, bruits, odeurs, incivilités diverses. Les mairies et les habitants ont donc pris le taureau par les cornes et tentent depuis plusieurs années d'améliorer les choses et trouvant des solutions. Un gros travail de communication est fait afin de sensibiliser les visiteurs.

L'association de sensibilisation sur les problèmes des drogues, Askagintza, intervient aussi, en partenariat avec les municipalités, par des campagnes de prévention. Elle a par exemple lancé le slogan "Ei txo, in txotx biñi txintxo" pour le sagarno eguna d'Oiartzun.

Publicité

OTSYA ENEA
Sagardotegia

OSINAGA AUZOA • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

Publicité

LARRE-GAIN
Sagardotegia

Ouvert à partir de 20h du mardi au samedi
Le vendredi ouvert à partir de 14h sur réservation
Ouvert le samedi et dimanche midi
Fermé le lundi

réservation conseillée
(00 34) 943 55 58 46 - 616 287 867
Isabel SanjaKruz Zerain

Map showing locations: GOIZUETA (quartier Erehozu), HERNANI, ASTIGARRAGA, DONOSTIA ST-SÉBASTIEN.

DOMINIQUE BEHETY, SAGARNOGILE AMATEUR

Dominique Behety, aime le chant mais il a une autre passion : le sagarno. Il y a quinze ans, il a planté des pommiers dans sa province natale et depuis, il n'a qu'une obsession : produire son propre sagarno. Portrait d'un sagarnogile amateur

Pour ce souletin revenu fraîchement de Paris, ce jour d'hiver 1992, où il mit pour la première fois les pieds dans une sagardotegi gipuzkoar, restera gravé à jamais dans sa mémoire. Ce jour-là, en effet il va avoir "un choc", pas tant par le fait de découvrir qu'il existe dans les environs de Saint Sébastien des Basques, mais plutôt par ce cidre si particulier, cette saveur inconnue pour lui jusqu'à lors. A partir de là, il devient un "vrai fou" de sagarno, se promettant d'en produire un jour. À la naissance de sa fille, il y a quinze ans, il plante soixante pommiers à Undurein. Cinq variétés locales dont les semences, achetées au lycée agricole de Hasparren, avaient été remises au goût du jour par l'association Sagartzea qui donnera naissance à la coopérative Ez-tigar. L'une d'entre elles, peatxa ne se fera pas à ses terres mais les autres s'acclimatent sans problème et notamment la variété anisa.

Dominique Behety est un des rares sagarnogile du Pays Basque Nord à avoir une production artisanale faite "à et pour" la maison. Il veut tout faire lui-même, de la plantation au produit fini (cidre et jus de pomme) et avec des techniques "bio", comme dans son salon de thé d'ailleurs, dans lequel tout est fait "maison".

Mais au départ Dominique, fils de "bistrotier" et "bistrotier" lui-même, n'est pas un arboriculteur. Il apprend donc sur le tas. Après les six années nécessaires pour que les pommiers commencent à produire des fruits, arrive le moment tant attendu de la récolte et de la transformation. Cette année-là, le temps est avec lui, les pommiers ont bénéficié d'une météo favorable, les fruits sont bons et à l'arrivée il est content de son cidre et de son jus de pomme. Hélas, les années suivantes ne ressembleront pas à la première et pendant deux ans il produit un cidre qu'il préférera jeter plutôt que le donner tant il ne lui semble pas bon.

Mais petit à petit il apprend, on lui donne des conseils à gauche à droite, il va à la pêche aux renseignements, questionne les gens du métier...

Et encore aujourd'hui quinze ans après ses plantations et 9 ans après sa première production, il étoffe ses connaissances tant au niveau de l'entretien des arbres qu'au niveau de la fabrication à proprement parler du cidre. D'un de ses voisins, Didier, il a appris à ne pas martyriser ses arbres en les taillant trop, d'un autre récemment il a appris que la taille d'été était très importante etc.

Et puis tous les ans, il va faire goûter ses produits au "Zidane du cidre" qu'est



Gaizka IROZ

pour lui Dominique Lagadec, de Txopinondo à Ascain. La première fois, il fut déçu par l'avis du "maître" mais rentré chez lui il s'aperçoit que celui-ci, en ayant à peine goûté à son cidre, avait deviné tout le processus de fabrication du sagarno et même le temps qu'il faisait au moment de la récolte. Depuis, Dominique boit les paroles du célèbre sagarnogile d'Ascain. Ce dernier ne lui explique rien, mais lui donne de précieuses indications pour progresser. Car Dominique ne considère pas que son cidre est bon. Les jus de pomme lui conviennent. Surtout celui d'Anisa de l'an passé très filtré et qui ressemble à un mosto (jus de raisin) qu'il sert avec glaçons et une rondelle de citron. Mais pour Dominique "faire un bon jus de pomme n'est pas très difficile, par contre faire du bon cidre c'est une autre paire de manche".

Côté matériel, après avoir commencé avec une antique presse à raisin, il a fait l'acquisition au bout de quelques années d'une presse en bois semi-hydraulique achetée en Gipuzkoa. De même il a commencé avec une malaxeuse manuelle qu'il a fait électrifier par le forgeron de Pagolle. Ses dernières acquisitions sont un appareil qui va lui permettre de maintenir le cidre à 10 degrés pendant sa fermentation et une petite cuve avec laquelle il produira en petite quantité des cidres expérimentaux. Ah! les dix degrés nécessaires! Un vrai casse tête pour Dominique. Il faut dire qu'il travaille à Bayonne (il tient le salon de thé kalaka, an face de la cathédrale) bien loin de ses cuves et difficile donc de

surveiller la température. Alors quand il est inquiet il appelle ses voisins "combien? 5°?" et là il se ronge les sangs, rebelote quelques heures plus tard, même réponse du voisin : encore une année où le sagarno ne sera pas bon, du moins à son goût. Avec son nouvel appareillage, il n'embêtera plus ses voisins et surtout il pourra enfin produire un cidre qui aura fermenté à la bonne température. Il attend donc plus que tout, plus même que ses vacances sur un voilier sous les tropiques, la prochaine récolte en octobre 2010 afin de voir s'il va enfin réussir à produire un sagarno dont il sera satisfait.

Cette passion tout son entourage la connaît. D'abord parce qu'il dit à qui veut l'entendre qu'il ne comprend pas les restaurateurs qui ne servent pas de sagarno alors que selon lui "le sagarno c'est bon en apéritif, avec la viande ou le poisson et même le dessert". Que ce soit la famille et les copains, embauchés tous les ans pour la récolte ou les voisins qu'il appelle pour surveiller la fermentation. Aussi, les gens lui ramènent cidres et jus de pomme de leurs pérégrinations. Il s'intéresse et s'étonne de tout "dans les régions cidricoles à quelques kilomètres d'intervalle un cidre fermier peut être radicalement différent d'un autre". Mais lui, ce qu'il aime c'est le Sagarno, principalement celui de Gipuzkoa "mon palais s'est fait à ce goût-là, j'ai du mal avec les autres" mais sa rencontre avec deux vieux fermiers Gipuzkoar il y a peu lui a

fait quelque peu changer d'avis. en effet ceux-ci lui ont fait essayer leur sagarno qui ne ressemble pas à celui que l'on trouve habituellement dans cette province et qui pourtant serait plus authentique, car sans "artifices".

Car sagarno, cidres et jus de pommes c'est une histoire de goût. Chaque pomme a ses caractéristiques gustatives, chaque boisson à base de celles-ci aussi. Et, là encore, il apprend à reconnaître les saveurs qui se dégagent d'un jus ou d'un cidre depuis qu'un ami sien producteur dans le Lot-et-Garonne lui a fait remarquer le goût de cannelle qu'avait son jus de pommes. "C'était la première fois en 25 ans qu'il relevait cette touche de cannelle". Pour le sagarno aussi il est possible de détecter des nuances diverses comme pour un bon vin là encore émerveillement de Dominique et là encore revient l'autre Dominique (Lagadec) qui a un nez et un palais de sommelier et est capable de détecter toutes les nuances se dégageant d'un sagarno.

En Soule autant qu'en Gipuzkoa la récolte de pommes est abondante une année sur deux. L'année 2009 ayant été une année "sans" quand Dominique évoque la récolte 2010 on voit ses yeux briller et on s'imagine sans peine qu'il voit déjà ses pommiers chargés de fruits à en faire ployer les branches au sol.

Alors il ne nous reste plus qu'à lui souhaiter de produire enfin le sagarno de ses rêves : Chanza hün! Dominique.

TOUTES LES BONNES ADRESSES

GIPUZKOA:

Abaltzisketa:

- Zalbide: (0034) 943 65 21 76

Aduna

- Aburuza: (0034) 943 69 24 52
- Zabala: (0034) 943 69 07 74

Aia

- Satxota: (0034) 943 83 57 38
- Izeta: (0034) 943 13 16 93

Altxaga

- Olagi: (0034) 943 88 77 26

Andoain

- Gaztañaga: (0034) 943 59 19 68
- Mizpiradi: (0034) 943 59 39 54
- Txertota: (0034) 943 59 07 21

Asteasu

- Martxeta haundi: (0034) 943 69 22 22
- Sarasola: (0034) 943 69 02 83

Astigarraga

- Alorenea: (0034) 943 33 69 99
- Artola: (0034) 943 55 72 96
- Astarbe: (0034) 943 551 527
- Berezartua: (0034) 943 55 57 98
- Buenabentura: (+34) 943 35 73 22
- Etxeberría: (0034) 943 55 56 97
- gartziategi: (0034) 943 46 96 74
- Gurutzeta: (0034) 943 55 22 42
- iretza: (0034) 943 33 00 30
- Irigoién: (0034) 943 55 03 33
- Larrarte: (0034) 943 55 56 47
- Lizeaga: (0034) 943 46 82 90
- Mendizabal: (0034) 943 55 57 47
- Mina: (0034) 943 55 52 20
- Oialume-zar: (0034) 943 55 29 38
- Oiarbide: (0034) 943 55 31 99
- Petritegi: (0034) 943 45 71 88
- Rezola: (0034) 943 55 66 37
- Sarasola: (0034) 943 55 57 46
- Zapiain: (0034) 943 33 00 33

Ataun

- Urbitarre: (0034) 943 18 01 19

Azpeitia

- Añota: (0034) 943 81 20 92

Donostia

- Astiazaran: (0034) 943 36 12 29
- Barkaiztegi: (0034) 943 45 13 04
- Igeldo (Kalonje): (0034) 943 21 32 51
- Urkiola: (0034) 943 21 01 68

Hernani

- Akarrego: (0034) 943 33 07 13
- Alberro: (0034) 943 55 00 19
- Altzueta: (0034) 943 55 15 02
- Elorrabi: (0034) 943 33 69 90
- Goiko-Lastola: 943 55 32 72
- Iparragirre: (0034) 943 55 03 28
- Itsasburu: (0034) 943 55 68 79

- Larre-Gain: (0034) 943 55 58 46
- olaizola: (0034) 943 33 67 31
- Otsua enea: (0034) 943 55 68 94
- Rufino: (0034) 943 55 27 39
- Zelaia: (0034) 943 55 58 51

Hondarrabia

- Sagarzazu: (0034) 943 64 16 41

Ikaztegieta

- Begiristain: (0034) 943 656 28 37

Irun

- Ola: (0034) 943 62 31 30

Itziar

- Txindurri-Iturri: (+34) 943 19 93 89

Lasarte-Oria

- Otegi: (0034) 943 36 50 29

Leaburu

- Otazu: (0034) 943 67 00 44

Legorreta

- Aulia: (0034) 943 80 60 66

Oiartzun

- Aduriz: (0034) 943 49 43 53
- Aristizabal: (0034) 943 49 27 14
- Baleio: (0034) 943 49 13 40
- Orduzelai: (0034) 943 49 16 86
- Txiki-Erdi: (0034) 943 35 46 74

Olaberria

- Etxe-Zuri: (0034) 943 88 20 49

Orereta

- Egiluze: (0034) 943 52 39 05

Tolosa

- Eguzkitza: (0034) 943 67 26 13
- Isastegi: (0034) 943 65 29 64

Urnieta:

- Altuna: (0034) 943 55 49 17
- Elutxeta: (0034) 943 55 69 81
- Oianume: (0034) 943 55 66 83
- Setien: (0034) 943 55 10 14

Usurbil

- Aginaga: (0034) 943 36 67 10
- Aialde berri: (0034) 943 36 50 31
- Arratzain: (0034) 943 36 66 63
- Saizar: (0034) 943 36 22 28
- Urdaira: (0034) 943 37 26 91

Zerain

- Otatza: (0034) 943 80 17 57

Zubieta

- Araeta: (0034) 943 36 20 49
- Iruin: (0034) 943 36 12 29

BIZKAIA:

Ajangiz

- Lurraska: (0034) 946 25 72 45

Berriatua

- Laka-Erdi: 946 13 91 78

Bilbo

- Ander: (0034) 944 47 66 66
- Arraitz: (0034) 944 43 19 19
- Arriaga: (0034) 944 16 56 70
- Kiskia: (0034) 944 42 00 32
- La Gabarra: (0034) 944 47 70 62
- Lizarra: (0034) 944 33 79 87

Dima

- Lapurriketa: (0034) 946 33 80 39

Elorrio

- Katxarro: (0034) 946 58 29 67

Fika

- Fika: (0034) 946 15 36 02

galdakao

- Elexalde: (0034) 944 57 16 14

Gatika

- Malgarrazaga: (0034) 946 16 24 19
- Etxebarría: (0034) 946 74 20 10

Gernika

- Isasi: (0034) 946 25 10 69

Gizaburuaga

- Leartibai: (0034) 946 84 20 26

Getxo

- Algaortako Sagardotegia: (0034) 944 60 41 77

Karrantza

- (0034) 946 80 61 77

Lurreta

- Amezketá: (0034) 946 81 38 00

Larrabetzu

- Ankapalu: (0034) 944 55 81 97

Leioa

- Itzea: (0034) 944 60 18 13

Lemoiz

- Andraka: (0034) 946 87 93 94

Lezama

- Eguzkialde: (0034) 944 23 21 74
- Erdikoetxe: (0034) 944 57 32 85

Loiu

- Loiuko Sagardotegia: (0034) 944 53 00 88

Markina-Semein

- Axpe: (0034) 946 16 82 85

Mendexa

- Sebastianeko: (0034) 946 84 26 42

Mungia

- Urrutia: (0034) 946 74 14 46

Muxika

- Gorozika: (0034) 946 30 91 50
- Kandi: (0034) 946 25 80 40

Urduliz

- Ayoberri: (0034) 946 76 42 57

Zornotza:

- Ibarra: (0034) 946 73 11 00
- Uxarte: (0034) 946 30 88 15

ARABA:

Aramaio

- Iturrieta: (0034) 945 44 53 85

Askartza

- Trebiñu: (0034) 945 24 48 52

Lezama

- Larritu: (0034) 945 38 61 31

NAFARROA:

Agoitz

- El Molino-Errota: (0034) 948 33 63 02

Aitzoain

- (0034) 948 30 31 92

Aldatz

- Martitxoenea: (0034) 948 60 46 07

Arbizu

- Juanitorea: (0034) 948 46 04 04

Barañain

- Auzmendi: (0034) 948 18 59 57
- La Casona: (0034) 948 18 67 13
- Saralegi: (0034) 948 18 90 97

Beruete

- Txaseneko: (0034) 948 39 60 17
- Behetxonea: (0034) 948 50 31 36

Biana

- C. Armendariz: (0034) 948 64 50 78

Dantxaria

- Kupela: (0034) 948 59 94 10

Elizondo

- Kortarixar: (0034) 948 58 18 20

Gares

- Ilzarbe: (0034) 948 34 09 21

Iruñea

- Ipartxo: (0034) 948 24 64 78
- Iruñazarra: (0034) 948 22 51 67
- Kalean Gora: (0034) 948 15 23 00
- Pil Pil: (0034) 948 19 01 51
- Zaldiko: (0034) 948 22 22 77

Leitza

- Erreka: (0034) 948 51 06 25

LE REPAS EN CIDRERIE UNE TRADITION BASQUE

Parce que les Basques aiment le collectif et de par l'histoire particulière liée aux sociétés gastronomiques, le repas en sagarnotegi se fait en groupe et le menu "traditionnel" est toujours le même

Lekarotz

Larraldea: (0034) 948 45 21 21

Lekunberri

Toki Alai: (0034) 948 50 40 05

Lesaka

Koxkonta: (0034) 948 62 75 19

Lindurrenborda:
(0034) 948 63 72 12

Lizarra

Katxetas: (0034) 948 55 00 10

Lodosa

Kupela: (0034) 948 69 37 37

Los arcsos/Urantzia

suetxe: (0034) 948 44 11 75

Murugarren

Aldaiondo: (0034) 948 55 32 18

Oderitz

Juanluzenea: (0034) 948 60 45 71

Otsagi

Kixkia: (0034) 948 89 05 17

Uharte

Josenea: (0034) 948 35 74 03

Vaitierra

Bornax: (0034) 948 84 46 46

BAXE NAFARROA:

Donaixti

Eztigar: 05 59 20 67 19

Lasa

Aldakurria: 05 59 37 13 13

LAPURDI:

Arbona

Cidrerie du fronton: 05 59 41 88 68

Azkaine

Txopinondo: 05 59 54 62 34

Baiona

Sagarmuin: 05 59 59 11 03
Ttipia: 05 59 46 13 31

Urruña (Pausu)

Camino Berri: 05 59 20 66 25

Hendaia

Bodega Luixito: 05 59 20 67 19
La Pinta: 05 59 48 12 12

Il y a une quarantaine d'années les sociétés gastronomiques se rendaient en cidrerie pour goûter le sagarno berri et choisir celui qu'elles allaient commander. Les membres de ces sociétés amenaient alors leurs plats afin de goûter le cidre avec les aliments servis pour leurs menus.

Quand les cidreries ont commencé à ouvrir au public pour cette période du sagarno berri, le système était peu ou prou le même. On amenait sa "xulet" (côte de bœuf) et on se la faisait griller sur place, la sagarnotegi proposant elle l'accompagnement. L'habitude a longtemps été de manger debout, ce qui permettait d'éviter de se lever et de se rasseoir entre chaque ouverture de barrique. Petit à petit, devant le succès grandissant, les sagarnotegi ont commencé à proposer un menu intégral et unique dont la composition est désormais connue de tous: omelette à la morue, morues grillées et petits piments, cote de bœuf et frites ou légumes, fromage de brebis avec pâte de coing et noix. Toujours pour faire face à l'afflux de cette nouvelle clientèle les cidreries ont commencé à installer des bancs pour s'asseoir. Face au succès de la période dite du "txotx", certaines d'entre elles ont commencé à ouvrir des salles toute l'année.

Petit à petit, ont commencé à ouvrir un peu partout, en Pays Basque comme à Bordeaux, Barcelone, Rome ou Paris, des restaurants qui, sans être producteurs, offrent le menu cidrerie avec la qualité du service de la restauration traditionnelle et en faisant un effort sur la qualité des produits proposés. Aujourd'hui cette formule est en vogue et fait de plus en plus d'adeptes y compris dans la zone d'Astigarraga /Hernani. Cependant il est encore possible, à la saison du txotx, de manger "à la traditionnelle" dans les cidreries gipuzkoar. Certaines continuent d'ailleurs à n'ouvrir leur chai que dans la période du txotx, soit entre la mi-janvier et la mi-avril. D'autres, de plus en plus rares, proposent même la formule à l'ancienne, c'est-à-dire que le client porte sa viande pour la faire griller. Enfin il y a celles où on ne peut manger et goûter le cidre que si l'on a été présenté ou parrainé par un habitué.

Ce passage de la "probaketa" au repas convivial, fait que ce qu'il y a dans l'assiette est devenu de plus en plus important, surtout la qualité de la viande. Celle-ci doit provenir d'un bœuf de 8 à 10 ans d'âge, être grillée à point et salée au dernier moment.

SAGARNO ETA BERTSU

Si en sagarnotegi des rencontres se font au pied de l'Upel, la barrique. Le cidre donnant l'inspiration, c'est aussi au pied du tonneau que s'improvisent de nombreux bertsu. Extraits:

- Sagardoari (Ramon Artola, 1894)

Urretuba ikusten
zaio koloria,
balsamu bat da berriz
bere savoria;
txinpartak darizkala
edari guria,
penak iltzeko txanpain
bañan da obia.

Kentzen du egarriya,
alaitzen du oso,
jartzen daki kantari
dantzan ta garboso;
urrezko edariya
edaten da gozo,
bañan ukalondorik
ez geiegi jaso.

Bere gayan neurriya
dionari artzen
umore ona baizik
ez dio ekartzen;
baña geiegi tripan
preso badu sartzen,
tripazaya balantzak
egiñaz du jartzen.

O! edari maitea,
o! edari ona,
kulpikan gabe preso
kupelan egona;
orain libratzen zera,
gure zoriona,
atoz, pozturik deika
daukazu gizona.

Txotxetik irten zera
kristal fiñ garbira,
saltatu dezu illun
betikan argira;
atoz ederra, atoz,
gauzkatzu begira,
eragiteko baso
zaudenari jira.
Zu zera loriantzat

intza dan modura,
gizonaren pozgarri
sortuba mundura,
edaten zaitubena
zu, zeruko ura,
igotzen dezu mundu
ontako zerura.

-Txirrita (célèbre bertsulari) était sans le sou quand il rencontra Juan Mari, patron de cidrerie:

Eskerrak eman bearko
zaizkie
zeru-lurreko Jaunari,
pekatu aundiyan ez gaitzela
beran aurrera erori;
bero aundiya nola baidagon
arkitutzen naiz egarri,
baso bat sardo emaidazu,
Errukal zaitetz, Juan
Mari!

- Réponse de Urregi à Errotari:

Asiera eman du
Pello Errotariyak
errespuesta orain
Juan Joxe Udarregiyak.
Batek ainbat deretxo
daukagu guk biyak;
gure kolejiyuak
sagardotegiyak.

- Gaztelu à Txirrita:

Kabida ona dago
gure almagenetan,
Jaungoikoak graziya
eman digu ortan;
gizon azkarrak dira
estudioetan,
gure kolejiyuak
sagardo-tokietan.

-Pour Lazkao Txiki il n'y pas de doutes le sagarno aide à composer des bertsu:
Al dan ongien eman nai ditut

sagardoaren berriak,
nik bere baitan uste dedana
jakin dezala erriak.
Beste edari oberik ez du
gizonaren egarriak,
bedeinkatuak sagasti
eta sagardotegiak.

Garai batean sagardozan
bertsolarien edari,
lagunartean bildutakoan
edan oi zuten ugari.
Gero ixilik egon ezin da
asitzen ziran kantari,
edari onek berea baitu
alkartasun jator ori. (...)

- La querelle des anciens et des modernes (où il est aussi question de kupel) comme thème lors d'un concours (échanges entre Irazu et Lizaso):

Irazu:
Urtetan ta ideatan
denean nagusi,
zu bezain klasikorik
ez det nik ikusi;
nola ez zera etorri
kupel eta guzi? (bis)

S. Lizaso:
Gauzak daukazu pixkat
argitu beharra;
nik aspaldi pasa nun
formalaren marra;
kupel bat ekarri det
ta hustu xamarra. (bis)

Irazu:
Nunbait hustu xamarra
bota eta kasu;
ordenadorearen
garaik arazu...
portatilla ez beste dena
izango zera zu. (bis)

S. Lizaso:
Ordenadore aroai
gaztediak heldu,
bat galtzarpean hartuz
noranahi azaldu
ta klasiko garenak
buruan daukagu. (bis)...

LEXIQUE / HIZTEGIA

- **Sagarnoa** (au nord), **sagardoa** (au sud): littéralement vin de pomme, boisson fermentée à base de pomme que l'on traduit, pour certains improprement, par "cidre".
- **Sagarno berri**: le "cidre" nouveau. Après la récolte de l'automne et une fois la période de fermentation passée, c'est le moment du cidre nouveau. en général la saison du sagarno berri dite aussi du "Txotx" débute à la mi janvier pour se finir à la mi-avril qui est la période de la mise en bouteille.
- **Mojon, Txurru, Txotx**: les différentes expressions pour dire qu'une barrique est ouverte. Les anciens disaient plutôt Mojon, à l'intérieur c'était plutôt Txurru et sur la Côte Txotx mais c'est ce dernier terme qui est aujourd'hui le plus utilisé. On parle d'ailleurs de saison du Txotx comme synonyme de saison du sagarno berri (cidre nouveau) ou encore boire le sagarno manière txotx qui est synonyme de le boire au jet sortant de la barrique.
- **Hautsi**: rompre le sagarno contre le verre (il est très important de "casser" le jet).
- **(k)Upela**: Grand tonneau utilisé pour conserver le Sagarno, il peut être installé à la verticale ou à l'horizontale, il peut être en bois, acier inoxydable ou polyester. Cette barrique plus de 1 000 litres.
- **Bukoia**: entre 600-1 000 litres.
- **Barrika**: entre 100-600 litres.
- **Barrikote**: le tonneau jusqu' à 100 litres.
- **Patsa**: La "pulpe" résultant du malaxage des pommes.
- **Muztioa**: le moût.
- **Usaindu**: sentir.
- **Jastatu, dastatu**: goûter.
- **Dastaketa**: dégustation (cata en castillan).
- **Mingots, Mikats**: amer.
- **Garratz**: acide.
- **Basoa**: le verre. Pour boire le sagarno il faut un grand verre dans lequel on ne verse qu'une petite quantité.
- **Probaketa**: C'est lorsque l'on goûte le sagarno des différentes kupel au moment du sagarno berri.
- **Sagastia**: pommeraie.
- **Sagarra**: pomme.
- **Biltzea**: récolte.
- **Dolare**: pressoir.
- **Zanpatzea**: piler.
- **Irakitea**: Fermentation.
- **Kizki**: Bâton de bois de 60 cm de long avec un clou tordu à l'extrémité. On l'utilise pour ramasser les pommes au sol et les mettre dans le panier.
- **Otarre** (panier): récipient en osier sans anse utilisé dans les hameaux pour ramasser différentes choses: pommes maïs, herbes, produits du jardin, bois, etc.
- **Sagarra jotze** (broyeur de pomme): Broyer la pomme manuellement ou mécaniquement.
- **Pisoi**: Grand marteau de bois utilisé pour écraser les pommes, il a un long manche et fait éclater les pommes en les frappants de haut en bas.
- **Txotx**: Instrument que l'on utilisait pour fermer le trou par lequel le Sagarno sortait des tonneaux. Il s'agissait habituellement d'un bâton en bois de 4 ou 5 mm de diamètre et de 10 cm de longueur.
- **Sagardotegi** ("cidrerie"): Après y avoir transformé la pomme en Sagarno, le producteur y fait déguster sa production et la vend.
- **Txinparta**: Le grain ou l'éclaboussure, il s'agit du gaz carbonique qui apparaît dans le Sagarno. Cela produit une fine mousse dans le verre après que celui-ci ait été directement servi à la bouteille ou à la barrique.
- **Urre-kolore**: Couleur du Sagarno, similaire au jaune de l'or.
- **Eraso** (l'attaque): première sensation lors de la dégustation de Sagarno.
- **Geroko**: Saveur qui reste en bouche après avoir bu le Sagarno.
- **Gogor**: Se dit d'un Sagarno qui n'est plus buvable (trop vieux).
- **Mama**: Sagarno ou vin de grande qualité.
- **Motel**: Sagarno de piètre qualité, sans force ni vivacité.

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le sagarno sans jamais oser le demander...

Depuis quelques années, à Astigarraga, au cœur de la région cidricole historique s'est ouvert Sagardoetxea: la maison du cidre. A l'origine du projet le groupement de producteurs Sagardun (treize sagarnotegi, pour la plupart Gipuzkoar mais parmi lesquelles on retrouve Txopinondo d'Ascain) avec le soutien de la municipalité d'Astigarraga. Sagardoetxea est beaucoup plus qu'un simple musée et organise des dégustations, visites de sagardotegi et même un "sagardo tour" et des formations pour les producteurs. Sagardoetxea c'est aussi un site web très bien fait en quatre langues (euskara, français, castillan et anglais):

www.sagardoetxea.com
(0034) 943 550 575
info@sagardoetxea.com

Publicité

Astigarraga erdigunean gaude / au centre d'Astigarraga
(0034) 943.55.66.37 / www.rezolasagardotegia.com / rezolasagardotegia@gmail.com
urte osoan txotxetik

Publicité

BAR RESTAURANT
CIDRERIE SAGARDOTEGIA BODEGA LVISITO
Bitor Aizpurua

Paella Chipirons Morue - Gambas Entrecôte
Fromage du Pays, noix, Confiture de Cerises noires
CIDRE AU TONNEAU à GOGO!!

37, rue du Commerce
64700 HENDAYE (face Gare)
05 59 20 67 19

Astigarraga, capitale du cidre, remercie ses voisins d'Iparralde pour leur présence tout au long de la saison du txotx. Et maintenant, en prévision des beaux jours à venir, vous pourrez continuer de profiter de ce même cidre frais et naturel mis en bouteille.

Dégustez le txotx ... à la maison!

Astigarragara, sagardoaren hiriburura, Txotx egin eta gure sagardoaz gozatzera etorri zaitzen iparraldeko adiskide guztiei, esker aunitz! Izan gogoan orain egurats onaren etorrerarekin, sagardo fresko eta naturala edaten jarraitzeko aukera duzuela botilako sagardoarekin.

Egin txotx ... zure etxean ere!

Le conseil municipal d'Astigarraga Astigarragako Udala