



Une journée en France

Les toiles à rayures

Les vaches basques ont été les premières à porter ces exclusivités... Pour protéger ces bêtes précieuses des durs rayons du soleil et des piqûres de mouches, les paysans jetaient sur leur dos le « marregue », épaisse couverture de lin. Et comme tous faisaient de même, pour distinguer leurs ouailles, ils variaient la largeur des rayures. Le saial, plus fin, était réservé au linge de maison. Sept rayures décorent le tissu basque. Elles représentent sept provinces basques, en-deçà et au-delà des Pyrénées, qui parlent néanmoins la même langue. Très à la mode dans les années 1930, les fabricants en sont aujourd'hui moins nombreux car la concurrence asiatique sévit là aussi.

Nos choix :

- Jean Vier - 37, rue Gambetta
64 500 Saint-Jean-de-Luz. Tel : 05 59 54 56 70

- Ona Tiss

23, rue de la Bidouze

64 120 Saint-Palais. Tel : 05 59 65 71 84



Au pays du jambon

A l'origine, le fameux jambon de Bayonne n'était pas fait à Bayonne même. Il venait des campagnes environnantes et était expédié

vers les amateurs de l'Europe entière par le port de Bayonne. D'où son nom. Il doit son goût à la qualité du sel qui le conserve, d'une exceptionnelle richesse minérale et extrait des saumures naturelles de l'Adour. On en frotte les jambons frais. Puis on les recouvre entièrement d'une couche épaisse et on les met au saloir. L'affinage dure 7 mois. Certains le frottent au piment d'Espelette, ce qui lui donne une belle couleur ocre et un supplément de saveur. Il faut savoir que depuis 1999 une "indication géographique protégée" (IGP) a été instituée pour protéger la quali-



té du jambon de Bayonne. Ceci dit, nous

vous conseillons vivement deux jambons, parmi les meilleurs de la région : *L'ibaiõna*, qui est produit par une petite équipe d'éleveurs et de salaisonniers à partir de la race "Large white", réputée la meilleure. Plus gros que les autres jambons (de 9 à 12 kg), il est séché à l'air du pays et affiné près de deux ans, médaillé et numéroté.

- Louis Ospital

47, rue Jean Lissar, 64240 Hasparren

Tel : 05 59 29 64 41

Le porc basque des Aldules. Ancienne race locale, le « Pie noir du Pays basque » a été relancé par Pierre Oteiza. Elevé en semi liberté, nourri de fèves, de châtaignes et de glands, il donne une chair savoureuse après une préparation très raffinée : massé, paré, frotté au sel sec des salines de l'Adour, rincé, il est ensuite déposé 1 mois et demi en atmosphère sèche. Frotté au piment d'Espelette,

son affinage dure une année.

- Pierre Oteiza 64 430 Les Aldules.
Tel : 05 59 37 56 11

Le Chocolat de Bayonne

Cela vous surprendra peut-être : cette ville a été la première en France à travailler avec succès le chocolat. Ce sont les juifs espagnols et portugais, chassés de leur pays au moment de l'Inquisition, qui apportèrent avec eux un savoir-faire hérité des Grandes Découvertes et de l'arrivée massive du cacao en provenance du Mexique. A cette époque, on commençait par griller les graines, puis on en détachait la peau et on les écrasait avec un rouleau sur un mortier préalablement chauffé. La pâte ainsi obtenue était enrichie d'arômes. Les méthodes se sont modernisées, mais entre temps la région basque a acquis une réputation mondiale et le nombre de fabriques et de magasins de chocolat y est étonnant.

- Marie-Pierre Andrieu est un véritable créateur en ce domaine.

Elle propose des "bouquets de chocolat" à offrir à la place de fleurs...

- Bd Alsace Lorraine 64 108 Bayonne.
Tel : 05 59 55 00 15



Tourons, kanougas et mouchous...

Ces noms ne vous diront sans doute rien et pourtant il s'agit de confiseries locales succulentes, et même irrésistibles quand on y a

goûté. *Le kanouga* est le must du caramel tendre, parfumé au chocolat, au café, aux noix et noisettes grillées.

Le Mouchou est un double macaron dont la fine croûte craquante entoure un intérieur moelleux, riche en amandes et pauvre en sucre. Quant au *Touron*, il est inspiré de la pâte d'amande



Une journée en France