Moment d'intense émotion ce soir en l'église d'Urepel lorsque Maitena, Magali, et le groupe Lauburu ont fait vibrer leurs voix. Des chants basques traditionnels contant l'amour, le travail, l'espoir d'une vie meilleure, mais aussi l'émigration aux Amériques...

Clin d'œil au débat de jeudi, le groupe Abesbatza est venu d'Esteribar, village de nos amis d'Hegoalde, pour réjouir nos oreilles et nos cœurs.

LE BAL DES PORTES OUVERTES

À l'heure où nous mettons sous presse, sous le chapiteau face à nos amis de Belaun, José Angel et son accordéon enflammait les gourmandes et les gourmands réunis pour le repas, avant que les «Daft Punk» de la Vallée n'ouvrent un bal électrique tout autant qu'endiablé...

Les quatre coups de cœur...

Après la dégustation à l'aveugle et la longue et difficile délibération, le jury composé de professionnels et de gourmands a décerné les « coups de cœur » pour les quatre produits de la Vallée présentés par les artisans des métiers de la bouche. Les quatre jambons secs ont été jugés sur deux tables de jury et les avis étaient largement partagés. Si la première plébiscitait le Kintoa, la seconde a préféré le jambon Noir de Bigorre. Dans la catégorie « truite fumée » c'est celle élevée en eau vive par les frères Harispe qui est montée sur la 1ère marche, Il en fut de même pour le fromage de brebis « Feranyo ». Quant aux cinq Irouleguy millésime 2012, c'est le Mourguy de Florence et Pierre qui a finalement été choisi.

Cette petite publication accompagnant les Portes ouvertes a été joyeusement concoctée chez l'ami Pierre par Giemsi pour les dessins, Jacques Teyssier, Ana Anchordoquy et Maider Gaicotchea pour les textes, dans une mise en page collaborative de cette fine équipe !

ALDUDEKO IBARRA
VALLÉE DES ALDUDES

9 10 11 12

12ÈMES PORTES OUVERTES

12 ATE IDEKIAK

N°2 ▸ *Samedi 11 octobre 2014*

Larunbata 2014-ko, urriaren 11 a

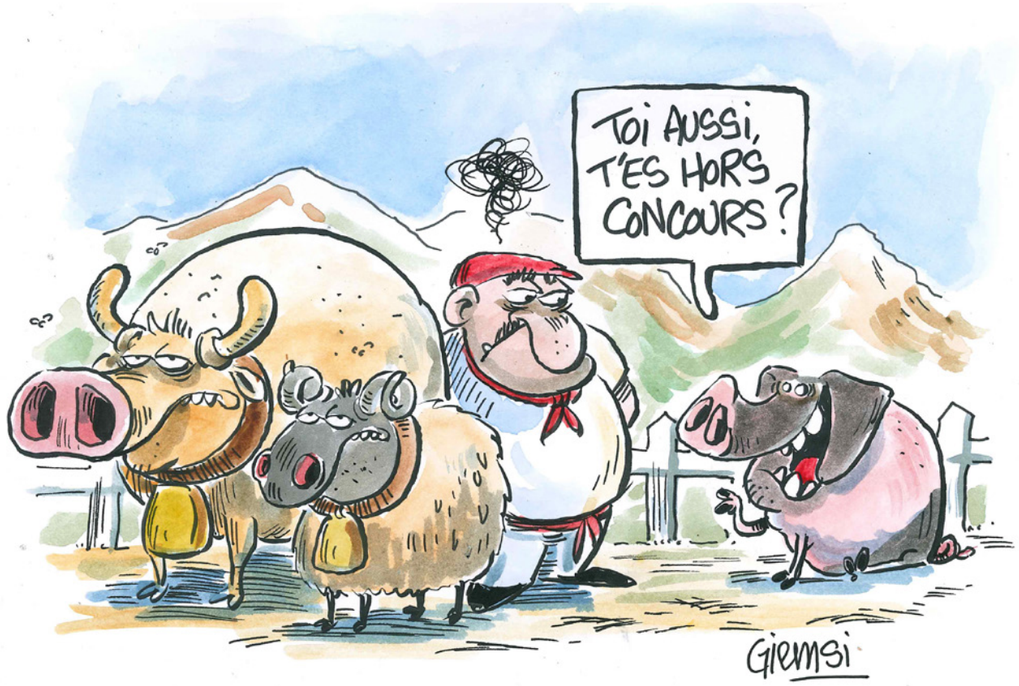
CES BÊTES QUI NOUS RAVISSENT !

Les belles sont montées de Banka, descendues d'Urepel ou venues des Aldudes.

Chevaux, blondes d'Aquitaine, ou manex, têtes rousses ou noires, sans oublier quelques chèvres, ânes, pottoks et maître Kintoa, toutes et tous avaient endossé, juste un petit jour d'avance, leurs habits du dimanche ! S'ils ne font, comme l'on dit, "pas le moine", ils aident grandement pour paraître en société... Et pas question ce matin de rater le rendez-vous du Concours général agricole. Bien avant l'aurore, les sonnailles retentissaient dans toute la Vallée. Conduits par Etchepare, Casiriain, Maya ou leurs confrères éleveurs, en plaine ou en montagne, les troupeaux ont rejoint les enclos, pour se faire admirer par une foule des plus nombreuse, mais plus encore pour tenter de séduire les jurys.

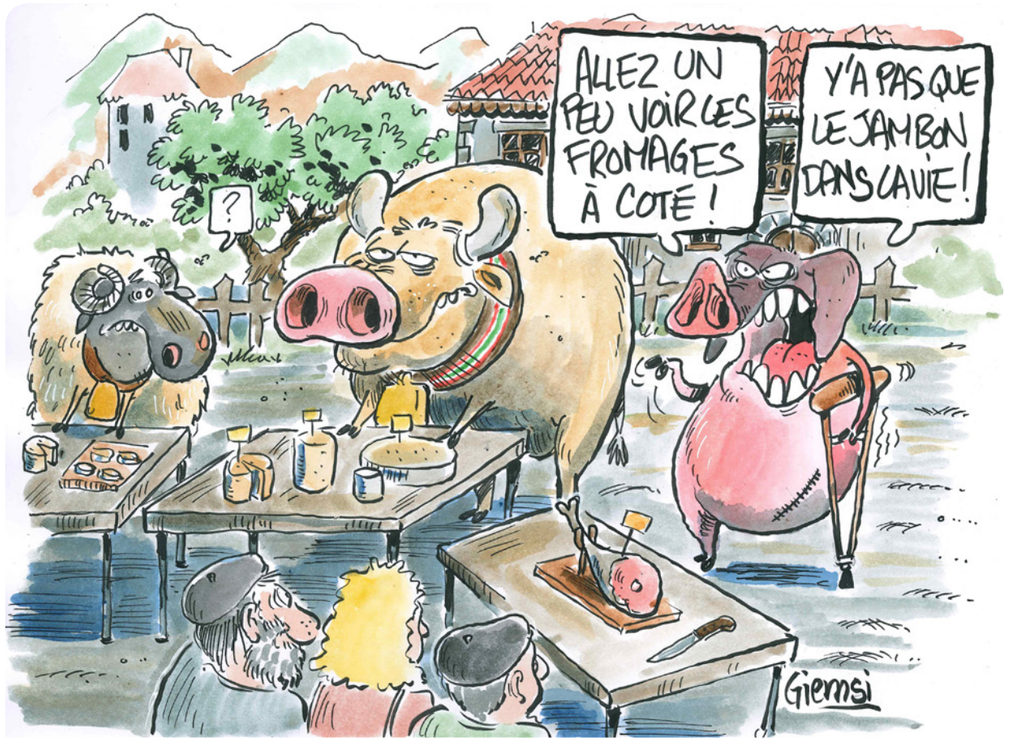
Au passage, on admire les cornes des béliers, on ose flatter le cul rebondi des vaches, dont les plus lourdes dépassent allègrement la tonne, on caresse la crinière de ces "demi-pottoks" vivant en liberté, en été aussi bien qu'en hiver... Côté agriculteurs, on en profite pour se donner des nouvelles ! On parle du cours du lait, on cause de la nouvelle fromagerie - "une superbe réussite", "attendue depuis longtemps", ne pouvant "qu'aider et conforter le dynamisme de la Vallée" - avec l'espoir de pouvoir bientôt y entrer, on constate qu'il n'y a "plus guère de boucherie-chevaline", on s'interroge sur les enfants : "reprendront-ils la ferme"?

À l'issue du Comice, ce sont les têtes rousses de la maison Elixaldea et les noires de Philippe Casiriain, maison Detxumea, qui ont gagné la palme ! Pour les autres résultats, il faudra nous armer de patience...



LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS...

Un sacré parfum de gourmandise a envahi ce matin le marché des producteurs fermiers. Entre chorizo, jambon, ventrèche, saucisson, rillettes, châtaignes, gâteaux basques, miel, fromage de brebis ou de chèvre... nos palais ont frôlé la jouissance !



Ici, un village sans fronton serait comme une piperade sans piment, un axoa sans veau, un fromage de brebis sans confiture ou un boudin sans cochon... La pelote, prétendraient même des scientifiques, est inscrite dans les gênes !
Cet après-midi, les connaisseurs se sont pressés au Joko Berri Alfaro pour applaudir leur ami Patrick Oçafrain, qui a reçu un chaleureux hommage. Champion de la Zaharrer Segi, le si talentueux pilotari de Banka a en effet tiré sa révérence en abandonnant l'Élite pro. Associé à son collègue Peyo Goicoechea, il a gentiment accepté de relever le grand défi transfrontalier contre la redoutable paire Mikel Gonzalez - Mikel Goni, plus habitué il est vrai au trinquet... Et pour le plus grand bonheur de l'assistance, les joueurs de la Vallée ont très largement remporté leur partie par le score, sans appel, de 50 à 28. En lever de rideau, quatre Aldudar se sont affrontés, ce qui ne s'était pas vu depuis longtemps. Frantxoa Oteiza et Mathieu Esain ont été dominés 50 à 37 par Franck Elgar et Mickael Hualde.

ILS ONT DIT...

André Iribarne, président de la Coopérative laitière du Pays basque : "il y a 17 mois, le pari de la fromagerie était loin d'être gagné ! Et aujourd'hui, elle voit le jour grâce aux efforts de tous. Dans l'avenir, nous souhaitons valoriser le lait cru, voire façonner un produit spécifique à partir de celui des manex têtes noires, particulièrement adaptées à ces montagnes".

Jean-Pierre Raynaud, vice-président de la région Aquitaine et ancien président de la Chambre d'agriculture de Dordogne : "En tant que Périgordin, je suis admiratif devant cette démarche de développement local. Ce qui se fait ici, c'est de l'artisanat, mais plus encore de l'art. Et notre ami Pierre y prend une très grande part !"

Georges Labazée, président du Conseil général : "Cette fromagerie, c'est le pari de l'intelligence et de la coopération. Dans un monde en perte de repères, vous portez très haut les valeurs humaines".

Patrick Dallennes, sous-préfet : "Ce projet a été conduit avec une rapidité extraordinaire. Il est vrai que cette Vallée nous a habitué à une série de belles réussites, économiques, commerciales ou humaines. Ici, la population a foi dans les paris ambitieux et elle nous montre que l'agriculture a un réel avenir sur ce territoire."

Jean-Michel Coustalat, président du consortium du porc noir de Bigorre : "ces Portes ouvertes sont devenues pour moi un rendez-vous indispensable au vu de mes affinités avec la famille Oteiza. Mais elles sont, dans le même temps, ajoute cet éleveur / transformateur installé à Vignec, à côté de Saint-Lary, un indispensable rendez-vous professionnel pour nos deux filières, marquées par de très nombreuses convergences. On est sur le bon chemin."

Guillaume Roué, président de l'Interprofession porcine française (INAPORC) : "Je suis ravi d'être ici, à l'invitation de Pierre et enthousiasmé par ce dynamisme local, capable de faire vivre un territoire. Il y a dans notre pays une grande diversité de démarches. Ici, nous sommes sur du très haut de gamme". Et notre Breton d'ajouter : "Et puis, comment ignorer cette langue, cette culture, ce côté festif et cette chaleureuse et authentique convivialité !"

Alain Rousset, président du Conseil régional d'Aquitaine, «le dynamisme est magnifique. Bravo !»

Hier soir, à l'issue de l'inauguration de la fromagerie et des ateliers communaux, ce sont les jeunes du Lycée de Navarre de Saint-Jean-Pied-de-Port qui ont assuré un sympathique buffet, à partir des produits de la Vallée.
Et juste avant de couper le ruban, Xabi a dansé l'aurresku sur un air de txistu.

DES CONFÉRENCES SUR LE PASSÉ DE LA VALLÉE

La ruée vers Urepel

Armés de leurs tamis, les orpailleurs et les curieux ont cru pouvoir faire fortune ce week-end en apprenant, à la sortie du programme des Portes ouvertes, qu'il y avait de l'or à Urepel.

Organisée par Ikuska, le Centre de recherches et d'études scientifiques du Pays basque, la conférence animée par le talentueux Eric Dupré, archéologue, est revenue sur ce passé encore bien méconnu des habitants de la contrée. Car oui, hélas, il n'y a plus de pépites à Urepel mais fut un temps où l'activité minière était importante, comme en atteste l'histoire de Banca, entre autres. Demain, aura lieu la visite découverte de ces mines avec départ à 10h00 de l'école d'Urepel, pour en apprendre plus sur ce riche passé...

Kintoa, kézako ?

Il y a 400 ans l'ambassadeur de France signait le traité des capitulations royales à Madrid. En fin de journée, Alexandre de La Cerda journaliste à la Semaine du Pays Basque nous a fait un petit rappel historique sur ce sujet.
Ce traité, signé en 1614, a divisé le pays de Quint en deux parties, une première où toutes les bêtes avaient libre pacage, une seconde réservée aux vaches de Roncevaux, d'Erro et de Baigorry. 60 ans plus tard, les bergers, de plus en plus nombreux, passaient outre, cette capitulation ne répondant plus aux réalités économiques de la Vallée.

2014 - PORTES OUVERTES DE LA VALLÉE - N°2