

25 000 pintxos avalés en deux heures et demie

GASTRONOMIE Le Pintxo eguna revient, la semaine prochaine, dans le centre-ville. Plus de peñas y participeront, plus de portions seront servies, du Petit au Grand Bayonne

THOMAS VILLEPREUX
t.villepreux@sudouest.fr

La sixième édition du Pintxo eguna permettra aux électeurs de prendre des forces, à la veille du deuxième tour de la présidentielle... À moins qu'elle ne les contraigne à rejoindre les bureaux de vote un peu plus tard que prévu, pour cause de grasse matinée. Transpercées d'une pique et souvent confondues avec les tapas (1), ces savoureuses portions devraient à nouveau attirer les gourmets, samedi 6 mai, dans le centre-ville de Bayonne.

Il faut dire que les organisateurs de Zirtzilak constatent un engouement toujours plus grand. « L'an passé, nous avons battu tous les records, confie son président Owen Lagadec. En 42 minutes, il ne restait plus rien dans une des peñas de la rue des Basques. » Ce, malgré une trentaine d'associations participantes, contre 18 lors de la première édition. « Cette année, nous en accueillons trois de plus, reprend Owen Lagadec. Elles ne seront pas de trop. » Priées de limiter leur production à 500 pintxos chacune, mais généralement plus généreuses (2), ces 33 peñas devraient ainsi servir près de 25 000 portions.

D'une rive à l'autre

La manifestation n'étant pas vouée à rivaliser avec la Foire au jambon, et encore moins avec les Fêtes, les rideaux seront baissés à 22 heures. « De toute façon, cela ne sert à rien de faire durer davantage, car il ne reste plus rien à manger à ce stade de la soirée », remarque le président de Zirtzilak. Quand à la horde de voraces, elle devra suivre un chemin balisé. « La dégustation commencera à 18 heures dans le Petit Bayonne. Les peñas du Grand Bayonne, elles, n'ouvriront qu'à 19 heures. C'est une nouveauté cette année... À l'instar des soldes, le client attend devant les grilles avant



Près de 2,8 pintxos sont engloutis chaque seconde durant l'événement. ARCHIVES ÉMILIE DROUINAUD

d'entrer », s'amuse Owen Lagadec.

Dans le même esprit, Zirtzilak tâchera de ne pas pénaliser les retardataires. Tandis qu'ils bénéficiaient auparavant d'un « pass » à 5 euros pour cinq pintxos, les gourmands achèteront les portions à l'unité. Toujours à 1 euro. « Allez savoir pourquoi, les cinq pintxos étaient avalés d'un seul coup, en très peu de temps, note l'organisateur. À l'unité, ils partent moins vite. C'était une demande du public, que nous avons suivie. Cela nous permet de faire durer le plaisir un peu plus. »

Votez sur le Web

Non content de combler un petit, voire un gros creux, l'événement s'adresse aussi aux fins palais, conviés à mettre leur bulletin dans l'urne. Il ne s'agit pas ici de désigner le successeur de François Hollande, mais le vainqueur du Grand pintxo d'or. Détenu par la peña Haiz Egoa, ce titre sera remis par un jury prestigieux de six personnalités : les

Bayonnais Christian Montauzer (charcutier), Xina Dulong (café des Pyrénées), François Iraola (brasseur

Akerbeltz) et Philippe Condamine (cotebasque.net), mais aussi les Espagnols Angela Basabe (Gaztelumendi) et Josema Azpeitia (écrivaine, spécialiste des pintxos).

À déguster en deux temps, de 18 à 22 heures

Un autre prix, celui du public, sera attribué via Twitter (hashtag Pintxoeguna et hashtag suivi du nom de la peña choisie) ou l'application pintxoeguna.com « Cette application qui marche de mieux en mieux, puisqu'elle a été utilisée par 1 000 personnes l'an passé », savoure Owen Lagadec. Une fois les vainqueurs récompensés, il sera temps de remettre un chèque à deux associations (lire par ailleurs). Car si le jour du pintxo a bien grandi, il ne change sa raison d'être initiale : la solidarité.

SOLIDARITÉ

Chaque peña fera un don de 150 euros. La somme récoltée sera divisée en deux. Près de 2 500 euros reviendront à Atherbea, l'association chargée d'accueillir et d'accompagner les personnes en difficulté. Un chèque du même montant sera donné à l'association de Sauvegarde de l'enfance. Le total avoisinera 5 000 euros, soit 3 000 de plus que lors des premières éditions. Réunir plus de peñas et plus de pintxos présente aussi cet avantage.

(1) Les tapas sont des rations espagnoles qui, à l'origine, étaient censées couvrir (tapar) les effets de l'alcool. Les pintxos sont des portions basques, souvent plus petites encore que les tapas, et traversées d'une pique.
(2) En réalité, chaque peña en fournit entre 800 et 1 000.