

SOMMAIRE

- p. 1 **Le mot du président** *Lehendakariaren hitza*
p. 2 **Retour sur...** *Gertakariak...*
p. 6 **Focus sur...** *Hurbilagotik...*
p. 8 **Culture / Histoire** *Kultura / Historia*
p. 10 **À voir, à lire, à écouter** *Ikusi / Irrakuri / Entzun*
p. 11 **Recette / Jeu** *Errezetak / Jokoak*
p. 12 **Agenda / Contacts** *Agenda / Kontaktuak*

LE MOT DU PRÉSIDENT

Lehendakariaren hitza

Egun on deneri, espero dut ongi zaretela...

Une fin d'année faste pour les Maisons basques du Sud de la France.

En effet, **10 ans** ! Quel bel âge ! L'âge de l'insouciance, et en même temps 10 ans pour une association, cela signifie que l'on compte un peu dans le paysage culturel...

Après la **20^e** édition exceptionnelle de la fête annuelle de nos amis montpelliérains l'an dernier, ce 21^e opus a tenu une fois encore toutes ses promesses.

Enfin, **70 ans** ! une vieille dame. Comment ne pas évoquer également nos amis de Toulouse.

Voilà de très beaux anniversaires pour la culture et les valeurs basques ! Les Maisons basques de Montpellier, Marseille et Toulouse célèbrent ensemble 20, 10 et 70 ans d'engagement envers la communauté, la transmission des traditions, et surtout l'amitié et l'entraide qui unissent les générations. Ces associations

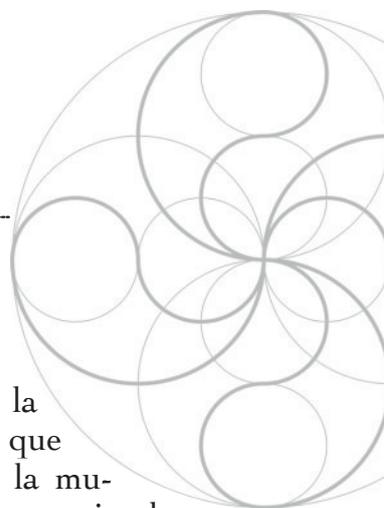
sont des lieux précieux où la culture basque est honorée, que ce soit à travers la danse, la musique, la langue, la cuisine, ou simplement l'accueil chaleureux pour tous.

Ces anniversaires sont aussi l'occasion de se retrouver pour célébrer les racines communes et les liens forts qui ont été tissés au fil des années. Avec la même passion et la même volonté de partager, ces Maisons basques continuent de promouvoir l'esprit solidaire, tout en intégrant de nouvelles générations et en adaptant les traditions aux temps modernes.

Félicitations aux Maisons basques de Montpellier, Marseille, et Toulouse ! En avant pour encore de nombreuses années d'amitié, de transmission et de fête !

Eguberriak eta heldu den urtean ikusiko dugu !

Txomin Bernard
Lyoneko Euskal Etxeko lehendakaria



RETOUR SUR...

Gertakariak...

LES BASQUES DE MONTPELLIER METTENT LE FEU AU TRINQUE FOUASSE AVEC PIERRE OTEIZA !

Pierre Oteiza et son équipe étaient de passage au Trinque Fougasse, à Saint-Jean-de-Védas (34), le 24 juillet dernier. Une vingtaine de membres de la Maison basque de Montpellier s'y sont donné rendez-vous pour partager un moment convivial et faire vibrer les murs du Trinque Fougasse de quelques chants et danses.

[Les vidéos diffusées par le Trinque Fougasse](#) montrent la belle ambiance qui a régné ce soir-là.



DIASPORAREN EGUNA MONTPELLIERREN 2024KO IRAILAREN 8A JOURNÉE DE LA DIASPORA À MONTPELLIER 8 SEPTEMBRE 2024

Montpellierreko Eskual Etxea/la Maison basque de Montpellier s'est associée à diasporaren eguna/la journée de la diaspora, le 8 septembre dernier, en deux temps :



- d'abord en participant à la journée des associations le samedi 7 septembre après-midi à Jacou (34), commune où elle est implantée;
- puis en organisant un brunch le dimanche 8 septembre, toujours à Jacou. Ce brunch fut aussi l'occasion de partager un moment de convivialité après la pause estivale, et de signer la reprise des activités en cette rentrée.



RETOUR SUR...

Gertakariak...

LA MAISON BASQUE DE MONTPELLIER EST ALLÉE À COLOMIERS FÊTER LES 70 ANS DE DENAK BAT

Quelques membres de la Maison basque de Montpellier se sont rendus à Colomiers, le 28 septembre dernier, pour fêter les 70 ans de l'association toulousaine Denak Bat. La culture basque a été mise à l'honneur de belle manière entre exposition de costumes, chants, cours accélérés d'euskara, parties de pelote, jeux de force basque pour les enfants et spectacle de danse. La journée s'est terminée par un repas tapas au son d'un concert.

21^E FÊTE ANNUELLE D'ESKUALDUNAK : QUAND LA CONVIVIALITÉ BASQUE CHASSE LA PLUIE

Le temps était maussade le dimanche 22 septembre, mais l'ambiance de la 21^e fête annuelle de la Maison basque de Montpellier a repoussé la pluie de quelques heures et a ramené un peu de soleil sur Clapiers (34). La journée a commencé par un temps de partage et de prières animé par un des anciens présidents de l'association Eskualdunak, Joseph Ainciburu – qu'il en soit à nouveau remercié –, avant l'apéritif, où officiaient à la plancha Michel Loustau et Philippe Castella, tandis que Jean-Louis Bergara et Beñat Chaubadindeguy, venus spécialement du Pays basque pour l'occasion, assuraient l'animation musicale.

Le discours d'ouverture, prononcé par le vice-président, Philippe Lamarque, a été l'occasion de saluer le travail mené par le précédent bureau, en particulier l'ex-président Francky Etchegorry et l'ex-trésorier Jacques Lesca, de présenter la nouvelle présidente, la jeune Maiana Betelu, le nouveau trésorier Jean-Marc Senacq, ainsi que notre ambassadrice bascophone, Laida, et de remercier Emi pour son implication dans l'activité danse depuis plusieurs années, plus particulièrement dans la réalisation des costumes, ain-

si que les représentants d'autres Maisons basques qui avaient fait le déplacement, depuis Paris, Marseille et Lyon.

Place ensuite au repas, aux chants et aux danses ! Cette fête constitue un moment fort dans le calendrier de l'association, et l'esprit de cette 21^e édition s'inscrit dans la continuité de ce qui a été réalisé jusqu'à présent : la convivialité, le plaisir de se retrouver toutes générations confondues, et le désir de continuer à faire vivre la culture basque en terre montpelliéraine.

[Voir les photos et les vidéos](#) de la 21^e fête annuelle d'Eskualdunak – Montpellierreko Eskual Etxea, ainsi qu'un [récapitulatif](#) de la journée en mode accéléré.



RETOUR SUR...

Gertakariak...

LES 10 ANS DE LA MAISON BASQUE DE MARSEILLE

Samedi 12 octobre, la Maison basque de Marseille organisait sa fête d'anniversaire pour marquer le coup de cette décennie d'existence dans la cité phocéenne. Rendez-vous était pris à la Maison de la Corse, amie de toujours de l'*eskual etxe*, avec les membres de l'association ainsi qu'une délégation d'Eskualdunak venue de Montpellier pour l'événement.

Le président, Fernando Zabalza, est revenu en images sur les grands moments de ces 10 années, des fêtes de Bayonne à la Korrika en passant par les ciné-clubs, puis a profité de l'événement pour nommer Jean Dal Colletto, président de la Maison de la Corse, membre d'honneur de la MEE, au titre de son soutien et de son aide depuis la naissance de l'*eskual etxe*.

Le film d'animation *Black is Beltza*, de Fermin Muguruza a ensuite été projeté, en préambule d'un débat sur l'accès et l'avenir des langues régionales, autant dans les régions d'origine que pour la diaspora «de l'extérieur». Tous ont unanimement souli-

gné le lien entre la langue et la culture, à travers le chant, la danse mais aussi le mus et la gastronomie, autant de chemins disponibles aux associations (basques, corses, occitanes) pour maintenir et développer la culture au sein de la diaspora.

La fête s'est ensuite poursuivie dans le Salon Napoléon, où un apéritif dînatoire mettait à l'honneur des produits ramenés du Pays basque : vin d'Irouléguy, cidre d'Eztiagar, *xingar* eta *ardi gasna* de la famille Loyatho, gâteaux basques confectionnés par Yann. Des chants, évidemment, ont animé ce moment convivial avant de poursuivre les célébrations jusqu'à tard dans la nuit.



RETOUR SUR...

Gertakariak...

REPRISE DES COURS DE BASQUE

Les cours d'*euskara* pour l'année 2024/2025 ont repris fin septembre 2024 et se termineront fin juin 2025. Ces cours regroupent les trois Maisons basques du quart Sud-Est : Montpellierreko Euskal Etxea, Lyoneko Euskal Etxea, Marseillako Euskal Etxea.

Trois cours par semaine avec trois niveaux différents de 19h30 à 21h00.

Mardi : cours donné par Txomin BERNARD, président de Lyoneko Euskal Etxea.

Mercredi/jeudi : cours sous la houlette de Kristel, membre de Marseillako Euskal Etxea.

Nous les remercions tous les deux vivement. *Milesker handi bat !*

LA MAISON BASQUE DE LYON A ASSISTÉ AU MATCH BAYONNE-LYON

Ce samedi 26 octobre 2024, le LOU Rugby a vu sa forteresse de Gerland tomber face à une redoutable équipe de l'Aviron Bayonnais. Cette défaite à domicile (38-49) met fin à une série de 13 victoires consécutives au Matmut Stadium.

Pour l'occasion, la Maison basque de Lyon a répondu présente pour encourager les *xuri-urdinak*... Quatre de ses adhérents (dont 2 supporters biarrots !) se sont déplacés pour donner de la voix et encourager les visiteurs...

AUPA BAIONA ! GORA EUSKAL HERRIA !



L'OPEN HERLAX A ENFLAMMÉ LA KANTXA MARSEILLAISE



Les 14 et 15 septembre a eu lieu l'open de *pala* place libre. 33 équipes se sont retrouvées au fronton de Luminy.

Félicitations à Nicolas Etcheverria et Étienne Martin, vainqueurs de la 1^e série, ainsi qu'aux équipes du Plan de Grasse et de Marseille pour respectivement les 2^e et 3^e séries, et Oloron pour la série féminine !

FOCUS SUR...

Hurbilagotik...

À LIRE OU À OFFRIR : 8 POLARS DONT L'HISTOIRE SE DÉROULE AU PAYS BASQUE

Une sélection de polars classés par ordre chronologique de sortie : l'occasion de se balader au Pays basque en suivant le cheminement des enquêteurs...



À pleurer tout nous condamne

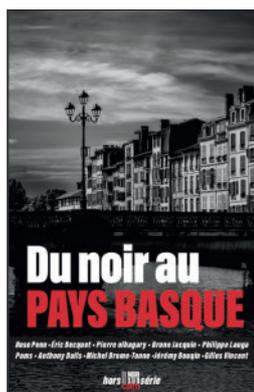
Cécile Chabanac – Fleuve noir, 2024

Alice quitte son poste mal payé d'attachée parlementaire pour se réfugier au Pays basque où ses parents ont hérité d'une maison empreinte du souvenir de sa tante Diane, qui a disparu vingt ans plus tôt sans que personne ne comprenne ce qui lui est arrivé. Alice va faire la lumière sur cet événement marquant de son enfance.

Un séjour mortel

Florence Laggi – Éditions Alter real, 2024

Un cozy mystery au cœur du Pays basque avec des personnages hauts en couleur.



Du noir au Pays basque

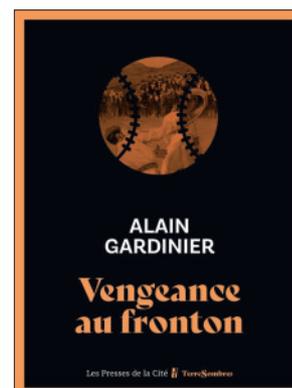
Collectif – Éditions Cairn, 2023

Un recueil collectif de nouvelles noires avec les auteurs et autrices emblématiques de la collection Du Noir au Sud : Rose Penn, Pierre Olhagaray, Bruno Jacquin, etc.

Vengeance au fronton

Alain Gardinier – Presses de la Cité, 2023

Qu'est-il arrivé à Martin Gozategui, l'ancienne gloire de la *cesta punta* dont le cadavre a été retrouvé au petit matin sur la place de Bidart ? L'inspectrice Laurence Etcheverry, fraîchement mutée au commissariat de Bayonne, est persuadée qu'il s'agit d'un crime...



FOCUS SUR...

Hurbilagotik...

**À LIRE OU À OFFRIR :
8 POLARS DONT L'HISTOIRE SE DÉROULE AU PAYS BASQUE**

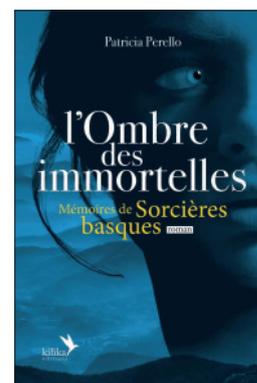


Coup de grâce à Sainte-Engrâce
Jacques Garay – Éditions Cairn, 2022

Plongez dans l'ambiance colorée de la mascarade souletine, une sarabande endiablée qui sème derrière elle des corps inanimés !

L'ombre des immortelles. Mémoires de sorcières basques
Patricia Perello – Kilika, 2019

Ana, jeune trentenaire originaire du Pays basque, enquête sur l'histoire des sorcières de Zugarramurdi, petit village basque espagnol, théâtre de l'une des plus grandes chasses aux sorcières du XVII^e siècle en Europe.



L'assassin était en rouge et blanc
Poms – Éditions Cairn, 2014

Et si les personnages de la mythologie basque revenaient hanter les fêtes de Bayonne ? Une certitude... l'assassin était en rouge et blanc ! Une histoire bien ficelée qui mélange suspense, humour et culture basque.

La trilogie de la vallée du Baztán
Dolores Redondo – Gallimard, 2013/2019/2020

T1 : *Le gardien invisible*

T2 : *De chair et d'os*

T3 : *Une offrande à la tempête*



L'inspectrice Amaia Salazar, rompue aux techniques d'investigation les plus modernes, revient dans cette vallée dont elle est originaire pour mener à bien plusieurs enquêtes qui mêlent superstitions ancestrales, meurtres en série et blessures d'enfance.

CULTURE / HISTOIRE

Kultura / historia

BAYONNE, PORTE D'ENTRÉE DU CHOCOLAT EN FRANCE AU XVII^E SIÈCLE

Saviez-vous que le chocolat est arrivé à Bayonne avec les juifs il y a plus de 400 ans ?

Le décret de l'Alhambra signé le 31 juillet 1492 par les rois catholiques Isabelle de Castille et Ferdinand d'Aragon est un édit d'expulsion hors de ces deux royaumes des juifs qui refusent de se convertir au christianisme. Ces derniers sont alors accueillis par le Portugal, qui se voit contraint par les souverains espagnols, en 1496, de les expulser. Certains de ces juifs trouvent ensuite refuge à Bayonne, plus précisément dans le bourg de Saint-Esprit – qui est devenu un quartier de Bayonne en 1857. Ces immigrants apportent avec eux leurs connaissances en matière d'approvisionnement en fèves de cacao depuis l'Amérique du Sud, ainsi que les techniques de fabrication du chocolat.

Avec le temps, ce savoir-faire a été transmis à des apprentis chrétiens. Bayonne comptait 32 fabricants de chocolat en 1854. Depuis 1945, 15 entreprises demeurent malgré l'in-

dustrialisation de la production. L'Académie du chocolat de Bayonne, fondée en 1993, a créé, en 2022, le label « Artisans créateurs- Les chocolats de Bayonne », et a établi un cahier des charges en vue d'obtenir une indication géographique protégée (IGP).

Quelques dates :

1609 : fondation à Bayonne du principal centre de production français de chocolat par des juifs chassés de la péninsule Ibérique.

1615 : l'infante espagnole Anne d'Autriche et Louis XIII découvrent, à l'occasion de leur mariage, à Bayonne, ce nouveau breuvage, alors principalement destiné à la bourgeoisie et à la noblesse.

1670 : première mention écrite du mot « checolatte » à Bayonne dans les comptes du trésorier de la ville.

1687 : première mention écrite dans les registres paroissiaux de l'existence d'un chocolatier – alors appelé « faiseur de chocolat » –, dans le bourg de Saint-Esprit.

Source : site de l'Académie du chocolat de Bayonne <https://chocolatdebayonne.fr/histoire-chocolat-de-bayonne/>

En savoir plus sur : https://youtu.be/Wx3x6YQ_BQ



CULTURE / HISTOIRE

Kultura / historia

FERMIN MUGURUZA

40 URTEURRENA ANNIVERSAIRE

ARANBURU, ON N'OUBLIE PAS!

MARSEILLE 29-03-2025 ESPACE JULIEN

TAKA

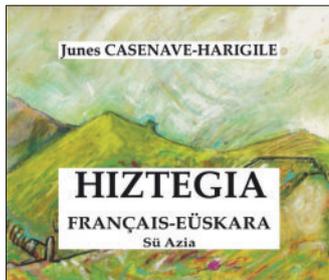
www.muguruza.com

muguruza

La Maison basque de Marseille a été contactée pour des places en revente. N'hésitez pas à nous contacter pour en profiter.

À VOIR, À LIRE, À ÉCOUTER

Ikusi / Irrakuri / Entzun



Dictionnaire français-souletin du père Junes Casenave-Harigile (Hiztegia I) en ligne

Le parler souletin est désormais accessible via son ordinateur ou son smartphone depuis le mois de juillet 2024 grâce à la mise en ligne d'un dictionnaire français-souletin sur le site de l'Académie de la langue basque. [Lien](#)

Histoire génétique et linguistique des Basques, sur HerodoteVideos, 24 août 2024, 12 minutes, [Lien](#)



« Les paysans d'aujourd'hui dans le Pays basque - Les Carnets de Julie »

1er octobre 2024 – 52 minutes, [Lien](#)

« Il était une fois les Basques d'Amérique », 11 octobre 2024
Qui sont les Basques installés aux États-Unis ? France Bleu Pays Basque propose une série en 10 épisodes de 10 minutes chacun environ à la découverte de la diaspora basque, de ses particularités et de ses paradoxes. [Lien](#)



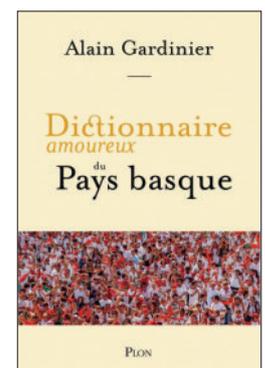
« Grand format Stade 2 – De main de maître »,

20 octobre 2024 – 7 minutes, [Lien](#)

Grand format dédié à Baptiste Ducassou, considéré comme l'un des meilleurs joueurs du monde de pelote basque à main nue.

Dictionnaire amoureux du Pays basque d'Alain Gardinier, paru chez Plon le 24 octobre 2024.

Ce livre est un chant d'amour à sa terre natale de son auteur, qui a écrit de nombreux ouvrages et qui est un spécialiste de la surf culture.



RECETTE / JEU

Errezetak / Jokoak

Omelette aux cèpes

Ingrédients

200 g de cèpes	1 gousse d'ail	Piment d'Espelette
4 œufs	1 poivron rouge	Muscade
1 oignon moyen	Huile d'olive	Sel, poivre



Préparation :

Préparez les cèpes : pour des cèpes frais, nettoyez-les soigneusement avec un pinceau et un chiffon humide, puis coupez-les en lamelles. Préparez les légumes : émincez l'oignon et l'ail. Coupez le poivron en petits dés. Mettez l'oignon et l'ail dans une poêle chaude et légèrement huilée, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Ajoutez les cèpes, et faites cuire 5 à 7 minutes. Enfin, ajoutez les dés de poivrons, et laissez cuire 2-3 minutes de plus. Saupoudrez de piment d'Espelette, salez et poivrez selon votre goût. Réserver.

L'omelette :

Dans un bol, battez les œufs avec une pincée de sel, de poivre et de muscade. Dans une poêle chaude huilée, versez les œufs battus, et laissez cuire sans remuer jusqu'à ce que l'omelette soit presque prise. Ajoutez le mélange de cèpes et de légumes sur une moitié de l'omelette.

Service :

Pliez délicatement l'omelette en deux, et laissez cuire encore quelques instants pour que l'intérieur soit bien chaud. Servez dans une assiette avec un brin de persil. Vous pouvez accompagner votre omelette aux cèpes de salade verte ou de riz.

ON EGİN DENERÍ

HITZ NAHASIAK - MOTS CACHÉS

Retrouvez dans la grille les traductions en basque des 15 mots suivants sur le thème d'Olentzero.

Hache
Soleil
Fumée
Feu
Lumière
Tronc
Montagne
Béret
Noir
Pantalon
Hiver
Sale
Barbe
Charbon
Solstice d'hiver

B	E	L	A	R	G	I	A	O	C	T	T
A	A	B	M	Y	A	P	I	A	G	L	X
I	C	A	S	U	A	A	U	R	U	N	A
Z	S	Y	G	I	R	R	K	A	O	R	P
K	G	E	N	R	U	A	S	X	A	A	E
O	N	T	A	B	Z	A	A	R	Z	V	L
R	U	Z	U	T	I	Z	R	I	I	O	A
A	I	G	L	D	T	O	H	T	K	M	R
B	E	A	N	L	B	K	E	A	I	B	F
N	G	E	E	N	L	A	N	E	N	O	S
C	M	B	E	G	U	Z	K	I	A	K	D
N	E	A	S	K	I	K	A	T	Z	A	O

Solution du jeu du numéro précédent

Après avoir récupéré 21 jarres à Leire (21x5=105L), il faut diviser en 6 et avoir un contenant pour payer Patxi. On lui achète 9 bidons (contre 3L), on donne 3 jarres pleines et 1 bidon vide à chacun (il reste 3 jarres non attribuées), puis on leur demande de vider une jarre dans leur bidon. Les 6 protagonistes possèdent 2 jarres de 5L pleines et un bidon pouvant accueillir encore 2L. On vide les 3 jarres restantes (3x5=15L) successivement jusqu'à remplir à ras bord les 6 bidons (6x2=12L). Chacun repart avec 17L et il reste 3L dans la dernière jarre, ce qui tombe bien : c'est ce qu'on doit à Patxi pour payer les bidons.

AGENDA

Agenda

Rendez-vous à venir :

- **Dimanche 15 décembre : Journée Olentzero** à la Maison basque de Montpellier, Jacou (34)
- **Dimanche 26 janvier : Assemblée générale de la Maison basque de Montpellier**, Jacou (34)
- **Samedi 29 mars : Concert de Fermin Muguruza**, à l'Espace Julien, Marseille (13)

Les Amis des Danses du Monde et Ste Anastasie Danse

Vous proposent de découvrir ou réviser les

Mutxiko et le Fandango

A l'occasion d'un stage animé par

Agnès Perez

De nombreuses années d'expérience sur le terrain, lui ont permis d'affiner sa pédagogie afin de permettre au plus grand nombre d'acquiescer les bases pour entrer au plus vite dans le plaisir de la danse.

Les Mutxiko et le Fandango du pays basque font rêver et certains ont peur de s'y mettre, prétextant que c'est trop difficile. Vous découvrirez que chacun peut danser à son niveau.

Nous aborderons les bases, les fondamentaux et les danseurs confirmés pourront ajouter les points techniques proposés en fin de stage.

Niveau requis des stagiaires : savoir valser sur 3 tps, avoir envie d'apprendre, être en forme pour danser



Le samedi et le dimanche 15 /16 février 2025

Salle polyvalente d'Arpaillargues 30700

(À côté d'Uzès dans le Gard)

SAMEDI 15 février 2025

14 h Accueil

14 h30 à 18h Stage

19h30 Apéritif offert par

l'association

Repas partagé autour d'un buffet composé de vos plats.

Amener vos couverts complets.

Après le repas, en fonction de l'animateur et de la fatigue de chacun, petite animation avec CD.

DIMANCHE 16 février 2025

9h 30 accueil

10h à 13h stage

13 h 30 Apéritif Repas partagé

TARIFS : Stage : 30 €

Places limitées (**inscription obligatoire**)

BULLETTIN D'INSCRIPTION

Nom :
Adresse :
Tel :
Email :

Stage : 30 €

Si besoin d'hébergement, demandez, nous verrons ce que l'on peut faire.

Bulletin +chèque (Ordre : ADM) à retourner à :

MARTIN Béragère
Mas Menouret,
180 chemin Camp Guiraud
30190 STE ANASTASIE
Tel : 069 583 79 41
Email : berangerem30@orange.fr

CONTACTS

Kontaktuak



Maison basque de Lyon - Lyoneko Euskal Etxea

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

06 16 98 83 93

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

Maison basque de Montpellier - Montpellierreko Euskal Etxea

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

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

06 22 30 71 71

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

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

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