Les pays basque, une terre de marcheurs

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 96

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830497

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

CLUB
A la découverte du Pays basque! Notre offre **en page 98.**

Le Pays basque, une terre de marcheurs

A cheval entre la France et l'Espagne, cette région authentique propose de sublimes randonnées au bord de l'océan comme en montagne. En route.

D'un côté, il y a le littoral, tantôt rocheux tantôt sablonneux, et ponctué de villes animées. De l'autre, un arrière-pays montagneux et secret, où se cachent des villages authentiques. Situé en bordure des Pyrénées, le Pays basque possède deux visages distincts, mais complémentaires. «C'est une terre de marcheurs riche en contrastes, dont les paysages océaniques dépayseront tout Helvète désireux de s'évader, confirme le Suisse Noé Thiel, accompagnateur en montagne et grand connaisseur de cette région. Que ce soit lors de randonnées côtières ou dans la garrigue basque, nous jouons à «saute-frontière» entre l'Espagne et la France, entre les trésors naturels et culturels, comme l'histoire, la langue ou la gastronomie basques. Les papilles sont en éveil, les oreilles à l'affût… d'un vautour fauve ou d'une palombe.» Parmi les hôtes animaliers de ces lieux, on trouve également les pottoks, des poneys des montagnes élevés en toute liberté, qu'on peut voir brouter ici et là par petits groupes.

DE MULTIPLES PLAISIRS

Des équidés que l'on croise notamment sur les flancs de la Rhune (905 mètres d'altitude), la montagne la plus connue de la région. Une renommée qu'elle doit à sa proximité avec la mer, mais aussi à son petit train à crémaillère, en fonction depuis 1924. Il conduit ses passagers au sommet en 35 minutes. Mais les plus courageux prendront le temps de faire l'ascension à pied, en près de deux heures et demie. «Une ancienne carrière de grès, d'où l'on extrait encore des pierres pour la rénovation des grandes bâtisses blanches et rouges à colombages qui donnent au Pays basque son caractère et son identité forte, marque le départ de cette balade», explique Noé Thiel.

Le sentier mène ensuite à la limite de la forêt, puis sur un site marécageux où sont présents des végétaux rares, comme la grassette, une plante carnivore, avant d'atteindre le sommet. De là-haut, on a une vue splendide sur la vallée de la Bidassoa, les Pyrénées et l'océan Atlantique.

DES GROTTES MAGIQUES

Parmi les merveilles de la nature, Noé Thiel cite également les grottes de las Brujas, près de Zugarramurdi. Si elles n'arborent ni stalactites ni stalagmites, pas plus que des peintures rupestres, ces cavités sont entourées d'une aura magique, car elles auraient accueilli, jusqu'au XVIIe siècle, des sabbats, ces assemblées nocturnes de sorcières.

Ensuite, pourquoi ne pas poursuivre la route vers quelques-uns des villages typiques de la région, comme Espelette ou Ainhoa, dont les façades sont recouvertes de piments *(lire encadré)* en train de sécher? Autre passage obligé: Saint-Jean-de-Luz, qui séduit par ses maisons bourgeoises, son front de mer et son port, où mouillent des bateaux multicolores, revenus un peu plus tôt avec du thon, de la sardine, du merlu ou des anchois. «Il y a là des tables d'exception», note le spécialiste. L'occasion de goûter aux nombreuses spécialités: ttoro (une soupe de poissons), chipirons (calamars) avec, pour le dessert, un gâteau basque (fourré à la cerise noire, à la crème pâtissière et à l'amande ou au rhum-vanille), voire des macarons… De quoi reprendre des forces avant de repartir sur d'autres sentiers pédestres, qui conduisent vers une multitude de petits bonheurs. «Desagertu egin da» (c'est parti), comme on dit au pays… basque!

FRÉDÉRIC REIN

Aventures en Chengzhizheng

LE PIMENT D'ESPELETTE, FORT EN… SAVEURS

Sur l'échelle de Scoville, qui mesure la force des piments, celui d'Espelette se place au niveau 4, ce qui équivaut, en termes d'intensité, au poivre. Venu des Antilles au XVIe siècle, ce piment doux ne met donc pas les bouches en feu. Non, il possède plutôt un piquant élégant et chaleureux, une vraie puissance aromatique, qui s'intègre parfaitement dans la recette du poulet basque, mais se marie aussi à merveille avec du foie gras, de la moutarde ou du chocolat. Vendu sous des formes très variées (purée, gelée, poudre, etc.), il parfume également les vinaigres et les huiles. Bref, ce produit — AOC depuis 2000 — s'invite dans de nombreux plats. Une popularité qui lui vaut même une fête le quatrième week-end d'octobre, dans le village dont il porte le nom.