



Au service du terroir



Qui n'a pas été invité par son médecin à faire attention à sa nourriture ? Qui n'a pas entendu, ici ou là, la promotion de produits bio, portant en eux leur lot de valeurs gustatives et territoriales ? Denak Argian a ouvert ses colonnes à ceux qui, dans notre doyenné, sont les principaux fournisseurs et serviteurs de ces produits réputés bons pour la santé. Prenez donc

vos paniers et en avant pour le marché. Vous rapporterez les pommes d'Abbadia, ou le cidre de Camino-Berri, les plantes aromatiques du Jardin botanique luzien, et parce qu'il faut des protéines, un peu de bon cochon... Après le marché du matin, vous serez servi à table par le personnel de Bodega-Gochoa (Chrysalide) à Jalday, et pour ne rien gâcher de votre

bonheur, vous pourrez faire un don à la banque alimentaire. Si manger est une activité humaine responsable, c'est aussi une préoccupation biblique consistant à faire communauté dans la joie des retrouvailles en attendant le retour du Messie.

P. Lionel Landart

ÉDITO

**L'excellence
est à l'honneur !**



Alors que l'été prend fin, de nouveaux prêtres ont rejoint les paroisses du doyenné, à Saint-Jean-de-Luz et Ciboure : Battitt Etchenique, Joseph Rutembera, Rickey-Ito Thélus. De leur côté, les abbés Frantxua Garat, Rémi Galvan, Gabriel Barneix nous auront quittés. Nous les remercions de tout cœur pour leur ministère au milieu de nous. Je suis chargé d'accompagner la paroisse de Saint-Esprit-de-la-Rhune, avec l'aide de tous et pour les servir. Une nouvelle configuration, de nouvelles rencontres, une transmission renouvelée...

Les valeurs nutritives et le respect de la nature préoccupent notre société, aussi *Denak Argian* met en lumière les hommes et femmes au service du terroir et de ses produits. Ils sont nombreux dans notre région où le bien vivre et le bien manger sont des points d'honneur. À travers ces découvertes, c'est encore une fois l'application et l'excellence que nous avons voulu mettre en exergue. Une belle façon de servir un terroir, une terre qui nous est confiée et que nous devons transmettre aux générations futures, comme le dit le pape François dans son encyclique *Laudato si!*

P. Lionel Landart

Bien vivre, c'est bien manger

Kermesse à Hendaye

La cuisine à l'honneur

Chaque été le premier dimanche du mois d'août se tient dans la cour de la Villa Marie, la kermesse paroissiale, belle fête hendayaise où l'on se retrouve de midi à minuit avec les estivants et vacanciers autour des stands, animations et des repas pour passer une joyeuse et sympathique journée familiale et amicale. En amont, c'est toujours une solide équipe de bénévoles près d'une cinquantaine, enthousiastes, mordus d'ambiance et de bonne humeur, une équipe de choc qui veille à la préparation de ce rendez-vous de l'été, à sa bonne organisation comme à son meilleur déroulement.

UNE INTENDANCE EFFICACE

Beaucoup de ces bonnes volontés sont affectées à l'activité repas modulée par des plats à la carte tant à midi que le soir, à la mesure de l'appétit et du budget de chacun. Cette intendance est conduite par Laurent qui œuvre à toute cette logistique copieuse et gourmande. Cette particularité est bien maîtrisée, chacun à son poste selon sa spécialité, des frites aux assiettes crudités, des omelettes aux aiguillettes de canard ou des tripes à la basquaise aux confits, des ventrèches-pipérade au fromage, dessert, boissons, café ou non. Pas de fausses notes entre les commandes et le service, synchronisé en direct par une application informatique dédiée, accompagné du sourire autant que de l'indulgence du nombreux public impatient.



Le mot d'ordre : « que la cuisine suive ».

LES PRODUITS D'ICI

Ainsi l'accent est donné sur les saveurs régionales, où les savoir-faire de chacun sont réunis pour offrir une cuisine simple et familiale. Mayie, Serge, Simone avec d'autres pilotent ces recettes d'été avec attention et dextérité. C'est le thème de la qualité et du goût qui est retenu à chaque édition de la kermesse. Si elle n'est pas confiée à des chefs de renom ces amoureux et pratiquants de cuisine locale sont aux manettes et émoussent toujours autant. Toute la journée l'équipe prend soin d'être opérante, le mot d'ordre « que la cuisine suive ».

Les produits proviennent de professionnels et de producteurs en circuits courts, la production bio est réservée comme les

fabrications et fournitures et autres prestations commandés sur place. Une fête qui soit aussi un échange de ce qui se fait de bien et de bon sur notre territoire.

UNE AMBIANCE FESTIVE

Ces repas à la carte sont un plaisir à partager selon les divers assortiments possibles, mieux c'est meilleur pour la santé dit un convive. « *La cuisine est le cœur de la kermesse dit Laurent, elle doit être consensuelle et ludique. Elle est aussi un spectacle à part entière, ouverte animée, grouillante et un peu brouillonne aussi, finalement un intense moment festif particulièrement apprécié de tous.* »

G.Ponticq

Banque alimentaire

Quand manger devient un combat

« Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé... notamment pour l'alimentation »

(Déclaration des droits de l'homme). On pourrait se dire qu'au XXI^e siècle, cet article est devenu obsolète. Et pourtant... alors que le gaspillage alimentaire se retrouve dans les poubelles de tant de foyers, d'autres n'ont pas les moyens de se nourrir convenablement... et ils habitent près de chez nous.

Pour lutter contre la pauvreté, les banques alimentaires ont été créées en 1984 et, hélas, leur combat est de plus en plus d'actualité. Quelques chiffres parlants sur le secteur de Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, Saint-Pée: en 2016, 211 tonnes de nourritures ont été distribuées à 230 familles, soit l'équivalent de 422 000 repas.

La banque alimentaire collecte les denrées auprès des grands magasins, des invendus, des dons, dans des conditions d'hygiène réglementaires, Elle bénéficie de subventions de l'État, des collectivités locales, des cotisations et de la générosité humaine.

Et, tout au long de l'année, elle reçoit les bénéficiaires par l'intermédiaire d'associations caritatives et services locaux; citons près de chez nous essentiellement La Croix Rouge ou l'association

Lagutzta. Alors se met en mouvement toute une chaîne de solidarité: il y a ceux qui assurent régulièrement la distribution mais aussi ceux qui se relaient à la rencontre des clients des sept supermarchés lors des deux journées de collecte nationale: ils sont plus de 300 sur deux jours, fidèles à la devise de la banque alimentaire: « Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer »

Mais le mot « Ensemble » ne s'arrête pas aux considérations alimentaires, il implique également un souci d'écoute, de soutien, d'aide morale, de conseils tout aussi important pour ceux qui vivent dans les difficultés et parfois la solitude de la précarité.

Merci à M. X Coudroy de nous avoir transmis tous ces renseignements auxquels nous ajoutons ceux-ci

Prochaine collecte nationale: 24 et 25 novembre 2017: si le cœur vous en dit!

Yvette Etcheverry

> Contact: M. Xavier Coudroy 05 59 47 43 11
xavier.coudroy@wanadoo.fr

La cidrerie Camino-Berri

La tradition du cidre

Une maison familiale installée le long du chemin Neuf reliant Béhobie à Urrugne, regardant le flanc de la Rhune et face au Xoldokogaina, un restaurant bien établi où l'on sent bon la cuisine familiale, en contrebas un verger et à côté une cidrerie que nous ouvre Pierrot le maître du chai.

UN SITE

La famille Belloqui tient cette ferme depuis des générations, prairies d'élevage, terrains de culture, jardins potagers, étable et écurie, poulaillers et là un verger de près de 400 arbres fruitiers principalement des pommiers de toutes variétés, orienté sud. « Chaque ferme au Pays basque avait un verger et c'est grâce à cette habitude que les variétés anciennes de pommes ont pu être recensées et suivies. On y produisait du cidre pour la consommation familiale. Sous la contrainte de la modernisation de l'agriculture, les champs devant être plus grands, les pommiers génaient et on les arrachait. Ce verger parce qu'il était en forte pente a pour ainsi dire subsisté. » « Sur ce verger près de 300 arbres sont productifs les autres étant trop vieux ou encore trop jeunes. Près d'une dizaine d'espèces locales sont rassemblées et conservées par leur aspect coloré, gustatif ou cidricole. Ainsi l'anisa, l'eztika, l'ondomotxa, la mamula... compte tenu du temps de croissance ces pommiers atteignent leur rendement autour de 15 ans. »

LES RYTHMES DE L'ARTISAN

« L'expérience et l'observation de la nature conduisent aux mêmes périodes à fertiliser le sol, éclaircir les bois, pratiquer des greffes, protéger les arbres des parasites

en intercalant d'autres espèces, poursuivre l'enracinement, garder l'herbe rase. Vient ensuite le temps du ramassage des pommes de fin août à octobre à la main ou à la gaule pour les fruits « irréductibles au fur et à mesure de leur maturité, les hâtives, les intermédiaires et les tardives et leur stockage. Suivra la préparation du sagarno littéralement vin de pomme, élaboré selon la technique traditionnelle par assemblage des différentes variétés présentes dans le verger, pommes douces, amères et acides. Ce mélange fait varier la saveur et la tenue du cidre. Après le tri et le nettoyage, les pommes sont pressées pour en retirer le moût qui sera laissé à fermenter tout l'hiver. »

LA FABRICATION

Au fond du chai l'élevateur et la presse à vis centrale ont remplacé l'ancien pressoir domestique. Certains à cage circulaire montée sur un chariot sont remis en service lors de la Fête du cidre. « Non on n'écrase plus les pommes avec les pieds et en cadence! Au final le titre alcoométrique du cidre ressort à environ 5 % plutôt acidulé et non pétillant. En janvier, c'est le moment de la dégustation et du rituel du Txotx où l'on fait jaillir le cidre à l'ouverture des fûts. » Au chai les cinq fûts en inox et en fibre de verre ont remplacé les tonneaux d'origine en acacia, en chêne ou châtaignier. Ainsi c'est



Pierrot à Camino-Berri.

12500 litres qui seront à partir d'avril mis en bouteille, en particulier à la lune descendante pour éviter que le bouchon se dégage et dont 70 % sont destinées à la consommation du restaurant.

Le cidre de Camino-Berri est un cidre spécifiquement d'appartenance locale et un complément du menu cidrerie simple et copieux servi sur place. Il est aussi un élément de l'histoire et de l'identité du Pays basque et il s'inscrit dans ce patrimoine ancien de métier et de gastronomie.

Gilbert Ponticq

Sandrine Skiba, chercheuse à l'INRA

« Notre objectif: maintenir les poissons en bonne santé »

- Sandrine Skiba, vous êtes chercheuse à l'INRA, Institut national de la recherche agronomique, de Saint-Pée-sur-Nivelle dans le domaine des aliments destinés aux poissons d'élevage. Les consommateurs sont souvent circonspects car dès que l'homme met son empreinte sur les produits de la nature, l'image de ces derniers est mise en question. Éclairiez-nous sur vos travaux.

- Nous avons trois objectifs: répondre aux besoins nutritionnels de la population, maintenir les poissons en bonne santé et nous assurer que leur consommation est bonne pour l'homme. Les poissons d'élevage ont besoin d'une nourriture riche en protéines et en oméga 3. Ces apports étaient traditionnellement issus de la farine et de l'huile de poisson, produits de la pêche minotière. Cette dernière fait l'objet de quotas qui ne peuvent pas être

dépassés alors que la consommation de poisson est en augmentation constante. Nous avons donc dû explorer d'autres ressources.

Les protéines, nous les avons trouvées chez les insectes et depuis juillet 2017, cette source alimentaire est autorisée par la communauté européenne. Deux insectes seront utilisés: la larve de la mouche soldat noir et le ver de farine. Beaucoup de start-up se montent en France autour de ce projet.

Nous avons également besoin d'une ressource en oméga 3 autre que l'huile de poisson. Ce sont les microalgues qui la fourniront. Elles se reproduisent dans des étangs d'eau salée ou bien dans des installations de fermentation où l'eau est chauffée et enrichie en CO2.

Le lycée Saint-Christophe de Saint-Pée est sur un grand projet dans ce domaine.

Propos recueillis par Jean Sauvaire

Jardin botanique de Saint-Jean-de-Luz

Les plantes utiles

Au bord de la croix d'Archilooa, sur la falaise dominant la puissante mer aux crêtes échevelées, le Jardin botanique Paul-Jovet de Saint-Jean-de-Luz, invite à une promenade.

Promenade au travers des milieux naturels du littoral basque, parfaitement identifiés avec ses paysages de dunes, de chênaie, de lande etc., chacun parsemé des fleurs et plantes qui leur sont propres ou à la découverte d'espèces des cinq continents. Pourtant cinq carrés, rehaussés et soutenus par un plessis de châtaignier, sont installés au pied de la montée vers le sommet de la falaise et sont regroupés sous le titre de « plantes utiles ».

L'on y trouve des espèces qui accompagnent la vie quotidienne: plantes textiles, médicinales, alimentaires, aromatiques, magiques... Les élèves qui découvrent le jardin, les jeunes et moins jeunes qui s'y promènent, s'arrêtent devant cet espace davantage conçu pour sa valeur exemplaire que dans l'optique de la recherche scientifique ou de la conservation d'espèces menacées. Les plantes utiles sont là car le jardin botanique, outre ses fonctions scientifiques et patrimoniales, s'emploie à ouvrir les yeux de ses visiteurs à la découverte, l'émerveillement, la connaissance de la richesse de leur territoire de bord de mer, mais aussi à l'approche de l'utilité de ces plantes. La vocation pédagogique de jardin Paul Jovet est en effet inscrite dans ses gènes et ses animateurs jardiniers s'y consacrent au travers de visites accompagnées, ateliers, conférences... tant en euskara qu'en français.

C'est ainsi que pour ne citer que les plantes alimentaires, aux côtés de l'Orburua (artichaut), du Tipulina (ciboulette), de l'Hartz-baratxuria (ail des ours)... paraissent au fil des ans des espèces localement cultivées telles le piment d'Espelette ou le Grand Roux Basque, maïs rustique introduit au Pays basque au XVII^e siècle.

C'est un véritable parcours initiatique sur la longue pratique des hommes qui, depuis le plus profond des âges, par observation et expérimentation ont su tirer parti des plantes pour se nourrir, s'embellir, se parfumer, se soigner... en communion avec les bienfaits de la nature.

Cette filiation fondamentale est soutenue par le concours de l'association des Amis du jardin botanique Paul Jovet, qui également assure la liaison avec les chercheurs du monde botanique et le Muséum d'histoire naturelle, organise un échange de plantes et propose des activités, comme la sauvegarde d'un herbier exceptionnel.

Jacques Ospital



Carré des plantes médicinales.

Dans la Bible

Nourriture et repas

Il est fréquent d'entendre dire que Jésus aime à se trouver à table. Entouré de ses disciples, au repas, il manifeste la bonté de Dieu son Père à l'égard non seulement de ceux que l'on considère comme justes, mais aussi des collecteurs d'impôts mal vus du peuple ou d'une pécheresse notoire, entre autres. L'histoire de la Bible est parsemée de ces récits de repas du quotidien ou de festins marquant un événement. Tour de tables...

DANS L'ANCIEN TESTAMENT...

La table est présentée comme un lieu privilégié de joie de vivre et de partage. Ainsi que le proclame l'Ecclésiaste (8,15): « *Je fais l'éloge de la joie, car il n'y a pour l'homme sous le soleil rien de bon, sinon de manger, de boire, de se réjouir. Et cela l'accompagne dans son travail durant les jours d'existence que Dieu lui donne sous le soleil.* »

L'aridité et la sécheresse du sol moyen-oriental donnent au repas une valeur importante, surtout en période de famine, comme chez la veuve de Sarepta à qui Élie demande de la nourriture. Servant le peu qu'elle a, elle sera témoin d'un miracle de renouvellement de ses réserves alimentaires durant tout le temps de la famine!

Isaïe décrit le temps du Messie comme « *un festin de viandes grasses et de vins capiteux, de viandes grasses succulentes et de vins vieux dé-cantés* » (25,6). Au-delà d'une action nutritive et biologique, manger assure à l'homme et à sa famille l'assurance de subsister, ce pour quoi tous rendent grâce au Dieu de qui vient tout don. Le repas revêt alors une dimension métaphysique et religieuse. Le menu de base est constitué de céréales, pain d'orge, de blé, de millet, de légumes et de fruits, oignons, melons, pastèques, raisins, figues, dattes. La viande et le poisson, plus rares, sont offerts au visiteur de qualité pour l'honorer; mais le voyageur, l'étranger et le pauvre doivent aussi être reçus et servis. Abraham accueille ainsi trois visiteurs et fait tuer un chevreau accompagné de pain pour les nourrir, avant d'apprendre d'eux qu'il sera père un an plus tard. Moïse donne les indications précises pour la préparation de l'agneau rôti aux herbes amères que les Hébreux mangent en hâte avant de quitter l'Égypte pour la Terre Promise. Sans parler des repas au cours desquels les rois rassasient leurs convives.

Reste que tout n'est pas permis, comme par exemple se servir des coupes d'or et d'argent volées au Temple de Jérusalem pour boire du vin en hommage aux idoles, comme Baltasar, fils de Nabuchodonosor

en fit l'expérience. Les amateurs de vin savent que les rois de l'Ancien Testament ont donné leurs noms aux bouteilles de champagne selon une règle mnémotechnique permettant de mémoriser les tailles de bouteilles dans l'ordre croissant de contenance: « *Car de bon matin je remarquais mal sa banalité naturelle* » (Quart/Demi/Bouteille/Magnum/Jéroboam/Réhiboram/Mathusalem/Salmanazar/Balthazar/Nabuchodonosor). Sans oublier le Salomon ou Melchior et le Melchizedek de 30 litres...

Les interdits alimentaires limitent la consommation aux produits autorisés et considérés comme purs (tahor: pur; tamé: impur), sous peine de commettre un péché qui éloigne du culte. Par exemple, il est interdit de consommer des fruits de mer, du chameau, du lapin, du porc, des oiseaux sauvages comme l'aigle, l'autruche, le pélican, la cigogne, le hibou... Les produits de la terre sont purs, à l'exception des fruits d'un arbre pendant les trois premières années (Lv 19:23). La consommation du sang est interdite « *car le sang c'est l'âme et tu ne dois pas manger l'âme avec la chair* » (Dt 12:23; Gn 9:4; Lv 17:12-14). De ce fait, l'animal doit être égorgé pour le vider de son sang, et ensuite sa viande est salée deux fois et rincée avec de l'eau trois fois pour supprimer toute trace de sang. Le vin et les alcools à base de vin sont un produit pur. Les jus de fruits et de légumes, tout comme les fruits et les légumes, sont propres à la consommation. Le lait des animaux purs, comme le lait de vache, est autorisé alors que le lait des animaux impurs, comme le lait d'ânesse, est interdit.

DANS LE NOUVEAU TESTAMENT...

Les évangélistes nous rapportent un grand nombre de récits de repas qui attestent de la proximité et des enseignements de Jésus avec les hommes. Jésus respecte les interdits de la religion juive même s'il dénonce parfois certains excès rituels chez les pharisiens. Plus tard, dans les actes des apôtres, Pierre reçoit du Seigneur la levée des interdits alimentaires. Ainsi, tout peut être servi à la table des chrétiens qui s'affranchissent des interdits de la religion juive.

Revenons à Jésus, invité de Matthieu-Lévi (Marc 2, 15-16; Mat 9, 10-11), ou s'invitant lui-même chez Zachée, le Messie fréquente chacun sans faire de distinction, montrant ainsi combien la communauté de vie ne trouve pas de meilleure expression que la communauté de table.



La Cène. Vitrail du XIX^e. Œuvre de l'atelier Lorin. Eglise Saint-Aignan. Chartres (28) France.

Les multiplications des pains et des poissons chez Marc (6 et 8) et Matthieu (14 et 15) sont une manifestation généreuse de l'accueil que le Christ fait à la nourriture des pêcheurs, partagée pour nourrir la foule d'un repas messianique. Lors du repas à Béthanie, chez Lazare (Marc 14, 3-9; Mat. 26, 6-13): Jésus se laisse honorer comme un pauvre par l'onction de Marie qui le couvre de parfum en prévision de sa mort prochaine et de son ensevelissement. Luc se sert de très nombreux repas pour évoquer trois préoccupations de Jésus:

- Faire communauté avec les hommes: les pêcheurs, Lévi, Zachée, les pharisiens...
- Vivre la joie des retrouvailles et le service des autres.
- Encourager ceux qui veillent et attendent le retour messianique.

Jean à son tour présente deux repas célèbres

qui débutent et achèvent la vie du Christ et sa prédication. Les noces de Cana préfigurent le Royaume de Dieu et l'alliance avec son peuple, et la dernière Cène du jeudi saint qui inaugure l'Eucharistie, dans laquelle Jésus se donne en nourriture pour la multitude dans le pain et le vin consacrés. Tout au long de sa vie, comme avec les disciples d'Emmaüs, Jésus prend le temps de s'asseoir à table et de partager notre repas, de se mettre à notre écoute, à notre service. Soucieux de nous redonner courage et espoir, il nous offre son pain eucharistique. Il reste présent sur nos chemins et nous donne assez de force pour que nous puissions continuer la route. À la Cène et chaque jour à la messe, c'est Lui qui nous nourrit de sa propre vie.

Abbé Lionel Landart

IMPRIMERIE
DARGAINS
1899
L'Artisan
qui fait bonne impression
SAINT-JEAN-DE-LUZ

Béatitude
MASSAGES DETENTE
ET RELAXATION
REIKI : Soin Energétique
Massages : Ayurvédique, Indien, Jambes
CIBOURE
www.massagesbeatitude.fr
06 08 24 77 40
NI à visée Médicale, NI Thérapeutique, NI Erotique/Sexuel

CO.BA.SUR
CÔTE-BASQUE SURVEILLANCE
05 59 26 99 90
ZI Jalday - Rue de l'Industrie
64500 ST-JEAN-DE-LUZ
www.cobasur.fr

Hurbil, laborarien saltokia

Joan den uztaileen 20-ean elikadura salgune berezi hunket ateak ideki ditu Senpereko Lizardia gunean. Jenofa Mendiboure, zure alaba, Hegoarekin, ardi gasna biologikoa egiten duzu Helbarrun auzoan, eta denda hau kudeatzen duen SAS Hurbil-en partaide ere zira. Nola sortu da proiektu hau?

Herri elkargoaren inizatibarekin hasi da, nahi baituzten alde batetik eskualde huntako laborantza sustengatu, infrastruktura eta bizitegi proiektuengatik zailtasunetan dena, eta bestetik kalitatezkoak diren hemengo ekoizpenak sustatu. Hogei bat laborari bildu ginen Senpereko Herriko etxean bi proiektu lantzeko : ekoizpenak transformatzeko ateliera kolektibo bat eta salmenta gune bat. Herri elkargoak langile bat hartu zuen gure proiektuak aintzinarazten laguntzeko joan den maiatza arte. Euskal Herri Elkargoaren sortzarekin, konpetentzia aldaketek transformazio atelieren proiektua emekiarazi dute momentuko baina hala ere 11 etxaldeko laborariak erabaki dugu salmenta gunea itxoin gabe idekitzea.

Zoin dira zuen produktuak ?

Euskal Herrikoak eta label-pean diren mozkinak nahi ditugu saldu. Ainitz biologikiak dira, batzuk biologikiak izateko bidean, ta beste batzuk beste label batzuen pean (Idoki, AOC...) Laborantza biologikoan azpimarragarriak diren produktuak, arroltzeak, baratzeak, haragia, tisanak, ezti, fruitu jusak, arnoa, ardi gasna eta udazkenetik goiti oilaskoak, dira. Pixkanaka denda betetuz joanen da produktu gehiago proposatuz.

Hortan parte hartzen dugun laborariok, esperantza handiak eman ditugu zirkuitu labur huntan, gure etxaldean biziraupena segurtatzen lagunduko baigaitu. Ber maneran, inguramena errespetatzen duen laborantza iraunkor bat sustengatzeko manera bat dela pentsatzen dugu.

Gure proiektu hau sustengatu nahi baduzue : <https://www.zeste.coop/fr/decouvrez-les-projets/detail/hurbil-magasin-de-paysans-helbidean> aurkituko dituzue argibideak.

Propos recueillis par Jean Sauvaire



laborariak

Un nouveau restaurant à Saint-Jean-de-Luz Quand la gastronomie devient une aventure humaine !

Un nouveau restaurant a ouvert il y a quelques semaines, sur la zone du Jalday à Saint-Jean-de-Luz. Un de plus me direz-vous. Non pas tout à fait. C'est aussi et avant tout un lieu d'insertion et de formation pour les personnes avec une différence.

Il a fallu 17 ans à l'association « Chrysalide » pour ouvrir cet établissement. Cette association soutient les enfants et les jeunes en situation de handicap ainsi que leurs parents. Vous comprendrez mieux l'action de « Chrysalide » si je vous donne leurs deux maximes :

« Les connaître c'est les aimer »

« Ne leur fixons pas de limites, aidons-les à les dépasser ».

Nous rencontrons Madame Lagisquet qui est à l'origine, avec son mari, de l'association. Avec ce projet, l'association, soutenue par la famille Olano qui leur loue les locaux, veut bien entendu changer l'image du handicap, aider à faire tomber les barrières et inclure réellement ces personnes dans notre société. Mais surtout, elle veut leur donner la possibilité de « faire » et que ce soit elles qui désignent

leurs limites. Ce restaurant ouvert du lundi au vendredi seulement et jusqu'à 15 heures uniquement, correspondait parfaitement au cahier des charges de cette formation. Les jeunes sortent d'un ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) avec un atelier restauration et sont en stage au restaurant. Le but étant qu'ils se fassent remarquer et qu'on les embauche ailleurs. Ils attendent aussi le respect de leur personne et le regard bienveillant des autres. Madame Lagisquet nous confie que les clients sont souvent étonnés par les capacités de ces serveurs. Cette initiative éveille l'intérêt et libère les questions. L'une d'entre elles devrait nous faire réfléchir : pourquoi de tels restaurants n'existent-ils pas en plus grand nombre ?

Michelle Prévaux

> Bodega Gochoa - Espace Olano, Jalday
Saint-Jean-de-Luz
Tél. 0559 519 225



Une joyeuse équipe.

PYRÉNÉES ATLANTIQUE
HOTEL
64310 SAINT-PÉE SUR-NIVELLE
Tél. 05 59 54 02 22 - Fax 05 59 54 42 54
hotel-pyrenees@wanadoo.fr
www.hotel-pa.com

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE PEINTURE
06 15 78 34 20
IRAZOQUI
Z.A. Lizardia - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

S.A.R.L. BOUCHERIE DES FAMILLES
D. ARRIETA
Viandes de 1^{er} Choix
Bétail acheté et sélectionné dans les fermes du Pays Basque
Plats Cuisinés - Volailles
23 rue Gambetta - ST-JEAN-DE-LUZ
Tél. : 0559 26 03 69

@dsl informatique
DÉPANNAGE
MAINTENANCE
INFORMATIQUE
cours, installation box, paramétrage
HENDAYE
06.15.42.23.89
dsl.informatique.64@gmail.com

URGENCES
24h/24
Tél. 05 59 51 63 68
POLYCLINIQUE
CÔTE BASQUE SUD
7, rue Léonce Goyetche - CS 30149 - 64501 ST-JEAN-DE-LUZ
Tél. 05 59 51 63 63 - Fax 05 59 51 63 69

ALU PVC HABITAT SERVICES
Jean-Pierre ELIZAGOYEN
ZI du Jalday - SAINT-JEAN-DE-LUZ
05 59 85 30 72 - 06 11 86 84 73
VITRERIE - MIROITERIE
Tout vitrage à la découpe
Remplacement de casse
Menuiserie alu et PVC
Remplacement de joint qui coule
et aussi...
Bâtiment - Jardinage
Particulier - Professionnel

RAVALEMENTS DE FAÇADES
REVÊTEMENTS MURAUX
URDAZURI
PEINTURE
205, rue Belharra - Z.I. de Jalday 2
64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
0559260783 • urdazuripeinture@wanadoo.fr

Vous trouverez accueil et disponibilité chez nos annonceurs...

À Suhalmendi Le porc de race basque

Le porc de race basque (pie noir), filière en plein renouveau, fait partie des 6 races locales porcines françaises et constitue l'une des plus anciennes d'Europe.

Déclarée en voie de disparition en 1981, la race doit sa survie à un groupe d'éleveurs engagés dans la sauvegarde de ce patrimoine commun.

Cette association constitue la Filière Porc Basque Kintoa et regroupe 70 producteurs et 3 transformateurs artisanaux dont Pierre OTEIZA, le plus connu. Elle privilégie les circuits courts.

Élevé pendant plus d'un an en plein air et sur les terrains montagneux et boisés, le porc basque a vu son cheptel s'accroître d'année en année pour atteindre aujourd'hui environ 3000 naissances.

La qualité de sa viande a fait la renommée des produits d'appellation « KINTOA » et a été récompensée par l'obtention d'une AOC en août 2016.

De couleur rouge foncée et finement persillée, la viande est tendre et juteuse et libère en bouche des arômes de noix et d'épices grillés. Le jambon, quant à lui, est séché et affiné à l'air libre pendant plus de 18 mois. Il subit l'influence des vents du Sud alliés aux courants d'air marin de l'océan.



À l'heure du casse-croûte.

À Suhalmendi, la commune de Sare a souhaité développer une agriculture durable tout en préservant l'environnement, en lien étroit avec le projet collectif mené sur la vallée des Aldudes.

Quatre parcs d'engraissement permettant l'élevage de 160 porcs ont ainsi été créés. Ils sont exploités par un jeune agriculteur de Sare, Ramunxo Arizcoreta, auquel la commune loue les parcelles. Les animaux bénéficient d'une alimentation saine aux qualités nutritives équilibrées et non OGM (céréales et protéagineux). Arrivés

à maturité, les animaux sont dans l'immédiat acheminés vers l'abattoir de Garazi. Un projet local de salle de transformation employant 15 personnes est à l'étude et un magasin producteurs paysans ouvrira à Saint Pée dès le 20 juillet.

Cette vente en circuit court est un moyen de préserver l'avenir des éleveurs qui ont fait le choix d'un cahier des charges rigoureux allié à la mise en valeur du terroir de notre beau Pays basque.

Bernard Chauvet

Dans nos marchés La qualité du terroir

Quelle ville ou village n'a pas son jour de marché, rendez-vous incontournable des amateurs de produits « bien de chez nous », lieu où l'on respire pour un moment le bon air de nos campagnes.

Faisons le tour de celui de Saint-Jean-de-Luz et arrêtons-nous au hasard de certains étals.

Ici, la ferme Arnabar assure la vente de canards reçus à un jour puis élevés, abattus, parfois mis en conserve, sans conservateurs :

« Nos canards connaissent les 4 saisons dehors, ils sont sains et heureux, ils sont bons pour la santé et on le retrouve dans l'assiette ».

Là, voici des fruits et légumes ; Onjo Leku (le coin à champignons), 100 % fermiers, pratique la lutte biologique, des « bons » insectes luttant contre d'autres insectes fléaux. Il n'y a pas besoin de laver ces produits qui ne coûtent pas plus chers qu'ailleurs. Quant à Lecuona, il propose en plus des recettes à base de légumes : très pratique pour prévoir un repas équilibré. Il faut du pain, nous trouvons chez Fagoa du « tout bio » ou du « sans gluten » qui se garde toute la semaine et surtout fabriqué à la maison « avec amour ».

Un repas sans fromages ne se conçoit pas au Pays basque : il en existe plusieurs points de vente mais nous avons rencontré l'un des plus anciens, M. Zubialde, présent sur le marché depuis 1990 et qui propose de la Mamia et de l'Ardi Gasna à partir de brebis élevées dans la montagne.

Enfin, qui ne connaît pas le gâteau basque à la crème pâtissière ou à la confiture, bien sûr faits artisanalement par exemple chez Arraya qui, comme la plupart des autres fabricants, fait partie de l'association Eguzkia, garante de la fabrication maison.

Les « cordons bleus » ne s'y trompent pas : ils se pressent en grand nombre dans les allées de nos marchés dans une ambiance pittoresque, colorée mais authentique, lieux de rencontres et d'échanges d'infos importantes ou non de la semaine dans un brouhaha où se mêlent l'euskara et le français.

Une vraie qualité de vie.

Yvette Etcheverry

Du séchoir à l'étal de la boucherie L'art de l'affinage

Lorsqu'il reprend l'affaire familiale, au joli nom de Boucherie des Familles, à Saint-Jean-de-Luz, Didier Arrieta entend offrir à ses clients des produits issus d'une agriculture raisonnée, préparés selon les traditions familiales, et en provenance du terroir basque.

C'est à un véritable travail d'artisan auquel il se consacre en sélectionnant sur pied les bêtes auprès d'une cinquantaine d'éleveurs basques choisis en fonction de la qualité de l'élevage et l'alimentation du bétail. Parmi ceux-ci figurent les producteurs de porcs, selon une tradition dans le pays. La saveur particulière de la chair de ces porcs ne lui échappe pas, et il prend l'objectif de la valoriser. Cependant un séchoir dédié à l'affinage des jambons sur

de longues durées fait défaut.

C'est alors, nous sommes en l'an 2000, que Didier Arrieta, en collaboration avec Pierre Oteiza, se lance dans la construction d'un séchoir collectif aux Aldudes, dans lequel s'engouffre l'haize hegoa (vent du sud) pour sécher la viande porcine préalablement découpée. Participent à cette aventure trois autres bouchers charcutiers du bassin de la Nivelle : Michel Curutchet de Saint-Jean-de-Luz, José Arrubarena d'Hendaye et Pierre Accoceberry d'Espelette. Ainsi grâce à la ténacité de ces cinq hommes, tous adeptes d'une fabrication artisanale de qualité et rompus au dialogue avec les éleveurs, s'est répandu le si goûteux jambon des Aldudes dont la notoriété ne cesse de croître.

Dans le même esprit, notre boucher luzien, qui est bien plus qu'un simple découpeur de viande, cherche à valoriser les pièces de bœuf, avec un effet positif pour les revenus des éleveurs. Ainsi est né le chorizo de bœuf rehaussé par le gras des porcs de Kintoa.

Le regard fatigué après de dures journées de travail, Didier Arrieta reprend toute sa verve dès qu'il se met à décrire la chaîne subtile et exigeante qu'il a mise en place reliant les producteurs aux consommateurs. Sur l'étal de sa boucherie l'esprit se laisse aller vers les prairies et châtaigneraies des montagnes basques, garantes d'un produit à déguster avec délice.

Jacques Ospital

RENAULT
La vie, avec passion

LAMERAIN
www.lamerain.com

ZI Layaz - RN10 - 64500 Saint-Jean-de-Luz 49 Bd Générale de Gaulle - 64700 Hendaye
05 59 51 31 30 05 59 48 25 48

ARIN LUZIEN
100 ans au service des jeunes, Venez nous aider

SPORTS CHANTS PUBLICITÉ OFFERTE PAR DES AMIS DE L'ARIN

ASTER entreprise
Aster entreprise, le site Internet dernière génération!

BAYARD SERVICE
SIMPLE, COMPLET, EFFICACE. CONÇU POUR LES BESOINS DES COMMERÇANTS, ARTISANS ET ENTREPRISES.
06 48 15 41 94
www.aster-entreprise.com

merci
à nos fidèles annonceurs

ils méritent votre confiance

Légumes bios

Une pépinière pour assiettes goûteuses

Dominant le quartier Ibaron, à Saint-Pée-sur-Nivelle, des petits carrés sont sagement alignés sous les toiles couvrant 1500 m² de serres. Des pointes de plantes lèvent la tête, certaines fines comme des tiges grimpent sur des tuteurs, d'autres ornées de feuilles dévoilent leur identité. Vous l'avez compris, vous êtes dans une pépinière qui porte un beau nom « *Hazitik Lorea* » (de la graine à la fleur).

Écluse dans une ferme du Pays basque, actuellement dédiée à son frère, Mirentxu Doyhenard-Bernet laissait germer en elle le désir de produire et valoriser des légumes de qualité, dans la proximité et dans la rigueur fixée par EHKO (association de producteurs bio du Pays basque). C'est ainsi qu'en 2003, avec son mari Jakes a débuté l'aventure de cette pépinière de légumes tous bénéficiant du label bio.

Le spectacle est saisissant de ces soixantaines espèces maraîchères soigneusement sélectionnées et en parfaite santé, regroupées dans leurs petits carrés et comprenant pas loin de 300 variétés. L'attention, le soin pourrait-on dire, que leur apportent les quatre acteurs de cette fresque végétale est remarquable, tant ils sont pénétrés du travail méticuleux et bien fait.

Les particuliers soucieux de planter de bons légumes dans leurs jardins viennent y chercher des plants, de même que des entreprises agricoles de la région, du 1^{er} mars au 15 octobre.

La curiosité aidant, ils trouvent des productions purement locales, comme la tomate Mendigorria ou le piment de Gernika.

Qu'il est réconfortant de voir ces jeunes euskaldun travailler avec ardeur, cherchant avec les acteurs de la filière bio les meilleurs traitements naturels pour développer les plans, s'intégrant dans la dynamique d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la qualité offerte aux consommateurs.

Une cliente était inquiète sur la résistance des plans qu'elle venait d'acheter. Elle fut ravie d'apprendre que ces légumes sont très résistants, grâce aux traitements à base de purins de plantes qu'ils reçoivent régulièrement, et qu'ils viendront bientôt régaler les invités qu'elle conviera à sa table.

Jacques Ospital

> Contact : contact@hazitiklilia.com
Tél. : 05 59 54 95 04



Mirentxu et Jakes.

Du miel bio à Sare

Quand la passion devient une profession

Installé à Sare depuis 2014, Olivier Besson, ce jeune producteur que rien ne prédestinait à l'apiculture, s'est découvert une passion pour le monde merveilleux des abeilles.

Comment ne pas éprouver un sentiment d'admiration mêlé d'étonnement pour ce petit insecte, travailleur infatigable, principal pollinisateur de notre planète.

Après avoir vérifié que ce secteur était viable économiquement et ne nécessitait pas d'investissements trop lourds, il a suivi une formation pour se spécialiser dans le métier d'apiculteur alliant cours théoriques et stages pratiques dans des fermes apicoles.

Attiré par le Pays basque, il s'est rapproché de producteurs professionnels locaux, disposant d'une solide expérience dans ce domaine.

Respectueux de la nature et priorisant la qualité des produits, il s'est résolument tourné vers une agriculture biologique.

Le miel bio est récolté selon des conditions exigeantes. Les ruches sont installées loin de toutes cultures faisant usage de pesticides. Pour lutter contre le Varroa, acarien qui concentre et multiplie un virus responsable de la destruction des colonies d'abeilles, il utilise, après les récoltes, des traitements non agressifs, inoffensifs pour l'insecte et n'affectant pas la

qualité de ses produits. Il pratique aussi le nourrissage de ses abeilles avec un mélange de miel bio et d'eau, de sucre et d'eau.

Ne disposant pas de laboratoire pour assurer le recueil et la transformation des produits apicoles, il a recours pour ce faire aux installations de ses collègues apiculteurs. Entraide et esprit solidaire ne sont pas ici de vains mots!

En plus de ses qualités gustatives, le miel possède des vertus médicinales reconnues. La propolis, matière très riche en minéraux, favorise les défenses immunitaires.

Tous ces produits sont proposés par notre apiculteur tous les vendredis de 16 heures à 20 heures jusqu'à fin septembre et le samedi matin d'octobre à avril, au marché des producteurs de Sare (Sarako merkatua).

Propos recueillis par B. Chauvet

CARMENBOUTIQUE

*Rien n'est plus séduisant
qu'un habit que l'on aime porter
À vous de choisir.*

18-20 Bd de Gaulle 64700 HENDAYE
Tél 05 59 20 70 97

Coclico colore
toutes les émotions
de votre vie.

COCLICO
Les fleurs qui colorent la vie

29, bd. du Général-de-Gaulle
64700 Hendaye
Tél. : 05 59 20 14 00

• du lundi au dimanche de 8h30 à 20h30

ECOLE SAINT-JOSEPH 05 59 54 17 58
MATERNELLE ET PRIMAIRE
Chemin Ibarbidea - 64310 St. Pée sur Nivelle
ecole.saint-joseph649@orange.fr



COLLÈGE ARRETXEIA KOLEGIOA
SAINT PÉE SUR NIVELLE SENPERE
COLLÈGE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL DE LA 6^e A LA 3^e
LV 1 : ANGLAIS/ESPAGNOL
LV 2 : ESPAGNOL/ANGLAIS
SECTION BILINGUE BASQUE/FRANÇAIS



Mail: college.arretxea@orange.fr - Site: www.college-arretxea.fr
Tél.: 05 59 54 13 30

Le coin
des
enfants**POURQUOI
L'HOMME
EXISTE-T-IL?**avec le magazine **filotéo**

Exister : pour quoi faire ?

Que l'on pense être là par hasard ou parce que Dieu l'a voulu, chacun cherche à donner un sens à sa vie. Nous sommes là... mais pour quoi ?



Pour vivre, tout simplement !

Pour certains, la présence humaine est un peu comme un « accident ». L'homme n'a aucune raison d'être là et il n'a aucune mission à accomplir : il a juste à vivre sa vie. La vie est courte, alors il faut en profiter : vivre l'amour et l'amitié, réaliser ses rêves, essayer d'être heureux. Penser que l'on existe par hasard et sans but précis ne nous empêche donc pas de trouver un sens à notre vie !

Pour participer à l'aventure humaine

Pour d'autres, l'espèce humaine est une grande aventure collective. Qu'importe la façon dont nous sommes arrivés sur Terre : nous sommes là ! Tous issus de la même espèce, nous devons apprendre à nous respecter, à nous entraider et à protéger cette planète qui nous accueille pour les générations futures : cela suffit à donner du sens à notre vie !

MARGOT, 11 ANS

« Dieu est présent avec chacun de nous, il est dans nos cœurs et dans nos pensées mais c'est à nous de nous débrouiller. Il ne nous a pas créés pour tout faire à notre place ! »

RYAN, 9 ANS

« Dieu a donné la Terre aux hommes comme si c'était une plante et nous devons nous en occuper pour la faire pousser. »

ZOÉ, 10 ANS

« Je pense que les hommes sont capables de transmettre la haine, la colère ou l'amour, et qu'ils sont là pour choisir de transmettre ce qui est le mieux... »

Pour créer avec Dieu

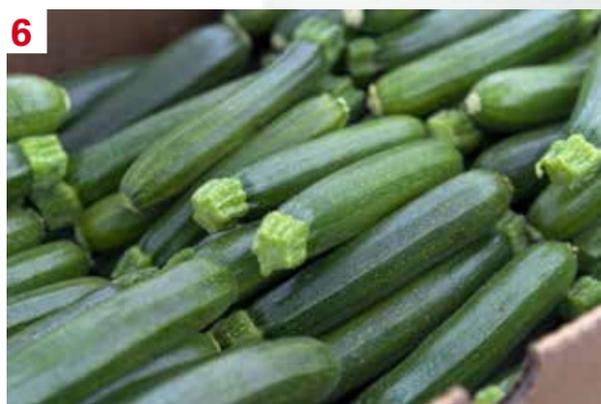
Pour les croyants, Dieu confie le monde aux hommes pour qu'ils en prennent soin et continuent son œuvre. Et même s'il se fait discret, Dieu continue de les accompagner dans cette tâche. L'homme est comme un jardinier qui cultive et sème, là où d'autres ont déjà semé. Malgré sa grande intelligence, il n'est pas là pour dominer le monde mais pour le faire vivre avec douceur, harmonie, équilibre et paix. Dieu ne nous oblige pas à cela, nous sommes libres d'agir : à nous de choisir ou non de poursuivre cette création, avec lui !

Pour aimer

Et si, comme nous l'enseigne Jésus, la plus belle mission de l'être humain était d'aimer ? Aimer la vie telle qu'elle est, aimer sa famille et ses amis... aimer ses ennemis aussi ! D'après la Bible, l'être humain vit parce que Dieu l'aime : à lui de continuer cet élan, en y mettant tout son cœur, son énergie et son intelligence.

Jeu des fruits et légumes

Saurez-vous les reconnaître... ?



Solution : 1 - Calabasse, 2 - Potiron, 3 - Cornichons, 4 - Melons, 5 - Concombre, 6 - Courgettes, 7 - Potiron, 8 - Aubergines



GARAGE ANTÃO

Vente Neuf / Occasion toutes marques



Réparations toutes marques
Carrosserie - Peinture
Train avant - Pneumatiques
Climatisation
Véhicules de prêt
Cartes grises et plaques



RD 918 - ZAC de Lizardia - 64310 St Pée sur Nivelle
Tél: 05 59 54 10 20 - www.garage-renault-antao.com



POMPES FUNÈBRES LANDABOURE

Rond-point de la gare SAINT-JEAN DE LUZ

05 59 26 75 75

NOUVEAU Bourg SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

05 59 24 13 24

FUNÉRARIUM 05 59 43 99 68

ZA de Jalday SAINT-JEAN DE LUZ

(Funérarium de St-Jean de Luz, Ciboure, Hendaye...)

www.pompes-funebres-euskal-landaboure.com

Recette d'Amatxi

Le pavé de saumon aux agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pavés de saumon
- 6 oranges
- 2 pamplemousses
- 35 cl d'huile
- 2 échalotes
- feuilles de roquette
- quelques olives vertes dénoyautées
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- de la féculé de maïs
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre dans un saladier. Ajoutez les échalotes hachées et mélangez, puis réservez au frais.
2. Lavez et essorez les feuilles de roquette. Épluchez et retirez les peaux blanches des oranges et des pamplemousses. Tranchez-les en morceaux.
3. Faites chauffer à sec une poêle antiadhésive sur feu vif. Saupoudrez de la féculé sur les pavés de saumon et posez les pavés côté chair dans la poêle. Laissez frire environ une minute. Salez légèrement, poivrez et retirez du feu.
4. Placez les olives vertes dénoyautées et coupées en deux dans la poêle et faites-les dorer quelques minutes. Retirez du feu.
5. Placez la roquette dans les assiettes et déposez dessus les pavés de saumon. Entourez les pavés de morceaux d'orange et de pamplemousse, puis parsemez dessus quelques olives vertes. Arrosez d'un filet de vinaigrette chaque pavé de saumon et dégustez.



Départs et arrivées

Changement de prêtres

Les paroissiens de Saint-Esprit de la Rhune ont accompagné leur curé, **Frantxo Garat**, alors qu'il prend un temps désormais nécessaire à sa santé. Chacun saura rendre grâce pour son action et la poursuivre dans l'élan qu'il impulsa pour sa paroisse en prêtant main-forte à l'administrateur paroissial qui vieillera sur elle pendant un an, en la personne de **l'abbé Lionel Landart**, vicaire épiscopal et curé de Saint-Pierre-de-l'Océan. Le conseil pastoral paroissial et les laïcs engagés dans diverses missions seront attentifs aux besoins de la communauté tout entière et relayeront les demandes et les informations qui permettent une vraie vie ecclésiale : ensemble, en communion, devant le Seigneur. Des prêtres ont été sollicités pour venir occasionnellement aider **l'abbé Jean-Pierre Cachenaout** pour la vie liturgique (messes, funérailles, baptêmes, etc.). Ce passage par l'attente d'un curé doit se révéler être une opportunité pour expérimenter un vivre ensemble renouvelé dans lequel l'attention de chacun est souhaitée pour le bien de tous.

À Saint-Jean de Luz, c'est le doyen d'âge, **l'abbé Gabriel Barneix**, 84 ans, qui a pris ses quartiers à la maison de retraite Arditeya de Cambo-les-Bains. Après huit années au service de Saint-Pierre de l'Océan, toujours disponible et à l'écoute, il a discrètement quitté la rue de l'église le 1^{er} août pour rejoindre les verts ombrages de la campagne basque. Nous aurons plaisir à le retrouver pour lui dire notre amitié, à l'occasion de la fête paroissiale du 15 octobre. Bonne retraite, Gabriel!

La même paroisse voit aussi le plus jeune prêtre, **l'abbé Rémi Galvan**, répondre à l'appel de l'évêque diocésain à devenir curé de la paroisse Notre-Dame du chemin de Compostelle – Bardos. Gageons, après trois années à Saint-Jean de Luz et une année à Ciboure, que l'enthousiasme et l'esprit d'initiative que nous lui connaissons feront de Rémi un curé qui ne manquera pas d'idées au service de la pastorale de sa paroisse, en particulier en direction des plus jeunes qu'il a servis généreusement.

À leur tour, trois prêtres vont faire leur rentrée à Saint-Pierre de l'Océan. **L'abbé Battitt Etchenique** arrive de Bardos qu'il confie donc à **l'abbé Rémi Galvan** et rejoint Ciboure. Il fut aumônier diocésain de l'HBB (Hospitalité basco-béarnaise) et retrouvera à ce titre bien des visages connus. Enfin, Saint-Jean-de-Luz accueille deux prêtres Fidei-donum : **l'abbé Joseph Rutembera**, 48 ans, du diocèse de Bangassou en République centrafricaine. Il vient d'être diplômé en théologie à Madrid après avoir été aumônier diocésain de la pastorale des jeunes pendant cinq ans ; **l'abbé Rickey-Ito Thélus**, lui, est un Haïtien de 28 ans qui poursuit ses études en doctorat de philosophie pour l'université catholique de Toulouse, après quelques années à Rome et une dernière à Saint-Palais. Nous leur souhaitons à tous la bienvenue dans la paroisse.

P. Lionel Landart

PÈLERINAGE À LA RHUNE

Comme cela se pratique dans la plupart des paroisses, une sortie est proposée aux enfants qui ont suivi le catéchisme toute l'année, avec un double objectif, de détente et de réflexion spirituelle. Cette année, M. l'abbé Jean-Pierre Cachenaout (prêtre auxiliaire à Ascaïn) a proposé d'organiser une sortie-pèlerinage au sommet de la Rhune, haut-lieu touristique, mais aussi site d'une ancienne chapelle où les habitants des environs venaient régulièrement en pèlerinage.

Le 14 juin, 115 enfants, vingt-cinq catéchistes et un peu plus de vingt parents ont vécu cette très belle journée.

Arrivés au sommet, la brume s'est progressivement dissoute, les enfants ont tous ensemble soufflé très fort (...), et le soleil resplendissant nous a permis d'admirer ce magnifique paysage, sauvage et envoûtant!

Nous avons créé un cairn avec les pierres ramassées sur place et l'avons surmonté d'une croix en bois. M. le curé Frantxo Garat nous a aidés à observer la superbe vue sur 360°, et à louer Dieu pour la beauté

du monde. Avec sa guitare, Fafa nous a permis de chanter tous ensemble.

Pendant et après le pique-nique, Enzo (confirmant de l'année dernière) s'est improvisé animateur et tous les enfants ont suivi avec bonheur toutes ses propositions!

Cette action de grâce, chantée et gestuée en pleine nature, nous a tous permis de mieux comprendre et vivre l'exhortation du pape François pour le respect de la nature et de l'environnement!

Elle a aussi été un témoignage vivant de notre foi auprès des nombreux touristes, dont plusieurs ont été interpellés par le dynamisme, la solidarité et la joie de vivre de tous nos enfants.

Un grand merci à tous - organisateurs/trices, animateurs/trices - pour cette journée qui a été très appréciée de tous les participants; merci aussi au Petit Train de la Rhune, qui a assuré un transport agréable.

L'équipe des catéchistes de la paroisse
Saint-Esprit-de-la-Rhune

idupérou
Tél. 05 59 54 17 56
Fax : 05 59 54 53 17

ZINGUERIE • SANITAIRE • CLIMATISATION
CHAUFFAGE • ELECTRICITÉ •
RÉGULATION ENERGIES RENOUVELABLES
POMPES À CHALEUR • SOLAIRE

ZI de Lizardia - IBARRON - STPÉE-SUR-NIVELLE
se.dupérou.sanit.chauff@orange.fr

COLLÈGE SAINT-VINCENT - Hendaye
Établissement à taille humaine

De la 6^e à la 3^e
Filière bilingue basque-français
Fourniture d'un Ipad personnel
pour travail scolaire
Option surf

2, rue de la Libération 64700 Hendaye - tél. 05 59 48 89 00
secretariat@stvincent.eus

**Lycée Agricole Privé
Saint Christophe**

- Agriculture
- Gestion des milieux naturels

CAP, 2nde, Bac Pro, BTS

Inscription auprès du lycée

64310 Saint-Pée-sur-Nivelle - Tél. 05 59 54 10 81
www.lyceesaintchristophe.com

La mémoire de Denak Argian

Un tapis de fleurs à ne pas cueillir !

En octobre 1977, un article paru dans *Denak Argian*, évoque un tapis réalisé à partir de 1958 pour l'escalier du chœur de l'église de Saint-Jean-de-Luz. L'article date d'il y a quarante ans, et le tapis toujours en place, en a bientôt soixante...



Ma sainte mère, avec patience m'apprit à faire de la tapisserie. Depuis mon jeune âge, j'ai toujours continué à en faire.

« Je suis le dixième d'une famille de douze enfants. À l'âge de 6 ou 7 ans, souvent désœuvré pendant les grandes vacances, je demandais à ma mère: "Maman, qu'est-ce qu'il faut faire?" et ma sainte mère, avec patience m'apprit à faire de la tapisserie. Depuis ce jeune âge, j'ai toujours continué à en faire. Bien des années plus tard, j'avais l'habitude, avec ma femme, d'aller passer le mois de septembre à Saint-Jean-de-Luz. Ayant peur de l'eau à la suite d'un accident, pendant que ma femme se baignait, je restais sous le parasol et faisais de la tapisserie. Or en 1958, l'anniversaire du tricentenaire du mariage de Louis XIV avec Marie-Thérèse d'Autriche approchait et M. le curé se préoccupait de préparer son église pour

recevoir ses nombreux invités. Un de ses soucis était qu'il n'avait pas de tapis pour mettre dans le chœur de son église. Il fit quelques démarches à Paris, mais les prix lui firent renoncer à un achat. C'est alors que les dames du conseil paroissial dirent à M. le curé: "Il y a sur la plage un monsieur qui fait de la tapisserie, nous pourrions peut-être lui demander de nous aider". Et c'est ainsi qu'un certain jour de 1958 deux dames vinrent nous voir et nous exposer le problème de M. le curé. Ma femme, un peu hésitante, leur a dit: "Je veux bien essayer de faire un dessin et de l'exécuter, mais créer un dessin Louis XIV, ce n'est pas facile, il faudrait me fournir des documents". Alors M. le curé est allé chercher dans le trésor de son église les

vêtements sacerdotaux qui avaient servi pour le mariage et nous les a confiés. En s'inspirant de la croix brodée sur la chasuble, ma femme a composé deux bouquets de fleurs, deux carrés de 0,50 m de côté, et nous les avons exécutés en tapisserie dans les coloris de l'époque.

M. le curé a confié les deux carrés à deux dames de la paroisse qui les ont recopiés. Cela faisait quatre carrés qui ont été confiés à quatre dames, d'où huit carrés, et de carrés en carrés, après bien des mois, M. le curé a eu un tapis de 160 m² qui est arrivé à temps pour la cérémonie de l'anniversaire. »

Yves Boisson de Chazournes

434 élèves
Collège Sainte Marie
Doña Maria Kolegioa
30 rue St Jacques - 64500 St Jean de Luz
Tél : 05 59 26 20 35 - E.mail : col-stemarie@orange.fr
→ Filière classique (langues : anglais, espagnol) - basque en option
→ Filière bilingue basque/français + langues anglais, espagnol
→ Option bilangue dès la 6^e
Projets scientifiques, linguistiques, artistiques - Dispositif Ulis
www.college-ste-marie.com

Quincaillerie - Droguerie
Ménage
P. a. r. l. Debibié
36, rue Gambetta
64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél./Fax : 05 59 26 19 69

05 59 26 22 78
**COMPTOIR
DES FLEURS**
8 Boulevard Victor Hugo
Saint Jean de Luz

LIBRAIRIE-PRESSE
LOUIS XIV
13, Place Louis XIV
64550 St-Jean-de-Luz
librairie.louis14@gmail.com
05.59.26.02.20

SAS MOUHICA J.B.
ENTREPRISE DU BÂTIMENT
Z.I. de Jalday - ST-JEAN DE LUZ
05 59 08 05 00 - contact@mouhica-jb.fr

CYCLES LAPIZ
GIANT LOOK
MATRA MBK
31 ter, avenue Jean Jaurès
64500 CIBOURE
Tél/Fax : 05 59 47 97 98
cycleslapiz@orange.fr

ST THOMAS DAQUIN
2 RUE BISCARBIDEA
64500 ST-JEAN-DE-LUZ
Tél. : 05 59 51 32 50
Fax : 05 59 51 32 59
contact@stthomasdaquin.fr
www.stthomasdaquin.fr



à nos fidèles annonceurs !



DEPUIS 1866

**LEGS
DONATIONS
ASSURANCES-VIE**

Transmettez l'Espérance d'une vie meilleure

Vous avez travaillé toute votre vie. Jour après jour, vous avez réalisé de grandes choses ou de plus petites. Mais si vous n'avez ni enfant ni famille, que deviendra cet héritage ?

Transmettre tout ou partie de vos biens à Apprentis d'Auteuil, c'est donner le fruit de toute votre existence pour des enfants en détresse.

En nous apportant ainsi les ressources indispensables à l'accueil, à l'éducation, à la formation et à l'insertion des jeunes en difficulté, vous leur transmettez l'espérance d'un avenir meilleur.

Il n'y a pas de geste d'amour et de partage plus grand...

LA CONFIANCE PEUT SAUVER L'AVENIR

150 ans d'engagement auprès des jeunes en difficulté
Fondation catholique reconnue d'utilité publique



Pour en savoir plus sur les legs, donations et assurances-vie en faveur d'Apprentis d'Auteuil, informez-vous auprès de Kristiaan Tokka, Directeur Legs, Donations et Assurances-vie

Tél. : 01 44 14 76 20

mail : successions-donations@apprentis-auteuil.org



© Apprentis d'Auteuil



DEMANDE D'INFORMATION GRATUITE ET CONFIDENTIELLE

Coupon à retourner à : Apprentis d'Auteuil, 40 rue Jean de La Fontaine, 75016 Paris

Merci de m'envoyer votre brochure Legs, Donations, Assurances-vie

17L018

M^{me} M^{lle} M. M. et M^{me}

Prénom : Nom :

Adresse :

Code postal : [][][][][][] Ville :

E-mail : Tél. :

