



**Sagardoetxea**  
*herri baten erroak*

## PROPOSITION TOUR OPÉRATEUR

### INDICE

- 1) Un résumé de la proposition de Sagardoetxea: du Musée, à la Cidrerie.
- 2) Sagardoetxea, le Musée du Cidre Basque:
  - Une pommeraie, un centre d'interpetation, un centre de dégustation.
  - Une installation du pressoir Erbitegi Etxeberri.
  - Une activité 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 produit touristique qui met à la portée de ses clients, la culture et la tradition des Basques, le monde du cidre, et l'expérience de l'un des 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 la mûrissement du fruit, des greffes, la pollinisation...

### Sports ruraux "à la carte" à Sagardoetxea.

Sagardoetxea propose de compléter sa visite avec une exhibition de sports ruraux. Ces modalités sportives basques trouvent leur origine dans le travail des fermes et peuvent être les épreuves suivantes: aizkolaris (des coupeurs de troncs), harrijasotzailas (des haltérophiles de pierre) ou txingalaris (des porteurs de poids).

### La cidrerie, la gastronomie et la culture.

La proposition que nous vous présentons se termine par l'entrée à la cidrerie. Sagardoetxea vous permet de connaître 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 comportements ont propres à la cidrerie. Connaître les cidreries fait partie aussi de cette tradition. Sagardoetxea vous propose une visite guidée d'une cidrerie ou 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 on peut apprécier d'une façon dynamique et pédagogique la culture de la pomme. Là on pourra voir les types et les variétés de pommes le suivi du mûrissement, des greffes, les manières de les récolter, de triturer et la presse de la pomme.

Pour compléter le parcours, un tolare (un pressoir) du XIX<sup>ème</sup> siècle sera visité, où se reproduira le processus de l'élaboration du cidre avec la récolte de la pommeraie.

### Le musée

Au pied de la pommeraie, on peut trouver le musée, grâce à l'exposition des différents outils du "sagardogile" (celui qui fait le cidre), audiovisuels, des panneaux explicatifs, des jeux et des photographies, une tradition millénaire: un passé, présent, et un avenir de la pomme et du cidre, et les rites et les coutumes autour du cidre et les types de boisson à base de pommes.

### Un centre de dégustation

Le troisième espace consacré à la dégustation du cidre au style traditionnel du "txotx" et de produits choisis par Sagardoetxea, sous la marque Gozo Gozo: un moût, une liqueur et une gelée de pomme.

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 prendre le verre, l'inclinaison pour obtenir une bonne éclaboussure ou "txinparta", une visualisation du couleur, le sens des différentes couleurs et la distinction des parfums.



### **Boutique**

Sagardoetxea en plus, possède une boutique dans laquelle on peut trouver une grande variété de cidres, toutes sortes de produits dérivés de la pomme, ainsi que des éléments de souvenir, de promotion, de documentation et d'information rattachés au monde du cidre.

Les produits qui sont en vente peuvent s'acheter aussi à [Sagardoetxea.com](http://Sagardoetxea.com).

Par conséquent, tous ceux qui iront au musée du cidre pourront connaître et profiter de l'une des coutumes les plus enracinées et spéciales 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 la première moitié de 2009 on procédera à l'inauguration des installations récupérées de 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 l'enregistrement d'images et de sons du travail dans les pressoirs (Tolare) tel qu'il se faisait à la fin du XIXème 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 XIXème siècle.

C'est l'une des tâches principales du Musée du Cidre Basque d'Astigarraga, de 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 une traction animale. Sagardoetxea sauve de cette façon une pièce unique, qui sera un argument éducatif du premier ordre pour la connaissance des générations futures, ainsi que l'un des piliers de base du musée.

L'expérience des 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 qu'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: une époque de plantation**

Semence de graines. Des greffes. Des types de taille. Une observation et une analyse de la faune de la pommeraie. Une récolte de pomme avec kizki et écrasée 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 autochtones. Une récolte de pommes avec kizki, écrasées avec un pilon, pressage et dégustation du moût élaboré.



## Des sports ruraux "à la carte" à Sagardoetxea.

Sagardoetxea vous propose de compléter votre visite par une exhibition de sports ruraux. Ces modalités sportives basques trouvent leur origine dans le travail des fermes et les défis et paris chez leurs protagonistes.

Les exhibitions que Sagardoetxea programme durent environ de 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 modalités 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 nous montrant deux activités: une visite guidée d'une cidrerie et la dégustation d'un menu de cidrerie.

### Visite guidée d'une cidrerie

On fait une visite guidée de l'une des cidreries traditionnelles, où on montre 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 comportement. Des normes simples qui éveillent la curiosité des visiteurs tout en permettant que la coutume soit maintenue et qu'elle atteigne la catégorie d'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 entrecôte 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 au cidre et de fromage du pays .....	1,50 euros
Le Menu à la cidrerie (une variation 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 autochtone.....	Budget sur mesure
Voir un magasin On-line	

La TVA est incluse dans le prix