

egun
on!

Pays Basque
Découverte

Adour toujours

CÔTE BASQUE

BASSE-NAVARRRE

LABOURD INTÉRIEUR

SOULE

VAL D'ADOUR

DONOSTIA-ST SÉBASTIEN



Supplément gratuit du Journal de Pays Basques
05 Juin 2009 - N° Commission paritaire : 111020941

le journal

AMETZONDO, LE GRAND CHANTIER

Nouveau look pour une nouvelle vie

4

GURE IRRATIA

Un zeste de gascon

5

L'HYMNE À L'ADOUR

Barthélémy Savary, le président de
Val d'Adour Maritime, veut réveiller le
fleuve aux eaux dormantes

8

PAXKAL SORHONDO

Berger sans terre et bac +5

12

MARTHE LANGE

Les doigts de fée
de La Bastide Clairence

14

LES PÈRES

Antoine et Frédérique Planchez ont
fait de l'ancienne léproserie d'Urcuit
une porte gourmande et culturelle

16

L'AUTRE PAYS DU KIWI

Les barthes Charnegoues livrent des
tonnes de petits fruits charnus

18

LES MONTAUZER

Héritiers du goût

20

640 QUESTIONS

Pour tester son Val d'Adour

22

Egun On / Edition : Baigorri SA •

Un supplément **gratuit** du Journal du Pays Basque du **mercredi 3 juin 2009**.

Gérant : Agus **Hernan** • Publicité : Antton **Etxeberri** (06 23 57 13 72) •

Rédaction : Claire **Revenu-Jomier** •

Rédactrice en chef : Goizeder **Taberna** • Coordination : Roland **Machenaud** •

Mise en page : Frédéric **Carriart** •

Photos : Gaizka **Iroz**, D.R. •

Imprimé par **PRINTEK** • N° Commission paritaire : 1111C80941.

Ne peut être vendu séparément.



Vous avez entre les mains le cinquième 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 au Val d'Adour, pays baigné par l'Adour et ses affluents, la Bidouze, l'Ardanavy et l'Iran. Les cours d'eau ont sculpté des paysages baignés de sérénité. Ils ont forgé le métissage entre les cultures gasconne, basque et charnégoue. On dit même qu'en Val d'Adour les ports sont gascons et les villages sont basques. 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 gogoratu behar zenbaki honekin, emaiozu beste begirada bat Aturri eskualdeari. Betiko bide turistikoetatik kanpo, lurralde honetako aurpegi eta leku zombaiten ezagutzea proposatzen dizuegu. Irakurketa on!

LA BASTIDE EN MP3

Disponible gratuitement à l'office de tourisme de La Bastide Clairence, un parcours audioguide en MP3 met en avant de manière ludique les 700 ans d'histoire du village. Pour découvrir ce qu'est une bastide, comment elle a vécu jusqu'à nos jours et comment les maisons y sont conçues. Le parcours est émaillé de témoignages de gens du village qui racontent leurs souvenirs. Pour découvrir La Bastide Clairence au delà des murs.

Un tel guide existe également dans d'autres communes, notamment à Bidache et à Mouguerre.



Ametzondo, le grand chantier

À quelques encablures des rives de l'Adour, c'est l'effervescence. Les pelleteuses du chantier d'Ametzondo ont fait fuir sangliers et crapauds accoucheurs qui logeaient dans les taillis entre le Centre européen de frêt de Mouguerre et les contreforts de Saint-Pierre-d'Irube. Bientôt, les 55.000 m² d'Ikea sortiront de terre au bord de l'échangeur entre l'A63 et la RD1, liaison avec l'A64 vers Toulouse. Dès 2010, le viaduc de Mousserolles sera accessible et complété par une piste cyclable qui assurera la liaison - sécurisée - entre Saint-Pierre-d'Irube et l'avenue Resplandy à Bayonne. La boucle sera bouclée en 2011 avec le noeud autoroutier de Saint-Pierre-d'Irube.

Bienvenue à Bardos ! Ongi etorri Bardozerat !

BARDOS : Site panoramique surprenant à 20 mn de la Côte Basque. Du sommet de l'Observatoire de Miremont, vue à 360° sur la Chaîne des Pyrénées, l'Océan Atlantique et les Landes. Ce site est le point de départ pour une agréable journée en VAL d'ADOUR (bastide, châteaux, artisans, sentiers pédestres, hôtels, restaurants)



Bardos c'est aussi 18 associations culturelles et sportives assurant la dynamique du village toute l'année ainsi que des événements incontournables comme l'expo d'Art contemporain, le Festival Musical XARNEGU EGUNA et les Fêtes traditionnelles du 15 août avec sa Roméria servie en plein air.

BARDOS un village où il fait bon vivre.





NIVE-ADOUR-URSUYA, PRIX D'EXCELLENCE

Le syndicat Nive-Adour-Ursuya, déjà labellisé Pays d'Accueil touristique, travaille activement sur les thèmes de l'éco-tourisme et du patrimoine de la vallée de l'Adour. Le territoire est ainsi devenu Pôle d'Excellence Rurale (PER) au printemps 2007, un cadre sur lequel s'appuient des projets dans les domaines terrestre et fluvial. Le PER a permis de coordonner les initiatives des associations qui existaient dans le secteur, d'en renforcer le réseau et d'apporter des financements. Citons pêle-mêle la création de quatre appontements à Lahonce, Urt, Guiche et Bidache ; la réalisation d'un pôle d'interprétation et de valorisation de la vallée ; la restauration des cales et ports historique ; l'installation de neuf passerelles de pêche, avec accès handicapés. Citons encore le parcours pédagogique sur l'Ardanavy à Urcuit ; le nouvel espace pour le développement de l'école de voile de Lahonce ; les balades en bateau d'Adour Loisirs. Sans oublier les carrières équestres de l'association des Anglo-Arabs à Sames et la ferme équestre Mountagnès à Came. Enfin, le syndicat finalise son Plan Local de Randonnées pédestres, équestres et cyclables et complète le circuit routier de l'Adour notamment par une route des belvédères.

106.6 GURE IRRATIA, ZURE IRRATIA

Beaucoup d'euskara,
une pincée de français,
un zeste de gascon

“Notre radio, c'est votre radio” : Gure Irratia, qui émet depuis Ustaritz sur le Labourd et le sud des Landes, est l'une des quatre radios de la fédération Euskal Irratiak. À elles quatre, les stations basco-phones sont reçues depuis dix ans par quelque 40 000 auditeurs. Euskal Irratiak est, selon les chiffres de la dernière enquête IPSOS Media France, la deuxième station locale la plus écoutée avec 11% d'écoute régulière : 9% sur la Côte Basque Sud, 12% en Labourd intérieur, 39% en Basse-Navarre, 22% en Soule et seulement 3% sur le BAB. “Le nombre d'auditeurs de notre station est en constante augmentation, même si l'écoute est plus forte en Pays Basque intérieur où se trouve le plus grand nombre de basco-phones” explique Oihana Daguerre, coordinatrice de Gure Irratia. “Mais on ne ferme pas notre porte à ceux qui ne savent pas le basque !”. De fait, le français est “toléré” à Gure Irratia, le soir après 20h et le gascon a même sa place sur les ondes le jeudi après-midi à 13h dans l'émission “Escotatz”. Si la majorité des auditeurs a entre 35 et 49 ans, la demande de programmes plus adaptés est grande du côté des jeunes. “Les choses changent depuis trois ans. Nous avons envie de nous ouvrir davantage aux gens et notamment aux jeunes. Nous voulons évoluer, mais en douceur”.

Le PACT, votre partenaire "Habitat"

Une équipe de terrain sur l'ensemble du Pays Basque pour toutes informations utiles à votre projet :
Etude 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>



SANS VOIX DEVANT LEINUA

Quiconque assiste à un spectacle de la compagnie Leinua ne regarde plus jamais la danse basque de la même façon. En empruntant la voie originale de la tradition associée à la création, la compagnie de Saint Pierre d'Irube défend l'idée d'une danse vivante et actuelle. Composée d'une quarantaine de danseurs et musiciens confirmés, emmenée par la direction artistique de Nadine et Roger Goyhénèche et la direction musicale d'Elixabet Dufour et Sébastien Paulini, la troupe fait le grand écart entre modernité et tradition, histoire et inventivité, culture séculaire et danse d'aujourd'hui. Epoustouflant.

Came, cagots et chaisiers

Au Moyen-Age, les cagots, véritables parias qui vivaient en marge de la société car on les disait porteurs de la lèpre, travaillaient le bois, matériau prétendu ne pas transmettre la maladie. La région de Came, couverte de forêts dont le très étendu Bois de Mixe, fournissait la matière première. Bien plus tard, à l'époque de la révolution, on appelait tourneurs ceux qui fabriquaient des chaises, aidés de leurs femmes qui les paillaient. Après eux, les bâtonniers, des ouvriers, allaient de maison en maison travailler avec le bois de leurs clients. C'est aux alentours de 1830 que les premiers paysans-chaisiers ont fait leur apparition, trouvant dans cette activité un appoint complémentaire au travail de la terre. Came compte aujourd'hui huit chaisiers pour 700 habitants.



Après eux, les bâtonniers, des ouvriers, allaient de maison en maison travailler avec le bois de leurs clients. C'est aux alentours de 1830 que les premiers paysans-chaisiers ont fait leur apparition, trouvant dans cette activité un appoint complémentaire au travail de la terre. Came compte aujourd'hui huit chaisiers pour 700 habitants.

Des berges bien gardées

100 km de berges, 85 km de digues et 260 clapets hydrauliques. C'est le domaine couvert par le Syndicat intercommunal de Protection des Berges de l'Adour maritime et de ses affluents.

Créé en 1980 pour assurer la conservation des berges, il assure la restauration et l'entretien des digues et des clapets et surveille la mise hors d'eau des habitats, des zones économiques et des terres agricoles. Les berges subissent l'influence de la marée, les caprices de l'amont, la fonte des neiges ou encore les crues. La basse vallée de l'Adour a été endiguée au XVIème siècle afin de sécuriser la navigation et protéger les espaces sensibles des cours d'eau.



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



gure.irratia@free.fr



Tel: 05 59 59 30 01



LE PETIT CLUB QUI MONTE

Amateurs de balades, de poneys, ou mieux encore de balades à poney, passez votre chemin. Au Centre Equestre des Trois Vallées, à Sames, il y a plus de grands que de petits en selle. Si des cours sont dispensés aux enfants de plus de huit ans, c'est à dos de cheval qu'ils apprennent les techniques d'une équitation classique et sportive. Le centre, fondé il y a trente ans, n'a rien d'un poney-club. Emmenés par Céline Pradas, monitrice diplômée d'Etat, et dans le sillage de Gilles Pons, cavalier international, les adultes ont tous les niveaux. Certains ont appris l'équitation jeunes et se remettent en selle après des années de pause. D'autres décident de mettre le pied à l'étrier à 25, 40 ou même 60 ans. L'ambiance qui règne au club n'est pas étrangère au plaisir que les cavaliers, petits et grands, trouvent à venir monter des chevaux précédemment dressés à l'écurie de l'un des 30 meilleurs cavaliers de l'Hexagone. Le club compte aujourd'hui 72 adhérents. "Je veux garder la dimension de petit club" insiste Céline, "mais j'accueille les nouveaux venus, de tous âges et de tous niveaux !".

Au fil du fleuve

Pour découvrir l'Adour, son histoire, et la vie du fleuve, il n'est pas de meilleure façon que de se laisser guider au fil de l'eau. Le Capitaine Michel Ravel organise des promenades et des croisières commentées à bord du Coursic, son bateau de 72 sièges. Les balades sur l'Adour et ses affluents se font au départ de Bayonne, depuis l'embarcadère des Allées Boufflers. Les visites guidées thématiques remontent le fleuve jusqu'à Urt, Bidache, Guiche, au Bec du Gave ou encore à Peyrehorade ou à Port de Lanne, avec possibilité de déjeuner, selon l'itinéraire, à l'auberge Les Pères, Chez Maria, au Gantxo, ou encore au restaurant Les Voyageurs.

Tel. 06 32 64 11 42
et 05 59 25 68 89.

Le Pays Basque à nos pieds

Embrasser d'un seul coup d'œil le Pays Basque et la chaîne des Pyrénées, la côte et l'océan, l'Adour qui scintille, le Béarn et les Landes de Gascogne ? C'est la vue à 360° qui s'offre depuis le bien nommé site de Miremont, à Bardos. Le sommet de l'observatoire se situe à l'étage du château d'eau, lui-même érigé sur la plus haute colline du village, à 188 mètres d'altitude. Le point de vue était référencé comme site panoramique bien avant la construction de l'édifice et de l'escalier circulaire qui s'élanche vers le sommet. De là-haut, on cherche inmanquablement à identifier qui un pic enneigé, qui le clocher de son village ou le toit de sa maison, en comblant ses lacunes grâce aux tables d'orientation. Encore époustoufflé par la vue, on ne manque pas de descendre à Bardos se remettre de ses émotions en flânant devant les maisons anciennes du village, notamment l'ancienne mairie du XVIIIème siècle.

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

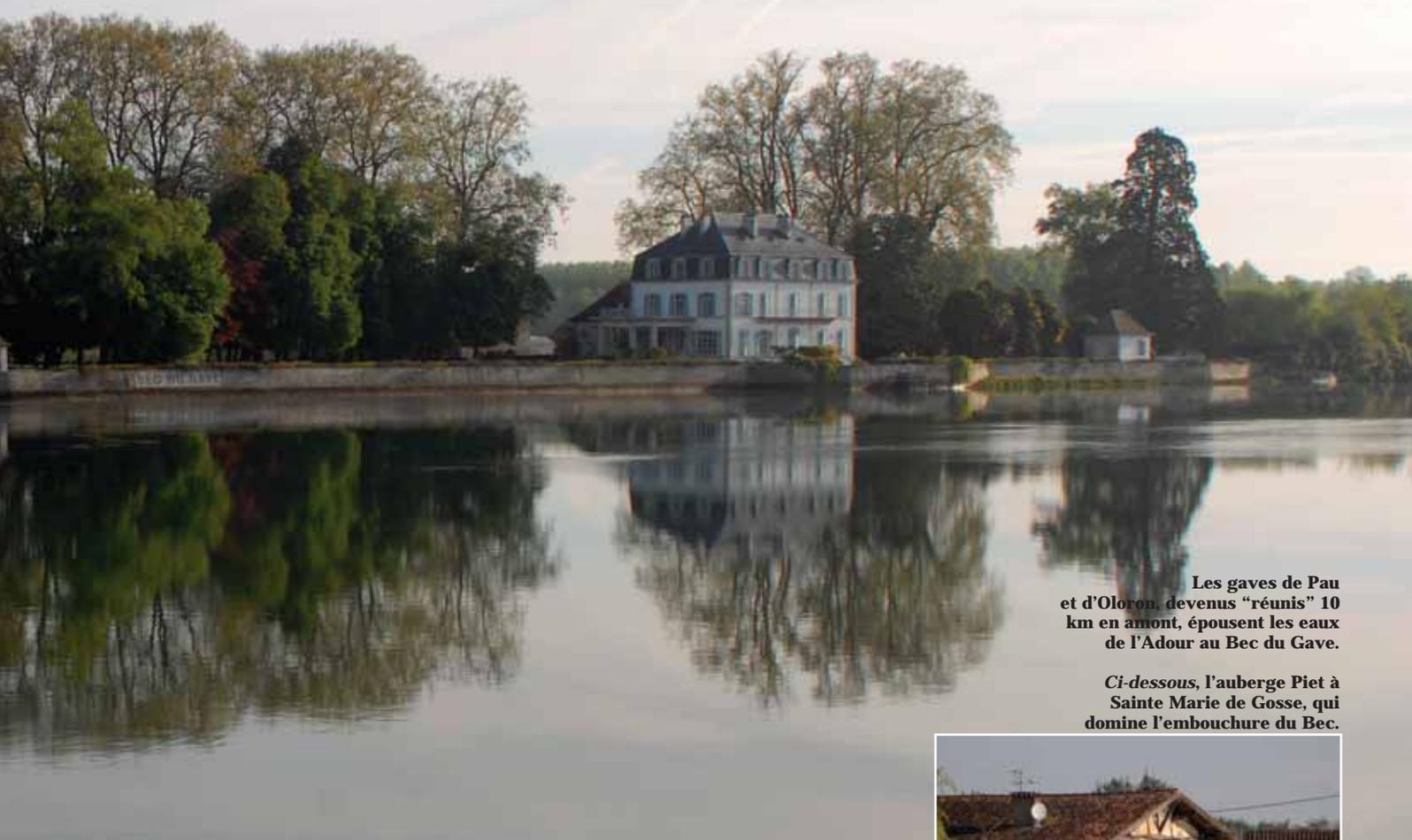


Barthélémy Savary

L'hymne à l'Adour

LE PRÉSIDENT DE VAL D'ADOUR MARITIME VEUT RÉVEILLER LE FLEUVE AUX EAUX DORMANTES



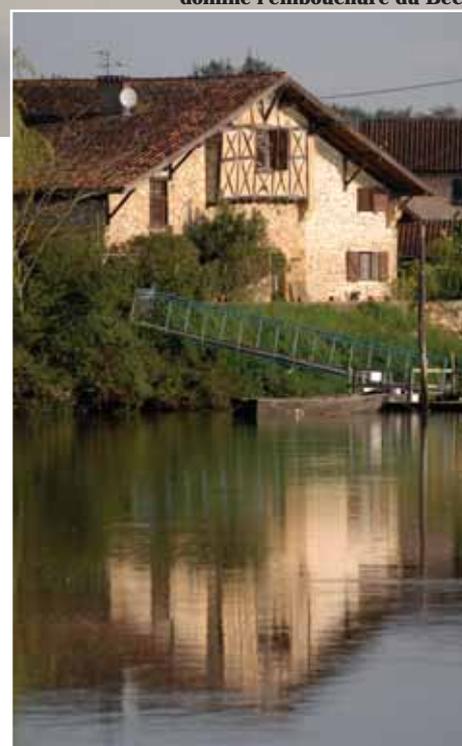


Les gaves de Pau et d'Oloron, devenus "réunis" 10 km en amont, épousent les eaux de l'Adour au Bec du Gave.

Ci-dessous, l'auberge Piet à Sainte Marie de Gosse, qui domine l'embouchure du Bec.

Il se tient en haut de l'escalier, sur le perron de la Maison Chipienne. "Sur les bords de l'Adour, le logis est à l'étage, protégé des crues". L'Adour, c'est la passion de Barthélemy Savary. Le président de Val d'Adour Maritime est chez lui au siège de l'association à Urt, dans la vieille maison au bord de l'eau. "L'association a été créée en 1994 par des amoureux de l'Adour, dans le désir de le valoriser" explique-t-il. "Nous essayons de sauvegarder le patrimoine fluvial. C'est Maurice Lamy, aujourd'hui premier adjoint à la mairie d'Urcoit, qui est à l'initiative du projet". Le bureau de la maison Chi-

pienne est jonché de papiers. Trois grandes cartes punaisées au mur dessinent l'Adour et ses affluents aussi loin qu'ils sont maritimes. Adour, Ardanavy, Aran, Bidouze, Barthélemy Savary est intarissable. "L'Adour est maritime jusqu'à Dax ! Vous saviez que la limite de la marée sur les gaves réunis se trouve à Cauneille ? Et que le marnage à Dax est de 3 cm. Le marnage ? C'est la différence de niveau d'eau entre marée haute et marée basse. Il varie tout au long du fleuve. A Lahonce, il est de 2,10 m et à Bidache de 90 cm. La limite (administrative) de salure des eaux est à Urt. Et du pont d'Urt à Bayonne, il





Le chemin de halage, ici à Urt, longe les berges de l'Adour de Bayonne jusqu'au port d'Hastings. Une piste cyclable qui relierait l'Italie à l'Espagne et longerait les Pyrénées en traversant le Pays Basque est actuellement en projet.

faut une carte de pêche en mer... L'influence de l'océan sur l'Adour et ses affluents fait qu'il faut appliquer un décalage sur les calendriers des marées. À la pleine mer, on rajoute 10 minutes à Bayonne mais 3h15 au port de Bardos, sur l'Aran".

De sa voix grave, le monsieur aux cheveux blancs raconte encore que c'est dans l'Adour qu'il a appris à nager : "Chez Duvignau, en face, à Saint Laurent de Gosse, il y avait un chantier naval à l'époque". Barthélémy Savary est arrivé à Urt à l'âge de

deux ans. "Je suis né en Argentine mais je ne suis pas Basque" sourit-il. "Je précise, parce que souvent, dans l'esprit des gens, c'est associé !".

Il a fréquenté l'école de garçons d'Urt avant d'être interne à Marracq, puis étudiant à Pau où il a ensuite passé 20 ans dans le cadre de son travail. "Je travaillais à l'Équipement, à l'aménagement touristique de la Côte Basque, depuis Pau !".

Une fois rentré chez lui, il participe avec enthousiasme à l'aventure de Val d'Adour Maritime. Il reconnaît que la



vu d'ici
ici, la musique nous rassemble
101.3

france
bleu
pays basque



valorisation du fleuve s'est révélée une tâche plus ardue que prévu.

LE FLEUVE ENDORMI

L'objet de Val d'Adour Maritime est d'organiser et de développer des activités économiques, touristiques ou sportives liées à la navigation fluviale. L'association des Escumayres Talasta de Bayonne, emmenée par Philippe Saint Arroman, organise presque chaque an-

L'Adour a connu pas moins de sept sorties vers l'Océan jusqu'en 1578 quand son embouchure a été définitivement détournée au Boucau

née une grande balade au fil de l'eau à bord de couralins et autres bateaux de l'ancien temps. Adour Loisirs, basé aux Allées Boufflers à Bayonne aussi, promène ses passagers en croisières commentées à bord du bateau-mouche Le Coursic. Les couralins des pêcheurs de l'Adour embarquent les amateurs à par-

Le cabestan était actionné par une équipe de 5 à 7 pêcheurs pour haler la "tranie" car le poids du filet était alourdi par l'eau et le poisson

part, seuls quelques rares propriétaires de bateaux sillonnent le fleuve. *"L'entretien est compliqué. On ne peut plus apponter à Lahonce. A Urt non plus, ce n'est plus aux normes".*

Mouguerre, Lahonce, Urcuit, Urt, Guiche, Bidache, Came, Bardos, tous les villages perchés sur les contreforts de l'Adour, de l'Aran et de la Bidouze ont leur port mais seuls quelques appontements privés permettent encore aux pêcheurs ou aux plaisanciers d'accoster. Les îles de l'Adour, à l'exception de celle de Lahonce qui abrite l'école de voile, sont encore moins accessibles : Broc, en face d'Urcuit, et Berenx, dont les habitants, une seule et même famille, traversent le bras du fleuve en couralin. *"Certaines îles ont disparu"* poursuit le président de l'association. *"C'était avant que les travaux d'endiguement aient été faits. L'Adour s'est baladé !"*. Et avant de se balader dans les limites de son lit ac-

tuel, l'Adour a connu pas moins de sept sorties vers l'Océan avant que l'ingénieur Louis de Foix ne détourne définitivement son cours en 1578 et n'en fixe l'embouchure actuelle au Boucau. Le fleuve et les rivières ont depuis modelé le paysage. Les bateaux ont longtemps remonté les affluents de l'Adour. Jusqu'à

tir de Guiche, Bidache, Peyrehorade, Haslingues ou Sames pour des balades à la découverte du milieu fluvial et même des villages alentour. Eux mis à

ce que l'abaissement des seuils de navigation rendent la manoeuvre impossible. Si les ports n'ont pas tous connu le même développement, c'est par l'eau qu'étaient acheminées vers Bayonne les productions de l'arrière-pays tout entier. Il y a encore vingt ans, les barges chargeaient sur la Bidouze le calcaire en provenance des carrières de Guiche et d'Arancou et descendaient le fleuve jusqu'à la fabrique des Ciments de l'Adour au Boucau. *"On n'en reste pas moins la seule association sur le Bas-Adour. Notre galupe, la Bayoune, a été construite il y a dix ans. Avant de couler au port de Guiche, elle nous a servi d'outil pédagogique notamment. Elle est actuellement en réparation à Urt mais on manque de bras bénévoles pour refaire les joints et les peintures... On a aussi reconstruit le cabestan à Urt. On s'en faisait un manège quand on était petits, on se fait engueuler par nos mères !"*.

FRONTIÈRE

L'Adour, qui marque la frontière entre les Landes et le Pays Basque, est véritablement coupé en deux pour ce qui est de son entretien ou de sa valorisation. *"Pourtant, on s'entend davantage quand on se parle d'une rive à l'autre qu'entre gens du même côté"* s'amuse Barthélémy Savary. Si l'Adour sépare les deux territoires, il est aussi leur trait d'union par ses eaux qui baignent les rives landaises et basques. Basques nos rives ? Pas tout à fait si l'on croit les anciens, dont Barthélémy, qui sont nombreux à affirmer avec force que si les villages haut perchés au-dessus des barthes sont basques, leurs ports, eux, sont gascons.

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.

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.

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

A man with short brown hair and a light beard is smiling warmly. He is holding a black sheep against his chest. The sheep has large, upright ears and thick black wool. The background is a bright blue sky with scattered white clouds. The man is wearing a dark jacket with a thick, grey and white fur collar. The overall mood is peaceful and affectionate.

Paxkal Sorhondo

berger sans terre et bac + 5

"POUR MOI, CELUI QUI NE VA PAS À LA MONTAGNE, C'EST UN ÉLEVEUR DE BREBIS. BERGER, C'EST LA MONTAGNE"

On est un peu des SDF". Quand il quitte ses pacages d'hiver à Bardos pour sa cabane en Pays Quint, c'est sans assurance de retour. Si Paxkal Sorhondo est berger sans terre, ce n'est pas par choix. "Je suis né à Banca, en vallée de Baigorri. Mes parents avaient des brebis et des vaches. Mon frère a repris la ferme. Alors je suis parti pour apprendre un métier".

Il a 30 ans et la mine d'un tout jeune homme. Son pull gris sur une chemise à petits carreaux bleus et blancs lui donnent l'air sage. Dans son appartement annexé à un grand bâtiment agricole, au détour d'une petite route qui tourne sur les crêtes de Bardos, il a l'air de ce qu'il est : sur le départ. Une table avec une toile cirée, trois chaises. Une valise, un grand sac. Les cartons d'emballage du micro-ondes, de la cafetière. Une petite télé. Une bannette avec des papiers et du courrier. Il sourit : "J'ai pas de chez-moi. Mais c'est bien ici, c'est propre. Beaucoup de bergers vivent dans des logements beaucoup plus vévustes que ça". C'est le troisième hiver qu'il passe à Bardos.

Il raconte que "depuis tout petit", il a connu et aimé les brebis têtes noires. Mais comme il ne pouvait pas reprendre la ferme, après son bac S à Garaizi, il est parti à Dax faire un BTS Gestion et maîtrise de l'eau. "Je pensais à m'installer avec des brebis, mais j'avais vingt ans, je n'avais pas la maturité pour le faire. Alors j'ai fait une année de prépa à Toulouse et j'ai rattrapé le cursus de l'ENITA à Clermont-Ferrand pour être ingénieur en technique agricole". Il ne précise pas que son diplôme de

mence". Il a commencé à faire du service de remplacement dans des fermes. Il a aidé une exploitante en congé maternité. Et pendant un an et demi, une autre qui avait perdu son mari par accident. Puis il s'est constitué un troupeau de brebis. Il a acheté 200 Manex têtes noires. "J'en avais déjà quelques unes à moi que je gardais pour le plaisir".

"MA FERME, C'EST MA CABANE"

Il dit qu'il voulait s'installer, qu'il a cherché une ferme à louer, pour six mois, un an, dix ans. "Et puis j'avais cette solution : berger sans terre, même s'il y a la précarité de l'hivernage. L'hiver, on met les brebis en pacage. Mon père, et avant lui mon grand-père, venaient à Bardos. C'est pour ça que je viens ici. Quand je me suis installé, en 2006, il m'a fallu un siège d'exploitation, mais nous les bergers sans terre, on n'a pas de point fixe. Moi, c'est mon kayolar à Urepel. J'ai eu de la chance d'en trouver un auprès du syndicat de la vallée. Ma ferme, c'est ma cabane". Pour son courrier, il a donné l'adresse de ses parents à Banca. Son kayolar est à quatre ou cinq kilomètres (il ne sait pas très bien) du chemin goudronné. Il monte vers le 20 mai, il redescend en novembre. "La vie sociale est malmenée. Avec ma femme, l'hiver, on est toujours ensemble et l'été, on se voit par intermittence. Et encore, on n'a pas d'enfants ! Je fais le fromage en haut et jusqu'à fin juin, je ne bouge pas. Ma femme monte me voir le week-end. L'été, elle habite à Hélette dans un appartement qu'on loue toute l'année pour entreposer nos affaires". Quand

"La vie sociale est malmenée. Avec ma femme, l'hiver on est toujours ensemble mais pas l'été. Et encore, on n'a pas d'enfants !"

l'ENITA, l'Ecole d'ingénieurs de l'enseignement supérieur agronomique, fait de lui un berger sans terre bac + 5, une espèce qui ne court pas les kayolar d'Urepel. Suivent 18 mois au syndicat AOC Ossau Iraty à Ostabat, à travailler sur la révision du cahier des charges. "On était en novembre 2004. Le bureau, j'arrivais pas à rester dedans, je ne voyais plus que les quatre murs blancs. Je souffrais trop. Il fallait que je com-

ils partent en mai, ils ne savent pas s'ils reviennent à Bardos en novembre. Le patron peut décider de ne pas le garder. Ou lui, Paxkal, peut décider d'aller ailleurs. Il laisse quand même son lit, sa télé, son lave-linge et son sèche-linge sur place. Il explique que de moins en moins d'exploitants accueillent les bergers sans terre. Il y a 50 ans, très peu élevaient des brebis en plaine, l'activité était concentrée en



Paxkal monte à Urepel avec ses brebis de fin mai à début novembre. Les prairies qu'il loue à Bardos l'hiver sont alors récupérées par leur propriétaire.

montagne et ils avaient l'embarras du choix. Tout le monde était prêt à les accueillir. Et puis ils se sont mis "à faire de la brebis", c'était intéressant financièrement. Du coup les bergers ont dû aller de plus en plus loin. Il rit : "Un jour, il faudra qu'on aille dans les Landes ou dans le Gers !".

LÀ-BAS EN HAUT

"Mon frère s'est installé et j'ai été contraint de partir. Mais si une ferme se libérait ici, je n'en voudrais pas. A Banca, à la montagne, il y a quand même cette idée de liberté. Les brebis, elles sont bien à la montagne. A la fin du mois de mai, elles sentent qu'on va partir. Et en novembre, il commence à faire froid là-haut, elles sont contentes de descendre. Elles ne peuvent pas le dire mais je le sens ! Pour moi, celui qui ne va pas à la montagne, c'est un éleveur de brebis. Berger, c'est la montagne. J'espère pouvoir trouver une ferme là-bas en haut". Il sourit. Il voudrait être fixé d'ici cinq, six ans, pour fonder une vie de famille, pour ne pas imposer à sa femme et ses en-

fants "ce tracas de toujours devoir bouger". "Je suis attaché à la maison, à l'etxe. La nôtre s'appelle Barbera. Mon nom, c'est Sorhondo mais je dis aux gens que je connais, bonjour, c'est Paxkal Barbera". Sa ferme à Banca, son kayolar à Urepel, son appartement à Hélette, sa location à Bardos... Paradoxe, le berger n'a pas de terre mais il a quatre maisons. "Et j'ai mon saloir à Hélette" ajoute-t-il. "Chez nous à Baigorri, on n'est plus que deux à faire le fromage en montagne. On doit être une dizaine de bergers sans terre grand maximum en vallée de Baigorri. Je vends directement mon fromage aux consommateurs. J'ai un point de vente à Banca et à Bardos, ça fonctionne par le bouche à oreille. Je suis le seul ici à faire du fromage de brebis".

Dans le champ, à quelques dizaines de mètres de là, il montre ses brebis et leurs agneaux. Le soleil chauffe la fin de matinée. Les Pyrénées se dégagent doucement de la brume. "La tête noire, c'est ma deuxième chérie. C'est une passion, non ?"



vu d'ici
ici, on vous met
l'eau à la bouche
101.3



Marthe Lange

les doigts de fée de La Bastide

ELLE CRÉE LES COSTUMES DU GROUPE DE DANSE ESPERANTZA DEPUIS... TOUJOURS. DISCRÈTE, MARTHE LANGE A BEAU DIRE, ELLE EST UN PEU L'ANGE GARDIEN DE PLUSIEURS GÉNÉRATIONS DE BASTIDOTS.

N'en dites pas trop sur moi, je ne suis pas toute seule !". Marthe Lange proteste. Elle fabrique, pique et coud les costumes du groupe de danses basques Esperantza à La Bastide Clairence depuis sa création en 1959. "C'est du groupe qu'il faut parler !".

Sur sa table de salle à manger, du tissu rouge, des rubans, des ciseaux, des fleurs en crépon. Sur une chaise, des jupons blancs brodés, sur une autre, des costumes de flamenco. Plus loin, par-dessus le porte-revues, du tissu noir moucheté de doré. Des chapeaux de fées trônent sur la corniche de l'armoire. Du tissu, il y a en jusque dans la corbeille à fruits, par-dessus les pommes. "J'aimais la couture" explique Marthe. "Alors l'abbé Behatsategui qui avait créé le groupe, m'a demandé si je voulais l'aider. Pourquoi moi ? Parce que j'étais là ! Je m'occupais plus ou moins des affaires paroissiales". Elle hausse les épaules en souriant.

Marthe est née à La Bastide Clairence et elle y a toujours vécu. Son regard se pose sur la machine à coudre installée devant la baie vitrée, face aux arbres de la cour. "Mes parents avaient une ferme. Au début je travaillais avec eux. Et puis, je me suis mise à la couture et j'en ai fait mon



métier. Tous les costumes d'Esperantza, c'est moi qui les ai faits depuis le début. Mais je ne suis pas toute seule. J'ai une maman qui m'aide maintenant. Et une mamie aussi parfois. Et d'anciennes danseuses viennent parfois nous donner un coup de main. J'ai vu grandir tous ces enfants. Et maintenant on a dans le groupe les enfants des premiers danseurs !".

Esperantza rassemble 50 enfants de 7 à 14 ans et 30 jeunes de 15 à 25 ans et son répertoire est ouvert aux danses des sept provinces basques. L'école de danse, c'est aussi le rayonnement de La Bastide et du Pays Basque ailleurs dans l'Hexagone et en Europe. "Nous organisons un voyage chaque année. L'année dernière, c'était la Belgique. Il y a deux ans, la Pologne".



Hôtel **/Restaurant
du Chêne
Geneviève Salaberry

64250 ITXASSOU • Tél: 05 59 29 75 01 • Fax: 05 59 29 27 39

Combien de pays depuis le début ? “Ouh là là !”, elle réfléchit : “On a fait l’Espagne, le Portugal, la Macédoine, la Bulgarie, la Pologne plusieurs fois. On a été en Allemagne aussi. On emmène les jeunes à partir de 15 ans. On fait des festivals en France : en Bretagne, en Provence, en Auvergne. Esperantza, c’est Cathy Etcheveste, la présidente, qui s’occupe vraiment du groupe !”.

GASCONNE

Marthe a beau coudre des costumes de danse basque, elle n’en pense pas moins sur la tradition gasconne de La Bastide. “Quand j’étais petite, on parlait le gascon ici. Mon grand père était de Bidache, il parlait patois. Et puis ça s’est perdu, on l’a oublié. Très peu de gens le savent encore. Maintenant beaucoup apprennent le basque. Les Basques, ils sont venus de l’extérieur, c’est souvent par le mariage qu’ils sont arrivés ici. Souvent les hommes de La Bastide allaient chercher leurs femmes ailleurs, en Pays Basque car les Basquaises avaient bonne réputation ! Et il faut savoir que le costume d’Esperantza est bas-navarrais”.

Les costumes de Marthe sont si jolis qu’ils ont été exposés à l’Office de tourisme, aux côtés des photos de voyage du groupe en Belgique l’an passé.

“Marthe, c’est notre maman à toutes au village” souffle une ancienne élève, devenue... prof de danse. Comme d’autres de La Bastide, elle fréquente encore Esperantza et crée même des chorégraphies pour les spectacles. Elle ajoute, dans un rire : “Marthe Lange, c’est notre ange !”.

Les Pères

porte gourmande et culturelle

APRÈS **CHEZ TA MÈRE**, À BIARRITZ, FRÉDÉRIQUE ET ANTOINE PLANCHEZ SONT TOMBÉS SOUS LE CHARME D’UNE ANCIENNE LÉPROSERIE SUR LES BORDS DU FLEUVE

Si on lit une lueur d’interrogation dans le regard d’un client, on est contents !”. Frédérique et Antoine Planchez, qui tiennent le restaurant Les Pères, n’ont pas de plus grand bonheur que de titiller le goût de la découverte de ceux qui franchissent le pas de leur grande bâtisse du XVème siècle à Urçuit.

Chez eux, on déguste un “cochon des Aldudes piqué citron, romarin, purée maison, sauce infusée de badiane” au milieu d’un bric à brac d’objets insolites. On savoure des nems au chocolat, glace chocolat, piment d’Espelette le regard perdu sur la majesté de l’Adour. Sur la grande terrasse abritée du vent d’ouest, on sirote l’apéritif au soleil couchant en s’émerveillant des ballets d’oiseaux blancs qui rasent l’eau.

Chez Les Pères, la variété de la carte n’a d’égal que celle des objets disposés ça et là. Artistes, créateurs des arts de la table, producteurs insolites et artisans

exposent sous les poutres plusieurs fois centenaires des meubles en bois flotté, des bijoux, des sculptures, des peintures, des luminaires. « Nous avons voulu le même esprit qu’en cuisine » expliquent en chœur Frédérique et son mari. “On marie du piment du Cambodge avec le magret de canard, de la même façon qu’on présente des objets insolites dans notre restaurant”.

Le restaurant Chez ta mère, rue du Port Vieux à Biarritz, c’est eux aussi. Ils sourient : “On a deux restaurants, mais on n’est pas du tout restaurateurs”. Arrivé en 1998, le couple tombe amoureux des bords de l’Adour où il achète une maison. Lui travaillait dans le tourisme avant, elle dans la pub. Un peu par hasard, ils reçoivent en héritage “aussi imprévu qu’amical” le dénommé Bistrot du Port Vieux. « On a observé la façon dont les autres travaillaient, on a pensé qu’une vie ne suffisait pas pour faire le tour des pro-

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.



Antoine et Frédérique Planchez marient l'art de la cuisine et de l'accueil à quatre mains.

duits. On a engagé un cuisinier et on s'est dit il n'y a plus qu'à mettre en musique, qu'à animer. Dans la rue, les restaurants ne manquent pas. Pour se démarquer, on a voulu faire des choses un peu élaborées. Voilà, on fait du "traditionnel élaboré" ! Sur le livre d'or, les clients laissent un petit mot. "Je préfère Chez ta mère que chez la mienne !" dit l'un d'eux. La plupart sont à l'avenant. Le nom du restaurant amuse les passants, certains se font prendre en photo devant la devanture. Quand les Planchez rachètent l'ancien Baladour à Urcuit, le nom s'impose vite. D'abord, Les Pères, ça va bien avec Chez ta mère. Et la maison s'élève au lieu-dit Péré, Pères sur certains documents. En gascon, c'est une petite bordure de l'Adour. Avant c'était aussi un restaurant, le Halage. Encore avant, une ferme. Et il y a plus longtemps encore, une léproserie, car le lacet de route qui contourne l'endroit était autrefois un

bras du fleuve, isolant ainsi la bâtisse sur une petite île.

UN MONSIEUR ADOUR

En bonne publicitaire, Frédérique se charge de l'animation, de l'environnement connexe à la restauration, des événements. À elle le réseau d'artistes, les mariages pas comme les autres, la mise en scène, les journées des créateurs, deux fois par an. À Antoine la gestion et l'accueil. Quand l'un change la carte – tous les deux mois –, l'autre organise une nouvelle expo. Une fois par mois, on dîne au son d'un orchestre de jazz. Plusieurs fois par semaine, des clients, venus en voisins de Lahonce ou de Sainte Marie de Gosse arrivent en bateau grâce au ponton aménagé sur la berge. Ceux qui ne s'arrêtent pas tout de suite font signe pour réserver une table. Antoine dit qu'il va installer un drapeau pour dire si le restaurant est ouvert ou fermé. Et une

cloche pour que les clients n'aient pas à s'époumoner. Des groupes, en balade sur le fleuve depuis Bayonne ou Dax, viennent déjeuner. Il s'anime : "Il y a beaucoup de choses à faire autour de l'Adour". Il fourmille de projets mais la lenteur administrative de part et d'autre du fleuve pour ce qui concerne des réalisations communes le désespère. "C'est quand même le septième fleuve français. Il faudrait une personne qui fédère le secteur. Un Monsieur Adour". Il explique qu'il a dessiné les plans d'une turbine pour produire de l'électricité grâce aux marées montante et descendante.

En attendant, le couple ambitionne de faire des Pères une "modeste mais fidèle porte gourmande et culturelle du Pays Basque". Gourmande parce qu'en plus de leurs plats aux prix aussi doux que les "Madeleines à la farine de noisette, coulis de fraise" de la carte, ils servent aussi des plats du label Assiettes de Pays. Des plats sucrés-salés uniques et copieux, promus par le syndicat Nive-Adour-Ursuya, qui marient plusieurs produits du terroir pour un petit circuit touristique gourmand. Ils ont même installé une petite épicerie insolite qui offre "quelques expériences gustatives aux visiteurs". Le lieu est aussi une porte culturelle qui expose des artistes "foisonnant de créativité", au gré des coups de coeur de Frédérique. Faire venir des artisans de La Bastide Clairence toute proche ? "Ils sont très bien là-bas, au coeur d'un village magnifique. Et on envoie nos clients leur rendre visite". Mais si l'endroit, à l'orée du circuit touristique des Trois Vallées, est une porte sur d'autres découvertes, on est rarement pressé de quitter les lieux.

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...



La généreuse terre d'alluvions des bords de l'Adour et du Gave nourrit des centaines d'hectares de petits fruits ovales. Plus de 120 exploitants s'y partagent 320 hectares de vergers de kiwis. Tous semblables ? Non. Parmi eux, Bernard Azam et la vingtaine de kiwiculteurs qui travaillent avec lui sont le "village gaulois" des barthes charnegoues. Leur credo : privilégier le goût, pas le rendement. D'abord connu sous le nom de "groseille de Chine", le kiwi s'est développé en Nouvelle-Zélande à partir de 1953. Sa peau velue rappelant celle de l'oiseau du même nom, emblème du pays, l'appellation "Kiwi" a été adoptée comme marque déposée à partir de 1974. C'est dans les années 1960 qu'un architecte français en poste en Chine a

rapporté quelques fruits qui lui avaient été offerts, avant de devenir le premier fournisseur de plants de l'Hexagone. "Il y 25 ans, quand je me suis installé, il n'y avait qu'un seul producteur de kiwis sur cette rive de l'Adour" explique Bernard Azam qui a créé la marque Clean Kiwi. "En Nouvelle Zélande, le climat est chaud et humide, sans que ce soit excessif. La culture serait impossible en Espagne par exemple. Ici, c'est l'une des meilleures régions pour faire

du kiwi". Depuis, les vergers qui fleurissent à Sames et Guiche font la bonne fortune de leurs propriétaires qui les abreuvent des eaux de l'Adour, de la Bidouze et des gaves. Les producteurs sont souvent à la tête de deux ou trois hectares. Bernard Azam en cultive une dizaine. Il estime que "ce n'est pas mal". Sur son exploitation, il a installé une station fruitière. C'est là que sont conditionnées et stockées les mille tonnes de fruits par an qu'il produit avec les kiwiculteurs qui partagent son amour de la qualité. "La qualité gustative, c'est notre raison d'être. Et pour ce-

L'autre pays du Kiwi

LES PETITS FRUITS POUSSENT COMME DES CHAMPIGNONS DANS LES BARTHES CHARNEGOUES

Wittig Alondra, Jean Alpiarte, David Basso, Stéphanie Cherpis, Arto Fabre, Michel Herrata, Laurent La Devoff, Julien Prévost, Aurélie Slonka, Marie Wautogland-Berrou, Julian Kraussler

Georges Rousse

23 mai - 15 août

Villa Beatrix Enea
2 Rue Albert-le-Barillier
ANGLET

Entrée libre
du mardi au samedi
de 10h à 12h et de 14h à 19h

renseignements : 05 59 58 35 60 • www.anglet.fr



la, on travaille à la main". Pour cela aussi, leur production répond à des normes très strictes : ils limitent volontairement le nombre de fruits par liane afin d'obtenir des kiwis de gros calibre, gorgés de sucre et de soleil. Pour cela encore, ils récoltent toujours les kiwis à maturité, et jamais avant. Herbicides, insecticides et autres fongicides sont bannis de leurs plants qui ignorent le traitement chimique. "On ne peut exister que parce qu'on fait un kiwi différent des autres coopératives, parce qu'on travaille le fruit autrement. On ne veut pas entendre parler du « vite et pas cher". Sinon on fait des fraises Gariguettes ou des tomates en hors-sol, pour faciliter le travail de l'homme, et on s'appauvrit à grande vitesse. Les autres producteurs me considèrent comme un original mais on est le petit village gaulois qui fait de la résistance". Bernard Azam a fait partie de l'association des producteurs des Kiwis de l'Adour dont les fruits sont les seuls à bénéficier du label rouge et d'une IGP (Indication Géographique Protégée attribuée par l'INAO en décembre 2002). Puis il l'a quittée pour travailler à sa façon. "90 % des vergers qui sont au bord de l'Adour sont chez moi, mais on n'a pas le droit de s'appeler Kiwis de l'Adour ! Et

les kiwis sur leur photo de promotion, ce sont les miens" s'amuse-t-il. Il a élaboré sa propre charte de production. Pour lui, les labels, c'est du marketing, ce sont eux qui payent les organismes de contrôle : "Pourquoi être contrôlés quand on fait parfaitement un travail de qualité ? Notre objectif, quand on vend une palette de kiwis, c'est de ne pas en entendre parler autrement que pour le règlement !".

SYMBIOSE

Le savoir-faire de Bernard Azam, c'est aussi de conserver ses kiwis en "froid normal" de novembre à juin et de pratiquer un conditionnement manuel afin d'éviter les chocs et les meurtrissures sur les fruits. "Par rapport à 99 % des autres stations qui travaillent en atmosphère contrôlée, la nôtre est archaïque". Il explique : "Ailleurs, on y raréfie l'oxygène et on y augmente le gaz carbonique : cela bloque la respiration du fruit et détruit la qualité gustative. Les fruits deviennent fermes, ce qui permet de les trier dans des calibres. Seule compte la rentabilité. Et leur avenir est limité... Chez nous, ils sont dans des frigos en froid normal. Ils restent plus souples et ne passent pas en calibres. On les trie à la main. Un mois après, on peut encore les manger !".

duire plus naturelle. C'est chez Bernard Azam qu'on a trouvé l'état d'esprit qui nous correspondait. Ici, on fait de la qualité et on n'utilise pas de produits chimiques. Et surtout on n'est pas pieds et poings liés". Marie souligne la confiance qui lie les kiwiculteurs. "Ailleurs les producteurs sont ficelés, cadennassés pour faire des bénéfices sur le dos des consommateurs. Ici, on ne fait pas de l'agriculture d'intégration. Les producteurs y trouvent leur compte. On travaille en symbiose, dans l'entraide, notamment lors de la récolte, la première quinzaine de novembre". Il a fallu à Marie et Philippe attendre cinq ans avant d'obtenir une vraie récolte. La première année, le verger leur a généreusement offert un kiwi - dont ils ont encore la photo. L'année suivante, 30 kilos. L'hiver dernier, la riche terre des barthes a livré 22 tonnes de baies charnues. Marie parle avec passion de ses quatre saisons à arpenter la terre, des fleurs du printemps - "c'est si beau, il faut les voir début mai !" - des tailles de l'été, des tailles de l'hiver, de la récolte de l'automne. "Je suis tout le temps dehors, j'adore ça. Je ne pourrais plus travailler à l'intérieur comme avant".

Six personnes travaillent à plein temps, entre les vergers et la station de Bernard Azam. Ses fruits sont vendus partout en Europe, notamment en Suisse, en Belgique, en Hollande, en Allemagne et en Grande Bretagne. Mais, c'est un comble, pas localement. Bernard Azam en sourit : "La concurrence est trop forte !".

Pour goûter ses fruits parfumés, il faut s'arrêter chez lui, au bord de l'Adour. Mais ne vous y aventurez pas trop : "Je ne vous mettrais pas dehors, mais vraiment, je n'ai pas le temps !".



Une petite partie des terres est réservée à la culture des kiwis jaunes, plus sucrés et plus doux

Marie et son mari Philippe se sont lancés dans l'aventure du kiwi en 2002. « Mon mari avait hérité de terres. On a décidé de planter un hectare et demi de kiwis verts. On s'est renseigné auprès des coopératives locales mais le discours de certaines nous a déçu. On cherchait une façon de pro-

vu d'ici
ici, on vous met
l'eau à la bouche
101.3

france
bleu
pays basque

Dans le séchoir de l'ancienne maison de famille, les jambons Ibaiona sont gardés comme des trésors.

De la même façon qu'on n'achète pas de l'Irouléguy mais un "Domaine Brana", on achète de la charcuterie "de chez Montauzer". Le savoir-faire de la maison de Guiche régale d'Ibaiona et de recettes locales les papilles des gastronomes jusque sur les tables des chefs étoilés. Installés au pied du château des Ducs de Gramont, les Montauzer, amoureux de la tradition, portent le rayonnement de leur Bourgade loin au-delà des barthes de l'Adour.

"Nos produits ont le même goût qu'autrefois" affirme Nelly Montauzer qui est à la gestion de la maison ce que son célèbre cousin Christian est à la production. "La tradition, c'est notre raison d'être. Rien ne me réjouit autant que d'entendre quelqu'un dire "Ah là là ! J'en ai mangé quand j'étais enfant ! Les gens savent qu'en venant chez nous, ils vont trouver la même chose". Tandis que certains ailleurs cherchent à adapter les recettes d'antan au goût du jour, la maison Montauzer revendique autant la spécificité des saveurs que l'apparence de ses produits. Jambons, canards et oies, plats cuisinés ou foies

Les Montauzer Héritiers du goût

NELLY ET SON COUSIN CHRISTIAN
PERPÉTUENT EN FAMILLE LA
RENOMMÉE DES DÉLICES DE GUICHE

COTE
BASQUE
GEO THERMIE



Le N°1 des énergies
renouvelables

Produisez votre propre énergie verte et gagnez
jusqu'à 25000€* de revenus complémentaires



SOLAIRE PHOTOVOLTAÏQUE

AÉROTHERMIE

GÉOTHERMIE

CLIMATISATION

GARANTIE
100%
SATISFACTION

ETUDE ET DEVIS GRATUITS
CREDIT D'IMPÔTS**
SAV COMPLET

05 59 58 27 13

www.cotebasquegeothermie.com
ZAC DE MAIGNON 64600 ANGLET

gras n'ont pas de goût formaté. *“De par notre ancienneté, on évolue peu”* poursuit la jeune femme, consciente du paradoxe. *“Nos saucisses ont le même goût qu’il y a trente ans. La charcuterie rose, c’est plus vendeur, mais nous, on ne met pas de conservateurs, et tant pis pour l’aspect. C’est sciemment que nous n’avons pas fait évoluer nos recettes même si certaines ont fait leur apparition, comme par exemple le pâté au piment d’Espelette”*. Si Nelly évoque les délices de Montauzer avec autant d’enthousiasme, c’est qu’elle les connaît depuis toujours. Elle a grandi dans la maison familiale, à quelques mètres de l’entreprise. *“Mon grand-père René a fondé la maison en 1946. Ses fils Jacques et Jean, mon père, ont pris sa suite. Et c’est aujourd’hui mon cousin Christian, le fils de Jacques, qui s’occupe de la production. Ce n’est qu’il y a quatre ans que je suis venue travailler avec ma mère et lui. Travailler en famille, ça a mûri tout doucement. Et puis un jour, c’est devenu une évidence”*. Chez Montauzer, elle occupe la fonction de directeur général. Elle dit qu’elle est une sorte de DRH pour les vingt employés. Elle s’occupe de la paye, des contrats, et du recrutement même si ça n’arrive pas tous les quatre matins ! Récemment elle a dû remplacer la secrétaire qui partait à la retraite et qui l’avait connue *“petite comme ça”*. Elle raconte comment son grand-père a commencé, son idée de monter une charcuterie-conserverie. *“Au début, il travaillait avec les cochons du village, il les cuisinait avec les tomates du village et il faisait les marchés avec une camionnette. L’actuel séchoir à jambons, c’était sa maison. Par la suite mon père a structuré la conserverie et puis Christian a organisé le frais”*. Afin

de maintenir et de garantir des produits de qualité, Christian Montauzer a aussi développé et maîtrisé la fabrication du jambon de Bayonne IGP (Indication Géographique Protégée). La petite affaire a pris de l’ampleur. D’abord un magasin à Peyrehorade les mercredis et samedis, jours de marché, puis les anciennes halles de Bayonne, et la charcuterie a ouvert rue de la Salie.

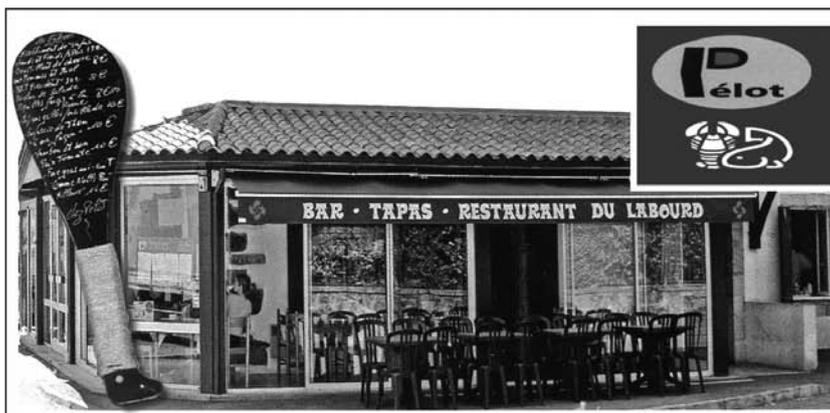
IBAIONA

Plus tard, est venu le stand aux halles de Biarritz. *“La plus grande partie de la vente se fait aux particuliers et en VPC sur notre site internet, mais on travaille aussi avec le groupe Guyenne et Gascogne, les Champion et Carrefour à Bayonne, à qui on vend une marque dédiée, Etchea, et quelques produits frais. Mais pas d’Ibaiona !”*. L’Ibaiona, avec sa peau claire, son gras persillé et son moelleux au goût de noisette, ce n’est pas pour les rayons de supermarché. Né de la volonté de Jean Montauzer, en association avec deux autres charcutiers du Pays Basque, (Sauveur Mayté de Saint Jean le Vieux et Louis Ospital à Hasparren), de produire un jambon de très haute qualité, l’Ibaiona provient de porcs de race Large White croisée Piétrain. Elevés au Pays Basque, il grandissent en semi-liberté et sont nourris aux céréales garanties sans OGM. Il ne sont abattus que lorsque leur poids excède 180 kg et séchés à l’air libre durant quatre saisons. *“On vend en*



viron 16 jambons Ibaiona par semaine, contre une centaine de jambons de Bayonne IGP. Les restaurateurs locaux comme les chefs de l’Auberge Basque à St Pée, du Sissinou, de l’Hôtel du Palais à Biarritz nous en achètent. D’autres aussi, à Toulouse ou à Paris. Mais on ne les cherche pas, ce sont souvent des rencontres qui font venir les clients. On travaille aussi la viande Ibaiona, les autres morceaux autour du jambon ont la même saveur parti-culière”. Dans leur séchoir, les Ibaiona sont gardés comme des trésors. Pendus à l’étage de la vieille maison au porche gravé *“Maison Lacausse, rebâtie en 1777”*, les jambons sèchent avec la patte, leur marque de fabrique. Sur une chaîne, une petite pancarte blanche indique *« Jean-Claude, Le Cheval Blanc”*. *“Il vient lui-même choisir ses jambons”* précise Nelly. *“On ouvre plus ou moins les volets du séchoir en fonction des vents et de la chaleur. Ici, c’est plus humide qu’à Saint Jean Pied de Port, et notre jambon sera moins sec que celui de Mayté par exemple”*.

Ainsi la nature de l’air influe sur le goût du jambon. Chez Montauzer, il a celui du vent qui souffle depuis les Pyrénées jusqu’au château des anciens ducs.



Restaurant du Labourd Chez Pélot
 Ustaritz - 05 59 93 06 04
 Ouvert tous les jours sauf le mardi

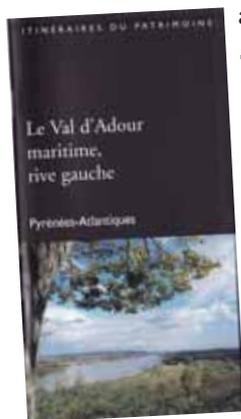
Pélot propose ses spécialités de tapas, poissons et viandes à la plancha.

Le guide Val d'Adour Maritime, rive gauche.

Ce livre de 44 pages, réalisé par le syndicat intercommunal de protection des berges de l'Adour en coopération avec la DRAC et Conseil Général, présente le patrimoine des 13 villages bordant la rive gauche de l'Adour : de Mouguerre à Bergouey Viellenave en passant par Hastingues (l'enclave landaise dans le territoire des Pyrénées Atlantiques). Le livre

aborde aussi le paysage et le peuplement, de la préhistoire à nos jours, l'habitat rural ...

Quatre euros. Disponible à l'office de tourisme de La Bastide Clairence, au Syndicat Nive-Adour-Ursuya, et en librairies.



Adour Maritime d'hier à aujourd'hui

L'Adour Maritime dévoile son histoire dans le premier volume d'un DVD réalisée par Lionel Andia, de l'association Images du Pays Basque. Cette première partie dévoile les activités de la rive gauche du fleuve au cours des siècles, du Bec du Gave à son embouchure à la Barre. La sortie du deuxième volume, consacré à la rive droite, est prévue avant la fin de l'année. Le DVD est disponible auprès de l'association Val d'Adour Maritime ou des offices de tourisme de l'Adour. Tel. 05 59 56 27 05.



MISSION TERROIR : LE JEU

Tester ses connaissances sur le territoire en jouant : c'est le but du beau jeu en bois, imaginé par le Syndicat Mixte Nive-Adour-Ursuya. Il permet aux enfants et aux adultes de découvrir ou redécouvrir de façon ludique le territoire, du sommet du Baigura aux berges de l'Adour, à travers plusieurs thématiques : Histoire et Traditions, Patrimoine et Culture, Agriculture et Terroir, Environnement et Géographie... Les 640 questions du jeu sont le fruit de travaux collectifs associant de nombreuses personnes de Nive-Adour-Ursuya. Quinze euros. Au Syndicat Nive-Adour-Ursuya à La Bastide Clairence.



UN ÉTÉ

juillet-août 2009

moins de 25 ans
Le Bus tout l'été!
juillet + août 30 €

La Navette des Plages!
Toutes les plages, tout l'été

Le Bus des Fêtes
tant qu'il y aura des Fêtes

Le Bus toute la nuit!
PASÉO de 21h00 à 5h00 du matin

SMTC
SYNDICAT MIXTE NIVE-ADOUR-URSUYA
DE PROTECTION DES BERGES DE L'ADOUR

infos 05 59 52 59 52
www.bus-stab.com



kazeta.info

Iparla Komunikazioa elkartea - 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**

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