

MÂLE ET BASQUE (ET UN PEU BRETON)

Savez-vous txoxter ?!

GRAND ANGLE

PAR AURÉLIEN CULAT, 23 JANVIER 2019

C'est un rituel immémorial, aussi vieux que le pays dont il est un emblème. Bienvenue dans le chai Txopinondo pour boire le vin de nomme hasque à même la cuve

de pomme basque à même la cuve.



La cidrerie Txopinondo accueille des cars entiers de touristes pour faire découvrir une rareté de ce côté du Pays basque : le rituel du txotx. ©Clémence Fernet

Tchotche ! Alors que le cri traverse la salle et survole les tables, une dizaine de convives se lève, le verre à la main. Ils se dirigent droit vers la salle adjacente d'où est partie l'invitation et où les accueille une douce odeur de bois, de pommes et de fermentation.

LA RUCHE QUI DIT OUI !



OFFREZ-VOUS LE MEILLEUR DES PRODUITS FERMISERS

Découvrir

Dominique Lagadec les attend, campé devant une barrique de 2500 litres. *Vous allez former deux files : les droitiers qui tirent à gauche et les gauchers qui tirent à droite, commence-t-il. Les centristes doivent faire un choix !* Au milieu des rires, chacun s'exécute et prend sa place, impatient de reproduire un geste ancestral. C'est la spécialité de la cidrerie Txopinondo, à Ascain, près de Saint-Jean-de-Luz : la dégustation à même la cuve.



À la manœuvre, Dominique Lagadec. Le robinet en inox a remplacé le traditionnel trou dans la cuve. ©Clémence Fernet

La brindille qui décoiffe

Originellement, la boisson jaillissait d'un petit trou à hauteur d'homme, bouché par un morceau de bois (c'est lui, le *txotx* – prononcez « tchotche », la brindille en basque). Aujourd'hui, on se contente d'un petit robinet, bien plus pratique. Mais l'effort est le même : il s'agit d'attraper, avec son verre, la boisson projetée à plus d'un mètre devant la cuve. *Si vous avez le cul à Saint-Jean-de-Luz et la tête à Cap-Breton ça va pas aller*, continue de cabotiner le maître des lieux. *Le suivant qui était attentif à votre calfatage prend la suite. Et vous, vous buvez d'un trait, sans discuter.* Banco, le ballet se met en place.

Je vous préviens, c'est une boisson acidulée qui décoiffe, tient à préciser Dominique au moment fatidique. *Ce n'est pas du cidre qu'on sert avec des*

crêpes et des Bigoudènes. Pas du cidre ? Les Basques ne font vraiment rien comme les autres. Ce sont pourtant eux qui auraient appris aux marins normands et bretons à presser les pommes pour les faire fermenter, et l'on a retrouvé des textes réglementant la fabrication de cette boisson au Pays basque il y a presque mille ans ! Mais le sagarno (littéralement « vin de pomme ») est entièrement fermenté. Pas de sucres résiduels, pas de bulle et une acidité à tirer les larmes qui lui interdit même le titre légal de « cidre » en France : on est là dans la pure expression du terroir, un truc qu'aucun autre peuple ne se résoudrait à boire tous les jours.



La rencontre fracassante du sagarno avec le fond du verre permet de faire brièvement mousser le vin de pomme. ©Clémence Fernet

Effervescence et côte de bœuf

Les Basques, eux, en boivent 12 millions de litres par an ! Principalement en Espagne, où le sagarno est plus prisé que du côté français, et où le

rituel du txotx est commun. Traditionnellement, il permettait de goûter le sagarno de l'année à la fin de sa fermentation, dès mi-janvier. Aujourd'hui, personne ne penserait à le boire autrement. *Le sagarno nécessite d'être tiré comme ça*, explique Dominique. *Pour profiter de la quintessence de cette boisson plate, on va se débrouiller pour que le gaz résiduel sorte de la boisson, en la frappant dans le fond du verre. C'est exactement ce que l'on trouve dans une cascade. Et ça libère les arômes.* Passé ce bref moment d'effervescence, on souhaite bonne chance au téméraire qui voudrait siroter le sagarno. D'ailleurs, à table, on boit du vin, du jus, tout sauf du sagarno.

Sur les douze grandes tablées qui remplissent la partie restaurant, décorée en auberge rustique, on trouve les incontournables *pinxos*, et la *txuleta*, côte de bœuf grillée à la braise accompagnée de frites et de *piquillos*. Les portions sont larges mais le choix est mince. Ici, on vient manger et boire la tradition. Si la pratique du txotx est immémoriale, celle du repas qui l'accompagne a été fixée dans les années 1960, et la cidrerie Txopinondo est l'une des seules à proposer cette expérience en France. *On est venus de Cap-Breton*, explique Maïté, attablée avec une cinquantaine de seniors descendus du même bus. *On est déjà venus avec mon mari, on connaît le txotx, on a même eu des félicitations parce qu'on a bien remonté le verre !*

Trois doigts sur la basquitude

Txotx ! Il faut y retourner. Le sagarno est à volonté, et Dominique ne se prive pas de rappeler les curieux à intervalles réguliers. Pour les moins résistants et pour les enfants (la boisson fait environ 6 degrés d'alcool), un dispositif a été aménagé avec une bouteille de jus de pomme et une petite pompe maison. On a reproduit le txotx avec un moteur de lave-glace de Peugeot 308 ! s'amuse Dominique. Au deuxième service, on rentre dans le détail, on devient semi-professionnel : Vous cherchez à détruire la

boisson en plaçant le verre de guingois, explique le patron. Et il faut garder trois doigts sur le verre pour qu'il tintinnabule. Chaque verre a un son différent, c'est une mélodie intéressante pour les txotxteurs.

On en rigole, mais on tend l'oreille quand même, au cas où. Pas trop longtemps cependant : *En huit secondes vous aurez un fond, la quantité requise, vous remontez alors et le suivant prend la suite, poursuit Dominique. Tout temps d'attente fait partir le gaz, alors vous ne trinquez pas, vous buvez. Trinquier, c'est une tradition française. Il n'y a pas de risque qu'on l'oublie : ici, on est d'abord au Pays basque, et au cœur de ce qui fait son identité. Les cidreries sont plus anciennes que tout le reste, que tout ce qu'on croit faire la basquitude, assure notre hôte.*

Txotx en solo. Distance, inclinaison du verre, la technique est au point. ©Clémence Fernet

Basque d'importation

Évidemment, ce chantre de la « basquitude » est d'origine... bretonne. Mais que vaut le droit du sol face à cinquante-trois ans de passion ? *Je suis sur le territoire basque depuis plus longtemps que ceux qui y sont nés après mon arrivée*, glisse-t-il malicieusement. Depuis celle-ci, enfant, à Bayonne, Dominique a eu plusieurs vies : fermier en montagne avec ses

brebis et ses potimarrons, ingénieur informaticien, directeur d'entreprise de BTP côté espagnol... La gestion de la cidrerie, son dernier défi professionnel, témoigne de ce côté touche-à-tout, entre sens des affaires et amour du pays. La communication est bien huilée, la tradition est habilement mise en scène et la boutique propose toutes les variations possibles de la pomme basque. *On fabrique des jus monovariétal avec des pommes locales : txalaka, goikoetyea, mozolva, urten txiki...* Dans les rayons se côtoient le panaché de sagarno et de limonade aromatisé au citron, l'eau de vie de sagarno, de la liqueur de pomme sauvage à l'anis, du ratafia de pomme, des conserves de thon au sagarno, du chocolat aux chips de pommes...

Mais avant de repartir les sacs pleins, au moment du dessert, les convives ont droit à un solo de gaïta asturiana, sorte de cornemuse locale dont le son aigu emplît tout l'espace, coupe toute conversation. Instant de recueillement. À peine reposé l'instrument sous les vivats de la foule, Dominique se dirige droit vers le chai et lance un *txotx* sonore. Il va encore falloir y retourner.

Breton de naissance, Dominique claironne son amour du Pays basque. ©Clémence Fernet

GRAND ANGLE

Commenter 

Partager 

UN COMMENTAIRE

OFFREZ-VOUS LE MEILLEUR

DE OUI! MAGAZINE (ÉDITION 2018)

128 PAGES POUR NE PLUS MÂCHER
LES YEUX FERMÉS



Commander

RECEVOIR LE MAGAZINE

Entrez votre adresse email

Envoyer

1 newsletter par semaine.

No pubs, Pas de partage de donnée personnelle

OUI! MAGAZINE N°136

DU 24 AU 30 JANVIER 2019

CUEILLETTE DE
JANVIER

**Bouquets
glanés**

**TRUCS ET
ASTUCES**

TROP LA PÊCHE

Galettes aux doux flocons d'avoine

LÉGUMOLOGIE

C'EST SI FACILE QUAND ON VOUS EXPLIQUE

Suprêmes d'oranges, levez-vous !

LE GESTE DE LA SEMAINE

SAPONIFICATION À FROID

Les Savonnés, bulles de sérénité

PHOTOS

AGRICULTURE POÉTIQUE

La ferme de Bacotte, tout un poème

GRAND ANGLE

@RUCHEQUIDITOU

LES ARTICLES LES PLUS CONSULTÉS

EXPLICATIONS ET RECETTE

1 **LE KÉFIR, BOISSON MIRACLE (ET PRESQUE GRATUITE)**

LU VU BU

2 **100 JOURS SANS SUPERMARCHÉ ET SANS DOULEUR**

ARTICLE GARANTI 0 GREENWASHING

3 **LESSIVE-MAISON AU LIERRE ET BIEN PLUS ENCORE...**

PRÊTS POUR LA CRUSINE ?

4 **JE FAIS MES LÉGUMES LACTO-FERMENTÉS CHEZ MOI**

BRICOLAGE DU DIMANCHE

5 **OISEAU RESTO, MODE D'EMPLOI POUR FABRIQUER UNE BELLE MANGEOIRE**

Grand angle

LA MONTAGNE, ÇA VOUS...

Le fabuleux destin du Beaufort, fromage alpin et résilient

IROULÉGUY, HERBES FOLLES ET FORTES TÊTES

Le vin basque revient à l'état de nature

LE CLOS DES SENS

Laurent Petit, grand chef locavore

Trucs et astuces

ANTI-GASPI ET TELLEMENT PLUS

Les pelures épicient l'assiette

LONGUE CONSERVATION

Anti-sèche séchage

APITHÉRAPIE À FLEUR DE POT

Astuces pour être au septième miel

Légumologie

RECETTES ICONOCLASTES

Pomme de terre, vaste sujet

RECETTES BOMBÉES

Fenouil, qu'est-ce qu'on va bien pouvoir faire avec ça ?

RECETTES ANTI SOIF

Concombre, que d'eau, que d'eau !

Photos/Vidéos/Radio

GRANDS PROJETS



LE LAIT DE POULE DE MAMIE YODA

VIDÉOS



GRANDMAS PROJECT

LE MARILLENKNÖDEL DE MAMÉ SUZANNE

VIDÉOS

Recettes

CARNAVAL SALÉ

Salade de chou rouge aux trois couleurs

TROP LA PÊCHE

Galettes aux doux flocons d'avoine

SUBLIMAGE DE CABBAGE

Feuilles de chou farcies tellement jolies

Le geste de la semaine

PATIENCE PATIENCE

Mission vinaigre maison

C'EST SI FACILE QUAND ON VOUS EXPLIQUE

Suprêmes d'oranges, levez-vous !

SAVOIR FAIRE TRÈS 2019

Écalage sans ratage

Idées

CONFESSIONS DE NÉOPAYSANNES

Princesses Nima

SLOW DEVANT !

Envie de ralentir ? Traversez la France à pied !

VIVE LES FEMMES !

La belle histoire de la bière, des brasseuses et des sorcières

À lire dans votre région

— Belgique

— Suisse

Auvergne-Rhône-Alpes

Bourgogne-Franche-Comté

Bretagne

Centre-Val de Loire

Corse

Départements et régions d'Outre mer

Grand Est

Hauts-de-France

Ile-de-France

Normandie

Nouvelle Aquitaine

Occitanie

Région Sud