

## IBARREKO ATE IDEKIAK

N°2

Samedi 15 octobre  
Urriaren 15a, Larunbata

15. ATE IDEKIAK

## LUMIÈRE SUR LES RACES LOCALES



**Chanteclerc n'avait pas encore entamé sa fière romance que retentissait un joyeux tintamarre de cloches et de clochettes.** Dame, c'est qu'il n'y a pas que les petits cochons dans cette belle vallée ! Les bougres, à oreilles pendantes et queue tire-bouchonnée, qui nous régaleront, une fois devenus grands, de jambon, ventrèche, boudin, saucisson, saucisse sèche, chorizo ou jésus, pâté et chichon, ou encore andouille, sans oublier la hure et leurs extrémités, regardent tranquillement passer ces manex, le plus souvent à têtes noires, les si coquines chèvres pyrénéennes, les lourds et plantureux chevaux et les grosses bêtes à cornes aux yeux si doux, Blondes d'Aquitaine et autochtones Pirenaïka. Les unes descendent de la montagne et les autres montent vers le village. Elles vont se retrouver sur la place

et vont se faire toutes belles. Histoire d'attirer l'œil de ces Messieurs Dames du Jury ! C'est que toutes rêvent en secret de remporter ce satané concours tant prisé dans la région, qu'anime, avec sa verve et son talent habituel, l'amie Pantxika.

*Philippe Casiriain, Maison Detxumea, est arrivé une nouvelle fois en tête pour les brebis têtes noires, pendant que la famille Bidart, Maison Elixaldea, décrochait la première place pour les têtes rousses. Les autres résultats du Concours Agricole seront donnés lors de la remise des prix le 29 octobre à Banca.*



**Chanteclerc-ek oraindik ez zuen bere erromantza hasia, joare eta xilintxen harrabots loriosak bur-runban hasiak zirela.**

Honen, ibar eder huntan ez direla bakarrik xerri ttipiak! Gozaten gaituzte-nak, xingar, arteki, odolgi, saltxitxoi, txorizo, pate eta gantxiora baita ere andoila, ahaztu gabe xerri xangoak, beharriak, eta lasaiki ikusten zuten pasatzen ardi buru beltzak, zaldi pizu eta lar-riak, Blondes d'Aquitaine behiak eta behi Pireneikak. Batzuk menditik jausten eta besteak goiti herriari buruz. Herriko plazan elkartuko dira eta apainduko dira. Jaun andere epaileen begia piz-teko ! Denek, amets egiten dute lehiaketa famoso hori eramaitea, Pantxika lagunak animatua bere boz eder loriosarekin.



# LA VALLÉE EN MUSIQUE !

Des chants, des notes et quelques pas de danse...

Hier soir, alors que les poules avaient depuis longtemps mis la tête sous l'aile, nos amis de Charente-Maritime, l'ami **Jean-Pierre Pillorger** en tête, valsaient gaiement. Ravie de retrouver cette vallée qu'elle adore elle aussi, sa voisine **Laurence** se laissa bien volontiers entraîner dans un rock endiablé sur les accords de Pierre ! Bonne façon de se préparer pour le bal avec **Edantza**. Sacrée ambiance en effet. Et frissons d'émotion quand les voix chaudes et pleines de **Jean-Baptiste** et d'**Alain** sont venues se mêler à celle de **Jean-Claude** ! Avec **Annie** et **Pierre**, les deux premiers constituent le joyeux groupe **Txanbelaxoan**. Ils arrivent de Bayonne et ne sont pas peu fiers de perpétuer la tradition de la txanbela, cet instrument à vent typique de la Soule, que l'on accompagne du pandero. Quant à **Jean-Claude**, le cheminot en retraite, il chante avec **Jean-Noël**. Deux copains Bigourdans qui poussent la romance en occitan. Ils ont fondé **Doman**. La Fête des Aldudes, ils ne l'ont jamais manquée ! Et chez Pierre, ils se plaisent à entonner "Oui, le cochon est mort..." Omettre **Etienne** et son accordéon, son collègue **Bittor** venu de la Navarre, les chanteurs de **Betigu** accompagnés à la guitare par **Patxi** et le petit concert improvisé sur le txalaparta par les musiciens d'**Izarrak** serait impardonnable...



## UN BAN POUR IZARRAK !

Magnifiquement et si joyeusement accompagnées par Peio, Nicolas, Pierre, Sébastien, Philippe et Patrick, elles nous ont enchantés ! Souriantes, rayonnantes et dynamiques en diable, Sophie, Emmanuelle et Céline ont fait vibrer de bonheur l'église d'Urepel. Des voix qui vous prennent, qui font vibrer tout votre être, qui vous émeuvent, vous bouleversent, vous emplissent de bonheur ! Un grand moment de plaisir et d'émotion ! Un seul mot : **Bravo** !

### Aldarrikapen ospetsua IZARRAK taldearentzat !

Alaiki eta bikainki Peiok, Nicolak, Pierrek, Sébastienek, Philippek eta Patrike lagunduak, zoratu gaituzte. Irribarretsu, xarmant eta dinamiko, Sophie, Emmanuelle eta Célinek zorionez airatu dute Urepeleko eliza. Harrapatzen zaituzten ahotzak, hunkitzen zaituztenak, zorionez betetzen zaituztenak ! Plazer eta emozio handiko momento bat ! Nabearen goialdean, aingeruek malko bat isuri dute.... **Goresmenak** !

## REGARDS CROISÉS

**Maika Alfaro** et **Catherine Oteiza** coprésident **AIBA**. Débordées, elles ont pris quelques minutes pour nous livrer leurs premières impressions. Un constat partagé : "4 années... je me demandais si nous allions retrouver la clef", souligne Catherine, ajoutant "les portes n'ont d'ailleurs jamais été fermées, au contraire". Pour Maika, "redémarrer fut difficile, il fallait tout remettre en place. Surtout vis-à-vis des bénévoles, nous avons un peu de mal". "Mais nos anciens s'efforcent quand même de transmettre", ajoute Catherine. Devenu "fédérateur et collectif", cet évènement est pour elles deux "vecteur de rencontre et d'écoute aidant à la réflexion collective pour continuer de se projeter sur l'avenir". Et puis, il y a "le soleil et énormément de monde !"



## PELOTE FÉMININE

Mais c'est qu'elles frappent fort ces charmantes donzelles ! Il ne faudrait point les fâcher... Samedi après-midi, en levée de rideau de ces splendides défis de pelote à main nue qui opposaient, sportivement le Labourd à la Navarre et la Basse-Navarre à la Biscaye, ces dames nous ont fait une sacrée démonstration. Au Joko Berri du Bar Alfaro, on en tremble encore !

Bainan, gogor jotzen dutela andereño horiek, ze indarra ! Ez lukete behar samurarazi ... Larunbat atsaldean, esku pilotako desafio xoragarriak, aurka egiten dutenak, kirol mailan bixtandena, iparraldea eta hegoaldearen kontra, andereño horiek erakustaldi zoragarria eman dute. Alfaro ostatuko Joko Berrian, oraindik asalduak gaude.



## EN BREF...

*Auteur notamment d'un superbe reportage sur la Vallée, Christophe s'est essayé avec bonheur à l'art si délicat de la brêve ...*

Filmer la vie de la Vallée, les fêtes de villages, les chants basques, les parties de pelote, les fêtes religieuses et on en passe... À compter de 1987, **Mikel Erramouspé** - il était à l'époque prof d'histoire, a accumulé près de 150 heures d'images. Ce jeune retraité très occupé réalise aujourd'hui des films. *"Pas de diffusion anonyme sur les réseaux sociaux, les habitants se réunissent, regardent ensemble et ils échangent. C'est l'outil vidéo au service du lien entre les générations, un lien solide et émouvant, dont l'objectif est d'impliquer les jeunes"*.

**Michel**, un entrepreneur venu du Limousin : *"La fête ici, c'est du vrai, du chaleureux, du convivial. Comme les gens ! C'est droit, c'est vrai, c'est authentique, avec le respect et la volonté de faire toujours avancer cette vallée. C'est exemplaire."*

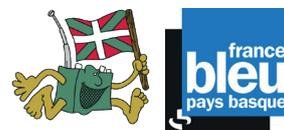
### Les jeunes s'impliquent dans la vie de leur vallée

**Pantxika Maitia** se réjouit du travail amorcé avec les jeunes. Elle découvre leur forte présence dans les 5 comités des fêtes des 3 communes. Dans un seul "quartier" de Banca 22 se sont investis. *"La relève est là !"* Reste à bien capter leurs souhaits et à les intégrer plus intensément dans AIBA. Et les feux sont au vert. Les 2/3 veulent vivre dans leur Vallée et le tiers restant aimerait y demeurer, à condition d'y trouver un travail. La même enquête 30 ans plus tôt révélait que la très grande majorité d'entre eux ne voyait pas d'avenir ici. Pantxika en est toute émue : *"C'est un choc mais c'est tellement motivant" !*

**Gabriel Gauthier** est un habitué de la vallée. Vingt ans qu'il y vient chaque année. Boucher à Clermont-Ferrand, "le pays où l'on joue au rugby", ce très grand professionnel, qui ne cesse d'enchanter nos mandibules avec ses "vaches de réforme" remises au près, aime à se présenter comme *"un ambassadeur des animaux et des produits charcutiers élevés et façonnés au Pays Basque, par des gens passionnés et passionnants, singulièrement dans la vallée, sans oublier la truite"*.

**13 motards...** Ils sont venus sur leurs grosses machines. Ils viennent de la région bordelaise et se rendent à Pampelune. Pour eux, l'arrêt dans la vallée et le solide casse-croûte chez Pierre étaient bien plus qu'indispensables !

**Coup de chapeau** à nos confrères de **France Bleu Pays Basque**, et de **Irulegiko Irratia** qui ont tout ce qu'il y a de professionnellement couvert et dynamisé ces 3 journées.



# LES ARTISANS EN AVANT



**Thierry Proutheau** s'active. Il habite à Lourde, la frontière du Val d'Aran. Il a fondé **Famille Noisetier**. Joli clin d'œil aux travaux de boissellerie qu'il accomplit, avec patience et talent, sur du hêtre, du frêne ou encore du merisier. Aujourd'hui, il s'active devant son tour à perche. "C'est un très vieil outil actionné avec le pied. Il fait tourner la pièce de bois, que l'on attaque avec une gouge à creuset. C'est un objet de transmission. Je suis ravi d'être ici. Cette vallée, c'est un modèle de développement local, de portée internationale".

À quelques pas de lui, **Dédé** a le sourire ! Cheville ouvrière du **Village des artisans** il était un peu inquiet de

la reprise de ces Portes Ouvertes après quatre années blanches. "C'est un peu compliqué, mais ça repart. On a treize exposants, allant du coutelier aux peintres, des sculpteurs aux photographes, en passant par le travail du cuir, du bois, de la dentelle ou la fabrication des pelotes - il préfère dire "pilota egile". Finalement c'est un bon cru...".

Devant le **bar Alfaro**, on se presse autour du **Marché fermier**. Ici, rien que du bon, du local, de l'authentique. Si les fromages dominent, ils partagent très volontiers la place avec le miel, les confitures, les charcuteries ou les gâteaux basques... Bonne dégustation !

# COUP DE COEUR

Hier, les jurys ont été unanimes à saluer l'extrême qualité du fromage **Feranyo**. C'est une reconnaissance bien méritée pour le **Gaec Beti Ari** et la famille Esain. Située sur les hauteurs des Aldudes, l'exploitation familiale produit lait de brebis et fromage grâce à 650 têtes rouges et élève 120 porcs basques. L'activité fromagère a commencé en 2007 pour devenir aujourd'hui la production majeure du Gaec. 18 000 fromages au lait cru sont produits tous les ans en respectant un savoir-faire traditionnel. Ici les tommes sont frottées au sel manuellement et affinées au plus juste. En conséquence



la pression du travail est intense. La tante Sophie qui gère principalement la fromagerie avec son neveu Mathieu, tous deux associés, font appel à Marina, sœur de Mathieu. Travaillant chez Pierre Oteiza, elle bloque ses congés au moment de la forte activité de la fromagerie pour compléter ainsi la force de travail du Gaec. Nicolas le plus jeune ne sera pas de trop pour rejoindre cette équipe gagnante. **Si vous êtes dans la région, un détour s'impose !**

Atzo, **Feranyo** etxaldeko gasnak, garaipena lortu zuen jaskateka lehiaketan. **Beti Ari GAEC-ak**, bere ardi tropatik 18000 gasna ekoizten ditu urtero, esne gordinaz, kalitatea lehen mailan ezarrit !



# PALMARÈS

## Concours de Fromage

**#1 Fromage Paradar**  
de Gaston et Danièle

**#2 Ferme Eñautenia**  
de Dominique

**#3 Ferme Ithurrieta**  
de Peio et Élodie

## Pelote à main nue

Au terme de deux magnifiques parties, voici les résultats des deux parties de pelote du jour :

**Côté Féminin** ce sont Iere Aguirre et Erenitz Arrieta de Navarre qui l'ont emporté par 30 à 22.

**Chez les hommes**, ce sont Mattin Olçomendy et Jon Saint-Paul de Basse-Navarre, qui l'emporte 40 à 36.

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, gouleyamment abreuvé et gourmandement sustenté tout au long de cette si plaisante aventure ! Merci aussi à Burographic pour les photocopies.