

ALDUDEKO

IBARREKO ATE IDEKIAK

15. ATE IDEKIAK

N°1

Vendredi 14 octobre
Urriaren 14a, Ostirala

TROIS JOURS POUR RÉJOUIR NOS CŒURS...



Ces dates, je les avais marquées tout de suite, en les soulignant de rouge ! Pas question de passer à côté de cette nouvelle édition des fameuses Portes Ouvertes. Quatre années d'attente... À se demander si l'on allait retrouver ces paisibles montagnes et leurs rustiques cochons à tête et cul noirs, que l'ami Pierre décida, un beau matin, de faire revivre dans ses chères Aldudes !

Mille et unes images arrivent... Elles content les chiens de bergers répondant au sifflet, les pelotaris s'affrontant sur le joko berri, les coureurs épuisés mais fiers d'avoir terminé leur Kintoa Kurri, les chants qui montent de partout, les cliques accompagnant l'office précédés par les makilaris, les troupeaux rejoignant le Concours dans le jour qui se lève, le Concours... Sur les papilles, truite fumée, jambon, chorizo, ventrèche de Kintoa ou talos, fromage de brebis, miel, gâteau basque, goûteusement accompagnés d'Irouleguy, de Txakoli, de cidre, de manzana, de patxaran...

Viennent aussi les conférences, expositions, visites guidées, marchés fermiers, danses, théâtre, paroles des jeunes, école du goût, dégustations, ou cette clef solennellement remise ! Et comment oublier le bar Alfaro, le Saint Sylvestre, le C'Vall, l'Erreguina, la Venta Baztan, les fermes auberges, encore les fromageries, la coopérative Belaun et la maison Oteiza... Restent évidemment tous ces amis accrochés à ce coin de Paradis. Trois jours durant ils vont bousculer les montagnes, nous réjouir, nous enchanter, nous régaler...



Hiru egun gure bihotzak alaitzeko...

Data horiek berehala markatu nituen, gorriz seinalatuz ! Ez dugu Ate Irekien edizio berri honen ondotik pasatu behar. Lau urte zain... Bere buruari galdetzeraz ea mendi baketsu haiek eta beren oihanak aurkituko ote zituzten, non buru eta ipurdi beltzeko baserritar urdeak, Pierre adiskideak goiz eder batez bere Aldude maiteetan biziaraztea erabaki baitzuen !

Mila irudi datoz... Pozik daude artzain-zakurrak txilibituari erantzuten, pilotariak jokoberrian lehiatzen, korrikalariak akiturik baina harro beren Kintoa Kurri bukatzeagatik, alde guzietatik igaiten diren kantuak, elizkizunaren lagun diren klikak eta makilariak, artaldeak elkartzten, eguna argitzen ari dela, Laborantxa Lehiaketa...

Papiletan, amuarrairen ketua, urdaiazpikoa, txorizoa, Kintoako sabela edo txingarretan egositako taloak, ardi gazta, eztia, euskal pastela, dastamena Irouleguyrekin, txakolinarekin, sagardoarekin, manzanarekin, patxaranarekin... Hitzaldiak, erakusketak, bisita gidatuak, feriak, dantzak, antzerkia, gustuaren eskola, dastatzeak itsuan, edo giltza emaita. Eta nola ahantzi Alfaro taberna, Saint Sylvestre, C 'Vall, Erreguina, Venta Baztan, ostatuak, berriz gaztandegiak, Belaun kooperatiba eta Oteiza etxea... Argi dago lagun horiek guztiak Paradisuko txoko txiki honetan zintzilik geratzen direla. Hiru egun emango dituzte mendiak astintzen, gu alaitzen, gu liluratzen, gu alaitzen...

GOÛTER, C'EST ÉDUQUER...

De la fourche à la fourchette, il ne devrait y avoir qu'un pas !



Celui qui garantit une alimentation de qualité, aussi saine que responsable... À l'heure de la "malbouffe", les enjeux sont de taille. Ils en appellent aux circuits courts, à une agriculture biologique ou paysanne, à la réduction de nos déchets. Des valeurs qui parlent dans cette vallée où les produits s'enracinent dans le terroir ! Mais mieux commencer tôt ! C'est ce qu'ont fait vendredi matin les bambins des 3 écoles, sous le regard passionné d'Anita, Johana et Thérèse, leurs adorables enseignantes. Une classe du goût, à seule fin d'éduquer ces toutes jeunes papilles, animée de main de maître par la sympathique association Sarde Sardexka*. Comme le souligne Lucie, "il est très important, et ce, dès le plus jeune âge, d'intéresser les enfants à ce qu'ils mangent et d'éduquer leurs cinq sens".

*Agréée "Association complémentaire de l'Éducation Nationale", elle s'emploie à sensibiliser les citoyens, à développer l'esprit critique, à favoriser la rencontre, l'échange et la convivialité entre producteurs et consommateurs et à faire découvrir les productions locales.

Ce matin, l'association **GAIA**, qui mène, depuis plus de 30 ans, des activités de découvertes des jeux traditionnels basques est venue, elle aussi à la rencontre des chérubins. "L'idée, précise Mathieu, c'est que les enfants s'amuse tout en découvrant notre patrimoine culturel, à travers ces jeux autrefois liés au travail de la ferme".



LES SOLDATS DU FEU À L'HONNEUR

Hier en fin de journée, AIBA a tenu, à juste titre, à mettre à l'honneur les pompiers de la vallée. 54 en tous, et tous des volontaires, venus de Baigorri, mais aussi d'Ossés et des Aldudes. Dirigés par Gilles Mocho, ils ont pris toute leur part pour éteindre les terribles incendies qui ont ravagés la Gironde et les Landes. "Nous avons eu récemment un gros feu vers Banca. D'habitude, c'est plutôt en hiver avec l'écobuage", précise Gilles en ajoutant : "de nouveaux volontaires sont arrivés, notamment aux Aldudes, des jeunes, ce qui est encourageant et nous incite à amplifier nos efforts de communication pour attirer toujours plus de volontaires. Nous en avons vraiment besoin".

IL NOUS A DIT

Droit venu de Namur, avec une bande de joyeux amis, sachant rire, chanter, savourer et plus encore lever bien haut le coude, **Jérôme** est enthousiasmé. "Cette vallée, c'est magnifique. Ce dynamisme, cette chaleur humaine, ce sens de l'accueil, tout ici m'émerveille. Et puis il y a ces magnifiques produits, sans oublier le charmant sourire de Rose".

EN BREF...

Retour aux sources. Ils sont venus du Montana ! C'est qu'ils tenaient à retrouver la trace de leurs aïeux et singulièrement de cette grand-mère, Marie Guichou, partie, avec son baluchon, dans ce Nouveau Monde du delà de l'Atlantique... Elle venait de fêter ses 21 printemps et habitait l'ancien relais de poste de Banca !

Menu gourmand. Histoire d'exciter nos papilles, Eric nous propose, au Saint Sylvestre, un velouté de cèpes et ses chips de lard, son pressé de bœuf Pirenaica ou ses tout frais chiperons à l'encre, son pavé de Blonde d'Aquitaine ou son salmis de palombe, en finissant sur sa pomme confite façon tatin !



Taloa. Impossible de passer à côté de cette délicieuse galette de maïs cuite au feu de bois. Traditionnelle au Pays basque, on la dévore garnie de ventrèche, de lomo, de xistora ou accompagnée de fromage de brebis !

Réflexion. Pour cette édition des Portes Ouvertes, l'association AIBA a souhaité faire une sorte de point d'étape sur la réflexion engagée en 2012 : "La vallée à l'horizon 2030". Du social, à la culture et au patrimoine, en passant par l'économie, les services et bien sur l'euskara (la langue basque), les enjeux sont de taille. Ces 5 ateliers ont rassemblés une quarantaine d'habitants. S'il montre tout le travail accompli, l'état des lieux trace tout ce qu'il reste à faire. Du pain passionnant sur la planche !

Un vinaigrier dans la Vallée. Établi à Mauléon, Jean-Philippe est l'un des six derniers vinaigriers français ! "À l'époque de Pasteur, on comptait une centaine de vinaigriers autour d'Orléans. Il n'en reste plus que 4 ! Aujourd'hui, quelques heures suffisent pour élaborer ce produit né de la fermentation. Moi, il me faut 4 ans. Je suis d'ailleurs le dernier à travailler à partir du sagarno, ce vin de pomme typique du Pays Basque".

C'est devenu une tradition ! Bien qu'un brin solennelle, elle illustre d'excellente façon le travail accompli par AIBA. Co-présidée par Catherine Oteiza et Maika Alfaro, cette dynamique association s'efforce, non sans bonheur, de faire vivre, bouger et évoluer sa vallée, en lien étroite avec ses habitants ! Hier soir, AIBA a reçu les clefs, remise par les élus. Une façon symbolique, mais tout ce qu'il y a d'officielle, d'inaugurer ces 15èmes Portes Ouvertes que l'on attendait depuis 4 ans !

LES INAUGURATIONS

Pour que le client savoure encore plus à son aise son pavé de truite de Banka habillé de lard sur lit de piperade, **Ana et Cédric**, troisième génération tout de même, ont agrandi la salle du **Saint Sylvestre** ! Quant aux amateurs de la joue de Kintoa sauce au Xérès mitonnée par **Marie-Pierre, Stefania, Alain et Xabi**, ils pourront la déguster dans le nouvel espace de l'**Erreguina**.

Pas peu fière de façonner depuis plus de 30 ans, des fromages exclusivement au bon lait cru de brebis, la **Fromagerie d'Urepel** et les bergers qui en sont à l'origine ont pris un immense bonheur à commenter l'agrandissement de leur bel outil de travail ! Pour **Dominique Etchebarre n**, le gérant, cet outil "va permettre d'améliorer les conditions de travail, d'augmenter les volumes

de lait traités suite à la venue de nouveaux bergers, et de mieux répondre aux exigences environnementales".

Depuis quelques jours, **Mattin Alfaro** est aux anges. Cette après-midi, les "forces vives" de la Vallée, AIBA en tête, sont venues inaugurer ce nouvel atelier qui lui permet d'élargir son activité et de répondre toujours mieux aux attentes des clients, agriculteurs en tête. "Avec mon épouse, nous avons eu l'opportunité de nous installer à Urepel, sur un terrain tout près de la maison familiale. Mon père était déjà dans le milieu du métal". Fort de sa nouvelle et impressionnante machine lui permettant de programmer à l'avance les formes qu'il désire imposer à la tôle, il a pu, "accélérer et améliorer le travail tout en embauchant de nouveaux salariés".



L'ART DE LA COUPE



Alexandre, académicien des jambons secs

On connaissait les Académiciens avec épées et habits verts. On découvre aujourd'hui ceux qui arborent tabliers et couteaux ! S'ils ne prétendent aucunement préserver la langue de Molière, ils s'emploient gourmandement à encourager cet art si délicat de la découpe. Celle du jambon, ou plutôt des jambons ! Notre ami Alexandre vient d'obtenir brillamment son diplôme de l'Académie française des jambons secs. C'est le premier de la maison Oteiza et le second de ce Pays Basque que l'on aime, partageant ce délicieux titre avec Mariane de la boucherie de Sare. Gageons qu'il va mettre plus encore ses compétences et son talent au service du jambon de Kintoa, une des 3 AOP de l'hexagone, et des artisans des métiers de bouche.

Alexandre, berrikitan Xingar Pikatzaile Titulua lortu ordoren, pikatzearen arte hori erakutsi dauku ! Ahaltasun berri horrek, haragi ofiziale guziak, AOP Kintoa barne, lagunduko ditu mozkinen zabaltzeko Frantzian eta atzerrian !

LES PROFESSIONNELS DÉGUSTENT...



Goûteuse après-midi, chez l'ami Pierre

Rude, mais passionnante séance pour ces professionnels qui sont venus commenter les jambons et les fromages, complétés, histoire d'humidifier les gosiers, par Messire lroulégué venu avec douze flacons ! Dans un silence de cathédrale, perturbé seulement par le bruit des mandibules, ils ont, sous la conduite de ces fins gastronomes de **Jean-Guy** et de **Frantxo**, lorgné et inspecté, senti et humé, très longuement parfois, puis doucement et longuement goûté, avant de rédiger leurs commentaires. Point de médailles, mais de pertinentes observations, qui seront transmises aux intéressés, et surtout des Coups de cœur !

Les coups de cœur sont allés au **jambon Noir de Bigorre AOP** pour l'ibérique, au **jambon de la Vallée des Aldudes** pour le celtique, au **fromage de brebis Feranyo** et aux vins **Arretxea 2020**, **Brana 2019**, **Mourguy 2020** et **Lurumea 2020**.

Arratsalde huntan, Oteiza etxean, Jean-Guy, hautatutako profesionalen aintzinean, ibarreko mozkinak jujatu dituzte eta beren selekzioa agerian eman momentu serio eta goxo baten ondotik. Hautaketak zailak izan dira eta bakoitxak bere ikuspegia eman nahi baitzuen. Hala nola, huna gaurko irabazleakak : Noir de Bigorre AOP xingarra, Vallée des Aldudes xingarra, Feranyo etxaldeko AOP gasna eta Irulegiko AOP arno xuriak (Arretxea 2020, Brana 2019, Mourguy 2020 et Lurumea 2020).

Cette petite publication sans excessive prétention journalistique accompagnant les Portes Ouvertes 2022 a été joyeusement concoctée chez l'ami Pierre par Hélène, Maitena et Jacques, avec l'aide de Christelle, Catherine, Frantxo, Michael, François, Jacques et Christophe. Grand merci à toutes celles et tous ceux qui nous ont aidé, gouléamment abreuvé et gourmandement sustenté tout au long de cette si plaisante aventure !

Merci aussi à Burographic pour les photocopies.