SUD OUEST Mardi 14 juillet 2020 Pays Ba

Au menu : balades, jambon, gin et B

ALCOOL À l'est de Bayonne, le long de l'Adour, se niche la bourgade de Guiche. Matthieu Rivera y a investi, avec une idée surprenante : produire du gin et du whisky au cœur du Pays basque

UN TOUR EN PAYS CHARNÉGOU « Sud Ouest » guide vos pas dans les environs de Guiche, à la rencontre du patrimoine et des producteurs locaux

Elsa de la Roche Saint André
bayonne@sudouest.fr

Sugaar vient de souffler ses deux premières bougies. De quoi faire péter la bouteille de… gin. C'est dans la zone artisanale du Plaisir, à deux kilomètres du centre-bourg de Guiche, que Matthieu Rivera a installé sa microdistillerie, en juillet 2018. Depuis, il distribue son gin chez plusieurs cavistes et restaurateurs des alentours. Et une première cuvée de whisky est en route.

Ce projet, Matthieu Rivera et Olivier Marquis, son associé, y pensaient depuis 2014. Entre-temps, il a fallu chercher des financements. « On ne rentrait dans aucune case pour toucher une subvention, regrette le père de famille. On a dû financer une partie de notre poche, l'autre grâce à un prêt de la banque. » Quant aux recherches d'un local où installer la production, elles se sont rapidement portées sur Guiche, aussi bien pour le charme de ce petit village basque qu'en raison du prix attractif de ses terrains.

Si on lui demande pourquoi il s'est lancé dans l'élaboration de gin et de whisky au Pays basque, Matthieu répond simplement : « J'aime les spiritueux ! » Après quelques secondes, il ajoute qu'il est attaché au terroir basque, lui qui est né non loin de là, à Oloron-Sainte-Marie, et qui a longtemps habité sur Bayonne. D'ailleurs, le nom de la distillerie, Sugaar, est une référence à un dieu de la mythologie basque. De même, il a appelé son gin Orregin, association des mots basques « orre » (genièvre) et « egin » (faire), qu'il traduit par « faiseur de genièvre ».

La boisson originaire des Pays-Bas est en effet obtenue en aromatisant l'alcool avec des baies de genévrier. Baies que Matthieu et Olivier vont eux-mêmes récolter au pied des Pyrénées. Particularité d'Orregin : l'artisan y ajoute des écorces d'agrumes qu'il fait venir de Bilbao. À l'arrivée, cela donne un gin « frais et élégant ».

> Matthieu s'est formé au cours d'une saison passée auprès d'un maître de chai, au sein de la maison d'Armagnac Laubade

C'est simple, « presque tous les ingrédients sont faits localement » chez Matthieu, « vigilant quant à la provenance des produits ». Jusqu'à son alambic, façonné sur mesure chez la famille Stupfler, basée à Bègles, près de Bordeaux. L'orge utilisé pour le whisky, lui, provient pour l'essentiel des cultures d'une agricultrice bio de Guiche, et pour une petite partie d'Orthez. L'agence Millénium, près de Pau, a designé les bouteilles. « Je voulais quelque chose de moderne, qui reflète la qualité du produit. »

Matthieu Rivera devant son alambic signé de la renommée maison Stupfler. « Chacun des choix, du type d'orge à la durée du vieillissement, en passant par la température de l'eau au moment de la fermentation, va influer sur le produit fini. » PHOTOS ÉMILIE DROUINAUD

Trois ans de vieillissement

Seules les barriques viennent de loin, pour une bonne raison : « L'alcool va être aromatisé grâce aux traces laissées par les boissons qui y étaient auparavant. » Ainsi, dans son fût venu du sud de l'Espagne qui contenait du Xérès, le whisky va prendre une teinte dense, avec des notes de cacao. Ses fûts en chêne américain, utilisés pour produire du bourbon, donneront au liquide des arômes plus fruités et un arrière-goût de vanille. « Chaque whisky a sa personnalité », poursuit Matthieu.

Le remplissage des premières barriques date d'il y a un an, alors que l'alcool doit avoir maturé pendant trois ans au moins pour être reconnu comme whisky. Il faudra donc patienter pour goûter cette version basque de la boisson emblématique de l'Écosse.

Avant de maîtriser l'art de la distillation, Matthieu Rivera a appris sur le tas. En goûtant, étant amateur de spiritueux et ayant consacré dix ans de sa vie à leur distribution. En voyageant, aussi. Il s'est rendu à trois reprises en terre écossaise, et peut se venter d'avoir visité une quinzaine de distilleries. Surtout, il a passé une saison à se former au sein de la maison d'Armagnac Laubade. Lors du millésime 2019, 4 500 bouteilles étaient sorties de la distillerie. « On a vu un peu trop grand, rit Matthieu Rivera. Cette année, on va se limiter à 3 000. » Il a profité du confinement pour s'avancer sur la production.

Son associé travaille de son côté, en attendant que leur activité soit plus rentable. À terme, Matthieu espère embaucher une ou deux personnes pour l'aider. À ses yeux, le principal reste de « garder une totale indépendance ».

OÙ TROUVER ORREGIN

GUICHE : restaurant Le Gantxo.
BAYONNE : cavistes Le Sang des vignes et Le Cash vin.
ANGLET : caviste La Cave d'hôtes.
BIARRITZ : restaurant Epoq et caviste Le Cellier des docks.
DANS LES LANDES
Tarnos : brasserie O Bistro.t.
Capbreton : restaurant Monsieur Mouette.
MAIS AUSSI chez des distributeurs palois, bordelais et parisiens.

Cette année, un in
s'est invité sur le de
du Festival interna
que de chambre
sant les organisa
grammer cette 7e é
forme inhabituel
25 juillet nous do
vous pour trois g
publics en plein a
différents et neuf a
depuis le château d
sur YouTube et les r

Tous les concerts
entrée libre particip
servation pour faci
place de toutes les
taires nécessaires a
du festival. « Nous a
hâte de retrouver
faire sonner la mu
s'enthousiasme Ju
rinettiste soliste de
harmonique de R
recteur artistique

Par téléphone
Avant de lancer ce
pour rendre homm
voles et aux parte
ment Jeanne-Emm
ciet qui accueillent
résidence au châ
chaque session, les
ont participé au fe
création ont publié
finement trois vidé
aux quatre coins
45 téléphones port
Gilbert Delahaye