

SOMMAIRE

- p. 1 Le mot du président *Lehendakariaren hitza*
- p. 2 Retour sur... *Gertakariak...*
- p. 5 Focus sur... *Hurbilagotik...*
- p. 6 Culture / Histoire *Kultura / Historia*
- p. 7 À voir, à lire, à écouter *Ikusi / Irrakuri / Entzun*
- p. 8 Recette / Jeu *Errezetak / Jokoak*
- p. 9 Agenda / Contacts *Agenda / Kontaktuak*

LE MOT DU PRÉSIDENT

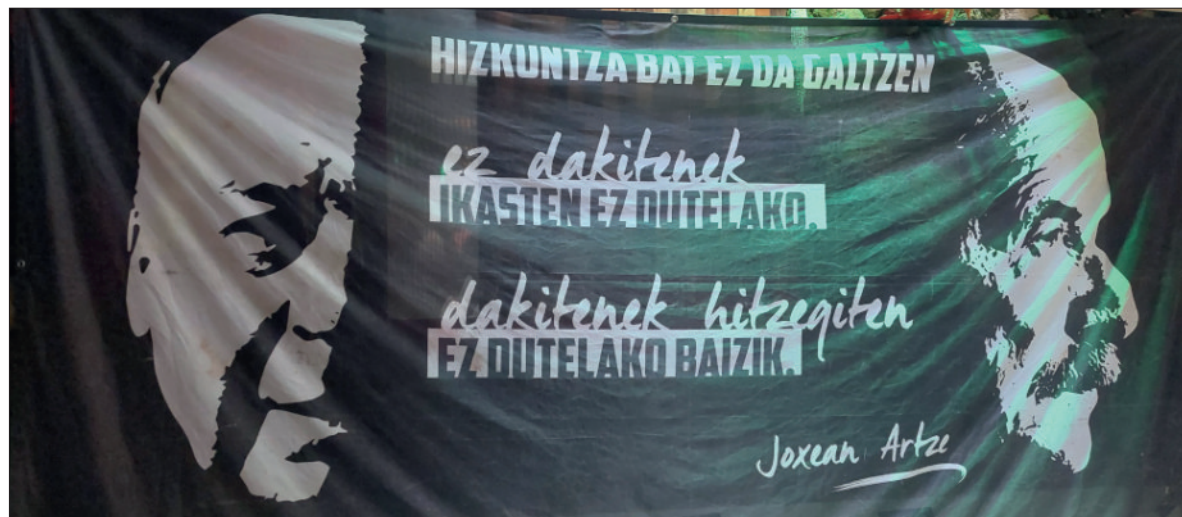
Lehendakariaren hitza

Lors d'un moment de partage au soir du samedi des fêtes de Bayonne, nous finissons par rentrer au Kalostrape dans le bouillant Petit Bayonne, et nous voilà face à un mur (dans tous les sens du terme) avec pour exercice de traduire la maxime suivante : « *Hizkuntza bat ez da galtzen, ez dakitenek ikasten ez dutelago, dakitenek hitzegiten es dutelako baizik* », de Yoxean Artze. Exercice fait collégialement et fierté mêlée à de l'émotion tant le message nous frappe de plein fouet car, en soi, il résume symboliquement notre action au quotidien au sein de nos Maisons basques.

« Une langue ne se perd pas parce que ceux qui ne la connaissent pas ne l'apprennent pas. Mais parce que ceux qui la connaissent ne la parlent pas. »

Continuons nos actions, nos activités, et poursuivons notre route sur ce chemin. Soyons fiers de ce que nous faisons au quotidien pour l'euskara !

Fernando Zabalza
Marseillako Euskal Etxeko lehendakaria



RETOUR SUR...

Gertakariak...

MARSEILLE ACCUEILLE FERMIN MUGURUZA ET SON GROUPE

Après trois rencontres avec Fermin « cinéaste » pour *Black is Beltza* et *Black is Beltza II Ainhoa*, c'était au tour de l'artiste iconique, membre d'honneur de la MEE, de venir se produire à l'Espace Julien dans le cadre de la tournée mondiale couronnant ses 40 ans de carrière, en hommage à son frère Inigo qui nous a quittés trop tôt.



Nous étions invités à un apéritif d'avant-concert avec Fermin et d'autres passionnés ayant fait plusieurs heures de bus depuis Pampelune pour le voir en concert à Marseille. Plaisir d'échanger et de partager, *bertxo* improvisé et *berritz* sous les loges et c'était parti pour presque trois heures de concert avec un « set » monstrueux couvrant ses 40 ans de carrière. Kortatu, Negu Gorriak, Dub Manifest... Puissance, prestance, virtuosité aussi des musiciens et choristes du groupe, tout y était. *Milesker*, Fermin. Comme on dit ici, c'était un « bonbon », ce concert, et un grand plaisir de dîner avec vous et d'échanger à bâtons rompus sur nos diverses expériences et aspirations. Pour sûr, on se retrouve le 4 octobre à Iruña pour clôturer cette tournée.

L'ÉQUIPE DE PIERRE OTEIZA EST VENUE DANS L'HÉRAULT : LA MAISON BASQUE DE MONTPELLIER RÉPOND PRÉSENTE

En juin dernier, l'équipe de Pierre Oteiza était de retour dans l'Hérault – sans Pierre lui-même, engagé par ailleurs.

Quelques représentants de la Maison basque de Montpellier se sont donc rendus à l'Oulivie, à Combaillaux, et ont pu déguster au milieu de l'olivieraie la charcuterie basque et les grillades cuisinées par Alexandre, qui a parfaitement assuré, à la fois aux fourneaux derrière le brasero, et après le repas, en proposant quelques pas de danse aux convives souhaitant s'initier aux *mutxiko*. Un moment suspendu au milieu des oliviers, au son de l'accordéon joué par Étienne.



RETOUR SUR...

Gertakariak...

MARSEILLE - MONTPELLIER : LE DOUBLÉ D'OLDARRA

Les voix des chanteurs d'Oldarra ont résonné dans l'arc méditerranéen en ce mois de mai. Venus en nombre pour un duo de concerts - l'un à l'église Saint-Laurent de Marseille, l'autre à l'église Saint-Augustin de La Grande-Motte -, leur passage a été l'occasion de grands moments de partage. Guidés par Laurent, maître ès logistique, ils ont pu visiter la cité phocéenne en compagnie de la MEE et profiter de moments vibrants à la Bonne Mère. Près de 130 personnes sont venues assister au concert qui accueillait également la chorale Sylva-chante et le groupe folklorique provençal l'Oulivarello, chorale habillée qui nous a offert un registre de chansons sur le thème de la mer. Le souper fut l'occasion d'entremêler ces cultures et d'entendre *Se Canto* répondre à *Hegoak*, tandis qu'on improvisait sur *Digo Janeto*. Le lendemain, la visite d'une manade en pleine Camargue, suivie d'un repas local, fut l'occasion d'être rejoints par les membres d'Eskualdunak, comme passage de relais vers la deuxième étape du voyage.

À La Grande-Motte, les 160 auditeurs présents ont pu apprécier les chants tantôt intimes, tantôt forts, toujours chaleureux, interprétés par les quatre puissants pupitres d'Oldarra. La soirée s'est poursuivie joyeusement dans un restaurant tout proche, où les membres de Montpellierreko Eskual Etxea ont pu – modestement – pousser leurs voix avec les chanteurs du chœur basque. Un beau week-end festif, résultat d'un travail collaboratif mené entre les Maisons basques de Marseille et de Montpellier.



DE TRÈS BONS RÉSULTATS POUR L'ASVEL PELOTE BASQUE AU CHAMPIONNAT PACA-CORSE !

Deux équipes composées de membres de la Maison basque de Lyon jouaient le championnat PACA-Corse de pelote basque en pala gomme pleine place libre cette année. La compétition s'est déroulée fin juin, sur le sublime fronton de Santa Maria Poggio (jumelée à Sare) en Corse.

Jean Buysens et Ema Harlouchet ont manqué de peu la 3^e place en 3^e série, un très beau parcours pour leur première participation à la compétition ! En 4^e série, Stéphane Autuori et Txomin Bernard ont remporté la finale contre une jeune équipe corse sous un soleil de plomb !

Gora pilota ! Aupa Asvel !



RETOUR SUR...

Gertakariak...

RENCONTRE DES MAISONS BASQUES DE FRANCE AUX FÊTES DE BAYONNE

Désormais établi comme événement incontournable des fêtes de Bayonne, le repas des Maisons basques françaises s'est déroulé le samedi 12 juillet à la tour de Sault. Organisé par la Maison basque de Marseille, le rassemblement a réuni 50 participants venus de 7 Maisons basques (Marseille, Lyon, Montpellier, Toulouse, Pau, Bordeaux et Paris). Étaient également invités Ziortza Olano Astigarraga (nouvelle directrice pour la Communauté basque à l'extérieur), Jose Manu Meaurio (interlocuteur administratif du gouvernement basque) et Joseba Etxarri (directeur du site www.euskal.kultura.eus).



L'apéritif, fourni par Pierre Oteiza, donc à base de très bons produits locaux, fut animé par des musiciens de Tolosa dont les chants étaient repris par tous les participants. De longues discussions ont alors occupé le repas, balayant tous les sujets depuis les cours d'*euskara* en ligne aux événements communs envisagés pour 2026, sans oublier les dossiers de subvention et la reconnaissance de nouvelles Maisons basques (Lyon et Toulouse).

Un moment d'hommage, en chants basques, avec la famille de Louis Koldo Bernat donna le top départ d'un tournoi de *mus inter euskal etxe* en son honneur, remporté après une longue lutte aux *ttant-tos* par Hervé et Maiana !



COURS D'EUSKARA : BIENTÔT LA REPRISE...

Fin juin, une studieuse année de cours d'*euskara* s'est achevée. Mille mercis à nos *irakasleak* bénévoles, Kristel et Txomin, pour ces trois rendez-vous hebdomadaires. Reprise des cours imminente :

- Niveau confirmé : mercredi 01 octobre de 19h30 à 21h
- Niveau débutant : mardi 23 septembre de 19h30 à 21h
- Niveau intermédiaire : jeudi 02 octobre de 19h30 à 21h

FOCUS SUR...

Hurbilagotik...

PIERRE OTEIZA, QUI S'EST GENTIMENT PRÊTÉ AU JEU DE L'INTERVIEW

Peux-tu raconter en quelques mots ton parcours professionnel ?

De 15 à 20 ans, je suis resté à Paris, où j'ai appris le métier de boucher. À 20 ans, je suis revenu à la ferme, que j'ai reprise, et j'ai travaillé la terre pendant deux ans. Ensuite, j'ai travaillé chez Petricorena, charcutier de Saint-Étienne-de-Baïgorry pendant douze ans, sept ans comme salarié, cinq ans comme associé. On s'est séparé, et en 1987, j'ai monté l'entreprise aux Aldudes avec Catherine, mon épouse, et trois salariés. Des bêtes ont toujours été élevées dans la vallée des Aldudes, mais toutes partaient sur pied. L'objectif était de les transformer pour que la plus-value reste au pays. J'ai découvert le porc basque au Salon de l'agriculture en 1989 en faisant le tour des bêtes, et on a monté la filière. En 2017, on a obtenu l'AOP *kintoa*. Aujourd'hui, on est 80 producteurs, 25 producteurs fermiers et 5 artisans à travailler le *kintoa*.

De quoi es-tu le plus fier aujourd'hui ?

Fier, non... Aujourd'hui, ce qui me fait plaisir, c'est que j'ai tous les jours des clients qui viennent aux Aldudes me dire bonjour. Parfois, on ne s'est pas vu pendant vingt-cinq, trente ans, et chaque fois, il y a une histoire.



crédits : @studiowaaz

On a la chance d'avoir une belle clientèle qui nous passe régulièrement commande. Ce sont des gens que l'on a croisés un jour, et qui nous sont toujours fidèles. C'est une belle récompense pour moi.

Quels sont tes projets pour l'entreprise ?

Aujourd'hui, le fils, Frantxo, nous a rejoints depuis quatre ans et a pris les rênes de l'entreprise, à 29 ans, à l'âge où je l'ai démarrée. Créer une entreprise a été un plaisir ; transmettre, ce n'est pas forcément un cadeau, une nouvelle expérience intéressante, difficile vu la conjoncture, mais porteuse d'avenir.

Quels conseils donnerais-tu à un jeune qui voudrait s'installer ?

Donner un conseil à un jeune n'est pas évident, surtout aujourd'hui. Il faut déjà qu'il soit bien dans ce qu'il fait, qu'il le sente. Et puis, ce jeune doit bien s'entourer, faire preuve de bon sens et de vaillance.

Voudrais-tu nous faire partager une anecdote, un souvenir...

J'ai gardé un super souvenir du rassemblement des Maisons basques de France qui avait été organisé chez nous, et il m'arrivait de rencontrer séparément les personnes dans les villes où je passais. Vous réunir tous à la maison a été une belle chose pour moi. Tous ceux qui étaient présents ont gardé un bon souvenir, et moi aussi. Cette journée a été un très grand plaisir, tout comme j'ai été content de participer au buffet durant la rencontre organisée cette année pendant les fêtes de Bayonne.

CULTURE / HISTOIRE

Kultura / historia

UN PEU DE PHILOSOPHIE « MUS-OLOGIQUE »

Le calcul des probabilités pour aiguiller sa stratégie d'enchères (et de bluff) est bien connue et développée dans le poker, qui est un jeu finalement très simple, mathématiquement parlant, comparé au *mus* ... pour la simple raison de son nom : lorsque les joueurs font *mus*, on quitte le domaine du prévisible et du calculable !

N'importe quel *muslari* s'accordera à dire que les parties les plus énergivores sont celles où l'adversaire ne va jamais *mus*. *Ttantto* par *ttantto*, il faut gagner le sommet avec patience. Ce comportement est-il vraiment affaire de génération (pour ne pas dire d'âge) ou trahit-il une compréhension assidue d'une stratégie bien plus profonde ?

Car voilà, disons-le franchement : les rapports de force au premier tour sont assez figés et, sans un bluff trop zélé, on peut assez vite lire un joueur et limiter les risques au strict calculable. Dès lors, toute perte de plus de 4 *ttanttos* sur un point tient davantage d'un excès d'euphorie que d'un avantage acquis par les cartes. Vous reconnaissez ces joueurs qui ne font que des *imido* - *idoki* et s'aventurent rarement plus loin qu'un *imido* - *bi gehiago* à part quelques *imido* - *hordago* secs, souvent signe d'une accélération du jeu.

On tente ici une explication : un joueur régulier, non bluffeur, qui joue ses points et déroule son jeu sans emballement, acquiert au fil des dizaines de parties une « intuition » répétable de partie en partie. En fait, inconsciemment, il apprend quelles combinaisons de cartes l'emportent et lesquelles donnent des résultats hasardeux. Car en

fait, en mettant les couleurs de côté (coupes, bâtons, écus, épées), il n'existe que 715 configurations de mains différentes. Bien sûr, la complexité vient des mains des adversaires et de son équipier. Mais fondamentalement, une fois retirées les mains calamiteuses (2-3-6-7 et consorts), il ne reste tout au plus que quelques centaines de choix. Lesquels peuvent encore se regrouper (par ex : les mains contenant 12-11 puis deux cartes entre 2 et 7).

Le secret des bons joueurs ne serait-il pas d'accepter de brider son bluff au profit d'un jeu plus mécanique, dont on affine, année après année, les probabilités sur la base des statistiques enregistrées ? Et de voir les plis avec *mus* comme des respirations voulues dans un jeu bien plus introspectif, à l'écoute de ses propres réflexes mathématiques ?

Face à un nouvel opposant, leurs premiers tours ne sont-ils pas consacrés à tester la réponse adverse, en fait, leur adéquation avec les lois de probabilité internes qu'ils ont intégrées ? Que dire également de ces combines, comme le légendaire engagement *hiru* de Rémy Larre, terriblement efficace ? Ne sont-elles que des effets de manche pour cacher un jeu froidement mathématique ?

Un jeune joueur va trop souvent au *hordago*, propose trop vite de changer les cartes et fait des enchères trop illisibles. C'est précisément parce qu'il n'a pas encore acquis assez de statistiques pour avoir une base de probabilités utilisables ! Accepter de lire ce jeu de cartes avec cette approche ne le dénature pas de sa complexité, il suffit pour ça d'un peu d'audace et d'aller *mus* !

À VOIR, À LIRE, À ÉCOUTER

Ikusi / Irrakuri / Entzun



Bidean, un programme court en langue basque sous-titré en français sur France TV.

Anne Etchegoyen part à la rencontre des Basques, connus ou moins connus, qui font vivre la culture et la langue basques. Voir sur le site de France TV ([suivre le lien](#))

Argitxu Noblia a fondé dans sa cuisine, en 1969, la première *ikastola*, payant elle-même les frais du professeur pendant deux ans. Elle raconte son histoire personnelle et la création de l'association Seaska.

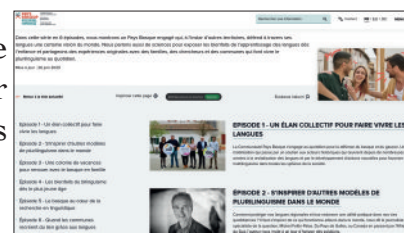
Écouter son interview (en basque) sur le site Mintzoak ([suivre le lien](#))



La recette du cheese cake basque sur la chaîne YouTube de Julie Andrieu.

[Lien vers la vidéo](#)

Pays basque : une terre à plusieurs langues. Une websérie en 6 épisodes proposée par la Communauté Pays basque pour faire vivre les langues. Voir sur le site de la Communauté Pays Basque ([suivre le lien](#))



Deux livres recommandés par nos adhérents :

- *Le matriarcat basque* d'Anne-Marie Lagarde aux éditions Arteaz ([lien](#))
- *Dans l'ombre d'Aïta* de Pierre Olhagaray aux éditions Cairn ([lien](#))

RECETTE / JEU

Errezetak / Jokoak

Patxaran

Ingrédients : prunelles, anisette, grains de café, bâton de cannelle

C'est la saison de la cueillette des prunelles !

Très faciles à trouver le long des canaux d'irrigation ou en bordure de chemins et champs, elles voisinent bien avec les mûres sauvages. Les laisser tremper quelques minutes dans un récipient rempli d'eau pour éliminer celles qui flottent et faire sortir les vers. Certains congèlent les prunelles, mais au risque de les déstructurer et d'obtenir de la confiture au fond de la bouteille !



L'anisette, titrant entre 20° et 30°, doit être un peu sucrée mais douce, on la trouve en bonbonnes de 3L dans les magasins de frontière. Chaque marque a un goût subtilement différent. Certains utilisent aussi des anisettes plus alcoolisées, mais il faudra alors couper avec un sirop - mélange d'eau et de sucre - à l'issue de la macération.

Le ratio prunelles/anisette est affaire d'équilibre : pour une bouteille, il faut viser un tiers du volume occupé par les baies. En dessous, le patxaran tirera sur l'anis ; au-dessus, il semblera très sucré et le fruité sera trop prononcé. Ajouter quelques grains de café ou un bâton de cannelle (ou tout autre ingrédient secret) pour personnaliser votre liqueur. Certains font macérer dans un petit tonneau en bois pour lisser les tanins des prunelles, comme pour le vin !

Quant à la durée de macération ? 3 mois, 6 mois ... Certains ont même oublié leur mixture deux années, et il paraîtrait que c'était leur meilleur millésime ! Surtout, ne pas oublier de filtrer à l'étamine ou avec un filtre à thé, pour clarifier le patxaran avant mise en bouteille !

DES MOTS ET DES DANSES

Retrouvez ces mots issus du lexique des danses basques, pour identifier 7 lettres qui vous permettront de construire un mot de 9 lettres (oui, il y a des lettres utilisées deux fois) qui a clôturé la rencontre des Maisons basques de France de cet été.

— — — — —

— — — — —

— — — — —

— — — — —

— — — — —

— — — — —

— — — — —

Danse d'honneur

Première danse apprise

Danse cardio

Pas de base

Danse de couple

Danse de carnaval

Écoutez bien le micro

Solution du jeu du numéro précédent : suivre ce [lien](#) et écouter le *bertso*

AGENDA

Agenda

Rendez-vous à venir :

Samedi 20 - dimanche 21 septembre : Open Herlax
avec une équipe de Marseillako Euskal Etxea, au fronton de Luminy (13)

Samedi 20 septembre : « Chantons ensemble » (Corses, Occitans et Basques), rencontre chantée avec l'Amicale des Corses de Montpellier et le chœur occitan de Saint-Guilhem, à Puéchabon (34)

Dimanche 5 octobre : fête annuelle des Basques de Montpellier à Clapiers (34)



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