



Sagardoetxea
herri baten erroak

**DOSSIER POUR LES PROFESSIONNELS DU TOURISME
SEPTEMBRE 2006**

Contacts

Euskeraz et erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano et Français: Dominic LAGADÉC 943 550 575 6 00 33 680 01 48 12

La culture de la pomme et le sagarnoa.

La Sagardoetxea a pour misión de promouvoir la culture et l'histoire de la pomme et du sagarnoa

Pour cela, la Sagardoetxea s'est doté de deux éléments essentiels: la pommeraie muséographique et le centre d'interprétation.

Conjointement à cela elle gère et élabore de nombreuses activités de promotion, formation et publication pour répondre à la demande des visiteurs ou des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Ainsi d'autres ressources du pays basque sont mises en valeur pour que le visiteur puisse, pendant son séjour, allier enrichissement culturel et loisir.

La pommeraie muséographique.

La pommeraie muséographique vous fera connaître toutes les variétés de pomme du pays basque, les évolutions du pommier au fil du temps, les différentes techniques de production, de la plus ancienne à la plus avancée.

La pommeraie est un espace à l'air libre dans lequel on pourra étudier la culture de la pomme de manière pédagogique et dynamique. Autour de ce lieu se dérouleront des démonstrations et manifestations destinés tant aux professionnels qu'aux touristes.

On trouvera aussi un pressoir grâce auquel on pourra déguster du jus de pomme, assister à des démonstrations de fabrication du sagnaroa, des informations sur l'histoire de ce fruit et de ses variétés locales.

Horaires de visite.

1er mai-30 septembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (fermé lundi et dimanche)

1er octobre-30 avril: 15:00 – 19:30. Dimanche: 11:00 – 13:30. fermé le lundi.

Publique potentiel.

Visiteurs et randonneurs , touristes, jeunes en apprentissage.

Temps de visite.

45 minutes

Le centre d'interprétation.

Ce centre jouxte la Sagardoetxea. Il contient tous les secrets de la pomme, fruit le plus cultivé au monde et au coeur de la tradition basque.

L'histoire de notre sagarinoa pourrait paraître simple mais cette boisson, consommée par les familles basques avant même l'arrivée des romains, renferme quantités de secrets et de curiosités.

Le populaire txotx, qui prend des airs de coutume ancestrale, n'est en fait apparu qu'il y a 50 ans mais des documents attestent cependant de la production cidricole à Astigarraga depuis 1382. Ce sont de nombreuses années d'histoire et d'évolution de la culture de la pomme que nous découvrirons dans ce centre moderne et interactif.

Horaires de visite.

1^{er} mai-30 septembre: 11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00 (fermé le lundi et le dimanche)

1^{er} octobre-30 avril: 15:00 – 19:30. Dimanche: 11:00 – 13:30. Fermé le lundi.

Public potentiel.

Visiteurs et randonneurs, touristes, jeunes en apprentissage

Durée de la visite.

30 minutes

Activités.

La Sagardoetxea, fédère de nombreuses activités autour du sagarinoa. Voici une liste d'évènements permettant de parfaire sa connaissance sur le sagarinoa.

- La Sagardo Berriaren Eguna et l'inauguration de la saison du txotx
- La Sagar Uzta
- Démonstrations d'élaboration
- Ateliers de dégustation
- Visites guidées de la pommeraie
- Démonstration de la pressée du moût de pomme
- Formation pour les guides touristiques et le secteur hôtelier
- Musée
- Excursions à Santiagomendi et balades
- La gastronomie typique des sagardotegis et grilleries

Información

Sagardoetxea, herri baten erroak

Nagusia, 48

20115 Astigarraga

Tfno. 943 550575

www.sagardoetxea.com

Un produit touristique sur mesure.

L'offre Sagardoetxea, assortie des autres plus touristiques de son environnement permet au visiteur de se confectionner un séjour à la carte.

Ces plus sont à disposition des acteurs touristiques pour confectionner une offre diversifiée et attractive mêlant culture, activité physique et gastronomie où txotx est en première place.

Astigarraga. Capitale du sagarno.

Est un petit village à seulement 5 kilomètres de San Sebastián, destination touristique de prestige. Bien desservi, il concentre un grand nombre de sagardotegis. Pour promouvoir le Sagarno, ce village s'est doté de moyens touristiques les plus divers, circuits de promenade, chambres d'hôtes, monuments anciens et spécialités gastronomiques comme le txotx et les grillades.

De l'Hôtel de ville à la Sagardoetxea.

Sur la place de la mairie, le long du caserío Goiko-iturri, on trouve une magnifique fontaine et une vieille stèle funéraire.

D'autre part cette place dispose d'un probaleku, endroit aménagé pour les défis de force, idiproba ou gizonproba, c'est à dire: déplacement de pierre par des bœufs ou des hommes. On y observe plusieurs modèles de pierre à charroyer. En fin l'Hôtel de ville ou casa consistorial, du début du XVII ème siècle.

Non loin, en haut de calle Mayor trône l'Eglise de Nuestra Señora o Santa María de Murgia, antérieure au XIII ème, et liée aux seigneurs de Murguía, dont le château s'y adosse. Le jardin public de Murgia est à l'origine un ancien jardin privé de style roman, appartenant aux Murguía.

En descendant, un chemin mène à la Kultur Etxea, siège de la Sagardoetxea, et où se trouve le centre d'interprétation de la pomme et le verger muséographique, mémoire de la pomme et du sagarno si enracinés dans la culture basque.

Santiagomendi, ermitage et aire de détente.

Magnifique point de vue sur la ville de San Sebastián, sur une grande partie de ses environs , et sur une bonne partie de la côte basque de France. Santiagomendi est représentatif des biotopes atlantiques, c'est à dire : exploitations agricoles traditionnelles et dispersées, ancrées autour du caserío flanqué de potagers et entouré de prairies de fauche et de pâtures.

Cette colline se trouve sur un chemin collatéral du chemin jacquaire de la côte. certains affirment que l'ermitage est construit sur un site antérieur à l'époque romaine. La théorie d'une variante du chemin de compostelle s'appuie non seulement sur le nom (Montagne de Saint Jacques) mais aussi sur des vestiges archéologiques ainsi que divers toponymes avoisinants. Ainsi, on pense que les caseríos Alorre et Zabalea servaient d'auberge et d'hôpital pour les pèlerins.

A l'intérieur de l'ermitage, on peut apprécier un retable du XVIIIème signé Joanes de Azaldegui. Autour on y trouve des tables et des bancs pour pique niquer, jouer, se reposer Sur l'esplanade adjacente une collection d'outils agraires rappelle le temps jadis.

Santiagomendi, gîte et école environnementale.

Ce gîte, propriété de la mairie d'Astigarraga, est situé près de l'ermitage et géré de concert avec le Département Environnement de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Il s'agit d'une initiative culturelle pour la connaissance et l'éducation environnementale sous l'angle du loisir.

Durant l'année scolaire, le gîte accueille des élèves du secondaire en classe verte, sous l'encadrement de personnel spécialisé.

En fin de semaine il fait office de gîte pour des groupes ou des associations. La réservation minimum est de 15 personnes.

Information

Tfno. 00 34 943 428843

Vers Santiagomendi depuis la Mairie.

En montant par la route qui démarre à droite de la mairie, on se dirige vers le quartier Santyo par un chemin pentu et étroit.

Ce quartier est considéré comme l'origine du village d'Astigarraga. on y trouve des caseríos originaux comme Plazaetxe, qui faisait office de casa consistorial jusqu'au XVII^{ème}. Les restes d'une église y sont encore visible. Plus loin en montant, du caserío Bustita débute un chemin qui nous mène au caserío Arrozpide Enea, exemple patent de maison fortifiée. Poursuivant vers le sommet de Santiagomendi, on entre dans un espace agricole de fermes traditionnelles. Dans les caseríos Goikoetxea et Bortaenea on peut encore voir de vieux pressoirs et tous les ustensiles d'époque pour l'élaboration du sagarno. Bortaenea est aussi une très ancienne maison fortifiée. Entre les deux caseríos prend place un four à chaux en parfait état de conservation. Après quelques rampillons on arrive à l'ermitage de Santiago.

Vers Santiagomendi depuis Martindegi.

Autre promenade depuis le quartier Martindegi, situé vers Hernáni juste après Ergobia.

Ce chemin porte le nom de route des sagardotegis, toujours en activité elles se modernisent constamment. Sur le mont Atxurramendi on peut observer de beaux exemplaires de châtaignier. Le bois de châtaignier est utilisé pour la fabrication des paniers de récolte. Puis passant par Ermaña, on arrive à l'ermitage de Santiago.

Txoritokieta.

Englobé dans le parc naturel de Lau Haizeta, Txoritokieta est le point le plus élevé d'Astigarraga et offre de nombreuses visites. D'une part le site mégalithique, et d'autre part le fortin, exemple d'architecture militaire du XIX ème.

Le site mégalithique présente un ensemble de menhirs et dolmens très bien conservés à l'altitude la plus basse du Gipuzkoa (275 mètres). Le sol est el calciare du crétacé mais le menhir est en pierre du triasique. Les gisements de ce type les plus proches se trouvent à une heure de marche de cet emplacement, nous sommes donc en présence d'une donnée curieuse et de grand intérêt historique.

Sur ce site se dressent le Dolmen de Aitzetako Txabala et un ensemble de deux autres dolmens non baptisés quoique proches du précédent.

le Menhir de Txoritokieta mesure 1,95 m hors sol. Y est gravé une croix grecque et le signe O. Il sert de borne entre Errentería et Astigarraga. Il n'a pas encore fait l'objet de fouilles pour l'heure.

Le fortin de Txoritokieta, près de San Marcos, fut dessiné par l'ingénieur militaire Luis Nieva. Il se compose de deux batteries Lourdes et de trois batteries légères séparées par des constructions légères mais à l'épreuve des bombes. La caserne est entourée d'un balcon pour les fusilliers. Le tout est protégé par un fossé de taille modeste.

Parc naturel de Aiako Harria.

Ce parc offre d'importantes possibilités d'excursion pour tout niveaux de public.

Sagardotegis.

A n'en pas douter, les sagardotegis sont le signe principal de l'originalité d'Astigarraga et l'expression même de la gastronomie populaire basque issue d'une tradition très enracinée.

On ne peut pas concevoir une visite de la Sagardoetxea, sans s'asseoir à une de ces tables qui chez nous signe la fin d'une bonne journée.

L'époque la plus connue est l'époque du txotx du sagarno nouveau qui s'étend de janvier à mai approximativement. Cependant toutes les sagardotegis restent ouvertes durant toute l'année, offrant différents services de restaurant, txotx du sagarno mature, visites, boutique, etc

ALORRENE	Petritegi Bidea, 2	20115 ASTIGARRAGA	943 336999
ASTARBE	Mandiola Baserria	20115 ASTIGARRAGA	943 551527
BEREZIARTUA	Iparralde Bidea, 16	20115 ASTIGARRAGA	943 555798
GARTZIATEGI	Martutene Pasalekua, 139	20115 ASTIGARRAGA	943 469674
GURUTZETA	Oialume Bidea, 59	20115 ASTIGARRAGA	943 552242
LIZEAGA	Caserío Gartziategi	20115 ASTIGARRAGA	943 468290
MINA	Txoritokieta, s/n	20115 ASTIGARRAGA	943 555220
PETRITEGI	Petritegi Bidea, s/n	20115 ASTIGARRAGA	943 457188
REZOLA	Santiago Zeharra, 12	20115 ASTIGARRAGA	943 556637
SAIZAR	Kalezahar Auzoa, s/n	20170 USURBIL	943 364597
ZAPIAIN	Nagusia, 96	20115 ASTIGARRAGA	943 330033
ZELAIA	Martindegi Auzoa, 29	20120 HERNANI	943 555851

Hébergement.

Voici la liste des gîtes ruraux de la commune d'Astigarraga.

Casa Rural ARRASPIÑE	Santio Zeharra, s/n	20115 ASTIGARRAGA	943 331319
Casa Rural ARTOLA	Santiagomendi, s/n	20115 ASTIGARRAGA	943 557296
Pensión BEIZAMA	Bº Ergobia, s/n	20115 ASTIGARRAGA	943 550042