

BasCulture

(/)

LA LETTRE DU PAYS-BASQUE



(/)

VOTRE SOUTIEN (/ACTUALITE/VOTRE-SOUTIEN/)

ACTUALITÉ ►

MANIFESTATION ►

PATRIMOINE ►

PORTRAIT (/ACTUALITE/PORTRAIT/)

ANTIQUITÉS & BROCANTES ►

GASTRONOMIE ►

ECRIVEZ-NOUS (/CONTACT/)



SE CONNECTER



S'INSCRIRE



RECHERCHER

Actualité (/actualite/actualite/)

12 jan. 2018 | Par Manex Barace et Alexandre de La Cerda

Txotx !



Le « txotx » dans les cidreries basques © DR
(/upload/125/pics/2018/01/paper/5a57f2cf01226.jpg)

Quelques jours avant les roulements de tambours,

symbole des fêtes patronales de Donostia/Saint-Sébastien (le 20 janvier) un autre fait hautement symbolique est l'ouverture officielle des cidreries traditionnelles. Même s'il est possible de déguster le fameux sagarno (ou sagardo, littéralement vin de pommes) toute l'année dans les restaurants, le lancement officiel a lieu cette année encore dans une cidrerie d'Astigarraga, berceau de la tradition et véritable capitale du breuvage outre-Bidassoa. Le cérémonial est immuable. Une personnalité est invitée à goûter la première gorgée de « vin de pommes » giclant d'une gigantesque Kupela (tonneau contenant plusieurs milliers de litres de sagarno) et de lancer à la cantonade la formule rituelle : « Gure sagardo berria ! » (voici notre cidre nouveau).

C'est à Alberto Iñurrategi, sportif basque chevronné, le dixième alpiniste à avoir foulé et vaincu les quatorze plus hauts sommets de la planète que reviendra cet honneur. C'est lors de la descente du douzième de ces sommets, en 2000 au Pakistan, que le Basque avait perdu son frère, Felix Iñurrategi, qui l'accompagnait dans chacune de ses expéditions.

La « cérémonie » aura donc lieu à la cidrerie Gurutzeta, lundi prochain 15 janvier, et Iñurrategi devra, selon la tradition, planter un pommier en signe de renouveau de la nature avant l'exécution de la sagar dantza à l'appel des txalapartaris et l'ouverture de la saison de txotx 2018 avec la dégustation du premier menu du cidre de la saison.

D'Adam et Eve au Txotx basque

Adam et Eve chassés de l'Eden par l'orgueil de cette pomme croquée à pleines dents regretteront toujours

SHARES

les jardins de Dieu au symbolisme peint sur les poutres de la Maison de l'Infante. Qu'il soit originaire des Hespérides ou du Caucase, le fruit remonte son histoire aux temps les plus reculés d'où surgit le vocable archaïque « Sagar » (pomme, en basque) qui fournit jusqu'à maintenant tant de noms de lieux ou de maisons. Car voilà mille ans et plus, les pommiers fleurissaient dans les abbayes de Roncevaux et d'Urdax ainsi qu'à Bayonne (déjà célèbre sous les Romains pour ses langoustes et ses jambons autant que pour le cidre), participant à la prospérité de la ville et objet d'un protectionnisme jaloux suscitant au moyen-âge de sanglantes rivalités avec le pays alentour. Ils font encore la renommée du cidre basque, à en rendre la Normandie jalouse !

Victor Hugo ne se satisfaisait-il point, pour son déjeuner d'un cidre à Pasajes, bien avant que ne s'impose la mode du Txotx si répandue de nos jours ?

Lorsque notre grand anthropologue Joxemiel de Barandiaran recueillait les us et coutumes de notre pays avec son langage avant qu'ils ne se perdent, il notait : « Dans certaines maisons on fabrique aussi du cidre. Son nom est sagar-ano. Dans un grand pétrin de bois on écrase les pommes en les tapant à l'aide de masses de bois. Ensuite elles sont pressées (tinkatu) dans une machine appropriée. On met le jus ainsi obtenu dans une barrique où il fermente ». Les moines prémontrés en produisaient à Urdax pour l'exporter par bateau depuis le port d'Ascain vers Saint-Jean-de-Luz (avec l'acier fabriqué dans leur forge). Et à Bayonne, les premiers livres de compte de la pépinière Maymou indiquent la vente au Pays Basque de pommiers à cidre de Normandie et du Centre de la France... Et à l'ombre du château d'Abbadia, le verger –

SHARES

qui est une antenne du conservatoire végétal régional d'Aquitaine basé à Montesquieu (Lot-et-Garonne)

Produit des pommiers autochtones du Pays Basque.

Le « sagarno » ou cidre, c'est la boisson populaire et festive par excellence au Pays Basque : la récolte des pommes, en général, des variétés locales, s'est échelonnée tout l'automne. Les assemblages ne se feront qu'au printemps pour donner du cidre, costaud et fruité. Et en janvier, le rituel est immuable : on célèbre dans les cidreries le "txotx", la première dégustation de la cuvée de l'année. A la cidrerie, comme de coutume, chacun va se servir au tonneau (Kupela en basque) pour la dégustation.

Manex Barace et Alexandre de La Cerda

Commentaires

 Réagir