

GRAND ANGLE

Table en vue : La Cidrerie luzienne

En juin, une toute première cidrerie a vu le jour à Saint-Jean-de-Luz. Des plus authentiques, l'adresse située à un jet de pelote du Jaï Alai promet de belles tablées. À découvrir en petit comité ou à 100 !

Envie de faire bombance dans une cidrerie ? Bonne nouvelle pour les Luziens, il suffit de se rendre au Jaï Alai sur l'avenue André-Ithurralde. Quant aux autres, voici l'occasion d'une virée conviviale dans l'ancienne cité corsaire. Précisons que c'est la toute première cidrerie de la ville et que la Mairie, propriétaire des murs, a soutenu le projet.

Menu Cidrerie

Naturellement, ici, le Menu Cidrerie (35 euros) est roi. Ce qu'il comprend ? Une omelette à la morue ou aux cèpes, un pavé de morue avec une compotée de poivrons cornes de bœuf et de piquillos, une côte de bœuf avec frites ou salade, un merlu à l'espagnole accompagné d'un rizotto aux cèpes. En guise de dessert, du fromage de brebis de la maison Arraduy avec des noix et de la pâte de coin (membrillo). S'ajoute également un second menu Txotx (30 euros) à peine moins copieux. Que les petits estomacs se rassurent, ils pourront piocher sur la carte une salade, un feuilleté de ris de veau aux girolles. Entre autres. Les végétariens ne sont pas en reste avec des pastilla et bruschetta de légumes...

Bœuf de race à viande

Un mot sur la côte de bœuf. D'origine écossaise, de race à viande, et non laitière, elle est portée à maturation sur place de dix à douze jours. D'où sa tendresse exceptionnelle et son goût persillé. Le must : la cuisson effectuée sur un barbecue argentin agrémenté de pierres de lave.

Cidre Eztigar

Côté breuvage, c'est le cidre de Eztigar qui jaillit des tonneaux. A volonté ! Le choix s'est porté sur cette étiquette qui soutient un ambitieux programme de replantation de variétés locales de pommiers.

Aux commandes des fourneaux, le jeune chef Paul Etchecopar compose également - le midi - des plats traditionnels revisités avec une pointe d'originalité. Vous pouvez ainsi commander un éclair au chorizo ; des gambas en croûte de pain d'épices avec une purée de carotte au miel et au cumin ; ou encore un opéra réinterprété avec de la confiture de cerise noire. Compter 11 euros le plat du jour, 14 euros pour la formule entrée-plat, puis 18 euros pour le trio entrée-plat-dessert.



Si l'adresse célèbre le cidre, elle n'en propose pas moins une belle sélection de vins, fruit d'un travail avec le caviste luzien Sébastien Juanicotena - spécialiste en vins espagnols. Rioja Lopez de Haro, Vega Sicilien Valbuena 2010, Croix De Pomerus Lalande-de-Pomerol, il y en a pour tous les palais et tous les porte-monnaies.

Authentique txotx

Le très beau décor, lui, mélange de minéral et de végétal, a été confié à l'architecte Miguel Montouro, à Ciboure. Qu'on le décrive : de robustes piliers de pierres de taille. De grandes tables en bois rehaussées des sets de table noir et blanc de la marque locale Tokiko (vendue sur place) qui a imaginé le plan de Saint-Jean-de-Luz avec un brin de fantaisie. Surtout, on est séduit par la multitude de briquettes de bois blond qui donnent l'impression de festoyer

sous un pommier. En point d'orgue, se trouve un authentique txotx où sont entreposés des tonneaux pour se servir en cidre. Un conseil : c'est n'est pas la peine de remplir son verre, au risque de casser les arômes du breuvage. De plus, c'est à ce détail que l'on repère les novices.

Contact

La Cidrerie luzienne
avenue André-Ithurralde
64500 St-Jean-de-Luz
09 54 69 50 91
Facebook : La Cidrerie luzienne
www.cidrierieluzienne.fr

Parking sur place. Terrasse pour les beaux jours. Soirées à thèmes annoncées sur Facebook. Chœurs basques certains week-ends. Prochainement : possibilité de payer en Eusko. Réservations pour les groupes (jusqu'à 120 personnes) Du mercredi au dimanche de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h.

Autres : Cidre Eztigar (www.cidre-eztigar.com) Objets de décoration Tokiko (www.tokiko.fr) Agence d'architecture Miguel Montouro à Ciboure (www.montouro-architecte.eu.com)

A vos agendas

Soirée côte de bœuf à volonté
ce jeudi 29 septembre.

Pensez à réserver !

Pour une personne (24 euros),
deux (47 euros)
ou trois personnes (67 euros).

