



1

© Photos: San Sebastián Turismo

# SAN SEBASTIÁN

## Tapas : une gigantesque gastronomie miniature



BIENVENUE À SAN SEBASTIÁN, CAPITALE DES TAPAS.  
AU MENU : FRUITS DE MER, POISSONS, SALAISONS ET FROMAGES LOCAUX.

Les tapas sont à la cuisine ce que le bonsaï est au jardinage. Dans les restaurants étoilés de la province de Guipuscoa comme dans la minuscule cuisine enfumée des bars de San Sebastián, les maîtres-queux de la miniature gastronomique rivalisent d'imagination pour inventer *tapas*, *raciones*, *pinchos* ou *bocadillos* d'exception comme en témoignent les diplômes fièrement affichés. Ici, entre Bidassoa et Adour, la cuisine basque unit la force des Pyrénées à la vigueur de l'océan Atlantique. Bergers, pêcheurs, éleveurs de porcs et

vignerons du territoire apportent les ingrédients d'une gastronomie de haut niveau dont on ignore curieusement l'origine. Seule certitude : le mot *tapas* signifie « couvercle ». Première supposition : une tranche de pain ou de jambon autrefois posée sur les pichets en Castille aurait servi à garder l'arôme du vin, à le protéger du sable, des mouches et de la poussière des chemins. Seconde hypothèse : Au XIII<sup>e</sup> siècle, le roi Alphonse X, dit le Sage, aurait ordonné qu'on serve à manger avec tout verre de vin. Les taverniers basques

ont inventé à la fois fast-food et self-service. L'important est que ces gourmandises salées rassemblent une harmonie de saveurs : jambon, chorizo, brochettes, croquettes de poisson, omelette de morue, *pastel de merluza* (colin), *bonito* (thon), calamars dans leur sauce d'encre noire. Sans parler des célèbres « *Gilda* » (d'après le film avec Rita Hayworth) qui marient piment vert doux, olive et anchois. Petit lexique : Les *raciones* se servent dans de mini-assiettes. Les *banderillas* ou *pinchos* (de *pinchar*, piquer, qui s'écrit *pintxos* en basque) sont de mini-bro-

chettes. Le *bocadillo* (sandwich) n'a rien à voir avec le sinistre jambon-beurre-cornichon des brasseries : le *bocadillo de lomo con pimientos* est un filet de porc et un demi-poivron poêlés, servis dans un pain croustillant. Ceux de l'échoppe de Narrika sont légendaires. Dans les bars traditionnels, ni tabourets, ni tables mais des comptoirs généreusement garnis de tapas et des jambons accrochés au plafond avec un petit parapluie à l'envers, pour éviter que la graisse ne coule sur les clients. Certains, plus modernes, s'équipent de chaises et tables, mais l'on reste loin de la

**1 Baie.** Nommée *Concha* (coquillage, déjà une évocation gourmande), la baie de San Sebastián est un décor magnifique – mais pas seulement : sur leurs petits navires, les artisans pêcheurs ramènent des prises ultra-fraîches au marché du port.

**2 Tapas.** Au premier coup d'œil, distinguez les tapas de tradition (pain, jambon, anchois, olives, thon, mayo...) et les créations contemporaines, esthétiques, servies dans des cuillères... Les tapas, une forme culinaire qui excite l'imagination.

**3 Tamborrada.** Le prochain affrontement sonore entre soldats et cuisiniers aura lieu le mercredi 20 janvier 2016. Plus de 5 000 enfants défilent aussi dans leur tamborada infantile. La fête débute le 19, réservez votre hôtel.

**4 Bars.** Sans doute la plus forte densité de comptoirs au monde... Plusieurs expressions qualifient ce mouvement permanent de groupes d'amis (appelés *cuadrillas*) d'un bar à l'autre : faire *la ronda* ou encore *chiquitear* (*chiquito* – *txikiteo* en basque – désigne un petit verre).

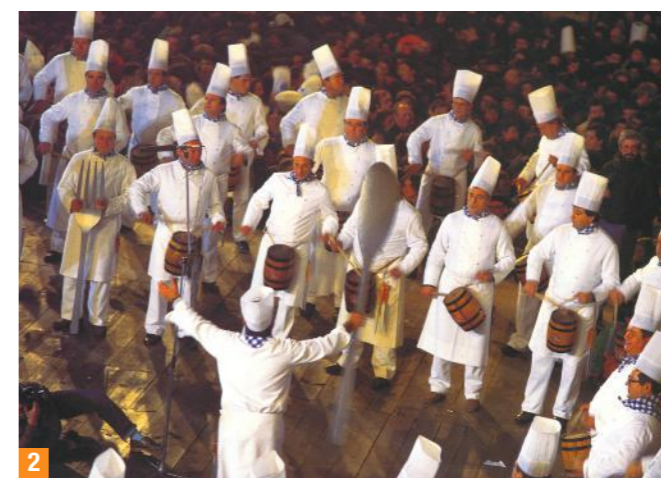
C'est la *Movida* version *Donostia* (le nom San Sebastián, en basque). Les tapas encouragent cette forme de repas.

culture lounge. Derrière le comptoir officient des serveurs habiles comme des jongleurs. Ils remplissent d'un coup de goulot huit verres de *vino tinto especial*. La bouteille de *txakoli* (vin blanc aussi sec que le muscadet) ou de cidre à bout de bras, ils éclaboussent un verre situé un mètre plus bas pour donner une boisson pleine d'écume, à la manière du thé à la menthe. Si vous commencez à voir le tavernier en double exemplaire, une seule explication : vous êtes au bar Tamboril, tenu par deux jumeaux moustachus et identiquement vêtus.

Pierrick Bourgault



3



2



4



5

**5 Sidreria.** Les cidreries ouvrent de janvier à mars. Le propriétaire crie « *majón !* » ou « *txobx !* » en perçant un tonneau, les convives accourent avec leur verre, se rangent en file indienne et attrapent le jet de cidre. À manger : morue au piment, omelette, viande grillée, fromage et pâte de coing.



### Culture culinaire

Une telle convergence de produits gastronomiques et de talents culinaires sur ce territoire n'est pas le fruit du hasard. Manger y demeure un acte éminemment social et culturel. À San Sebastián, plus d'une centaine de *Sociedades masculines* rassemblent des amis qui cuisinent ensemble ; depuis peu, elles ouvrent leurs portes au public féminin. Les *Cofradías*, confréries dédiées à la morue, au haricot, à l'anchois..., prêtent chaque année le serment solennel de servir – dans tous les sens du terme, et à toutes les sauces – leur aliment de dévotion.

Au Pays Basque, de nombreuses fêtes et agapes ponctuent les saisons. Les *Sociedades* organisent leur concours de cuisine et de création gastronomique, ainsi que la célèbre *Tamborada* : le 20 janvier, jour de la saint Sébastien, de 0 à 24 heures, des milliers d'hommes habillés en militaires napoléoniens ou en cuisiniers défilent en frappant respectivement sur des tambours et des tonneaux.