

## SOMMAIRE

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| Le mot du président <i>Lehendakariaren hitza</i>           | p. 1     |
| Retour sur... <i>Gertakariak...</i>                        | p. 2     |
| Focus sur... <i>Hurbilagotik...</i>                        | p. 3/4   |
| Culture / Histoire <i>Kultura / Historia</i>               | p. 5/6/7 |
| Date à retenir <i>Atxik data</i>                           | p. 8/9   |
| À voir, à lire, à écouter <i>Ikusi / Irrakuri / Entzun</i> | p. 10    |
| Recette / Jeu <i>Errezetak / Jokoak</i>                    | p. 11    |
| Agenda / Contacts <i>Agenda / Kontaktuak</i>               | p. 12    |

## LE MOT DU PRÉSIDENT

*Lehendakariaren hitza*

On n'a pas tous les jours 20 ans !

Cette phrase nous rappelle qu'Eskualdunak, l'association des Basques de Montpellier et de ses environs, a été créée en 2003. Il a suffi qu'un petit nombre d'irréductibles Basques se réunissent pour que l'aventure démarre.

Forts de cet héritage, nous voici depuis 2016 « Eskual Etxea », une reconnaissance du gouvernement basque pour notre engagement par rapport à la culture basque. Cette culture est vivante, non seulement dans nos cœurs mais surtout dans notre Maison basque de Montpellier. Il est important, et plus que jamais, de maintenir cette dernière auprès de notre diaspora basque.

Être basque, c'est une alchimie subtile qui unit l'homme, sa langue et sa terre. Cette singularité, nous essayons de la protéger, et de la faire vivre au-delà des frontières de l'*eskual herria* au sein de notre Eskual Etxea. L'héritage des fondateurs de notre association Eskualdunak que nous voulons transmettre correspond aux valeurs et

aux traditions du Pays basque, en particulier la sincérité, la convivialité et un certain art de vivre.

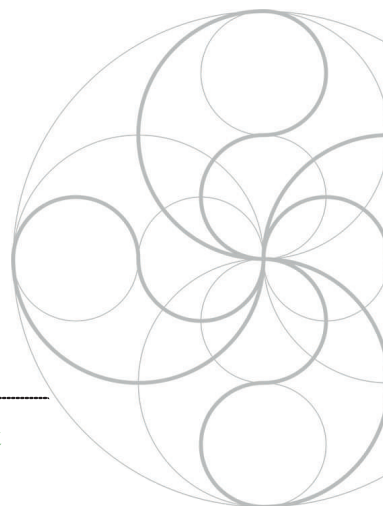
Et c'est parce qu'ils ont été que nous sommes, mais aussi parce qu'à 20 ans tout est possible, que **Montpellierreko Eskual Etxea organise un week-end basque** pour fêter et remercier tous ses adhérents, ses sympathisants, ainsi que les amoureux du Pays basque, les **23 et 24 septembre 2023** (voir le programme en pages 8 et 9).

Cependant, avant, nous nous retrouvons, comme chaque année, avec les autres Eskual Etxeak de France aux fêtes de Bayonne, pour un moment de partage et de convivialité, le samedi 29 juillet 2023.

Bel été à tous ! *Uda eder bat deneri !*

**IZAN GINEN, BAGIRA ETA IZANEN GIRA  
SEGI OLAK ELGARREKIN**

Francky Etchegorry  
*Montpellierreko Euskal Etxeko lehendakaria*



# RETOUR SUR...

*Gertakariak...*

## UN TOURNOI DE MUS TRÈS DISPUTÉ 8 ÉQUIPES ENGAGÉES DONT 2 DE TOULOUSE

Le troisième tournoi de mus de l'année (et le dernier avant la reprise des activités à la rentrée) organisé par la Maison basque de Montpellier s'est tenu à Jacou le 3 juin dernier. Les Basques de Montpellier ont eu le plaisir d'accueillir 2 équipes de l'association toulousaine Denak Bat, portant ainsi à 8 le nombre d'équipes engagées.

C'est finalement l'équipe montpelliéraine constituée des « jeunes » Beñat et Simone qui a remporté le tournoi. L'après-midi s'est bien sûr poursuivie avec une soirée traditions mêlant chants et danses, pour garder les bonnes habitudes.

Nos amis toulousains ne sont cependant pas repartis les mains vides, la Maison basque de Montpellier ayant souhaité les remercier pour leur venue, d'autant plus qu'ils ont offert à l'association Eskualdu-nak des bouteilles de patxaran de leur propre confection.

La Maison basque de Montpellier a été ravie de partager ces moments avec eux, et se réjouit déjà d'accueillir une quinzaine de membres de l'association Denak Bat à l'occasion du week-end qu'elle organise les 23 et 24 septembre 2024, à Clapiers, à l'occasion de ses 20 ans (voir pages 8 et 9).



# FOCUS SUR...

*Hurbilagotik...*

## LES OFFRES D'HÉBERGEMENT DE LA MAISON BASQUE DE PARIS

La Maison basque de Paris, située à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis, <sup>M</sup>13 Garibaldi), a pour vocation d'aider les jeunes Basques arrivant à Paris, notamment en matière de logement. Sylvain Behoteguy, président de la commission logement de [Pariseko Eskual Etxea](#), décrit les hébergements proposés et les conditions pour y accéder.

### Quels types d'hébergement propose la Maison basque de Paris ?

Nous proposons deux types d'hébergement : « la résidence », avec 29 places pour les étudiants, les stagiaires et les jeunes travailleurs (21 places en chambres simples et 8 places en chambres doubles) pour des périodes de 1 à 12 mois, et l'accès à une cuisine commune ; « la loge », un studio indépendant tout équipé pour 4 personnes pour des séjours courts.

### Quels justificatifs faut-il produire pour accéder à ces hébergements ?

Aucun prérequis n'est demandé pour « la



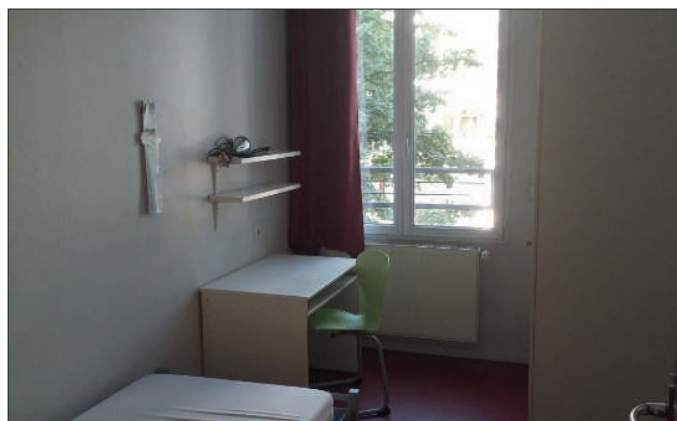
loge », tout le monde peut y avoir accès. En revanche, des critères sont définis pour avoir une place à « la résidence » : être âgé de 18 à 30 ans et avoir de préférence une origine ou des attaches au Pays basque. Des critères de revenus permettent ensuite, si besoin, d'arbitrer entre 2 dossiers identiques.

### Quels sont les tarifs ?

Au 1<sup>er</sup> septembre 2023, ils s'élèvent à 440 €/mois pour une place en chambre simple, à 385 €/mois pour une place en chambre double (électricité, Internet, chauffage et eau chaude inclus). Quant à « la loge », les tarifs sont les suivants pour une nuitée : 45 € pour 1 personne, 60 € pour 2 personnes, 90 € pour 3 personnes, 120 € pour 4 personnes – des tarifs différents sont proposés pour des séjours plus longs.

### Qui contacter pour une réservation ?

Il faut formuler une demande à l'adresse mail [foyer@euskualetxea.com](mailto:foyer@euskualetxea.com).





# FOCUS SUR...

*Hurbilagotik...*

## LES OFFRES D'HÉBERGEMENT DE LA MAISON BASQUE DE PARIS

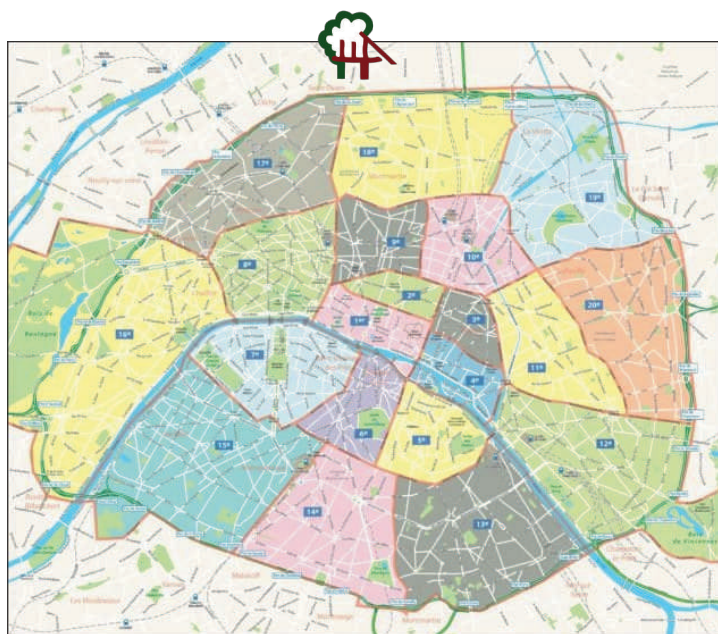
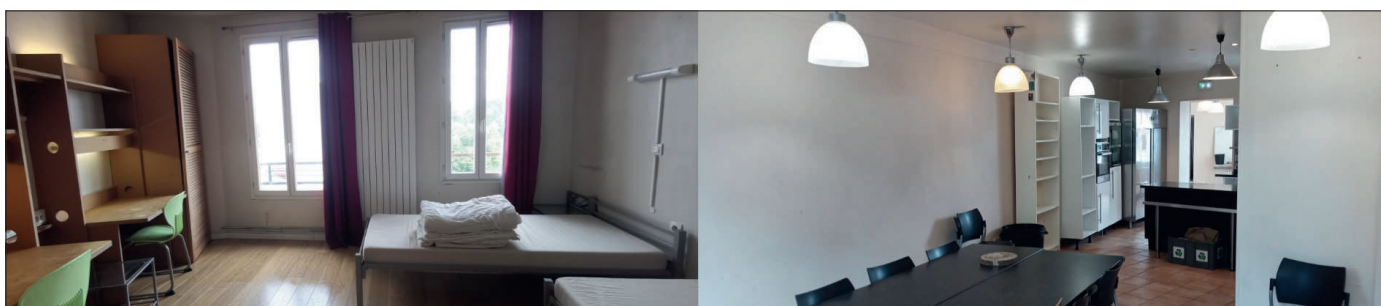
Les demandes envoyées sont transférées à la commission dédiée, qui les étudie et qui arbitre si besoin. Certaines périodes, comme la rentrée de septembre, sont en effet plus tendues que d'autres. La commission s'assure aussi de la vie quotidienne de « la résidence » tout au long de l'année.

### Un dernier mot en guise de conclusion ?

Oui : la commission est également particulièrement attentive à la volonté des jeunes demandeurs de s'impliquer dans la vie de

la Maison basque de Paris et dans les diverses activités qu'elle propose, afin que ceux qui resteront à Paris ensuite prennent possession de ce lieu et aient envie d'y revenir. Une réunion se tient donc chaque année à la rentrée afin d'expliquer aux nouveaux arrivants la vie en résidence et l'eskual etxe. Une des forces de « la résidence » est de donner l'occasion aux jeunes accueillis de se créer un réseau et de ne pas se retrouver seuls à Paris.

[Voir la vidéo de présentation de « la résidence » de Pariseko Eskual Etxea](#)



Pariseko Eskual Etxea se trouve au 59 avenue Gabriel Péri 93400 Saint-Ouen, dans le nord de Paris.

# CULTURE / HISTOIRE

*Kultura / historia*

## PIERRE LOTI : L'AMOUR DU PAYS BASQUE

**P**ierre Loti est décédé il y a cent ans à Hendaye. Quelques jalons pour mieux connaître cet écrivain, militaire par ailleurs, qui n'était pas d'origine basque, mais dont l'attachement à la terre basque l'a poussé à y acheter une maison.

### De Viaud à Loti



Portrait de Pierre Loti, gravé par Eugène Abot

Louis-Marie-Julien Viaud, de son vrai nom, est né le 14 janvier 1850 à Rochefort. Pour écrire ses romans, cet officier de marine français s'est beaucoup inspiré des voyages qu'il a effectués lors de sa carrière militaire. Le nom « Loti » lui a été attribué par la reine de Tahiti, Pomaré, lors d'un voyage en 1871, et désigne une variété de laurier-rose. Il l'utilise pour la première fois pour signer *Le Roman d'un spahi*, qui paraît en 1881 après deux autres ouvrages signés, eux, de son vrai nom.

### La découverte du Pays basque

Pierre Loti découvre le Pays basque dans les années 1890, alors qu'il a déjà publié neuf romans, dont *Mon frère Yves* (1883) et *Pêcheur d'Islande* (1886) et qu'il vient d'être élu à l'Académie française. Nommé sur sa demande commandant du *Javelot*, une canonnière destinée à la surveillance de la Bidassoa, il s'installe dans la villa « Adamenia » à Hendaye à partir de décembre

1891. Il l'achète quatre ans plus tard, et il la rebaptise « Bakhar Etxea » (« la maison solitaire ») après y avoir fait réaliser des travaux pour la rendre plus confortable. La maison est inscrite au titre des [monuments historiques](#) depuis 2016.

### Une deuxième famille basque

Durant ses années passées au Pays basque, Pierre Loti apprend à jouer à la pelote, s'introduit dans le milieu de la contrebande, et fonde même une famille avec une compagne basque – alors qu'il est déjà marié à Rochefort, sa ville natale, et qu'il a un fils né en 1889. Cruz Gainza, dite Crucita, Hendayaise originaire du Pays basque sud, plus jeune que lui de dix-sept ans, le rejoint à Rochefort. Elle lui donne trois fils, mais le dernier meurt en bas âge ([voir une photo de Crucita, et une photo de Pierre Loti avec ses trois fils, dont deux illégitimes](#)).



# CULTURE / HISTOIRE

*Kultura / historia*

## PIERRE LOTI : L'AMOUR DU PAYS BASQUE

### Le Pays basque, une source d'inspiration

Vivre à Hendaye inspire forcément l'écrivain Pierre Loti : *Ramuntcho* paraît en 1897. La médiathèque de Bayonne, qui lui a consacré [une exposition en 2021](#), signale d'autres textes écrits de sa main pendant qu'il se trouvait au Pays basque, et qui ont paru dans la presse :

« "Instant de recueillement" révèle son "âme", "L'agonie de l'Euskalleria" montre ses inquiétudes sur le devenir du Pays basque, et dans "Profanation", Loti doute même de son rôle d'écrivain ».

Pierre Loti est mort dans sa maison à Hendaye le 10 juin 1923. Il repose sur l'île d'Oléron, dans le jardin de la maison de sa famille.

**16<sup>e</sup> OPEN NATIONAL DE PELOTE**  
FRONTON DE LUMINY MARSEILLE 2023

**PELOTE BASQUE**  
TROPHÉE HERLAX

Entrée libre & gratuite

23 SEPTEMBRE  
24

PALETA PELOTE GOMME PLEINE EN PLACE LIBRE  
1<sup>re</sup>/2<sup>e</sup>/3<sup>e</sup>/4<sup>e</sup> MASCULINE/FEMININE/MIXTE

SAMEDI 23 SEPTEMBRE - PARTIES DE POULES DE 8H30 A 20H00  
DIMANCHE 24 SEPTEMBRE - PHASES FINALES DE 9H00 A 16H00  
2 TABLEAUX : PRINCIPAL + CONSOLANTE

FRONTON DE LUMINY - RUE HENRI COCHET - 13009 MARSEILLE/A COTE DU TENNIS ACADEMY DE LUMINY

06 65 50 02 80  
MARSEILLENPILOTA@GMAIL.COM

MARSEILLEN PILOTA

WWW.PELOTE-BASQUE-MARSEILLE.COM



# CULTURE / HISTOIRE

*Kultura / historia*

## SAGARNO : ENTRE TRADITION ET RENOUVEAU

Avec l'essor croissant des microbrasseries, le cidre reprend des couleurs. Le vin de pommes basque retrouve toute sa place dans les boissons artisanales. Centrée autour d'Astigarraga, la région cidricole d'*Hegoalde* inspire les nombreuses marques qui essaient, à la recherche de nouvelles recettes et de nouveaux assemblages.

### La boisson historique et singulière

Une chose est certaine : depuis l'Antiquité, on sait transformer les pommes (*sagar*), l'orge (*garagar*) et le raisin (*mahats*) en boissons alcoolisées. La racine *-arno* rappelle le point commun au cidre, à la bière et au vin : la fermentation. Les pommiers étant légion au Pays basque, le *sagarno* s'enracine comme boisson domestique et accompagne les marins jusqu'au Groenland, palliant les carences de vitamines et ralentissant la survenue du scorbut. Avec un budget de 3L par homme et par jour, les baleiniers embarquaient d'énormes tonneaux en bois, les *kupelak*.



Les premiers documents régulant la culture de la pomme en Navarre apparaissent en 1189 sans pouvoir attester de la précedence de la cidriculture basque sur sa

rivale normande. La longue fermentation permet aux levures de consommer l'intégralité des sucres du jus de pommes, donnant un liquide sans effervescence. Le *sagarno* se distingue ainsi des autres régions cidricoles adeptes du mutage pour conserver sucres résiduels et bulles.

### Un symbole d'identité locale

La relance du *sagarno* s'accompagne d'un resserrement des liens avec le folklore : fête du *txotx*, repas traditionnels dans les cidreries, filiation de la *txalaparta* (percussions) aux pressoirs de pommes, revendication culturelle d'un «cidre d'ici». Boire du *sagarno*, c'est s'affirmer... les grimaces d'avant en moins, car la palette des saveurs s'est affinée. De même que l'Irouléguy d'il y a 30 ans n'a plus rien à voir avec les cuvées actuelles, la filière cidricole a réalisé un vrai saut qualitatif tout en opérant un ancrage dans le territoire. Ainsi, une coopérative comme Eztigar a su relancer et protéger la culture de variétés locales sur tout le territoire d'*Iparralde*, en soutien aux vergers les plus reculés. Et lorsque les jus de pommes sont traités en élevage et en assemblage avec la même précision que des cépages, alors le vin de pommes prend réellement ses lettres de noblesse comme au domaine Bordatto.

Qu'importent les efforts marketing autour de la mythologie du *sagarno* pour s'imposer sur un marché déjà saturé par les Normands et les Bretons, c'est en sublimant les pommes basques par un travail sincère que le cidre d'*Iparralde* sera connu et reconnu dans le Pays basque et au-delà.

# DATE À RETENIR

*Atxik data*

**2003-2023 : L'ASSOCIATION ESKUALDUNAK  
FÊTE SES 20 ANS LES 23 ET 24 SEPTEMBRE 2023**

Cette année, la fête annuelle de la Maison basque de Montpellier prend une saveur particulière, puisque ce sera l'occasion de souffler ses 20 bougies. Souvenirs et programme des festivités prévues...

**Souvenirs, souvenirs...**

L'association des Basques de Montpellier et de sa région a été créée le 28 novembre 2003 avec une trentaine d'adhérents à l'initiative notamment de Jean-Louis Onagoïty, Germaine Cachau-Justamente et Dominique Epherre. Elle a obtenu sa reconnaissance officielle en tant qu'*eskual etxea* par le gouvernement basque le 9 mai 2016. Cinq présidents se sont succédé à sa tête : Emmanuel Charriton, Xavier Onagoïty, Jean-Louis Onagoïty, Joseph Ainciburu, Francky Etchegorry. Pendant ses 20 ans d'existence, elle s'est employée à faire vivre un coin du Pays basque à Montpellier et dans sa région à travers ses activités (danse, chant, mus, pelote), ses soirées traditions, ainsi que sa fête annuelle, un moment fort réunissant l'ensemble des adhérents et toutes les personnes qui apprécient la culture basque et la convivialité qui lui est intrinsèquement attachée.



Fête annuelle de 2011

**Une fête annuelle sur un week-end entier**

Le conseil d'administration de la Maison basque de Montpellier a concocté un programme spécial pour célébrer les 20 ans de l'association, puisque les festivités auront lieu sur deux jours, contre un seul d'habitude. Programme ci-après :



# DATE À RETENIR

*Atxik data*

**2003-2023 : L'ASSOCIATION ESKUALDUNAK  
FÊTE SES 20 ANS LES 23 ET 24 SEPTEMBRE 2023**



**Samedi 23 septembre de 16h à 21h : après-midi  
basque à Clapiers, parc Claude Leenhardt**

Entrée libre

Chants avec le chœur d'hommes Kantu (Hendaye)  
Danses et mutxikos avec Denak Bat (Toulouse)  
Txalaparta, sokatira

Fronton mobile pour les enfants

Buvette - Dîner  
sous forme de repas tiré du sac à partager.

Les personnes ayant l'intention de venir sont invitées à l'indiquer par mail à l'adresse [34eskualdunak@gmail.com](mailto:34eskualdunak@gmail.com) afin qu'elles soient reçues dans les meilleures conditions possibles.

**Dimanche 24 septembre à partir de 11h30 :  
repas basque à Clapiers, salle Jean-Louis Barrault**

**Sur inscription exclusivement**

Apéritif, danses, chants et repas, animés par Jean-Louis Bergara et Beñat Chaubadindeguy, et avec l'amicale présence des chanteurs de Kantu et de membres de Denak Bat

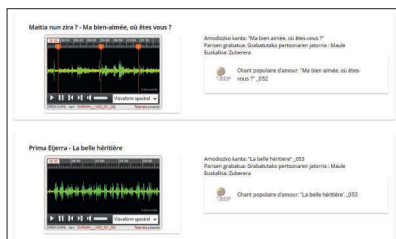
**S'inscrire (obligatoire) :** <https://framadate.org/ejQiHg3td9yP5VSU>

Tarifs : 36 € par personne, 13 € pour les enfants de moins de 12 ans  
Gratuit pour les étudiants.

Si vous venez en groupe, merci d'indiquer par mail à [34eskualdunak@gmail.com](mailto:34eskualdunak@gmail.com) les noms des participants inscrits.

# À VOIR, À LIRE, À ÉCOUTER

*Ikusi / Irrakuri / Entzun*



Zazpi grabaketa euskaraz : lau zubereraz, hiru gipuzkeraz/  
**Sept enregistrements en basque** (datant du début du XX<sup>e</sup> siècle) : quatre en souletin, trois en gipuzkoa.

[Cliquer pour voir et écouter](#)



L'interview, haute en couleur, d'un **contrebandier basque** à la retraite, réalisée en 1959.

[Cliquer pour voir et écouter](#)



**Podcast documentaire** « Comment finir une guerre », en 8 épisodes (de 20 min chacun environ) : ARTE Radio retrace l'histoire du processus de paix engagé dans les années 2010 entre ETA et les États espagnol et français.

[Cliquer pour voir et écouter](#)



Un reportage de 7 min sur **Éric Irastorza**, le géant de la cesta punta. [Cliquer pour voir et écouter](#)



Visiter depuis chez soi le **mémorial du peuple basque** (*Euskal Populuaren oroitlekua*), qui a été inauguré à Saint-Pée-sur-Nivelle le 27 mai 2023. [Cliquer pour voir.](#)

# RECETTE / JEU

*Errezetak / Jokoak*

## Chipirons à la plancha

### Ingrédients

300 g de chipirons / pers.

10 gousses d'ail

1 verre de vodka

Jus de citron

2 verres d'huile d'olive

2 verres d'huile de tournesol

Piment d'Espelette

Sel, persil frais



### Préparation :

- Vider les chipirons (30% de perte), et garder la peau rose dessus.
- Les couper en travers, puis les saler 1 heure avant.
- Pour la sauce, mixer le tout, sauf le persil, à ajouter à la fin au moment de servir.

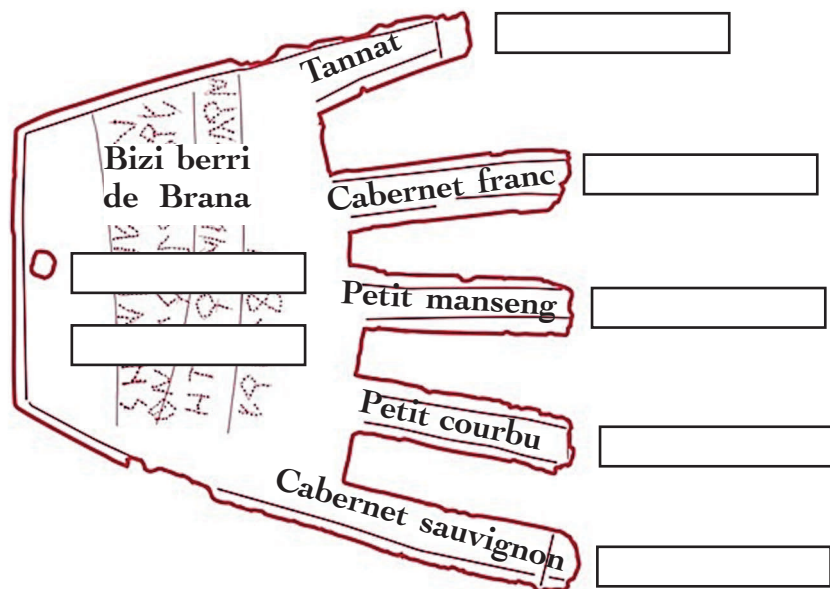
### Cuisson :

- Chauffer la plancha à fond, jeter les chipirons et les remuer.
- Quand l'eau des chipirons est partie, ajouter la sauce mixée en continuant de remuer.
- Arroser régulièrement par petites cuillères.

Servir sur une salade frisée et de roquette, ajouter le persil. Rectifier l'assaisonnement.

## LA MAIN DES IROULÉGUYS

Les archéologues de Bilbao ont décrypté les inscriptions de la main d'Irulegi : elles listent les noms basques des cépages de la fameuse AOP éponyme dont des variétés oubliées redécouvertes à Ispoure. Aidez-les à les identifier !



## ON EGÍN DENERI

### Cépages

Arrouya - Axeria - Axeri haundia -  
Bordelesa beltza - Erremaxaoua -  
Izkiriota ttipia - Xuri zerratia

### Solution du jeu du numéro précédent

Petite erreur de la rédaction : le rokakku est un hexagone et non un losange.

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| K | A | L | A | K | A | N |
| K | A | R | A | O | K | E |
| T | O | K | A | M | A | K |
| K | A | K | A | T | U | A |
| D | R | A | K | K | A | R |
| K | A | N | A | K | E | S |
| R | O | K | K | A | K | U |
| K | A | Z | A | K | H | E |



# AGENDA

---

## Agenda

Rendez-vous à venir :

- 29 juillet : **Rencontre des Maisons basques de France** à Bayonne (64)
- 8 septembre : **Soirée traditions**, à Jacou (34)  
Pour fêter la diaspora basque, et regarder le match d'ouverture de la coupe du monde de rugby – Reprise des activités de la Maison basque de Montpellier
- 23-24 septembre 2023 : **20 ans de l'association Eskualdunak**, à Clapiers (34)
- 23-24 septembre 2023 : **16<sup>e</sup> Open de Pelote - Trophée Herlax**, à Marseille (13)  
Village gourmand, stand de la Maison basque de Marseille, au fronton de Luminy.

Voir l'agenda des activités de Montpellierreko Euskal Etxea sur

<http://www.eskualdunak34.com/agenda>

# CONTACTS

---

## Kontaktuak



**Maison basque de Lyon - Lyoneko Euskal Etxea**

<http://la-maison-basque-de-lyon.e-monsite.com/>

<https://www.facebook.com/LaMaisonBasquedeLyon/>

06 16 98 83 93

[maisonbasquedelyon@gmail.com](mailto:maisonbasquedelyon@gmail.com)



**Maison basque de Marseille - Marseillako Euskal Etxea**

<https://marseillako-euskaletxea.com/>

<https://www.facebook.com/marseillako/>

06 10 49 00 82

[contact@marseillako-euskaletxea.com](mailto:contact@marseillako-euskaletxea.com)



**Maison basque de Montpellier - Montpellierreko Euskal Etxea**

<http://www.eskualdunak34.com/>

<https://www.facebook.com/Eskualdunak>

06 22 30 71 71

[34eskualdunak@gmail.com](mailto:34eskualdunak@gmail.com)

N'hésitez pas à envoyer vos remarques et vos idées au comité de rédaction à l'adresse mail :  
[hiruakbat@marseillako-euskaletxea.com](mailto:hiruakbat@marseillako-euskaletxea.com)

**Comité de rédaction** : Txomin BERNARD, Francky ETCHEGORRY, Romain KUKLA, Xantal LAMARQUE, Jacques LESCA, Fernando ZABALZA - **Photos** : MEE, LEE, MEE

**Conception graphique** : Philippe LAMARQUE - **Mise en page** : Romain KUKLA