# QUAND LES BAMBINS CROQUENT LA VALLÉE…

***Mon ami Jacques Puisais en aurait frémi d'émotion ! Dame, voir tant de joyeux bambins activer tous leurs sens pour commenter ces terrestres nourritures proposées à leurs tendres palais aurait, sans le moindre doute, enthousiasmé le fondateur de l'Institut français du goût.***

"Apprendre à déguster pour mieux goûter les instants de la vie" est pour lui essentiel. Singulièrement quand il s'agit de ces enfants au service desquels il a consacré tant d'énergie et de temps pour convaincre nos chers maîtres et maîtresses du bien-fondé de l'éducation des papilles. Si nombre d'enseignant(e)s ont joué le jeu de ses "Classes du Goût" lancées dès 1974 dans sa charmante Touraine, l'Éducation nationale se montra nettement plus réticente. Comme le souligne pourtant cet apôtre "du goût juste" sachant comme nul autre faire causer nos aliments tant liquides que solides, pour peu tout de même qu'ils s'enracinent dans leur terroir, "l'apprentissage du Goût et plus généralement tout ce qui touche à nos Sens mériterait que l'on y porte autant d'intérêt que la Musique, le Dessin et même les Mathématiques !"

Ce matin, pour cette séance devenue traditionnelle lors de ces si festives Portes Ouvertes, c'est à notre gourmand confrère Michel Delauney qu'est revenue la rude tâche de succéder à notre regretté Bernard Coutanceau pour animer ces ateliers. Il faut dire que ce bougre de chroniqueur culinaire, saxophoniste à ses heures, s'y entend pour tout ce qui touche à la gastronomie, singulièrement lorsqu'il s'agit de la cuisine normande, de la pêche, de l'andouille et du cochon, mais aussi du foie gras, sans oublier le pain… Passionné par "les produits et leurs origines", il s'en est donné à cœur joie avec les enfants des trois écoles de la vallée, Anita, Julie et puis Thérèse leurs dynamiques enseignantes et l'équipe de bénévoles. Habitudes alimentaires, plats préférés, reconnaissance olfactive et plus encore dégustation commentée de quelques friandises de la contrée, dont cette année le piment, d'Espelette bien sûr, et le chocolat noir en poudre, figuraient au menu de cette belle matinée ! Un éveil sensoriel, aussi concret que ludique, pour contrebalancer la mondialisation des saveurs…

Jacques Mathé est venu des Deux-Sèvres. Prof d'économie à l'Université de Poitiers et journaliste à l'occasion, il se passionne pour les "productions locales". Au point d'en avoir fait un ouvrage. Les Aldudes figurent évidemment au menu. "Impulsée par Pierre, la dynamique de cette vallée est exemplaire. Je la résumerai en deux mots : Solidarité et Réseau !"

Laurence Pillorger, dont le mari distribue, depuis presque l'origine, les produits de la Maison Oteiza, est venue aux Aldudes en janvier dernier. Ayant découvert la future fromagerie, elle en a tiré un poème : "Une visite bien menée / Dans une laiterie bientôt née / De la vache à la brebis / Travail, espoir réunis / C'est un pari réussi." Bravo à notre poétesse !

Cette petite publication sans excessive prétention journalistique accompagnant les Portes ouvertes a été joyeusement concoctée chez l'ami Pierre par Giemsi pour les dessins, Jacques Teyssier, Alicia Arretche et Ana Anchordoquy pour les textes, dans une mise en page de Maider Gaicotchea.




# ALDUDEKO IBARRA
## VALLÉE DES ALDUDES

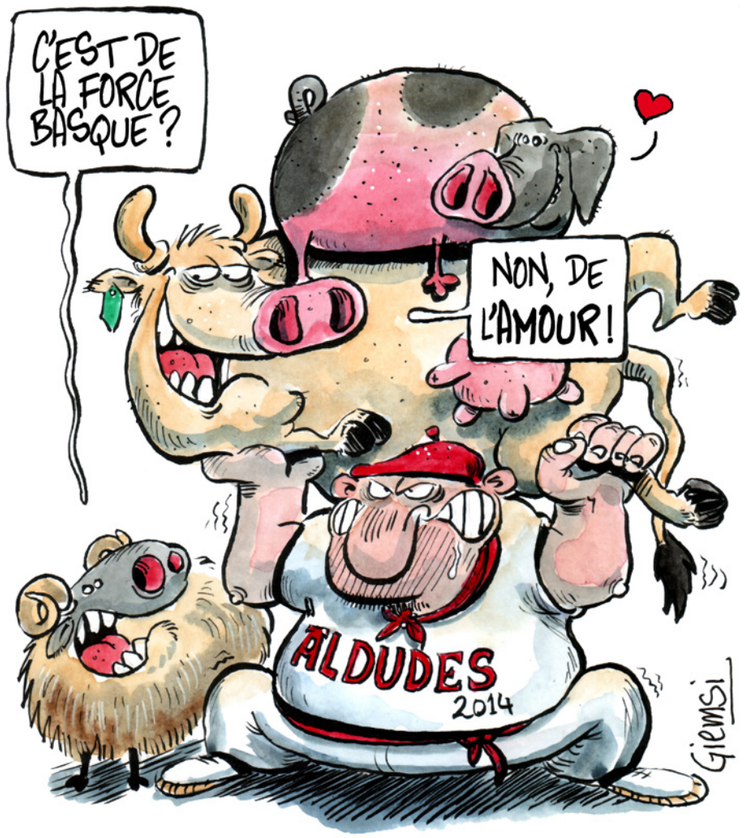
9 10 11 12

12ÈMES PORTES OUVERTES — 12 ATE IDEKIAK

N° 1 ▸ *Vendredi 10 octobre 2014* — *Ostirala 2014-ko, urriaren 10 a*


# DOUZE BOUGIES POUR LES ALDUDES !

***Il existe quelques évènements devenus incontournables ! Les Portes ouvertes de cette verdoyante vallée en font incontestablement partie. On les attend avec d'autant plus d'impatience qu'elles n'ont lieu qu'un an sur deux. "Dommage", s'exclament les gourmand(e)s.***




Et la bonne centaine de bénévoles, au premier rang desquels les membres de l'Association des artisans, commerçants et agriculteurs de la vallée (ACVA), de mettre en avant l'ampleur du travail qu'exige la réussite d'une telle opération !

Il est vrai que tenir le rythme, trois folles journées durant, précédées qui plus est par un débat toujours pointu impliquant directement les autochtones est une sacrée gageure. Reste que la mayonnaise, ou mieux la Pika Gorri, histoire de demeurer local, a pris depuis longtemps.

Au point de découvrir à chacune des éditions, la douzième cette année, une foule enthousiaste où se mêlent, autour des habitant(e)s de la contrée et de toutes celles et tous ceux ayant là quelques racines, des ami(e)s accouru(e)s de toute part. "Ils sont venus, ils sont tous là" aurait pu chanter notre poète Arménien, non pour pleurer la Mama, même si le ciel laissait tomber de bien vilaines larmes, mais pour de grands et vrais moments de rencontres, d'échanges, de découvertes et bien sûr pour cette généreuse et authentique convivialité enracinée dans la culture des Aldudes !

Hier soir, à l'issue de cette passionnante table ronde, les chaudes et cristallines voix de Céline, Manu et Sophie ont fait monter nos frissons ! Soulagée, notre chère Pantxika a débranché ses micros. Et un parfum de taloa a inondé la vallée pendant que l'Irouleguy emplissait joyeusement nos verres… Les douzièmes Portes ouvertes démarraient en beauté !

# LE “TRANSFRONTALIER” EN DÉBAT

***Il y avait foule, hier soir, au Bar Alfaro, pour participer au débat ouvrant les 12ème Portes Ouvertes. Une tradition, solidement ancrée maintenant ! Après “la Vallée en 2030”, thème de la dernière édition, la réflexion a porté cette fois sur le “Transfrontalier”.***

Question récurrente en ce Pays Quint où les habitants des deux vallées, Baigorri au nord et Erro au sud, utilisent en commun depuis des temps immémoriaux et non sans quelques historiques conflits, les zones de pâturages. Reste que le Traité de Bayonne est bien loin et qu’il n’est pas évident de connaître aujourd’hui ses voisins. Qui sont-ils ? Que font-ils ? Quelles sont les ressemblances, mais aussi les différences ? Quels projets pourraient être partagés ? Quels échanges pourraient naître, ou être “réveillés” ? Et quels enjeux pour la jeunesse ? Ce sont toutes ces interrogations, et bien d’autres, qui furent au centre des riches et captivants échanges, simultanément traduits en français par Antton et Xan-Antton, ainsi qu’en espagnol par Julia et Magali. Animés, avec le dynamisme, la rigueur et le professionnalisme que tout le monde lui connait, par l’enthousiaste Pantxika Maitia, ils ont débuté par un grand moment d’émotion, quand Dominique Arrambide, 92 ans ces jours-ci, a égrainé quelques souvenirs, notamment “ces réfugiés espagnols qui arrivaient chez nous. Nous parlions basque, on se comprenait tous. Beaucoup sont restés et les liens étaient forts.

### *La contrebande nous unissait*

Ce n’était pas du vol, seulement un travail qui favorisait les échanges. Aujourd’hui, les frontières sont ouvertes, mais on ne se rencontre plus”. Optimiste, il ajoute : “les jeunes commencent à reprendre le flambeau, ils organisent des fêtes entre nos deux vallées et on reparle notre langue”. “C’est essentiel”, précise celui qui fut maire d’Urepel, après son retour du Nouveau monde où étaient partis ses parents, comme tant d’autres…

Passionnante, mais étrange, cette soirée où les amis, des maires pour la plupart, venus, comme l’on dit, de “de l’autre côté”, découvraient, une première pour certains, leurs homologues des Aldudes, de Banka et d’Urepel. Il en était ainsi de José Luis Larrainzar, Maire d’Esteribar, une commune frontalière pourtant. Il est venu avec la ferme intention de renouer des relations qui n’auraient “jamais dû disparaître”.

Convaincu de l’importance « d’intensifier le travail avec les enfants autour de la langue basque », il sent bien que les problématiques différentes entre son industrielle vallée et une agriculture encore dominante “côté nord” ne sauraient empêcher les “projets communs”. Son de cloche identique pour Maite Errea, la première magistrate de la petite ville d’Eugi. “Nous cherchons à mettre en valeur notre patrimoine et nous avons, depuis longtemps, constaté de nombreuses convergences avec Banca.

Mais pour avancer dans les projets, il faut d’abord se connaître”. C’est pour aller dans ce sens que Joseba Martinez et ses ami(e)s des associations Adur Elkartea, Garaziko Gaztetxea ou encore Auzperriko Gaztetxea organisent des rencontres festives conjointement avec ceux d’Urepel. “C’est important pour renouer ces contacts que portaient les bergers, à travers la contrebande !” Un message pleinement approuvé par Michel Ernaga, le maire d’Urepel. “Avant de parler projets, il faut effectivement faire naître les relations”.

### *“Se connaître”…*

Cette problématique est revenue en force tout au long de la soirée. Du conseiller municipal du Baztan, Jon Elizetxe Bidegarai, notant que “les frontières se sont renforcées entre les gens”, à Michel Oçafrain, maire de Banka, constatant que “cette frontière c’est dans nos têtes” et qu’il faut “une volonté pour dépasser les obstacles”, en passant par ces reportages de Kanaldude sur “le lien à créer entre les personnes âgées et l’inter-générationnel”, sur Michel Harispe, montrant, à travers sa pisciculture des Aldudes, qu’il est “possible de vivre de l’agriculture en faisant de la qualité et en développant une vente directe”, ou encore dans le témoignage de Fernando Alzoa, maire de Luzaide enthousiasmé par ce qu’il a vu ici, avec “une vallée en marche” quand chez lui “tout se meurt”. Toutes et tous ont confirmé, par leurs témoignages et leurs observations, une claire volonté de rapprochement et de commune construction.

Une démarche exigeante, mais nécessaire pour que vivent les vallées. Elle passe, comme le soulignait Michel Dendarrieta, le nouveau maire des Aldudes, par “de sérieux efforts pour garder la population, les jeunes en premier lieu, en construisant des logements, par la valorisation des productions locales entraînant une dynamique sur le front de l’emploi, et par ces projets communs”. Et son collègue de Banka de compléter : “un premier pas a été fait ce soir. À nous maintenant de prendre nos agendas pour une nouvelle et concrète rencontre”…

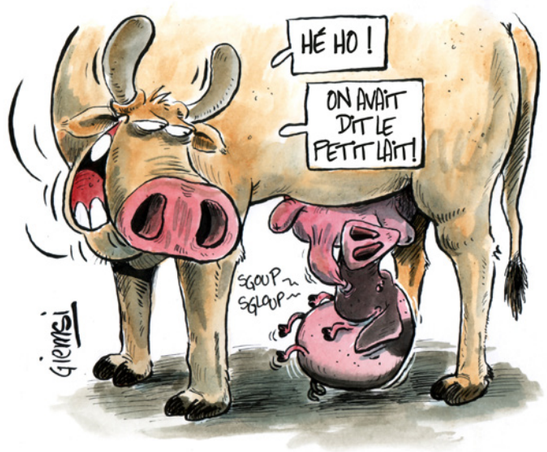
***Le débat sera mis en ligne mercredi sur www.kanaldude.tv.***

## LES QUATRE “COUPS DE COEUR” DES ALDUDES…

Autour des tables, le silence s’est fait. Il ne manquerait plus qu’un méchant, ou élogieux commentaire, influe notre voisin pour cette dégustation à l’aveugle. Organisée chez l’ami Pierre, sous la houlette gourmande de Michel Delauney, quatre produits de la Vallée ont été passés au crible d’un impitoyable jury. L’idée n’était pas tant de décerner des médailles, en se prenant pour la Foire de Paris ! Simplement de porter appréciation sur le travail de ces artisans des métiers de la bouche s’efforçant, année après année, d’enthousiasmer nos mandibules. Entre les 4 jambons, secs bien sûr, et les 4 fromages, de brebis évidemment, les 3 truites fumées et les 5 Irouléguy, millésimées 2012, la concurrence fut des plus rude… Et l’on batailla ferme, entre la trentaine de dégustateurs, pour décerner les fameux “Coups de coeur”… Rendez-vous demain pour découvrir les résultats !

# LA NOUVELLE FROMAGERIE DES ALDUDES

***Cette vallée, décidément, n’en finit point de nous surprendre !***




En ces temps où l’avenir ne s’écrirait qu’en terme de “mégapole”, ce petit territoire fait nettement mieux que “résister”, un terme qu’affectionna, hier après-midi, le député Jean Lassalle, lors de l’inauguration de la toute nouvelle fromagerie des Aldudes ! “Ce n’est pas tellement souvent que la résistance gagne”, soulignait-il, avant que la sénatrice Frédérique Espagnac ne rende hommage à “ces hommes et ces femmes de cette vallée se battant pour défendre leur droit de vivre” dans leur contrée !

Il est vrai que le courage n’a pas manqué à André Iribarne, le président de la Coopérative laitière du Pays Basque, et à la centaine d’éleveurs, de brebis pour la plupart, mais de vaches également, pour se lancer dans un projet jugé “fou” par nombre de décideurs… Mais les contraintes économiques, imposées par les industriels, rendaient indispensable une valorisation en direct de ces millions de litres de lait.

D’où l’idée d’une fromagerie. Elle a pris corps dans ce terroir des Aldudes, déjà très largement ouvert à l’Amie Gourmandise. Il est vrai qu’ici, on joue depuis longtemps collectif. La fromagerie va certes nourrir la centaine d’éleveurs, à travers une belle gamme de fromages, dont le “produit phare” qu’ils souhaitent valoriser - j’ai nommé le fromage Aldarri - une pure merveille, à découvrir sans plus attendre ; aussi bien d’ailleurs que le beurre “moulé doux”. Mais elle va aussi nourrir nos chers petits cochons, à travers ce “petit lait” finissant d’habitude dans l’égout d’à côté…

Quatre nouveaux parcs d’élevage de porc basque vont du coup voir le jour. Et bientôt, si la dynamique continue sa lancée - et comment donc pourrait-elle dévier ? - les éleveurs de la Vallée devraient rejoindre cette magnifique aventure. Éleveur de manex têtes noires à la maison Detxumea, Philippe Casiriain a commencé à descendre ses bêtes en perspective du Comice. L’an prochain, il escompte bien voir son lait façonné aux Aldudes !

***Nous reviendrons demain sur les discours des “officiels”…***


2014 - PORTES OUVERTES DE LA VALLÉE - N°1