

PAYS BASQUE

Le Labour(d) de se Souler en Basse-Navarre



Bien qu'attrayant, le Pays basque français n'existe pas ... (photo dans "Pays basque Magazine" No 28)

Le Pays basque, côté Etat français, cherche à garder des restes d'identité. Entre mondialisation économique et particularisme touristique, le pari difficile peut réussir.

(roga) - En fait, le Pays basque n'existe pas du côté français. Du moins pas officiellement. Les provinces dites basques au nord des Pyrénées - le Labourd, la Basse-Navarre et la Soule - ne font pas partie de la carte administrative de l'Etat français. En effet, cette partie de ce que les nationalistes des deux côtés de la frontière considèrent comme l'"Euskal Herri", ou le grand Pays basque, est administrée d'une part par la région d'Aquitaine et par le département des Pyrénées Atlantiques de l'autre.

Contrairement à leurs confrères et consoeurs de l'autre côté des Pyrénées, les Basques français, dans leur grande majorité, n'aspirent pas à un statut d'indépendance, entre-temps revenu à la une de l'actualité en Euskadi espagnol. Toutefois, la majorité des forces politiques basques, de la droite gaulliste à l'extrême gauche, revendiquent un minimum d'entité régionale - un département basque pour le moins.

Ici, l'adhésion au projet du "Grand Pays basque" - "Euskal Herri" regroupant l'Euskadi, la Navarre et le Pays basque français - proposé par le gouvernement autonome basque (espagnol) n'est donc pas à l'ordre du jour. Nonobstant, la quête d'une niche d'identité dans une France centralisée et une Europe en voie de mondialisation est également présente en Pays basque français. Affichage des noms basques, renaissance d'expressions culturelles et sportives euskariennes, la particularité basque s'affiche de toutes parts.

Le littoral classique

Pour la plupart des touristes, le Pays basque peut être identifié à la côte basque. Biarritz, St.-Jean-de-Luz, Guéthary, Bidart, des noms magiques d'une tradition touristique qui date de deux

siècles. Biarritz compte garder son image de "plage des rois", mais le pari est difficile.

Le trafic automobile, intense et agaçant, reste l'un des arguments contre cette ville aristocratique. Des efforts substantiels ont été entrepris du côté du front de mer: promenade élégante devant le Casino municipal, sentiers sur les falaises, le musée de la mer et le rocher de la Vierge, et l'impressionnant hôtel du Palais, dinosaure d'une autre époque.

A Bayonne, opération de charme plus en profondeur. Agglomération portuaire et industrielle, "Baiona" compte des deux côtés de la Nive deux quartiers anciens des plus attachants. Une promenade dans la "ville originelle", presque entièrement transformée en zone piétonne, fait découvrir des chocolatiers célèbres, des échoppes gourmandes, des boutiques de mode régionales ("Paseo") et enfin les quais peuplés de restaurants de la mer.

La rive droite de la Nive est réservée au quartier populaire "L'autre quartier", refuge des exilés basques et fief du nationalisme militant. Votre serviteur a désespérément essayé de retrouver la petite boutique culturelle vendant des livres et disques basques. Désespoir passager, puisque la boutique s'est transformée en véritable "fnac" basque. La librairie "Megadenda" à la Saint André Plaza est un véritable haut lieu de la culture basque.

Aux sources de l'industrie crépusculaire

Mais le Pays basque est surtout attrayant pour les excursions que l'on peut faire dans l'arrière-pays. Il y a d'abord un réseau très dense de sentiers de randonnée pédestre qui vont des chemins bucoliques dans les campagnes aux sentiers de haute montagne dans les Pyrénées.

Bien que des autocars sillonnent régulièrement les plus petites routes de l'arrière-pays, l'automobile s'avère utile. Du moment que l'on s'éloigne des nationales, l'on peut se laisser séduire par des chemins ruraux pittoresques. Ainsi, la fameuse route de la forêt des Arbailles réserve maintes surprises, des troupeaux de vaches sur la chaussée aux vues imprenables, en passant par des bancs de brume opaques.

L'économie artisanale basque réserve quelques trésors aux touristes avertis. La fameuse espadrille d'abord, icône sujette aux aléas de la mode. Le centre de l'espadrille a toujours été la petite ville de Mauléon. Dans les années 80, l'économie de l'espadrille s'est écroulée face aux importations chinoises. Mais des nids de résistance survivent (cf. brève ci-contre).

Autre fleuron de l'artisanat basque: le linge de table tissé. A Saint-Palais ("Donapaleu" en basque), l'on est agréablement surpris par une musique ambiante basque diffusée par des haut-parleurs dans les ruelles du centre. Le chef d'orchestre est le jeune disquaire du magasin "Amikuze", qui est un véritable spécialiste de la musique basque - du folklore au punk - et qui saura vous renseigner sur les disques de base de sa région. Dans une petite ruelle se trouve l'atelier de tissage "Ona Tiss". C'est le dernier atelier où le lin basque est encore tissé sur place, les autres se procurant le lin tissé du Portugal. Un technicien et neuf femmes assurent la survie de la tradition. Dans cet atelier bruyant l'on se croit remonté au XIXe siècle.

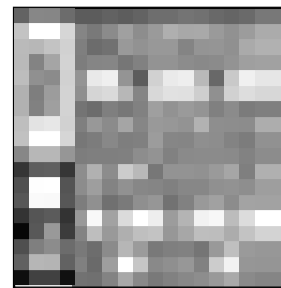
Basques de palais

Dernier argument pour une visite dans le Pays basque: la gastronomie. Il n'y a pas lieu de présenter la cuisine basque qui regorge de trésors mondialement réputés, des salaisons au gâteau basque en passant par les soupes de poisson et les chocolats.

L'un des hauts lieux de la gastronomie est sans doute le petit village d'Espelette. C'est ici que l'on cultive le fameux piment d'Espelette, piment qui est surtout utilisé comme poudre au goût certes piquant, mais plus subtil et supportable que les cousins asiatiques. En fin d'été, les murs des pittoresques maisons se couvrent de tresses de piments rouges, suspendues pour sécher au soleil.

Aux portes d'Espelette se trouve un chocolatier dont l'atelier a l'aspect d'un lieu de pèlerinage. En effet, le chocolatier "Antton" est l'un des rares artisans qui prépare encore sa pâte à base de fèves de cacao. Sa spécialité est l'étui en acier avec des ganaches au piment.

Le Pays basque du côté nord des Pyrénées réserve donc une panoplie de surprises, tout comme d'ailleurs la région malfamée en Ibérie, sur laquelle nous allons revenir sous peu.

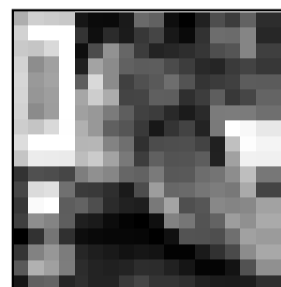


Iroulégu bio

(rovin) - La plus petite appellation viticole de France et de Navarre: la vallée d'Iroulégu dans la province basque de Basse-Navarre. 205 hectares seulement, une grande cave co-

opérative et une poignée de vigneron indépendants. Les cépages traditionnels sont devenus rares, l'on utilise la puissance du Tannat et des Cabernet Sauvignon et Franc pour faire des vins puissants, tanniques et parfumés. La biologie est en progrès, même le domaine phare Brana l'utilise. En conversion depuis 1999, le petit **Domaine Ilarria** propose un rouge du millésime 2000 qui fait foi d'une vinification très soignée. On retrouve à la fois les fruits des sous-bois et des tanins encore très dominants. Pour l'instant, l'impression est encore celle d'une force un peu rustique. Mais si on lui concède deux ans pour s'affiner, on aura certainement le bénéfice d'un excellent rouge mariant puissance et élégance.

Domaine Ilarria: Peio Espil, F-64220 Iroulégu, tél./fax (0033)-5-59372338.



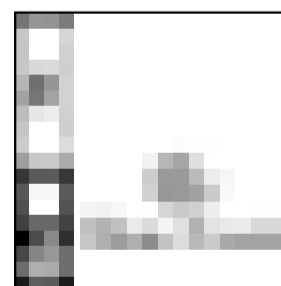
Paradis d'espadrilles

(rg) - Face à la concurrence asiatique, les fabricants d'espadrilles basques tentent de résister par une bonne qualité et un élargissement de la gamme. Ainsi, l'atelier "Prodiso" de

Mauléon présente une gamme particulièrement intéressante. Les espadrilles **Prodiso** sont cousues main dans l'atelier à Mauléon. La firme n'utilise que des matériaux écologiques: jute du Bangladesh, coton naturel et cuir naturel, caoutchouc naturel.

Les modèles d'espadrilles de Prodiso sont peut-être moins trendy que ceux de la concurrence landaise de "Pare Gabia". Mais l'éventail s'étend de l'espadrille classique Maité ou Ramunxo à six respectivement huit euros jusqu'aux sandales en cuir Dogon (29,50 euros) en passant par la légendaire Tuilière rayée en voie de disparition. Les espadrilles peuvent être achetées par correspondance à un prix attractif.

Prodiso: Espadrilles de Mauléon, Zone Artisanale F-64130 Mauléon. Tél. (0033)-5-59282848, Fax -59283111, prodiso@wanadoo.fr



Poivre et Chocolat

(rg) - Après le succès formidable de la soirée poivres avec Gérard Vives, restaurateur en Provence et spécialiste des poivres, "Slow Food Luxembourg" récidive avec une nouvelle

manifestation consacrée cette fois-ci au mariage entre poivres et chocolats. La soirée a lieu en la maison Oberweis à la "Cloche d'Or". En première partie, Gérard Vives assure un exposé introductif sur le monde du poivre. Suit alors une dégustation de mises en bouche salées et sucrées élaborées par les chefs de la maison Oberweis sur le thème du poivre. Enfin, M. Oberweis invite à un voyage dans le monde des crus authentiques du chocolat. Il a en effet élaboré un coffret de couvertures de chocolat dont les fèves des trois variétés Criollo, Forastero et Trinitario proviennent d'une même plantation.

Soirée Poivre & Chocolat: Maison Oberweis Cloche d'Or Luxembourg. Mercredi 6 novembre 19 h. Inscription par virement de 43 Euros sur le CCP 171968-84 de "Slow Food" (mention Poivre & Choco) au plus tard le 25.10.

Lectures:

Guide Bleu Pays basque: une excellente source d'inspiration et d'information; Pays basque Magazine: trimestriel en vente dans les kiosques (même à Luxembourg).