

**egun
on!**

**Pays Basque
Découverte**

Basse-Navarre terre de culture

CÔTE BASQUE

BASSE-NAVARRRE

LABOURD INTÉRIEUR

SOULE

VAL D'ADOUR

DONOSTIA-S^T SÉBASTIEN

**DEUX OFFICES
DE TOURISME**
et leurs sites internet

4

DEUX PONTONS
de pêche accessible aux personnes à
mobilité réduite grâce à Amikuzeko
Erreken Lagunak

6

SAVEZ-VOUS
planter des arbres à la mode des
Hicaubert ?

8

**LABORANTZA
GANBARA**
dans le coeur de sa vice-présidente
Maryse Cachenaout

10

**LE
BONHEUR
EST DANS
LES VIGNES**

Le couple Riouspeyrous
ou la défense du terroir
viticole bio d'Irulegi

12

HELETTE
Le spot culturel en vogue
sur Mer calme à agitée

15

STELAS DISCOÏDALES
L'artiste Christine Etchevers nous met sur
la piste de trésors cachés

18

CACAOTEE
De Saint Palais à Donostia,
il n'y a qu'un... chocolat

20





Vous avez entre les mains le second numéro d'Egun On Pays Basque Découverte, magazine produit par le Journal du Pays Basque. Toujours avec la volonté d'informer au plus près ses lecteurs de ce qui se passe dans notre pays, le quotidien a décidé de publier six magazines, consacrés à six territoires du Pays Basque. Ceci avec deux objectifs principaux :

- permettre aux habitants du Pays Basque de mieux comprendre et aussi de découvrir des réalités locales,
- faire découvrir notre pays aux nombreux visiteurs, en sortant des clichés folkloriques habituels.

Le Pays Basque des sept provinces est un territoire historique de près de 3 millions d'habitants, qui ont pour langue commune l'euskara, pilier de l'identité basque. Autant de Basques attachés à leur identité, à leur terre et à leur culture... Autant de femmes et d'hommes qui façonnent au quotidien le Pays Basque.

Ce numéro est consacré à la Basse-Navarre, territoire réparti sur quatre cantons ruraux et dont la capitale est St-Jean-Pied-de-Port. D'Urepele à Arboti, en passant par Baigorri, Donibane-Garazi, Iholdi et Donapaleu, la province basque laisse apparaître une population de Bas-Navarraïens attachée à sa terre, et qui a décidé de se prendre en main pour y vivre. Une société qui sait se regrouper et penser pour l'ensemble du territoire afin de préserver sa culture et son agriculture.

A travers ces quelques pages, nous vous proposons de visiter notre territoire de manière différente, à la rencontre de personnalités et d'activités qui font la fierté de tout un territoire. Une proposition qui en appelle d'autres. Bonne lecture à tou(te)s !

Egun On gehigarriaren zenbaki honekin, emaiizu beste begirada bat Baxe-Naffaroari. Betiko bide turistikoetatik kanpo, lurralde honetako aurpegi eta leku zombaiten ezagutzea proposatzen dizuegu. Irakurketa on !

DÉMON DU TOURISME, QUAND TU TIENS LES CURIEUX...

La Basse Navarre dispose de deux offices de tourisme pour la province. L'un d'eux est l'office de tourisme de Basse-Navarre à Saint-Palais regroupant les informations et les animations des territoires d'Amikuze, Iholdi et Oztibarre. Le site internet www.tourisme-saintpalais.com dispose d'un service de réservation chambres d'hôtes et gîtes, hôtels et auberges de campagne, campings, gîtes d'étape et hébergements pèlerin sur la route de Saint-Jacques de Compostelle. Les consultations sont possibles en anglais, espagnol ou français. Pas encore en basque... L'équipe est aussi joignable toute l'année au 05 59 65 71 78.

L'autre est l'office de tourisme attachée à St-Jean-Pied-de-Port et St-Etienne-de-Baigorri. Un même site à la même interface pour deux adresses de consultation www.terre-basque.com et www.pyrenees-basques.com (français-anglais). Et naturellement, deux numéros de téléphone pour chaque antenne de cet organisme : 05 59 37 03 57 pour Garazi et 05 59 37 47 28 pour Baigorri. Les services proposés sur le site sont semblables à son cousin de Saint-Palais.

Une mention particulière toutefois pour ce dernier qui inclut un onglet "tourisme et handicap" permettant aux personnes à mobilité réduite de préparer son séjour sereinement avec une liste des sites et des logements accessibles.



Olatz ITZASOGOENA

Irulegi à travers l'Histoire

Les 220 hectares du vignoble d'Irouleguy parcourent le couloir de la Cize, de Baigorri à Garazi. Ce sont les moines de Roncevaux qui développèrent, dès le début du XIV^{ème} siècle, la culture de la vigne afin d'approvisionner en vin leur abbaye située à 1000 mètres d'altitude, aux portes de la Navarre du Sud. Ils construisirent les prieurés d'Anhau et d'Irouleguy sur une terre où la vigne, avant d'être cultivée par les romains, était déjà présente quatre siècles avant notre ère. Le 1^{er} document écrit précisant son existence en Basse-Navarre date de 1397.

A la scission du Royaume de Navarre, en 1512, les moines réintégrèrent leur abbaye et les familles nobles s'installèrent dans le vignoble qui sera important jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle. Mais les difficultés climatiques, économiques, les parasites, les maladies, l'exode rurale, l'immigration des Basques vers les Amériques, la guerre de 14-18, et enfin, l'élevage, firent peu à peu abandonner la vigne.

Il faudra attendre la mise en place de la Coopérative en 1952 puis la reconnaissance VDQS puis AOC

en 1970 pour voir le vignoble d'Iroulegui reprendre son essor.

Ce petit vignoble de montagne a le caractère de son terroir. Planté généralement en terrasses, niché au détour d'un chemin, c'est un vignoble qu'il faut aller chercher, qu'il faut découvrir.



Emmy MARTENS

CONSERVERIE ARTISANALE DE PIMENT D'ESPELETTE



Spécialiste des condiments à base de Piment d'Espelette.
Créateur de la Gelée de Piment d'Espelette, et de la Bayonnaise ®.
Initiateur du premier Chutney Basque.

Dégustation et vente Directe

A voir : Exposition et Film "Destination Piment" et la collection de Piments

Egalement sur place : Vins d'Irouleguy,
Fromages et Gâteaux Basques, Charcuteries...



ARTISANAT ET MÉTIER D'ART

La Basse Navarre n'est pas en reste du point de vue des artisans. Elle est même un haut lieu de concertation de ces derniers. Du village des artisans à Ossès à l'association des ébénistes d'Amikuze, l'artisanat occupe une place prépondérante dans l'activité économique de la province. Un travail noble pour des matières qui le méritent. À Baigorri, se trouve la confection de sacs à M'Alice, une femme plusieurs fois primée lors



Maïtxu IRIGARAY

de concours d'artisanat d'art pour son travail du cuir.

Contacts : 06 81 22 37 53,
lessacsamalice@neuf.fr.

Les quatre saisons d'Irati

La forêt d'Irati se partage entre les deux provinces de Basse Navarre et de Soule. Station de ski de fond l'hiver, son décor devient un havre de randonnées au printemps et à l'été. Plusieurs chalets sont à disposition des familles en quête de tranquillité. L'automne, elle devient un coin à "onddo" (champignons) alors que résonnent les tirs des chasseurs depuis les palombières.

La fête de la randonnée a lieu le 31 mai 2009 au départ de Larceveau. Trois approches pour un même but : suivre les chemins de Saint-Jacques à pied, à cheval ou en VTT.

ZER BERRI ASTE HUNTAN ?

À Arrosa, a récemment déménagé il y a peu de temps Kanaldude, une télé virtuelle et participative. Cette initiative de l'association Aldudarrak Bideo, impliquée depuis des années dans l'utilisation de l'audiovisuel participatif comme outil d'animation locale permet aux veinards destinataires de la newsletter de recevoir chaque semaine les nouveaux reportages Zer berri aste huntan ? Pour s'inscrire ou consulter une seule adresse : www.kanaldude.org (français et euskara). Une jeune équipe au service d'internautes curieux.



IRULEGIKO IRRATIA

Irulegiko Irratia, Baxe Nafarroko irratirik entzunena !

Amikuzeko Erreken Lagunak ont la touche

À deux kilomètres de Saint-Palais, la commune d'Aicirits a permis aux membres de l'association Erreken Lagunak d'aménager deux pontons pour personnes à mobilité réduite sur les berges de la Bidouze. Amoureux de la pêche, ces amis des cours d'eau - d'ordinaire sollicités par les communes afin de nettoyer les ruisseaux d'Oztibarre et d'Amikuze, d'améliorer la qualité de l'eau et de recréer des frayères pour les poissons autochtones - ont eu l'idée de favoriser l'accès au loisir de la pêche à ces personnes mais aussi à leur famille. Le budget initial est de 13 000 euros. Budget qu'ils tentent de couvrir grâce à divers partenaires financiers et suite à un appel à souscription auprès de particuliers, banques, entreprises. Ce projet s'inscrit dans une logique globale qui consiste à mutualiser les moyens avec d'autres associations ou partenaires économiques. On retrouve là les fondements de la devise des Erreken lagunak : penser globalement, agir localement, pour les générations futures. (<http://erreken-lagunak.org>)



Gaizka IROZ

Xabier Lete

“Nafarroa, arragoa, sua eta ura,

Que la force d'entreprendre soit avec vous !

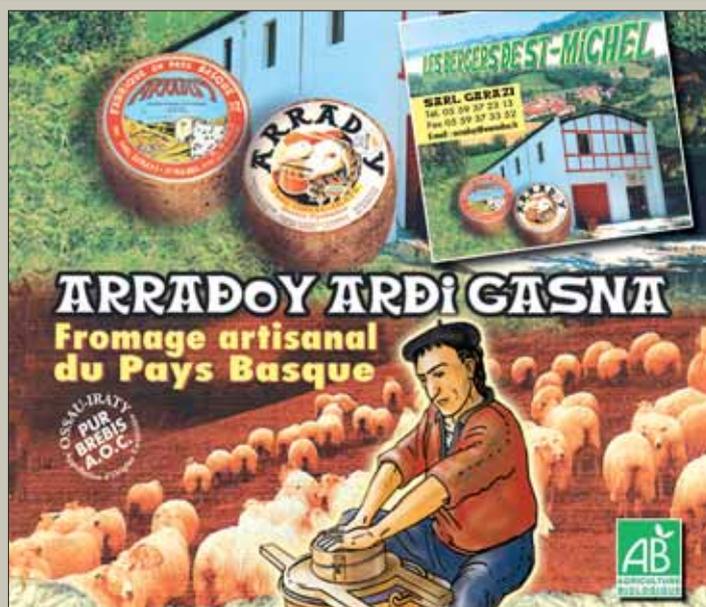
INDAR en euskara signifie la force ; en Basse-Navarre le mot prend le sens d'Initiative Nouvelle de Développement d'Activités Rurales. Tout comme la dimension touristique de la province de Basse-Navarre, INDAR développement, centre d'appui et outil de soutien aux entreprises créé en 1997 est constitué des deux zones économiques : INDAR Garazi-Baigorri et INDAR Amikuze - Iholdi-Oztibarre. Le site bilingue français-basque de référence est www.indar-eco.com.



Lejib

**MICHEL
BERROGAIN**
met en pâte
Place des Allées - Saint-Palais

Pour vos sorties habillées
Mariages cérémonies
Homme Femme
Des marques, du choix
Conseils personnalisés



52 élus et 52 oeuvres



Gaizka IROZ

Du 5 juin au 30 septembre, la commanderie d'Irissary, Ospitalea, admirablement rénovée, accueillera l'exposition Un élu, une œuvre. Par une mise en scène convenue ou décalée, le Centre d'éducation au patrimoine du Conseil général des Pyrénées-Atlantiques présentera les choix argumentés de 52 élus pour 52 objets d'art, objets du quotidien marqués par le temps et objets insolites. Par cette initiative, Ospitalea entend entamer une collection départementale unique et par ce biais faire connaître au plus grand nombre son activité patrimoniale de pointe sans précédent dans un lieu hors du commun. Modelé aux dimensions "design" actuelles, il sera le lieu privilégié de ceux qui cherchent des connaissances patrimoniales approfondies. En ce sens, le programme scientifique, culturel et pédagogique sied à ravir au grand public et plus particulièrement aux scolaires. Dans le cadre d'un projet pédagogique, Ospitalea peut mettre à disposition quelques chambres. www.ospitalea.cg64.fr

Kondaira urratu baten oihartzun oihukatua.
Amets bat baino gehiago,
Nahiaren eta ezinaren borroka toki ekaitzez betea."



Gaizka IROZ

L'association **HARRIAK** chargée des animations, stages et fouilles archéologiques a été dissoute le 13 janvier dernier à la sous-préfecture de Bayonne. Son siège était basé à Ispoure.

Musée
de la pelote :



Berceau historique du xistera , "Pilotari", l'écomusée de la pelote basque et du xistera ouvre ses portes à partir du 1er juillet 2009.

La Commune de St-Pée-sur-Nivelle vous souhaite un agréable séjour.

Lac de Saint-Pée-sur-Nivelle :
Du 27 juin au 30 août, le lac vous accueille avec ses nombreuses activités : baignade (surveillée), toboggan aquatique, pédalos, canoë, kayaks, tennis, promenade, aires de jeux et de pique-nique.

Jeiki jeiki Sagardia

DRESSE TOI VERGER, POURRAIT DIRE LA CHANSON. VOILÀ TOUT JUSTE DEUX ANS QUE HICAUBERT ET FILS ONT LANCÉ LEUR PROJET À BAIGORRI. LA PETITE, MAIS Ô COMBIEN GÉNÉREUSE, ENTREPRISE DE CES HOMMES AU REGARD EMPREINT DE GENTILLESSE ET DE BONTÉ, NE CONNAÎT PAS LA CRISE. PRENONS-EN DE LA GRAINE !

Il était une fois, sur les hauteurs de Baigorri, la vieille maison de Matin et de sa soeur Maria. Mon premier devenant aveugle, il a fallu descendre vivre au village. À cette époque, les jeunes partaient s'installer soit à la capitale - Bayonne - soit outre-Atlantique et ne souhaitaient pas habiter ces lieux isolés, sans électricité, quasi inaccessibles. C'est alors, en 1966, que le jeune Jean - Jon - Hicaubert, pas même la trentaine, a demandé à son père résistant biarrot *"plutôt que de m'offrir un commerce sur la côte, s'il te plaît, offre-moi ce havre de verdure qu'est Ahuntzainenea"*.

Le lieu a alors été prêté à des soixante-huitards, ce qui valut à Ahuntzainenea son surnom de "Maison bleue", puis a servi de pâtures pour les troupeaux des alentours. Le souhait de l'euskaldun berri, alors habitué à passer ces fins de semaine dans la vallée bas navarraise, a été exaucé. Aujourd'hui, c'est celui de son fils Benjamin, étudiant en géographie et aménagement spécialité Ecologie humaine qui se réalise. Lui aussi a soumis une idée à son père pour valoriser ces terres en friche où il passait (et

passé encore) le plus clair de ces vacances ampoules aux pieds après la marche pour atteindre ce lieu de chasse au dahu.

Il voulait *"faire un verger bio et naturel en réhabilitant diverses espèces"*. *"D'accord, a acquiescé Jon, mais si on le fait, on le fait sérieusement !"* Ils ont donc fait appel au Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine afin de se faire conseiller dans le choix le plus adapté des 30 variétés précoces et tardives et ont même fait analyser la terre. Très vite, la réalité et les calculs de l'un, retraité de l'éducation nationale, ont rattrapé le rêve de l'autre. Peu s'en faut. Ils ont lancé un appel à parrainage bien vite bouclé grâce à leur entourage, convaincu par la volonté et les convictions de ces hommes.

Plus encore aujourd'hui, Ahuntzainenea conserve ce qu'elle a toujours été dans le cœur de la famille Hicaubert : un haut lieu de rencontre et de partage sincère et naturel, *"où l'on peut s'isoler et se déconnecter des réseaux"* renchérit Benjamin qui nous donne envie de nous éloigner aux antipodes de *"cette société de surconsommation dans la-*





vu d'ici
ici, le Top 14,
c'est en direct
101.3

Photo Bernard

france
bleu
 pays basque



quelle tout va vite". Benjamin et Jon pensent généreusement et leurs regards se croisent avec une grande complicité. Il est ainsi le verger qu'ils ont fait pousser dans leurs vies.

Alors afin de préserver ce qui fait la beauté du lieu des visiteurs inopportuns et de ne pas surmédialiser leur paradis, ils ne souhaitent pas révéler le chemin du bonheur - qui se mérite - aux non-initiés . *"Si on nous contacte, il n'y a pas de problème, on vous met sur la route"*. Un coup de téléphone à ces deux acolytes très facilement joignables et accueillants vaut bien la quiétude de leur rêve. Et à défaut de révéler l'adresse du site naturel, on vous livre l'adresse du site virtuel <http://vergerdelachevriere.blogspot.com>. Avec l'émotion que seul le temps qui traverse les générations peut provoquer, on découvre qu'une jeune pousse du poirier de Mattin a fait son nid dans le verger, comme les idées dans la tête de Benjamin et Jon qui entendent bien poursuivre cette aventure au-delà les crépuscules qui berceront encore Baigorri.

Leur entreprise aide à limiter l'érosion des terrains, de reboiser les zones foudroyées, de concilier le tout avec l'élevage. L'envie naît maintenant d'écrire le Tome II aux doux parfums d'essences de châtaigniers, chênes et noisetiers.



Franck Mendivé
Patissier - Chocolatier
64 120 Donapaleu
05 59 65 71 10

www.patisseriemendive.com






Ainiza pour les intimes

MARYSE CACHENAUT, FEMME DYNAMIQUE EST PARTIE PRENANTE DEPUIS SES DÉBUTS DU PROJET DE EUSKAL HERRIKO LABORANTZA GANBARA DONT LE SIÈGE EST BASÉ AU COEUR DE LA BASSE NAVARRE, À AINHICE-MONGELOS.

Maryse Cachenaout, seule femme du bureau de l'association EHLG, nous apparaît sereine et épanouie. Et l'on comprend bien vite pourquoi. Intègre et convaincue des bien fondés des revendications et des actions de la structure, elle balaie les idées reçues d'un regard : EHLG émane bien de besoins réels et donc justifiés de l'agriculture basque, notamment en Basse-Navarre où cette activité reste un moteur économique essentiel de la province. Elle évoque la transhumance, la pensée globale, l'échange de compétence, l'autonomie de décision dans un choix de vie parfois difficile à faire.

Et Maryse sait de quoi elle parle. Fille unique d'agriculteur, elle est installée depuis belle lurette dans le paysage agricole basque. Impliquée depuis toujours, c'est sans grande difficulté qu'elle a trouvé sa place dans ce milieu plutôt masculin. Elle y partage son expérience et, aux côtés des autres membres d'EHLG, des 10 salariés et des 1500 donateurs, milite pour sauvegarder les fondements d'une agricultu-



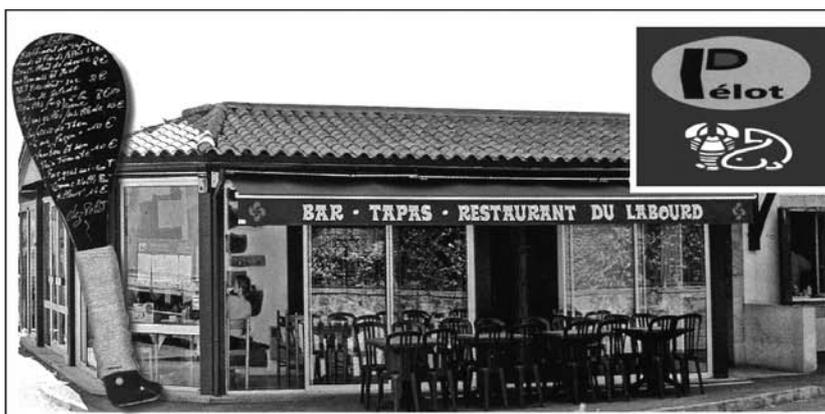
**EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA**

re durable et spécifique au Pays Basque. Bien vite, on comprend comment une telle démarche est essentielle à la survie d'une identité mais aussi des paysages, si beaux et si verts à cette époque de l'année. *“Si on réduit le nombre d'exploitations, on peut produire autant, mais on change le paysage, les infrastructures. Le but est de limiter l'impact de l'activité sur l'environnement”*. De même, Maryse nous fait entendre que la production locale aide non seulement les producteurs d'ici mais aussi de là-bas puisque chacun marche sur ses propres plates-bandes en total respect avec les caractéristiques météorologiques et paysagères de son territoire.

Question territoire, l'implantation du siège de EHLG en Basse-Navarre n'est pas anodine et découle d'un heureux concours de circonstances. Alors que l'idée de l'association avait germé, l'opportunité s'est présentée, tout à propos, de réhabiliter cet ancien hôtel à

Ainhice-Mongelos, Ainiza pour les intimes, en plein coeur du Pays Basque et de la province où l'agriculture et l'élevage tiennent une place

prépondérante. Avec l'aide de la fondation Manu Robles Arangiz, le lieu s'est converti en structure conviviale de proximité qui accueille les agriculteurs – entre autres buts institutionnels – afin de les aider dans leurs démarches et leur organisation d'une agriculture paysanne et durable. Un cheminement sans précédent que retranscrit le logo : une flèche orientée vers une marguerite à six pétales. Chacun d'eux interpelle : autonomie, répartition, transmissibilité, travail avec la nature, qualité des produits et dévelop-



Restaurant du Labourd Chez Pélot

Ustaritz - 05 59 93 06 04

Ouvert tous les jours sauf le mardi

Pélot propose ses spécialités de tapas, poissons et viandes à la plancha.

pement local et dynamique territoriale. Tout un programme pour une association qui a subi dernièrement les aléas juridiques des institutions en place et s'en relève plus convaincue que jamais.

Pragmatique, Maryse avoue qu'il est parfois difficile de concilier tout ce qui lui tient à coeur dans la vie : le travail dans son exploitation, son activité à EHLG (pour laquelle elle consacre une journée par semaine) et sa famille. *"En tant que femme, c'est parfois bien dur de ne pas pouvoir coucher ses enfants ou de prendre le temps de jouer avec eux"*. Beaucoup d'entre elles comprendront Maryse et certaines se diront que EHLG a bien de la chance.



Gaizka IROZ

RESTAURANT La Concha

Poissons et viandes grillés
Fruits de mer

Ouvert 7 jours sur 7 midi et soir à partir de 12 heures et de 19h 30

salle climatisée - Vue sur mer

05 59 63 49 52 (réservation conseillée)

299, av. de l'adour - ANGLET



IN VINO VERITAS

UN TOUT PETIT VIGNOBLE MAIS QUI A UNE PERSONNALITÉ AUSSI FORTE QUE LA TERRE DONT IL EST ISSU. APRÈS DES ANNÉES DIFFICILES, S'IL EST ENTRÉ DANS LA COUR DES GRANDS, C'EST GRÂCE À LA VOLONTÉ ET LA TÉNACITÉ D'HOMMES ET DE FEMMES QUI PARTAGENT AVEC HUMILITÉ LA MÊME PASSION DE LEUR TERROIR.

Au coeur du village d'Irulegi, Michel et Thérèse Riouspeyrous nous ouvrent les portes de leur solide maison de pierre "Arretxea", datée de 1628, et qui a donné son nom au domaine qu'ils cultivent.

La ferme familiale de cette zone de montagne tournée vers l'élevage n'aurait peut-être pas survécu si Michel, enseignant dans un lycée agricole mais paysan par vocation, n'avait choisi de planter de la vigne et d'en faire son métier. Aidé de Thérèse, sa femme, son associée, sa coéquipière, il commence par planter 2 hectares en 1989. "J'ai voulu que Thérèse ait une fonction d'exploitant dès le début, pour défendre un vrai statut de la femme en agriculture. La réalisation du projet de viticulture s'est faite avec un soutien familial important et beaucoup d'entraide. Nous avons cherché à intégrer des salariés dans notre exploitation par la formation et l'échange, nous partageons la notion d'équipe. Sans eux, on ne serait pas là et sans nous ils ne seraient pas à la place où ils sont, donc ils sont partenaires, on est sur le même

bateau." Aujourd'hui, la structure est à taille humaine et a permis la création de quatre emplois autour d'une agriculture biologique et paysanne qui concilie l'environnement et la qualité des produits.

"Nous n'avons pas hérité de la vigne et des chais car nous sommes orphelins de parents vigneron. Ici dans toutes les maisons, c'étaient les grands-parents qui faisaient du vin pour leur propre consommation", explique Thérèse.

Ils ont goûté leur premier vin en 1993, du rouge, du rosé et la cuvée Haitza, vin de garde vieilli en fût de chêne. Depuis, ils produisent leur blanc Hegoxuri. L'encépagement repose, pour les vins rouges et rosés, sur le tannat, cabernet franc et sauvignon, courbus et mansengs pour les vins blancs.

Le Domaine Arretxea couvre actuellement 8 hectares d'un vignoble planté sur des terres de grès rouge, difficiles, pentues, caillouteuses dont le sol particulier fournit calcium, fer et manganèse.

Ils ont planté de la vigne dans une



Chez les Riouspeyrous

parcelle particulièrement inclinée et qu'ils ont appelée Amalur, la terre mère. "Située sur un dôme rocheux, les hommes ont mis trois semaines à enlever les cailloux. Nous n'avons pas planté en terrasse pour respecter le sol de cette pente à 40°, pour ne pas le chambouler. C'est une parcelle majestueuse dont il se dégage quelque chose de magique, dit Thérèse, et quand on est là-haut, on a beaucoup de mal à redescendre".

Respectueux du sol, ils le sont jusqu'au bout des doigts, ils assument et défendent leur façon de voir l'agriculture et ont été les premiers à obtenir une certification bio, par soucis de cohérence. "La roche mère est l'expres-

vu d'ici
ici, la musique nous rassemble
101.3

france
bleu
pays basque



, le bonheur est dans la vigne

Emmy Martens

sion même de la terre, l'expression du terroir, après, tout dépend comment on la cultive. On a toujours voulu travailler en respect de l'environnement, du produit et du consommateur. On tient à ce qu'il ait du plaisir et que le vin lui plaise".

La pratique de type chimique et intensif de cette culture ne permet pas l'expression des terroirs, l'élaboration de vins typés. L'agriculture bio permet l'expression des terroirs, l'élaboration de vins typés. Pour assurer cette dé-

marche, avec d'autres paysans ils ont créé Biharko Lurraren Elkartea (BLE), pour accompagner une agriculture biologique et économe. Pour apporter une fumure naturelle et de l'engrais au domaine, ils ont adopté un système de troc avec un berger sans terre. Lorsque l'hiver arrive, il descend ses brebis dans les vignes. Elles servent de tondeuse et apportent un compost naturel.

"Le vin est un produit qui vit, un travail de la terre, du temps, du climat et de l'homme. On n'a jamais les mêmes fruits, les mêmes expressions, les mêmes équilibres, c'est comme ça qu'on parle de millésime. L'expression des saveurs ne sont jamais les mêmes parce que le sol est un monde vivant qui contribue au goût. On travaille avec la nature, ses éléments qu'on ne maîtrise pas mais que l'on doit essayer de comprendre, de piloter, d'accepter. Ca nous oblige à rester sur terre, humbles, c'est le charme de ce métier".

Le climat océanique qui correspond à un terroir marque les vins par sa fraîcheur et lui donne un caractère particulier lié au cépage, au climat et au sol, c'est un vin qui étonne parce qu'il ne fait pas partie d'un générique de goût. "Le tannat n'est pas flatteur sur la jeunesse, il lui faut plusieurs années pour vieillir, pour s'assouplir. Si les gens ne connaissent pas le Cahors ou le Madi-

ran, s'ils n'ont pas eu l'occasion de goûter un vieil Irouléguay de quelques années, ils peuvent trouver en dégustation que l'Irulegi est un vin un peu austère parce que le tannat, quand il est jeune, est asséchant dans les bajoues, astringent. Chaque année, on s'adapte à ce que la nature nous donne et c'est à nous de changer notre méthode de vinification. Il faut être souple, se remettre en question, beaucoup goûter. Quand on met le vin en bouche, il faut qu'il y ait une sensation de plénitude".

Michel et Thérèse Riouspeyrous cultivent leur différence dans une démarche de qualité.

"On milite pour une agriculture équilibrée, à visage humain et transmissible, poursuit Michel. Plus on est de petits, plus les villages sont vivants. Plus on est ensemble, plus on donne l'image d'une entité, d'une diversité, d'une richesse. Il ne faut pas de barrière dans le vin, tout le monde existe avec son caractère et c'est l'addition de tout ça qui donne une richesse à l'appellation. Ce n'est pas une appellation de masse, c'est une niche de 220 hectares. On peut répondre à une attente de gastronomes curieux à la recherche de vins particuliers, de vins de vigneron. En ce sens, l'Irulegi a de l'avenir".

Les rendements du Domaine Arretxea sont limités : 40 hl/ha et les vendanges manuelles, en cagette, permet-

Supermarché Ets ORONOS - Baigorri

SPAR

NOUVEAU **Produits BIO**

Ouvert du lundi au dimanche midi
Livraison à domicile 7j/7

Distributeur Fioul agréé
Vente de cuves homologuées
Distributeur Granules de bois

Tél : 05 59 37 40 34

Ets ORONOS

VENTE DIRECTE D'USINE AUX PARTICULIERS

Notre boutique est ouverte :

- du mardi au vendredi : 10h00 - 12h30 // 14h00 - 18h30
- le samedi en journée continue : de 9h00 - 16h00

Place du village - 64240 BONLOC - Tél : 05 59 29 66 43

tent un meilleur tri et le respect des raisins. Par ce travail agro-pédologique, ces vigneron cherchent à capter les éléments qui les entourent, à les mettre en valeur afin de créer toute l'expression du terroir Irulegi. Ils ne veulent pas dépasser cette quantité parce qu'ils estiment que le vin sera plus concentré. Ils ont moins de bouteilles, jamais assez, mais c'est un choix de production. "On fera volontiers tomber des grappes par terre pour que le pied, au lieu d'avoir huit grappes à nourrir n'en ait que quatre". Avec moins de pieds à l'hectare, plus de travail, des plus petits rendements parce que c'est un vignoble de montagne, le prix aussi se justifie.

Thérèse se souvient de certaines années difficiles, comme en 98, où le mildiou s'est régalé dans ce climat chaud et humide. "On était avec les gosses dans les vignes à ôter les feuilles autour des grappes pour qu'elles ne gardent pas l'humidité, qu'elles ne se contaminent pas. 25 kilomètres de rangs à la main, on n'en voyait pas la fin. Cette année-là, viscéralement, je ne supportais pas qu'on me fasse une critique sur le prix parce que pour moi, c'était du respect. On aurait pu se contenter de passer un produit chimique".

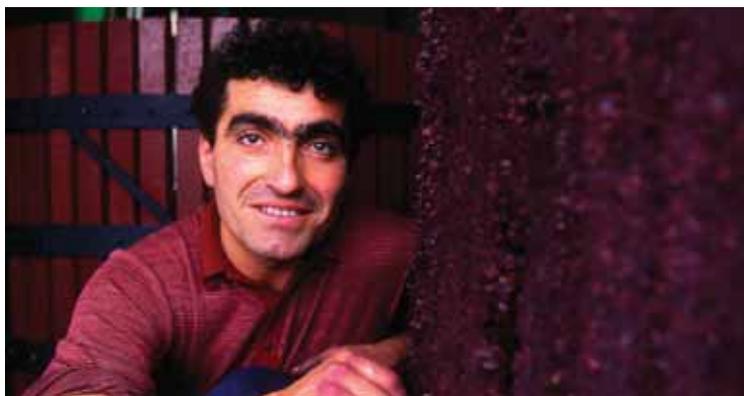
La réputation de l'Irulegi a évolué et il a fallu se battre contre les préjugés. Michel ne s'est pas battu seul, les

autres vigneron et la cave coopérative, qui est redevenue le moteur de l'appellation, sont engagés dans la même direction. Ensemble, ils ont développé leur production de vin blanc pour lequel l'avenir s'annonce prometteur et qui représente actuellement 20 à 30% de la production globale. "On travaille tous derrière le même nom donc on a une responsabilité vis-à-vis d'une collectivité, on est tous dans la même galère et on a encore beaucoup de choses à faire. On peut avancer, progresser en travaillant ensemble, d'autant que nous sommes tous de la même génération, au diapason".

Neuf communes au départ et une quinzaine aujourd'hui, 220 hectares plantés sur 1200 classés viticoles, le potentiel d'Irulegi est énorme. "Avec trois hectares, on crée un emploi, il y a donc des centaines d'emplois possibles sur l'appellation. Ce type de viticulture

tournée vers la qualité joue un rôle social important et c'est donc aussi en matière de vie rurale qu'il y a du potentiel".

L'Irulegi est un vin qui laisse en bouche un paysage, un accent, un parfum de vérité, il est chantant, dansant, gouleyant, il est unique parce qu'il vient d'un pays rare. La réputation du Domaine Arretxea, de ses deux types de rouge, son rosé et son blanc, a largement dépassé les frontières du Pays Basque et les coups de coeur des guides spécialisés le confirment : "J'adore le vin des Riouspeyrou, c'est un de mes vins préférés. Ce n'est pas le plus grand vin du monde mais c'est le vin qui a le plus de personnalité que je connaisse. Il a un caractère fou et quand on goûte une fois ce vin, on le garde toujours en mémoire parce qu'il parle comme les personnages qui l'ont conçu".



Emmy MARTENS

Le PACT, votre partenaire "Habitat"

Une équipe de terrain sur l'ensemble du Pays Basque pour toutes informations utiles à votre projet :
 Étude de faisabilité technique - Simulations financières
 Réglementation - Questions techniques...

Ensemble, prenons soin de votre patrimoine, contactez-nous.

PACT-HD Pays Basque
 BÂTISSEURS DE SOLIDARITÉS POUR L'HABITAT

40 ans d'action avec passion

9, rue Jacques-Laffitte 64100 BAYONNE - Tél. 05 59 46 31 31 - Fax 05 59 46 31 59
 Antenne Mauléon : Tél./Fax 05 59 28 06 97 - Courriel : contact@pacthd-pb.fr - Site : <www.habitatpaysbasque.com>

Hélette, fief culturel atypique

LA PETITE COMMUNE EST LE THÉÂTRE D'UNE ACTIVITÉ CULTURELLE INTENSE ET HORS DU COMMUN. HORS NORME AUSSI, CETTE VITALITÉ QUI ÉTONNE ET CONQUIERT A TOUT VENANT.

Jusqu'à présent, Hélette était connue pour ses rendez-vous agricoles et religieux que sont les grandes foires aux bestiaux fin mars, aux chevaux à la Sainte Catherine et la Fête Dieu. Peut-être parce qu'elle est traversée par La Joyeuse, affluent de l'Adour, Hélette donne aujourd'hui des ailes à une culture originale et atypique, formidable vecteur d'échanges et de vie pour ce si petit village.

En cela, la compagnie Traboules y est pour beaucoup. Déjà implantée sur la commune depuis 2001, la compagnie "ordinaire" de Kittof Prudhomme et de Battitt Halsouet a créé le Potéo atypique, une rencontre biennale particulière de gens extraordinaires, notamment de personnes autistes de la compagnie parisienne Turbulences, d'artistes locaux, de compagnies ty-

piques et atypiques. En quelques chiffres, l'édition 2007 avait rassemblé 60 artistes, 90 bénévoles et 1400 spectateurs.

ET TOUJOURS PLUS CAR AFFINITÉS

Depuis janvier 2008, les acolytes de Traboules ont pris le pari de faire d'un lieu ordinaire "labellisé café", une fabrique de choses extraordinaires, un café culturel où les expériences se défont plus qu'elles ne se font puisqu'elles s'y fondent, permettant de changer sa façon de regarder sa pratique artistique. Pas une fin de semaine ne se passe sans que le Café de la Mer ne propose un concert, une projection, une pièce de théâtre de derrière les fagots. Il faut dire qu'en semaine, derrière la porte en bois sculptée, se cache un vivier, une fourmilière cultu-



Sophie en Feu Traboules

relle de gens sensés et tout aussi sympathiques. On y retrouve Kittof, bien sûr, "l'homme à l'emploi du temps de ministre et au salaire de smicard", les

Ferme
ARNABAR
 VISITES DE LA FERME
 tous les lundis à 11h
 de juillet à septembre

Foies gras & confits de canard
 Plats cuisinés à l'ancienne
 Produits du terroir basque

Route de St-Jean Pied de Port (RD 918) - 64780 OSSES
 Tél. 05 59 37 62 93 - Fax 05 59 37 98 12
 www.arnabar.com - email : magasin@arnabar.com

64120 SAINT PALAIS - PAYS BASQUE
CAMPING
 UR ALDE

LA BASSE-NAVARRE
 Point de départ idéal pour découvrir le Pays Basque, son histoire, ses coutumes et fêtes, sa gastronomie et ses paysages. Venez nous rejoindre pour partager tout cela pendant vos vacances !

TÉL. : 05 59 65 72 01
 E-mail : camping.uralde@orange.fr

COORDONNÉES GPS :
 43°19'48.00" / -1° 1' 45.01"

WWW.CAMPING-BASQUE-URALDE.COM

LOCATION
BUNGATOILES
 ACCUEIL CAMPING-CAR
 CARAVANING BAR-SNACK



Kittof Prudhomme à la barre Gaizka IROZ

chevilles ouvrières des Traboules, belle métaphore avec le quartier lyonnais appliqué à la création : *"si on s'y perd, on arrive à la cour des miracles"*. Bon nombre d'artistes côtés au Pays Basque sont passés ou vont passer par là. Itxaro Borda en est depuis peu membre d'honneur.

Dans la famille "festival hors du commun", on croise à la Mer, les membres de l'association Pestacles et Compagnie qui proposent au mois de mai Dilin Dalan, festival spécialisé jeune public et petite enfance, particularité qui fait horriblement défaut à plusieurs centaines de kilomètres à la ronde. Tout comme sa cousine Traboules auprès des publics extra-ordinaires, tout le reste de l'année, cette compagnie oeuvre dans son domaine spécifique avec une offre de spectacles, d'ateliers, de créations, des formations et des échanges avec les professionnels du secteur.

Dernière nouveauté au programme des festivals d'Hélette, et non la moindre, la venue du festival Euskal Herria Zuzenean qui a trouvé dans le village son bonheur pour y implanter un festival d'une nouvelle génération, inspiré de Musique à la Rue à Luxey. Le dynamisme culturel de la commune a plu à l'association, la présence d'infrastructures existantes sur place pour accueillir groupes et compagnies et la situation géographique ont

Poterie
Goicoechea

www.poterie-goicoechea.com



Du nouveau chez "Goicoechea"

Une visite s'impose dans le grand showroom d'Ossès et dans leur nouvelle boutique de Biarritz, pour découvrir la nouvelle collection design

Poterie Goicoechea
LUR UNTZI LANTEGIA

Route de St Jean Pied de Port
64780 OSSES
Tel. 05.59.37.71.30

Place Bellevue
64200 BIARRITZ
Tel. 05.59.24.62.57

été des atouts supplémentaires pour réaliser la 14^{ème} édition de EHZ en la demeure. Les Traboules seront bien évidemment sur le pont, La Mer et les Docks (ateliers des Traboules) pris à l'abordage par l'organisation d'EHZ. Non loin de la côte mais ancré dans l'intérieur, Hélette est le compromis culturel au bénéfice d'une vitalité économique et sociale sans précédent.

Dilin Dalan 15 et 16 mai
 EHZ 4,5 et 6 juillet
www.ehz-festibala.com
 Potéo atypique 5 au 10 octobre
www.traboules.com



Pluie de confetti sur le Potéo Atypique primé par la Fondation de France Traboules



Nathalie Gonzalez de Pestacles et Cie Gaizka IROZ

DROGUERIE HARGUINDEGUY

Peintures, Papiers peints
 Revêtements de sol
 Vitrerie,
 Vannerie

LOCATION DE :
 - décolleuse papier peint
 - shampooineuse moquette
 - Nettoyeur haute pression

**ENCADREMENT sur mesure de vos photos,
 canevas, posters, puzzles, gravures...
 Grand choix de baguettes, délai rapide !**

MAGASIN CONSEIL DES CIRES L'EBENE

ouvert du lundi 14h30 au samedi 12h30
 31 rue Thiers - 64120 Saint-Palais - Tél 05 59 65 71 38



FANDANGO FABRICATION ARTISANALE

Spécialités :
 Conserves de foies gras
 Confits - Pâtés - Plats cuisinés

CONSERVERIE FANDANGO - MAISON LAJOURNADE

Aicirits - 64120 - Saint Palais
 Tél. : 05 59 65 72 60 Fax : 05 59 65 61 48 Email : conserverie.fandango@aliceads.fr

Ces stèles discoïdales qui valent le détour

CHRISTINE ETCHEVERS, ARTISTE PLASTICIENNE DE RENOM, A DÉBUTÉ UNE RECHERCHE SUR LES STÈLES DISCOÏDALES, CARACTÉRISTIQUES FONDAMENTALES DE L'ART FUNÉRAIRE BASQUE, IL Y A DE ÇA HUIT ANS. AUJOURD'HUI, ELLE ACCEPTE DE NOUS METTRE SUR LA VOIE DES LIEUX REMARQUABLES DE LA BASSE NAVARRE.



Dédale à travers ces symboles qui forgent une identité, à travers ces cultes funéraires particuliers, les stèles discoïdales peuvent s'admirer dans la plupart des cimetières basques.

Il est pourtant certains lieux en Basse Navarre plus atypiques que d'autres. Christine Etchevers nous a guidés dans l'entendement de cet art. Comme Nestor Basterretxea, après un cheminement qui se vaut être le fruit du hasard, Christine Etchevers a débuté une série de stèles colorées, ce qui lui vaut par ailleurs certaines critiques virulentes que lui rapporte son galeriste à Urdaubi où elle a l'habitude d'exposer. Rapport au cosmos qu'entretiennent ces stèles, les artistes interpellés par cette dimension spirituelle aideraient-ils à ce que le monde invisible soit lisible au commun des mortels ?

Au-delà du fond, c'est la forme «*tellement peu innocente*» qui a tout d'abord interpellé l'artiste pour qui «*la création pouvait apporter quelque chose de nouveau et permettre de continuer*». Elle n'a cependant pas «*trouvé mieux que cette structure sacrée des anciens, alors j'ai travaillé le dessin*».

Elle a alors consulté les ouvrages de référence, cherché et analysé la structure et les symboles, visité les lieux. *“Vous connaissez les stèles de la chapelle d'Azkonbegi de Lantabat ? C'est magnifique et étonnant que ces stèles soient encore là. Certains dessins sont entièrement effacés par le temps. J'en suis malade. Je pense aussi à ces très vieilles stèles parsemées dans les vignes d'Irulegi”*. Certaines stèles de cette commune sont même inventoriées par le ministère de la Culture.

Puis Christine se mit en chemin vers le centre d'interprétation de l'art funéraire à Larceveau, Harria Eguzkitan, inauguré en Novembre 2007 sur la route du col d'Osquich. Pour le grand public, ce centre accessible gratuitement, sans prétention mais très à propos, sert de vitrine, d'outil à l'entendement de la question avec une partie pédagogique conséquente.

Depuis, Christine l'affirme haut et fort, ce lieu lui a apporté énormément : *“je trouve qu'il est formidablement bien fait, je félicite les personnes qui ont réalisé ce travail, la présentation des stèles, la salle pédagogique où j'ai appris le rôle fondamental du charpentier. Tout cela est magnifique”*.

Car certains l'ont déjà compris, ce lieu, plutôt intimiste, peut apporter beaucoup sur les fondements de la culture basque. Et Christine nous le rappelle : *“la culture va avec une époque, avec l'histoire d'un peuple”*.

Aujourd'hui, l'artiste souhaite faire tourner sa collection de stèles *“car elles ne m'appartiennent pas”* et peut-être donner vie à ces sépultures, témoins du passé et source d'inspiration des créateurs.



**XIBERO
MATERIAUX**

TARDETS
05.59.28.74.73

xibero.materiaux@wanadoo.fr

ECO CONSTRUCTION - OUTILLAGE - MENUISERIES
PARQUETS - CARRELAGES - SANITAIRE - BOIS - PLATRE
ISOLATION - FER - TP - GRILLAGE - PEINTURE

Du chocolat à troquer



Gaizka IROZ

Ici, le chocolat se décline en palette plus qu'en plaquette, se partage et s'échange entre gourmets. Point d'honneur du maître chocolatier de 38 ans, qui a repris l'affaire familiale,

gamme de la prestigieuse maison Valrhona ; il goûte, discute, évalue et propose. Conscient de la difficulté de l'avenir de sa profession, Franck avoue "ne pas cacher mes recettes, je

LE MAÎTRE CHOCOLATIER DE SAINT-PALAIS, FRANCK MENDIVÉ EST PRÊT À DÉPLACER LES PYRÉNÉES POUR PARTAGER SA PASSION DU CHOCOLAT.

être le dimanche matin à la boutique auprès de son épouse à écouter les remarques de ses clients afin de faire toujours mieux.

Leur avis est aussi important que celles des références gastronomiques "à la française" dont il ne cesse de s'inspirer afin de "rester dans le vent". Il a ainsi réussi à se forger son caractère, à retranscrire dans ses recettes son envie et ses émotions, tout comme celle des palais de sa clientèle maintenant fidélisée.

Franck Mendivé choisit ses grands crus cacaotés dans la

rêve de pouvoir échanger avec les professionnels du Pays Basque Sud. Ils ont beau maîtriser et être pointilleux sur la qualité de nombreux produits, la pâtisserie et la chocolaterie sont les points faibles de la gastronomie ibérique. Il y a quelque chose à faire de ce côté-là".

Alors ce supporter de la Real Sociedad depuis 1989 s'est évertué à tisser des amitiés en partie lors des troisièmes mi-temps du club de foot de Donostia. Cette envie de troquer son expérience se ressent dans ses chocolats toujours créatifs et de saison.

"En ce moment, je propose un praliné au maïs. Il plait beaucoup, j'ai peur d'être obligé de continuer à le faire longtemps". Une pointe de lassitude qui ne sied pas à la douce amertume de son chocolat mais qui lui inspire déjà la nouvelle collection en vue de concilier ses péchés mignons à croquer. Un chocolat qui alliera les terroirs d'un de ces excellents whiskies que l'on ne partage pas et du chocolat.

Le seul ingrédient qu'il ne se permettra pas de mettre dans ses créations : le bluff. "Quand on dit 85% de cacao, c'est 85% de cacao". On en a l'eau à la bouche : "à faire, à suivre".



BASA DANTZA



Emmy MARTENS

Jimmy Arrabit un type rare. Avec son air de professeur Tournesol, il invente en écoutant, il entend le silence, son monde est musique, il avance à son rythme. C'est un taiseux, un sage, il a le charme d'un druide et la folie des doux rêveurs. Toujours à l'affût d'une nouvelle musique, d'un nouveau son, il bat la mesure du temps, c'est sa façon de parler.

Tout petit déjà, il est tombé dedans. Dans ces sempiternels dimanches de campagne où il accompagnait son père animer les bals, les mariages, les communions, les fêtes de villages à une époque où le vieux lâchait son tracteur, quittait ses cochons pour son accordéon.

Mais le petit Raymond, alias Jimmy, préférait Hendrix, Joplin et les rockeurs des années soixante-dix. Et quand il a eu droit au "passe ton bac d'abord !", il a quitté la ferme familiale de Saint-Just-Ibarre et tout a commencé.

Niko Etxart, Mintxoriak, Itoiz, Anje Duhalde, King Mafrundi, Sustraia... Participant à l'aventure de la naissance du rock basque, il en est devenu un des piliers.

Le premier album instrumental "Basa Dantza" de sa nouvelle formation "Jimmy Arrabit Trio" sortira début septembre sous le label Gaztelupeko Hotzak. Accompagné par Fred Heugas au piano et Xabi Hayet à la contrebasse sur fond d'airs traditionnels aux sonorités subtiles et poétiques, il revisite des thèmes qui lui sont chers.

Aujourd'hui, après quarante ans de "vécu" musical, il renoue avec ses racines profondes et la sève qu'il nous livre a puisé sa force dans les cultures qui l'ont toujours nourri. Il y a le jazz, l'influence afro-beat mais aussi les chants lointains d'Ahüski et les complaintes d'Etxahun qui ont bercé son âme et nous bercent à leur tour.



**COTE
BASQUE
GEOTHERMIE**

**Le N°1 des énergies
renouvelables**

Divisez par 3 votre facture de chauffage
en remplaçant votre chaudière par une pompe à chaleur...



AÉROTHERMIE

GÉOTHERMIE

SOLAIRE PHOTOVOLTAÏQUE

CLIMATISATION

GARANTIE
100%
SATISFACTION

05 59 58 27 13

www.cotebasquegeothermie.com
ZAC DE MAIGNON 64600 ANGLET

ETUDE ET DEVIS GRATUITS
CREDIT D'IMPÔTS*
SAV COMPLET

Guide pratique

OFFICES DE TOURISME

Office de tourisme de Basse Navarre

(Amikuze-Iholdi-Oztibarre)
14, place Charles de Gaulle
64120 Saint-Palais
Tél: 05 59 65 71 78
www.tourisme-saintpalais.com

Horaires d'ouverture:
mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h30 (18h00 le samedi)

Horaires été (mi juillet à fin août):
tous les jours 9h30-19h00 ; dimanches et fériés 10h00-12h30

Office de Tourisme Garazi - Baigorri

www.terre-basque.com
14 place De Gaulle
64220 Saint-Jean-Pied-de-Port
05 59 37 03 57
saint.jean.pied.de.port@wanadoo.fr

Elizondoena
64220 Saint-Etienne-de-Baigorri
05 59 37 47 28
baigorri.tourisme@wanadoo.fr

MÉDIATHÈQUE INTERCOMMUNALE D'AMIKUZE

place de l'église
64120 Saint-Palais
Tél: 05 59 65 28 72
mediatheque.amikuze@yahoo.fr

RESTAURANTS

Txitxipapa 28 rue Citadelle 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port 05 59 37 36 74

Cidrerie Aldakurria rte Ithurrealdea 64220 Lasse 05 59 37 13 13
aldakurria@orange.fr
Vente cidre et produits fermiers.

Hôtel Restaurant Juantorena rue Principale 64430 Saint-Etienne-de-Baigorri 05 59 37 40 78
restaurant.juantorena@orange.fr

Sagarno rue Pertic 64120 Saint-Palais 05 59 09 28 66

Auberge Aguerria Herriko plaza 64640 Hélette 05 59 37 62 90
auberge.aguerria@wanadoo.fr
www.aguerria.com

Iparla place du Fronton 64780 Bidarrey 05 59 37 77 21

Centre d'interprétation des stèles Harria Iguzkitan

Maison Duhaldenia etxea
64220 Larzabale-Larceveau

Pour accéder au lieu, initiative de l'association Lauburu (www.lauburu.fr), il faut s'adresser aux commerçants et aux restaurateurs du bourg. En échange d'une pièce d'identité, ils fournissent aux visiteurs une carte magnétique leur permettant d'accéder librement au Centre qui présente une collection de stèles sauvées dans les années 1950 par le père Marcel Etchehandy de l'abbaye de Belloc. L'espace est ouvert tous les jours de l'année de 9h00 à 20h00. Les groupes doivent annoncer leur venue à la mairie (05 59 37 81 92). La visite est gratuite.



AUTOCARS
HIRUAK BAT
Bayonne - Saint Palais



☎ 05 59 65 73 11

Télécopie : 05 59 65 95 11

hiruak.bat@wanadoo.fr

www.autocars-hiruak-bat.com

Votre transporteur depuis 3 générations!

Autocars Grand Tourisme toutes capacités

- Voyages groupes sur 1 ou plusieurs jours
- Voyages individuels toutes destinations
- Transports Congrès, Séminaires
- Organisation d'excursions sur demande
- Navettes fêtes : Pampelune, Bayonne, Nuba...

Pour tous vos projets : devis sur mesure. N'hésitez pas à nous contacter.

kazeta.info

Iparla Komunikazioa elkarteak - Donibane Garazi

ez galdu informazio haria...



Kazeta.info webguneak egunero gure herrietan pasatzen diren berriak ezagutzeko parada ematen dizu. Aitzina begira, informazioa atzematea errezago egin nahi dugu. Zure e-postan, egunaren kontakizuna eskura dezakezu.

Egunero tenore berdinean,
euskaraz eta urririk

le journal

du Pays Basque

Euskal Herriko Kazeta



Pelote



Pêche



Rugby



Politique



Euskara



Culture



Social



Agriculture



Événements

Et l'actualité de tout le Pays Basque...

Un pays,
une actualité,
tous les jours dans
votre **Journal du Pays Basque**

dans tous les kiosques à journaux du Pays Basque à 1 euro