

ÉDITO



Françoise Trohel
Trésorière & responsable
des inscriptions

C'est reparti ! Quel bonheur de renouer avec les préparatifs des séjours d'été ! Pour le choix des chants, les menus et les fournisseurs, l'organisation du transport, les lieux de randos et de visites, chacun(e) s'affaire dans son domaine. Les inscriptions arrivent régulièrement et, comme traditionnellement, nous sommes à la recherche d'hommes ! Mais il est encore temps de me renvoyer votre bulletin. Vous le savez, c'est le Pays basque qui nous accueille cet été. Pour donner à ceux qui viendront un avant-goût de la région et aux autres, l'envie d'y aller, votre VCC Actu prend des allures de guide touristique. Parmi toutes les ressources de cette belle région, nous en avons sélectionné quelques unes qui aiguïseront vos papilles, votre curiosité et votre envie de dépaysement.

A noter que ce numéro comporte exceptionnellement 3 pages !!!!

Alors, **Agur !** (à bientôt ! - NDLR)

GASTRONOMIE

Gâteau basque à la cerise.

INGRÉDIENTS : 300 g de farine tamisée T55 - 3 pincées de sel - 120 g de beurre - 200 g de sucre - 2 œufs - 1 jaune pour la dorure - 2 cuillères à soupe de vanille liquide - les zestes d'un demi-citron - 1 sachet de levure chimique - confiture de cerises + des cerises entières.

PRÉPARATION : Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs petit à petit, bien mélanger puis ajouter les zestes de citron. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Laisser poser la pâte au moins 2 heures au réfrigérateur, voire une nuit. Séparer la pâte en deux portions, la première boule doit être un peu plus grosse que la deuxième. Beurrer et fariner un moule à gâteau de 24 cm de diamètre environ. Étaler la boule la plus grosse et la répartir dans le fond du moule en remontant les bords contre les parois. Recouvrir de confiture de cerises et de cerises entières puis recouvrir de l'autre pâte. Bien souder les bords et dorer le dessus avec le jaune d'œuf. Enfourner au four préchauffé à 160°C pendant 45 minutes.



UN LIEU, UNE CAPITALE...

Mauléon-Licharre marque l'entrée sur le territoire de la Soule, la plus petite des sept provinces basques. Aux frontières du Béarn, le dépaysement est immédiat : pâturages sauvages, château fort médiéval, église hispano-mauresque... On y parle toujours un dialecte unique, le souletin. La ville s'est considérablement développée au XIX^{ème} siècle grâce à l'implantation de l'industrie de l'espadrille. De nos jours, c'est une petite ville toujours très dynamique, qui a su diversifier son tissu industriel. Les activités culturelles s'y développent : cinéma, théâtre (festival), concerts, expositions, etc...

SPORTS

Les sports traditionnels font partie intégrante de la culture basque et en sont même devenus des emblèmes.

Parmi les plus connus, on nommera la **pelote basque** ainsi que la **force basque**.

Il existe de nombreuses disciplines de **force basque**, toutes issues de défis anciennement lancés entre eux par les paysans pour tester leur force. Elles sont principalement originaires des travaux des champs ou de la ferme : tir à la corde, scieurs de bois, bûcherons, leveurs de pierres ou de charrettes, porteurs de sacs etc.

La **pelote basque** est sans doute le sport le plus connu et emblématique de la région.

Deux équipes se font face, en tenue blanche (tennis, pantalon, chemisette) ; une écharpe nouée à la taille, de couleur différente, identifie chacune. Les joueurs doivent se renvoyer une balle (jeu direct) ou l'attraper après au moins un rebond contre un mur (jeu indirect), à main nue ou grâce à des accessoires spécifiques (panier d'osier, *xistera*, notamment). La pelote basque se joue à l'air libre face à un fronton, ou en salle. La pelote basque est également pratiquée dans les Landes ou d'autres pays d'Europe et du monde (Italie, Mexique, États-Unis, ...)

Enfin, notons les **encierros**, tradition unique du pays Basque, consistant à courir le plus proche des **toros** pendant leur trajet sur un parcours balisé jusqu'aux arènes. Elles s'accompagnent de musiques et chants pendant des fêtes dédiées dans plusieurs régions du pays Basque.



Match de pelote basque devant un fronton



Encierros

LE DERNIER CORSAIRE

Vous pensez peut-être qu'il n'est de bon corsaire que de Saint Malo. Pourtant, Surcouf et Duguay-Trouin ont eu un « collègue » basque en la personne d'Étienne Pellot, dit « Le Renard Basque ».

Né à Hendaye en 1765, il devient mousse à 13 ans et prend son premier commandement à 23 ans.

Corsaire réputé pour sa bravoure et ses succès, libre penseur et dernière grande figure de la course en mer, il est fait prisonnier à plusieurs reprises et entreprend avec succès plusieurs évasions périlleuses. En 1812 sa tête était mise à prix cinq cents guinées, une somme considérable à l'époque.

Chaque année en janvier, lors de la fête de St Vincent de Xaintes, patron de la ville, les enfants, déguisés en corsaires, ouvrent les festivités en célébrant le retour d'Étienne Pellot, dernier corsaire basque d'Hendaye, par un défilé dans les rues de la ville.

Il meurt à Hendaye en 1856, année qui vit la fin de la guerre de course.

EUSKARA

La langue basque, Euskara, est actuellement utilisée par près de 800 000 personnes dans la région. Des recherches ont démontré que l'euskara serait l'une des langues les plus anciennes de l'Europe. Celui qui possède l'euskara est communément appelé euskaldum.

Vous pouvez utiliser quelques-uns des mots basques suivants pour préparer votre venue :

Ongi Etti = Bienvenue.

Egun on, **Arratsalde on** et **Gau on** = Bonjour à différents moments de la journée;

Ikus Arde = Au revoir

Milesker = Merci

Plazer baduzu = S'il vous plaît

Barkatu = Pardon.

Bai = Oui **Ez** = Non

Ez dakit = Je ne sais pas.



OUVERTURE SUR...

Langue basque, première leçon
Cours de basque gratuit (vidéo) -
Bing video



EN IMAGES



1

- 1/ Étienne Pellod (*wikipédia*)
- 2/ Le château de Mauléon-Lichard
- 3/ Mauléon-Lichard
- 4/ le drapeau Basque

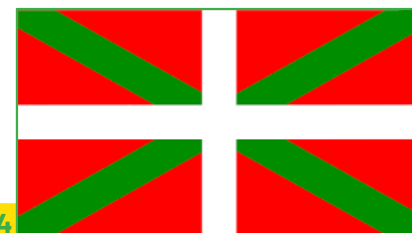
Photos libres de droit, sauf 1/



2



3



4



<https://vacances-et-chant-choral.jimdofree.com/>
<https://www.facebook.com/vacances.chantchoral/>