



La saison du Txotx est ouverte !

Le 16 Fév. 2018

**Au Pays basque, tout le monde sait ce que c'est : un bonheur, une fête, un régal. Une vraie cérémonie gustative et jubilatoire. En un mot, le txotx**

Rubriques : [Culture](#) + [Gastronomie](#) + [Pays Basque](#) +

**Pour les autres, partons à sa découverte. Le sens du mot, tout d'abord. Un txotx, en basque, désigne le petit bout de bois qui bouche l'orifice par lequel le cidre (le sagardoa) sort du tonneau (le kupela).**

D'où le nom donné aux dîners donnés dans les cidreries, où chacun fait la queue pour remplir son verre, en essayant d'attraper le jet et de faire le moins de dégâts possibles.

Une tradition qui nous vient des pêcheurs de Saint-Sébastien qui se rassemblaient autour d'un repas plantureux quand les conditions climatiques les empêchaient de prendre la mer.



Depuis, le txotx est devenu une institution, qui débute à Astigarraga, au Guipúzcoa. De janvier à mi-mai, les initiés (et les autres) se régaleront d'un menu immuable et roboratif, omelette à la morue, côte de bœuf (chuleta) grillée à la braise, ou merlu grillé, fromage de brebis, noix et pâte de coing (membrillo).

Et évitez de demander un verre de vin ou un soda, si vous ne voulez pas vous faire jeter dehors. Car c'est le cidre nouveau (à environ 6°, attention aux gendarmes, ertzantza ou gardes civils à la sortie) qui trône ici en majesté, recueilli par les présents aux cris de « Txotx ! » ou « Mojón ! (ça mouille !).

On oublie l'essentiel : l'ambiance. Joyeuse, bon enfant, parfois dans un resto traditionnel, parfois dans un méchant entrepôt ; à chaque cri de ralliement de « Txotx ! », tout le monde se lève et se précipite vers le tonneau avant de s'en retourner vers son plat.

D'ailleurs, rien que d'en parler... on y va immédiatement. Vous nous rejoignez ?



Publicité

**DS 7 CROSSBACK**

De l'audace naît l'excellence

DEMANDEZ UN ESSAI

DS STORE PAU  
5 rue Benjamin Franklin - LESCAR  
Tél. 05 59 02 75 18 - Facebook

