



Euskal Herriko salgaiak
besterik ez duen denda?

Sartu ikustera!

NONBAIT

euskal produktuen sareko denda .COM

- [Accueil](#) [Venir](#) [\(Re\)Découvrir](#) [Bouger](#) [Manger](#) [Vie pratique](#)

• [Se connecter](#)

Username or email

Password

▪ [Sign In](#) Sign In

▪ [Annuler](#)

- [Accueil /](#)
- [Actualités du Weekend](#)

On mange en cidrerie. Txotx!

- Du 22 février Au 28 mars 2012



Amateurs exclusifs de canapés moelleux, lounge music et ambiance so chic, passez votre chemin. L'univers des cidreries, c'est autre chose... Une expérience conviviale autour de produits locaux exceptionnels dans un cadre le plus souvent rustique et sans chichis.

Nous allons bien sûr vous donner nos bonnes adresses... mais avant, petit rappel de ce que sont les cidreries.

L'HISTOIRE DES CIDRERIES BASQUES

Retour aux sources de l'histoire, direction Astigarraga, près de San Sebastian. Le coeur vivant de la production du cidre au pays basque, depuis le 16ème siècle.

Il existe de nombreuses cidreries au pays basque, mais c'est dans ce coin de Gipuzkoa que la tradition des producteurs de ce cidre si particulier est toujours restée vivace, même quand dans les années 60 la consommation de ce breuvage avait quasi disparu.

D'ailleurs, pourquoi cette tradition des cidreries qui, non contentes de produire du cidre, proposent aussi le couvert, midi et soir, selon un menu quasi immuable? C'est simple : au début du siècle dernier, les négociants qui venaient goûter et choisir le cidre emmenaient leur casse-croûte, faute de restauration. Hors, les cidreries avaient tout sous la main : de la morue séchée stockée dans les greniers avec les pommes; des boeufs et des brebis dans les étables, des noyers et des cognafiers dans le jardin, des poules dans la cour... C'est ainsi que les cidreries pionnières ont eu l'idée de proposer, à la saison du cidre (janvier à avril, lorsque la fermentation de la récolte de l'automne est terminée) un menu issu de tous les produits de la ferme. Ce menu se retrouve peu ou prou dans toutes les cidreries aujourd'hui : omelette à la morue, puis dés de morue frite, txuleta grillée au feu de bois, fromage de brebis et pâte de coing, enfin quelques noix en guise de dessert. Cette restauration "à la dure", que les négociants prenaient le plus souvent debout, dans des chais non chauffés, partageant le même plat, est restée intacte et a finalement charmé le plus grand nombre.

Aujourd'hui c'est à la fois une tradition chère aux basques et une attraction touristique (certaines cidreries sont désormais ouvertes à la restauration toute l'année et accueillent leur lot d'autobus chaque jour en saison...)



TXOTX!

Tous les amateurs de cidre basque connaissent cette injonction, créée par le *Sagardoegile* (le producteur de cidre) et qui sonne l'heure de la dégustation du cidre à même les immenses tonneaux (*Kupelas*) du chai, qui en général ne sont qu'à quelques mètres des tablées. Txotx en basque désigne un petit bout de bois pointu, celui-là même qui bouche un trou en hauteur dans le tonneau, permettant de faire jaillir le cidre (*Sagardo*) et de le récupérer en inclinant son verre près du sol, quasiment à l'horizontale et en remontant jusqu'à la source. Ce geste permet une oxygénation optimale du cidre, la libération du *Txinparta*, le gaz carbonique naturellement présent dans le cidre, et le développement des arômes. La tradition du txotx est finalement assez récente mais elle est aujourd'hui incontournable en cidrerie.

Que nos lecteurs français se le disent : IL NE FAUT PAS REMPLIR SON VERRE! Nos amis espagnols repèrent toujours les novices français à cette mauvaise habitude de vouloir remplir son verre dès le premier txotx en tassant au passage tous les arômes et en se privant du réel plaisir du txotx. Car en réalité la beauté de cette tradition tient dans la multiplication des dégustations, puisque le cidre a un goût différent dans chaque *kupela*. Donc mieux vaut plusieurs petits txotx (un fond de verre suffit) à un grand txotx. A bon entendeur...

LABELS et CIDRERIES

Il existe plusieurs labels permettant de s'y retrouver quelque peu dans la production cidrière basque. L'EUSKO LABEL désigne les cidres faits exclusivement à partir de pommes du pays basque (en effet, même si les dernières décennies ont vu un retour massif des pommeraies, la production de pommes locales est insuffisante pour fournir toutes les cidreries). Le label EDICION GOURMET vous garantit l'utilisation des meilleures pommes. Quant au label GORENAK, créé par treize cidreries basques, il garantit à la fois une qualité supérieure et la priorité donnée aux pommes locales. Enfin sachez que chaque cidrerie a son style de cidre, influencé notamment par le choix des variétés de pommes. Certaines maisons produisent un cidre plus acide, d'autres plus doux... à vous de chercher le cidre qui vous convient le mieux!



LES BONNES ADRESSES

Oui, nous y voilà enfin. Nous n'avons en aucun cas la prétention de vous donner un hit parade des meilleures cidreries du pays basque (il y en a une bonne centaine à tester...). Mais nous pouvons néanmoins vous donner quelques très bonnes adresses où vous vivrez réellement l'expérience des cidreries dans leur authenticité.

Petritegi

Autant être honnête, cette cidrerie est la plus commerciale de celles dont nous avons choisi de vous parler. On y mange

assis, alors que la tradition veut plutôt qu'on mange debout, non pas pour torturer les convives mais pour favoriser la convivialité. Elle accueille les groupes (donc les autobus) et ouvre toute l'année et non seulement pendant la saison du cidre. Mais on y mange bien, et c'est une bonne adresse pour découvrir la tradition sans se dépayser totalement. Un premier pas pour les plus frileux en somme.

Tél: 943 457 188 - 943 472 208

Fax: 943 452 469

Adresse : Petritegi Bidea 20115 - ASTIGARRAGA

<http://www.petritegi.com/fr.html>



Garziategi

Changement d'ambiance. Ici vous êtes dans une petite cidrerie très traditionnelle, on n'y parle que le basque et l'espagnol alors si vous n'êtes pas prêts à l'immersion totale, oubliez cette adresse! Mais l'authenticité est au rendez-vous. Le cidre Gartziategi bénéficie par ailleurs du label de qualité Gorenak (cf infra).

Tél: 943469674

Fax: 943473883

Adresse: Martutene Pasealekua, 139. Astigarraga.

<http://www.gartziategi.com>



Mina

Encore une adresse de tradition, perchée au sommet d'une colline, mais avec une pointe d'originalité qui fait sa réputation puisqu'on y propose une variante du menu traditionnel: la morue en salsa verde, avec pommes de terre et oeufs durs. A tester!

Tél: 943555220

Fax: 943555220

Adresse: Txoritokieta bidea, 50. Astigarraga



Zapiain

Notre coup de coeur. L'alliance parfaite de la tradition et de la modernité. La salle, très conviviale, est bondée en permanence (d'ailleurs pour un dîner en fin de semaine, nous vous conseillons de réserver un bon mois avant!). On y mange aussi debout, et tout y est excellent et bien présenté (mention spéciale pour la morue).

Si vous ne devez en retenir qu'une, retenez celle-là!

Tél: 943330033

Fax: 943555657

Adresse: Kale Nagusia, 96. Astigarraga



D'autres adresses à retenir

Si vous êtes carnassiers dans l'âme, sachez qu' [Alorrenea](#) est très réputée pour la qualité de sa viande, de même que [Gurutzeta](#) qui propose du boeuf de Kobe, mmm.... Chez [Bereziartua](#), vous pouvez amener votre propre Xuleta qui sera cuite selon vos goûts au feu de bois. Les amateurs de poisson favoriseront plutôt Astarbe.

CONSEILS PRATIQUES

- Repérez bien les lieux sur une carte avant de venir ou mieux, munissez-vous d'un GPS. Les cidreries ne sont pas les endroits les mieux indiqués d'Espagne.
- Couvrez-vous! La saison des cidreries dure de janvier à avril. Les tables n'étant jamais loin des tonneaux, il y fait souvent frais. Habillez-vous donc chaudement et mettez de bonnes chaussures (les filles oubliez les stilettos et tablez plutôt sur les chaussures plates à semelle épaisse. Vous nous remercieriez après!)
- Ne cherchez pas les assiettes, dans les vrais cidreries, tout le monde se sert dans le plat. On vous l'a dit, la priorité c'est la convivialité!
- Ne cherchez pas le menu végétarien ou le menu enfant dans les cidreries traditionnelles. Ici on est là pour manger le menu cidrerie.
- N'ayez pas peur du Txotx. Suivez les convives et faites comme eux. Passée la peur de laisser couler le cidre par terre si l'on n'est pas assez rapide pour mettre son verre à l'endroit stratégique, vous verrez que le geste est facile et très ludique.
- Laissez-vous guider. Vous ne parlez ni basque ni espagnol? Il y a des chances pour que vos interlocuteurs, eux, ne parlent pas français. Pas de panique, l'avantage du menu unique c'est que vous n'aurez pas à discuter longtemps sur le choix des plats. S'il y a un mot à retenir, vous l'aurez compris, c'est... "TXOTX!"
- Pour dîner le week-end dans certaines cidreries il faut réserver longtemps à l'avance alors ne vous laissez pas surprendre!

POUR ALLER PLUS LOIN

Allez donc faire un tour à la maison du cidre, SAGARDOETXEA, à Astigarraga. Vous y découvrirez tout de l'histoire et des spécificités du cidre, et pourrez acheter les produits de l'association Sagardun, qui regroupe 14 cidreries (dont une des rares cidreries du côté français, Txopinondo). Cidre, jus de pomme, Patxaka (cousin aux pommes sauvages du Patxaran) et même Sagardoz (équivalent basque du Calvados). On vous y initiera même aux subtilités du Txotx, travaux pratiques à l'appui. Une bonne adresse à visiter avant votre première cidrerie!

Nous vous conseillons par ailleurs leur site web, notamment [le moteur de recherche des cidreries](#). Il n'est malheureusement qu'en espagnol mais vous permet de trouver les cidreries en fonction de leur localisation, leurs périodes d'ouverture, leurs spécificités. Vous pouvez même y faire vos demandes de réservation.

Tél: 0034943550575

Fax: 0034943550575

Adresse: Kale Nagusia 48 20115 Astigarraga

<http://www.sagardoetxea.com>



REMERCIEMENTS

Merci à toute l'équipe de Sagarotxea pour leur aide précieuse, et merci en particulier à Ainize pour nous avoir consacré autant de temps. Txotx!



Afficher [Les cidreries d'Astigarraga](#) sur une carte plus grande

0

Ajouter un commentaire

[S'identifier](#)



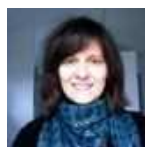
Tapez votre commentaire ici.

Afficher 0 commentaires

Tri: les plus anciens d'abord

M [S'abonner par courrier électronique](#) S [RSS](#)

Auteur



Audrey Caulonque

[contacter par email](#)

Restaurants

[Basque ou exotique, étoilé ou petit troquet, découvrez nos meilleures adresses](#)

Les bonnes adresses

[Découvrez notre annuaire des entreprises du Pays basque](#)

Newsletters

Prénom Nom Email Catégories

- Newsletter mensuelle
- Newsletter touristique

[Inscription](#)

Facebook

paysbasque.net sur Facebook

865 personnes aiment paysbasque.net.



Edouard



Olivia



Xtef



Anabelle



Isabelle



Gauthier



Mimi



Marcelo

Créer votre email @paysbasque.net

Ce service de messagerie électronique gratuit vous offre 2Go d'espace de stockage et jusqu'à 10Mo de pièce jointe.

[Créer mon compte email](#) [Accéder à mon compte](#)

Qui sommes-nous ?

Depuis 2007, notre équipe gère avec amour paysbasque.net.

Loisirs, culture et tourisme sont au programme pour ce site à vocation familiale qui se décline aussi en un magazine bimestriel gratuit, disponible dans plus de 500 points de distribution au Pays-basque.



[Xipirons](#)

conception du site, contenu



[Caméléon Communication](#)

magazine gratuit, régie pub

Être rappelé ?

Faire passer une information, une connaissance ou une émotion. Vous souhaitez étudier avec nous l'offre adaptée à vos besoins en communication ? Laissez-nous vos coordonnées, nous nous engageons à vous contacter le jour même.

Votre nom Numéro de téléphone [Être rappelé](#)

Vous pouvez aussi nous contactez au 0954093825 ou contact_at_paysbasque.net

Mis à flot par [Xipirons](#)