



Sagardoetxea
herri baten erroak

2009
UNE JOURNÉE EN CIDRERIE

Contacto

Sagardoetxea 943 550 575

UNE JOURNÉE EN CIDRERIE

Une tradition culturelle et gastronomique à Astigarraga

Le Pays Basque est une terre de fortes traditions. Aller à la cidrerie est un évènement culturel et gastronomique qui éveille la curiosité des touristes, mais ce dernier possède un code de conduite particulier. Des règles simples font que la coutume non seulement persiste, mais surtout, devient une expérience unique.

De nos jours, Astigarraga, capitale officielle du Sagarno, nous permet de proposer une immersion complète dans le monde cidricole.

« Aller à la cidrerie » ne se résume pas à aller manger et boire du Sagarno. Sagardoetxea a promu cette expérience au rang de tradition culturelle et gastronomique très appréciée des locaux et des touristes.

Sagardoetxea propose le programme parfait pour une journée de détente : découvrir notre passé, apprécier notre monde rural axé autour de la pomme et du Sagarno, et profiter de cette expérience gastronomique unique en respectant ses coutumes.

Une journée en cidrerie consiste à : visiter le musée du Sagarno et son verger consacré aux pommes, déguster le Sagarno élaboré par les producteurs locaux de Astigarraga accompagné du menu traditionnel, puis prendre un café au village.



Le menu de la cidrerie

Le menu traditionnel est quasiment identique dans toutes les cidreries. Cependant, il est parfois possible qu'il y ait quelques petits changements qui n'altèrent en rien la signification et le déroulement de cette expérience.

Le menu d'une cidrerie est composé :

- D'une omelette de morue.
- De morue frite accompagnée de piments verts.
- D'une entrecôte.
- De fromage accompagné de noix.

DANS LA CIDRERIE

Que faire et qu'est-ce qu'un jour de Txotx

Se rendre dans une cidrerie, découvrir le rituel du Txotx, apprécier le dynamisme de ce rituel, se déplacer d'une kupela (tonneau) à une autre, manger debout, sans assiettes...Il s'agit de quelques règles qui se doivent d'être respectées et vous devez les connaître pour ne pas être surpris. Cette expérience est unique et vous allez l'apprécier.

Venez couverts. La saison se déroule en hiver et le repas se passe dans une cave. Normalement il n'y a pas de chauffage et dans le meilleur des cas vous devrez alterner entre la salle à manger et la cave avec des différences de températures flagrantes.

Pas d'assiettes. Vous devez prendre en compte le fait que le menu traditionnel d'une cidrerie se mange sans assiettes mais à partir d'un plat unique.



Avec le verre vide. Le Sagarno se déguste et se savoure à côté des kupelas (tonneaux) dans la cave. Lorsque le sagardoegile (le producteur de cidre) effectue le cri du Txotx, vous devez prendre votre verre et vous placez dans la file qui va s'étendre de la salle à manger jusqu'à la kupela (tonneau). Dégustez le cidre, partagez-le avec vos amis et retournez à table une fois votre verre vide.

Le Txotx. Il est primordial de savoir tenir le verre correctement, l'incliner suffisamment pour que le Sagarno vienne se briser sur l'une de ses parois et produire la txinparta (l'éclaboussure qui réveille toutes les saveurs du Sagarno). Observez ce rituel et n'hésitez pas à demander des conseils.

En pleine évolution. Vous pensez que le Sagarno est un produit stable seulement chaque Sagarno est unique et en perpétuelle évolution. Le Sagarno que vous avez dégusté dans une kupela (tonneau) sera différents de celui présent dans les quinze autres kupelas. Chaque kupela, chaque cidrerie et chaque pomme produisent des goûts et des saveurs différentes.

Unique. Vous pourrez essayer différentes kupelas (tonneaux) et donc des Sagarno nuancés, aux saveurs et odeurs différentes. Il faut savoir qu'il est extrêmement rare de pouvoir goûter un produit naturel et élaboré naturellement avant de l'acheter.

...Fais ce que tu verras. Ainsi dit le proverbe. Là où tu seras...Vous devez suivre les règles du Sagardoegile (le producteur de Sagarno), ainsi que les coutumes de la cidrerie. Chacun à sa place et doit se rendre aux kupelas (tonneaux) que le Sagardoegile ouvre et propose à la dégustation.

Profitez. Du repas et du Sagarno, du lieu, de l'ambiance, des personnes qui vous entourent et de cette atmosphère authentique, unique.

Un café à Astigarraga. Le dessert annonce la fin du repas à la cidrerie. Il ne vous sera pas possible de prendre un café ou un dernier verre, néanmoins, le rituel du repas en cidrerie n'est pas terminé. En effet, vous serez invité à prendre votre café au centre ville d'Astigarraga et ainsi de profiter des premières heures de la nuit avant d'aller faire la fête.

DANS LA CIDRERIE

Que faire et qu'est-ce qu'un jour de Txotx

Rappel:

- Réservez à l'avance.
- Habillez-vous avec des vêtements adéquats.
- Arrivez à la cidrerie aux alentours de 20H.
- Suivez les instructions du Sagardoegile.
- Tenez le verre convenablement et ne le remplissez pas trop.
- Observez, sentez et savourez.
- Partagez vos émotions avec vos voisins de table.
- Retournez à table avec votre verre vide.
- Garez-vous sur les emplacements signalés.
- Prenez votre café au centre ville d'Astigarraga.

Respectez le calme du voisinage.

LES CIDRERIES

De Kupela en Kupela, suivez les instructions du Sagardoegile

De Kupela en Kupela, le Sagardoegile vous invite à découvrir un à un les trésors du Sagardo berria (Sagarno nouveau). Suivez ses instructions et appréciez chaque gorgée que vous offre le Txotx. Vous vous retrouverez ainsi au cœur d'une tradition ancestrale qui se renouvelle chaque année.

ALORRENEA sagardotegia

Petritegi Bidea, 2. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 336 999.

ASTARBE sagardotegia

Mendiola Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 551 527.

BEREZIARTUA sagardotegia

Iparralde Bidea, 16. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 798.

GARTZIATEGI sagardotegia

Martutene Pasalekua, 139. 20115 ASTIGARRAGA. Tfno. 943 469 674. www.gartziategi.com

GURUTZETA sagardotegia

Oialume Bidea, 63. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 552 242. www.gurutzeta.com

LIZEAGA sagardotegia

Gartziategi Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 468 290.

MINA sagardotegia

Txoritokieta bidea, 50. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 555 220.

PETRITEGI sagardotegia

Petritegi Bidea, s/n. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 457 188. www.petritegi.com

REZOLA sagardotegia

Santio Zeharra, 12. Ipintza Baserria. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 556 637.

SAIZAR sagardotegia

Kalezahar Auzoa, 39. 20170 Usúrbil. Tel. 943 364 597. www.sidrassaizar.com

ZAPIAIN sagardotegia

Kale Nagusia, 96. 20115 Astigarraga. Tfno. 943 330 033.

ZELAIA sagardotegia

Martindegi Auzoa, 29. 20120 Hernani. Tfno. 943 555 851.

TXOPINONDO sagarnotegia

Sagarnotegi Bidea Lan Zelai. 64310 Azkaine (Lapurdi). Tfno. 00 33 559 546 234. www.txopinondo.com

