

LES TRADITIONS GASTRONOMIQUES DU PAYS BASQUE

Un jeune documentariste du nom d'Hadrien Crampette, âgé d'une trentaine d'années a présenté une ciné-conférence intitulée *Le Pays Basque, Des Pyrénées-Atlantiques à Bilbao*, le 17 octobre 2017 à 20h30, dans le cadre du projet « Connaissance du Monde », au cinéma méga CGR de Fontaine-Le-Comte.

Nous nous sommes intéressés à l'analyse de son point de vue sur les traditions gastronomiques.

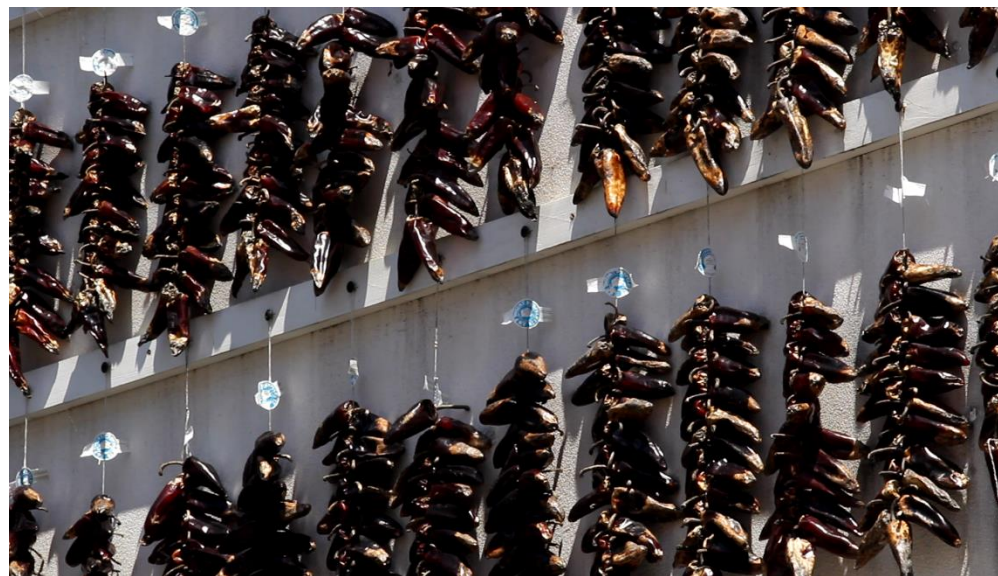
L'Ossau- Iraty fera l'objet d'une partie, avant de poursuivre sur la question des spécificités du piment d'Espelette, et de se consacrer en dernier lieu au jambon de Bayonne.

L'Ossau-Iraty, Le fromage de la vallée d'Ossau

Hadrien Crampette a voulu mettre en valeur le fromage de la vallée d'Ossau « L'Ossau- Iraty » qui est le seul fromage ayant bénéficié de l'AOP et dont la recette n'a pas été vendue à un grand groupe agro-alimentaire. En effet, le fromage est produit manuellement : les fromagers versent le lait récupéré après la traite des brebis dans de grandes bassines, puis des écumeuses de la forme des meules où le fromage prend forme. Hadrien Crampette a voulu parler de l'Ossau- Iraty en ne montrant pas le processus d'affinage.

Selon nous, il n'a pas souhaité montrer des fromages industriels car il voulait bien représenter les traditions locales et le savoir-faire basque.

Dans le domaine de la gastronomie basque, on peut citer également le piment d'Espelette.



Le piment d'Espelette : « L'épice d'exception basque »¹

Lors de la diffusion du documentaire, le piment d'Espelette a été mis à l'honneur par le réalisateur car le responsable de l'exploitation d'Espelette a fait l'objet d'une séquence.

Hadrien Crampette a donc voulu présenter à l'écran une des cultures emblématiques du Pays, tel un beau mélange coloré entre culture et architecture traditionnelles.

Cet échantillon de la gastronomie basque est complété par la charcuterie typique avec le célèbre jambon de Bayonne.

Le jambon de Bayonne

Ce jambon bénéficie d'une appellation spécifique répondant à un cahier des charges. Le jambon de Bayonne est élaboré au cœur du Bassin de l'Adour qui donne au jambon de Bayonne sa saveur et son caractère, accompagné du sel de Salies-de-Béarn, ajoutant un goût supplémentaire à ce célèbre jambon. Hadrien Crampette en a très brièvement parlé dans le documentaire.

Pour conclure, Hadrien Crampette a préféré montrer des produits régionaux comme le jambon de Bayonne, le piment d'Espelette, et l'Ossau- Iraty, en laissant de côté le poulet basquaise et le gâteau basque qui sont des spécialités faites maison.

Il a voulu défendre comme idée que l'on peut avoir des produits simples mais de bonne qualité, élaborés par des artisans passionnés par leur métier.

Hadrien Crampette a développé au cours de ses voyages une passion pour les produits de terroir et a voulu la transmettre aux amateurs de gastronomie régionale.

¹ Consulter le site à l'adresse suivante : URL: www.pimentdespelette.com, visité le 07/12/2017

Unité de rédaction: 4eC: Inès LAÏCHAOU, Marie GIRARD, Lucas PRIOU, Noran FAVRELIÈRE, Martin PERRET-PUCHEU
Collège Théophraste Renaudot,
Saint Benoît, France, 2018

Crédits photographiques: « Piment d'Espelette en train de sécher »: Hadrien Crampette, réalisateur du film