



Après avoir lancé le cri de ralliement, Joaquín Otaño, patriarche de la cidrerie Petritegi, invite ses convives à tendre leur verre sous le jet de cidre.

# Le rituel du cidre basque

De février à fin avril, les cidreries du Pays basque convient les amateurs de vin de pomme, le sagarno, à des dégustations au pied des cuves. Une expérience unique



Le txotx (morceau de bois qui obstrue le robinet) est enlevé. Le sagarno coule à flots et la fête peut commencer. L'assemblée se presse autour des kupelas en châtaignier ou en chêne qui contiennent entre 3 000 et 10 000 litres de cidre.



**Texte : Guillaume Dufau**  
**Photos : Jean-Daniel Chopin**

« **T**xotx ! » Le premier cri de ralliement de la saison, lancé avec force par Joaquín Otaño, patriarche de la cidrerie Petritegi, à Astigarraga (Guipúzcoa), résonne sous les voûtes de pierre de l'immense chai tapissé de fûts de chêne bruns. Le sagardogile ôte cérémonieusement le morceau de bois (le txotx) qui obstrue le robinet de l'imposante barrique n° 14, et le liquide blond jaillit impétueusement hors de la kupela (foudre de bois). C'est à Julian Iantzi, présentateur vedette de la télévision basque ETB et ambassadeur officiel du millésime 2012, que revient l'honneur de goûter ce txotx symbolique. Il tend son verre, légèrement incliné et à bonne distance, pour « casser » la boisson cristalline qui mousse sur les parois en libérant ses arômes. Dans son sillage,

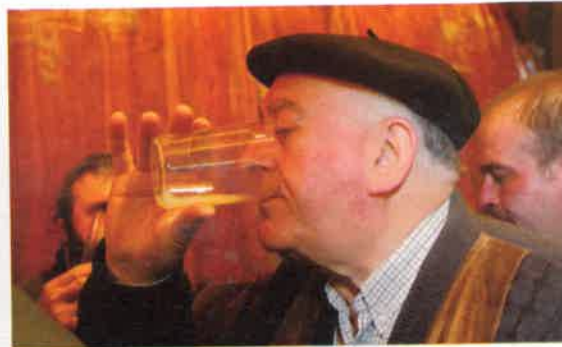
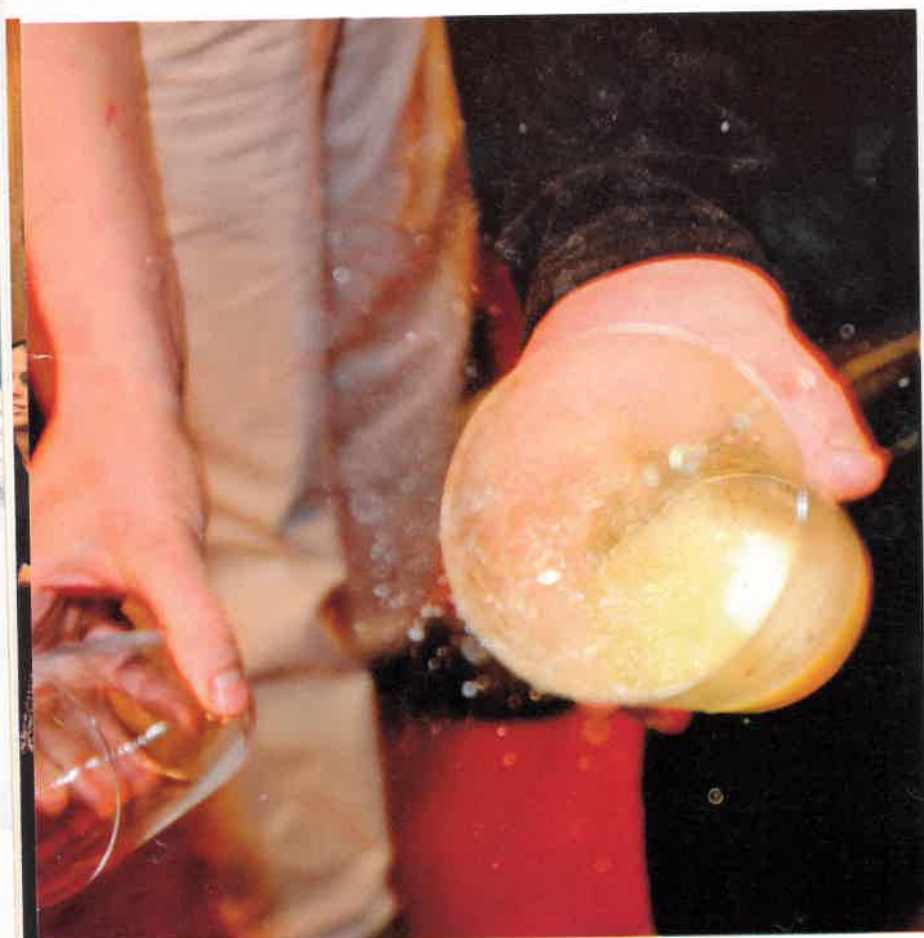
des dizaines de convives, parmi lesquels de nombreux producteurs locaux, se pressent en rang serré et verre à la main autour du tonneau.

Après avoir jaugeé d'un coup d'œil la couleur et la clarté de la nouvelle cuvée, humés ses notes de fruits, les connaisseurs boivent leur fond de verre d'un trait, tandis que les commentaires en basque fusent de toutes parts. « C'est le premier jour de la saison et nous avons déjà en cuve des arômes dignes du mois de mars, très peu sucrés, secs et toniques », explique fièrement Jon Torre, qui officie au txotx de Petritegi aux côtés de Don Joaquín. Les sidreros évoquent un printemps sec et un mois de juillet pluvieux qui ont permis aux producteurs de travailler sur la récolte de pommes aigres dès le mois de septembre. « La particularité du sagarno est qu'il est produit et bu dans l'année. Chaque millésime possède un caractère unique, d'où la pertinence de le découvrir ensemble lors du lancement du Sagarno

Berriaren Eguna », annoncé, enthousiaste, José Angel Goñi, de l'association de producteurs Sagardun. En quelques décennies, ce qui était autrefois un rituel confidentiel pour goûter le cidre destiné à être mis en bouteilles est devenu une fête gastronomique emblématique du Pays basque.

### TXOTX ET TXULETA

« Le sagarno est une boisson séculaire, qui a voyagé avec les marins basques jusqu'à Terre-Neuve, mais le "repas Txotx" est une invention récente du milieu cidricole, qui date des années 1970 et reste en constante évolution, à l'image de la culture basque tout entière », nuance Dominic Lagadec, maître artisan cidrier de la sagarnotegi Txopinondo, à Ascain. Le cérémonial de dégustation au pied des tonneaux n'en demeure pas moins une expérience intimidante pour le profane, et une soirée en cidrerie exige de s'affranchir des codes de la restauration classique.



Ce qui était autrefois un rituel confidentiel est devenu une fête gastronomique emblématique du Pays basque. La soirée d'inauguration commence toujours par une danse d'honneur, ici avec le Dantzari Urtzi Leonet.

« Pour les Aquitains, une cidrerie est essentiellement une taverne où l'on grille des côtes de bœuf, et pour les visiteurs du reste de la France, c'est un site agricole de production de cidre », déplore Dominic Lagadec. « Or, le sagarno n'est pas du cidre mais littéralement du "vin de pomme", et dans les sagarnotegiak, on déguste les crus de l'année en mangeant. Pas le contraire. » C'est pourtant le menu unique et immuable des cidreries – tortilla à la morue, morue aux piments doux, côte de bœuf grillée sur des braises de charbon végétal et fromage de brebis servi avec de la pâte de pomme et des noix – qui fait le succès populaire actuel de la formule. « Autrefois, les clients arrivaient au txotx avec le pain, des marmites de "bacalao en salsa verde" et leurs propres txuletas [côtes de bœuf, NdT] sélectionnées par le boucher du village. Tout le monde mangeait debout », raconte Joaquin Otaño, qui est né et a passé toute sa vie dans la cidrerie familiale Petritegi.

Si certaines adresses ont conservé cette tradition, l'usage est désormais de multiplier les allers-retours entre les kupelas, véritables cornes d'abondance d'où s'écoule à volonté le sagarno, et les longues tablées bruyantes où sont servis les plats. Dans le chai comme en salle, on parle fort, on s'interpelle, on chante, on se mélange, dans les effluves omniprésents de pomme et de cuisine traditionnelle.

#### DÉGUSTATION ET ÉDUCATION

Dans les provinces du Guipúzcoa, de Biscaye et du Labourd, le Pays basque compte une centaine de cidreries ouvertes durant la saison. Chacune a sa propre histoire et propose une ambiance qui lui est propre. Les clients les plus conservateurs exigent de manger debout sur de la terre battue, dans le froid et en langue basque exclusivement, tandis que certaines adresses proposent aux cars de touristes un bar attendant au chai pour prendre l'apéro avant le repas, voire même une mini-discothèque pour finir la

nuit. « Il faut tester plusieurs adresses pour trouver celle qui convient à ses goûts et termes de convivialité », concède Andor Gartzia, le jeune maire d'Astigarraga, la capitale du Txotx, qui abrite 19 cidreries. « Mais il est surtout capital d'éduquer le grand public aux spécificités de dégustation du sagarno. Le rituel autour de la cuve, très codifié, offre au consommateur cette expérience unique d'être acteur de sa propre découverte, et donc capable ensuite d'initier les autres. »

Pour la filière agricole, capitaliser sur cette magie éphémère est un enjeu crucial. À peine 10 % des 10 millions de litres produits chaque année sont en effet destinés aux cuves des cidreries. Le reste est mis en bouteilles, et c'est sur ce terrain que se joue l'avenir de l'appellation sagarno, selon le producteur José Angel Goñi. « Après une première expérience en cidrerie, chacun veut retrouver et partager la sensation grisante ressentie autour des fûts : celle de n'avoir jamais rien bu de semblable auparavant. »

## Sagardoextea, le musée du sagarno

Vaisseau amiral lancé à la conquête de nouvelles parts de marché dans l'œnotourisme, le musée Sagardoextea, à Astigarraga, propose en plusieurs langues des visites guidées autour de la tradition cidrière et de l'univers passionnant de la pomme et du sagarno. Pommeraie pédagogique, espaces muséographiques et de dégustation... le musée offre également en téléchargement sur son site Internet un outil très pratique de recherche des cidreries du Pays basque. En partenariat avec l'association de producteurs Sagardun, Sagardoextea tente également de diversifier l'offre touristique en proposant des rendez-vous toute l'année autour de l'histoire du cidre. Thème 2012 : « Le cidre et la mer », avec des récits de marins et des balades en mer cet été à Pasajes, à Saint-Sébastien et à Ciboure.  
Kale Nagusia, 48, 20115 Astigarraga.  
[www.sagardoextea.com](http://www.sagardoextea.com). Tél. 00 34 943 550 575.  
(4 € l'entrée. Fermé le lundi.)



Au menu unique, la fameuse côte de bœuf grillée sur de vives braises de charbon végétal



La fête se poursuit autour de longues tablées, où les convives dégustent entre deux verres de cidre de la tortilla à la morue



En cuisine, préparation des tortillas

## Nos bonnes adresses

### Txopinondo (à Ascain)

La référence en Pays basque nord. Dominic Lagadec produit un vin de pomme de grande tradition, servi dans le chai en saison (janvier-avril) et en bouteille toute l'année. Le visiteur peut également goûter et acheter les spécialités de la maison Txopinondo : sagarno, jus de pomme, patxaka et liqueur de pomme verte.

Zone artisanale Lan Zelai. Tél. 05 59 54 62 34 ou [www.txopinondo.com](http://www.txopinondo.com)

### Lizeaga (à Astigarraga)

La cidrerie historique du Pays basque espagnol. La sagardotegi se trouve dans une ferme du XVI<sup>e</sup> siècle, et trois générations de maîtres cidriers s'y sont succédé. L'établissement est ouvert toute l'année et vend du cidre en bouteille. Capacité de 120 personnes.

Menu txotx à 20 euros.

### Saizar (à Usúrbil)

Endroit chaleureux pour apprécier une bonne txuletta arrosée d'un sagardo de caractère grâce à une sélection très consciencieuse de la matière première. Les dimensions du chai, des kupelas, et celles de la salle (qui peut accueillir 250 personnes) sont impressionnantes. La salle à man-

ger est ouverte toute l'année.

Kale-zahar Auzoa, 39, 20170 Usúrbil.

Tél. 00 34 943 364 59.

[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)

### Zelaia (à Hernani)

Une cidrerie dans la plus pure tradition des sagardotegiak de Guipúzcoa, mais dotée d'une salle de restaurant plutôt branchée. Dès janvier, elle ouvre ses portes aux amateurs de bon sagarno et leur offre la possibilité de déguster de nombreux crus. Menu : 24 euros. Cidrerie ouverte dans la saison du txotx (de janvier à avril). Vente de cidre toute l'année.

Martindegui Auzoa, 29, 20120 Hernani.

Tél. 00 34 943 555 851.

### Zapiain (à Astigarraga)

Le nom de Zapiain est lié à l'histoire du sagarno depuis le XV<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, c'est un établissement d'avant-garde, numéro un du secteur, très implanté commercialement. Les propriétaires respectent les rites et traditions sans renoncer aux techniques les plus modernes. Txotx traditionnel debout, de janvier à avril, et vente de cidre toute l'année.

Zapiain, SAT Kale Nagusia, 96, 20115 Astigarraga.