

Trois belles journées au Pays basque

En trois jours fin septembre on ne découvre pas l'âme profonde d'un peuple qui, de part et d'autre des Pyrénées, a su conserver ses coutumes, son habitat, ses jeux traditionnels et, de façon atténuée, sa langue et sa manière d'être. En revanche, on peut faire des découvertes, éliminer des fausses idées ou simplement corriger des impressions anciennes. Chacun a pu vivre à son rythme et à sa façon cette sortie du groupe ENSIC Sud-Ouest grâce à la bonne et souple organisation des présidents Jean-Paul PERES 1973 (national) et REMIGY 1992 (Sud-Ouest). Michel Roques 1963 a joué le samedi avec nous et les Humbert (1968) le dimanche. Deux couples (Gaudin 1973 et Faure 1973) se sont joints à nous pour le repas du samedi soir. Le noyau dur d'une vingtaine n'a pratiquement rien séché, la palme du courage revenant à Bernard Germain 1958 et à Max Clément 1951 faisant fi de leurs difficultés.

Le titre affichait Pays Basque des 28 au 30 septembre. En fait on s'est contenté du **Labourd** une des six provinces de ce pays (trois en France et quatre en Espagne) et pour simplifier : samedi Biarritz puis Bayonne ; dimanche, l'arrière-pays avec Cambo, Sare et Espelette ; lundi, Cambo (un bis pour les accros du chocolat) et la Bastide Clarence, plus beau village de France, qui servit de camp de base apprécié (nuits et deux repas) pour la sortie.

Bus et pedibus pour les moyens de locomotion, des guides patentés et de qualité pour Biarritz et Bayonne puis pour la villa Arnaga d'Edmond Rostand ; des guides « maison » pour la conserverie de jambon, la chocolaterie ou le piment ; un joker (originaire de Bigorre) pour Sare et autres lieux traversés. Très bien - vu sa formation- mais un peu timide dans sa tentative de nous apprendre quelques rudiments de Basque.



ECHOS DE LA RENCONTRE

** **La patrouille de France** a salué longuement à Anglet notre Groupe (20 minutes d'exercice avec fumigènes tricolores). Notre modeste Go n'en demandait pas tant. La grande marée au rocher de la Vierge était aussi au rendez vous. Merci Eugénie d'avoir lancé cette station balnéaire qui attire les présidents (y compris celui de l'ENSIC)*

** **Le petit Bayonne et le grand où se trouve la cathédrale.** Très bonne et agréable visite sous le soleil. Pendant notre déambulation l'Aviron bayonnais (section rugby) venait à bout de la Rochelle. Des supporters des deux camps nous rejoignaient à la Cidrerie où un bon et solide repas du soir nous attendait après un coup de cidre sec au tonneau. Précisons que l'hygrométrie du pays basque est supérieure à celle de la Bretagne et de la Normandie ce qui justifierait la naissance du cidre là où l'on ne l'attendait pas. En revanche le rugby si populaire dans le Sud Ouest est venu d'Angleterre par le Havre, premier club d'ovalie. Quant à la corrida, Bayonne organisa la première en France. Ouf, cela avait mis ...à mal quelques certitudes dans notre groupe.*

* **Le phosphate, révélateur du nitrite !** *Le secret du jambon de Bayonne, c'est l'hygrométrie qui, bien utilisée, permet de diminuer l'indispensable sel. Germain en parlant à tort de phosphate additif a fait avouer un peu de nitrite conservateur dans la limite réglementaire.*

* **Cyrano, un pic puis un cap...** *pour Edmond Rostand. Cyrano de Bergerac, deux heures de rappel lors de la première, 10 million de francs or. Un pic pour l'auteur qui fit construire à grands frais et avec bon goût la très belle villa Arnaga dotée du confort dernier cri pour l'époque. Le pauvre Edmond ne réussit pas à franchir le cap de ce succès et sombra dans la neurasthénie en dépit d'autres œuvres d'intérêt. C'est la villa d'un écrivain marié à une poétesse. Un chef d'œuvre en soi.*

* **Le chocolat grâce à L'Inquisition** *qui chassa d'Espagne les Juifs. Ils trouvèrent refuge au pays basque et introduisirent sa fabrication. La gourmandise n'exclut pas la compétence. Lors de la visite de la première chocolaterie, Pascale Fournier a fait expliciter les ratios. Ainsi 70% pur chocolat annonce un complément de 30% de sucre. Mais les fameux 70% ne disent rien sur l'essentiel de leur teneur en beurre de cacao ou en chocolat (tourteaux). En ce domaine les chocolats artisanaux feraient mieux que les industriels mais les ratios n'apparaissent pas.*

* **Complexité.** *Les phénomènes naturels ou les procédés artisanaux ne sont pas toujours simples. Près du phare à Biarritz, l'hélice d'un navire échoué mais aussi un cadran solaire **analemme** qui fonctionne bien avec le décalage de deux heures. A Espelette, visite des plants, découverte de l'AOP et de ses contrôles, puis sympathique dégustation avec l'échelle de Scoville de 1 à 10. Le piment d'Espelette est à 4, le Cayenne à 8. On est loin des frontons et trinquets aperçus ici ou là et proche des visites d'usines.*

* **Prochaine sortie : La Camargue**, du 26 au 28 septembre 2020 avec les Fournier (projet à affiner).

Ont contribué à la très bonne humeur de ce week-end :

Clément Max (1951) et Mme, Germain Bernard (1958) et Mme, Cousserans Gilbert (1955) et Mme, Montgenet François (1965) et Mme, Fournier Pascale (1982) et M., Fonteix Christian (1972), Aptel Philippe (1965), Brassart Jean-Loup (1968) et Mme, Remigy Jean-Christophe et Catherine (1992), Rabaste Paul (1969) et Peres Jean-Paul (1973).

Humbert Daniel (1968) et Mme la journée du dimanche, Roques Michel (1963) le samedi et Gaudin (1973) Joel et Mme et Faure Jack (1973) et Mme pour le dîner du samedi.