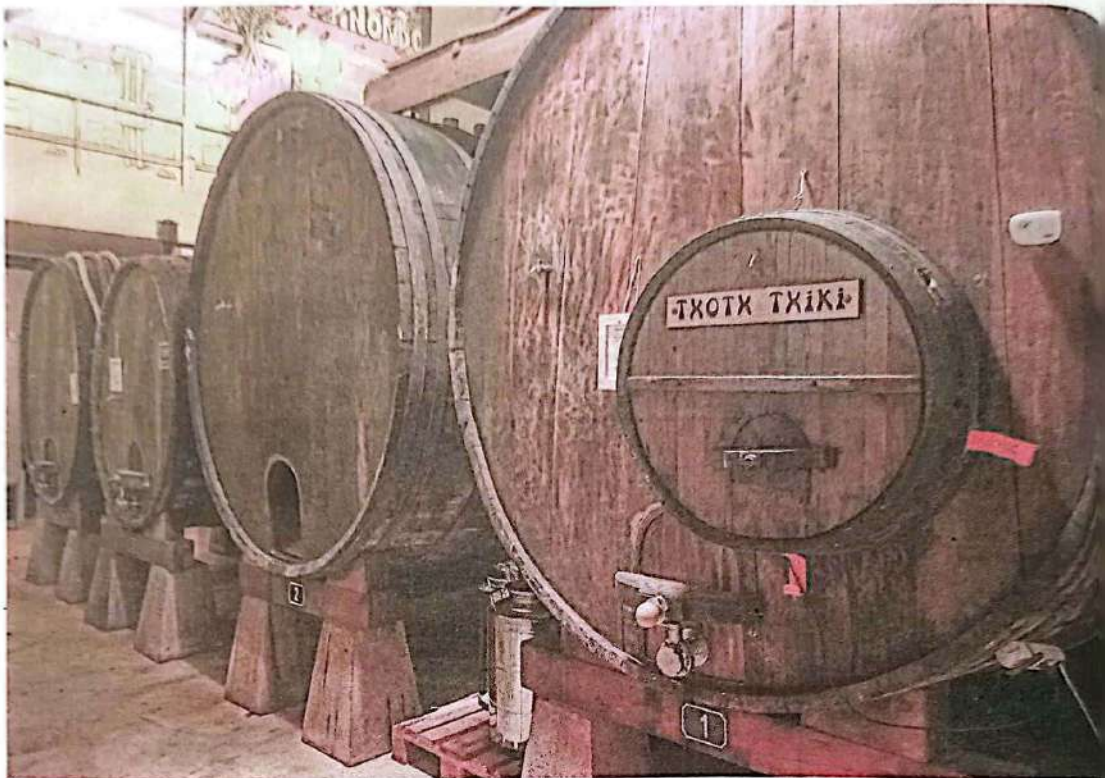


La tradition du txotx se fait (encore) attendre

À Ascain, la cidrerie Txopinondo rouvrira ses portes et ses barriques le 5 février. Il faudra néanmoins patienter jusqu'au 16 février pour déguster comme il se doit le sagarno nouveau, ou cidre basque

La tradition du txotx qui trinque avec le Covid. Un comble. C'est pourtant une réalité pour le deuxième hiver consécutif. Que les amateurs se rassurent, le sagarno nouveau, ou cidre basque, va bel et bien couler des kupelas de part et d'autre de la frontière. Plus qu'une histoire de jour...

Confirmation est apportée à la cidrerie Txopinondo d'Ascain, où les grandes barriques en bois abritent déjà le vin de pomme qui fait la réputation du Pays basque. Le restaurant de Dominic Lagadec rouvrira ses portes le 5 février. Mais il faudra attendre le 16 pour pouvoir consommer debout, avec les copains, dans les règles de l'art. « Dans un premier temps, seule une personne par table sera autorisée à se lever pour aller chercher une bouteille », explique l'expert d'Ascain. Un assouplissement des contraintes sanitaires en vigueur a toutefois été annoncé par le Premier ministre. Et à l'inverse de l'hiver dernier, les retrouvailles autour des tonneaux pourront bien être célébrées.



À l'inverse de l'hiver dernier, les retrouvailles autour des tonneaux pourront bien être célébrées. LEA COURTIAL

Moments de partage

Dominic Lagadec sait qu'il n'est pas le seul à l'attendre : « Les gens veulent retrouver ces moments de partage. Ils ont bu du cidre chez eux, mais ils veulent le déguster dans une ambiance conviviale. » Si le txotx a manqué durant ces deux années de crise sanitaire, le bilan tiré par Dominic Lagadec de cette période troublée n'est pas si mauvais. Conséquence des changements d'habitude, l'entrepreneur a vendu trois fois plus de bouteilles de cidre en grande surface au cours de l'année 2021. Les ventes en boutique ont également apporté satisfaction tout l'été et jusqu'à novembre, confie-t-il depuis le chai azkaindar.

Interrogé sur le millésime de l'année 2021, Dominic Lagadec évoque « une année historique », avec énormément de va-

riétés différentes à récolter. Prudent, ce dernier a tablé néanmoins sur une production inférieure à celle des années d'avant-covid, soit 45 000 litres au lieu des 60 000 habituels. De la quantité à la

« Plus la chute est longue, plus le choc est fort, ce qui oblige le gaz à sortir »

qualité, le grand connaisseur parle avec passion d'un sagarno qui sera « plus léger en alcool », en raison de pommes moins chargées en sucre. Mais encore faudra-t-il savoir comment bien le déguster, prévient-il.

À quelques jours des retrouvailles au pied des kupelas, le cidrologue se plaît à rappeler

que le terme « txotx » renvoie d'abord au cri d'appel pour annoncer l'arrivée du sagarno. Il signifie aussi, bien sûr, le jet qui coule de la barrique. C'est enfin le nom que porte le petit morceau de bois qui ferme la kupe-la. « Dans les années 1960, pour éviter le gaspillage, on servait le cidre à la cannelle, par le bas de la barrique », poursuit-il. Le jet s'écoule maintenant par le haut, une méthode démocratisée autour de Saint-Sébastien. « C'est dû à la société de consommation. C'est plus ludique », enchaîne le passionné.

Technique bien particulière
Se servir par le haut de la kupe-la présente aussi des avantages. Durant la fermentation, d'octobre à décembre, le cidre basque va, en effet, générer du gaz. Et pour avoir en bouche « l'ambiance gazeuse » recherchée, il faut que le jet prenne

IDEM DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA BIDASSOA

Même attente en Navarre et en Guipuzkoa, où il est toujours impossible de boire et manger debout dans les bars et restaurants. « Si la situation sanitaire s'améliore, les visiteurs pourront faire le txotx masqué en gardant leur distance. Pour le moment, on apporte directement les bouteilles de cidre de chaque barrique à table, avec les infor-

de la vitesse. « Plus la chute est longue, plus le choc est fort, ce qui oblige le gaz à sortir », déroule-t-il en invitant à tenter l'expérience. « Les plus avantageés sont les petits aux bras longs », s'en amuse-t-il.

Il faut ensuite attendre environ huit secondes avant de commencer à remonter légèrement son verre, pour annoncer au suivant que c'est à son tour, et qu'il faut donc le re-

lations nécessaires pour la dégustation », précise-t-on à la cidrerie Zapiain, dans le berceau basque d'Astigarraga, où le gouvernement espagnol a annoncé, ce jeudi 27 janvier, le maintien des restrictions actuelles jusqu'au 14 février. On espère que la tradition du txotx pourra être relancée en suivant.

layer. Une technique bien particulière qu'il sera possible de découvrir ou de redécouvrir d'ici quelques jours. Les clients de Txopinondo auront le choix entre le sagarno nouveau, une spécialité maison mélangeant un assemblage de pommes de 2004 à aujourd'hui. La promesse d'un aperçu plus puissant, idéal pour accompagner une côte de bo.

Julien Laurenceau

EMF. CARAYOL
BIARRITZ ENCHÈRES



VENTE SAINT-VALENTIN ACCESSOIRES DE LUXE

JEUDI 3 FEVRIER | 14H30

Au 6 allée de l'aéropostale à Biarritz
et en live sur Drouot et Interencheres

