

CUISINE

B
as
Q
UE

Des recettes
Des chefs
Des produits
Des producteurs
Un terroir

Photographies
Puxan

hachette
CUISINE





Le pain Basque

**LA FILIÈRE BLÉ, FARINE
ET PAIN DU PAYS
BASQUE REGROUPE DES
PRODUCTEURS DE BLÉ,
DES FABRICANTS DE
FARINE ET DES ARTISANS
BOULANGERS ENGAGÉS
DANS UNE DÉMARCHE DE
VALORISATION D'UNE
PRODUCTION 100 %
LOCALE ET DE QUALITÉ.**

La dizaine d'agriculteurs de la filière ont choisi de cultiver un blé panifiable (même si cela ne se faisait plus dans le coin depuis 40 ans !), une céréale sans OGM, appartenant à une des variétés rigoureusement sélectionnées et adaptées aux sols et au climat régional (Apache, Illico et Oregrain, Scenario et Galopain). Ces cultivateurs prennent aussi l'engagement ferme de n'utiliser de produits phytosanitaires qu'en quantité réduite et jamais à moins d'un mois de la récolte. La culture du blé n'est pas irriguée et les producteurs veillent soigneusement à la rotation des cultures, dans un souci de préservation de l'environnement et de conservation de la fertilité du sol.

Le blé Herriko, fruit de ce cahier des charges exigeant, est transformé en farine dans deux minoteries

familiales. Toujours dans le même esprit, celles-ci n'utilisent aucun insecticide de stockage et réduisent au maximum les temps de transports. Les farines font l'objet d'une traçabilité très rigoureuse et sont sans additif ni conservateur. Elles sont livrées aux 30 artisans qui, engagés dans la démarche Herriko, participent à la valorisation d'un produit local très qualitatif et respectueux de l'environnement. Soucieux de toujours privilégier la qualité sur la quantité, ces boulangers s'engagent à n'utiliser que de la farine Herriko, à limiter la teneur en sel du pain à 18 g par kilo de farine, à cuire leur pain dans un four à sole sur place puis à le vendre directement en boutique, sans aucun intermédiaire, le jour même de la fabrication. Ces artisans proposent ainsi des produits (pains, pains individuels, pavés et



BOULANGER D'ETXE GOXOAN À CIBOURE



baguettes) de grande qualité, typiques et 100 % basques.

Un couple d'artisans boulangers a fait récemment ce choix en reprenant en mars dernier la plus ancienne boulangerie-pâtisserie de Ciboure ; il s'agit de Bertrand et Émilie Ducauroy. Bertrand était à l'origine un chef pâtissier célèbre dans le monde entier, des États-Unis à la Chine. Après avoir travaillé pour des restaurants étoilés, il a créé à Shanghai une usine de production de pains, gâteaux et desserts de luxe pour les professionnels chinois. En reprenant la boulangerie Etxe Goxoan, fondée en 1936, il a choisi de mettre son savoir-faire au service d'une région qui lui tenait à cœur. Afin de produire un pain authentique et traditionnel, ces artisans ont accepté de changer de vie et de suivre à la lettre les engagements de la filière Herriko. Mettre son talent au service d'un produit de qualité ne pouvait qu'assurer un franc succès aux deux époux. Les consommateurs ne s'y trompent pas et on compte parmi eux bon nombre de restaurateurs de la région ou de professionnels qui ne s'approvisionnent que chez Etxe Goxoan ! Si vous êtes de passage à Ciboure, faites une halte et n'hésitez pas à pousser la porte de leur boutique pour découvrir leurs délicieux produits.

**BOULANGERIE
ETXE GOXOAN**

51, avenue Jean-Jaurès
64500 Ciboure
Téléphone : 05 59 47 18 38



