

Marchons ensemble dans l'Arberoue (Basse-Navarre)

8 septembre 2019

Pour la marche de rentrée, Mikel avait proposé la découverte de son « petit paradis » autour de son village à Saint-Martin d'Arberoue, en Basse-Navarre. Venus de Gironde ou des Landes nous étions une bonne quarantaine autour du café à l'auberge Goxoki. Temps de réconfort avant l'effort...

Et nous voilà partis sous le soleil pour gravir la côte de Bordaldea au-dessus du village. Nous empruntons un petit chemin caillouteux et pentu qui serpente à flanc de colline entre prairies où pâturent les moutons et bosquets souvent touffus. Au fond de vallées étroites, coulent des ruisseaux bordés parfois d'osmondes royales. Au fil de l'ascension, Mikel commente le paysage, signale des sommets, tantôt modestes comme l'Eltzarusse ou le Garalda, tantôt imposants, tel le majestueux Baigura (environ 900m) , source d'inspiration de notre guide.

A mi-chemin, petit temps de recueillement devant le petit cairn élevé à la mémoire de Pierre Lacau, notre défunt et regretté vice-président. Coup de corne de Mikel, chant des pèlerins et vidéo de Philippe Laplace pour immortaliser ce moment émouvant.

Poursuivant notre chemin, nous arrivons au sommet de la colline. Là, surprises :

- 1) un cheval de bois, cachant des « pièces rares », veille sur la vallée ;
- 2) magnifique panorama : villages blancs, toits rouges des « borda » éparpillées dans le maillage du bocage ;
- 3) présence de sympathiques jeunes gens qui nous attendent avec une sangria-maison ; nous levons nos verres après avoir sacrifié au traditionnel rituel du salut à Saint-Jacques.

Pique-nique sous les ombrages de la fromagerie Agerria où est aménagée une belle aire d'accueil. Café dans l'atelier de Stéphanie Gaona dont l'imagination et le talent font merveille pour transformer nos rebuts en œuvres d'art et réaliser des tableaux abstraits au tracé léger et aux couleurs vives sur des supports de bois flotté... Réflexion sur la société de consommation.

Ensuite, Bernadette et Jean-Claude Pochelu nous invitent à découvrir leur ferme, un « personnage » pluriséculaire qui nous raconte dans un petit film sa vie d'aujourd'hui : délaissant l'élevage des canards gras, ses « maitres » ont choisi d'élever des brebis et porcs. Brebis Manech Tête-Rousse pour la fabrication de fromage (appellation Ossau-Iraty), la vente d'agneaux de lait et celle des toisons après la tonte (base d'isolant) ; Porcs basques Kintoa élevés en plein air, source de charcuteries diverses et goûteuses. Respectant un cahier des charges très strict, ils privilégient les circuits courts et la vente directe à la ferme.

En fin d'après-midi, visite de l'atelier de Mikel. Paysages, scènes de la vie rurale, monuments, chemins, portraits, monstres...tout inspire l'artiste. Qu'il ait été peint à l'huile, à l'acrylique ou au « couteau », chaque tableau révèle la passion du peintre pour les couleurs chaudes capables de faire ressentir une atmosphère particulière, celle du soleil de midi un jour d'été, par exemple, ou les couleurs fondues et douces quand le ciel se voile de rose ,le soir venant. Talent et maîtrise de son art permettent à Mikel de faire de chaque tableau une invitation au voyage, une ode à la joie.

Merci à toi, Mikel, au ciel et à Saint-Jacques de cette journée de découvertes des hommes et des choses, une journée à marquer d'un caillou blanc.