

Fernando Sánchez Gómez

Diplômé et docteur en journalisme de l'Université du Pays Basque, il est l'auteur de la première thèse de doctorat en critique et journalisme gastronomiques. Qualifiée à l'unanimité par une distinction exceptionnelle, une nouvelle ligne de recherche universitaire s'ouvre à lui. Fernando Sánchez collabore dans la presse avec des articles et des rapports sur des questions culinaires. Il participe à des recherches sur des questions de communication dans différentes publications universitaires.

Journaliste et chercheur en sciences sociales et de la communication, il a écrit des articles d'investigation sur Manuel Vázquez Montalbán, Francisco Umbral, Carmen Rigalt et sur cet "aspect marginal du chroniqueur de boxe" par Manuel Alcántara, une ligne de recherche universitaire qu'il a lancée depuis l'Université du Pays Basque avec le professeur Emy Armañanzas.

Ses derniers livres publiés sont: La Cuisine de la Critique Gastronomique. Histoire, théorie et pratique de la critique gastronomique en tant que genre journalistique (traduit en anglais par Cooking Critical); le guide gastronomique et des recettes des Riz de Málaga; et Manuel Alcántara, le dernier chroniqueur quotidien, dans lequel il analyse la poésie de la chronique personnelle de ce grand écrivain dans les journaux et ce gourmet, qui faisait preuve d'une même intelligence et la brillance d'ingéniosité à table comme dans son écriture.

Fernando Sánchez s'est distingué en 2014 en obtenant le Prix de l'Académie Internationale de la Gastronomie et le Prix Euskadi de Gastronomie décerné par le Ministère de la Culture du Gouvernement Basque sur proposition de l'Euskal Gastronomi Akademia. Il a également obtenu le prix Malaga Athenaeum de journalisme en 1999.

Juan José Lapitz

Mémoires d'un gastronome basque

- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

© 2021, Fernando Sánchez Gómez

lacocinadelacritica@gmail.com

© Conception

STUDIO Boronaldi

hola@boronali.com

www.boronali.com

Mise en page: Aisa Aguirre Valdivia

aaguirrevaldivia@gmail.com

© Photo de couverture: Richard Tolosa (*Ondojan.com*)

Traduction: Juan Manuel Garmendia

Maritchu Lapitz Mendia

Emmanuel Pfaff

David Tollis

Tous les droits sont réservés. Aucune partie de cette publication peut être reproduite, stockée ou transmise de quelque manière ou par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation préalable de l'éditeur.

ISBN: 9798738997334

«Dans la gastronomie je n'ai trouvé que des amis.»

Juan José Lapitz Mendia

«La meilleure chose au monde est d'avoir des amis.»

José María Busca Isusi

Remerciements à M. Juan Manuel Garmendia, Président de FECOGA, dont la collaboration généreuse et désintéressée ont été une aide très efficace pour pouvoir transmettre ce message avec plaisir. Mila esker cher Juanma, un ami qui jamais ne fait défaut. Nous, biographe et biographé voulons exprimer ici notre profonde gratitude en vous dédiant ce livre.

À Juan José Lapitz, en fidélité absolue

INDEX

Préface.	17
<i>Le critique et le cuisiner.</i> Par Michel Guérard	
Présentation	19
<i>Juan José Lapitz, méritant d'une réputation inégalée.</i> Par Juan Manuel Garmendia	
Prologue	23
<i>Le grand démocratiser.</i> Par Benjamín Lana Velasco	
Chapitre 1	27
La carrière de Juan José Lapitz	
1.1. Préambule pour comprendre ce qui vient ensuite	27
1.2. Capricieux dans mon enfance	30
1.3. Travailler dans le monde de l'alimentation.....	33
1.4. Premières collaborations journalistiques et conférences:	
<i>Ondarribi et Le Comestible</i>	35
1.5. Magistère et amitié de Busca Isusi	36
1.6. Prix et reconnaissances reçus.....	44
Chapitre 2	49
Juan José Lapitz mycologue, jardinier et cuisinier	
2.1. Le chercheur de champignons	49
2.2. Comme mon jardin est vert!	54
2.3. Les recettes de Lapitz	55

Chapitre 3	85
Sa promotion de la culture gastronomique basque	
3.1. Les dictionnaires et sa préoccupation des mots	85
3.2. Bibliothèque gastronomique Lapitz	88
3.3. L'imprimerie Ondarribi	107
3.4. Juan José Lapitz, journaliste: <i>La Voz de España, Deia y Diario Vasco</i>	109
3.5. Juan Jose Lapitz, <i>gastroblogger</i> : “ <i>Conocer y comer con</i> ” <i>Savoir et manger avec Lapitz</i>	112
3.6 Enseignements et conseils	114
Chapitre 4	135
Juan José Lapitz, confrère et membre de l'Académie de Gastronomie	
4.1. Fondateur et Président de la Fédération des Confréries Gastronomiques	135
4.2. Activité académique et confrère	141
4.3. Première et deuxième étape à l'Académie Basque de Gastronomie	143
4.4. Prix Euskadi de Gastronomie et de l'Académie Basque de Gastronomie	145
Chapitre 5	147
Manger et boire avec Lapitz, de Iparralde à Hegoalde	
5.1. De table en table et de bar en bar avec Juan José Lapitz	147
5.2. Cuisine basque d'avant-hier à aujourd'hui	149
5.3. La Nouvelle Cuisine Basque	153
5.4. Évolution et origine du restaurant basque	155
5.5. Une théorie de l'origine du pintxo basque	157
5.6. Mes amis cuisiniers	158
5.7. Plats et restaurants qui ont retenu mon attention	171
5.8. Zuberoa et Etxeberri, mes deux restaurants préférés	173
5.9. Sociétés populaires	176
5.10. Les cidreries	182
5.11. Les <i>txakolines</i>	184
5.12. Vins, liqueurs et spiritueux basco-navarrais	184
5.13. Euskal Herria, un garde-manger privilégié	192

Chapitre 6	211
Recueil d'anecdotes et expériences gastronomiques en 52 images	
Chapitre 7	243
Témoignages. Ce qu'ils disent de moi	
Épilogue	309
<i>Parole de gastronome, basque, naturellement.</i> Par Fernando Sánchez Gómez	

PRÉFACE

Le critique et le cuisiner



© Céline Clanet

Juan José Lapitz fut, pour le Pays Basque, ce que furent ces hommes de plume français dont la carrière débuta, dès le XIX^{ème} siècle, à l'instigation de son initiateur Grimod de la Reynière.

Je veux parler du critique gastronomique, celui dont la délicate mission à caractère humaniste en même temps qu'hédoniste est de parler de cuisine et de vins sans se départir de la no-

tion d'impartialité liée à la liberté d'expression, un équilibre de rapports parfois difficile à trouver, partant du principe que le goût ne saurait être une science exacte.

Ainsi, voilà bientôt deux siècles que le cuisinier et le critique culinaire forment un couple indissociable, tous deux partageant une égale sensibilité aux choses de la table ainsi qu'un même rapport aux autres —les gourmets—, estimant qu'un repas sans amis ne saurait être un repas réussi.

Tous deux considérant aussi que la critique peut parfois se teinter de poésie dès lors qu'elle s'autorise à quitter la seule chronique gourmande ou mondaine pour mieux chanter la magie de l'instant née d'un moment de partage.

Tous deux se consacrant chaque jour avec la même envie à l'épanouissement de la cuisine, faisant, de chaque plat, un discours dans une assiette, une chanson joyeusement populaire pouvant parfois résonner tel un chant liturgique.

L'un et l'autre toujours prêts à clamer haut et fort, dans un esprit quelque peu cocardier, que le goût est bien le principal des sens, le plus noble sans doute, le plus civilisé aussi.

Tous deux enfin, et pour notre parfaite quiétude morale, proclamant avec force et conviction que la gourmandise pouvait être un péché, mais pas vraiment capital, simplement véniel, en tout cas jamais mortel.

Merci, Monsieur Lapitz, d'avoir hissé la critique à ce rang-là.

Michel Guérard

Cuisiner

PRÉSENTATION

Juan José Lapitz, méritant d'une réputation inégalée



C'est un honneur et une grande responsabilité pour moi de présenter Juan José Lapitz, car essayer de résumer en quelques lignes tout ce que sa carrière et son travail ont impliqué dans différents domaines tels que l'alimentation, le journalisme gastronomique, les confréries et les académies gastronomiques ou l'édition de livres culinaires... c'est, clairement, une tâche vouée à l'échec.

J'ai eu la chance de rencontrer personnellement Juanjo Lapitz, une référence de notre gastronomie dont j'avais beaucoup entendu parler, lorsque j'ai accepté en mars 1992 de rentrer au conseil d'administration de la Confrérie Basque de Gastronomie. J'ai pu rapidement vérifier que toutes ses interventions lors de nos réunions ont toujours constitué des contributions très positives et pratiques.

Il a dirigé le Bulletin de la Confrérie Basque de la Gastronomie, publication qui, grâce à ses efforts, a produit trois numéros par an pendant de nombreuses années, avec une équipe de collaborateurs très impliqués dans le projet. L'un d'eux était son ami de longue date, Javier de Aramburu, avec qui il avait commencé sa carrière journalistique en éditant un journal local à Hondarribia. Lapitz a également

été le promoteur et le directeur du comité de rédaction du *Dictionnaire gastronomique*, publié par la Confrérie Basque de Gastronomie.

Juan José Lapitz, en plus des connaissances gastronomiques théoriques profondes qu'il chérit, a été un fervent diffuseur de connaissances pratiques qu'il a réussi à diffuser dans les nombreux guides gastronomiques qu'il a écrits et auxquels il a collaborés. Des titres comme *Manger en Euskal Herria*, *La Cuisine Vasco-Gascone*, et depuis le *Guide Maiak*, publié en collaboration avec Iñaki Arrien, incluant les restaurants d'Euzkadi et des régions voisines, jusqu'au *Guide Gourmetour et Campsa-Repsol*, il a consacré de nombreuses heures à ce type de travail.

Lapitz est également le créateur du *Guide gastronomique et culturel du Pays Basque* et de la *Carte gastronomique du Pays Basque*, deux éditions de l'Académie Basque de Gastronomie, dont il est également membre fondateur. Sa vocation à partager les connaissances l'a amené à publier près d'une quarantaine d'ouvrages sur des thèmes gastronomiques très divers. Nous soulignons, pour son impact, le livre *2000 refrains pour manger*, distingué par le prix de l'Académie Internationale de Gastronomie de Paris.

Juan José Lapitz se définit comme un disciple de José María Busca Isusi, participant très activement en 2016 à l'organisation des célébrations du centenaire de la naissance de ce dernier. Cette vision pratique de la gastronomie l'a amené à entretenir, depuis des décennies, un verger-jardin potager de mille mètres carrés. Situé à proximité de sa maison, à l'intérieur des remparts de Fontarrabie, ce verger-jardin lui a permis de suivre personnellement le calendrier naturel des produits les plus communs de cet espace, et à ses amis de profiter des savoureux produits qu'il a pu cultiver. Des produits qu'il a ensuite cuisinés lui-même pour nous avec beaucoup d'affection: asperges, tomates, artichauts, chou, blettes, diverses variétés de pommes, prunes, figues, citrons, pamplemousses, oranges, kiwis...

En tant que journaliste, il a collaboré régulièrement avec *La Voz de España*, *Deia* et, par la suite, au *Diario Vasco* où il écrit sans interruption depuis 1994.

Long travail informatif pour lequel il a reçu le prix Busca Isusi du Conseil Provincial de Gipuzkoa et de la Confrérie Basque de gastronomie. Un prix que l'Académie Basque de Gastronomie lui décerne à nouveau en 2016, en reconnaissance de son travail en faveur de la culture gastronomique développé au sein de la Confrérie Basque de Gastronomie, de la Fédération des Confréries Gastronomiques (FECOGA) et de l'Académie Basque de Gastronomie.

Au début de ce texte, j'ai évoqué la difficulté de présenter Juan José Lapitz en quelques lignes, en raison de la richesse de sa biographie et de son œuvre bien que, paradoxalement, il puisse être défini en quelques mots comme une «mosaïque polyédrique gastronomique». A titre plus personnel, je dirai que sa sincérité, son indépendance et son engagement lui ont valu une réputation d'authenticité inégalée.

Je pense que Juan José Lapitz est l'un des bons cadeaux que te fait la vie. Merci beaucoup, Juanjo, d'être ce que tu es.

Juan Manuel Garmendia

Président de la Fédération des Confréries Gastronomiques (FECOGA)

PROLOGUE

Le grand démocratiser



Nous sommes arrivés à peu près au même moment au *Diario Vasco*, au début des années 90, lorsque la rédaction de Camino de Portuetxe sentait l'encre fraîche les matinées et que personne ne connaissait le mot internet. J'ai commencé à publier mes premières informations à l'été 1992 et lui en janvier 1994. La différence, c'est que j'étais un jeune écrivain et il avait déjà écrit une

quinzaine de livres de gastronomie à ce moment-là. Je me souviens parfaitement de l'annonce du Directeur Salva Pérez-Puig que nous allions accueillir un nouvel expert gastronomique comme collaborateur. J'avais lu *La cuisine basque, ses recettes de base* et j'avais entendu parler de son érudition gastronomique, mais je ne savais pas vraiment qui était Juanjo Lapitz.

Autant que je m'en souviens, j'adore la gastronomie et ce qui s'y rapporte depuis toujours et dès le début de la vingtaine j'avais déjà dépensé mes quelques économies en visitant certains des grands restaurants de Gipuzkoa, avant-garde et explosion de créativité, de Matteo à Arzak en passant par le Panier Fleuri ou Zuberoa. Il fut un temps où je vivais dans la rue Ategorrieta à Saint-Sébastien et j'adorais donner cette explication aux non-Donostiarras: oui, près de l'Alto de Miracruz, où se trouve le restaurant Arzak.

Je n'ai pas oublié les premières colonnes de Juanjo Lapitz. Je les lisais avec avidité de façon ininterrompue depuis 1994 et il me surprenait toujours, parfois par les sujets, mais longtemps par son style. Loin des autres écrivains du domaine qui exprimaient leur érudition gastronomique avec une certaine culture de la langue, Lapitz écrivait comme il parlait. Parfois, cela semblait même être une décision consciente et révolutionnaire dans un journal comme le *Diario Vasco*, mais cela respirait l'authenticité et je pense que c'est sa façon d'écrire qui l'a aidé à gagner des milliers de lecteurs de tous les niveaux d'éducation.

Il a parlé du territoire connu et de certains coins qui ne l'étaient pas, toujours des mondes à conquérir, des plaisirs proches, et d'une manière convaincante pour les amonas (grand-mères en basque) et les jeunes. Après tout, une leçon sur la fraîcheur des anchois n'a pas besoin de beaucoup de poésie. La sagesse et la connaissance apparaissaient dénuées de tous artifices et savoureuses dans chaque texte, comme un ventre de thon sauvage sans passer par la plaque de cuisson.

La contribution de Lapitz à la société basque présente au moins deux caractéristiques qui le rendent unique et essentiel: son soutien au tissu associatif, que ce soit sous forme de confréries ou d'académies, favorisant la défense des produits par la fête et le rituel. Et deuxièmement, son empressement à promouvoir par une activité intense en tant qu'écrivain, éditeur ou imprimeur, son propre travail ou celui des autres, infatigable qu'il était à l'époque où l'imprimerie était l'outil de base pour diffuser et étendre les connaissances. Il a pu atteindre un rendement vertigineux, typique de l'ère des réseaux sociaux, des confréries qu'il a promues et auxquelles il appartient, des livres écrits et publiés —près d'une quarantaine— des entrées dans les dictionnaires gastronomiques, l'édition et l'impression de dizaines de livres pour des tiers.

Pour toutes ces raisons, Lapitz peut être considéré comme l'un des grands explorateurs de la culture gastronomique basque, avec son maître admiré Busca Isusi. Son empressement à socialiser et à diffuser

tout ce qui touche à l'alimentation, aux traditions et à la culture fait de lui une sorte de super-démocrate du savoir. Sa longue carrière défend l'idée opposée au despotisme éclairé du XVIII^e siècle: "Tout pour le peuple mais sans le peuple". Il est du «tout, du peuple vers le peuple et avec le peuple».

Juanjo Lapitz a toujours déclaré que la chose la plus importante dans la vie est l'amitié. Je ne suis pas parmi ses amis, mais je comprends que ce doit être le plaisir de l'écouter non pas derrière le pupitre d'une salle de conférence, mais devant une poêle, pendant qu'il coupe les légumes du jardin pour faire son omelette piperade, laissant émerger naturellement anecdotes et connaissances gastronomiques au rythme où se prépare le ragoût. En 1773, l'écrivain écossais James Boswell a défini l'homme comme "l'animal cuisinier" et l'a expliqué avec la phrase suivante: «Les bêtes ont la mémoire, le jugement et toutes les facultés et passions de notre esprit, dans une certaine mesure, mais aucune d'entre elles ne sait cuisiner».

Depuis que les expériences du primatologue Harward Richard Wrangham ont scientifiquement soutenu en 1997 que la cuisine était ce qui nous rendait humains —nous sommes biologiquement ce que nous sommes parce que nous mangeons des aliments cuits— la communauté scientifique est en ébullition. Je pense que cela ne serait pas de trop s'ils rencontraient Juanjo Lapitz pour quitter leurs doutes car sa personne et sa carrière démontrent empiriquement que l'humanité, la cuisine, la culture et le savoir sont des pois d'un même plat.

Benjamín Lana Velasco

Directeur éditorial du groupe Vocento

La carrière de Juan José Lapitz

1.1. Préambule pour comprendre ce qui vient ensuite

Pour Juan José Lapitz Mendia (Hondarribia, 1934), l'intellectuel gastronomique le plus respecté de son temps, la simple possibilité que quelqu'un songe à écrire un livre sur sa vie semble être une très bonne idée, bien que sa modestie devant les lauriers l'invite à la prudence. C'est ce qui s'est produit inévitablement à chaque fois que quelqu'un a voulu lui rendre un hommage, l'un des nombreux que mérite ce grand patriarche de la culture culinaire basque.

Dans un domaine celui de la gastronomie où l'on est tellement enclin à regarder son nombril, trouver un écrivain si pertinent et, qui en même temps, se donner si peu d'importance est peu fréquent. Cet oiseau rare, ce merle blanc de son verger qui, abritant mille mérites et reconnaissances professionnelles, signe ses cartes de visite avec un bref «Juan José Lapitz, jardinier», promet de se laisser biographier mais avant de revenir sur «quelques notes précédentes, un préambule pour mieux comprendre ce qui vient ensuite».

Comme si après quarante livres écrits, autant d'intronisations et de fondations de confréries gastronomiques des deux côtés de la frontière, ainsi que quatre longues décennies de journalisme militant pour la défense des traditions culinaires de leur terre n'étaient pas des mérites suffisants, dignes d'une biographie, comme il le dit lui-même “pour que ses petits-enfants connaissent un peu les aventures de leur grand-père”.

De leur grand-père, c'est-à-dire de l'écrivain gastronomique engagé Juan José Lapitz Mendia, l'essayiste culinaire le plus admiré et le plus respecté du moment. Car si son bon ami, le chef Luis Irizar, est unanimement considéré comme le maître de tous les nouveaux chefs basques, les mêmes nouveaux journalistes gastronomiques reconnaissent Maître Lapitz. Ce précurseur de la littérature gastronomique et du journalisme de son pays suggère une justification quant aux raisons pour lesquelles il mérite une biographie. «Pour mieux comprendre tout ce qui arrivera plus tard, concernant ma promotion de la culture culinaire et de l'associationnisme gastronomique basque, il faut commencer par dire que j'ai été président d'un groupe de jeunes à Hondarribia qui, en terminant mes études, m'a élu pour présider le groupe Oargui.

Ce groupe de jeunes a réalisé un journal pendant que j'étais président, parce que je voulais qu'il y ait une voix dans la ville de Fontarrabie pour que nous puissions dire des choses au maire et au pasteur et à tout le monde. Le sociologue allemand Max Weber a déclaré que "nous ne pouvons savoir qui nous sommes que si nous déterminons comment nous sommes devenus ce que nous sommes". C'est le chemin que le Maître Lapitz suit avec le récit détaillé de sa trajectoire de vie. Avec Ondarribi, qui était le nom de ce titre, commence une carrière journalistique qui est déjà l'une des plus brillantes dont on se souviendra.

«Mon ami Javier de Aramburu, qui avait quitté le séminaire pour devenir journaliste, m'a accompagné sur ce projet. Nous avons décidé de publier un magazine toutes les deux semaines pour parler des problèmes des gens. Nous l'avons publié pendant un an, de 1958 à 1959, jusqu'à ce que le magazine soit interdit par le curé et le maire, car en tant que jeunes nous nous étions opposés aux institutions. Je suis revenu au journalisme quelques années plus tard, quand Aramburu, qui écrivait déjà à *La Voz de España*, m'a dit: «Juanjo, pourquoi n'écrit-tu pas dans le journal? Si tu m'envoies un article, je le publierai pour

toi». Nous étions alors en 1974 et j'avais quarante ans». En racontant sa biographie, Juan José Lapitz veut également se souvenir qu'il a été le président des parents de Hondarribia, "ce qui était également un choix de leur part, des parents eux-mêmes"; ainsi que président des consommateurs de Guipúzcoa "car il était alors très à la mode de créer des groupes de contrôle des aliments, ce qui m'a beaucoup introduit dans le domaine alimentaire".

Parmi les circonstances premières et les influences vitales qui ont fait que le jeune Juan José est devenu la légende vivante qu'il est aujourd'hui, le maître veut nous parler du meilleur ami qu'un homme ait dans la vie: son père. Pedro Lapitz, ainsi s'appelait-il, lui a inculqué, entre autres savoirs précieux, une connaissance très approfondie du monde marin.

«L'influence de mon père a été très importante dans ma carrière, non seulement en termes de nourriture, mais aussi de gastronomie. Il a été secrétaire de la Confrérie des Pêcheurs de Fuenterrabía pendant 46 ans et, par conséquent, il m'a beaucoup appris sur la pêche sous tous ses aspects. De la façon dont les différentes captures se réalisaient à toute la variété de poissons et crustacés qui existaient».

Parmi les choses que son père lui a transmises et dont Juanjo est le plus reconnaissant, il y a «l'amour des mots. Mon père, Perico, comme tout le monde le connaissait, était assez exigeant avec moi à cet égard. Je me souviens qu'un jour, il m'a donné, je pense quand j'avais dix ou onze ans, un dictionnaire que j'ai encore. Il m'a inculqué l'amour pour la connaissance et le bien-parler, pour l'utilisation des bons mots car mon père était très attaché au fait de parler correctement».

Avant de commencer par l'histoire de sa biographie, notre interlocuteur souhaite, comme il ne pouvait en être autrement dans le cas d'un maître, orienter le ton de son discours vers l'enseignement: «Avec ce livre je compte transmettre un message de culture et d'enseignement. En tant que colophon, je voudrais conclure en me rappelant qu'en

gastronomie je n'ai trouvé que des amis. Je ne sais pas si à cause de mon caractère, je ne sais pas si c'est parce que je n'ai jamais dit les choses pour offenser, mais pour enseigner, mais le ton que je voudrais que ce livre ait, c'est celui d'un enseignement.

Tout au long de ma vie, j'ai entretenu et entretiens une relation très fluide avec tous les journalistes, écrivains et autres personnes qui composent ce métier, car je n'ai pas aimé ce style controversé de Xavier Domingo et des ses imitateurs».

1.2. Capricieux dans mon enfance

Juan José Lapitz est né à Fontarrabie le 24 septembre 1934. Comme cela arrive à tous les enfants de cette génération, ses premiers souvenirs sont des souvenirs de guerre car “presque avec des couches, j'ai dû aller en France, car la guerre était là”. Il a vécu à Hendaye pendant un certain temps, pour ainsi dire “en exil, mais ce n'est pas lié au fait qu'il était chez des amis de sa grand-mère Juana Lardizabal”.

Au total, ce ne sont que quelques mois, au cours desquels le petit réfugié de Hondarribia se souvient avoir appris comment criaient les vendeurs de journaux français. Dès ses premiers souvenirs gastronomiques, il mentionne paradoxalement à quel point il était difficile avec la nourriture. «Quand j'étais petit, j'étais assez difficile pour manger. J'aime ça, je n'aime pas ça et de cette manière mais, hélas, pensionnaire à l'école de Lekaroz, j'ai dû apprendre à tout manger. Depuis, je peux vous dire que je n'ai pas rencontré un seul produit ou un seul ragoût dans ma vie que je n'aime pas. Je l'aimerai plus ou moins, mais rien que je ne puisse pas le manger, je n'ai rien rencontré de tel».

Rien? Après une vie passée à parcourir le monde de table en table, l'éminent gourmet basque aura détesté quelque chose. Oui, quelque chose. Heureusement pour la gastronomie nationale, loin de la

savoureuse géographie culinaire basque. «La chose la plus désagréable que je n'ai jamais rencontrée sur une table, ce fut au restaurant Kronen en Allemagne, dans la ville d'Almanhausen, où on m'a servi une boulette de viande au tapioca. En outre, la boulette de viande était grosse avec une sauce brune si insipide que personne ne pouvait avaler cette masse gélatineuse qu'est le tapioca bouilli et cuit».

L'omelette Lekaroz Collège. A dix ans, le petit Juanjo entre au Collège de Lekaroz, en Navarre pour faire ses études secondaires. «Au baccalauréat, il avait alors sept ans. Enfant, j'étais très délicat avec la nourriture, comme je l'ai déjà dit, mais quand j'étais pensionnaire dans une école, je devais apprendre à tout manger. Parmi les collations dont je me souviens le mieux durant ma scolarité, il y a l'omelette de pommes de terre, car l'école Lekaroz est célèbre pour une chose: son omelette».

Si le français Marcel Proust s'est toujours souvenu de la madeleine de son enfance, Juan José Lapitz, Basque comme Dieu le commande, a en tête l'omelette de pommes de terre de son enfance. La raison, c'est que «lorsque je suis entré à l'école, en 1944, il y avait une pénurie de nourriture. Au Pays basque, l'omelette de pommes de terre est alors un plat convoité, bien que celle du Collège Lekaroz soit une omelette en béton, c'est-à-dire avec beaucoup de pommes de terre, que les frères capucins ramollissent dans la graisse de porc et avec très peu d'oeuf.

L'école a maintenant disparu, mais je me souviens encore des deux gros morceaux de cette omelette qu'ils nous donnaient à dîner les mardis et vendredis». Cette si petite omelette gourmande est également passée dans l'intra-histoire de Lapitz car, en soi, cette délicatesse douteuse contenait en elle-même une autre valeur très importante. «L'omelette de Lekaroz était notre monnaie. Nous n'avions pas d'argent et nous l'avons utilisé comme échange pour tout. Si nous jouions à un jeu de balle, celui qui perdait, payait le vainqueur avec un morceau de tortilla.

Je me souviens d'un camarade de classe pour qui j'ai fait les cinq cartes des cinq continents, parce que je dessinais bien, en échange de cinq morceaux de tortilla. Un pour chaque continent dessiné. Les morceaux de tortilla étaient très appréciés et représentaient notre meilleure valeur d'échange.» En parlant de cela maintenant, le professeur se demande si cette métaphore chanceuse de «l'as d'or de la cuisine espagnole» que l'élégant Néstor Luján a utilisée en référence à l'omelette de pommes de terre; n'aurait pas dans certains endroits, comme l'établissement d'enseignement navarrais précité, une dimension plus économique qu'une dimension lyrique. Cette triste alimentation scolaire donnerait au petit Lapitz l'arrière-goût d'autres saveurs dans la mémoire.

“Un autre souvenir d'enfance que j'ai, c'est celui de la txistorra, qu'ils nous donnaient également deux fois par semaine et qu'ils appelaient choricillo”. Omelette de pommes de terre et chistorrica navarraise, il ne leur manquait que du vin... «Non, nous ne manquions pas de vin non plus, car à l'âge de 10 ans nous le buvions déjà dilué avec de l'eau. Au Collège Lekaroz, les Capucins nous ont donné du vin dès notre arrivée. Un verre à midi et un autre le soir. En vieillissant, le verre également était plus grand. Regardez ce qu'était l'éducation avant! Cela ne me semble pas mauvais, car je n'ai jamais été saoul». Après le lycée viendra l'université. Juan José rêve alors d'étudier architecture, le prestige de la profession se conjugue à son talent inné pour le dessin, mais “quand j'ai terminé le baccalauréat à Lekaroz j'ai réussi à entrer à l'école d'architecture de l'Université Complutense de Madrid, où j'ai étudié pendant 4 ans, puis un an à l'Université de Saragosse”. Lorsqu'on lui demande ce qu'il a fait, sa réponse est d'une telle franchise et déborde de positivisme comme l'est la manière de vivre de Juan José lui-même:

«Je suis allé faire le service militaire, que j'avais retardé à cause de mes études. Après être allé à l'armée, j'ai dû gagner ma vie et j'ai commencé à travailler comme commercial en vendant des aspirateurs.

Quel changement! De prétendu étudiant en architecture à vendeur d'aspirateurs domestiques. Cela ne s'est pas mal passé. Les trois ou quatre mois que j'ai passés à faire cela, j'ai gagné beaucoup d'argent parce que j'ai vendu beaucoup d'aspirateurs».

1.3. Travailler dans le monde de l'alimentation

Les étapes suivantes de travail de Juan José Lapitz le guident déjà sur le chemin de la nourriture qui sera sa grande vocation, et dans laquelle il commence à entrer dès son plus jeune âge:

«Mon début, professionnellement parlant, dans le monde de l'alimentation se déroule à l'âge de vingt-cinq ans. Je me souviens de juin 1959, lorsque mon père, avec d'autres partenaires, a lancé le Self Service à Hondarribia. C'était l'époque où la mouvance des supermarchés en Espagne a commencé. Celui de ma ville fut le troisième à s'implanter à Guipúzcoa. L'affaire a bien tourné et j'ai fini par gérer trois supermarchés dans ma ville».

Juan José Lapitz trouve sa vocation gastronomique dans un métier avec lequel il commence à connaître et apprécier l'origine de la matière première. C'est justement d'avoir mis par écrit tout ce savoir sur les produits qui lui a donné une place d'honneur dans le "pot" de l'immortalité.

«Au supermarché, j'ai vraiment aimé travailler car, comme j'ai toujours été très anxieux je me suis employé à découvrir tous les lieux de production des aliments que nous vendions dans les supermarchés. Plus tard, nous avons formé une coopérative, dont j'ai moi-même fait partie et ils m'ont nommé secrétaire et visiteur. Nous avons fait de nombreux voyages avec la Cooperative de Supermarchés: en Galice, pour découvrir du poisson en conserve; au Levant, pour connaître les agrumes et acheter des camions entiers que nous avons ensuite distribués dans les supermarchés... De cette façon, je suis devenu très impliqué

dans la connaissance du produit agroalimentaire, qui est devenu plus tard la grande pierre angulaire de mon écriture gastronomique».

Après avoir fondé les premiers supermarchés alimentaires, Juanjo serait témoin, au premier rang, de son déclin dans sa bataille perdue contre les supermarchés modernes.

«Au moment de sa création, je me souviens que nous avons fait une étude de ces grandes surfaces qui, en France, s'appelaient hypermarchés. J'ai été mandaté par les autres supermarchés et j'ai voyagé avec leurs représentants dans le pays voisin pour me renseigner sur le développement de cette nouvelle activité commerciale. Nous avons visité Leclerc, qui était alors l'un des pionniers. Nous étions à Nantes et dans d'autres villes françaises mais, au final, nous avons décidé de ne pas rentrer dans l'ère des grands magasins.

Juanjo déplore la mauvaise orientation de cette décision, car il les a laissés dans le caniveau du progrès. «Notre refus d'emprunter cette route vers les grands magasins a entraîné le déclin de nos petits magasins libre-service, car ces macro-hypermarchés modernes ont été construits à la frontière et les gens ont accouru en masse».

Le maître doit alors se réinventer à nouveau... «Avec cette diminution du travail quotidien dans les supermarchés, j'en vins à consacrer plus de temps au journalisme, à écrire des livres, les imprimer, les éditer et obtenir plus de clients. Je me suis également consacré à la tenue de la comptabilité de l'imprimerie et ainsi est arrivé l'âge de ma retraite. Retraité du secteur alimentaire, j'ai alors continué le journalisme et l'écriture».

Journaliste, étudiant en architecture, vendeur d'aspirateurs, gestionnaire de supermarché alimentaire, comptable, imprimeur... et «correspondant de banque pour deux ans à Hondarribia, en particulier de Banco Popular, mais c'était sporadique. Je me souviens qu'avec des amis, nous avons créé une ferme porcine à Bidania, où j'ai aussi eu des poules pondeuses, des poulets et des lapins. J'ai hérité cette coutume

d'élever des animaux de ma grand-mère maternelle, qui a élevé douze enfants et a donc dû nourrir de nombreuses bouches. J'ai donc également été agriculteur, même si j'ai passé la majeure partie de ma vie professionnelle au supermarché».

1.4. Premières collaborations journalistiques et conférences: *Ondarribi et Le Comestible*

Juan José Lapitz a collaboré, quasiment depuis toujours, avec ses articles dans de nombreux magazines au Pays basque et dans le reste de l'Espagne. Il a également participé régulièrement à des programmes de télévision et de radio; traitant principalement des questions de gastronomie basque de part et d'autre de la frontière. D'Iparralde à Hegoalde, comme le dit justement Pedro Subijana dans son témoignage d'hommage dans le dernier chapitre de ce livre.

«Je connais très bien la matière première avec laquelle la cuisine est faite car, comme je l'ai déjà dit, mon entrée dans la gastronomie est due à mes nombreuses années de travail dans l'alimentation. En plus de mon envie de connaître l'origine des produits, cela m'a mis en contact avec de nombreuses personnes qui, par la nourriture, ont touché à la gastronomie».

Le comestible. Quelques années plus tard, Juanjo commence à collaborer assidûment avec cette publication madrilène spécialisée dans les questions alimentaires. «C'était au début des années 70, quand j'avais beaucoup de relations avec le magazine *Le comestible*, qui était publié à Madrid et était distribué gratuitement dans les magasins d'alimentation, c'est-à-dire les épiceries.

En 1973, j'ai osé leur écrire, au cas où ils publieraient un article sur le commerce. En quelques mois, mon article a été publié et j'ai reçu une lettre du rédacteur en chef du *Comestible* m'invitant à collaborer

régulièrement. Plus tard, le même réalisateur m'a contacté pour me demander si je serais disposé à donner des conférences pour les femmes dans les différentes capitales d'Espagne, car les sujets que j'abordais dans mes articles les intéressaient beaucoup.

De cette façon, je donnais des conférences à Burgos, Oviedo, Palma de Majorque et Alicante. Dans cette ville, ma conférence a coïncidé avec la mort de Franco, avec pour conséquence la fermeture des écoles, ce qui m'a permis de passer quatre jours à Benidorm avec ma femme et mes enfants».

1.5. Magistère et amitié de Busca Isusi

Nous avons ouvert ce livre avec quelques phrases sur l'importance que deux gastronomes, celui de Hondarribia et son professeur de Zumárraga ont donné à l'amitié. C'est à ce dernier, à Busca Isusi, que Gonzalo Sol —qui participe également ici avec un témoignage hommage— a décrit magistralement comme «Ce formidable Monsieur du Goiherri, avec ses favoris d'époque guérilla du XIXe siècle, avec de petits yeux agités, vivants et intelligents (yeux de chien de berger) avait une énorme humanité qui rayonnait de bonté partout et attirait immédiatement»

Il y a un livre, *Semblanza de un maestro*, que Juanjo écrit en hommage à la personne qui lui a enseigné l'art de la gastronomie: le biologiste et gastronome José María Busca Isusi, doyen des journalistes et écrivains gastronomiques basques. «Pour moi, Busca Isusi, indépendamment des anecdotes nombreuses, et j'en ai beaucoup, que j'ai rassemblées dans ce volume, est un maître et je veux souligner sa facette du personnage».

Juan José Lapitz recrée les détails et les souvenirs qu'il a avec son maître génial. «C'est que Busca était un grand promoteur de l'amitié. Il disait que ce qu'il y avait de meilleur au monde, c'était d'avoir

des amis. Il avait toujours avec lui un agenda chargé d'adresses et de numéros de téléphone de personnes qu'il connaissait à différents endroits. Chaque fois que nous allions quelque part, il appelait toujours une, deux ou trois personnes.

Et il m'a dit: Regardez, Lapitz, si cet homme découvre que je suis ici et que je ne l'ai pas prévenu, parce que je ne l'ai pas appelé, il le ressentira et, d'autre part, même si on ne se voit pas, si je l'appelle et lui dis que je suis ici, que nous pouvons nous voir, prendre un café ensemble et qu'au final nous ne pouvons pas nous voir, eh bien, au moins, nous nous serons salués. C'est très apprécié par ces personnes et l'amitié entre nous s'accroît. Il cherchait constamment ce genre de choses, me disait-il».

Busca et Lapitz, Lapitz et Busca, "tanto monta, monta tanto", aussi important l'un que l'autre, deux grands promoteurs de l'amitié qui confirment l'exception à cette règle d'or quevédienne, par laquelle le plus grand représentant poétique de l'âge d'or espagnol a prévenu que l'ennemi c'est celui de votre métier. Cela n'a été le cas pour aucun des deux, à en juger par l'énorme réponse des collègues qui ont voulu rejoindre le chapitre hommage de ce livre, et en son temps celui de Busca.

De son professeur Busca Isusi, Juan José Lapitz recevra également ses premiers conseils sur le métier d'écrivain. «Si jamais vous écrivez, m'a dit Busca, faites-le toujours sur la base de quelque chose de réel, c'est-à-dire sur un livre que vous avez lu, sur une conversation que vous avez eu avec quelqu'un et en me souriant, m'a dit, mais attention, Lapitz, de ne pas tomber sur le fou du village, car il peut vous raconter les histoires les plus improbables».

Juanjo aime rappeler tout moment vécu avec son bon ami et professeur, qu'il évoque comme une personne de pensée brillante qui a toujours eu quelque chose à dire avec une véritable originalité; quelqu'un

qui vivait son existence dans la pure gastronomie et qui possédait une énorme capacité à 'gastronomiser' tout ce qui se passait autour de lui.

«Busca était un homme plein d'esprit. Je me souviens d'une de ses anecdotes, l'une des nombreuses que j'ai eues avec lui, une fois lorsque que nous sommes allés manger du foie gras et des ortolans au Relais de la Poste à Magescq. Puisqu'à cette époque, le franc était de rigueur, nous nous sommes arrêtés à la Pâtisserie Aguirre à Irún pour acheter des francs à Ángel Aguirre. Sa femme, qui était en charge de cette affaire, était une personne très sympathique et dès qu'elle a vu Busca qui était un ami, elle lui dit, dans l'instant: "Señor Busca, vous voulez prendre un café, vous voulez un bon chocolat, une brioche..." et Busca répondit très sérieusement: "Madame, je vous remercie beaucoup, mais aujourd'hui mon estomac reçoit une visite illustre et je dois laisser le couloir propre, car nous laissons généralement les couloirs propres lorsque nous recevons une personne importante dans notre maison. Aujourd'hui, je dois manger du foie gras et des ortolans, donc je ne veux pas salir mon intestin avec autre chose". C'était Busca.

Avant de poursuivre l'histoire de sa grande amitié, Juanjo s'arrête pour expliquer les méchancetés qui sont commises sur les ortolans qui «sont des petits oiseaux qui sont rendus aveugles. Ils piquent leurs yeux pour qu'ils ne voient plus la lumière qui est là où ils ont la mangeoire, c'est pourquoi ils se nourrissent toute la journée, ainsi se transforment en petites boules de graisse. Ils sont plumés et simplement frits. Délicieux. Ces riches petits oiseaux, sûrement parce qu'ils se nourrissent de figues, sont également connus au Pays basque sous le nom de tximbitos».

Dans cette brève digression, que Manuel Vázquez Montalbán considérerait comme typique de la soi-disante cuisine de cruauté, le maître nous explique comment manger les ortolans. «Ils disent que pour bien les savourer, il faut les manger avec la tête recouverte d'une serviette, car ce n'est qu'ainsi que l'on perçoit tout l'arôme que dégagent ces oiseaux.

Je me demande si les Français ne le font pas plus par éducation qu'autre chose, car quand ils les mangent entiers en une bouchée, il faut sucer et cracher tous les os après».

Juanjo se réjouit, comme si c'était hier, évoquant ses aventures heureuses avec Busca Isusi, et vers ces souvenirs heureux, il ramène la conversation. Ainsi, il nous fait connaître d'autres volets de ces souvenirs, "les anecdotes avec Busca sont fantastiques". Comme je vous l'ai dit avant, je les ai rassemblées dans le livre, Profil d'un Maître Busca était un homme de bonne moralité. Un petit villageois et, dans sa façon de s'habiller, il était assez insouciant.

Il portait souvent sa chemise en dehors de son pantalon. Si parfois il portait une cravate et qu'une tâche tombait sur cette dernière, il disait que "c'était les médailles qu'un bon gourmet devait porter, et que pour cette raison, il n'y avait aucune honte à porter une cravate pleine de graisse". En plus de tous ses grands enseignements et mots d'esprit, ce que Juan José Lapitz a le plus souligné de son professeur Busca Isusi, c'est sa générosité. Busca a été très généreux en partageant ses connaissances. Il l'a fait avec tout le monde. Il n'a jamais demandé à être payé pour prononcer un discours. Ils le payaient à la radio et ainsi de suite, mais si une entité ou autre lui demandait de faire une présentation, il ne la facturait jamais, bien qu'il puisse accepter un cadeau.

Je tiens cette information en particulier, de l'Association des pêcheurs de Fuenterrabía, où il a donné plusieurs conférences sans jamais les facturer. Une fois, ils voulaient le payer en nature, mais cela s'est mal passé et nous ne l'avons jamais su. Busca était aussi discret.

Le merlu. Juanjo nous raconte maintenant l'épisode des remerciements ratés qui lui ont été adressés sans le vouloir «pour une de ces conférences que Busca avait donnée gratuitement. Le secrétaire de la Confrérie avait ordonné que le plus gros merlu entré dans la vente ce jour-là soit pour remercier Busca de son discours. Il est arrivé ce jour là, chose étrange, presque inhabituelle, que les arrantzales ont

attrapé un merlu de neuf kilos. Lorsque Busca s'est retrouvé avec un tel morceau dans ses mains, il a dit: "Aujourd'hui, je vais entrer dans la maison comme un général en tenue d'apparat sur la place."

Des années plus tard, j'ai appris de son fils Lauran que ce merlu s'est avéré être un merlu vide parce qu'il avait récemment pondue et avait des chairs très fines et pas de graisse, donc ce n'était pas un bon merlu. «Très bon aspect mais, comme on dit communément, peu de concret».

Les livres avec Busca Isusi. Lapitz et José María Busca Isusi ont également collaboré sur plusieurs livres dont Juanjo se souvient avec la même affection que le reste de ses aventures, car avec Busca Isusi, il n'a cessé de surprendre.

«La première fois que j'ai demandé à Busca d'écrire un livre, c'était sur une commande de la Cooperative de Supermarchés de Guipuzcoa où je travaillais alors. Busca était très brillant en mettant des titres et celui-ci a été intitulé *Étirez vos billets dans la cuisine*. Pour conclure le contrat de publication, Javier de Aramburu, déjà décédé, a proposé la rencontre avec mon ami Busca.

Comme il écrivait alors à *La Voz de España* et Busca aussi, il nous a contactés au Bar Bidasoa à San Sebastián pour que je puisse lui narrer le livre. Le contrat a été très rapide: tant d'argent par page et je vous paie les pages que vous écrivez, et ceci fut notre accord.

Le livre a eu un tel succès que, tout de suite, ils m'ont demandé si un tirage pouvait également être fait pour les supermarchés de Biscaye. Dans la mesure où j'avais alors rejoint l'imprimerie Ondarribi, que voulais-je de plus que de leur donner du travail. Et nous avons en effet relancé le livre *Étirez vos billets dans la cuisine*.

Je pense qu'un total de 10 000 exemplaires ont été réalisés pour les deux coopératives, car sur le territoire de Bizcaye, cette publication a été reçue avec le même succès. Alors je me suis dit: "J'aime ce livre", voyons si nous pouvons lui trouver un autre sponsor et continuer à le

diffuser. J'ai demandé à Busca s'il serait disposé à promouvoir le livre et dans quelles conditions économiques.

Busca Isusi me répondit que je pouvais m'adresser à lui seulement sur la gastronomie, et en aucun cas sur la question d'économie. Que cela, il le laissait totalement entre mes mains.

“Lapitz”, me dit José María, qui m'appelait toujours par mon nom de famille et jamais par mon prénom, “tu t'occupes de l'argent”. J'ai dit: “José Mari”, parce que je l'appelais toujours par son prénom, “pensez-vous qu'une pesete par livre est acceptable?”. Nous parlons des années 70, 80. Et bien, s'il avait déjà reçu, je ne me souviens pas exactement, quelque chose comme vingt mille ou vingt-cinq mille pesetes pour les premiers originaux, être capable de trouver des possibilités assez importantes de vendre chaque exemplaire, une pesete pouvait représenter un important complément économique. Ce qu'aucun de nous ne pensait, ni lui ni moi, c'est que ce serait suffisant, puisque quatre cent mille exemplaires ont été vendus.

Avant, il fallait chercher des sponsors pour ce livre, qui était appelé à devenir un succès du seul fait de son titre, car comme je le disais, Busca était très précis dans la recherche du titre. En fait, je pense qu'il s'est vendu d'abord grâce au titre qu'il lui a donné. Busca Isusi a démontré à quel point il a réussi à donner des titres à des livres tels que *Con pan y vino se anda camino* (avec du pain et du vin va ton chemin), *Electrodomestique tes appareils...*».

Les péripéties des deux amis à la recherche de sponsors sont tout aussi originales que le reste de leurs aventures.

«Jose Mari ne conduisait pas de voitures, alors je l'ai emmené partout. Un jour, je lui ai proposé de visiter Fagor. Il était convaincu que Étirer ses billets dans la cuisine pourrait être un livre très intéressant pour cette entreprise. Il avait un prix très bas, donc il pourrait très bien être donné au client qui achetait une cuisine, une machine à laver... Nous avons fait une visite, avec plus ou moins de chance selon la manière

dont on veut le voir, car il se trouve que le jour où nous sommes allés à Zumárraga pour visiter Fagor, tous les responsables de Busca avec lesquels il avait des liens se réunissaient à Aránzazu, dans ce type de séminaires qu'organisent les grandes entreprises.

Alors, pour ne pas rater la journée, j'ai proposé de refaire une visite. Puis il s'est immédiatement souvenu de quelqu'un. Et il m'a dit: "Hé, Lapitz, nous allons rendre visite à M. Vicente Botella, qui est le directeur de la Caisse d'Épargne Municipale de Vitoria". "Eh bien, allons-y," répondis-je. Et là, nous sommes allés à la rencontre de Vicente Botella. Nous étions dans la capitale d'Alava avec lui, qui nous recevait très chaleureusement. Quand nous lui avons expliqué, il a tellement aimé le livre qu'il a dit qu'il voulait 2000 exemplaires pour la Caja de Vitoria.

À un moment de la conversation, il m'a demandé directement: "Monsieur Lapitz, allez-vous souvent à Madrid?" Et moi, bien sûr, j'ai été obligé de dire oui, car à ce moment-là j'y allais presque chaque semaine. Don Vicente Botella m'a donné lors de cette même réunion une lettre à l'attention du secrétaire de la Confédération des caisses d'épargne d'Espagne, lui disant qu'il avait vraiment aimé le livre de cuisine de Busca Isusi et qu'il voyait la possibilité de le promouvoir pour toute la Confédération des caisses d'épargne.

Je suis allé à Madrid, où ils m'ont magnifiquement reçu, en plus, ils m'ont demandé de leur envoyer autant de livres qu'il y avait de Caisses d'Épargne Fédérées à l'époque. J'ai envoyé les livres à Madrid d'où, à leur tour, ils ont été transmis aux différentes Caisses d'Épargne avec une offre. Celles-ci ont répondu par une première demande pour quelque chose comme 70 000 exemplaires. Un succès indéniable. Vinrent ensuite sept autres éditions, qui permitrent à ce livre, comme je le disais auparavant, d'atteindre les quatre cent mille exemplaires».

Après cette première entrée avec Busca, que Juanjo qualifie de «triomphale», il y en aura d'autres que, malgré toutes les années qui se sont

écoulées, notre interlocuteur revit dans les moindres détails, car elles révèlent l'originalité de l'âme de son maître.

«Cette première réussite avec Busca a eu sa suite. Lorsque le secrétaire de la confédération nous a dit qu'il allait envoyer les copies aux différentes Caisses d'Épargne, Busca et moi qui connaissions certaines de ces institutions, avons décidé, quelle que soit la transmission des volumes, de rendre une visite personnelle aux directeurs de quelques succursales pour renforcer la vente».

Ce souvenir, Juanjo le relie à une autre anecdote mémorable, également retranscrite dans le livre déjà mentionné *Semblanza de un maestro*, que Juan José raconte avec un grand rire, car elle apparaît aujourd'hui très drôle, surtout dans la dernière partie, même si, alors, nous ne le pensions pas.

«Un jour, avant de visiter deux caisses d'épargne à Saragosse, je suis allé chercher Busca jusqu'à Sariñena, à Huesca. Busca, tellement original qu'il était devenu agriculteur après avoir obtenu son diplôme de biologie, avait une plantation d'asperges à Monegros. C'était une exploitation innovante car les crêtes étaient suffisamment éloignées pour qu'un tracteur puisse passer par le milieu, permettant ainsi de mécaniser tout le travail qui était auparavant effectué manuellement. En l'occurrence, la veille, il avait beaucoup plu et nous avions de la boue sur nos chaussures, car Busca m'a invité à aller aux champs pour le voir. J'étais tellement inquiet de penser que deux directeurs de banque devaient nous recevoir, que la première chose que j'ai faite à mon arrivée à Saragosse a été de me poser devant un cireur et de lui demander de nettoyer mes chaussures.

Inutile de dire que j'espérais que Busca ferait de même; Mais quand j'ai vu qu'il n'avait pas fait un geste pour se nettoyer, je lui ai dit: "José Mari, tu ne te nettoies pas". A quoi il a répondu très sérieusement: "Lapitz, les pneus et les chaussures doivent être faits de boue, car cela montre qu'ils ont marché". Et avec cette explication, avec laquelle

Busca m'a laissé sans voix, nous sommes allés faire nos deux visites, et il s'est planté avec ses chaussures boueuses sur le tapis des bureaux de deux directeurs de Caisses d'Épargne».

Une autre anecdote merveilleuse et très bien racontée, que je l'inclus ici et que Juanjo va aimer l'avoir dans son livre, c'est celle intitulée "Un chercheur invétéré". Elle concerne Mme Imelda Moreno de Arteaga, Marquise de Poza et Présidente de l'Académie de la Buena Mesa:

(...) Dans la rebotica (rebotica est le bureau dans la partie oculte d'une pharmacie) de mon père, j'ai vu que José Mari et mon père, deux diplômés, deux pères de grandes familles, des hommes à part entière, discutaient de l'opportunité de faire une étude physico-chimique de l'action de la chaleur sur le persil, pour décider quel était est le meilleur moment pour le mettre dans la cocotte pour faire la sauce verte.

C'est un texte que la Confrérie de la gastronomie basque a rassemblé avec d'autres témoignages dans un bulletin extraordinaire et qui, plus tard, sera exhumé par Juan José Lapitz dans *Semblanza de un maestro* (2007: 74, 75).

1.6. Prix et reconnaissances reçus

Maintenant, nous devons parler de quelque chose qui met mal à l'aise Lapitz: ce sont, les récompenses, distinctions et reconnaissances reçues; moment où ce Lapitz, suspect de la flatterie toujours débilite, réapparaît dans la conversation ¿??. Tous les prix qu'il a sont énumérés dans cette section, et ce ne sont pas tous ceux qu'il aurait pu avoir s'il avait été moins contraire aux auto-pompes mutuelles. Celles avec lesquelles l'hilarant Jardiel Poncela faisait référence aux groupes d'écrivains dont l'importance littéraire provient des prix qu'ils se décernent les uns aux autres et qu'ils célèbrent.

«En 2006, le Conseil provincial de Gipuzkoa, à la demande de la Confrérie Basque de Gastronomie, m'a décerné mon premier Prix Busca Isusi en reconnaissance de ma longue carrière dans la défense de la cuisine et des produits basques. J'avoue que l'Académie Basque de Gastronomie, presque depuis le début, a essayé de m'accorder le Prix du Travail Journalistique que je faisais, mais je l'ai rejeté parce que je croyais que ce n'était pas d'un très bon effet que les académiciens se remettent eux-mêmes des médailles.

Oui, j'ai apprécié son offre; mais comme je l'avais si fermement refusé, en vingt-cinq ans de présense au sein de l'Académie Basque de Gastronomie, ils ne me l'ont plus jamais proposé; jusqu'à cette dernière année, qui était le centième anniversaire de la naissance de Busca».

2016 a été la célébration du premier centenaire de la naissance de José María Busca Isusi. Tous les académiciens connaissant la profonde dévotion que Juanjo continue de professer pour lui, ils lui ont décerné le prix parce que l'écrivain ne pouvait jamais refuser de recevoir cette reconnaissance méritée pour sa défense de la cuisine basque. Un prix qui, d'une manière très évidente, met à jour la magnifique relation qu'il a toujours eu avec son mentor tant regretté.

«Cet anniversaire est très important pour moi et comme j'ai 82 ans, je ne peux pas prétendre à de grandes choses dans la vie, ni profiter de l'attribution d'une si grande catégorie de distinction; Enfin, j'ai finalement accepté et en mai 2016, j'ai reçu le Prix Busca Isusi de Gastronomie, qui reconnaît les personnes et les entités qui font la promotion des produits basques; Mais dans mon cas, non seulement la promotion de ces produits, mais aussi tout ce qui a démontré ma promotion de la cuisine et de la culture basques, et ma contribution à leur évolution positive».

Le premier des grands prix avait déjà été reçu par Juan José Lapitz avant le début des années 90. Nous nous référons au Prix National de Gastronomie. «En ce qui concerne la première grande reconnaissance

que j'ai eu pour ma carrière professionnelle, l'Académie Royale Espagnole de Gastronomie et le Ministère du Tourisme m'ont décerné, en 1989, le Prix National de la Gastronomie pour la Meilleure Oeuvre Journalistique Gastronomique. En 2009, l'Académie Internationale de Gastronomie de Paris m'a décerné un prix pour le livre *2000 Dictions pour Manger*, que j'ai écrit avec la collaboration d'Ana Lorente, le Prix de la Littérature Gastronomique».

Juanjo se souvient avec joie d'autres récompenses gastronomiques qu'il a reçues «comme la Clé d'or de la ville de Carthagène des Indes; et un autre hommage que le marché multicentenaire d'Ordizia, qui est l'un des marchés basques de référence, m'a rendu pour mon dévouement aux événements gastronomiques.

Le DO Txakoli de Getaria lui a décerné le prix 'Mahasti Jaun', qui signifie seigneur des vignobles, pour ses articles en faveur de ce vin. Lapitz a reçu le prix avec Tatus Fombellida, l'une des fondateurs de la Nouvelle Cuisine Basque, pour le travail de promotion réalisé par les deux en faveur de ce vin basque.

La Confrérie du Fromage Idiazábal d'Ordizia lui a rendu un hommage en septembre 2016, à l'occasion de son célèbre concours de fromages, en reconnaissance du travail de vulgarisation réalisé par Juan José Lapitz sur ce fromage si important.

Parmi les reconnaissances qu'il a reçues pour son travail dans le monde de la gastronomie basque et qui ont attiré son attention sur sa rareté, «j'ai également reçu un curieux prix pour avoir participé à un voyage organisé par le prêtre Luis Lezama en Hongrie. Il m'a invité à venir avec lui car il allait organiser une exposition de cuisine basque dans ce pays.

J'ai écrit à ce sujet un rapport complet publié par le magazine *Sobremesa*. Le ministère du Tourisme de Magyar a dû beaucoup aimer ça parce qu'il m'a décerné un prix. Il m'a été livré l'année suivante lors du Festival des Fleurs qui se tient à Budapest. Ils m'ont invité à y aller et

j'étais donc en Hongrie pour la deuxième fois, pendant une semaine, traité comme un roi».

Je voudrais, pour terminer cette épigraphe des prix et distinctions, demander au maître ce qu'il penserait de l'idée de recevoir un grand prix gastronomique qui porte son nom. Quelque chose comme un Grand Prix International Lapitz de Gastronomie, dont le but serait de reconnaître le travail de tous les écrivains et journalistes qui contribuent par leurs travaux à la promotion de la coexistence et à l'abolition des frontières culinaires entre les peuples.

Mais je l'ai seulement pensé parce que je peux imaginer la réponse de cet homme d'une rectitude extraordinaire pour que les honneurs et l'argent importent peu: "Est-ce que je suis si bon?" ou "si je ne suis qu'un simple Lapitz" ou "si vous" —c'est-à-dire que je— "avez vous bu toute une bouteille d'Armagnac tout seul avant de dire de telles bêtises".

CHAPITRE 2

Juan José Lapitz mycologue, jardinier et cuisinier

2.1. Le chercheur de champignons

La fascination pour les champignons est une vocation précoce de Juan José Lapitz, qui a passé son enfance dans une ferme du village de Bidania, propriété de ses grands-parents maternels. «Malheureusement, je n'ai connu que ma grand-mère», déplore cet homme qui aime tant sa famille. Dans ce chapitre, nous le verrons courrir parmi les hêtres, guidé à tout moment par la main sage de sa grand-mère Juana.

«Parmi mes expériences gastronomiques, un peu juvéniles, je garde en mémoire les enseignements de ma grand-mère maternelle, Juana Lardizabal, originaire du village de Gipuzkoa où se trouve le fameux fromage: Idiazábal. Elle, qui avait toujours eu un jardin potager, avait beaucoup de connaissances et me les a transmises alors que j'étais encore un très jeune garçon».

La ferme familiale est toujours, à ce jour, à Bidania, dans la région de Tolosa. C'est là que se déroula une grande partie de l'enfance du petit Juanjo, «car il avait l'habitude d'y aller passer tous ses étés. Ma grand-mère Juana était handicapée par les rhumatismes, mais elle n'avait pas perdu sa grande passion pour les champignons» et c'est ainsi que se déroulerait son initiation à la mycologie.

«Mes débuts dans le monde fascinant des champignons remontent à l'âge de neuf ans. Nombre de fois, j'ai recréé l'instant. C'était un après-midi d'été, alors que nous marchions lentement le long de la route de Bidania, ma grand-mère Juana qui souffrait de rhumatismes,

mes tantes Josefa et Agustina et moi. En arrivant sur le site d'une forêt de hêtres feuillus à proximité de la tranchée de Tolosa, ma grand-mère Juana me dit: "Juan José, grimpe en bordure des arbres et, à la hauteur du deuxième ou troisième hêtre, regarde bien autour, parmi la mousse, et tu trouveras sûrement des champignons jaunes". En deux sauts, je parvins au lieu indiqué et, en effet, il y avait des champignons jaunes en abondance, non seulement là où ma grand-mère me l'avait dit, mais aussi tout autour.

Avec ces champignons, elles firent des oeufs brouillés pour le dîner. A partir de ce jour, mes déplacements pour cueillir des champignons sont devenus plus fréquents, mais étant donné mon jeune âge, j'ai toujours dû être accompagné par un adulte. Je me sentais heureux. Non seulement pour la balade à la campagne, mais surtout pour mes collectes très appréciées à la maison, qui, au cas où, étaient toujours inspectées par Joshe, forgeron, qui était la personne du village qui connaissait tous les champignons, et vérifiait s'ils étaient tous comestibles. J'ai senti que ce que je faisais était très apprécié par mes aînés, et ce sentiment est très positif quand vous êtes enfant».

L'explication que Lapitz lui-même nous donne sur le réveil précoce de sa vocation de mycologue ne pouvait être plus charmante. «Cette passion dont je me suis épris pour la recherche de champignons était, sans aucun doute, comme je vous l'ai déjà dit, à cause du grand mérite que ma grand-mère et mes tantes m'attribuaient, pour mes champignons récoltés. Elles les traitaient avec tant d'affection, elles les nettoyaient si soigneusement, elles les préparaient avec tant d'amour, elles aimaient tellement les cuisiner... que moi-même, parce que je ressentais en moi cette satisfaction de faire quelque chose de positif, quelque chose d'agréable, je gardais le goût d'aller aux champignons. Une passion qui a grandi en moi quand je suis devenu adulte, et dès lors que je pouvais y aller seul, j'ai pu continuer à apprendre et même écrire, au nom d'un éditeur, quelques livres sur les champignons».

Lapitz à ses débuts ramassait peu de champignons. La maigre quantité augmenterait au fur et à mesure que le jeune apprenti mycologue se perfectionnait dans cet art. «Les champignons que je ramassais pouvaient à peine représenter une demi-douzaine de variétés, car devant toujours respecter le produit en lui-même, en cas de doute, il est préférable de cueillir ceux que vous êtes sûr d'avoir mangés toute votre vie. Mais il y avait beaucoup de variétés de champignons et je voulais savoir. Alors j'ai acheté un manuel de champignons, car à Bidania la coutume, comme je vous l'ai dit était d'aller les montrer à Joshe, le forgeron, qui était celui qui connaissait très bien tous les champignons qui étaient ramassés dans les bois autour du village».

«J'ai aussi acheté des livres sur les champignons, comme les classiques Lotina et Busca Isusi, et ainsi j'ai découvert de nouvelles espèces. Dans mes collectes, j'utilisais le système suivant: je partais à la recherche des champignons avec un panier dans lequel je plaçais toutes les espèces connues, et dans une poche, à part, celles que je ne connaissais pas de façon à ce que les spores de celles-ci ne se mélangent pas avec celles du panier. Une fois de retour chez moi, j'essayais patiemment d'identifier chacune des variétés inconnues en les comparant aux images contenues dans les manuels de champignons, pour voir s'ils étaient comestibles ou non. Cela ne voulait pas dire que je les mangeais ensuite sans réserve, même si le manuel précisait que cela était possible. J'ai toujours essayé d'échanger avec d'autres connaisseurs.

Je me souviens avoir dessiné moi-même les champignons, car j'avais suffisamment d'habileté avec le crayon lorsque j'étudais l'architecture. Avec cette méthode et de nombreuses années d'expérience, j'ai finalement réussi à acquérir des connaissances sur les champignons comestibles qui m'ont permis d'écrire deux livres sur le sujet. Aujourd'hui, malheureusement je ne peux plus aller à la montagne, mais je connais au moins une cinquantaine de champignons comestibles au Pays Basque».

Nous écoutons l'histoire de Lapitz sans pouvoir éviter à cet instant que ne vienne nous perturber une pensée tragique de Borges. Le poète qui affirmait que tous les hommes sont le même homme, qui regrettait la terrible ironie de Dieu de l'avoir laissé aveugle maintenant alors même qu'il avait enfin appris à écrire. Juanjo donne un coup de volant qui ramène la conversation au maître et à l'ami Busca Isusi; toujours aussi présent à tout moment de sa vie gastronomique.

«Essayer de connaître les champignons m'a amené à rencontrer Busca Isusi, pas en personne, mais par téléphone. Un jour, j'ai trouvé à Bidania un champignon que je ne connaissais pas, un ganoderma, qui est un champignon ligneux qui pousse presque comme un cèpe atomique. L'ayant particulièrement remarqué, je l'ai ramassé. Ce champignon, je ne lui voyait aucune ressemblance avec ceux qui figuraient dans les manuels... et comme j'avais beaucoup entendu parler de Busca Isusi, grand connaisseur de champignons, je lui ai téléphoné.

Sa femme me répondit et me demanda de quoi il s'agissait. Après lui avoir expliqué, elle me salua en disant: "ne t'inquiète pas, il t'appellera". En effet, une demi-heure plus tard, Busca m'appela à Bidania, de façon très amicale. Il m'expliqua tout et c'est ainsi que se déroula notre première relation, qui se poursuivrait plus tard avec la mission dont je le chargeais de nous écrire le livre *Étirez vos billets dans la cuisine*, dont je vous ai raconté l'histoire auparavant». Revenons maintenant à la question culinaire des champignons pour savoir quelles sont les façons préférées du sukaldari Juan José Lapitz de les cuisiner. Explications qui nous permettent d'anticiper sur le contenu de la section suivante, où nous découvrirons les recettes saisonnières de 'cuisine *cum laudē*', telles que définies dans son témoignage d'hommage par le fondateur du journalisme gastronomique en Espagne: Francisco López Canís.

«Le fruit de mes collectes je l'ai mangé cru en salade (dans le cas du champignon des prés), dans les soupes, que je prépare très bien avec des coriolettes aromatiques, à la plaque, grillé ou cuit lorsqu'il

s'est agit des tendres têtes des russules, des amanites ou des pleorotus; en ragoûts de rovellones, délicieux avec des pommes de terre, et par dessus tout avec des œufs brouillés pour plusieurs variétés.

Les chapeaux de cèpes en filets et sautés avec un peu d'ail et de persil, c'est l'un de mes plats préférés. Mais le plat avec lequel j'ai surpris mes amis, c'est la lepiota procera, que nous appelons galanperna ici. Une fois dépourvu de son pied fibreux, je l'immerge complètement dans le lait et quand le champignon l'a absorbé, je l'essorre et le passe à la chapelure avec ail et persil.

Enfin, je le fait frire comme s'il s'agissait d'une escalope de veau. Tous les convives que j'ai invités à goûter ce plat et qui ne connaissaient pas la matière première pensaient qu'ils mangeaient de la viande. Les champignons peuvent donner lieu à beaucoup d'équivoques.

Équivoque avec les cèpes. À une occasion, lorsqu'un groupe d'amis est venu à Bidania avec la certitude qu'ils allaient manger des cèpes, une sécheresse persistante avait empêché leur éclosion et je n'ai pu utiliser que des champignons jaunes (*cantarellus cibarius*) qui ont beaucoup de saveur bien qu'ils soient un peu coriaces. Je les ai mélangés avec des aubergines tendres hachées et avec leur peau. La peau de l'aubergine donne la même sensation visuelle que la cuticule du chapeau du cèpe noir.

Je leur ai préparé des oeufs brouillés et ils ont tous loué l'excellence de ces cèpes, qui étaient en fait des aubergines. C'est pourquoi en France l'aubergine est surnommée trompe-couillons, car sa texture et sa peau foncée vous font croire que vous mangez des cèpes noirs».

Les truffes. «Un monde distinct et non moins passionnant est celui des truffes. Comme il n'y en a pratiquement pas au Pays Basque, ma connaissance de ce produit est beaucoup plus limitée. J'ai été invité par Micovaldorba à visiter des truffes en terrain mycorhizé, dans la vallée navarraise de La Valdorba. C'était un spectacle que de regarder

la chienne, dont le nom était Laxy, renifler et fouiller dans le sol jusqu'à ce qu'elle trouve le précieux trésor.

Mais ce fut encore plus exceptionnel lorsque son propriétaire m'invita à me promener dans la forêt voisine et voir le chien dressé travailler, lequel trouva deux de ces trophées sauvages qui me servirent à aromatiser quelques litres d'huile d'olive vierge extra.

En tant que chevalier de l'Ordre de la Truffe du Périgord, j'ai eu l'occasion de manger la truffe préparée de diverses manières, mais pour moi aucune n'est aussi exquise qu'accompagnée d'un œuf poché et d'une purée de pommes de terre».

2.2. Comme mon jardin est vert!

Comme l'explique Juan José Lapitz lui-même dans son blog, *Apprendre à connaître et manger* avec Lapitz, «Les vergers d'Euskalherria ne seraient pas si verts en hiver si diverses plantes de la famille des crucifères ou des brassicacées n'y étaient pas cultivées, comme le chou, le chou-fleur, brocoli, romanescos ou choux de Bruxelles, entre autres.

«Ce qui pousse le mieux dans mon jardin, c'est l'échalote, qui donne de très bon résultats ici. Je ne plante pas de pommes de terre, car cela prend beaucoup d'espace et n'en vaut pas la peine. Il en est ainsi avec toutes les choses qui sont bon marché et qui prennent beaucoup de place. Je suis parvenu à avoir des cacahuètes, mais seulement par curiosité. Quand je les ai cultivées, je ne l'ai pas regretté car c'est ainsi que j'ai découvert qu'elles fleurissent de manière très similaire à celle de la pomme de terre, car la gousse, lorsqu'elle vacille du fait du poids, s'enfonce dans le sol. Pour les récolter, il faut les retirer du sol et c'est comme si on récoltait des pommes de terre».

2.3. Les recettes de Lapitz

Dans sa maison de Fontarrabie, Juan José Lapitz s'occupe d'un potager et d'un 'restaurant', tous deux au numéro 3 de la rue Uria Harresia. Le maître cuisine quotidiennement pour sa famille et ses amis. Le fait de cuisiner est une autre des facettes agréables avec lesquelles se présente le grand essayiste gastronomique, puisqu'il cuisine entre chapitre et article, comme Pepe Carvalho, entre crime et crime.

«J'ai commencé à cuisiner sporadiquement il y a près d'un demi-siècle. Au début, je ne le faisais que le week-end et je le fais tous les jours depuis une trentaine d'années. Mes débuts dans la cuisine, ce fut comme un moyen de faire une pause par rapport à l'écriture sur l'ordinateur. Je mettais mon tablier et j'allais à la cuisine pour faire des perles».

Tous les légumes qu'il sert dans son restaurant composé d'une seule table proviennent de son jardin potager, situé à l'arrière de sa maison, et qu'il cultive lui-même. Un verger dans lequel, entre été et hiver, une cinquantaine de variétés poussent.

«J'aime avoir de tout parce que j'aime mettre un peu de tout et comme nous ne sommes pas nombreux à la maison, je peux faire des plats très variés sans avoir à recourir à de grandes quantités... Romanesco, choux de Bruxelles, chou rouge... Tomates de deux ou trois types... Egalement, les poivrons, dont je dispose, qu'ils soient verts ou rouges, piments, et de Gernika...».

Après nous avoir indiqué tous les plats qu'il nous cuisine habituellement, nous avons de quoi faire un menu complet de cuisine de saison. Cuisine savoureuse, simple et traditionnelle. Lapitz fait de grands plats avec des légumes fraîchement cueillis, une cuisine de fruits de mer avec du poisson fraîchement pêché; il récupère des recettes historiques de Hondarribia et d'autres latitudes, nous fait découvrir des plats qui ont retenu son attention.

Il s'aventure également avec ses propres versions particulières des célèbres plats de la cuisine régionale espagnole, tels que les pochas, l'omelette de pommes de terre ou la paella. Une cuisine qui, lorsqu'elle est ingénieuse, nous apprend à tirer le meilleur parti des coupes de viande et de poisson les moins nobles. La fête s'élève aussi laminaire et aussi gastronomique qu'il commence, avec des desserts modernes à faible teneur en sucre et un merveilleux plateau de fromages, que le maître nous apprend à assembler.

À la demande expresse du chef cuisinier-jardinier Lapitz, nous donnerons ci-dessous toutes ses recettes et astuces de sa cuisine de saison aimante; contées par lui-même pour tous les amis qui lisent ce livre.

«Menu-livre de cuisine du restaurant de la rue Uria Harresia»

Pour une mise en bouche

Amandes frites

J'aime proposer en apéritif des amandes de la variété iargueta, que je fais frire avec de l'huile d'olive vierge extra et, avant de servir, j'assaisonne avec une bonne poignée de sel marin. J'achète ces amandes, car je n'ai pas d'amandes dans mon jardin.

Aubergines frites

Les aubergines coupées en morceaux, simplement passées dans la farine et frites dans de l'huile d'olive vierge extra sont également une entrée très agréable. L'astuce consiste à les couper et à les saler quelques heures avant, afin qu'elles libèrent une eau brunâtre et amère; bien les égoutter, mieux les sécher avec un chiffon, les envelopper de farine et les faire frire à feu vif.

Brochette de rognons

J'aime la préparer avec des rognons de veau, mais on peut aussi la préparer avec des rognons de porc. Vous devez bien ôter la graisse et le suif, puis les couper en blocs de la taille de votre pouce. Il faut les faire sauter un peu dans la poêle pour que les reins libèrent leur jus sanguinolant et restent propres. Je fais également sauter des lardons et quelques têtes de champignons qui peuvent être coupées en quartiers.

Sur une brochette, j'enfile des morceaux alternés de rognons, du lardon et de champignons. Je les passe à l'oeuf battu et à la chapelure; puis je les fais frire et voilà mes brochettes de rognons.

Betteraves cuites ou frites

J'ai l'habitude de préparer les betteraves de deux façons, cuites ou frites. En fait, je fais les deux. Si je les fais cuire, je les laisse entières, en laissant la racine, c'est-à-dire que je ne coupe pas le panache de la betterave, pour que son jus ne coule pas. Ensuite je les pèle à la main, pas besoin de couteau. Je les coupe en lamelles et les arrose d'huile et de vinaigre. Une autre façon de les cuisiner que j'aime beaucoup aussi, c'est avec la pomme de terre cuite, qui peut ensuite être mélangée avec de la mayonnaise. Il en résulte, un mélange qui m'enchant. La betterave peut aussi être frite. Pour cela elle est coupée, crue, en très fines rondelles, on la passe à peine par la poêle et on dirait des chips.

Pruneaux farcis à la saucisse

Pour faire ce plat, nous avons besoin de gros pruneaux dénoyautés. Je les ouvre en deux et y introduit une saucisse de porc. Vous pouvez utiliser des saucisses de Francfort ou des mini bouchées et aussi des saucisses du charcutier. Dans ce deuxième cas, vous devez les passer par la poêle avant de les mettre dans le pruneau. Je les pique avec un cure-dent, je les passe dans la poêle avec de l'huile d'olive vierge extra et c'est prêt.

Piments frits

Avec les piments, également appelés crevettes de Ibarra ou piperrak, vous devez faire très attention à ce qu'ils ne piquent pas, ce qui se produit dès qu'ils recoivent trop de soleil et que vous les laissez deux ou trois jours sans les cueillir. Alors, ils piquent énormément. L'idéal pour les piments c'est de les cueillir tous les deux jours. Je les prépare simplement frits dans une bonne huile d'olive vierge extra et ils sont délicieux.

Échalotes caramélisées

Le morceau près de la racine ne doit jamais être coupé pour que les échalotes ne se désagrègent pas. Je les passe d'abord dans la poêle puis, à ce moment là, je les fais bouillir dans la bière et le sucre, pour qu'elles caramélisent. Je laisse réduire jusqu'à ce que se forme une couche obscure autour de l'échalote et c'est très agréable.

Entrées froides et chaudes

Salade de mes tomates

Ma salade n'a rien à voir avec celles que l'on trouve ailleurs. Je ne fais ma salade qu'avec mes tomates, car je n'aime pas acheter de tomates. J'attends donc le mois de juillet pour en disposer dans mon jardin. Le seul secret pour que la tomate soit bonne et agréable en salade est de la laisser mûrir sur pied. Comme je ne suis pas pressé de la manger, et que je ne vais pas non plus l'exporter, alors je n'ai pas à la ramasser verte pour qu'elle supporte le temps du voyage. Je la ramasse rouge. Complètement rouge, mais ferme.

Je la pèle et la coupe de façon transversale. Pas sous forme de segments, mais en tranches. Ensuite je la sale et j'ajoute une bonne huile d'olive vierge extra. Jamais de vinaigre. Le vinaigre tue la douceur naturelle de la tomate. Sauf si vous utilisez du vinaigre balsamique, ce qui pourrait encore se faire; mais je ne pense pas qu'il soit nécessaire de mettre du vinaigre sur une salade de tomates.

Salade Landaise

Se fait avec de la laitue et des pignons grillés, un peu de lardon toasté qui est le mot français pour désigner le bacon tranché. Quelque chose qui plaît vraiment et donne à cette salade son caractère unique, ce sont les gésiers de canard confits. Au moment de les utiliser, ils sont passés à la poêle juste assez pour tiédir. Vous pouvez garnir la salade de quelques croûtons qui nous donneront une agréable saveur croustillante.

Salade russe

C'est une salade russe que je prépare avec des produits de mon jardin. Je fais cuire des carottes, des petits pois, des haricots verts, des pommes de terre en dés et je combine le tout avec de la mayonnaise. J'ajoute également des betteraves, mais sans les hacher car cela teint l'assiette entière. Coupées en tranches et disposées ainsi autour du plat, c'est très joli. J'ajoute également du thon.

Soupe de poisson

Je prépare la soupe de poisson avec une dizaine de petits crabes, une tête de merlu ou de lotte et des moules. Cette soupe doit contenir des légumes, comme le poireau, l'oignon et la carotte, qui sont trois légumes fondamentaux pour cette soupe. Mais le secret, c'est le petit crabe cuit et trituré, qui lui donne beaucoup de saveur. Une fois la soupe cuite, je hache la chair de merlu ou de lotte et les moules sans la coquille. Je finis par aromatiser avec un peu de persil de mon jardin.

Soupe aux onze légumes

Dans cette recette, les légumes peuvent varier légèrement selon la saison. Par exemple quand il y a du chou-fleur, j'aime ajouter ce légume. La base de cette soupe c'est l'oignon, la carotte et le poireau, le tout haché. J'en ajoute d'autres jusqu'à arriver aux onze légumes, et je termine en aromatisant avec le persil et le céleri ou, si quelqu'un n'aime pas le céleri, comme ce fut le cas avec mes enfants, avec du thym.

J'ajoute également de la pomme de terre, la bette à carde suisse, qui constitue le septième légume; les épinards, huit; laitue d'hiver, neuf. Enfin, selon la saison, j'utilise une chose ou une autre. Maintenant, en avril, j'ajouterais des petits pois et des asperges. En hiver, avec la citrouille qui est indispensable, j'atteindrais onze légumes en ajoutant un peu de chou et de chou-fleur, et si je n'ai pas de chou vert, j'ajouterais du chou rouge. Si je n'ai pas de chou rouge, j'ajouterais du brocoli, et ainsi je compléterais avec ce que j'ai dans le jardin à ce moment-là.

Pour cuisiner cette soupe, je verse dans une casserole, dans laquelle j'ai déjà fait frire un oignon, le reste des légumes dans le même ordre que celui que j'ai énuméré, qui est l'ordre de leur dureté, et ainsi ils vont se pocher. Ensuite, je les recouvre d'eau et fais cuire pour que l'ensemble se mélange.

Garbure

La *garbure* est un plat de la cuisine béarnaise. Il est consommé de manière indifférente en été et en hiver, même si je dirais que c'est plutôt un plat consommé en hiver. Sa recette comprend du chou, des haricots blancs, des pommes de terre, des navets, des petits pois... c'est un plat éminemment végétal, mais il doit cependant inclure du confit de canard ou du confit d'oie. J'ai obtenu cette recette d'un livre de Curnonsky, un grand connaisseur en gastronomie.

Le soi-disant prince des cuisiniers a déclaré que pour faire une bonne *garbure*, vous n'aviez pas besoin d'utiliser une cuillère en bois, mais plutôt de remuer avec une grande cuisse d'oie, remuer si fort jusqu'à éclabousser vos mains, et que la cuisse tombe dans la *garbure* lors de la cuisson.

Pois chiches de carême

C'est un ragoût de pois chiches que je prépare avec des épinards et quelques morceaux de morue. Je n'ajoute pas de sel au ragoût parce

que j'aime utiliser de la morue dessalée. Les pois chiches sont mis à tremper la veille et le lendemain ils sont cuits avec un filet d'huile d'olive vierge extra, dans l'eau.

Les épinards que j'utilise sont de la variété tetragonia, (qui a quatre angles). Je nettoie bien les feuilles et ne les coupe pas, car cette feuille d'épinard est petite, pas comme les épinards du type blettes. Lorsque le pois chiche est en ébullition depuis un bon moment, j'ajoute la morue puis les feuilles d'épinards bien lavées. Je termine avec du persil, ce qui ne fait pas de mal.

Je ne mets pas d'épices, car dans ma famille on ne les aime pas beaucoup. Nous appelons ce plat 'de carême' car il n'y a ni viande, ni saucisse, ni bacon, ni rien; pour autant il est très nutritif, et si vous mettez suffisamment de morue, il peut constituer un plat unique.

Pochas (haricot blanc) à ma façon

Mes haricots blancs... si un Navarrais me voyait les préparer, il me crucifierait... parce que je les fais à ma façon et non comme il est coutûme de les préparer en Navarre. Dans ma recette personnelle, j'ajoute une préparation à l'oignon, au poivre et à la tomate. Puis je rassemble le tout comme s'il s'agissait d'un ragoût. Il ne ressemble en rien à ce qui se prépare à Sangüesa ou dans les sites navarrais les plus prestigieux. La variété de haricots que je cultive peut être consommée de trois manières différentes: sous forme de haricots verts avec leurs gousses; une autre possibilité consiste à pocher la gousse et la jaunir, et je mets le tout en pochettes avec ma propre recette que je viens de vous donner; Et si je n'ai pas mangé tous les pochass, il me reste des haricots qui continuent de sécher. A partir de la même plante, comme vous le voyez, j'obtiens trois variantes du même féculent.

Paella aux légumes

Je fais une paella exclusivement avec huit ou dix variétés différentes de légumes. Si j'en dispose, selon la saison, j'utilise des artichauts de Tudela qui donnent un goût très spécial à la paella, puis les haricots et

les différents types de poivrons, des piments (guindillas) aux poivrons; sans oublier courgettes ou aubergines qui leur donnent beaucoup de saveur. Si c'est l'hiver, qui offre moins de légumes, je les remplace par des champignons que je dois acheter, car je n'en ai pas dans le jardin.

J'ajoute également des échalotes, qui doivent être très bien cuites et sautées pour qu'elles aient un meilleur goût. Contrairement aux propos généraux qui affirment que le riz bomba est le meilleur pour la paella, je vous dirai que j'utilise beaucoup le basmati hindou, je le gère très bien. D'abord, je hache les légumes. Je les fais frire et j'y ajoute le riz, pour qu'il prenne la saveur des légumes.

Ensuite, je réalise un bouillon que je cuisine avec le vert du poireau ou avec des gousses. Je rajoute à la préparation deux cuillères à soupe de riz et cinq de ce bouillon de légumes. Dès que l'ensemble commence à bouillir sur la cuisinière, je le place dans le four préchauffé pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit sec, mais juteux et coloré.

Comme mon jardin est vert!

Blettes avec du riz

Le plat, ce sont des blettes avec du riz et non l'inverse, c'est à dire du riz avec blettes. C'est juste un peu de riz blanc cuit et de la blette braisée. Je termine la préparation en versant dessus de l'ail frit dans la bonne huile d'olive.

Ragoût de printemps et Ragoût d'hiver

Je distingue deux ragoûts: celui de printemps et celui d'hiver. Je mentionne ici mes chers amis navarraï, qui soutiennent que le ragoût de Tudela ne devrait avoir que quatre produits: les haricots, les pois chiches, les artichauts et les asperges; bien que, pour ma part, j'en ajoute deux de plus, un peu de pomme de terre, pour épaissir le bouillon, et la carotte, car j'aime bien que les plats aient de la couleur. Les gens pensent que les ragoûts ne peuvent se préparer qu'au printemps; mais vous pouvez ajouter du poireau, du chou-fleur, du brocoli... qui lui

donnent un bon goût. Sur ce, je vous dis que je n'arrête pas de cuisiner car nous sommes en hiver.

Gratin de chou-fleur

Le gratin de chou-fleur n'a pas de mystère. Il faut faire cuire le chou-fleur, le mettre dans un plat allant au four, recouvrir de béchamel, saupoudrer de fromage râpé et gratiner. Ce sont des choux-fleurs que je plante dans mon jardin, avec des graines programmées pour fleurir au bout de 180 jours, 120 jours, etc.

Épinards à la crème

Les épinards que j'utilise sont de la variété tetragonia, (dont les feuilles ont quatre angles). Comme je vous l'ai déjà dit, celui-ci ne se trouve pas habituellement sur le marché car il est plus difficile à cueillir et dans certains endroits il est considéré comme une mauvaise herbe, car il pousse partout. C'est une plante rampante qui est utilisée pour couvrir les murs et les sites arides. Ces épinards ont beaucoup de saveur et beaucoup de consistance, ce qui les rend délicieux. Vous les faites cuire, les égouttez et avec un peu de lait et de farine vous faites une crème pour recouvrir les épinards.

Asperges sauvages frites

Je les appelle "sauvages" bien que je les cultive dans le jardin et ce ne sont pas celles que l'on trouve à l'état sauvage. Je ramasse mes asperges tous les deux ou trois jours. Les asperges qui donnent à la lune gardent la pointe violette le lendemain et lorsqu'elles commencent à faire de la photosynthèse, elles deviennent vertes grâce à la chlorophylle. "Va faire frire les asperges et ensuite fais-toi plaisir", dit le dicton populaire. Pour les cuisiner, elles doivent être suffisamment pelées, puis je les coupe en morceaux, je les passe dans la poêle avec un peu d'huile d'olive vierge extra et je les assaisonne.

Je prépare les asperges blanches avec un oeuf poché. Pour les cueillir blanches, la tête ne doit pas sortir du sol. Je les cultive par monticules,

c'est-à-dire en remontant la terre avec le dos de la pioche. On se rend compte qu'il y a une asperge quand elle fend la terre. Alors vous creusez avec le couteau et la retirez complètement blanche.

Certaines personnes pensent que c'est un cèpe, car lorsque les pieds commencent à donner des asperges très dures, il faut laisser tel quel de façon à permettre aux petites boules rouges de tomber et, de là, de nouvelles plantes d'asperges émergent. C'est ce qu'un agriculteur navarrais a voulu me faire croire lors d'un discours que j'ai fait devant les membres d'une coopérative.

Chardon aux artichauts

C'est mon plat typique de Noël. Par le passé, au Pays Basque, les choux verts cuits étaient consommés avec de l'huile, car le chou est le légume de la saison hivernale et il était sublimé par cette préparation. Faites-le cuire et mettez l'huile, "aza olio" en basque. Maintenant, je remplace les choux par des artichauts de Tudela et du chardon, que je fais cuire séparément. Lorsque vous achetez des artichauts, ce qui n'est pas mon cas, car j'utilise mes propres artichauts, mon professeur Busca Isusi me conseillait de les éplucher en oubliant le prix auquel vous les aviez payé. Il disait cela parce qu'il était très désagréable de retrouver une feuille dans la bouche. Une fois bien cuits, je les mets dans une casserole avec des amandes moulues et de l'huile d'olive vierge extra. Avec l'eau de cuisson, j'en fais un doux velouté. Puis je lie cette sauce avec le chardon et les artichauts. C'est franchement bon.

Artichauts frits au jambon

L'artichaut de Tudela frit suit le même procédé de nettoyage que n'importe quelle autre recette avec des artichauts. Ils doivent être parfaitement nettoyés, afin que le cœur blanc soit visible. Couper en quatre et faire sauter directement dans la poêle avec quelques tranches de jambon Serrano.

Courgettes panées

Un autre plat d'été très simple à réaliser. Nous nettoyons très bien les courgettes et les coupons en rondelles d'un doigt de longueur. Je les sale pour qu'elles libèrent l'eau et restent humides. Puis je les farine et je les fais frire dans beaucoup d'huile d'olive vierge extra.

Tumbet

Le tumbet est un plat que j'ai importé des îles Baléares, où j'ai une propriété et dans laquelle j'ai l'habitude de me rendre chaque année. Je l'ai essayé pour la première fois à Ciudadela, à Minorque, et cela m'est apparu comme une bonne recette de légumes. Ce plat se prépare avec de l'oignon, des poivrons verts et rouges, des aubergines, des pommes de terre et des tomates. Ils vont dans cet ordre dans la casserole. Sans une goutte d'eau. Couper en tranches, assaisonner et faire frire. Vous devez remuer pour que la tomate ne colle pas et que les légumes libèrent leur eau. C'est un plat très agréable.

Ratatouille et Pistou

La ratatouille est un pistou pour lequel je remplace les courgettes par des aubergines. Je fais le pistou avec de l'oignon, des courgettes, du poivron et de la tomate. C'est pareil pour la ratatouille, mais avec le changement de légumes que je vous ai indiqué avant.

Gibelurdiñas à la plancha ou au four

La gibelurdiña est un champignon lamellaire qui appartient à la famille des russules. En Guipúzcoa, il est très apprécié, encore plus que les cèpes et les bolets. Pour les cuisiner, le pied est coupé et seules les têtes sont utilisées. Celles-ci sont mises sur une plaque chauffante ou dans un four avec un peu d'eau, saupoudrées de sel, elles sont arrosées d'huile d'olive vierge extra et, en plus, d'ail émincé et de persil.

Elles peuvent être cuites au four ou grillées jusqu'à devenir tendre. Je ne les lave jamais. Il y a des champignons qui ne peuvent pratiquement pas être lavés. Dans tous les cas, ils peuvent être pelés. Je fais

référence à ce genre de champignons avec une cuticule sur le chapeau qui est collante ou gélatineuse. Dans la mesure du possible, il faut la retirer avec un chiffon ou la pointe d'un couteau.

Champignons sautés

J'utilise les têtes et les pieds coupés en deux. Si les champignons sont petits, je coupe leurs chapeaux en quarts. Je les assaisonne et les mets dans une poêle avec un peu d'huile d'olive vierge extra pour qu'ils libèrent leur jus. Je les couvre pendant qu'ils libèrent le jus. Puis je les découvre pour que ce jus soit réabsorbé et partiellement évaporé. Voilà comment ils demeurent juteux mais pas dans une soupe. À moitié cuisson, j'ajoute de l'ail et du persil hâché, de mon jardin, bien sûr.

Champignons sautés.

Je fais la même chose que dans l'autre recette de gibelurdiñas. La différence, c'est que les champignons, sous le chapeau, n'ont pas de lamelles comme des russules, mais des tubes. Si les champignons sont vieux, ces tubes doivent être retirés car ils donnent un goût amer. J'enlève également la cuticule comme je l'ai expliqué précédemment dans la recette des Gibelurdiñas. Ensuite je les coupe, tant les pieds que les chapeaux, et les fait frire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et juteux.

Chou cuit

Pas de secret. Simplement que le chou j'en fait beaucoup parce qu'il fond. Je le coupe en deux puis je découpe les moitiés en filets. Je plonge les feuilles de chou vert dans une casserole d'eau bouillante et je les remue très souvent. Comme dit le proverbe, lorsque le cuisinier a demandé au chou, "chou, pourquoi tu ne cuis pas?" Il a répondu: "parce que tu ne m'as pas remué". Lorsque les feuilles de chou vert ont cuit pendant une heure, même si cela ne me dérange pas de les faire cuire pendant deux heures, afin que ça reste plus crémeux, à la dernière minute, j'ajoute une pomme de terre que je fais bouillir

jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Bien égoutter et servir le tout avec de l'ail poêlé par-dessus.

Laitue à cuire

La laitue à cuire est, ce que nous appelons, la laitue d'hiver au Pays Basque. Ce sont des pièces énormes qui peuvent peser un kilo ou plus. Avant la cuisson, vous devez très bien les laver et vous vous rendrez compte qu'elles sont remplies de terre. En hiver, de petits vers s'y réfugient, c'est pourquoi un lavage très minutieux est d'autant plus nécessaire. Je la coupe, en filets, de la même manière que le chou, mais je ne la fais cuire qu'une heure. On peut également faire cuire une pomme de terre pelée, que nous retirons lorsqu'elle est tendre. Égoutter et servir avec de l'ail frit, jamais de piment, car dans ma famille nous ne sommes pas amateurs de piquant.

Porrusalda

Porrusalda signifie, en basque, bouillon de poireaux et c'est ce que les gens boivent habituellement ici le lendemain matin après une nuit quelque peu vineuse, pour clarifier leurs pensées. Mon porrusalda n'est pas le bouillon de poireau, mais de poireau et de pomme de terre. Je prends le poireau, de mon jardin, naturellement, je le nettoie, je hache la partie blanche et la fait sauter dans une bonne huile d'olive vierge extra. Pendant ce temps, j'épluche les pommes de terre avec le couteau. Lorsque les poireaux commencent à dorer, j'ajoute la pomme de terre. Par ailleurs, je nettoie très bien la partie verte du poireau et je la fais cuire. Lorsque le poireau et la pomme de terre ont été suffisamment cuits à la vapeur, j'ajoute le bouillon issu du vert des poireaux. Je laisse bouillir jusqu'à ce que les poireaux soient très tendres et, au moment de servir, je mets un peu de crème de lait ou de crème fraîche de cuisine.

Haricots verts et petits pois cuits à la vapeur

C'est peut-être le plat-étoile du printemps. Ce qu'il faut, c'est une cuisson immédiate, des légumes fraîchement cueillis dans le jardin. J'égrène les petits pois et j'équeute les haricots verts. J'ajoute un peu d'oignon, les petits pois et les haricots verts. Je remue bien, j'ajoute un peu de sucre et de sel, et recouvre la casserole de quelques feuilles de laitue que j'ai nettoyées et passées au robinet pour qu'elles soient bien imbibées d'eau.

Je ferme la casserole avec son couvercle et laisse cuire à feu doux et sans une goutte d'eau. C'est vraiment délicieux car cuit dans son propre jus. Je ne jette pas la laitue, mais la sers séparément avec un filet d'huile d'olive vierge extra.

*Oeufs (ceux de mes poules)**Oeufs mimosa*

Cette recette est élaborée en faisant cuire des œufs que, une fois cuits, j'écame et coupe en deux. Nous retirons les jaunes et les écrasons avec de la mayonnaise et de la bonite en conserve. Je fais une sorte de purée dont je remplis les demi-œufs. Je décore chacun avec une olive sur le dessus. C'est un très bon plat. En été, je mets une laitue hachée autour de l'assiette et si c'est l'hiver, éventuellement une purée de pommes de terre.

Omelette de pomme de terre

Je fais différents types d'omelette. La plus courante et la plus moelleuse est l'omelette de pomme de terre que, selon ma famille, je fais le mieux. Ce que je fais différemment des autres, c'est que je coupe la pomme de terre en petits morceaux irréguliers. Autrement dit, je ne l'effile pas mais je la coupe en minuscules cubes. Je la laisse reposer dans de l'huile d'olive vierge extra et l'oignon, également haché, sera ajouté plus tard, une fois la pomme de terre un peu pochée.

De cette façon, la pomme de terre, déjà pochée, acquiert le goût de l'oignon à travers le jus qu'elle libère. Lorsque l'oignon et la pomme de terre sont mous, avant de les jeter dans le bol avec les œufs battus, j'écrase quelques pommes de terre, afin qu'une sorte de purée se mélange avec la pomme de terre entière. Je sale l'œuf, le mélange avec la pomme de terre et verse l'ensemble dans une poêle qui est sur le feu avec un peu d'huile, et je fais l'omelette.

Omelette espagnole à Torta del Casar

Je coupe la partie supérieure du fromage appelé "Torta del Casar" et le mets de côté; et je mange le fromage avec une petite cuillère. Une fois que je l'ai vidé, je fais frire des oignons hachés et des pommes de terre en morceaux irréguliers. Quand ils sont pochés je les mélange avec de l'œuf battu, comme si j'allais faire une omelette, je sale le tout et le verse dans la croûte du fromage casar. Je le recouvre avec son couvercle et le mets au four. Il est conseillé de ne pas trop le remplir pour qu'il n'explose pas lors de sa cuisson. Le mélange du fromage à moitié fondu avec la pomme de terre, l'oignon et l'œuf est un pur délice.

Omelette Piperade

C'est aussi une omelette très savoureuse. Pour la faire, je poche un oignon, puis j'ajoute des poivrons hachés et libérés des graines, il peut s'agir des poivrons verts ou rouges. Lorsque l'oignon et les poivrons sont très moelleux, je mets quelques tomates très mûres, pelées et hachées, de sorte qu'une forme de piperade se forme sans laquelle je réalise la tortilla.

Oeufs brouillés aux cèpes et champignons

Les oeufs brouillés sont préparés en versant les œufs sans les battre dans la poêle dans laquelle les cèpes ou champignons attendent. Ensuite, vous devez remuer doucement en tournant avec une cuillère en bois. Les oeufs brouillés ne doivent pas être solides et secs, mais plutôt crémeux et juteux.

Lorsque le champignon a absorbé tout le jus et qu'il est mou, je le mélange avec les œufs, mais pas battus comme dans l'omelette, plutôt brouillés. Je les place, sur le dessus et remue jusqu'à ce qu'ils adhèrent.

Omelette aux anchois

C'est une omelette que je fais fréquemment. Pour cette recette, je préfère utiliser un anchois de petite taille. Je fais frire les anchois salés dans de l'huile d'olivevierge extra, mais seulement un aller-retour, juste assez pour séparer les filets de l'épine dorsale. J'enlève les épines et mélange leur filet juteux à l'œuf battu. On les jette dans la poêle quand l'huile est chaude, et on roule l'omelette.

Gateau au poisson

Ce plat, que Juan Mari Arzak a préparé avec du krabarroka (crabe de roche), l'a appelé Gateau au Krabarroka et en a fait sa grande innovation, est en fait un plat très ancien. Quiconque a lu un peu se sera rendu compte que la comtesse de Pardo Bazán l'inclut déjà dans son livre de cuisine familial depuis le début du XXe siècle. L'une des merveilles de la Nouvelle Cuisine basque était non seulement d'innover, mais de mettre à jour de nombreuses vieilles recettes perdues, comme celle-ci; parce que, jusqu'à ce que Juan Mari ne le récupère, le gâteau de poisson avait disparu et n'apparaissait dans aucun livre de recettes depuis celui dont je vous ai parlé. La grande originalité d'Arzak était de le faire avec du krabarroka ou du poisson-scorpion, qui est un poisson très savoureux avec une chair très ferme et ce qui pour ce type de préparation est fortement conseillé et bon.

Le Gateau au poisson est un plat que je fais pour utiliser les têtes de merlu, même si, comme on dit, il peut aussi être fait avec n'importe quel autre poisson. Au titre de la préparation préalable il faut pocher le poisson, le nettoyer puis le mélanger avec l'œuf battu et la tomate de mon jardin, naturelle ou celles que j'ai fait en conserve. Ensuite, je mets un peu de crème et je mets l'ensemble au four au bain-marie. J'utilise en général un moule circulaire pour obtenir un beignet de

gâteau de poisson. Le temps de cuisson, je le calcule avec le cure-dent, je l'introduis et s'il sort sec c'est prêt.

Le poisson vivant veut de l'eau, le mort du vin!

Anchois frits

L'important à propos de l'anchois est de l'acheter bien frais. Moi qui ai la chance de vivre en bord de mer, je peux me les procurer comme ça, fraîchement pêché. Il suffit de vider ces anchois, de les étêter et de les verser propres et assaisonnés dans la poêle où de l'ail brunit dans l'huile extra vierge brulante jusqu'à ce que l'anchois saute, c'est-à-dire que la chair soit séparée de l'épine.

Je prépare habituellement ce plat pour les gens de l'intérieur du pays pour voir si ces poissons comme les anchois, les sardines, la sole... sont frais. S'ils le sont, dès qu'ils sont un peu frits, la chair se sépare de l'épine et donc, en pliant l'arête de la queue vers la tête, celle-ci doit former un cercle, pas seulement un arc. Il ne doit pas rompre. Dans le cas contraire, cela signifie qu'il n'y a pas de cohésion entre chaque os de la colonne vertébrale, je veux dire par là qu'il n'y a pas de fraîcheur.

La vérité est que je cuisine les anchois de toutes les manières. Si la réincarnation existe vraiment, peut-être suis-je la réincarnation d'un chat, car je mangerais des anchois tous les jours de l'année et certains jours même pour le déjeuner et le dîner.

Antxoas cuit avec de l'huile d'olive vierge extra et du paprika

L'anchois cuit avec du paprika sur le dessus, c'est une forme de préparation populaire ici à Hondarribia. Quand ils sont au travail, les pêcheurs ont peu de temps pour manger, mais ils ont faim. Ainsi le txo du navire, le plus jeune membre d'équipage, celui qui est en charge de préparer quelque chose à manger, les jette tels quels dans l'eau de mer et les fait cuire. Une fois cuit, comme je l'ai dit, l'anchois s'ouvre immédiatement et ces filets, séparés de la tête et les tripes sont arrosés

d'une bonne huile d'olive vierge extra et de paprika. Et ces anchois très frais sont dès lors délicieux.

Anchois au vinaigre de vin

Quand je fais des anchois, je fais généralement frire plus que ce que nous avons besoin le jour même, car ensuite, une fois frits, j'enlève l'épine, les mets dans une assiette, les arrose avec du vinaigre et j'ai donc de délicieux anchois au vinaigre que je peux manger le lendemain ou les trois jours qui suivent s'ils sont au réfrigérateur.

Anchois à la marinière

Cette autre recette que je fais avec des anchois s'appelle à la marinière. En fait, elle est plus connue sous le terme anchois à la papillote, bien que le terme ne soit pas correct car ils ne sont pas emballés dans du papier. Ils sont cuits en faisant sauter à la poêle un petit oignon sur lequel les anchois préalablement nettoyés sont versés. Ils sont ensuite arrosés de chacolí et saupoudrés d'un peu de persil frais haché.

Anchois salés

Les anchois fraîchement pêchés salés sont éviscérés et nettoyés. Ensuite, je les aligne en couches. Une d'anchois et l'autre de sel, et ainsi de suite, jusqu'à remplir une boîte d'huile vide de cinq litres. Je place une pièce de bois bien ajustée au dessus de la boîte de même qu'une grosse pierre, pour qu'elle fasse pression. Je la laisse dans un endroit frais pendant quelques mois, en veillant à ce que la surface soit toujours recouverte de liquide et en ajoutant de l'eau si nécessaire.

Au terme de cette période, je prends les anchois dont j'ai besoin. Je les passe dans l'eau pour enlever le sel, puis je passe un chiffon pour enlever la peau des anchois. Enfin, je les ouvre en deux, enlève l'épine et place deux filets sur une assiette que j'arrose avec une bonne huile d'olive vierge extra.

Merlu 4 F

Nous disons que le merlu doit être mangé Frais, Frit et Froid, c'est ce que nos anciens recommandent. J'ajoute un quatrième F à la recommandation: que le merlu provienne de Fuenterrabía. Pour le faire, j'enlève la tête, que je garde pour préparer un gâteau de poisson ou toute autre recette qui me vient à l'esprit. J'enlève les deux joues que je divise en deux autres.

J'ai donc quatre lamelles de merlu que je coupe à nouveau en trois ou quatre morceaux. Je les sale, je passe la farine, l'oeuf et je les fais frire dans une poêle avec beaucoup d'huile d'olive vierge extra. Ce merlu frit est excellent, en particulier pour les jeunes et les enfants, qui sont si réticents au poisson parce qu'ils ont peur de rencontrer une épine, et mangent donc merveilleusement le merlu.

Bonite aux oignons.

Je découpe simplement la bonite en tranche ou bien je la fais découper par la poissonnerie. Je fais un poché d'oignon suffisant, que je laisse caraméliser petit à petit dans l'huile d'olive vierge extra. En saison, je mets des poivrons verts hachés. Ce thon je le cuisine peu. J'aime que la partie centrale demeure rosée. Je ne vais pas dire que c'est seulement une cuisson aller-retour un peu plus que cela sans que ce soit trop car la bonite sèche. Tout comme le thon rouge est plus juteux et peut cuire un peu plus, la bonite reste sèche si elle est un peu trop cuisée.

Morue Club Ranero

Morue Club Ranero est une recette d'un club de Bilbao Club Ranero, c'est-à-dire où l'on jouait au jeu de la grenouille. Comme beaucoup de gens s'y réunissaient pour jouer à ce jeu, des équipes s'y formaient et il y avait des gens qui, de temps en temps, restaient pour manger et commandaient de la nourriture à la société Bilbaína, où cuisinait à l'époque un italien nommé Cavallivieri.

Une dizaine d'amis lui demandèrent de préparer un repas. A la dernière minute, quand il l'avait préparé, ils lui dirent qu'au lieu de dix ils étaient douze, mais il avait compté une belle tranche de morue pilpil pour chacun. Ce qu'il fit alors, pour que personne ne se retrouve sans sa tranche, fut de les diviser pour que chacun en ait des plus petites, et il mélangea cette morue pilpil avec une ratatouille qu'il avait prévu en entrée.

Et c'est ainsi que naquit cette morue qui s'appelle le Club Ranero, et que je prépare de la même manière. Une ratatouille d'une part, avec la recette dont je vous ai déjà parlé, puis une morue pil pil de l'autre. Le pil pil classique. Autrement dit, une fois la morue trempée, je la mets dans une casserole avec de l'huile d'olive vierge extra et de l'ail. Je la remue peu à peu jusqu'à ce que l'eau du poisson et la graisse émulsifient, formant une sauce épaisse, qui lorsqu'elle bouillonne, produit le son pilpil, car pil pil est une onomatopée.

Morue aux pommes de terre

Ceci est une morue que je fais habituellement pour profiter de toutes les parties et extrémités de la morue. Quand j'ai une morue entière, j'enlève tout ce qui est la queue, les épines, la peau... avec ces découpes dessalées, je prépare la morue aux pommes de terre de la façon suivante: je mets ces morceaux dans l'huile avec un peu d'ail. Je les fais bien frire et les retire, pour que la chair laissée entre les épines soit libérée.

Ensuite, j'enlève toutes les épines, pour qu'il ne reste plus rien. Je laisse juste la peau et j'ajoute des pommes de terre pelées et tranchées. Je refroidis le tout et je recouvre d'eau. Je cuis feu doux pour que le liquide s'évapore. Il doit nous rester un ragoût qui est un peu épais et très gélatineux, car les épines et la peau vont libérer beaucoup de gélatine et il nous restera un plat délicieux.

Bacalao Al Ajoarriero

La morue Ajoarriero est une morue de l'intérieur des terres, de Navarre et d'Aragon, pas de la côte. Pourquoi l'ont-ils appelé à l'ajoarriero? Parce qu'il y avait de l'ail et parce que c'était la morue qui était servie au muletier, lequel se présentait au comptoir, à l'auberge ou partout ailleurs au moment où on y pensait le moins, c'est-à-dire quand il arrivait et quand il arrivait, il avait faim.

Il s'agit d'une manière rapide de préparer la morue. Je disais à Busca Isusi que la meilleure façon de dessaler la morue était de la mettre dans la rivière, s'il y en avait une à côté de l'auberge. Ce qui ressort dans cette recette, c'est la rapidité avec laquelle la préparation est effectuée. Le dessalement rapide, en la faisant préalablement passer par la plaque, car la chaleur fait sortir le sel. Ensuite, il s'agit de la passer à l'eau et ainsi elle est dessalée.

Je le trouve particulièrement adapté lorsque quelqu'un se présente soudainement et que vous n'avez rien d'autre à lui donner à manger. Comme la morue est complètement desséchée, vous la passez dans plusieurs eaux et enlevez suffisamment de sel pour la cuisiner. J'ai l'habitude de préparer une sorte de piperade avec de l'oignon, du poivre, de la tomate et de l'ail. Lorsque les légumes sont suffisamment cuits j'ajoute la morue émiettée et porte le tout à ébullition, pour qu'ils se lient, réussissant un ragoût épais avec une grande saveur de morue.

Moules au riz

Comme pour la bette à carde dont je vous ai parlé précédemment, je précise que je prépare des moules avec du riz et non du riz avec des moules. J'aime généralement qu'il y ait beaucoup de moules et un peu de riz, pour faire tremper le riz avec l'eau que les moules libèrent. C'est aussi un plat très simple. Il s'agit de faire revenir l'ail dans l'huile d'olive vierge extra, de passer les moules jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Il ne faut pas mettre de sel car l'eau des moules est déjà bien salée.

Séparément, je prépare le riz blanc classique que je fais frire un peu et humidifie avec de l'eau dans la proportion de deux fois et demie. Je le parfume avec une feuille de laurier. Une fois que c'est fait, je le verse entièrement sur les moules et je le fais cuire un petit moment, seulement pour que le riz et le mollusque forment un mélange homogène.

Palourdes en sauce verte

Je fais revenir l'ail dans de l'huile d'olive vierge extra et j'ajoute les palourdes. Je fais sauter jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent et à ce moment-là, je les saupoudre de persil frais fraîchement haché.

Crevettes frites

Les crevettes sont généralement consommées cuites ou grillées, mais je les fais frire. Je les sale simplement et les verse dans l'huile d'olive vierge extra avec un peu d'ail. Je les fais frire jusqu'à ce qu'elles jettent tout le contenu de leur tête. C'est un jus si agréable qu'il donne l'impression que les crevettes frites sont préparées dans une sauce rouge.

En général, je préfère préparer les fruits de mer frits plutôt que cuits. Je prépare les crevettes, les crevettes de Huelva, Palamós ou Minorque. Je les prépare généralement frites car, comme je l'ai dit, le jus qui est extrait de la tête produit dans la friture une sauce meilleure pour les crevettes.

De ce qui colle au rognon

Fritada

La fritada (type de Axoa) est un plat pour lequel j'ai beaucoup de tendresse, car c'était la préparation vedette de la cuisine de Hondarribia qui se préparait quand venait une personnalité invitée à manger. C'était toujours la fritada. Cette recette s'est progressivement perdue. J'aime la préparer en souvenir de ce que fut une autre époque. C'est un plat de viande.

Normalement, il est dit qu'il faut utiliser l'épaule de boeuf, même si cela peut également être parfaitement préparé avec la surlonge ou avec d'autres parties nobles. L'épaule n'est pas une viande de choix, mais elle reste très tendre dans cette préparation. Cette recette se prépare en utilisant une quantité de viande, et dans la même proportion, pour moitié de l'oignon et pour moitié du poivron rouge.

Je commence par pocher l'oignon, comme toujours, dans de l'huile d'olive vierge extra. Ensuite, je mets des poivrons frais de mon jardin, que je torréfie d'abord, pour enlever la peau. Dans une poêle ou une cocotte séparée, je fais dorer la viande coupée en dés. Nous pouvons faire sauter avec un peu de sel et de cognac, pour donner un peu plus de goût. Une fois la viande dorée et l'oignon poché au poivre, je combine les deux casseroles et je laisse mijoter assez longtemps, pour que la viande soit très tendre. Elle cuit pendant environ une heure. L'oignon et le poivre disparaissent, formant une sauce rougeâtre très agréable.

Carajacas

C'est un plat canarien que j'ai adoré pour la simplicité de sa préparation, ce qu'il dit du recyclage en cuisine et pour sa saveur. Il est fait de foie, qui est l'une des parties des abats qui se dégradent le plus rapidement. Dans les endroits où il fait chaud comme les îles Canaries, encore davantage.

Les Canariens se sont dotés d'un ustensile qui perme, simplement, lorsque le bœuf est tué, que le foie, il peut aussi s'agir de veau mais également de porc ou d'agneau, soit retiré de la côte et haché. Mieux dit encore, il est effilé et ces filets sont mis dans une marinade à base d'huile, de vinaigre, de vin, de paprika et de toutes les épices qui sont très courantes dans les îles Canaries, c'est-à-dire qu'ils ajoutent du cumin, du cerfeuil... pour ainsi dire, tout ce qu'ils trouvent d'aromatique du jardin, ils le mettent aux carajacas.

Ils font donc macérer l'ensemble pendant une demi-journée, environ douze heures. Une fois ce temps écoulé, les filets sont retirés et placés dans une poêle avec de l'huile d'olive vierge extra très chaude. Il faut tourner et retourner. Ensuite, tout ce qui a été dans la marinade est ajouté, formant une sauce un peu épaisse et le tout est très agréable.

Foie aux oignons.

C'est un plat très rapide qui ne demande rien de plus que de faire revenir l'oignon et d'ajouter, après l'avoir fait doré, quelques morceaux de foie d'agneau, de veau ou de porc assaisonné.

Ragoût

Dans le ragoût, au moment de le préparer, je profite de tout ce qui pousse dans mon jardin. Bien sûr, il doit y avoir des pommes de terre, des carottes, des oignons... mais si la saison est celle des courgettes, eh bien je vais en faire des morceaux, ou bien avec des aubergines, de même je peux utiliser un morceau de tomate... Si c'est le printemps, alors peut-être utiliserais-je des asperges, des artichauts, des haricots verts... Je fais frire les légumes, j'ajoute une viande coupée en dés et je laisse cuire. Si j'ai un bouillon, je mouille l'ensemble avec, sinon avec de l'eau.

Lapin chasseur

Comme je vous l'ai dit, à un moment donné, j'ai eu un élevage de lapins, pas autant que dans une ferme mais pas mal, et donc j'ai été très habitué à les élever, les tuer, les dépecer et les cuisiner. Ce que je fais, c'est que je sépare le foie et je hâche le reste de la viande. Normalement, ces lapins d'élevage sont très tendres et n'ont pas besoin de marinade.

Parfois, si le lapin est très gros, je le laisse macérer avec des oignons, des carottes, du vin rouge... et le conserve ainsi pendant quelques heures. Une fois macéré, je fais sauter ces morceaux de lapin, je les fais tremper avec la marinade et je les fais cuire un peu. Ensuite, je sépare

les morceaux de viande et je passe cette marinade dans le mixeur, de sorte que se forme une sauce un peu épaisse. Je remets les morceaux de lapin dans la sauce. Je joins les morceaux de foie, que j'ai coupés en très petits morceaux, à la sauce. Le foie donne ainsi une saveur très particulière au lapin.

Poulet rôti au citron

Il s'agit simplement de prendre un poulet propre, assaisonné et enduit d'huile d'olive vierge extra, en y introduisant, du côté ventral, un citron coupé en deux. Je le rôtis au four, comme d'habitude, et quand le poulet est doré et tendre, je le sors. Le citron donne une saveur très spéciale au poulet. Comme dans mon jardin, j'ai des citrons en quantité, j'en profite très bien de cette manière.

Langue à la tomate

J'achète habituellement de la langue cuite, même si parfois je l'ai cuite moi-même en l'assaisonnant avec des légumes. Ensuite, on l'effile et la mélange à une sauce tomate. Si la saison est celle des tomates, je prépare une sauce avec celles de mon jardin en même temps. Si ce n'est pas le cas, j'utilise celle que j'ai réalisée moi-même et mise en conserve et tout ce que vous avez à faire est d'ouvrir le bocal et de la verser sur les filets de langue déjà cuits.

Confit de Canard

Parmi les plats de viande, l'un des plus populaires dans ma cuisine est le confit de canard. Il est vendu en boîtes de conserve métalliques et en bocaux, y compris maintenant ici en Espagne, mais comme nous sommes à la frontière, nous nous le procurons de l'autre côté, en France. C'est un en-cas très utile, car vous pouvez le conserver parfaitement non pas dans le réfrigérateur, mais sur les étagères du garde-manger et vous pouvez l'utiliser à un moment où quelqu'un se présente pour un repas, sans prévenir.

Le confit est un système de conservation de la viande largement utilisé en France. Il est fait pour le canard, l'oie et le porc. S'il s'agit de canards et d'oies, les animaux sont démembrés, pattes et cuisses d'une part, ailes et poitrines d'autre part. Ces rations, plutôt que de les faire frire, se cuisent dans la graisse de ces oiseaux qui, comme nous le savons, sont engraisés pour prélever le foie, et stockent donc une quantité de graisse. Elle fond en chauffant.

L'on ajoute ensuite un oignon avec des clous de girofle et l'on y place les morceaux de viande, dans le cas de cette recette, de canard. On les laisse confire peu à peu. Une fois cuits dans leur propre graisse, ils sont prêts pour la conserve. Ils peuvent également être congelés, enveloppés dans leur propre graisse. C'est une forme de longue conservation. Lorsque vous en avez besoin, si vous ne l'avez pas congelé, il suffit d'ouvrir une conserve et, si vous le souhaitez, de le faire cuire à feu vif dans sa propre graisse pour que la peau de canard soit dorée et un peu croustillante.

Accompagné de quelques pommes de terre frites ou d'une salade, c'est un plat qui se prépare en cinq minutes, peut résoudre et constituer une solution pour n'importe quel repas.

Les péchés du diabétique

Compote de Noël

C'est une compote que je fais chaque année pour Noël. Elle contient de la pomme et tous les fruits secs. Tout d'abord, je porte l'eau à ébullition et j'ajoute des figues, des pruneaux, des raisins secs, des dattes et des oreillons. Toujours des oreillons de pêches car les abricots ne donnent pas en réalité le même jus que les oreillons de pêches. Une fois que ces fruits sont hydratés, je pèle les pommes qui peuvent être des reinettes du Pays, je les coupe en morceaux et les joins à la cuisson. Je ne mets pas de sucre, car les fruits secs eux-mêmes en fournissent

suffisamment. Ce que j'ajoute quand c'est prêt, c'est une bonne giclée de porto.

Nougat du pauvre

Le nougat du pauvre comme je le nomme, ce sont les figes sèches que je coupe en deux et que je remplis de noix de mon jardin.

Figes en compote

En septembre, lorsque mes figiers sont à maturité, je cueille leurs fruits et les transforme en compote car je pense que c'est la meilleure façon de les préparer. Il suffit d'enlever les queues, de les couper en quatre morceaux et de les faire cuire dans leur jus sans une goutte d'eau ou un gramme de sucre.

C'est un plat délicieux. J'utilise aussi cette compote pour réaliser des conserves, car les figes viennent d'un coup, puisque les figiers, en un peu plus d'un mois, auront fourni toute leur production annuelle.

Pommes au four

Je les fais aussi, bien sûr, avec les pommes de mon verger dont j'évide le centre sans les peler et à l'intérieur desquelles je mets du beurre. Je les place sur un plateau à poignée, les asperge bien de vin rouge et les fait rôtir au four jusqu'à ce qu'elles éclatent.

Compote de pommes

Comme j'ai beaucoup de pommiers dans mon verger, une autre façon d'utiliser les pommes, outre le fait de les manger crues, c'est de les faire en compote. Pour cela je les coupe en morceaux assez petits, les mets dans un bol avec de l'eau au fond et les place au micro-ondes. En cinq ou six minutes, une délicieuse compote est préparée. Cela peut aussi se faire au four, mais au micro-ondes ce n'est pas mal et c'est plus rapide.

Conserves maison Lapitz

«La coutume de l'être humain d'essayer de conserver au maximum les produits périssables quand ils sont abondants, afin de garantir son alimentation pour les jours ultérieurs, est millénaire. Sans rechercher des supports historiques, il me vient à l'esprit que le fromage a été l'une des premières conservations que l'homme a réalisé accidentellement (l'objet de ce travail n'est pas de détailler cela).

Il fût un temps où les pêcheurs vidaient le poisson capturé et le suspendait à la plage pour que la brise salée le sèche. Ce n'est pas si lointain. Quelque chose de similaire à ce que les éleveurs auraient fait pour saler le gibier abattu et le sécher à l'air libre, ou fumé. Le sel, l'huile et le sucre sont connus depuis la préhistoire comme de bons conservateurs que l'homme utilisait pour conserver le poisson et la viande, dans un premier cas; les charcuteries les fromages recouverts de matières grasses, dans le second; et comme ingrédient principal des marmelades, des confitures de fruits dans le troisième cas.

Au Pays Basque, il est arrivé que l'humidité ambiante ait diminué la capacité de conservation naturelle. À l'exception de petites expériences avec la morue et le merlu qui n'ont abouti à rien, jusqu'à ce que les grands tunnels de séchage soient installés et que la conserve en boîtes ou en pots ait fait place à la stérilisation qui en résulte, ici il n'y avait pas de tradition de mise en conserve, sauf celle des anchois salés, qui est toujours pratiqué au niveau national, malgré l'arrivée massive de congélateurs, dans lesquels tout ce que nous voulons stocker sera gardé.

Pour la consommation de ma grande famille, j'ai fait les conserves suivantes à la maison: confit d'oie et conservé dans sa propre graisse, simplement frire, dans sa propre graisse; les morceaux de volaille assaisonnés et aromatisés aux clous de girofle; également le foie d'oie, foie de canard, pâté de campagne».

Bonite en conserve. «Pour conserver la bonite dans l'huile, je coupe le poisson cru en faisant des tranches qui ont l'épaisseur des bocaux que je vais utiliser. Je fais cuire le poisson dans de l'eau salée et quelques légumes. Lorsque la chair commence à se détacher de l'épine, je la retire du feu et nettoie chaque tranche, en me débarrassant de la peau et des parties sombres. Ensuite, je mets la bonite propre et cuite dans les pots, que je remplis d'une bonne huile d'olive vierge extra. Je ferme et mets au bain-marie pendant cinq à sept minutes. J'utilise également la technique du bain-marie, pour conserver la sauce tomate, poivrons et plats préparés comme des fritures, du pistou et de la ratatouille. Je ne garde pas les piments dans le vinaigre car nous les aimons tellement que, même si la production de mon jardin est importante, ils disparaissent frais lorsqu'ils passent dans la poêle».

Confitures: «Avec les fruits de mon jardin “potager-verger”, comme le dit Juan Manuel Garmendia, président de FECOGA, pommes, prunes, abricots, poires et surtout figues, je fais des confitures sans sucre, également par le procédé du bain-marie, car je n'utilise pas le sucre qui garantirait la conservation».

Le fromage dans ma cuisine. «J'aime utiliser le parmesan pour cuisiner. Vous mettez un parmesan à fondre dans la poêle et vous obtenez immédiatement un magnifique beurre de fromage. La mozzarella, pour accompagner les pizzas; le fromage de chèvre est celui que nous utilisons pour les salades car il est délicieux passé à la poêle ou au four; puis les bleus qui aromatisent les viandes rôties, et je mentionne à nouveau mon ami Zacarías Puente, qui avait dans sa carte un plat qu'il appelait Tronzón de Tudanca al Tresviso. Tudanca est une race bovine cantabrique».

CHAPITRE 3

Sa promotion de la culture gastronomique basque

3.1. Les dictionnaires et sa préoccupation des mots

Nous souhaitons maintenant savoir quels ont été le ou les écrivains qui ont le plus influencé, au moment de la rédaction, ce grand personnage de la littérature gastronomique basque qu'est Juan José Lapitz. Du point de vue, comme on le dit de manière populaire, du style d'écriture. La réponse du maître ne peut davantage ni mieux refléter la véritable nature de son énorme personnalité:

«Je n'ai pas une grande bibliothèque d'auteurs gastronomiques, car en tant que lecteur, j'ai toujours été plus intéressé par les encyclopédies, les dictionnaires et les traités qui expliquaient le sens et la définition des choses. Je veux dire que j'ai lu plus d'ouvrages de référence qu'autre chose. Parmi ceux-ci, je travaille beaucoup avec le Dictionnaire Etymologique de Joan Corominas car, depuis toujours, je suis très intéressé par l'origine des mots. Les Corominas, ce sont huit volumes que, pour une raison ou une autre, j'utilise presque quotidiennement».

Et puisque l'emprunt de mots dans une autre langue n'est pas encore un délit dans le Code pénal, ainsi que l'a observé le père fondateur de la Science Gastronomique, Brillat Savarin, dans son célèbre livre *Physiologie du Goût*, c'est toujours une tradition lexicale très courante dans certains domaines professionnels, comme la gastronomie.

«En me documentant sur la chistorra, j'ai trouvé dans le dictionnaire étymologique le mot longaniza, qui m'a conduit à l'italien *lucanica*.

Maintenant, je sais qu'au Pays Basque, nous appelons la chistorra lukainka, parce que le basque a pris ce mot de l'italien».

L'un des livres préférés de Juan José Lapitz c'est également celui de Roberto Lotina *Les poissons de la mer et de la rivière*, dont j'ai les quatre volumes, car indépendamment du fait de connaître les poissons il importe de connaître l'origine des noms qui les désignent. L'éminent pharmacien biscayen Roberto Lotina Benguria est l'une des personnes qui m'a le plus appris. Non seulement sur le poisson, mais aussi sur mon autre grande fascination, les champignons, puisque Lotina, originaire de Gorliz, est l'auteur du livre *Mille champignons ibériques*.

S'il devait choisir deux collections de livres parmi toutes celles de son bureau au domicile de Fontarrabie, le maître conserverait "les huit volumes de Corominas et les quatre de Lotina, car ce sont les livres qui lui ont le plus appris". Cette énorme préoccupation lexicale est due, selon Lapitz lui-même, «au fait que la connaissance exhaustive des mots évite les confusions».

L'une des principales d'entre elles, et que presque tout le monde fait, est basée sur la croyance erronée que les anchois et les "boquerones" sont différents alors qu'en fait, ce sont les mêmes poissons: Ils sont appelés en latin *Engraulis engraulicholus*. Au Pays Basque, à Saint-Sébastien, on les appelle aussi bocarte. En raison de ces différences qui sont réelles et qui se créent, beaucoup de gens pensent que les anchois ne sont que des anchois à l'huile, et ce n'est pas vrai.

Si nous consultons le *Dictionnaire International*, nous constatons que l'un des mots les plus généralisés dans toutes les langues est anchois. *Antxoa* en basque, *Anxova* en catalan, Anchois en français, *Anchovy* en anglais, *Anovika* en tchèque... Le mot peut provenir de large bouche, de la grande bouche de l'anchois; bocarte vient un peu de la même origine, de pleine-bouche; sans parler de boquerón... tous les noms nous font penser à un poisson qui ouvre la bouche de façon extraordinaire, au point qu'une pièce de 50 pesetas peut entrer dans sa

bouche. *Txangurro* est un autre mot qui révèle également la réflexion lexicographique de Juan José Lapitz, car «qu'est-ce qu'un *txangurro*»? Il est important de préciser si ce mot fait référence au fruit de mer lui-même ou au ragoût qui est élaboré à partir de ce dernier, par exemple le *txangurro* a la donostiarra. Il existe une théorie selon laquelle *txangurro* est le mot basque pour le crabe araigné, ou le bœuf, car ce plat est également fait avec ce que nous appelons le ballon.

Il y en a d'autres, comme moi, qui soutiennent que *txangurro* désigne le nom du ragoût, car en basque le crabe s'appelle *karramarroa* et non *txangurroa*. Je pense que c'est la raison pour laquelle ils ont nommé ainsi un ragoût de chair de crabe cuit, une fois que toute la chair a été extraite, ce qui est difficile, bien qu'il existe aujourd'hui des appareils qui le permettent. Cette chair est ensuite cuite avec une sauce qui comprend des poivrons, de la tomate, une bonne pincée de cognac ou de whisky, et finit saupoudrée de persil et de chapelure, gratinée au four. C'est ainsi que le *txangurro* est préparé à la donostiarra.

Parmi les personnes qui ont le plus enseigné la gastronomie, en plus de son grand professeur Busca Isusi, Lapitz mentionne à maintes reprises le chef José Castillo, avec qui il a beaucoup travaillé à l'édition de ses livres et avec qui il reviendra plus tard dans cette conversation.

«Avec Castillo, j'ai beaucoup appris car il m'a apporté tous ses livres pour les publier à l'imprimerie d'*Ondarribi*. Dans ma bibliothèque, j'ai d'autres livres de gastronomes célèbres, comme ceux de mon professeur Busca Isusi, Manuel Sarobe ou María Mestayer de Echagüe, la marquise de Parabere, avec qui j'ai également pu apprendre beaucoup sur la cuisine et la gastronomie».

Dans l'analyse textuelle que Juanjo s'applique à lui-même, il conclut: «personne n'a influencé ma façon d'écrire, puisque j'écris comme je parle». C'est du moins ce que m'ont dit des experts en matière linguistique. Il est vrai que je n'édulcore pas les mots avec des adjectifs, même si je dois admettre qu'il y a toujours quelque chose qui reste

de ce que tu as lu: l'élégance de Néstor Luján, la tranquillité de Josep Pla, le théâtralisme de Luis Bettonica, le perfectionnisme de Mario Hernández Bueno, qui m'a beaucoup appris à souligner les choses».

3.2. Bibliothèque gastronomique Lapitz

Comme nous n'allons pas demander à Lapitz, grand patriarche des lettres basques, dans combien de livres il a enrichi le répertoire bibliographique de la littérature gastronomique de son pays, nous préférons proposer à notre biographe un exercice méta-littéraire qui nous emmène au moment de pré-crédation de chacun des volumes qu'il a écrits. De cette façon, nous saurons les raisons qui ont poussé ce graphomane basque perspicace à entreprendre l'écriture de tant de bons livres.

L'idée, il va sans dire, amuse Juanjo qui, une fois de plus, met sa mémoire prodigieuse à la disposition de ce livre.

La rétrospective bibliographique commence en 1975, date du livre d'hommage qu'il écrit à son père, Perico Lapitz, et qui se termine, au moment de remettre cette biographie à l'imprimerie, par un "cajoler" —comme le décrit très justement le critique Mikel Corcuera, dans son témoignage d'hommage au dernier chapitre de ce livre— une compilation de douceurs typiques de tout le Pays Basque, intitulé *Cinq douzaines de gateaux*, publié par Lapitz en 2016.

Dans sa trajectoire de plus de quarante ans d'écriture, presque toujours dans le domaine gastronomique, il a abordé des genres littéraires très différents tels que des essais culinaires, des livres de voyage, des manuels et des livres techniques, des recettes de cuisine, des dictionnaires spécialisés, des anthologies et des œuvres commémoratives; Il est même sorti avec succès de sa confrontation avec la feuille blanche en écrivant quelques œuvres de création littéraire.

1975. *Anecdotes de Hondarribi*. Fuenterrabíe, Ondarribi Grafikagintza. Ceci est le premier livre que j'écris.

C'est un petit livre en hommage à mon père, Perico, qui coïncide avec les festivités basques. Au début du siècle dernier, au Pays Basque, des célébrations ont été instituées: les jeux floraux autrement appelés fêtes basques. Celles-ci étaient de type littéraire et une rose leur a été attribuée: la récompense était celle-là, obtenir la fleur.

Les jeux floraux de 1925 ont eu une grande répercussion à Hondarribie, en plus des manifestations littéraires, musicales, etc., car ils supposaient l'expansion de Fuenterrabíe sur le site de son banc de sable, qui entourait la muraille. Une maison y a été construite, "Eusko Lorea", qui fut la première de cette expansion qui constitue aujourd'hui le grand Fontarrabie.

Comme je l'ai dit, cette date fut très marquante. 50 ans plus tard, c'est-à-dire en 1975, le conseil municipal a décidé de commémorer cet anniversaire par une série de célébrations. J'étais très impliqué, car j'étais membre de la commission organisatrice. Nous concevons un calendrier complet d'activités pour toute l'année. Comme j'aime les choses écrites, j'ai décidé de profiter de ces circonstances pour réaliser un petit livre qui recueillerait les anecdotes de mon père, car il fut une personne ayant eu beaucoup de contacts avec le public.

Mon père fut secrétaire adjoint de la Mairie et plus tard, à la quarantaine, secrétaire de la Confrérie des Pêcheurs d'Hondarribie. Il avait de nombreuses anecdotes qu'il me racontait, la plupart avec une touche d'humour. De fait, le livre est rangé dans la bibliothèque publique dans la section humour. J'ai écrit le livre *Anecdotes d'Hondarribie* et je l'ai ordonné par chapitres de A à Z. Dans chacun d'eux, j'ai raconté une des anecdotes de mon père.

J'ai également eu la chance qu'un grand artiste et peintre local, Enrique Albizu, dessina à la plume le portrait de mon père. Le livre reçut un très bon accueil car il fit les délices des gens».

1978. *Aimer Euskalherria en la connaissant.* Fuenterrabía, FECOGA Ondarribi Grafikagintza.

«Le prochain livre que j'écris est *Aimer Euskalherria en la connaissant*. Un titre qui est le résultat de mon premier travail de journaliste à *La Voz de España*, un journal auquel je suis venu après mes essais journalistiques de jeunesse à l'imprimerie *Ondarribi*. J'ai eu un très bon *feeling* avec le directeur de *La Voz de España*, Félix Moreno, à qui j'ai proposé de faire des voyages en Iparralde car, à cette époque, Franco avait décidé que la frontière pouvait être franchie sans avoir besoin d'un passeport ou d'un laissez-passer.

Soit dit en passant, je voudrais saisir cette occasion pour vous dire, si je ne l'ai pas déjà fait, que Lapitz, mon premier nom de famille, vient d'Irissarry, un village appartenant au district de Bayonne. Je disais donc, qu'à partir de ce moment-là, il était possible de traverser la frontière avec seulement la carte d'identité, cela signifiait que beaucoup de gens étaient soudainement impatients de connaître l'autre partie du Pays Basque. Au début, j'allais écrire une douzaine d'articles et de rapports faisant référence à différents points géographiques intéressants sur les villes du Pays Basque français ou d'Iparralde. Le succès fut tel qu'au lieu de dix ou douze reportages, Félix Moreno me dit: "Hé, Juanjo, à la place des rapports que je t'ai demandé, tu peux écrire ce que tu veux."

Au final, ils me publièrent plus de cent vingt fois. C'étaient des publications de couvertures arrières. Le journal *La Voz de España* était alors composé de deux organes distincts, c'est-à-dire qu'il y avait deux premières pages et deux dernières. Le directeur de la publication consacrait toute la dernière page à mon reportage, avec des photos que je réalisais moi-même. Le résultat de la recompilation de ces textes est ce livre. Le succès de vente fut tel que rapidement nous avons dû réaliser deux éditions.

1980. *Manger en Euskalherria. Madrid*: Penthalon

«*Manger en Euskalherria* est un livre commandé par l'édition madrilène Penthalon, qui m'a connu pour avoir lu mes articles et avoir pu les apprécier. Dans mes débuts journalistiques, je ne me consacrais pas entièrement à la gastronomie, même si j'y faisais allusion dans mes textes.

Quand je parlais de la partie française dans le livre précédent, j'informais sur les restaurants, où aller, et leurs horaires d'ouverture, car ici on a l'habitude de manger tard mais là-bas il faut y aller plus tôt, parce que l'on commence à manger à midi et à quatorze heures les cuisiniers pensent déjà à lever le camp; des prix à la carte, des vins... Il est reconnu que cela a donné une facette gastronomique à cet éditorial, me chargeant de compiler les restaurants que je connaissais. Et je tiens à le souligner, écrire sur des restaurants déjà fréquentés. Ainsi, je ne me suis jamais aventuré à faire la critique ou le commentaire d'un restaurant dans lequel je n'aurais pas mangé.

Le Nicolasa de Saint-Sébastien est restée dans l'encrier, pas davantage. Je ne l'ai pas citée car lorsque j'ai écrit ce livre, je n'y avais pas encore mangé. Un grand péché. Vous ne pouvez pas imaginer les critiques que j'ai reçues parce que le Nicolasa n'était pas sur cette liste. Mais, de fait, je n'y étais pas allé et je n'allais donc pas l'ajouter».

1980. *Le saumon de Bidasoa, sa vie privée et publique*. Irun, Confrérie Basque de Gastronomie.

«J'ai écrit *Le saumon, sa vie privée et publique* en 1980 à six mains, avec José María Busca Isusi et José Iraundegui, Président de la Confrérie du Saumon de la Bidassoa. Cette année de 1980, nous avons créé la Confrérie susmentionnée à Irun. J'étais l'une des personnes les plus impliquées dans sa fondation et j'ai participé au début à son conseil d'administration sous le titre de Grand Scribe.

Dans les confréries gastronomiques, comme je vous le dirai plus largement quand nous en viendrons à traiter des confréries, tous les membres du directoire sont Grands: le Grand Maître, le Grand Commandeur, le Grand Chancelier, le Grand Trésorier, le Grand Connétable, le Grand Syndic... C'est peut-être pour cela que j'étais le Grand Scribe, qui s'entendait non pas comme le secrétaire ou le commis, mais comme la personne qui devait s'occuper de la bibliothèque et des livres.

A cette époque, je commençais à connaître Busca Isusi et j'ai proposé de publier un livre sur le saumon de la Bidassoa. Naturellement, il m'a dit oui, puis nous l'avons conçu en trois parties. L'une, dans laquelle Busca parlait de la partie technique du saumon et des salmonidés; une autre, que j'ai écrit sur la rivière Bidassoa et les puits recoins dans lesquels se rencontre le saumon, et une troisième, plus gastronomique, avec des recettes pour cuisiner le saumon, gérée par le grand maître de cette confrérie, Josetxu Iraundegui».

1980. *La cuisine cantabro-gasconne.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'est une compilation d'articles que j'ai écrits dans le journal *Deia*. A ce moment là, j'écrivais avec deux signatures: Juan José Lapitz et Kepa Keiza, ce qui signifie Pedro del Puerto Viejo (Pierre du Vieux Port). Sous la première signature, j'ai fait un voyage gastronomique que j'ai intitulé de Bayonne à Bayonne, c'est-à-dire de la Bayonne gasconne en Iparralde à la Bayonne galicienne, avec ses restaurants, ses lieux de repas, ses propositions d'excursions».

1981. *Manger en route.* Madrid, Penthalon.

«C'est un livre qui m'a été commandé par Eugenio Domingo également, pour la maison d'édition Penthalon. C'est un livre concernant toute l'Espagne dans lequel je suis chargé des routes du Pays basque et de Navarre. Un Seat Panda fut mis à la disposition de tous ceux qui

acceptèrent cette mission. Imaginez-moi avec ma Panda en train de visiter les endroits les plus importants de la gastronomie sur les routes les plus importantes. Pas dans les petits villages, mais sur les routes principales. D'Irun à Madrid, de Bilbao à Pampelune... C'était très agréable et finalement SEAT nous a laissé la Panda à moitié prix».

1982. *Manuel de l'abattage*. Madrid, Penthalon.

«C'est une autre commande des Editions Penthalon, qui ont aimé *Comer à Euskalherria* ainsi que *Manger sur la route*, que j'ai aussi réalisé avec eux. Pour ce livre, il m'a été demandé d'écrire une partie du manuel seulement, car il était conçu de la même manière que le précédent, c'est-à-dire à chaque région d'Espagne, son interlocuteur pour parler du sujet de l'abattage. Concrètement, il me revenait à moi de traiter le sujet pour le Pays Basque, où il y a une grande tradition festive qu'ils appellent en Biscaye txarriboda.

J'ai écrit sur l'abattage artisanal et les coutumes qui l'entourent, comme le fait de donner des morceaux de viande et du boudin noir aux voisins. Puis, à leur tour, lorsqu'ils tuent, ils vous retournent la même quantité que vous leur aviez donné auparavant. Je vois en cela un excellent moyen de manger de la viande fraîche pendant plusieurs jours, ce qui n'aurait pas pu être le cas si chaque famille devait manger le cochon entier lorsqu'elle l'abattait.

1982. “*Cuisine et hygiène alimentaire*.” Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Ce livre est né de l'idée de faire une compilation, non pas d'articles, mais de conférences qu'un médecin, le Dr Julián Bereciartua, et moi donnions dans différentes villes du Pays Basque; Généralement, c'était dans les batzokis, où nous présentions la double facette de la nourriture-plaisir et de la nourriture-nutrition.

Ce médecin était en charge de la partie scientifique pendant que je parlais des produits du pays, de la meilleure façon de les préparer, de la meilleure saison pour les manger et de choses comme ça. La compilation de toute cette série d'interventions que nous avons faites à travers le Pays Basque se retrouve dans ce volume».

1983. *Manuel des champignons*. Madrid, Penthalon.

«C'est encore une autre commande de la maison d'édition madrilène Penthalon, qui me semble l'avoir aimé car elle m'a demandé d'écrire plusieurs livres pour elle. Il était de notoriété que j'étais un grand fan de la cueillette des champignons, depuis que ma grand-mère m'avait initié à mes neuf ans, comme je vous l'ai déjà dit. Un passe-temps très intéressant car vous apprenez à connaître non seulement le monde des champignons, mais aussi la forêt et tout ce qu'elle peut vous apporter. C'est donc un livre que j'ai écrit avec grand plaisir et ma connaissance mycologique s'y reflétait, ce qui à l'époque était encore assez rare, car les gens avaient encore très peur de les manger et on en savait très peu sur eux».

1984. *Cuisine populaire*. San Sebastián, Editorial Sendoa.

«Ce livre a été publié en 1984 et je l'ai écrit pour le compte d'une maison d'édition de Saint-Sébastien, Sendoa, qui se consacrait avant tout aux livres pour faire connaître la culture du Pays Basque. Dans ce travail nous retrouvons plusieurs écrivains, dont moi-même, et l'on y traite davantage de la cuisine des fermes que celle des restaurants».

1985-1986. *Maiak*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«*Maiak*, qui a été écrit en 1985 et 1986, était un guide des restaurants au Pays Basque, le second, je crois, après celui de Gonzalo Sol. Il est venu d'une proposition d'Iñaki Arrien, un grand ami à moi, et nous avons nous deux, visité tous les restaurants qui y figuraient.

La particularité de ce guide est que nous ne nous limitons pas au Pays Basque, c'est-à-dire à la Communauté Autonome Basque, mais nous incluons également les principaux restaurants des régions voisines, à savoir la Cantabrie, Burgos, la Navarre et Iparralde.

Le guide fut réalisé en deux ans et eu beaucoup d'impact parce qu'il fut parrainé par Savin qui en acheta un grand nombre d'exemplaires pour les distribuer. Vous savez, cette entreprise d'embouteillage de vin qui avait son siège à Saint-Sébastien. C'est la marque qui a donné naissance à ce qui est aujourd'hui "Bodegas Campoviejo".

1987. *Cuisine moderne au Pays Basque.* Madrid: Espasa-Calpe.

«C'est une commande de Rafael Anson et Espasa-Calpe. Mon travail consistait à sélectionner les restaurants qui me semblaient les meilleurs en Guipuzcoa, Biscaye et Alava. Chacun d'eux a proposé une série de recettes que j'ai également éditées et qui ont ensuite été réalisées pour être publiées avec leurs photos respectives».

1988. *Champignons à Guipuzcoa.* Caisse d'Épargne Provinciale de Gipuzkoa.

«C'est une commande faite par la Caisse d'Épargne Provinciale de Guipúzcoa. Cette entité a conçu une sorte de cahier, à destination de la jeunesse, où des autocollants étaient attachés avec des images de champignons. Mon travail consistait à poser un commentaire sur chacun d'eux, leurs principaux aspects, les différences entre les bons et les mauvais, comment les reconnaître, les collecter, etc.

J'ai sollicité un dessinateur, pas un photographe, pour dessiner les quarante-huit champignons que j'avais sélectionnés. Je voulais le faire avec des dessins au lieu de photographies parce que je pense qu'avec le dessin, vous pouvez mettre davantage en évidence les différents aspects du champignon et, surtout, mettre en évidence les caractéristiques qui distinguent les champignons comestibles de ceux qui sont

considérés comme toxiques. Comme je savais que c'était un livre pour les jeunes, je l'ai commencé en disant "Chers amis".

Eh bien, au moment de terminer la collection, ce qui a duré environ un an, la Caisse d'épargne m'a dit: "Lapitz, tu as 20.000 amis". Parce qu'il y avait 20.000 cahiers qui avaient été remplis pendant la durée de la promotion, ce qui supposa une forte participation culturelle de la part des jeunes de Gipuzkoa cette année-là».

1989. *La cuisine basque, ses recettes de base.* Saint-Sébastien, Txertoa.

«C'est un livre que j'ai réalisé seul. Comme le dit strictement le titre, il traite des recettes de base, qui ont façonné le nom de la cuisine basque, c'est-à-dire le *txangurro*, les koktozas, le merlu en sauce verte et tous ces plats qui sont déjà bien connus.

1991. *La cuisine de Shishito à la Belle Époque.* Donosti, La Primitiva Casa Baroja.

«Ce fut une chance très étonnante que celle qui s'est produite autour de ce livre. Nous étions en train de parler, lors d'une réunion de la Confrérie Basque de Gastronomie, entre diverses personnes, responsables, amis, etc. Parmi les personnes présentes figurait José María Aycart, membre de l'Athénée et de nombreuses institutions, de plus de directeur de la Royale Société Basque des Amis du Pays.

Aycart nous a dit "quel dommage que le livre de cuisine de Shishito ait été perdu, il était une grande figure à Saint-Sébastien, qui fonda l'une des premières académies et écoles de cuisine dont on se rappelle à Donosti". Pour moi, en particulier, il a dit: "Vous, Juanjo, vous pourriez vous charger de faire un livre." Mais j'ai répondu que je ne connaissais même pas ce cuisinier. Il a insisté: "Oui, mais vous pouvez écrire un livre avec toutes les données qui existent."

Eh bien, on sait que je n'ai pas dit non car le lendemain, j'ai découvert qu'il m'avait envoyé un dossier avec toutes les coupures de presse et

tout ce qui avait été écrit sur Shishito. Là, il y avait au moins un demi-millier d'articles. Ce que j'ai donc fait, c'est ordonner un peu tout ce matériel, le façonner et, de cette façon, le livre a été édité.

Plus précisément, pour honorer mon engagement d'aider à sauver la mémoire de Shishito de l'oubli, je fis, premièrement, un index de ce qui avait été collecté; Plus tard, je sélectionnai les formules qui, à mon avis, étaient plus adaptables aux goûts et aux possibilités actuelles; je quantifiai également les ingrédients, là où ce détail manquait. Enfin, j'ajoutai quelques brèves notes de ma collecte à la fin de certaines préparations, dans lesquelles, entre autres, je donnai des conseils aux lecteurs sur la façon d'améliorer ces recettes aujourd'hui: retenir des temps de cuisson plus modernes, c'est-à-dire plus courts; je proposai également des suggestions pour profiter de certains ingrédients que Shishito intégrait dans ses recettes. Des ingrédients que je considère comme très bons, comme les tiges d'artichauts.

La malchance dont je vous parlais c'était que, peu de temps après la publication du livre, l'éditeur ferma car l'entreprise fit faillite et, lorsque les administrateurs prirent le relais, tous les livres restèrent sur place».

1992. *Dictionnaire encyclopédique de la Gastronomie Basque.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza.

«Ce dictionnaire auquel j'ai participé et dans lequel j'ai eu peut-être une intervention assez importante, parce que je l'ai un peu dirigé, vient d'une commande de Busca Isusi. Lors d'une des dernières réunions auxquelles j'ai assisté, qui s'est tenue à Irun, et à l'occasion de laquelle nous avons nommé des Confrères d'Honneur à la Confrérie des Pêcheurs de Hondarribia, Busca Isusi a déclaré que nous avions encore un traité à écrire dans la Confrérie Basque de Gastronomie: un dictionnaire basque de gastronomie. Et, en effet, nous nous sommes lancés dans ce projet pour lequel nous avons formé une

équipe de douze personnes qui réalisèrent finalement le dictionnaire et que je dirigerais.

La réunion durant laquelle l'élaboration du dictionnaire a été engagée a eu lieu peu de temps après la publication du livre *Le saumon de la Bidassoa. Sa vie privée et publique*. La Confrérie Basque de Gastronomie, qui m'avait nommé pour occuper ce poste en raison du décès d'un des vice-présidents, fut d'accord avec ma proposition d'accepter l'invitation que Busca nous avait laissée avant sa mort.

Je me souviens que la grande impulsion pour faire avancer ce travail a eu lieu au cours d'un repas dans lequel nous essayions de voir si nous pouvions obtenir une subvention de la Chambre de Commerce de Guipuzcoa. Ce fut un repas assez copieux, car nous célébrions sa nomination en tant que membre d'honneur de cette institution. Son président, Olaizola, nous demanda combien de mots nous pourrions trouver. Je répondis qu'à mon sens nous pourrions en trouver environ deux mille.

Deux mille parurent beaucoup pour le président, bien que sur le seul thème des poissons je savais déjà que nous pouvions en trouver plus d'une centaine. Comme nous étions une vingtaine de personnes à table, j'ai proposé que chacun des convives prononce un nom de poisson dont il se souvenait. En faisant attention à ne pas se répéter, on dénombra au final environ deux cents noms de poissons et crustacés. C'est ce qui a finalement convaincu le Président de la Chambre de Commerce de Guipuzcoa, qui s'est finalement réjoui et a accepté de financer le dictionnaire. Au lieu de deux mille mots, nous avons réussi à en trouver sept mille.

Je dois dire que nous avons trouvé une aide équivalente des institutions et le dictionnaire est sorti sur la base du travail d'une dizaine de collaborateurs. Nous nous sommes divisés en groupes de travail, dans lesquels chacun traitait le sujet qui lui correspondait. Il me revint de traiter les sujets des poissons et des champignons.

Le dictionnaire lui-même, comme je l'ai déjà dit, est toujours d'actualité et est accessible via le site Web de la Confrérie Basque de Gastronomie (<http://www.gastronomica.com>). Sur ce site, les différentes contributions continuent d'être collectées, car de nouveaux mots n'ont jamais cessé d'arriver, et à cet instant, je pense que les 12 000 mots ont déjà été dépassés. Les membres de l'équipe continuent de collaborer, en envoyant les mots et les nouvelles significations que nous considérons opportunes de référencer.

Même si le dictionnaire est en espagnol, toutes les entrées sont aussi en basque. De plus, elles sont référencées dans la langue des différentes parties du Pays Basque, car le basque de Bilbao est très différent du basque d'Ipparralde».

1993. *Ttanta. Histoire d'une goutte d'eau.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza.

J'ai commencé à avoir une relation très fluide avec Juan Renart, qui était à l'époque PDG de Vichy Catalan. Renart nous invitait chaque année, ma femme, Maritchu et moi-même, pour passer quelques jours dans son hôtel Spa. Pour Noël je me suis dit: "je vais faire un cadeau à mon ami Joan".

J'ai donc écrit ce conte, une histoire totalement enfantine, qui a ensuite été publiée pour tous les enfants qui sont allés au spa. Je l'ai intitulé Ttanta, qui en basque signifie «gouttelette». Ce livre raconte l'histoire d'une goutte d'eau qui sort du Spa Caldes de Malavella (Gérone) et fait le tour du monde en devenant pluie, cascade, nuage... et elle fait le tour du monde jusqu'à ce qu'elle revienne au Spa.

Autrement dit, la gouttelette s'évapore, traverse les nuages, atteint une rivière, coule dans la rivière, voit les animaux au bord de la rivière, entre dans la mer, voit les poissons qui vivent dans la mer, se transforme en vague qui monte, passe en voyant les oiseaux... toutes les expériences de mes voyages sont projetées dans cette goutte, qui fait

le tour du monde pour revenir, enfin, à son point de départ, s'immerger et faire partie de Vichy Catalan. Le livre était illustré de quelques dessins pour les enfants et Renart fit un tirage important pour offrir aux enfants qui étaient là, en vacances avec leur famille.

1993. *Anthologie Gastronomique de Busca Isusi*. Bilbao, Académie Basque de Gastronomie.

«C'est un livre réalisé par l'Académie Basque de Gastronomie. Cette institution, dont j'ai été le fondateur et dont je continue d'être membre, décide à l'occasion du 25^e anniversaire de la mort de Busca, de publier une compilation des textes issus d'une chronique que Busca a réalisée quotidiennement pendant quelques années dans le *Diario Vasco* et qui s'appelait "el Mirador" (le belvédère).

Le journal m'a fourni tous les "miradores" que Busca avait écrits. Je les ai rassemblés et les ai classés comme s'il s'agissait presque d'une carte-menu, avec les entrées, les légumes, les œufs, le poisson, la viande, les desserts, etc; et bien qu'il ne s'agisse pas d'un livre de cuisine, mais plutôt d'un traité sur des sujets liés à la gastronomie, c'est ainsi que fut publié ce livre dédié à Busca Isusi».

1994. *Camel, un chien gourmet*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«L'histoire qui a donné naissance au livre suivant, "Camel, le chien gourmet", nous est arrivée à Maritchu et à moi lors d'un voyage à Minorque, dans notre appartement de Fornells, où nous allions toujours avec notre chien Camel. Nous sommes arrivés, à la nuit tombée, après deux voyages en avion avec le chiot stressé.

La première chose que nous avons faite à notre arrivée a été de lui donner de l'eau. Il s'approche mais ne boit même pas une goutte car après l'avoir reniflée, il recule son museau.

Nous pensons alors que son bol n'est pas propre. Nous le nettoyons, le remplissons à nouveau et le chiot ne boit toujours pas, même pas

une goutte. Nous jetons cette eau et lui donnons de l'eau minérale en bouteille et cette fois, il la boit. Nous avons pensé que l'eau du robinet avait quelque chose et nous ne l'avons pas bue non plus. Le lendemain matin, la responsable de l'entretien nous a dit: "Hier, vous êtes arrivés tard et je n'ai pas pu vous dire de ne pas boire d'eau, car il y eu un transfert de lisier dans la conduite d'eau potable." Il s'était déversé dans la source et avait contaminé l'eau.

Voyez de quoi le chien Camel nous a sauvé, et ce qu'il a détecté par son odorat plus développé que le nôtre. L'eau que nous lui avons donné était de la marque Font d'Or et j'ai écrit une chronique dans le *Diario Vasco* racontant l'anecdote sur le chien gourmet. J'ai envoyé la publication à Juan Renart qui m'a dit: "Juanjo, tu ne pourrais pas écrire un autre livre avec cette histoire, comme l'année dernière sur la goutte d'eau ?" Je le fis et ainsi naquit ce livre.

1995. *Recettes des sept provinces du Pays Basque: zazpiak-bat.* Bordeaux, Auberon.

«Je l'ai écrit avec la collaboration de Jaqueline Pouget, une française qui a réalisé de la cuisine issue des différentes régions françaises pendant quelques années. A son arrivée au Pays basque, quelqu'un lui a dit qu'elle devait me contacter car je connaissais assez bien les recettes du pays. Non seulement celles du Pays Basque français, mais aussi celles de ce côté de la Bidassoa. Elle m'a proposé de nous réunir et nous l'avons fait. C'est l'un des deux livres que j'ai écrits en français. J'ai bien sûr écrit ma partie en espagnol et c'est elle qui l'a traduite».

1998. *La cuisine de l'équipe nationale de football.* Leon, Everest.

«C'est aussi un livre que j'écris sur commande. Ceux qui sont fans de football sauront déjà avec la date, 1998, quel championnat de football se jouait alors et que l'Espagne allait remporter. On imaginait que ce livre aurait un grand succès. Moi, qui connaissais le chef de cuisine de l'équipe nationale, Javier Arbizu, je fis quelques interviews. Nous

avons préparé un livre avec ce que l'équipe avait vraiment mangé, en pensant qu'ils nous l'enlèveraient des mains lorsque l'Espagne remporterait la Coupe du Monde mais, malheureusement, l'Espagne a été éliminé presque au début.

La seule chose dont je me souviens, c'est que Javier Clemente, qui était l'entraîneur, avait écrit le prologue».

1999, 2000, 2002 et 2004. *L'eau dans la cuisine du futur; L'eau. l'art de bien manger; L'eau dans les cocktails du 21e siècle et Les meilleures recettes du 21e siècle pour les nectars et les jus*, publiés par l'Académie Espagnole de Gastronomie.

«Les quatre livres sont des commandes de Vichy Catalan. Ma collaboration avec eux consista en la coordination de ces travaux, travail que j'ai développé en identifiant avec les cuisiniers quels produits pouvaient être cuisinés, échangeant également avec les médecins pour vanter les vertus de ces eaux minérales, ainsi que les jus et les nectars. Des livres avec une très belle présentation ont été réalisés et furent également un grand succès éditorial».

2000. *Los caseríos (fermes), la cuisine basque populaire*. Barcelone, Lunwerg.

«C'est une autre commande de Rafael Anson et Espasa-Calpe. C'était une collection qui évoquait pour une part l'architecture rurale, c'est-à-dire les fermes catalanes, les maisons de campagne galiciennes et, dans le cas de l'Euskalherria, ses fermes et la cuisine réalisée dans ces dernières. Grâce à mes premières études universitaires en architecture, j'avais, outre la cuisine rurale basque, une connaissance assez importante de la construction de la ferme basque. Il en découla un livre de très bonne facture qui fut très bien accueilli. Les photographies étaient de Sacha Hormaetxea».

2003. *Cuisine de fruits de mer de Fornells.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'est un livre que j'ai conçu, car je considère Fornells comme la capitale gastronomique de Minorque. Cette île a quatre capitales pour moi, je l'ai toujours dit. L'une, officielle, qui est Mahon; une autre, l'ecclésiastique, qui est Ciutadella; Alayor, centre commercial et Fornells capitale gastronomique. Dans cette ville, j'ai eu une excellente relation avec le chef Diego Coll (restaurant Cranc Pelut), qui m'a donné une série de recettes que j'ai agrémentées de différentes questions gastronomiques en rapport avec Fornells, dont la création du célèbre ragoût de poissons par la famille Burdó, du Restaurant Can Burdó.

2004. *Jardin potager et gastronomie à Fontarrabie.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'était une demande de la mairie de Fontarrabie, qui a réalisé un livre en basque sur les différents légumes cultivés à Fontarrabie. Comme j'ai un bon jardin dans lequel pratiquement tout pousse et que je connais les périodes de semis, de récolte, etc., j'ai apporté ma contribution en espagnol, en ajoutant quelques références gastronomiques pour mieux profiter du magnifique verger de Hondarribia».

2006. *Profil d'un Maître.* Saint-Sébastien, FECOGA.

«C'est un livre que je réalise pour la Fédération des Confréries Gastronomiques, la FECOGA, entité que j'ai fondée il y a vingt-sept ans maintenant, qui regroupe toutes les confréries gastronomiques des deux côtés de la Bidassoa. Cette Fédération a publié une série de volumes constituant une collection qui atteint 20 numéros. Le dernier fut ce livre que j'écrivis en hommage à mon grand maître Busca Isusi».

2007. *Le boudin noir d'Ormaiztegi*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'est un autre livre que j'ai proposé, pour lequel des gens d'Ormaiztegi m'ont aidé. Je connais bien le produit car j'ai été invité peu de temps après la création du concours de boudin noir qui se déroule dans cette ville. J'ai écrit toute l'histoire de ce boudin depuis son commencement, ses caractéristiques et j'ai fini par collecter les recettes d'un concours parallèle qui a lieu le même jour, et qui en plus du boudin présente aussi des plats élaborés en incluant ce dernier. En 2017, nous avons organisé le trente-deuxième concours du Boudin de Ormaiztegi.»

2007. *Agenda gastronomique et festif de Gipuzkoa 2008*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'est une de mes créations basée sur l'agenda classique que nous avons l'habitude de porter sur nous pour noter ce que nous devons faire tous les jours. À la fin de chaque page de l'almanach se trouvaient les fêtes qui étaient célébrées dans les villes et, surtout, le volet gastronomique, c'est-à-dire les plats qui pouvaient être préparés ce jour-là ou à cette époque parce que les produits étaient de saison.»

2008. *Dictionnaire de l'eau et L'eau source vivante*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Ces deux livres ont été publiés, grâce au parrainage de Vichy Catalán, à l'occasion de l'Exposition de Saragosse, à laquelle cette firme a participé en fournissant l'eau officielle de l'évènement. Donc, notamment pour renforcer la présence de la marque avec une importante publication, j'ai été chargé de créer un dictionnaire avec tous les mots liés à l'eau; puis un autre livre, incluant des recettes de soupe et leurs bienfaits pour la santé.»

2008. *La cuisine basque: recettes de base pour toute l'année.* Saint-Sébastien, Txertoa.

Il s'agit d'une réédition augmentée et corrigée de *La cuisine basque. Ses recettes populaires.*

2009. *2.000 dictons pour manger. Comprend 100 recettes classiques.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«C'est un autre livre qui m'était sorti de la tête, que je ne connaissais pas, et c'est alors que j'ai découvert un autre ouvrage que Nestor Lujan avait déjà écrit sur le même sujet. Dans la mesure où je n'en étais pas informé, je n'ai pas pu réaliser une copie. Il y a des dictons sur lesquels nous sommes d'accord, bien sûr, parce qu'ils sont populaires; Et puis il y en a d'autres qui sont plus récents qui n'ont pas influencé Nestor, mais à moi, oui.

Pour faire ce livre, j'ai fréquenté pas mal de bibliothèques et j'ai utilisé le témoignage de personnes âgées qui connaissent beaucoup cette magnifique philosophie populaire qui est le dicton. Ce livre, que j'ai écrit en collaboration avec la journaliste madrilène Ana Lorente, a reçu le prix de l'Académie Internationale de Gastronomie de Paris.»

2009. *La chicorée dans la cuisine du XXI^e siècle.* Leon, Everest.

«Il a été commandé par Rafael Anson pour promouvoir la chicorée moulue, c'est-à-dire la chicorée sèche et torréfiée en remplacement du café. J'ai dû faire le tour des chefs les plus importants du nord de l'Espagne, car curieusement, cent pour cent de la chicorée est consommée entre le Pays basque et la Galice.

C'est un recueil de recettes qui peuvent être réalisées à partir de chicorée, la plupart en confiserie».

2009. *La Cuisine Basque et sélection de ses recettes fondamentales.*

Baiona, Elkar.

«C'est la traduction d'un de mes premiers livres, *La cuisine basque et ses recettes de base*; ouvrage qui fit l'objet par la suite de nouvelles éditions avec des noms quelque peu changés».

2011. *Cuisine d'hondarribia d'hier et d'aujourd'hui.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Après tant d'années à écrire, puisqu'il n'y avait rien de publié sur la cuisine de ma ville, je considérais comme obligatoire réaliser une compilation de la riche cuisine de Hondarribia depuis ses débuts, c'est-à-dire à partir de 1900, car avant cette date, la vérité est que dans ma ville il y avait peu à dire. Il faut garder à l'esprit qu'il n'y avait ni routes ni voitures. A un moment donné, nous avions à peine un tramway muletier qui nous reliait aux autres. Des principes de base de la cuisson des légumes et du poisson, nous sommes passés à une cuisine dont nous sommes fiers, en particulier la cuisine des pintxos».

2016. *Cinq douzaines de gâteaux.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza-Académie Basque de Gastronomie.

«C'est un livre écrit et édité par l'Académie Basque de Gastronomie à l'occasion du centenaire de la naissance de José María Busca Isusi. C'est un livre qui recueille les soixante, c'est-à-dire les cinq douzaines, de gâteaux basques. Les plus remarquables sont faits dans les ateliers des pâtisseries d'Euskalherria et qui, en raison de leur renommée, ont leur propre nom dans l'histoire de la gastronomie sucrée de notre peuple. Je l'ai fait en hommage à mon professeur Busca, qui était très gourmand, capable de manger tout seul un "tocino de cielo" avec dix-huit jaunes (littéralement, lard du ciel. Proche du flan, il est composé de sucre, eau et jaunes d'œufs).

Ce n'est pas un livre de recettes, car seuls les ingrédients de chaque gâteau sont répertoriés. Il s'agit plutôt d'un inventaire de nos douces préparations de l'histoire et de la tradition auxquelles elles se rapportent, de la raison pour laquelle elles ont été créées ou les célébrations de fêtes qu'elles accompagnaient.

C'est aussi une invitation à visiter les pâtisseries des villes et à découvrir ces trésors sucrés. Les images des gâteaux ont été réalisées par Ritxar Tolosa, le photographe qui travaille avec Josema Azpeitia à *Ondo Jan*».

3.3. L'imprimerie Ondarribi

Juan José Lapitz a développé un travail intense en tant que rédacteur. Ondarribi Grafikagintza a imprimé à la fois ses propres livres et ceux de ses amis cuisiniers. De grands maîtres des fourneaux, comme, entre autres, José Castillo ou le Grand Maître de la Confrérie des Fromages de Cantabrie, Zacarías Puente Herboso, présents dans ce livre avec un témoignage hommage.

«Plus tard, je me suis impliqué dans l'imprimerie de la ville dont j'étais à l'époque client, car c'est là que se réalisaient et s'imprimaient les tracts et les publicités avec les offres et promotions. Ils m'ont offert la possibilité d'être partenaire et j'ai dit oui. À la mort de mes partenaires, leurs enfants ont formé une coopérative dont je suis également membre».

Juan José Lapitz se souvient encore de ses premières œuvres. «En tant qu'imprimeur, j'avais de nombreux clients. Je me souviens de mon ami Zacarías Puente, le célèbre cuisinier cantabrique, qui a fait tous ses livres dans notre imprimerie; également du chef José Castillo, auteur du Manuel de cuisine économique basque, dont la première édition a été réalisée à Zarauz. Il me demanda de réaliser la deuxième édition

et il nota une telle différence, qu'il a décida désormais d'imprimer tous ses livres avec moi».

La raison, comme nous le verrons maintenant, était le soin exquis que Lapitz apportait à l'édition, car «Castillo, en tant que grand cuisinier qu'il était, connaissait toutes les recettes mais les écrivait sans ordre; et l'autre imprimerie, où il est allé avant de me rencontrer, a réalisé les ouvrages tels qu'il les avait présentés, sans rien changer. Au lieu de cela, j'ai apporté de l'ordre et de la qualité dans l'expression, car il y avait quelques manques de relations entre les idées, des étapes manquantes dans l'élaboration des recettes parce qu'il les connaissait, mais les gens qui allaient acheter son livre n'en savaient rien.

Après le premier livre que j'ai fait pour lui, qui était la deuxième édition du *Manuel de cuisine économique basque*, j'en ai édité beaucoup d'autres. De cette façon, j'entrais dans le monde de la gastronomie, car pour les éditer correctement, je devais moi-même apprendre les recettes. Je devais constamment parler avec Castillo, le consulter sur mes doutes et il venait chez moi avec ses textes afin que nous puissions les revoir ensemble. Avec lui, j'ai appris de nombreuses recettes car, comme je l'ai dit, de nombreuses étapes ne les incluaient pas, donc en tant qu'éditeur, je devais être très minutieux. Je voulais qu'il me les raconte pour les inclure afin que le lecteur puisse bien les préparer».

Lapitz a beaucoup appris avec la rédaction de livres pour ses amis, parmi ceux-ci, il mentionne à nouveau Busca Isusi parce que «à part Castillo, j'ai appris surtout avec Busca Isusi, qui était mon grand professeur. À son amitié et à ses enseignements à l'occasion des voyages que nous avons faits, je dois ajouter les enseignements issus de tous les livres que nous avons écrits ensemble, qui ont été pour moi un apprentissage tout au long de la vie».

3.4. Juan José Lapitz, journaliste: *La Voz de España, Deia y Diario Vasco*.

En 1974, à l'âge de quarante ans, Juan José Lapitz a commencé à collaborer assidûment au journal *La Voz de España*, pour lequel il a écrit grâce à l'invitation de son ami Javier de Aramburu, avec qui il avait fait le magazine bimensuel Ondarribi il y a des années. C'est lui qui l'introduisit dans ce journal où Lapitz triomphe avec une série d'articles à succès.

La Voz de España. «Mon entrée à *La Voz de España* a été très curieuse, car nous avons fait une excursion en Andorre avec Aramburu et pendant le voyage, il m'a convaincu d'écrire quelque chose, puisque, un an plus tôt, j'avais déjà écrit des choses pour *El Comestible*. Cette publication était trimestrielle donc je ne voyais mes articles publiés que quelques mois plus tard. Une situation qui va changer avec cette incorporation dans le journal avec lequel son ami Aramburu l'a invité à collaborer.

«La grande surprise pour moi a été l'immédiateté que m'a procuré *La Voz de España*, car mes textes ont été publiés deux jours après leur envoi. J'ai écrit un court article intitulé "Année de Txipirones (calamars), année de neige". A Fuenterrabía, les pêcheurs ont déclaré que s'ils capturaient beaucoup de calamars en octobre et novembre, cela signifiait que ce serait une année enneigée.

Eh bien, j'ai envoyé mon article, quand bien même j'aurais pu l'amener avec un trajet en voiture dans le quartier de Gross, à Saint-Sébastien, où se trouvait la rédaction de ce journal. Ce sont ces choses que j'avais oubliées. Lorsque deux jours plus tard, je suis allé chez le président d'Audegi, la coopérative de supermarchés de Guipuzcoa, dont j'étais alors un visiteur, il m'a dit: "Juanjo, félicitations, je ne savais pas que tu étais journaliste". Ce à quoi j'ai répondu très surpris:

— Mais qu'est-ce que tu me dis!

— Eh bien, l'un de tes articles paraît aujourd'hui dans *La Voz de España*.

J'étais tellement excité de voir qu'il avait été publié si rapidement que je lui en envoyai un autre qui fut publié tout aussi promptement. Même si les articles qui ont eu le plus d'impact sont ceux que j'ai écrits sur Iparralde».

Conformément à ces récits de voyage, le biographe ne résiste pas à la tentation de se souvenir —ce qui signifie étymologiquement de traverser à nouveau avec le cœur— d'un des beaux paysages décrits par Juanjo. Je partage donc ici avec vous celui choisi parmi tant d'endroits d'une beauté écrasante que ce livre extraordinaire renferme. Celui-ci en particulier, appartient à Zuberoa, le territoire qui garde le plus jalousement les essences basques pures:

J'ai quitté l'endroit quand le soleil commençait à se coucher derrière les impressionnantes crêtes pyrénéennes, juste de l'autre côté, comme si les flammes des puits du Lac étaient des reflets du crépuscule. Ils donnaient une teinte rougeâtre à l'horizon. En bas à gauche et à droite le tintement de la tonte des moutons remontant pour passer la nuit sur les sommets, rivalisait avec le murmure de l'Uhatzandi se précipitant pour livrer ses eaux au golfe de Gascogne. *Aimer l'Euskalerrria la connaissant*, Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza, 1978, pag. 44.

Deia. Ce journal est né en juin 1977 et dès sa création j'ai été embauché car, justement, Javier de Aramburu, un bon ami à qui j'ai déjà fait référence à plusieurs reprises, fut nommé directeur adjoint. À *Deia*, j'ai écrit avec deux grands noms différents. Pour la gastronomie, avec Juan José Lapitz, et pour les fêtes et traditions basques, régionales avec le pseudonyme Kepa Keizar. À partir de 1979, j'ai été le critique gastronomique de *Deia*, un travail que j'exerçais pendant environ trois ou quatre ans, période durant laquelle j'étais également le correspondant de ce journal à Hondarribia et Irun.

Diario Vasco. J'ai commencé à écrire dans le *Diario Vasco* le 1er janvier 1994. Le directeur, Salvador Pérez Puig, m'avait contacté fin 1993, me proposant de collaborer dans la section gastronomique. Plus précisément, il m'avait demandé quelques textes pour couvrir la perte éventuelle de ce qui, à l'époque, faisait partie de la section gastronomie. Depuis, j'ai passé près d'un quart de siècle à écrire chaque semaine dans le *Diario Vasco*.

Cela aurait pu commencer bien plus tôt, car à la fin des années quatre-vingt le Journal basque m'avait déjà permis de participer à un ambitieux projet associant journaux et radio, dans les territoires de Gipuzkoa et de Biscaye. Cela impliquait une augmentation considérable de mon temps de travail, mais aussi de nombreux déplacements et une moindre attention à d'autres questions que j'avais à l'époque entre les mains, si bien que je n'eus pas d'autre choix que de laisser passer cette opportunité; mais la deuxième fois que l'on me proposa d'écrire dans cet important journal, j'acceptai.

Ma première chronique a été publiée le 2 janvier 1994. Ce fut une grande satisfaction pour moi, puisque le *Diario Vasco* est le journal le plus lu sur notre territoire, et j'ai été en contact avec les lecteurs les plus immédiats: les Gipuzkoans et Navarrais de la régates de Bidassoa. Il ne faut pas oublier que *La Voz de España*, où j'ai commencé, parce qu'elle appartenait à la Presse du Mouvement, n'était pas la plus demandée dans les kiosques; et que *Deia*, malgré son ouverture et sa sensibilité basque, est un journal biscayen.

En pensant à une longue collaboration, comme elle l'a été, et soucieux de donner un caractère culturel à mes articles, toujours sur un fond basque, j'ai annoncé à mes lecteurs que mes écrits allaient être basés sur le développement et l'explication de mots contenus dans le *Dictionnaire de Gastronomie basque*, édité par la Confrérie Basque de Gastronomie; lequel m'assurait avec ses sept mille mots, une longue saison de chroniques.

L'actualité, les produits de saison, les succès de nos chefs et leur répercussion universelle ont façonné mes collaborations, au-delà du strict cadre du *Dictionnaire* et je continue ainsi. Je dois remercier les deux directeurs que j'ai eus, le susmentionné Salvador, qui nous a quitté trop tôt, et José Gabriel Mújika, qui reste en fonction, et que j'ai rencontré à *Deia*, pour la confiance qu'ils m'ont accordée.

Aux responsables de la section, dans laquelle mes travaux sont publiés, je dois également exprimer ma gratitude pour les facilités qu'ils m'ont accordées et parce qu'ils ne m'ont jamais imposé de sujet, ni censuré une chronique, ce qui en dit long sur la valeur de la liberté d'expression dans ce journal. Cette longue vie dans un journal est fondée dans une large mesure, sur les lecteurs, qui ont non seulement été fidèles à ma chronique mais qui m'ont également fourni des avis, critiques et suggestions par lettre, téléphone ou *e-mail* facilitant ainsi mon travail et le rapprochant des amoureux de la gastronomie. Merci beaucoup à tous».

3.5. Juan Jose Lapitz, gastroblogger: “*Conocer y comer con*” *Savoir et manger avec Lapitz*

Juan José Lapitz a récemment commencé, en particulier depuis février 2017, à alimenter un gastroblog, certainement intéressant, comme ça l'est toujours lorsqu'écrit ce sage méticuleux de la gastronomie d'Iparralde à Hegoalde, ainsi que le définit un autre grand maître des fourneaux, Pedro Subijana.

Le blog gastronomique de Juan José Lapitz est structuré comme la carte d'un restaurant classique qui est, par ailleurs, son type de restaurant préféré. En suivant cette approche, les entrées les plus fournies sont organisées dans les sections suivantes: 'entrées', 'premiers plats', 'seconds plats', 'desserts' et 'boissons'; en plus d'un formulaire de contact, car le maître aime le contact avec ses *followers*, et une biographie

de l'auteur dans laquelle on peut lire la motivation qui l'a amené à écrire ce blog:

«Lors d'une récente visite dans un hôpital, je suis tombé sur une infirmière, de Hernani, la trentaine, qui ignorait l'existence de municipalités de Gipuzcoa comme Bidania, Goiatz, Ezkio ou Itxaso. Cela a corroboré mon insistance à revenir, encore et encore, sur les questions gastronomiques de premier ordre, car je me rends compte que l'ignorance des questions géographiques et gastronomiques continue d'être profonde; il y a encore ceux qui se demandent si les asperges sont un légume ou un champignon !

C'est bien celà qui m'a encouragé à créer ce blog, avec le désir de contribuer à promouvoir et à accroître la connaissance de nos produits et les moyens les plus appropriés de les utiliser en cuisine pour qu'ils soient sains et agréables au palais. Au final, rien de plus ni de que ce que j'ai toujours fait depuis près d'un demi-siècle».

Comme nous ne nous lasserons jamais de répéter que quiconque a un ami détient un trésor, Lapitz jouit de l'immense fortune de pouvoir compter sur l'amitié de Juan Manuel Garmendia, le président de FECOGA, qui, dans une large mesure, eu à voir avec le début de cette étape dans le journalisme électronique du maître, ainsi que dans le parfait fonctionnement de cet intéressant blog de culture culinaire.

«Pour réaliser ce blog gastronomique, j'ai tout le soutien et la collaboration de mon grand ami Juan Manuel Garmendia, président de FECOGA, qui est celui qui m'aide sur tous les aspects techniques. Je peux vous dire que j'aime écrire dans ce format, qui m'était jusqu'alors inconnu, car à partir de là, je peux apporter ma contribution à la diffusion des produits agroalimentaires basques ainsi qu'à d'autres sujets toujours liés à notre gastronomie. Chaque semaine, je poste quelques articles, des entrées ainsi qu'ils les prénoment, et ce avec quoi, dans tous les cas, je continue dans ma lignée de culture gastronomique, d'enseignements et d'expériences».

3.6 Enseignements et conseils

Ce livre ouvert qu'est le maître Juan José Lapitz, comme il l'a promis dans le préambule, veut donner à ce livre le même ton didactique que celui dont il a hérité de Busca Isusi. «L'image que je veux donner dans mon livre, c'est d'enseigner des choses au cuisinier, à la femme au foyer, aux gens de la restauration, aux serveurs... c'est-à-dire ce que Busca fit avec moi tous les jours.»

Faire l'achat personnellement. «Une chose à laquelle les femmes au foyer et les chefs de restaurants doivent être très attentifs c'est de ne jamais faire d'achat par téléphone. Les achats doivent se faire, en se déplaçant, en voyant le produit chaque fois que vous allez faire l'achat. Inutile de dire: oui, j'y vais chaque semaine. Non, non, chaque fois que vous allez faire un achat, vous devez vous déplacer, parce que vous allez découvrir qu'il y a des choses qui, parce qu'elles commencent à être de saison ou pour une raison quelconque, elles sont à un prix très abordable et vous pouvez en profiter; ce que vous ne pourriez jamais faire, par téléphone parce que vous ne les voyez pas».

La propreté de la cuisine. «La propreté est une valeur très importante dans une cuisine. Lorsque je réalisais les guides gastronomiques, j'envoyais systématiquement ma femme aux toilettes avant de nous asseoir pour manger, car si les toilettes de l'établissement étaient sales, cela signifiait que la cuisine était également sale, abandonnée. C'est une valeur essentielle que celle du soin et de la propreté que l'on apporte dans la restauration.

En parlant de propreté des cuisines, deux images concernant la propreté d'une cuisine sont gravées dans ma mémoire. L'une était celle de Ferran Adrià à El Bulli et l'autre celle de Bernard Couseau au Relais de la Poste à Magescq. Entrer dans une cuisine et voir une brigade d'une vingtaine de cuisiniers impeccables, propres, chacun à son poste, et que vous ne voyiez absolument rien sur les assiettes, ni

sur les tables, rien, car tout est impeccable, et au moment où le patron donne l'ordre, paf! Des casseroles commencent à sortir des tiroirs, toutes avec une propreté exquise, et un sol si propre que vous auriez pu y manger.»

Présence du cuisinier médiatique dans sa cuisine. Parmi les enseignements que je veux que ce livre contienne, je voudrais dire à de nombreux restaurateurs l'importance de leur présence au restaurant, c'est-à-dire qu'aujourd'hui nous voulons tous nous vanter de quelque chose et quand un chef gagne en notoriété, il est important qu'il soit au restaurant. Non seulement il fait la cuisine, mais il peut également être vu dans la salle près des gens, afin que les clients puissent garder ce bon souvenir d'avoir été là, d'avoir parlé ou donner l'accolade à un célèbre chef.

Malheureusement, aujourd'hui, de nombreux chefs ont déjà acquis une réputation et une hauteur si bien qu'ils ne tiennent pas compte ou ne donnent pas d'importance à ce facteur important, qui est celui d'être présent. Nous devons rappeler aux plus médiatiques de nos cuisiniers, qui ont créé un mouvement autour de leur cuisine au Pays Basque, que beaucoup de gens vont chez eux non seulement pour bien manger, mais aussi pour les voir. Et quand ils arrivent au restaurant, ils constatent qu'ils ne sont pas là, car des obligations extra-culinaires les ont retenus à l'extérieur pour leurs programmes de télévision, conférences, etc., avec la déception totale qui en résulte pour les clients, en particulier les clientes, qui ne peuvent pas les rencontrer sur les lieux et qui ne peuvent pas les saluer».

Aux serveurs. Le serveur idéal, jeune ou chevronné dans le service, doit être, quel que soit son sexe, une personne soignée et souriante qui nous accueille à peine après avoir franchi la porte du restaurant. Il nous demande quelle table nous semble la plus convenable, en supposant qu'il y a un choix, et, une fois installés, il nous présente les menus et propose les plats du jour. Il attend que nous ayons disposé

d'un temps suffisant pour faire un choix ou nous vient en aide si nous le sollicitons.

S'il y a quatre personnes ou plus à table, il prend la commande par écrit pour que, au moment de servir, il sache à qui est destiné chaque plat sans avoir à demander. Il doit également connaître la composition des sauces pour éviter, tout en prévenant le client, qu'il ne recommande le même produit. Une fois la commande passée, il demandera le vin souhaité, jamais auparavant, ce qui est extrêmement fréquent.

Il devra savoir comment faire le service et retirer les couverts avec diligence et propreté. Il aura suffisamment de diplomatie, quand il verra qu'un plat a à peine été touché, pour suggérer de le remplacer par un autre. Il ne s'immiscera pas dans la conversation des clients et ne les harcelera pas constamment avec la phrase "Tout va bien?". Au contraire, il sera à son poste attentif aux tables dont il a la responsabilité pour prêter attention aux moindres détails que son service requiert, comme le manque de pain, de sel, etc.

En particulier, je n'aime pas être servi en vin chaque fois que je prends une gorgée, je préfère contrôler la bouteille moi-même. Il ne faut jamais demander "c'est tout?" à la fin, car cela peut donner le sentiment qu'à son avis, nous n'avons pas mangé ou consommé assez. Enfin, que l'adieu soit cordial.

Malheureusement, ces oiseaux rares ne se trouvent pas tous les jours, sauf dans les grands restaurants. L'un, qui a de nombreuses années d'expérience en la matière, se retrouve au contraire, avec des situations drôles comme celles que je décris ci-dessous. Ma femme et moi avons, entre les deux, plus de cent cinquante ans, eh bien, pas seulement dans un, mais dans de nombreux endroits, les serveurs, la vingtaine, nous reçoivent avec un "bonjour, les gars, qu'allez-vous prendre?" et ils nous tapotent sur l'épaule, comme si nous étions leurs acolytes depuis toujours. De la cordialité, oui, mais dans certaines limites.

Un serveur n'a pas non plus à tromper le client sur la fraîcheur d'un produit. Un chef de rang m'a assuré, il n'y a pas longtemps, qu'il avait des soles très fraîches de la baie. Une fois dans l'assiette, et séparant la chair de l'épine, je l'ai pliée en essayant de toucher la queue avec sa tête. S'il ne casse pas, le poisson est frais. A cette occasion, l'épine a été brisée en trois parties et je l'ai montrée au serveur, qui est resté comme s'il regardait la pluie tomber.

Il ne m'a certainement pas menti, car il ne m'a pas dit dans quelle baie il l'avait pêchée. C'est moi qui ai pensé que c'était celle que j'avais vu derrière la fenêtre de la salle à manger.

A l'approche des dates festives, comme Pâques, qui marque le début de la saison d'été, les commerces liés à l'hôtellerie situés dans les zones touristiques doivent renforcer leur personnel de service. Encore une fois, je dois dénoncer le manque de personnes formées dans cette catégorie, quelle que soit la difficulté des établissements d'enseignement et des écoles de formation professionnelle à répondre à la demande.

Nous manquons de gens préparés et nous avons beaucoup de gens désintéressés qui n'ont jamais été attentifs à la façon de mettre les couverts sur une table, qui ne cherchent qu'à faire des heures et qui ne se soucient pas du renom de la maison qu'ils servent et, par conséquent, celui de la cuisine basque.

La faute ne vient pas seulement de l'incompétence du personnel. C'est aussi, dans de nombreux cas, la paresse des commerçants et des cuisiniers de la restauration-hôtellerie qui choisissent d'embaucher une main-d'œuvre bon marché ou de belle apparence même si à la fin de la saison, ils doivent la remplacer plusieurs fois, en négligeant d'instruire, eux-mêmes au minimum, leurs employés néophytes quant à la manière dont le service doit être exécuté.

Il y a des professionnels qui, une fois acquise une certaine renommée, se montrent passifs, commencent à se lever moins tôt, passent des commandes par téléphone aux fournisseurs et sont plus soucieux de la

présentation des derniers modèles de voitures que de la formation du personnel au quotidien. Je veux terminer avec un décalogue concernant la connaissance du personnel de salle avec certains aspects que, à mon avis, les restaurateurs devraient inculquer à ces travailleurs afin de fournir un meilleur service à la clientèle:

Décalogue pour le personnel de chambre

1. Souriez s'il vous plaît. Ce slogan qui se trouvait, il y a des décennies, sur la vitre arrière des voitures à Donostia, est une règle d'or en service. Il faut leur apprendre à sourire, à donner un visage amical et agréable au client. Peu importe à quel point il est contrarié, il faut laisser le froncement de sourcils à la maison.
2. Leur apprendre à parler doucement et à éviter la transmission vocale au cou des clients "trois crevettes, entendu?" Cela créera un climat harmonieux et sans stress.
3. Placer soigneusement et délicatement les plats sur la table, ne pas les laisser empilés pour que chacun puisse prendre le sien.
4. Le cuisinier, chaque jour, doit rassembler les serveurs dans la cuisine et leur montrer les plats du jour pour qu'à la demande du client, ils sachent répondre rapidement, sans avoir à aller et venir à la cuisine pour savoir si les croquettes sont de jambon ou de morue.
5. Il est bon d'avoir une bonne mémoire, mais prendre note de la commande évitera de nombreuses erreurs. Et lorsque l'on dispose d'appareils électroniques qui passent la commande directement à la cuisine, prêter attention à la touche sur laquelle on appuie. Un jour, j'ai demandé un merlu en sauce et ils m'ont apporté un curry de poulet.
6. Ne marchez pas entre les tables avec vos mains ou le plateau vide, lorsqu'il y a quelque chose à servir ou à desservir.

7. Le service doit être coordonné en affectant des tables ou des secteurs de la salle à manger, afin que ne soit pas répétée la même rangaine “Ces messieurs sont servis?”, quand on a pris note de la commande depuis un moment !
8. Ne pas demander avant de faire la commande “Quel vin ces messieurs veulent-ils?”, Car la sélection doit être faite en fonction du menu choisi.
9. Il est courtois de servir d'abord les femmes.
10. Ne pas oublier que, sans tomber dans la servilité, le client a toujours raison.

En plus de ce décalogue, qui relève comme on le dirait, d'un enseignement basique, il faut tenir compte d'autres questions de nature personnelle telles que l'hygiène, la tenue, si l'uniforme n'est pas exigé dans la maison, une tenue propre et discrète doit être recommandée. Enfin, quelque chose du pire effet est le regroupement et les bavardages parmi les employés, lorsqu'il reste des clients.»

Le service est si important et sa situation actuelle est si lamentable, qu'elles qu'en soient les raisons, qu'il faudrait plus qu'un décalogue, un hectalogue avec une centaine de recommandations et de conseils sur ce qu'il ne faut pas faire dans la restauration-hôtellerie. Les serveurs sont, d'une part, les prescripteurs de la cuisine de votre établissement et, d'autre part, de la cuisine de votre territoire.

Aux jurys des concours gastronomiques. «Dans ma vie, j'ai été juge assermenté dans d'innombrables concours gastronomiques. Chacun a ses propres tenants et aboutissants et de tous, des enseignements peuvent en être tirés. Être membre d'un jury vous donne une certaine expertise au moment de juger les produits et les préparations. Lorsqu'il y a beaucoup de plats à déguster, nous avons quelques ressources pour prendre la décision finale. L'une consiste à éliminer, si le plat est salé, ou s'il est cru, ou si le poisson a des arêtes...

Comme je suis grand amateur et que j'ai une véritable passion pour le fromage, j'ai participé à plusieurs de ces concours. Les gens se demandent comment distinguer entre 50 ou 60 fromages. Il existe de nombreuses astuces. L'une d'elle est la vue. Si un fromage est gonflé, il vous indique qu'il y a une mauvaise fermentation à l'intérieur, s'il est convexe c'est parce qu'il y a peu de graisse et qu'il a trop séché; et s'il a des trous, des taches, des piqûres de mouches... alors cela le disqualifie déjà directement.

Cela au simple coup d'œil. Une fois que vous coupez le fromage, vous vous rendez compte s'il a des yeux, des trous, des fissures qui indiquent une mauvaise fermentation. On dit que les meilleurs fromages sont ceux sans yeux. Dans le cas de l'Idiazábal, j'aime bien qu'il ait de petits yeux éparpillés dans toute la pièce, car cela lui donne une touche d'acidité, cette fermentation dont le fromage a besoin. Malgré les directives qui régissent certains concours de fromages, je suis favorable à ce que le fromage ait des yeux. J'ai également participé au comité de dégustation du fromage Idiazábal.

Parmi les anecdotes dont je me souviens lors d'un concours à Tolosa, Zacarías Puente, le grand maître de la Confrérie du fromage de Cantabrie, parla d'un fromage en forme de boule pour lequel son producteur aurait dû être traduit en justice pour avoir tenté de nous intoxiquer. En fait, en le coupant il a dégagé une odeur fétide nauséabonde. Les concours de fromages ont été organisés de manière à ce que la valeur du fromage soit payée aux participants. En ce temps-là, alors que nous travaillions encore avec des pesetes, le fromage en forme de boule était payé environ 150, le producteur le glissa tout en sachant que son fromage était pourri!

Pour la dégustation du fromage de chèvre j'ai une faculté naturelle. C'est une réaction de mon corps à ce type de fromage qui fait que, quand je le mange, mon front perle immédiatement de sueur. Je transpire un peu et mon front se colore. Une fois, lors d'un macro-concours international de fromages à Torrelavega, où 500 fromages

ont été dégustés et environ 200 personnes étaient membres du jury, nous avons dû goûter des fromages répartis entre les artisanaux et industriels, et par variétés: ovins, chèvre, vache, buffle, mélange; puis pour les maturations: fraîches, salées, semi-salées, bleues... Les fromages de chèvre tombèrent à ma table.

J'ai remarqué que l'un des morceaux disposés dans l'assiette était très jaune, alors que le fromage de chèvre est généralement blanc cassé. Je pris le fromage jaune, je mangeai un bon morceau et je n'eus aucune réaction. Je vis alors, outre son goût, que ce fromage n'était pas de chèvre et je le communiquai à l'organisation. Ensuite, j'ai essayé les autres fromages, ce qui m'a immédiatement donné un front nacré. A la fin du concours, un organisateur s'est approché de moi pour s'excuser parce qu'un fromage de vache avait été exposé parmi ceux de chèvres.

A une autre occasion, celle d'une importante foire au fromage à Ordizia, apparurent quelques fromages du Portugal très similaires à la Torta del Casar, mais de plus petite taille. De nombreux fromages sont fabriqués au Portugal. Je me souviens d'une autre occasion, au Kenya, d'où j'ai ramené des fromages à présenter au comité de dégustation DO Idiazábal. C'était des fromages d'une saveur très monotones mais néanmoins très colorés, en apparence.

Mon passage au sein des comités de dégustation m'a montré que, s'agissant des goûts, la tendance est allée des fromages très forts que nos grands-parents aimaient, au plus doux de nos jours. Je vois donc une tendance à donner moins de saveur pour la rendre plus acceptable pour la plupart des gens. Maintenant, il serait impensable, par exemple, de proposer un fromage contenant des vers, alors qu'au Pays Basque il est arrivé d'échanger deux fromages sans vers contre un avec. La plupart des gens ne réalisent pas que ces vers à fromage sont très gustatifs, mais ce sont les larves des œufs qu'une mouche a déposées. Dans les restaurants basques, jusqu'à très récemment, le fromage n'était pas servi en portions, mais il était placé au centre de la table

pour que le client se serve à volonté. A cette époque, on ne lui donnait pas la valeur d'aujourd'hui».

Comment se prépare une planche à fromage: «Nous les Lapitz, nous avons une passion pour le fromage, nous sommes de grands mangeurs et nous avons toujours dix ou douze variétés différentes, que nous prenons pour le déjeuner et le dîner. A plusieurs reprises, j'ai organisé des dîners avec uniquement des fromages qui se sont très bien déroulés. Les gens ont aimé et sont venus à ces dîners au fromage qui étaient servis dans un ordre précis, afin que la force des uns ne couvre pas celle des autres.

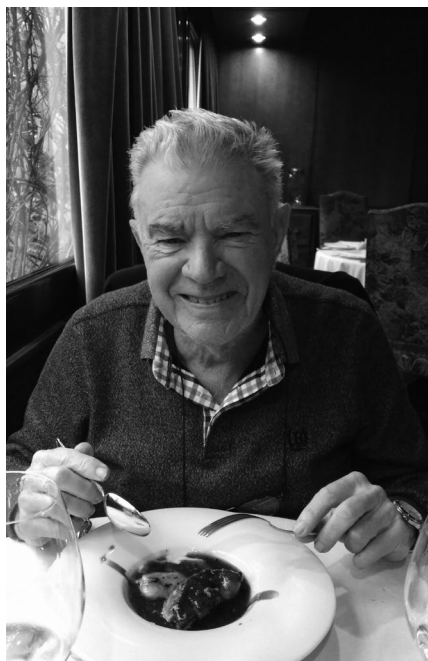
Une table devrait commencer par un fromage Burgos frais et charnu, qui a ses belles touches même s'il manque de grandes saveurs. Je continuerais avec celui des Garmillas cantabriques; puis un crémeux, de type Caprice des Dieux. Ensuite, je prendrais un emmental suisse et puis je goûterais un brie, puis un camembert, puis j'essairais une torta del casar. Puis, j'irais vers le mouton, un idiazabal fumé bien sec et, enfin, vers un picón de Tresviso. C'est ainsi que je présenterais un plateau de fromages pour une dégustation.

Fromages bleus. «J'ai fait un plat de dégustation avec différents fromages, mais chaque variété a son propre ordre interne, Ainsi par exemple, pour moi, qui aime les fromages bleus; en fait, j'aime tous les fromages, mais en parlant maintenant des bleus que je connais et que j'ai eu l'occasion de manger, je commencerais la dégustation par les plus doux: le gorgonzola italien; je continuerais avec Stilton, un fromage anglais que j'ai eu l'occasion de goûter plusieurs fois parce qu'il m'a été envoyé par les amis de mes enfants; puis un Bleu allemand, suivi d'un Roquefort, d'un Tresviso et je terminerais par le Gamonéu. Ce fromage asturien est le plus bleu que j'aie jamais rencontré, il n'a pas autant de réputation que Cabrales, mais c'est l'un de mes favoris.

Pourquoi les fromages sont-ils fumés? Les bergers du Pays basque disent que dans les txabolas où ils vivent, il n'y a pas beaucoup de ventilation, et que lors de la cuisson, non seulement les fromages sortent fumés, mais les bergers aussi. D'importants fromages fumés sont fabriqués à Áliva en Cantabrie, à San Simon en Galice, à notre Idiazábal au Pays Basque... On pense que le fumé empêche le fromage d'être attaqué par les mouches et bien que maintenant les fromageries soient plus adaptées on continue de le fumer pour lui donner un goût particulier qui parfois, ne plaît pas.



Avec Maritchu au Bulli.



Face aux œufs Rossini d'Etxebarri.



Avec Jésus-Marie Astrain.



Juanjo et Maritchu avec Hilario et Eusebio Arbelaiz à Zuberoa.



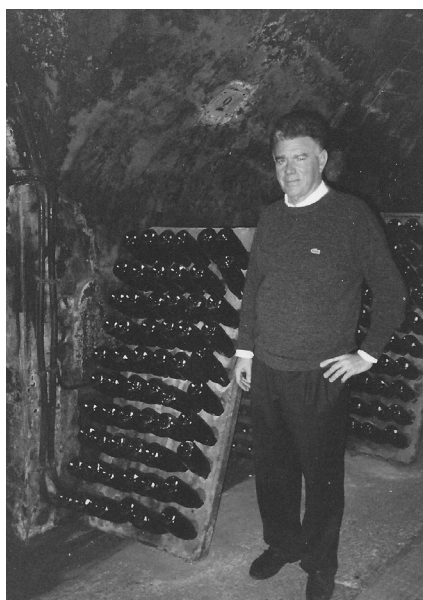
Les champignons récoltés doivent être bien nettoyés au couteau.



Marie-Odile Capdeville tempère une bouteille de vin, entre deux confrères des Jabotiers.



Lapitz signe le livre d'honneur de l'une des nombreuses confréries qui l'ont honoré.



Dans les caves Codorniu.



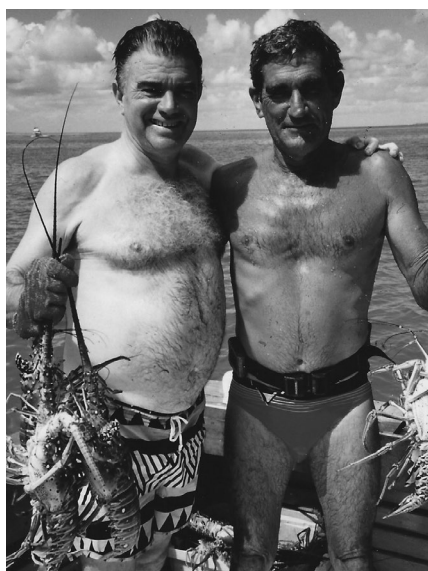
Avec le Grand Sukalde Jaun (Grand Maître de Cuisine) de la Confrérie Basque de Gastronomie, Luis Mokoroo.



Avec Maritchu et son petit-fils Ander Lapitz.



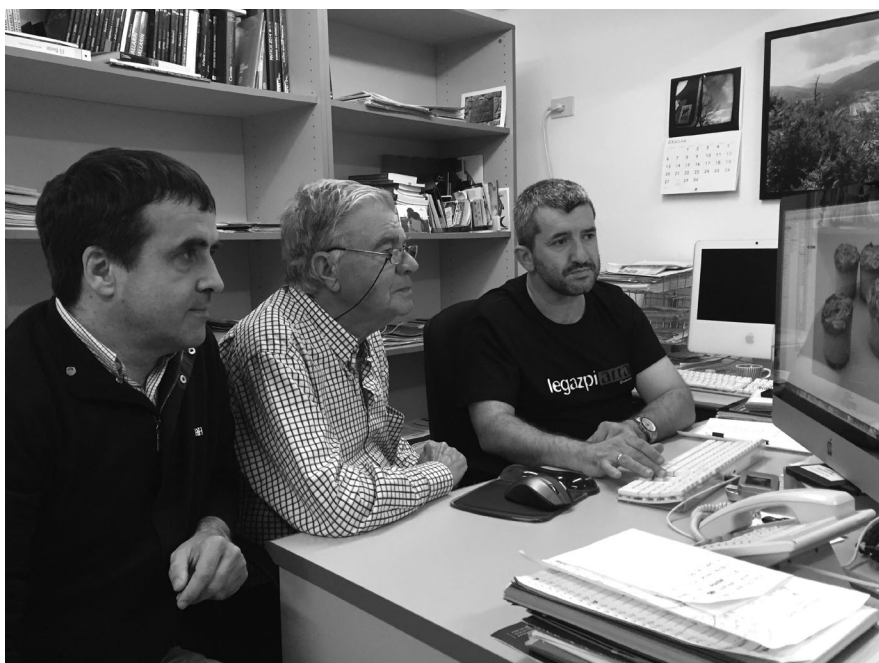
Avec Pedro Subijana dans un acte institutionnel de FECOGA.



Pêche au homard à la main à Cuba.



Dégustation de fromages et vins avec Maria Soledad Bueno, propriétaire du Pazo de Señorans et José Antonio Merino, directeur de D.O. Fromage Idiazabal.



Avec Juan Manuel Garmendia et Josema Azpeitia choisissant les photos pour "Cinq Douzaines de Gâteaux".



Avec son biographe, Fernando Sánchez Gómez.



Avec Juan Manuel Garmendia et Javier Ochoa, propriétaire de Bodegas Ochoa.



Vendange à Ochoa.



Avec le président de la Confrérie du pot au feu canarien, Mario Hernández Bueno (au centre).



Participants à un concours de cuisine dans une société populaire.



Défilé des confréries appartenant à FECOGA.



Un toast au txakoli et au rosé de Navarre.



Au bord du lac Furnas (Açores), ont été attribués des trous aux restaurants dans lesquels ils peuvent introduire leurs casseroles pour que les viandes cuisent à la chaleur de la terre.



Groupe de confrères de FECOGA avec leurs tenues particulières.



La grande saga des Lasa devant leur ferme Matxinbenta.



Acte d'intronisation d'un confrère. L'accolade est donnée à FECOGA avec une grande hampe sur laquelle les insignes de toutes les confréries sont attachées.



Lapitz intronisé par la confrérie du Petit-Gris à Saint Pierre d'Irube.

CHAPITRE 4

Juan José Lapitz, confrère et membre de l'Académie de Gastronomie

«FECOGA créera des liens d'amitié entre des personnes d'horizons différents et croyances unies par le dénominateur commun de la gastronomie».

Dédicace de Juan José Lapitz dans le livre de Zacarías Puente: *La cuisine de Colombie. Racines et creuset de cultures*.

4.1. Fondateur et Président de la Fédération des Confréries Gastronomiques

Juan José Lapitz est le fondateur, depuis trente ans, de la Fédération des confréries gastronomiques (FECOGA). Cette organisation, actuellement présidée par Juan Manuel Garmendia, regroupe toutes les confréries gastronomiques, associées et jumelées, dont le siège est situé, de préférence, dans le nord-ouest de l'Espagne et le sud-ouest de la France.

Les confréries gastronomiques sont des congrégations de personnes unies par le même but. Celles qui s'établissent comme gastronomiques, ce sont des institutions dont l'objectif est la défense, la promotion et la diffusion des produits agroalimentaires les plus remarquables de chaque territoire: la pomme de terre, les asperges, les piments, les cerises, les haricots, le fromage, la chistorra, le jambon, l'anguille, les anchois, le saumon, les palourdes, les chipirons, les palombes... Protecteurs des boissons tels que le cidre, les vins et les spiritueux; et aussi de quelques élaborations, comme la garbure et les pintxos, entre autres comme celle du Puchero Canario, «avec lequel nous sommes jumelés».

Les confréries gastronomiques qui composent FECOGA peuvent être des confréries associées ou jumelées. Le président fondateur Lapitz précise ce lien: «Les confréries gastronomiques peuvent être associées si elles ont leur siège au Pays basque, en Navarre, à La Rioja, en Castille-León, en Galice, dans les Asturies, en Cantabrie et dans la région française d'Aquitaine Limousin Poitou-Charente; et les confréries jumelées sont les confréries d'Espagne et de France dont le siège social est en dehors de la zone géographique définie pour les confréries associées. »

Les premières confréries gastronomiques connues sont celles du Jambon de Bayonne et de l'Opérne de Biarritz, fondées à la fin des années 1950 au Pays Basque Français ou Iparralde. La Confrérie Basque de Gastronomie, basée à Saint-Sébastien, les rejoindra à partir de la date de sa fondation le 13 septembre 1961. À partir de cette date, le nombre de ces groupes a augmenté rapidement des deux côtés de la Bidassoa.

La relation de Lapitz avec les confréries gastronomiques commence par une lettre reçue de la part de Félix Mokoroa, le père de mon ami Luis, alors président de la Confrérie Basque de Gastronomie. Dans cette lettre, il me demandait un article. J'avais déjà commencé à écrire dans la presse, à *La Voz de España*, et Félix Mokoroa, qui m'avait lu, trouvait intéressant de me demander un texte pour le Bulletin de la Confrérie.

J'étais ravi, car c'était un encouragement pour moi d'être appelé par le président de la Confrérie Basque de Gastronomie pour me demander un article. Je lui ai envoyé un article sur le répertoire géographique des poissons de Fuenterrabía. On sait que, surtout, dans le poisson, nous avons des noms complètement différents d'un port à l'autre.

C'est le cas d'une série de crustacés et de poissons qui, à Hondarribia, reçoivent des noms différents de ceux du reste de Guipuzcoa. De cette première collaboration ma relation avec cette institution allait commencer. Par conséquent, j'ai également reçu une invitation au cas

où je souhaiterais entrer en tant que confrère et, effectivement, je l'ai fait. Je ne peux pas vous dire exactement la date. Peut-être en 1968 ou 69».

La confrérie du saumon de Bidassoa. «Après avoir rejoint la Confrérie Basque et en raison de la tendance de Guipuzcoa à créer des confréries gastronomiques, j'ai découvert à Irun un mouvement social qui se met en place pour fonder la confrérie du Saumon de la Bidassoa. Comme j'étais un bon ami de la personne qui faisait la promotion de l'affaire, Josetxu Iraundegui, je l'ai appelé pour lui dire que l'idée me semblait très bonne et que j'étais prêt à participer et à être confrère de cette confrérie.

Il a accueilli ma proposition avec enthousiasme et, en effet, nous avons fondé la Confrérie du Saumon de la Bidassoa, dont j'étais membre de l'équipe de direction. Et comme tous les membres de ce conseil sont *GRANDS*, comme je l'ai déjà dit en parlant de mes livres, le président est le *GRAND* maître, j'ai été nommé le *GRAND* Scribe. Et peut-être que ce greffier n'est pas seulement un scribe et un secrétaire, comme je le disais auparavant, mais aussi un écrivain. L'une des premières choses que j'ai faites avec la fondation de cette confrérie a été de faire pression pour qu'un livre soit fait sur le saumon de la Bidassoa.

Pour ce faire, comme je connaissais déjà Busca Isusi, je lui ai demandé de nous écrire une partie sur le saumon. C'est ainsi que j'ai eu une relation avec deux confréries gastronomiques.

Quelques années plus tard, en 1988, une initiative est née de Paul Dutournier, président de la Confrérie de La Palombe de Sare, pour nous rencontrer, avec l'idée de constituer une fédération de confréries des deux côtés de la Bidassoa. L'idée était que ces chapitres que nous célébrions chacun, et qui réunissaient des confréries des deux rives, étaient déjà institutionnalisés et avaient une entité européenne.

Nous avons eu une première réunion à Saint-Sébastien, à laquelle ont assisté 18 confréries gastronomiques qui ont pleinement accepté de se réunir, de statuer et de fixer une date pour fonder la fédération. La deuxième réunion eut lieu à Saint Jean de Luz et ceux qui y assistèrent, nommèrent un certain nombre de personnes pour siéger au conseil d'administration.

Paul Dutournier, qui était alors également maire de Sare, m'a proposé comme président et a été accepté par tous ceux qui constituaient la table. C'est ainsi que j'ai présidé la Fédération des Confréries Gastronomiques pendant 10 ans.

Mon travail et mes initiatives en tant que président de FECOGA ont été, avant tout, d'unifier les critères et les dates de célébration des chapitres de chaque confrérie pour éviter les coïncidences. De cette façon, le plus grand nombre de confrères pouvaient assister aux événements. Dès les dix-huit premiers, nous sommes rapidement devenus une trentaine de confréries fédérées. J'ai beaucoup encouragé l'approche, motivant les gens à participer à tous les chapitres des différentes confréries.

Pour cela, j'ai organisé des bus qui ont fait le trajet à travers les différentes villes et emmené des confrères sur les lieux des événements. Les assemblées avaient lieu une fois par an et il était de coutume de terminer par un banquet, c'est pourquoi j'ai toujours essayé de faire en sorte que tous les repas soient composés de ces produits agroalimentaires que nos confréries gastronomiques défendent. Cela m'a donné assez de prestige parmi les confréries jumelées et fédérées, dont j'ai été intronisé dans plus de 30 de celles-ci. De la vallée de la Loire, à l'Albariño de Rías Baixas, au riz et au pamplemousse de Castellón.

Les chapitres des confréries sont des actes de célébration annuels, qui coïncident toujours avec le moment de l'année où les produits qu'ils défendent sont ceux de saison. Les membres de la confrérie qui célèbre son chapitre ainsi qu'une représentation des membres des autres confréries se réunissent pour l'occasion. Nous, confrères, portons une

tenue très attrayante, de grandes capes et des insignes. Nous faisons tous étalage du béret basque à larges bords, à l'exception de celle de Bayonne, dont les membres portent une toque rouge et celle de Saint Jean de Luz, un tricorne noir.

Liste des confréries gastronomiques fédérées. Juan José Lapitz va maintenant répertorier le recensement des confréries gastronomiques associées, dont le siège est au Pays basque, en Navarre, dans La Rioja, en Castille-León, en Galice, dans les Asturies, en Cantabrie et dans la région française d'Aquitaine Limousin Poitou-Charentes. Le président fondateur commencera par les Françaises. Juanjo récite de mémoire. Et quelle mémoire!

1. Confrérie du Panturon de Rion de Landes
2. Jabotiers de Saint Sever
3. Tatos Moungetos de Comminges
4. L'Operne de Biarritz
5. Petit Gris de Saint Pierre d'Irube
6. Piment d'Espelette
7. Chipiron de Bidart
8. Garbure d'Anglet
9. Pili Pili de Anglet
10. Ardi Gasna de Saint Jean Pied de Port
11. Palombe de Sare
12. Ordre des Corsaires Basques de Saint Jean de Luz
13. Cerise d'Itxassou
14. Pibale d'Hendaye
15. Paloumayres de Luxey
16. Ttoro de Ciboure
17. Jambon de Bayonne
18. Vin de Loupiac
19. Truite de Saint Pée sur Nivelle
20. Brouette Gourmande de Laàs
21. Bergers d'Ascain

Ensuite, celles d'Espagne:

1. Queso de Cantabria
2. Sabadiego de Noreña
3. Amigos de los Quesos del Principado de Asturias
4. Patata de Álava
5. Txirla de Plentzia
6. Europea del Vino y del Licor
7. Salmón del Bidasoa de Irún
8. Sidra de Hernani
9. Cofradía Vasca de Gastronomía
10. Pintxo Donostiarra
11. Antxoa del Cantábrico
12. Queimada del País Vasco
13. Txacolí del Zarautz
14. Alubia de Tolosa
15. Queso Idiazabal
16. Morcilla de Beasain
17. Txistorra de Sakana
18. Gaztanbera de Elizondo
19. Espárrago de Navarra
20. Pimiento de Mendavia
21. Cuto Divino de Tafalla
22. Volatín de Tudela
23. Mesa de San Cenón de Llodio
24. Amigos de los Nabos de la Foz de Morcín.
25. Gastrónomos del Yumay

4.2. Activité académique et confrère

L'une des plus grandes activités de Juan José Lapitz en tant que président fondateur de FECOGA a été de parcourir le monde de la gastronomie, de se faire des amis, ce qui est son truc. «Voyagez à la fois pour accroître la culture des confrères eux-mêmes et pour nous faire connaître à l'étranger. Nous effectuons de nombreuses expéditions à l'étranger et également à travers le pays, toujours avec un objectif. Tous nos voyages devaient avoir une relation gastronomique.

Ainsi, nous étions à l'Exposition de Lisbonne, avec une visite aux vins de Porto; Nous sommes allés en Ecosse pour visiter les distilleries de whisky; En France, nous sommes allés à plusieurs endroits, mais l'un des voyages qui s'est avéré le plus apprécié a été celui de Roquefort pour découvrir les fromages; Nous étions également aux Açores pour connaître et nous jumeler avec la Confrérie des Fromages de l'île de Sao Jorge.

Nous étions à Cuba, pour une relation gastronomique qui s'entend très bien avec le tabac, pour voir comment se fabriquent les cigares; nous étions également au Mexique; et ici en Espagne, nous avons fait de nombreux voyages dans un certain nombre de villes pour visiter des caves, des fromageries... quelques jours avant l'incendie de l'usine Campofrío, nous l'avons visité. Nous avons également fréquenté les îles Canaries, en raison de notre jumelage avec la confrérie du Puchero Canario.

Nous avons eu une grande activité de mouvement pour faire connaître, et connaître nous-mêmes les zones de production agroalimentaire. Et nous avons intronisé des personnalités illustres, comme Camilo José Cela, ainsi que des gastronomes français et espagnols, et avec cela nous avons aussi pu donner du prestige à notre fédération».

Édition de bulletins et livres gastronomiques. Pendant son mandat de président de FECOGA, Juan José Lapitz a commencé à publier un bulletin d'information et une collection de *grands* livres de gastronomie de petit volume.

«Comme j'aime qu'il y ait des publications qui collectent ce que nous faisons, à partir de 1995 j'ai favorisé la création d'un bulletin écrit appelé Fecoga Express, dans lequel nous rendions compte toutes les deux semaines des événements qui avaient été programmés. J'ai ensuite promu, comme je l'ai déjà dit, la création de nouvelles confréries, en Iparralde et à Hegoalde. Pendant ma présidence, nous avons créé le périmètre de la fédération, qui était le sud-ouest de la France et le nord-ouest de l'Espagne.

Nous ne pouvions pas sortir de cet espace et pour accueillir les confréries qui se trouvaient en dehors de ce territoire, une image de «confréries jumelles» a été créée. C'est-à-dire que les confréries qui étaient en dehors de notre portée géographique pourraient être jumelées, mais ne pas être des confrères à part entière.

Quant aux livres monographiques, ils comptaient environ 120 pages et nous les avons traités dans tous les produits agroalimentaires que nous défendons dans nos confréries. Nous avons commencé la collection avec la Confrérie de la Pibale, éditant un livre qui traitait de la pibale et de l'anguille. Beaucoup de ces volumes ont été réalisés bilingues, car ils étaient également vendus en France; et certains ont été également écrits en basque et en espagnol.

Nous avons publié un traité très complet sur l'oie. Comme il y avait la Confrérie de l'Operne à Biarritz, un livre sur ces fruits de mer a été écrit; un autre sur le fromage Idiazabal, un autre sur le haricot de Tolosa... Ainsi, jusqu'à vingt. La source de financement s'est tarie et nous n'avons pas pu continuer à publier ces livres, mais bon, ce travail nous est acquis».

4.3. Première et deuxième étape à l'Académie Basque de Gastronomie

L'Académie Basque a été fondée il y a vingt-cinq ans à l'initiative du Président de l'Académie Royale Espagnole de Gastronomie et du Président d'Honneur de *l'Académie Internationale de Gastronomie*, Rafael Ansón. Exactement, le 13 mars 1992, donc en 2017 les 25 ans de sa création sont célébrés. Depuis 1993, elle est membre de l'Académie Internationale de Gastronomie.

«Rafael Ansón connaissait le monde des confréries gastronomiques car il était l'une des personnes que FECOGA avait intronisé. À cette époque de la démocratie, de nombreuses associations ont été fondées et Ansón a pensé qu'une Académie Basque de Gastronomie pourrait être créée sur la base de la Confrérie Basque de Gastronomie.

La chose était pratiquement faite. Le quartier général allait être dans la Confrérie elle-même et afin de ne pas alourdir son président d'un poids de plus, Rafael a proposé que je la préside. Mais entre les préparatifs et le reste, il changea d'avis et pensa qu'il vaudrait mieux dissocier l'Académie Basque de Gastronomie de la Fédération des Confréries Gastronomiques et décida alors que son président soit Federico Lipperheide. Il me nomma premier vice-président et le siège fut à Bilbao au lieu de Saint-Sébastien. Federico, avec sa puissance économique, avait de nombreuses possibilités et avait également offert son propre bureau comme siège de l'Académie, et c'est ainsi que nous avons commencé à fonctionner.

Ma première contribution, pour ainsi dire, à la nouvelle Académie Basque de Gastronomie a été la proposition d'attirer des personnes d'un certain niveau de connaissances pour les intégrer. Ce fut le cas du pharmacien Roberto Lotina, qui avait écrit deux

magnifiques livres sur le poisson et les champignons, et qui nous a beaucoup apporté jusqu'à sa mort; vétérinaire de profession et également nutritionniste, Jesús Llona Larrauri, y a également beaucoup contribué jusqu'à sa mort; mon ami Iñaki Arrien, qui était un homme très impliqué dans la gastronomie car tout son travail professionnel tournait autour du monde des boissons et de l'œnologie.

Par la suite, j'ai proposé qu'un guide gastronomique du Pays basque et de ses environs soit fait, car Iñaki Arrien avait déjà fait un guide appelé *Maiak*, dans lequel apparaissaient non seulement les restaurants de la Communauté Autonome Basque, mais aussi les territoires environnants, c'est-à-dire de Cantabrie, Burgos, La Rioja, Navarre et Iparralde. Ce guide a connu un grand succès et a été réalisé sur papier jusqu'à il y a environ huit ou dix ans. Aujourd'hui, il est numérisé».

Deuxième étape à l'Académie Basque de Gastronomie. En tant que membre de l'Académie Basque et au nom de cette institution, je me suis rendu seul en Argentine pour assister à la création de l'Académie Hispano-argentine de gastronomie, dont l'acte fondateur a été signé en présence de qui était alors le président du pays, Carlos Menem. À l'Académie Basque de Gastronomie, j'ai eu certains désaccords avec Federico Lipperheide, qui à l'occasion m'a désavoué, sans raison, selon mon point de vue. J'ai donc décidé de demander une année sabbatique pour voir si à ce moment-là il réfléchirait et remettrait les choses à leur place.

Le président n'a rectifié qu'une des trois choses, ce qui entraîna ma démission. Cela étant fait, j'ai quitté l'Académie Basque de Gastronomie. Ce n'est que lorsque Lipperheide est décédé que j'ai dit aux autres collègues que s'ils me ré-admettaient, j'étais prêt à me réintégrer. C'est comme ça que je suis revenu et aujourd'hui j'ai encore beaucoup d'activités à l'Académie.

Dans cette deuxième phase en tant qu' "académicien", ce que j'ai fait, tout comme au début, a été de nouveaux recrutements, dans le but de donner une nouvelle vie, car après 25 ans d'existence nous vieillissions. Maintenant, nous avons déjà des gens dans la quarantaine, qui se sont joints à l'Académie et lui ont donné une nouvelle vie. Comme toujours j'ai donné beaucoup d'attention à ce que des livres soient écrits et que l'Académie les promouvoie.

Le dernier était *Cinq douzaines de gâteaux*, qui est un livre qui parle de la pâtisserie basque avec son nom propre.

4.4. Prix Euskadi de Gastronomie et de l'Académie Basque de Gastronomie

Au Pays Basque, ce qui équivaut à dire dans le Pays de la Cuisine, des prix ont été créés après ce phénomène social que sont les confréries gastronomiques pour reconnaître les personnes et les institutions les plus remarquables dans l'avancement de la gastronomie sous ses différents aspects: cuisine, créativité, enseignement, service en salle, traitement du vin, entre autres récompenses très prestigieuses.

«Nous avons créé les Prix Euskadi pour reconnaître différents aspects de la gastronomie: restaurants, chefs, sommeliers, livres, traités et essais; le travail des journalistes... bref, pour récompenser ce qui se fait de plus méritoire dans tout ce monde qui entoure la gastronomie. Les prix Euskadi, décernés par le Gouvernement Basque sur proposition de l'Académie Basque de Gastronomie, ont ensuite été complétés par trois autres. Ceux-ci appartiennent déjà à la même Académie, qui les accorde directement. Il s'agit des prix José María Busca Isusi, Manuel Llano Gorostiza et Luis Irizar. Trois prix qui récompensent respectivement les entités et les personnes qui promouvoient les produits basques; Llano Gorostiza, qui était un grand œnologue, pour tous ceux qui font la promotion du vin, et Luis Irizar, un grand chef, pour l'enseignement dans le domaine de la cuisine.

Manger et boire avec Lapitz, de Iparralde à Hegoalde

5.1. De table en table et de bar en bar avec Juan José Lapitz

Parallèlement à ce guide gastronomique pionnier, nous réalisons un itinéraire nutritionnel appétissant à travers les différents territoires basco-navarrais, où les différents styles culinaires de Guipúzcoa, Vizcaya, Alava, Navarra et Iparralde sont représentés; Connaître également les sociétés gastronomiques ainsi que le folklore des cidreries et *txakolines* typiques. Avant de commencer, le Maître Lapitz, bien qu'il ait une bonne mémoire à 82 ans, veut s'excuser s'il lui reste à mentionner une bonne table en dehors de cet itinéraire.

«Le premier endroit que je visiterais est l'Hôtel Restaurant Etxeberri, à Zumarraga, car c'est l'établissement qui représente le mieux la transformation classique d'une ferme qui était à la fois une cidrerie, qui devient progressivement une aire de pique-nique, qui évolue ensuite en un grand restaurant, qui agrandit ses installations, qui devient un hôtel, qui est en cours de rénovation et double sa capacité, devenant aujourd'hui une grande industrie hôtelière dans tous les sens du terme.

J'irais ensuite dans un autre restaurant haut de gamme comme le Zuberoa, à Oiartzun, mais j'aimerais aussi que nous suivions la route d'une ferme populaire perdue dans la brousse, comme Letea à Erregil. Vous devriez également visiter un bon grill, à la fois de viande et de poisson; l'image du grill au Pays Basque est très importante car la plupart d'entre eux ont une histoire à raconter sur notre cuisine.

Chez Atxondo, l'Etxebarri de Bittor Arginzoniz est un excellent restaurant de viande qui a développé de nombreuses idées de grillades. Penser qu'un roi du barbecue a créé un élément pour rissoler des pibales, c'est qu'il est un véritable génie de la cuisine; bien que peut-être les grils de Getaria, comme Elkano et Kaia Kaipe, aient plus d'histoire.

Le visiteur doit également découvrir la grande cuisine navarraise préparée au restaurant Tubal, à Tafalla. En plus d'autres restaurants de Navarre qui sont très typiques en légumes. Dans la région de Tudela, j'en connais quelques-uns, bien que le plus classique soit le Topero, le père et le fils. Le père a ouvert le restaurant Topero à Tudela et dirige le restaurant de la Bodegas Príncipe de Viana, à Murchante, où vous pouvez manger les oignons confits, les pousses d'ail poêlées, bref, cette série de collations saisonnières typiques dans un repas entièrement de légumes du début à la fin.

En Iparralde, où la culture du foie gras et du canard est très importante, vous devez connaître Aïnhua, une charmante ville rurale qui possède plusieurs salles à manger attrayantes, comme Oppoca et Ithurria, qui étaient les grands temples de ces spécialités. Dans la vallée de Baztan se trouve le restaurant Beola, à Almandoz, une maison que je connais depuis ma scolarité à Lekaroz, où j'ai été scolarisé jusqu'à mes seize ans. Autrement dit, nous retournons dans des restaurants presque centenaires.

En Biscaye, vous devez vous asseoir pour manger à Andra Mari à Galdakano et Etxanobe de Fernando Canales. En Alava, j'aime The Bost, de Jon Santxotena Campos. Son père, Xabier Santxotena, dirigeait El Portalón, mais avant cela, il était au restaurant Palacios, au km 333 de l'autoroute Madrid-Irun, à Puebla de Arganzon, où vous pouviez manger dans la cuisine.

Je l'ai rencontré là-bas; plus tard, il se consacrerait davantage à la sculpture pendant que ses sœurs continuaient de tenir le restaurant

Santxotena, dans la ville d'Elizondo, également dans la vallée de Baztan.

L'hôtel Jauregui, à Fontarrabie, était la destination de fins palais. La maison Camara de Pasajes, toujours réputée pour ses viviers de homards au milieu de la salle à manger. Viviers pleins d'eau de mer car ils sont plongés directement dans la même mer». Très important était le Panier Fleuri, d'abord à Renteria puis à Saint-Sébastien, qui a eu l'honneur de servir plus de quarante entrées. Aujourd'hui, il est fermé.

5.2. Cuisine basque d'avant-hier à aujourd'hui

De l'avis de son maître Busca Isusi, «Juan José Lapitz développe un concept de cuisine basque qui ne se limite pas à donner une simple liste de formules, mais, avec un œil d'aigle, étudie notre cuisine, depuis ses origines, et les diverses évolutions qu'elle a connues pendant des siècles au cours desquelles elle a été pratiquée» (préface *Comer en Euskal Herria*).

En effet, lorsque nous lui avons demandé son avis sur l'évolution de la cuisine basque d'hier à aujourd'hui, le maître commence son explication, à partir duquel il peut élargir son point de vue en se plaçant à une étape précédente qu'il appelle «l'avant-hier» de la cuisine basque.

«Si nous transférons ce “d'hier à aujourd'hui” que vous m'avez demandé avant-hier, nous devons écouter de certains écrivains ce qu'ils ont dit. Entre autres, Busca Isusi, qui affirmait que le peuple basque devenait géophage, c'est-à-dire qu'il souffrait tellement de la faim qu'il mangeait de la terre. En fait, si on remonte à l'époque de mes grands-parents, je peux vous dire que, du côté maternel, j'avais un grand-père de Bidania et une grand-mère d' Idiazabal, qui ont dû quitter le Pays Basque sans se connaître, étant jeunes, car dans leurs

villages, n'étant pas l'aîné des enfants, ils devaient partir pour gagner leur vie. Et gagner sa vie, c'est gagner son pain, car il n'y en avait pas.

Donc, celui qui n'était pas l'aîné, allait être prêtre, nonne, allait faire son service militaire ou émigrer. Au Pays Basque, nous manquions ou n'avions pas la culture nécessaire pour produire suffisamment de nourriture pour nous approvisionner. À partir de là, je pense que nous sommes partis de zéro.

Malgré une mer si riche près de nous et des terres fertiles, il semblait que nos bateaux longeaient la côte et nous manquions de moyens de communication pour transporter ce qui était pêché et ramassé dans les champs jusqu'aux villes. Pas pour les villes lointaines, mais simplement pour les voisins. C'était purement impossible de compter sur toute cette richesse agroalimentaire que nous connaissons aujourd'hui, simplement parce que nous n'avons pas pu la transmettre aux populations voisines.

Partant donc de zéro, tout ce que je peux dire sur l'évolution de la cuisine basque est positif. Cet avant-hier est d'avant mes connaissances. Je parle de ce que les autres ont écrit, car je n'ai rencontré personne de Hondarribia qui ait eu besoin de sortir et de chercher la nourriture en dehors de la ville. Ici, il y avait un jardin potager et de la pêche, il n'était donc pas nécessaire d'aller les chercher ailleurs; mais à Bidania et Idiazabal il y a eu une émigration.

Il faut penser qu'à l'époque de mes grands-parents, les gens vivaient beaucoup des produits de la terre et ce n'étaient pas de grandes récoltes. Donc, si pour une raison quelconque nous connaissions la pénurie des châtaignes, des glands, des pommes... des famines se produisaient. Je ne parle pas du blé ou du maïs, cultures plus récentes établies au Pays Basque, ainsi que des haricots, qui sont également venus après la découverte de l'Amérique. La nourriture américaine est si importante que Busca Isusi a dit que si nous en manquions aujourd'hui, nous nous retrouverions sans cuisine basque.

En tout cas, la plantation de haricots et de maïs a trois ou quatre cents ans, mais qu'en était-il avant? Glands, avec lesquels la farine de pain était faite; châtaignes, avec lesquelles le pain était également malaxé; pommes, ail, lait... Avec ces ingrédients, se préparait un dîner. La nuit, les gens prenaient une soupe à l'ail, une pomme, un verre de lait et se couchaient. J'insiste donc sur le fait que tout ce qui s'est passé dans notre cuisine est très positif.

Les restaurants, en tant que tels, dans la plupart des villes de Guipuzcoa, ne commencent qu'au 20ème siècle. Dans mon livre sur *La cuisine de Hondarribia d'hier et d'aujourd'hui*, nous voyons qu'au 19ème siècle, il n'y avait pratiquement pas de maisons de nourriture; peut être une auberge, mais rien d'autre. Quand un restaurant ouvre ses portes, nous regardons la France. Comme nous sommes à proximité de ce pays, alors nous voyons ce qui y est cuisiné et ici nous commençons à l'imiter. Beaucoup des plats que nous avons élaborés ont adopté le nom français.

Cette influence de la cuisine française, qui est une cuisine très fine qui introduit du lait, du beurre, des crèmes... mais, surtout, pendant l'après-guerre, et j'ai déjà une longueur d'avance sur une trentaine ou une quarantaine d'année, de pouvoir compter sur cette cuisine qui s'est avérée très pratique: une guerre laisse derrière elle beaucoup de famine. Pour cette raison, il y avait des restaurants dans l'après-guerre qui vous auraient invité par exemple à un mariage, car cela supposait remplir votre estomac pour un mois entier ou presque, c'est-à-dire: les gens affamés allaient à ces fêtes pour se nourrir comme des cosaques.

À l'époque, il n'y avait aucun problème d'obésité, de graisse, de cholestérol, de crise cardiaque ou quoi que ce soit. Busca Isusi m'a dit qu'il se régalaient avec le lard et qu'il n'avait jamais eu de crise cardiaque; mais que, pourtant, aujourd'hui on produit des quantités de maux qu'il ne faut pas attribuer au lardons ou aux graisses, mais aux intérêts que les banques vous oblige.

Nous sommes donc passés de cette pénurie pratiquement totale d'autrefois à tenir des restaurants et des produits agroalimentaires authentiques de référence mondiale. Les transports s'améliorent, ce qui est très important, car les légumes frais de Navarre - le potager du Pays Basque - commencent à arriver, ainsi que toute une série d'aliments tels que les légumineuses, les viandes, les produits laitiers, etc.

Je parle de la fin des années 50, pratiquement hier. Les gens ne réalisent pas une telle évolution. Le confort qu'ils amènent à la porte de votre maison et vous apportent le fourgon plein de viande, plein de poisson, plein de légumes, plein de tout... Aujourd'hui, vous avez une offre complète de nourriture de partout. Les mangues arrivent par avion du Brésil, car nous les avons chez nous en deux jours, mûres. Bien que les mangues les plus chères que j'ai payées sont des Canaris, de la vallée du Mogan, où j'ai mangé d'excellentes mangues.

Je veux me rappeler qu'en 1959, pour fournir des œufs à mes supermarchés de Hondarribia, je devais aller avec ma voiture en Navarre, où ils me les récupéraient dans les magasins. Chaque semaine, en organisant ma tournée, je faisais le plein de tous ces œufs et je les vendais à Hondarribia. Puis, alors que le supermarché avait déjà des besoins plus importants, parce que j'avais réussi à gérer trois de ces établissements, je devais me rendre à Lerma (Burgos) chaque semaine avec une camionnette dans laquelle je transportais 1000 douzaines d'œufs.

Ainsi, petit à petit, nous avons évolué jusqu'à ce que le Pays Basque, du fait du pouvoir d'achat accru de ses citoyens, devienne un client important pour introduire certains produits dits gourmets en Espagne. Nous avons été un pays pauvre qui, petit à petit, s'est enrichi pour devenir l'une des principales puissances culinaires du monde. Sinon la première».

5.3. La Nouvelle Cuisine Basque

En tant que, essayiste et journaliste gastronomique, Juan José Lapitz est reconnu comme l'un des grands partisans médiatiques de la révolution de la Nouvelle Cuisine Basque. Il rappelle que «ce n'était pas ce que ces chefs appelés "les magnifiques" inventés au milieu des années 70 du siècle dernier, mais Paul Bocuse, qui a fait la *Nouvelle Cuisine* française quelques années plus tôt.

Ce qui s'est passé, c'est que nous avons eu suffisamment d'intelligence pour que nos cuisiniers réalisent que ce mouvement était importable, c'est-à-dire que nous pouvions le faire ici, sur notre terre.

Le changement fut impressionnant. Le chef, avec la nouvelle cuisine, commence à être une personne. En d'autres termes, au lieu d'être enfoui dans du charbon, niché dans un sous-sol mal ventilé, il finit par être un homme qui se présente à votre table avec une propreté absolue, et qui vous parle, qui connaît vos goûts et échange des opinions.

Le cuisinier se rend compte qu'il peut modifier la cuisine qu'il a toujours faite pour cette autre que lui commande un certain journaliste gastronomique, assis à sa table. En d'autres termes, si vous n'avez pas entendu, écoutez pour savoir valoriser ce qu'un client compréhensif dit: "vous êtes capable de créer et d'améliorer la cuisine que vous prépariez avant..."

Et donc, en prêtant attention, est née cette première créativité qui a conduit aujourd'hui la Cuisine Basque à l'une des plus innovantes au monde. Cela a également entraîné, comme conséquence négative, que beaucoup de personnes, en marge de cette nouvelle cuisine basque, de tout ce boom médiatique de la gastronomie, pensent que mélanger les œufs avec du charbon de bois pourrait donner une sauce aux calamars, certes non. Des chefs qui ont essayé de faire une nouvelle cuisine, basée sur des inventions absurdes et non comestibles.

Il y a des exemples très tristes de chefs qui ont voulu faire des mélanges qui n'ont rien à voir avec la cuisine, ni nutritifs, ni de bon goût, ni sains, parce qu'ils ne savaient pas ce qu'ils faisaient. Heureusement, il y en a eu beaucoup d'autres qui ont respecté notre cuisine. Nous ne devons pas oublier le rôle important que les médias ont joué dans la diffusion de cette révolution culinaire, également appelé tablier blanc.

Au moment de l'émergence de la Nouvelle Cuisine Basque, j'écrivais dans *Deia* et je ne savais pas que les Biscayens étaient un peu envieux de ce qui se faisait en Gipuzkoa, car ils affirmaient que cela n'en valait pas la peine. En fait, les habitants de Biscaye, très chauvins, ont été quelque peu relégués au mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque, qui était exclusivement de Gipuzkoa, et cela semble les avoir dérangés.

Un mouvement Gipuzkoan. «Le projet de la Nouvelle Cuisine Basque était quelque chose de Gipuzkoa. Le chef cuisinier Luis Irizar, le premier à avoir envisagé ce mouvement culinaire, a voyagé dans le monde entier avec la chaîne d'hôtels Hilton. Ce cuisinier avait de l'expérience dans le domaine et connaissait Bocuse, le chef de la Nouvelle Cuisine française. À cette époque, Irizar enseignait déjà à son école Euromar où, entre autres, il avait Pedro Subijana et Karlos Arguiñano comme étudiants, pour mentionner deux des grands maîtres de cuisine actuelle qui sont passés par ses salles de classe.

Une fois que Irizar parvint à réunir les chefs autour de la nouvelle philosophie culinaire, il leur proposa de regarder ce qui se faisait de bien en dehors de nos frontières, puis d'appliquer toutes ces innovations à la cuisine locale. L'essence du mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque était d'innover. Faire ressortir des plats anciens, mais surtout imposer la présence de la figure du cuisinier dans la salle à manger».

Nouvelle ou nouvelles cuisines basques ? «Il n'y a jamais eu d'extension du noyau initial de la Nouvelle Cuisine Basque, qui, comme je vous le dis, est quelque chose exclusivement Gipuzkoan. La réalité fut qu'ensuite elle commença à être imitée dans le reste des provinces basques.

Dans un restaurant Biscayen, j'ai pu essayer un ragoût de poisson à la mangue. Ce n'était pas une réussite, mais ils me l'ont proposé pour se montrer modernes.

Le mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque est actuellement dilué. Comme quelque chose qui est dépassé. Il a eu un moment d'une grande validité, les gens ont bien compris la philosophie du mouvement, l'ont comprise comme la leur et ont continué à la pratiquer. Au Pays Basque, il n'y a pas, à ce jour, un seul chef qui ne sorte de la cuisine pour saluer ses clients. Si quelqu'un ne le fait pas, c'est parce qu'il ne sera pas le patron, qui est alors celui qui sort dans la salle à manger pour dire bonjour, qui s'intéresse si le client a bien mangé, etc. Dans tous les cas, le chef, même s'il est salarié, participe également à cette courtoisie, échange des impressions avec le client, s'intéresse à ses goûts et est donc attentif aux autres tendances culinaires car, comme je vous le dis, l'un des paradigmes de la cuisine basque, c'est que l'on ne cesse d'innover.

Il y a beaucoup de créativité dans la cuisine basque d'aujourd'hui et bien que de nouveaux plats soient toujours préparés, ce n'est plus ce boom qui l'a marqué à un moment donné. Nous allons donc dire que la Nouvelle Cuisine Basque a été un épisode brillant de notre histoire gastronomique, qui a créé un mouvement, une attente, une innovation totale, mais qui s'est maintenant diluée, même si elle n'a pas été perdue dès lors. La nouvelle cuisine basque est mise en œuvre de manière générale et avec tous ses critères bien établis, et les nouvelles générations de chefs qui émergent travaillent tout, absolument tout, selon ces préceptes».

5.4. Évolution et origine du restaurant basque

«L'Etxeberri de Zumarraga, dont nous avons parlé un peu plus tôt, symbolise le paradigme de ce que sont les restaurants basques. Dans

le passé, les cidreries existaient, il y en a aujourd'hui, avec des menus classiques, dans lesquels l'ingrédient principal est la morue, la morue en tortilla ou le ragoût de morue, une côte de boeuf ou viande bovine grillée puis le dessert classique de fromage, coing et noix.

Dans son évolution, ces cidreries, qui existaient dans les zones urbaines, bien qu'elles soient normalement situées dans des fermes, à un certain moment, sont devenues des aires de pique-nique. Les gens y allaient se promener, surtout le dimanche, en famille, et ils s'approchaient de ces cidreries, où on leur offrait un verre de cidre généreux, et, à certains endroits, on pouvait leur servir quelques œufs sur au plat avec un peu de chorizo, une omelette... ou des choses simples qui ont fait de ces cidreries des aires de pique-nique.

Ces premières cidreries acceptaient des produits cuisinés de l'extérieur, c'est-à-dire que l'on pouvait aller avec sa marmite et s'asseoir sur les bancs de la cidrerie et ne payer que pour le cidre consommé. Cela évolua également, de sorte que ces zones hameaux-cidre-bars-pique-nique, avec l'augmentation du pouvoir d'achat de la clientèle, prirent de l'importance et se transformèrent progressivement en restaurants.

C'est le cas, comme je le disais, de l'Etxeberri. Il s'agissait d'une cidrerie qui produisait son propre cidre, qui est devenu une aire de pique-nique, puis un endroit où les repas étaient donnés, puis le bar conservé toujours dans son style ancien, est devenu actuellement, l'un des restaurants de référence en Gipuzkoa, et aussi, dans tout le Pays Basque, pour manger une cuisine classique et traditionnelle.

Je dis classique car il y a des plats de la cuisine classique internationale, comme des œufs Rossini ou encore, un bon chateaubriand... L'Etxeberri est devenu alors, un petit hôtel et plus tard, le confortable et grand hôtel qu'il est aujourd'hui: avec un restaurant, quelques salons et jardins de grande capacité. C'est un plaisir de pouvoir y apprécier leur cuisine ainsi qu'un apéritif.

5.5. Une théorie de l'origine du pintxo basque

Avant de nous montrer la grande cuisine basque de table, serviette et nappe, Lapitz propose de regarder le haut des comptoirs, qui dans ce terroir gastronomique, sont couronnés par ces hauts sommets de la cuisine miniature que sont les pintxos. Le maître propose de commencer par prendre un pintxo, mais pas n'importe lequel, mais le plus emblématique des pintxos primitifs du Pays Basque: la Gilda, qui motive la thèse suivante:

«Ils disent que ce drapeau a été appelé ainsi parce que Gilda, en son temps, était un film un peu coquin (vert en espagne) et piquant, tout comme l'olive et le piment qu'il porte lui donnent la couleur verte et la touche épicée, ils ressemblaient au film de Rita Hayworth, qui date de 1946. Si nous voulons faire une histoire des pintxos basques, la vérité est que leur évolution est de courte durée, pour le dire en chiffres ronds, du milieu du siècle dernier à nos jours. Court mais d'un autre côté très fructueux.

J'ai ma propre version de ce qui a été appelé d'abord: tapa, puis pintxo ou banderille, car pour cela, la bouchée que nous mangions devait être, non pas comme maintenant sur un porte-pain ou une assiette, ou piquée sur un bâton qui traverse la nourriture. Ce dernier était aussi appelé tapa et cela nous donne matière à réflexion.

Certains disent que, afin de ne pas laisser entrer les mouches sur l'ouverture des pots de vin qui étaient servis, était posé un couvercle de pain et, parfois même un couvercle de pain et de jambon.

Ma version basque est qu'avant l'existence des bars, il y avait des cidreries et des *txakolines*, ces premières plus en Biscaye et les autres en Guipuzcoa. Dans ma ville, Hondarribia, j'ai connu des cidreries partout, et cela a décliné avec la prolifération des bars, alors, les cidreries, avec leur *kupela*, d'où étaient remplies des cruches qui étaient servies aux groupes de clients, ou s'ils étaient seuls, dans de petits verres que

la serveuse de cidre., car il y avait toujours une dame âgée assise à côté de la kupela, qui vous servait le cidre et vous donnait ensuite une sardine qui était toastée sur le charbon à côté. La sardine était fraîche lorsque c'était la saison de la pêche, et sinon, on vous donnait une autre sardine que nous appelons au Pays Basque la vieille sardine.

Cette sardine de hareng ou sardine tabale, comme on l'appelle ailleurs, est un produit qui, étant salé, vous encourage à boire. Ainsi, la sardine gratuite qui vous a été servie, vous a donné plus soif, et donc, vous avez consommé un autre verre de cidre. C'est une vieille astuce, car nous savons déjà que lorsque vous prenez un déjeuner salé, vous aurez envie de boire un deuxième verre de cidre, un troisième... donc jusqu'à ce que votre femme vienne vous chercher à la cidrerie pour vous ramener à la maison car vous auriez continué à boire des verres de cidre jusqu'à plus soif.

L'obligation de cette personne qui a pris le cidre avec une sardine, était d'en mettre une autre sur le gril, pour qu'elle soit grillée sur le charbon et puisse être prise plus tard par un autre client. Pour moi, ce n'était pas le premier pintxo parce qu'il n'était pas percé, ni couvert parce que rien ne le recouvrait, mais c'était l'apéritif solide qui accompagnait le liquide. Telle est ma théorie de l'origine du pintxo basque actuel».

5.6. Mes amis cuisiniers

Un demi-siècle de profession gastronomique a donné à Juan José Lapitz, un homme sympathique par nature, l'occasion de rencontrer de nombreux chefs amateurs et professionnels. Le maître souhaite décrire le profil de certains cuisiniers avec lesquels il a eu plus de relations, et qui sont, pour la plupart, des personnalités publiques de premier plan, ainsi que de grands chefs de référence.

«Les chefs de référence pour moi sont Luis Irizar, que je considère comme le maître des maîtres, qui a grandement influencé l'évolution de la cuisine; Nicolasa Pradera, qui a donné son nom à la cuisine basque; José Castillo, qui a fait un travail très important en rassemblant les recettes des Amonas, c'est-à-dire de nos grands-mères basques, en recueillant les élaborations faites maison de toutes les personnes de plus de 75 ans, et dont la plupart d'entre elles n'étaient pas écrites, car elles ont été transmises de génération en génération; une tâche qu'il a accomplie en compilant des recettes de sociétés gastronomiques; bien sûr, je considère Juan Mari Arzak et Pedro Subijana comme des références que sont ces grands maîtres; Martín Berasategui, qui avec sa volonté tenace a fait de grandes choses pour la cuisine basque; Genaro Pildain; la saga des frères Lasa, Dioni et Koldo. Et aussi à Andoni Luis Adúriz, avec ces extraits de différentes plantes qu'il sert à côté dans une cruche.

Mais celui qui a le plus répandu la cuisine basque est Karlos Arguiñano, qui est son principal vulgarisateur depuis de nombreuses années. Lui seul, aura appris à cuisiner à 80% des Espagnols».

Luis Irizar, professeur de professeurs. «Je considère Luis Irizar comme l'enseignant de tous les enseignants. Depuis que je l'ai rencontré, il y a près d'un demi-siècle, je pense qu'un courant de sympathie, de communication et d'amitié s'est créé entre nous et se poursuit encore aujourd'hui. C'est un savant gastronomique, ce n'est pas en vain qu'il a parcouru la moitié du monde avec la chaîne Hilton, c'est un homme instruit et extrêmement éduqué, un grand cuisinier et un directeur d'hôtel, mais, surtout, c'est un grand professeur, car il a un don spécial pour transmettre tout son savoir à ses élèves et à tous ceux qui l'écoutent.

Parlant lentement, en utilisant des termes simples, sans fanfare ni artifice, Irizar parle avec simplicité et humilité, principales caractéristiques de sa personnalité. Ces compétences ont été révélées à l'école

Euromar de Zarauz, avec un étudiant très remarquable: Pedro Subijana, et, plus tard, à l'école de cuisine Luis Irizar de Saint Sébastien, actuellement dirigée par ses filles, où celles-ci ont formé ou ont remodelé de nombreux grands chefs.

Avec une grande vision pour l'avenir, Irizar a saisi l'importance de la Nouvelle Cuisine, qui était à l'époque dirigée par Bocuse en France, et a compris les avantages qui pourraient en être son importation au Pays Basque.

Il s'est mis au travail et grâce à sa personnalité et sa faculté à convoquer il a réuni une poignée de chefs qui ont formé, avec le succès que nous avons tous connu, la Nouvelle Cuisine Basque. En 2007, j'ai eu l'honneur de participer activement à l'hommage massif que l'Association des hôteliers, des confréries de l'Académie Basque de Gastronomie et de ses innombrables amis lui ont rendu à l'hôtel Londres. Ce fut une journée mémorable. Donosti a décerné sa plus haute distinction à Luis Irizar, né à La Havane: le tambour d'or».

L'humilité de Xabier Zapiain Arbide. «Je définirais Xabier comme un grand chef au style classique, avide d'apprendre, ce qui l'a amené à travailler dans les meilleurs restaurants de notre pays et à l'étranger. Créateur d'un restaurant prestigieux, il a réussi à maintenir un niveau élevé grâce à sa ténacité et son travail et dans lequel, malgré ses 81 ans, il continue quotidiennement à pied d'œuvre. Personnellement, je le considère comme un homme fidèle, de peu de mots, très humble et avec un grand hobby... la chasse.

Il a commencé sa carrière dans l'entreprise familiale El Estanco, dans son Oiartzun natal, où en plus de vendre des timbres, il travaillait à la taverne dans laquelle du vin et des plats de cuisine étaient servis. À 17 ans, il entre dans le célèbre restaurant Donostiarra Azaldegui, où son propriétaire, un chef réputé dans notre pays, cultivé en France, a été son premier grand professeur, avec qui, il a travaillé pendant cinq ans.

Après son passage à Pampelune, il s'est rendu en Angleterre, où il a travaillé dans les cuisines les plus prestigieuses, dont celles du Hilton. Là, après des heures et des heures, il s'est spécialisé dans la pâtisserie et, surtout, dans les plats de gibier, sa grande passion et un produit avec lequel il recrée sa cuisine, puisque la cuisine de chasse est devenue sa grande spécialité. Une escale dans le Muñatones Biscayen a donné lieu à la création, avec son partenaire et ami Luis Irizar, de Gurutze Berri, à Oiartzun, qui, peu de temps après, a continué à travailler seul. Gurutze Berri (avec Casa Nicolasa) est devenu le premier restaurant de Guipuzcoa à obtenir une étoile au Guide Michelin.

C'était l'un des Magnifiques qui a créé la Nouvelle Cuisine Basque. À l'âge de 65 ans, l'Association des Hôteliers lui a décerné un "makila" et, en 2017, ses étudiants et collègues du Gurutze Berri lui ont rendu un hommage sincère au restaurant de l'hôtel Atalaia, à Irun, dirigé par une autre figure de cuisine basque actuelle: Inaxio Muguruza.

“Continuité et création à José Juan Castillo”. José Juan Castillo était l'un des chefs de Guipuzcoa qui, dès le premier moment, a rejoint le mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque et a contribué à l'enrichir aux fourneaux de l'Hôtel Castillo à Olaberria et de la Casa Nicolasa de San Sebastian. Sa vocation culinaire est marquée par un homme qui travaille dur, visionnaire: son père José, qui après avoir terminé son travail en cuisine, s'assoit à son bureau à écrire à la main les formules qui ont permis d'éditer des recettes qui ont reçu un superbe accueil, en particulier par les femmes au foyer: *Manuel de cuisine économique basque* ou *Recettes économiques pour le poisson et leurs utilisations*, ou encore, à se mettre à rédiger, au fond de leur cuisine populaire, *Les 200 recettes de 200 cuisiniers des sociétés populaires basques*.

Dans un pull noir et une chemise blanche (imitant le col sacerdotal), il a visité des dizaines de hameaux et, patiemment, a compilé les formules ancestrales que gardaient en mémoire les grand-mères de soixante-dix ans, qui l'ont reçu à bras ouverts parce qu'elles croyaient

que c'était un prêtre, avec qui elles ont donné naissance à: *Recetas de cocina de abuelas vascas*, en deux volumes, œuvre d'une grande importance ethnographique.

José Juan a été inspiré par tout cela dans sa jeunesse, à l'ombre de son père. Une fois son père retraité, il reprend l'Hôtel Castillo, où peu à peu il commence à introduire de nouveaux plats, jusqu'à ce qu'il ait le grand courage de reprendre les rênes de la célèbre Casa Nicolasa, où il passe vingt-cinq ans, jusqu'au 22 Octobre 2014, jour de sa retraite. Une vie vécue pour satisfaire le palais de ses clients.

Fils fidèle des enseignements de son père, il publie le livre: *L'essence de la cuisine basque*, dans lequel il recueille les meilleures recettes de son père. Coïncidant avec le centenaire de la fondation de Casa Nicolasa, *Ondojan.com* et la maison d'édition Zum ont publié: *Les Recettes faciles de José Juan Castillo*, dans lesquelles une centaine d'amis cuisiniers ont recréé autant de recettes de ce grand cuisinier.

“Ramon Roteta, le sculpteur cuisinier”. Ramon et moi avons en commun la chance d'être nés dans la belle ville calme et artistique de Hondarribia, un endroit paradisiaque qui, grâce aux dirigeants qui se sont succédés depuis le milieu du siècle dernier, a grandi à un rythme calme, parsemé de jardins et espaces verts, sans cheminées ni fumées nocives.

J'ai connu un Ramon en culotte courte, le fils d'un pêcheur qui, en rejoignant l'équipage en tant que «txalupa mutil», a préféré tenter sa chance, en servant le cidre avec son oncle Serafin, qui dirigeait à l'époque la cidrerie «Kupela», dont deux sculpteurs d'exception étaient des clients réguliers: Basterretxea et Oteiza, qui à mon avis ont influencé l'avenir de ceux qui ont commencé à faire leurs premiers pas dans l'hôtellerie.

Après l'avoir perdu de vue pendant plusieurs années, je l'ai trouvé triomphant à l'«Amparo» de Madrid, où il a émerveillé la clientèle

avec ses créations, dans lesquelles il a essayé de faire l'éloge du produit, limitant autant que possible les fioritures.

Il a ensuite acquis le magnifique manoir Ahinara dans sa ville natale, là, il a consolidé sa renommée et a fait partie du groupe de créateurs de la nouvelle cuisine basque, où il a donné libre cours à sa capacité créative, en devenant sculpteur.

Ramon, comme il me l'a dit un jour, une fois le service de midi terminé, montait sur sa txipironera (petite barque), non pour pêcher, mais pour chercher dans les criques et les endroits rocheux, des pierres qui plus tard, de manière simpliste, mais avec un grand sens artistique, grâce à la scie, deviendraient des sculptures suggestives.

Retraité, Ramón Roteta est devenu, grâce à ses programmes télévisés, un grand vulgarisateur de la cuisine basque traditionnelle.

«Tatus» Fombellida, l'élégance dans la salle à manger. «María Jesus Fombellida Cortazar, «Tatus» pour tous ceux qui l'ont connu, a représenté pour moi l'élégance dans la salle de restaurant, le reflet que le personnel de service du Pays basque devraient regarder: discrète en tenue, souriante et amicale à l'accueil, ayant une grande connaissance de la cuisine, elle a su, comme peu d'autres, conseiller le client incertain; Une experte en vins, ce n'est pas en vain que son père Antonio et sa mère M^a Angeles possédaient, au Panier Fleuri, une cave classée par les experts comme l'une des meilleures de notre Pays.

Elle gardait, dans la cordialité, les distances avec les convives, pour parler tranquillement et calmement, afin de ne pas rompre l'atmosphère chaleureuse et intime de sa salle à manger toujours impeccable et bien mise. De temps à autre, comme elle connaissait parfaitement les tenants et aboutissants de la cuisine, elle finissait la préparation d'une assiette, comme les becasses à l'armagnac qui était l'un des plats phares.

Un autre était les entrées, qui à la bonne époque, étaient plus de quarante différentes. «Mais cela a beaucoup changé Juanjo, nous avons dû maintenant réduire à deux douzaines, parce que les gens ne mangent plus comme avant», me disait-elle.

«Tatus» a étudié la gestion et les services à l'Ecole Supérieure d'Hôtellerie de Madrid, étant la seule femme à le faire à l'époque. Des études qu'elle a ensuite développées à l'École de Lausanne. À la fin des années soixante, elle rejoint l'entreprise de ses parents à Renteria. En raison des altercations politiques qui se sont produites très fréquemment dans cette ville, qui ont perturbé le fonctionnement normal du restaurant, elle a déménagé son entreprise à Saint-Sébastien, où, en 2002, pour des raisons de santé, elle a mis fin à sa carrière professionnelle.

Elle a été l'une des créatrices de la Nouvelle Cuisine Basque. Elle a enseigné de nombreux cours sur les services et l'œnologie. J'ai eu le grand honneur de partager avec elle le prix «Mahasti Jaun», décerné par le DO Txakoli de Getaria. Dans son temps libre, elle a pu pratiquer son passe-temps favori: le cinéma, en étant l'auteur de plusieurs courts et longs métrages. Elle profite actuellement de sa retraite et de ses voyages. «

“Genaro Pildain, le roi de la morue”. «J'ai été un grand ami de Genaro Pildain, et je pense que nous nous sommes très bien compris, nous avons eu un très bon feeling. J'ai vu sa grande souffrance lorsque sa fille est décédée dans un très grave accident sur l'autoroute Bilbao-Behobia à cause du brouillard. C'était un homme d'une grande souffrance et un excellent cuisinier.

Un cuisinier que j'ai appelé publiquement dans ses écrits «Le roi de la morue», car, en effet, Genaro, étant un grand chef de la cuisine traditionnelle, brodait des préparations de morue. Son restaurant, le Guria, je l'ai connu dans trois endroits. Actuellement, sur la Gran Vía

Don Diego López de Haro et, auparavant, dans deux rues de la partie antique de Bilbao.

Il a eu, disons, le malheur, car à l'époque c'était un malheur, de subir complètement l'inondation de ses locaux. Au point de le ruiner. Surtout sa magnifique cave, qui est restée sous l'eau et qui a dû être révisée pour voir si quelques bouteilles de vins étaient récupérables. Genaro a toujours été un professionnel qui allait partout où on le demandait, en particulier lors de concours en tant que jury. Il y est toujours allé et a non seulement donné sa note, mais a également aidé les organisateurs d'une manière ou d'une autre. Il pouvait aussi bien leur donner de la morue, qu'apporter une coupe pour remettre un prix supplémentaire. Nous avons été plusieurs fois membres du jury, généralement dans des concours de morue. C'était un homme que j'aimais beaucoup et son épouse aussi.

“Atxen Jimenez, la reine des légumes”. «En Navarre, le restaurant avec lequel j'ai eu le plus de relations et dont j'en ai encore, est celui d'Atxen Jimenez, El Tubal, dans la ville navarroise de Tafalla. Atxen est une grande cuisinière sur laquelle j'ai beaucoup compté lorsque j'ai organisé des célébrations gastronomiques à l'hôtel de Londres de Saint-Sébastien. Afin d'animer la salle à manger, gastronomiquement parlant, j'amenais des cuisines de différents endroits et pour représenter la Navarre, j'invitais Atxen.

La cuisine d'Atxen Jimenez est aussi animée qu'elle-même, car elle n'arrête pas. Elle est agitée, elle bouge, quand le service se termine, elle prend la guitare et commence à jouer parmi les convives, comme je le dis, c'est une personne très extravertie, et cet esprit de relations sociales la met en pratique avec ses légumes. Tout comme je vous ai dit que Genaro Pildain est le roi de la morue, Atxen Jimenez serait couronnée reine des légumes, car elle sait manier la bourrache comme peu d'autres et l'a sublimée. Des légumes avec si peu de saveur mais si

fins, qu'avec son art culinaire elle a su magnifier et en faire des plats sensationnels.

Ce que je dis de la bourrache, il en va de même pour tous les légumes, dans leur ensemble, c'est-à-dire un bonne jardinière ou d'excellents pochas (flageolets). Ensuite, il y a d'autres plats qu'elle brode également, comme le patorrillo (tripes) ou l'agneau au chilindrón. Atxen est une grande cuisinière qui a eu la chance d'avoir son fils Nicolás Ramírez, qui a réussi à reprendre le restaurant, donc je crois que l'avenir de Tubal est tout à fait assuré.

“Enseignement et distinction de Pedro Subijana”. «Avec Pedro Subijana, dont je souligne sa grande maîtrise et sa distinction, puisque c'est un cuisinier qui sait enseigner et sait se tenir devant un client, nous avons coïncidé dans un concours de fromages en plus de faire un voyage en Argentine. Subijana est un excellent professeur. De tous les chefs connus qui sont passés par la télévision, pour moi, c'est peut-être celui qui a le plus de capacité à enseigner et que les gens comprennent ce qu'il enseigne. C'est un grand chef qui sait s'exprimer et expliquer les étapes nécessaires de la cuisine.

Subijana est également un créateur qui non seulement se recrée en faisant de nouvelles préparations et combinaisons, mais cherche également à plaire avec la façon de présenter les plats. L'une des choses qui a le plus attiré mon attention était certaines entrées qu'il présentait dans des boîtes similaires à celles des chocolats, mais elles n'avaient rien à y voir, car c'était une sorte de petites brochettes salées exquis, tandis que les desserts sucrés étaient servis avec l'apparence de saucisses.

Je pourrais vous raconter mille et une élaborations dans les-quelles sa cuisine entre par les yeux. La dernière consistait à faire cuire des anchois crus en y mettant dessus un sac de sel d'Añana brûlant pendant trois minutes, à une table de service devant le client. Spectaculaire.

En dehors de tout cela, Pedro est un homme affable auquel vous pouvez faire entièrement confiance; en plus d'attentionné. Je me souviens que quand j'ai publié *2 000 dictons pour manger*, peu de temps après, il m'a appelé pour en acheter cinquante exemplaires parce que l'ayant tellement aimé, il l'avait offert cette année-là, en cadeau de la fête des rois, à ses employés».

“Martín Berasategui, la ténacité du grand champion”. «J'ai beaucoup d'amitié avec Martín Berasategui. Martín est un grand champion pour moi. C'est un homme que j'ai rencontré alors qu'il travaillait encore sous les ordres de ses oncles à Bodegón Alejandro. Dès lors, alors qu'il était encore inconnu, il a démontré ce qu'il voulait être, ce qu'il voulait réussir et ce qu'il a réalisé: être le meilleur cuisinier du monde.

Au moment où j'ai commencé à être en lien avec lui, Bodegón Alejandro était, comme son nom l'indique, un bodegón. C'était dans un sous-sol dans la vieille ville de Saint-Sébastien et pour y accéder, il fallait descendre des escaliers. Martín s'est construit ou a fait construire par ses oncles, sous l'escalier, une pièce dans laquelle il pouvait avoir un lit pour dormir entre le moment où il terminait son service de midi, entre quatre ou cinq heures de l'après-midi, jusqu'à sept heures quand commençait le service du soir.

Il l'a fait, parce que Martin se levait tôt tous les jours, vers trois heures du matin et montait sur une moto de petite cylindrée, je pense que c'était une Gucci, avec laquelle il partait à six heures à Biarritz, à la célèbre pâtisserie Maison Mandion, pour y apprendre la profession. Quand il eut fini d'apprendre le métier de pâtissier, il fut à Ustaritz pour apprendre celui de charcutier, aussi à six heures du matin. Il était là, trois ou quatre heures pour apprendre, puis il retournait à Saint-Sébastien et reprenait le service à Bodegón Alejandro.

Martín Berasategui a toujours été un homme ayant beaucoup de ténacité et un désir incroyable et impressionnant de réussir. Un homme

qui a appris également à se maîtriser suffisamment. Et j'en dis assez car c'est un personnage avec un caractère fort et il change d'humeur assez facilement. Il ne pouvait pas supporter que dans le classement du magazine anglais *The Restaurant*, avec les cent meilleurs restaurants de chaque année, son restaurant soit relégué à des positions épouvantables; et il a préféré dire «non, avec mon nom on ne joue pas, ne le mettez pas du tout sur vos listes».

Il est, comme je l'ai dit, un homme capricieux qui dit les choses en face; mais qui sait aussi ce qu'il veut et fait ce qu'il faut pour l'obtenir. Martín est un homme honnête, très honnête, très créatif et avec un grand cœur; lorsque les choses tournent mal, il ne met pas sa tête derrière son coude pour dire que rien ne se passe ici. Lui-même va sortir et montrer son visage et dire «désolé, j'avais tort, ce plat n'est pas bon».

Je le dis en connaissance de cause car une fois, lorsque l'Académie Basque de Gastronomie est allée manger chez lui à Lasarte, il nous a dit qu'il allait nous faire un scoop. Une sardine qui était une nouveauté et il souhaitait que nous l'aimions. Nous l'avons goûté et c'était immangeable. Autrement dit, il avait mis trop de sel ou il en avait mis deux fois trop, ou quelque chose comme ça, le fait est, qu'elle était tellement salée que nous ne pouvions pas la manger. Il l'a remarqué et nous a dit «ne mangez pas ça, désolé, je me suis trompé et je vous invite à dîner, et s'il vous plaît restez, restez, parce que vous allez vraiment goûter un vrai plat «Certains d'entre nous, académiciens, sommes restés et avons goûté cette sardine qui, maintenant, est sensationnelle».

«Juan Mari Arzak, la sagesse». «Juan Mari, avec qui j'ai coïncidé dans des centaines d'événements, de compétitions et de voyages, doit faire partie de la Nouvelle Cuisine Basque comme l'un des membres les plus marquants du mouvement. Avec Juan Mari, je me préparais à être

architecte et lui devait être mètreur; et bien avant qu'il ne commence à cuisiner, j'avais déjà mangé chez lui à Alto de Miracruz.

J'ai vu en Juan Mari une grande personne, ce qui signifie avoir un enseignement supérieur et une culture active. Juan Mari est un homme cultivé qui connaît les choses, les produits et sait s'exprimer. C'est un homme très créatif, avec une intuition sur la façon dont les ingrédients peuvent entrer dans l'assiette et il se lance sur ce chemin à essayer des choses. À base de recherche, il a été un créateur, un chercheur qui a réalisé des plats uniques, je me souviens d'un qui était enrobé de laitue: un délice. Je n'aurais jamais pensé qu'un tel plat sortirait d'une laitue.

En dehors de la cuisine, je considère Juan Mari comme un homme très diplomate, qui sait nager et garder ses vêtements, qui a su se sentir bien avec tout le monde, qui sait dire les choses que les gens aiment entendre et qui a réussi sa manière d'être. Arzak n'a pas été agressif, mais accommodant. Grâce à ses compétences diplomatiques, il a su très bien jouer avec les médias; traitez-les très bien, ramenez-les à la maison, expliquez-leur les choses de la cuisine en direct, ce que les médias apprécient. Être au sommet dépend de la façon d'être et Arzak a été très gentil, très affable et une très bonne personne pour les médias.

La sagesse de la famille Arzak s'est également manifestée lors de la transition, par âge, de l'entreprise. Cela a été un «être ou ne pas être» de nous retrouver dans la cuisine avec le père et sa fille sans que la catégorie des affaires en perde un grain».

“José Ramon Aguiriano à Dos Hermanas”. «Le restaurant de Vitoria dont j'ai le plus grand souvenir est une personne qui a déjà disparue, le Dos Hermanas appartenait précisément à deux sœurs et a ensuite été repris par le fils de l'une d'entre elles, José Ramon Aguiriano, qui travaille aujourd'hui dans les dénominations d'origine du fromage Idiazabal. José Ramon était un homme très dynamique, même s'il

ne cuisinait pas, sa tante et sa mère le faisaient, mais lui assistait les clients aux tables et le faisait avec beaucoup d'adresse, sachant plaire.

J'ai trouvé Dos Hermanas lors d'un des nombreux voyages que j'ai faits à Vitoria avec Busca Isusi. José Ramon a peut-être été celui qui a influencé la cuisine, où il a fait des choses si simples, mais qui sont devenues plus tard des plats obligatoires, bon marché tels que des feuilles charnues farcies au jambon et aussi des sauces; les pommes de terre classiques à la Riojana, des légumes de saison... J'ai dans ma mémoire des puddings au lait, ils les appellent aussi "petit lait", dont ils disent que lorsque vous les mangez, vous mettez directement du cholestérol dans votre sang, mais béni soit le cholestérol comme José Ramon le préparait».

«Légumes aux Bardenas Reales et à Murchante avec José Aguado».

«Un autre vertueux des légumes qui a commencé dans les sociétés populaires, c'est-à-dire en tant que cuisinier amateur, car sa profession était de vendre des sous-vêtements féminins dans les magasins de textile, est José Aguado, qui de temps à autre faisait ses premiers pas en cuisine. Je l'ai connu à la société Goxoki à Hondarribia, où nous nous retrouvions le jeudi pour dîner et il était toujours accompagné d'une caisse de laitues, d'asperges, d'artichauts... de légumes avec lesquels il nous préparait toujours des plats exquis.

Je l'ai trouvé des années plus tard à la tête d'un restaurant dans les Bardenas Reales de Navarre, où il ne servait que des légumes et c'était un plaisir de manger toutes ces spécialités végétales. Surtout, je me souviens des oignons confits, parce que je ne les avais jamais mangés de cette façon, c'est-à-dire cuits dans l'huile et arrosés de bière, en ajoutant un peu de sucre, ils étaient tendres et avec une merveilleuse saveur d'oignon.

Artichauts, cuits ou frits, avec un peu de jambon; bourrache, chichorée... De là, il est allé au restaurant des Bodegas Príncipe de Viana (Murchante, Navarre) où, avec plus de moyens, il continue de faire

une cuisine à base de légumes de saison, toujours de Tudela, bien qu'il ait déjà inclus d'autres plats à la carte.

L'année dernière, son fils, qui s'appelle également José Aguado, a ouvert ses portes et est également connu sous le nom d'El Topero, ainsi que son père, car son grand-père chassait les taupes, le restaurant Topero, à Tudela dans lequel il se consacre également aux légumes, mais avec plus de créativité que son père. Le fils prépare des plats plus actuels, qui n'étaient pas consommés comme légumes, et offre un menu spécifique par saison. Car ce que cet homme veut clarifier est qu'à chaque saison il y a des légumes sensationnels avec lesquels un menu complet peut être composé».

5.7. Plats et restaurants qui ont retenu mon attention

«Les menus originaux et tout en général d'Andoni Luis Aduriz, mais surtout les pierres comestibles et les essences végétales qu'il sert dans un bocal. Les œufs Rossini et les gibelurdiñas d'Etxeberri. Le chinchard au four du bar de la plage de Getaria. Les haricots et tous leurs sacrements du Frontón de Tolosa¹. Les nougats de Koldo Lasa. Pommes de terre à la Rioja del Tubal. Les plats de légumes dans des préparations très originales d'El Topero. Le foie gras à la pomme du Relais de la Poste à Magescq, France. Les maganos ou chipirons confits aux oignons de Zacarías à Santander. Le cou d'agneau préparé par mon ami Luis Carcedo, du restaurant Casa Ojeda à Burgos, où ils prennent la peine de désosser les cous, car cette viande est extrêmement juteuse.

Au Bulli, j'y suis allé à deux reprises. Mon attention a été attirée par les bouchées de seiches injectées de citron et quand je les ai mâchées,

¹ Actuellement Roberto Ruiz de Aginaga est le responsable du projet Hika Gastronómika de la cave homonyme de Txakolí.

elles ont explosé dans ma bouche. Je pense que le plateau de fruits de mer au Hogar del Pescador à Villajoyosa, Alicante, est super. Le ragoût d'El Charolés à San Lorenzo de El Escorial, qui est servi avec une salade de pimprenelle car elle empêche les flatulences. Menus élégants et innovants de Paco Roncero sur la terrasse du Casino de Madrid.

À Fornells, Minorque, le riz aux fruits de mer de Cranc Pelut; la fraîcheur de tous les poissons du port de Fornells, qui dispose de deux bateaux, de sorte que tous les poissons qu'ils servent sont fraîchement pêchés; les ragoûts d'Es Cranc et les pizzas de Sa Proa, qui est une petite pizzeria où j'ai mangé les meilleures de ma vie, même si je suis aussi allé en Italie. Dans la cuisine basque classique, les plats de deux restaurants les plus importants pour moi: Zuberoa et Etxeberri.

Pour manger des haricots, vous devez vous rendre à Albístur, sur le territoire de Guipuzcoa, au Restaurant du Frontón de Tolosa², qui est géré par Roberto Ruiz. L'ancienne capitale de Gipuzkoa est devenue le meilleur endroit pour déguster ces légumes. Roberto me semble un homme très authentique, très disposé; également très collaboratif et, chaque fois que sa présence est demandée dans un acte, il vient. Il a fait beaucoup de recherches sur cette légumineuse et a même écrit un excellent livre sur le haricot rouge.

Pour un bon merlu dans une sauce verte parfaite était le Juanito Kojua de Saint-Sébastien; les médaillons de merlu dans le Penalty d'Ondarroa. La meilleure morue du club Ranero est celle d'Andra Mari de Galdakano. L'Inazio, à Tudela, était le restaurant sûr pour déguster les meilleurs légumes, ils l'appelaient les Pichorradicas: «Asseyez-vous ici et mangez ce que je vous dis», était la phrase avec laquelle le propriétaire vous saluait toujours.

² Actuellement Roberto Ruiz de Aginaga est le responsable du projet Hika Gastronómika de la cave homonyme de Txakolí.

Le restaurant Aranzadi à Amasa était un autre temple de la bonne cuisine. On accédait à ce restaurant en passant par l'étable où les animaux mâchaient le fourrage, une entrée que plus tard les Services d'Hygiène interdiront. Là, j'ai mangé les meilleurs abattages de cochon ou txarribodas. J'ai de bons souvenirs de sole meunière et de canard à l'orange. Également à partir d'un cocktail, qu'ils ont appelé «tximitxurri», il y avait du jus d'orange et du cointreau, c'était très frais et cela entraînait comme du petit lait, ainsi vous preniez de bonnes méloupées. Parmi les disparus, je me souviens de Joxepa de Santisteban, qui bordait le saumon de Bidassoa».

5.8. Zuberoa et Etxeberri, mes deux restaurants préférés

Les deux restaurants préférés de Juan José Lapitz, comme le maître l'a déjà proclamé à divers endroits dans cette biographie, sont le Zuberoa et l'Etxeberri. Nous allons maintenant connaître les raisons pour lesquelles l'emblématique gastronome basque argumente cette sélection:

Zuberoa. «Je considère Zuberoa comme l'un des meilleurs restaurants, en termes de stationnement, d'emplacement dans une ferme, à la campagne, d'accueil et de personnalité de la famille Arbelaitz, de salles à manger confortables et de leur terrasse d'été.

Et maintenant, entrant dans la gastronomie, cela ne me dérange pas de manger la même chose pendant deux ou trois visites, si cette chose est excellente. Le foie gras d'Hilario avec du bouillon de pois chiches je le mangerais chaque fois, et sa purée de pommes de terre est difficile à trouver ailleurs. Au Zuberoa, cette garniture est servie avec des plats classiques, tels que des museaux, ou des ragoûts. Ils mettent généralement un bol de purée juste à côté de l'assiette, car ils savent déjà que tout le monde va leur demander d'être resservi.

Cette purée a une anecdote, car elle est tirée de la recette originale de Joël Robuchon. Les deux frères, Hilario et Eusebio, se sont rendus à Paris exclusivement pour voir à quoi ressemblait le plat et parler avec le grand chef français pour savoir comment il l'élaborait. Bien sûr, ils réservèrent une table, et se rendirent à Paris; mais en raison d'un retard du train en gare, ils sont arrivés au restaurant après trois heures de l'après-midi.

Malgré le fait qu'ils aient réservé une table, Robuchon leur a dit que la cuisine était déjà fermée et ne les a pas servis. Loin d'être contrariés, la fois suivante, quand Hilario et Eusebio ont eu l'occasion de revenir à Paris et de réserver là-bas, ils ont pu apprendre comment Robuchon élabore sa fameuse purée de pommes de terre.

Je suis surpris que dans les guides gastronomiques Zuberoa, ou Etxeberri lui-même, n'apparaissent pas avec un score plus élevé. À une certaine occasion, j'en ai discuté avec Rafael Anson, à qui j'ai demandé «Comment se fait-il que le guide Repsol ne prête pas plus d'attention à Zuberoa ?» Et il a répondu que «c'est seulement parce qu'il ne renouvelle pas leurs plats et que dans ces guides la créativité, la nouveauté, etc. sont très appréciées».

Compte tenu de cela, je dis que, si ce que vous faites est bon, pourquoi changer ? Pourquoi le chef qui a créé d'excellents plats et les a re-créés ne peut-il pas viser le meilleur score ?»

Etxeberri. «Le restaurant Etxeberri est pour moi le meilleur restaurant de Guipuzcoa en cuisine traditionnelle et classique; et en disant cela, nous avons déterminé exactement un style culinaire. En revanche, comme je l'ai dit précédemment, c'est le meilleur exemple de ce qui a été l'évolution des restaurants à Guipuzcoa et dans tout le Pays Basque. Avec l'excellente main d'Isabel Zubizarreta en cuisine, la bonne gestion de son frère José Manuel, et avec leur troisième sœur, Inés, ils ont fait en sorte que le restaurant gagne en clientèle. Des banquets commencèrent déjà à être servis et cela, dans une toute

petite salle à manger. Puis ils passèrent à une grande salle à manger; ils construisirent un hôtel, que lorsqu'ils firent l'hôtel ils agrandirent les salles à manger où, aujourd'hui peuvent avoir lieu jusqu'à trois mariages en même temps.

À l'Etxeberri, ils ont toujours gardé la base. En d'autres termes, ce qu'ils ont fait au début, ils continuent de le faire aujourd'hui. Ensuite, ils se sont basés sur une cuisine classique, des plats de signature tels que les œufs de Rossini, qui ne sont pas ignorés par un torero, car c'est une gloire la façon dont ils les cuisinent, de même un ossobuco, qu'une bécasse, qui est la reine de leur menu de chasse... Entrant dans le chapitre de la chasse (pigeons, lièvres, chevreuils...) et des champignons, ce sont de grands chefs de produits locaux et, surtout, des spécialistes des plats de saison.

Les champignons “culs verts”, qui sont les russules, cuits au four à l'Etxeberri, sont merveilleux. Je dis la même chose que sur ces champignons que des emmanchures jaunes et des truffes, et sur n'importe quel champignon de saison. Ici, ils ont chaque produit de saison. Lorsque les premiers boudins ou les premiers mondejus sortent, c'est-à-dire au moment de l'abattage du mouton, ils obtiennent ces morceaux de charcuterie très typiques de la région.

Les boudins (buskantzas) sont faits de sang de mouton et les mondejus avec l'intérieur des moutons, qui ne sont pas liés avec du sang mais avec des œufs. Les fritures variées sont une autre de leurs spécialités. Elles sont si fines et délicates qu'elles vous permettent de prendre une autre assiette derrière. À l'Etxeberri, une bonne cuisine traditionnelle est combinée avec les produits de première catégorie du pays; et également avec une cuisine classique de la même catégorie, ce qui est difficile à trouver.

En Euskadi, l'Etxeberri est un point de référence inégalable. Ensuite, il y a le traitement avec les personnes et le très bon rapport qualité/prix, car le porte monnaie compte également dans ces questions, et dans cet endroit vous ne vous faites jamais peur.

5.9. Sociétés populaires

Maître Lapitz nous fait maintenant découvrir le «saint santorum» des chefs amateurs qui, au Pays Basque, sont tous, y compris des professionnels, dans le sens où chacun ici se livre corps et âme à une passion profonde culinaire. Le culte de la cuisine, rendu à l'appartenance d'une société populaire, préside toute la vie de nombreux Basques et - depuis la révision de leurs statuts - Basques au sens féminin pluriel.

«Les sociétés populaires ont une grande importance dans la gastronomie du Pays Basque. Je les considère comme un terrain fertile pour les cuisiniers amateurs. Le fait d'appartenir à une société populaire signifie que, souvent, à la maison, se préparent les plats qui sont emportés là-bas, aussi, que dans leurs propres maisons, on parle de cuisine: «Aujourd'hui, j'ai fait un meilleur plat que mon ami», c'est-à-dire que se crée autour de cette institution culinaire, qui est la société populaire, un environnement très favorable créé pour faire notre cuisine, à juste titre classée comme l'une des meilleures au monde.

Les sociétés populaires favorisent des moqueries saines entre les chefs, ce qui nous a apporté à nous efforcer d'améliorer la cuisine de chaque membre pour élaborer le meilleur plat, inventer de nouvelles recettes ou améliorer celles qui existent déjà. Ces chefs amateurs s'efforcent pendant de longues heures dans leur préparation dans le seul but d'étonner, afin d'aiguiser le palais de l'équipage qui, devant cette casserole, deviennent de sévères critiques gastronomiques.

Certains chefs amateurs, comme Luis Elorza, de Gaztelubide, ont écrit des recettes de plats préparés dans ces sociétés. Elorza, en particulier, a écrit *Cuisiner pour des amis*; et le chef professionnel José Castillo les a dédié: *Recettes de 200 cuisiniers des sociétés basques*, qui était l'un des nombreux livres que j'ai édités pour lui à l'imprimerie Ondarribi.

Castillo est allé dans les sociétés populaires basques rassembler toutes ces recettes, ce qui a beaucoup de mérite. Non seulement parce que ces plats ont une grande valeur culinaire, mais parce que les chefs amateurs gardent leurs recettes et leurs astuces avec beaucoup de suspicion. Plus tard, avec sa grande connaissance de l'art culinaire, Castillo a précisé les quantités et le temps de préparation de chacun des plats, puisque la plupart de ces bons cuisiniers amateurs calculaient à l'œil.

J'ai appartenu à une société toute ma vie et j'ai pratiqué. À Hondarribia, nous étions un groupe de six ou huit amis qui, chaque jeudi, allions dîner à la société. On raconte que la première société populaire gipuzkoane à intégrer une cuisine dans un local était Kainoietan, à Saint-Sébastien. Elle a ouvert ses portes le 31 décembre 1899, juste au début du siècle. Cette société continue d'exister, elle est située dans la partie ancienne de Saint-Sébastien et on dit qu'elle a été la pionnière.

Origine des sociétés populaires. «Les sociétés populaires sont nées comme des lieux de rencontre entre amis où, dans un premier temps, ils buvaient du vin accompagné d'une petite collation ou d'un plat apporté par chacun des membres. Ces sociétés populaires étaient comme une dérivation gastronomique d'associations artisanales ou syndicales, auxquelles s'ajoutait une cuisine. Au 19^e siècle, il y avait déjà des unions syndicales dans le pays, comme l'Unión Artesana (Union Artisanale), qui se poursuit actuellement comme société.

Ces espaces récréatifs étaient un peu une échappatoire pour les gens qui, une fois leur journée de travail terminée, au lieu de rentrer chez eux, ils se rencontraient dans ces centres pour parler de leurs problèmes de travail, de la menuiserie, de la quincaillerie.... bref, des différents problèmes qui les ont touchés au quotidien dans son travail. Il y avait pas mal de syndicats au Pays basque.

Ce mouvement des sociétés populaires est profondément enraciné dans notre pays. Mon père a fondé une société, j'appartiens moi-même

à une société, mes enfants et mes petits-enfants aussi, appartiennent déjà à des sociétés populaires. À Hondarribia, où nous sommes 17 000 habitants, il existe une vingtaine de sociétés populaires. Il y a une vingtaine d'années, j'ai effectué un travail de recherche dans lequel j'ai réussi à enregistrer quelque 800 sociétés en Guipuzcoa».

Réservé aux hommes. De nombreuses sociétés populaires n'ont réservé leur droit d'admission qu'aux hommes. L'épisode controversé de la révision de ses statuts de fer, nous permet de découvrir l'esprit authentique libéral, moderne et tolérant de Juan José Lapitz qui, en bon étymologue qui va directement à la racine du code, est un homme très profond, conservateur et de convictions traditionnelles.

«Dans les sociétés populaires, seuls les hommes disposaient d'un droit d'entrée. À la fin du siècle dernier, un peu à cause du grand mouvement féministe qui était entrain d'éclore partout dans le monde, la plupart des sociétés ont permis un accès restreint aux femmes, c'est-à-dire limité à un horaire précis. Les femmes pouvaient y accéder à partir de treize heures et rester dans la société jusqu'à seize heures; et la nuit, elles pouvaient y aller à vingt heures et y rester jusqu'à vingt-trois heures.

Cela c'est fait ainsi, parce que de nombreux messieurs allaient jouer aux cartes et ne voulaient pas qu'elles interrompent le jeu.

Malgré le compromis statutaire permettant aux femmes d'entrer à certaines heures, elles ne sont pas encore autorisées à entrer dans les cuisines. En d'autres termes, les femmes ne cuisinent pas dans les sociétés de Guipuzcoa, territoire d'où provient le mouvement associatif des sociétés populaires; car en Biscaye ce qui est imposé ce sont les Txokos, similaires à la société quoique un peu plus élitistes, à cause de cette culture anglaise qui, à Bilbao, a transcendé les txokos de Bilbao.

Curieusement, il y a eu une véritable révolution dans de nombreuses sociétés populaires dès que le débat sur l'entrée des femmes a été soulevé. Dans la mesure où les statuts ont été révisés, des réunions et des

assemblées ont été appelées à voter. Le vote secret a été demandé, car personne ne voulait savoir quels maris étaient opposés à laisser passer les femmes et ainsi éviter les commentaires comme «hé, votre mari a voté contre votre entrée dans la société».

À Goxoki, la société que mon père a fondée en 1942, à laquelle j'ai appartenu jusqu'à ce que le bâtiment soit démoli pour en faire un nouveau, donc, à cette époque, nous sommes sans locaux, il y eut aussi une assemblée pour décider si on permettait l'entrée des femmes ou non. Lors de la réunion où ce sujet a été discuté, à laquelle j'assistais en tant que secrétaire, j'ai moi-même réglé le débat en faisant référence à ce que nos statuts disaient.

Et dans les statuts de notre société, il était dit très clairement que toutes les personnes de plus de 18 ans pouvaient entrer, et non seulement entrer, mais même être partenaires. Alors pourquoi discuter si nous les laissions entrer ou non? Quand les statuts disaient que tout le monde pouvait entrer et s'associer, et donc les femmes aussi.

Ce qui s'est passé, c'est qu'au moment de la rédaction des statuts, il n'était venu à l'esprit de personne de spécifier «uniquement les hommes», car on supposait qu'il ne s'agissait que des hommes; mais comme les femmes sont aussi des personnes, elles ont le droit non seulement d'entrer dans la société et de consommer, mais aussi de jouir des mêmes droits que tout autre partenaire masculin. Et la polémique était finie dans ma société.

Ce marremagnum de controverses s'est peu à peu dilué et les femmes ont pu entrer. La restriction s'effectue de manière si stricte qu'à Donosti, à la veille du jour de Saint-Sébastien, lorsque le conseil municipal décerne le tambour d'or, il y a un dîner auquel la personnalité distinguée par cette reconnaissance est invitée, elle n'est pas autorisée à entrer si la distinction tombe sur une femme, car cela se fait généralement dans la société Gaztelubide.

En fait, lorsque Mercedes Milá a reçu le tambour d'or, la société Gaztelubide ne lui a pas permis d'entrer et le dîner devait avoir lieu ailleurs. La même situation s'est répétée deux ou trois ans plus tard, lorsque Gabriel Celaya a reçu le tambour d'or et que le poète a répondu à l'invitation et s'est présenté avec sa compagne, Amparitu Gaston, qui n'a pas non plus été autorisée à entrer. Cet obstacle total à l'entrée des femmes dans les sociétés populaires a été une chose très stricte qui tient une grande place au sein des mêmes sociétés».

Fonctionnement. Les sociétés populaires sont organisées dans un système idéal basé sur la confiance mutuelle entre associés. Pensant promouvoir l'esprit de coexistence à travers la gastronomie et, incidemment, chez les étrangers qui lisent ce livre, le maître explique le fonctionnement interne de ce phénomène associatif sans précédent, car il est fondé sur la confiance mutuelle et l'égalité réelle de tous les êtres humains.

«Dans ces sociétés les membres paient des frais d'entretien minimum par mois. Il peut également s'agir d'une location, au cas où la société ne serait pas propriétaire des lieux. Pour ce prix, les membres ont à leur disposition une cuisine professionnelle avec ses feux en parfait état de fonctionnement, des services, des casiers, un cellier avec des produits de base, etc. Les membres peuvent apporter la nourriture préparée ou la préparer directement dans la cuisine de la société; Ils peuvent également amener des amis et de la famille, et être responsables d'eux.

Dans les sociétés populaires, tous ces services sont tarifés: nourriture, temps d'utilisation de la cuisine, serviettes, verres, nappes... chaque membre fait son propre compte des dépenses qu'il a faites, des choses qu'il a utilisées, etc., puis met l'argent dans une enveloppe et le dépose dans un guichet automatique. Personne ne le supervise. Chacun fait le compte à son gré selon ce qu'il a utilisé. Enfin, ce compte est divisé par le nombre de convives et c'est ce que chacun paie. Il existe

une confiance entre les associés. Personne ne se méfie ni de l'un ni de l'autre.

Le trésorier, de temps en temps, examine les factures et compare les revenus avec l'inventaire. Les différences qui apparaissent sont inscrites sur un tableau: «un tel jour, une chose a disparu», et les membres, quand ils s'en souviennent, déposent les dépenses qu'ils avaient oublié d'inclure dans leur journée. Il n'est pas curieux que le plus oublié soit les cigares, comme ils sont utilisés en dernière minute, presque tout le monde oublie de les payer.

Une chose très importante au sein des sociétés populaires est l'égalité. À l'intérieur d'une société les positions disparaissent, les honneurs et tout ce qui régit la vie, c'est-à-dire, et cela je l'ai vu et vécu, un maire peut cuisiner et s'asseoir à table à côté du balayeur municipal; et un autre jour, le contraire. Dans les sociétés, il n'y a pas de catégories sociales différentes, tout le monde est égal quelle que soit sa profession, tout le monde n'est qu'un autre sociétaire. Tous égaux.

Les sociétés ont été interdites par Franco, car elles étaient considérées comme des lieux de réunions illégales. Il fallait alors se réinventer en tant que sociétés sportives et chacune devait se justifier en menant une activité sportive afin de continuer à se rencontrer. Les sociétés sont aussi des moteurs d'activités menées dans la ville, elles ne se limitent pas à la cuisine, mais participent également à l'équitation, à l'Olentzero, à l'alpinisme, aux compétitions de plage...

Les “sociétés populaires” sont très impliquées dans la société, il y a des fanfares, elles organisent des concours de cuisine, présentations de livres, de cuisiniers... aujourd'hui, il n'y a pas de société gipuzkoane imaginable sans “sociétés populaires”. Il y en a quelques-unes en Alava, en Navarre et en Iparralde qui sont pratiquement inconnues».

5.10. Les cidreries

Chaque hiver, mi-janvier, la saison des txotx commence ! dans le territoire cidricole de Guipuzcoa. Les gens affluent vers les cidreries pour déguster le jus de pomme fermenté, qui sera distribué dans les kupe-las, plus ou moins, jusqu'au mois d'avril. Dès lors, mis en bouteille, il a aussi beaucoup d'intérêt s'il est correctement versé pour obtenir le *txinparta* ou le gaz.

«La cidrerie est, en particulier à Guipuzcoa, une institution de plusieurs siècles, c'est-à-dire que pratiquement dans tous les villages, il y avait un *tolare*, qui est l'endroit où la pomme récoltée sur les arbres de chaque ferme y était pressée et broyée. Cette collecte est réalisée fin septembre-octobre, c'est-à-dire au milieu de l'automne, et la pomme, normalement, la pomme-reinette; ici en Guipuzcoa, la plus connue est la errezil sagarra, ou pomme Regil, est mélangée à d'autres qui sont plus sucrées, mais la principale, comme je l'ai dit, est la pomme reinette.

Dans la récolte des pommes, peu de soins étaient apportés au Pays Basque jusqu'à il y a quelques années, car celles qui tombaient sur le sol étaient cueillies et mélangées à celles récoltées sur l'arbre. Fait intéressant, pour ramasser la pomme du sol, il y a un engin avec un crochet appelé *kirikoketa*, avec lequel les fruits sont piqués et donc il n'est pas nécessaire de se pencher et de faire un travail supérieur pour les collecter.

Recueillies, ces pommes sont amenées à la presse et là, elles sont écrasées. En principe, avec des maillets en bois, c'est-à-dire avec des bâtons finis par une sorte de masse. Il s'agit d'une opération similaire au foulage des raisins. La personne chargée de casser les pommes est placée dessus et les écrase avec ce bâton. Ensuite, ce broyé est passé au tour, où il y a comme une sorte de vis, l'*ardatza* qui est serré, et pressé, le cidre, sort par les côtés.

Ce jus est collecté avec un entonnoir. C'est le cidre que nous appelons ici *zizarra*. Ce moût de pomme est conservé en cuve, de sorte qu'il fermente, d'octobre à janvier, lorsque vous commencez à boire le cidre directement dans les cuves. Ce processus totalement naturel se déroule depuis quelques décennies dans pratiquement tous les hameaux de Guipuzcoa. Ce cidre était alors consommé directement de la kupela ou du fût et, plus tard, mis en bouteille.

Au mois de janvier, l'espiche était faite, c'est-à-dire que dans le baril il y avait un trou recouvert de suif, où l'espiche était introduite, qui est un mince bâton, qui permet à un ruisselet de cidre de sortir directement de la kupela, qui passe à une cruche et de là, est servi aux verres ou même directement à ceux-ci. Ces cidreries sont très réputées. Je me souviens qu'à Hondarribia, il y en avait dans tous les hameaux de la municipalité et aussi dans la ville.

Le cidre a été amené dans la ville depuis des fermes de différentes origines, afin que ses amateurs puissent le consommer sans avoir à quitter le noyau urbain, comme cela se fait aujourd'hui avec le txikiteo des vins. Cela a évolué depuis quelques années et aujourd'hui les cidreries sont devenues des lieux de rencontre. Des supposés restaurants, où le cidre est normalement consommé avec un menu à prix fixe, de janvier à avril, lorsque la phase d'embouteillage du cidre commence déjà.

Aux dates proches du jour de Saint-Sébastien, c'est-à-dire vers le 20 janvier, les cidreries ouvrent et marquent leurs prix pour l'année. Sur un chiffre d'environ 30€, ceux qui y ont accès ont le droit de manger une omelette de morue, puis de la morue frite aux poivrons ou en sauce et une côte de boeuf ou viande bovine, le dessert classique est toujours: fromage, noix et coing, plus tout le cidre que vous êtes capable de stocker dans votre estomac, ce qui en soit, ne se mesure pas.

Au son de ¡txotx! crié par le propriétaire de la cidrerie, les gens viennent à la kupela autant de fois qu'ils le souhaitent, remplissent leur verre de cidre et le boivent. À ses origines, la consommation dans

les cidreries se faisait debout, il n'y avait ni chaises ni tables, au mieux, un banc continu; les gens mangeaient directement de la casserole ou du plat où la nourriture était servie. Dans de nombreux cas, ce modèle a changé et maintenant, elles ressemblent davantage à des restaurants. Les cidreries sont profondément enracinées et ont un impact négatif sur, disons, la concurrence avec les restaurants, car à la saison du cidre, il y a beaucoup plus de gens qui choisissent les cidreries aux restaurants.»

5.11. Les *txakolines*

Quelque chose de semblable, sans pouvoir dire que c'est la même chose, ce sont les *txakolines* de Biscaye. Avec moins de production de pommes et plus de raisins, en Biscaye ce type de *txakolines* a également proliféré, qui, une fois qu'ils avaient produit leur vin et l'avaient mis en fûts, s'ouvraient au public afin qu'il puisse boire du *txakoli* et manger quelque chose. C'est-à-dire des plats ou autres comestibles qu'ils apportaient normalement de chez eux. Au fil du temps, les *txakolines* ont également donné quelque chose à grignoter pour accompagner la boisson.

5.12. Vins, liqueurs et spiritueux basco-navarrais.

Après avoir découvert les cidreries et *txakolines* traditionnelles, Juanjo propose de réaliser un plan oenotouristique attrayant pour les grands vins, liqueurs et spiritueux élaborés au Pays basque depuis l'Antiquité, tels que le *txakoli* de Gipuzkoa, Alava et Biscaye; les grands rouges de la Rioja Alavesa, les vins rosés de Navarre et le vin d'Irouléguy; sans oublier le pacharan et les différents types d'armagnac.

«Avant de commencer à parler des vins qui sont produits au Pays basque, je voudrais commencer par les différencier. Autrement dit,

il faudrait parler séparément de trois types de vins: le *txakoli* comme type de vin blanc classique, même lorsqu'il y a aussi du rouge, c'est-à-dire le *txakoli gorri*, bien que, normalement, celui qui est le plus vendu et le plus produit: c'est le blanc. Parler du vin de Rioja Alavesa, qui est déjà l'un des grands vins de la DO Rioja, le rosé de Navarre, qui, en raison de la variété de grenache qui y est cultivé, fait des rosés de très bonne qualité, mais aussi des rouges; Le vin produit à Iparralde, dans la basse ville navarroise d'Irouléguy, mérite un arrêt complet et compte avec la D.O.C française, dont les caractéristiques ressemblent au *txakoli*.

Le *txakoli*. Concentrons-nous sur le *txakoli*, le vin le plus représentatif du Pays Basque; et qui est, toujours selon le Dictionnaire, «un vin léger un peu acide qui est produit au Pays basque, en Cantabrie et au Chili». Dieu merci, ce concept a complètement changé, car aujourd'hui sont fabriqués des *txakolis* qui sont très agréables au palais, pas acides, avec une graduation suffisante qui peut dépasser 12° et sont particulièrement agréables à consommer, en particulier avec le poisson et les fruits de mer.

Les *txakoli* de Guipuzcoa, Vizcaya et Alava ont chacun leur propre DO. En Guipúzcoa, c'est Txakoli de Getaria; le Txakoli de Vizcaya, qui est de préférence centré sur Bakio, et le Txakoli Alavés, qui est fabriqué principalement dans la région d'Amurrio. Le premier d'entre eux à obtenir le DO était le Guipuzcoan, c'est-à-dire le *txakoli* de Getaria. Le *txakoli* est fait avec des raisins, fondamentalement, des variétés *Hondarribi Zuri* et *Hondarribi beltza*. Ce sont deux types de raisins qui, comme leur nom l'indique, étaient typiques de la région de Hondarribia, qui était autrefois l'une des plus importantes du Pays Basque pour sa culture et sa protection que le mont Jaizkibel lui offre contre le vent du nord et en raison de l'orientation sud de tous les vignobles qui existaient. Les raisins de Hondarribia ou les pieds de vigne de Hondarribia ont donné leur nom à ceux qui continuent d'être les souches majoritaires dans tout le Pays Basque.

Le processus de fabrication du *txakoli* est le même que pour les vins blancs. Les raisins *txakoli* poussent pratiquement, du fait de l'orographie du terrain, dans des vignobles placés face à la mer; C'est un terrain très accidenté, donc il y a peu de place pour la mécanisation et tout le travail, à la fois la viticulture et la vinification, est fait à la main.

Récolte, pressage, etc., tout se fait manuellement. Jusqu'à très récemment, cela se faisait en fûts de chêne américain ou de limousine française... Certaines cuves étaient réalisées avec des bois très curieux, comme celle que j'ai pu voir qui était en cerisier car, selon son propriétaire, Pedro Chueca, qui fut l'un des champions de l'évolution des *txakoli*, cela a donné à ce vin une saveur plus agréable.

Celle de *txakoli* était une production artisanale jusqu'à l'arrivée des cuves en acier inoxydable et l'usinage de ce procédé. Le *txakoli* peut se comparer, tranquillement, voir surpasser, les bons jeunes vins, avec une acidité agréable et un peu pétillante, car il a une minuscule pointe qui est aiguisée si elle est servie un peu d'en haut. Je peux vous assurer que pour moi, peut-être, le meilleur apéritif au monde est un *txakoli* de Getaria avec des anchois à l'huile d'olive vierge extra et du thon à l'huile d'olive. C'est un fabuleux encas.

Le vin Rioja Alavesa. «La partie sud du territoire d'Alava au Pays basque est connue sous le nom de Rioja Alavesa, qui comprend une série de villes dans la Cuadrilla de Laguardia et ses annexes, dont le principal centre de commercialisation est la localité susmentionnée. Ses vignobles sont situés sur des pentes exposées au sud, protégées des vents dominants du nord-ouest - froids et humides - par la Sierra de Cantabria.

Les sols argilo-calcaires sont idéaux pour la culture des vignes de Tempranillo et Viura, avec lesquelles les vins rouges et blancs sont élaborés respectivement. Le processus de vinification dans cette région doit être daté du 1er siècle après JC, avec l'arrivée des Romains.

Il prenait racine dans les siècles suivants, puisque les voisins du lieu s'adaptaient à la culture des envahisseurs.

Un saut quantitatif et qualitatif s'est produit à partir du IX^e siècle, avec la fondation d'un nombre important de monastères, qui ont planté des vignes sur leurs terres et enseigné leur culture aux agriculteurs.

La production de vinification par macération carbonique des rouges, qui appartient apparemment à la Rioja Alavesa, date des temps passés et, de nos jours, s'est étendue à d'autres territoires viticoles nationaux. Il consiste essentiellement à introduire les grappes entières dans la cuve de fermentation, qui tombent au fond en formant une couche de moût qui, après quelques jours, commence à fermenter et fait exploser les raisins; puis il est pressé et la fermentation alcoolique et malolactique a lieu simultanément.

On obtient ainsi ce que l'on appelle un vin millésimé, jeune ou de l'année, avec une couleur rouge cerise intense, une sensation puissante et nette au nez et riche en arômes floraux. En bouche, ils sont savoureux et corsés. Les vins rouges proposés par la Rioja Alavesa sont jeunes, vieillis, de réserves et grandes réserves, en fonction de la durée de leur mise en barrique et en bouteille.

Ils représentent 30% de l'Appellation d'Origine Qualifiée Rioja. Les principaux établissements vinicoles rattachés forment une association appelée ABRA, qui signifie Asociación de Bodegas de la Rioja Alavesa, qui a été fondée en 1990».

Les rosés navarrais. «À propos des vins rosés de Navarre, je voudrais expliquer pourquoi nous les aimons tant et pourquoi ils sont si célèbres. La raison en est qu'ils sont fabriqués avec le raisin Garnacha, ce qui leur donne une couleur et une saveur spéciales. Le cépage Garnacha est un cépage noir, il faut donc être très prudent, une fois pressé, afin de retirer les peaux à temps.

À un certain moment de la fermentation, quand il commence à bouillonner, tout doit être retiré. C'est pourquoi on l'appelait vin de café. Aujourd'hui, ce processus est contrôlé par des machines, mais avant le vigneron devait être très attentif à entendre le bouillonnement de la fermentation, afin de faire cette opération de nettoyage à temps et ainsi obtenir un bon rosé.

En Navarre, les rosés sont fabriqués avec une grande force et beaucoup de corps. Luis Bettonica, un célèbre écrivain de la gastronomie, disait que le rosé était un vin célibataire parce qu'il ne correspondait à aucun autre produit, tel que poisson, viande ou charcuterie, etc. Je suis d'un avis contraire. Un bon rosé, avec du corps et de la saveur, en période de chaleur, s'intègre parfaitement avec n'importe quelle de ces mets, qu'il s'agisse de viande, de poisson et, surtout, de charcuterie».

Le vin d'Irouléguy. «Irouléguy est une petite ville de Basse Navarre française, une petite communauté à mi-chemin entre Saint Jean Pied de Port (Donibane Garazi) et Saint Etienne de Baigorri. La situation géographique de cette vallée, orientée vers l'ouest, fait que ces terres reçoivent un grand ensoleillement, donc la région bénéficie d'un climat chaud.

Les moines bénédictins qui sont venus à l'abbaye de Roncevaux y ont planté des vignes il y a environ cinq cents ans, qui ont introduit la culture dans la région. Ces vignobles ont continué à être cultivés et en 1954 la coopérative viticole d'Irouléguy a été créée, car Irouléguy est un centre d'accueil pour tous les vignobles qui l'entourent.

Le toponyme a donné son nom à tous les vignobles qui s'étendent à travers la vallée de la Nive (Errobi), qui comprend les neuf villes suivantes: Anhaux, Ascarat, Bidarray, Irouléguy, Ispoure, Jatxou, Ossès, Saint Etienne de Baigorri et Saint Martin d'Arrossa. Le vin d'Irouléguy avait une telle renommée qu'il a même son propre DO en France, qui est limité aux neuf villes énumérées ci-dessus.

Ceux d'Irouléguy sont des vignobles abrités, bien qu'ils reçoivent tous les vents dominants de cette région, nord et nord-ouest; précisément à cause de ce climat, la maturation du raisin n'est pas optimale, mais elle est suffisante. Ce sont des vins quelque peu acides en raison de leur manque de maturation. Des rosés, des blancs et des rouges sont produits; À mon goût, je préfère le rosé, car il convient mieux à mon palais.

Dernièrement, d'autres variétés ont été introduites dans sa production, car en principe seuls du *tannat* (Bordeaux) et du cabernet franc (acheria) ont été utilisés. La production de vin est également faible, car la terre pour les vignobles est petite. Ces vins, qui peuvent atteindre 12°, sont normalement consommés comme vins de l'année. Frais, légers et de peu de corps, ils se vendent très bien pour les touristes. Curieusement, ce vin s'appelait *xakoli* avec x et sans t, ce qui indique qu'il a une relation évidente avec ceux qui sont fabriqués dans la partie sud du Pays Basque, Hegoalde, même avec ceux de Cantabrie et Burgos, qui ont voulu rivaliser avec les *txakolis* basques».

Le pacharan navarrais. «Le Pacharan est une liqueur obtenue à partir d'un brandy anisé aux baies de prunellier (*Prunus spinosa*), connu en Navarre depuis des siècles mais qui, depuis la moitié du siècle, a acquis une grande popularité. Les historiens disent que cette liqueur était déjà produite au Moyen Âge, ayant été prise au XVe siècle par la reine, Blanche de Navarre, non pour animer un plateau de table, mais pour ses propriétés médicinales.

Son nom est d'étymologie basque, puisque la prunelle en basque est appelée «basaran», contraction de baso/ mont et aran/ prune. Cette prune de montagne est une baie dénoyautée bleu foncé, de petite taille (2-3 mm de diamètre), recouverte d'une poudre blanche, de saveur piquante, même à maturité, produite par des arbustes, les prunelles épineuses, qui poussent à l'état sauvage, sont même utilisées

pour délimiter des champs, car les longues pointes dont sont pourvues leurs branches, rendent difficile leur cueillette.

Le pacharan a une indication Géographique Protégée en Navarre, derrière laquelle les nombreuses entreprises qui se trouvent dans cette communauté forestière, garantissent la pureté du produit et sa manipulation. Pour qu'il puisse porter le nom de «Pacharan Navarro», il faut utiliser des prunelles de bonne qualité, sans taches ni impuretés et bien lavées. Un minimum de 125 g et un maximum de 300 g de baies seront ajoutés pour chaque litre de pacharan en élaboration.

L'alcool utilisé dans son élaboration sera d'origine agricole, avec une graduation minimale de 96°. L'utilisation d'anis vert, de matalahuva ou anis étoilé est autorisé comme arômes. La macération peut durer environ trois mois. Le résultat est un liquide aux teintes bleu rosé, plus il est rosé plus il est jeune, plus il est sombre quand plus il est âgé, avec une saveur anisée et une graduation qui varie entre 25° et 30°.

Pour ma propre consommation, j'ai fait du pacharan à base de prunelles ramassées par moi-même dans les champs de Bidania, et une fois lavées, je les mettais dans des bouteilles, pour occuper un tiers de leur capacité, je les remplissais avec un alcool anisé vendu dans le commerce et, normalement, j'ajoutais des grains de café, sauf une fois où j'ai mis, sur recommandation, une poignée de pois chiches, selon une coutume qu'on me disait provenir de Tierra Estella, mais qui n'apportait rien de nouveau à mon palais.

Dès que le liquide a commencé à prendre une belle couleur rosée, je n'ai plus attendu pour le goûter. À propos des propriétés du pacharan, j'ai lu qu'en plus d'être un bon fortifiant pour l'estomac, grâce au prunellier, c'est un diurétique, qui vire au violet l'urine, soulage les maux de la vieillesse et prévient la dysfonction érectile. Si les habitants de Navarre réussissent à faire la promotion de cet aspect santé du pacharan, ils se retrouvent avec le commerce du viagra».

Les différents Armagnacs. «En gastronomie, nous entendons l'Armagnac, comme une eau-de-vie obtenue en distillant l'alambic d'un vin issu de raisins blancs cultivés dans les départements du Gers, Landes et Lot et Garonne. Même s'il n'est pas fabriqué à Iparralde, l'Armagnac est une eau-de-vie étroitement liée à la culture basque par les chefs et les gourmets.

Gardez à l'esprit que Auch, qui est l'un des principaux centres de commercialisation de ce produit, a été appelé, au 8ème siècle, Iri-berri, un mot qui en basque signifie nouvelle ville; et que la bouteille en forme de poire dans laquelle elle est conditionnée porte encore le nom de «bouteille basquaise». C'est peut-être pour cette raison et que parce qu'il y a de nombreuses années, dans le cloître de la cathédrale de Condom, par une nuit mémorable et un acte solennel, j'ai été nommé mousquetaire de l'Ordre des Mousquetaires d'Armagnac, que dès lors je ressens une grande passion pour cette boisson.

Quand dans le temps je fréquentais la région, la plupart de ses producteurs étaient de petits producteurs qui n'avaient pas les moyens d'acheter des alambics modernes. Chaque communauté ou groupe de distillateurs en avait alors un qui était transporté dans une charrette, de cave en cave, selon un ordre préétabli. Aujourd'hui, de grandes entreprises ont été installées même s'il existe encore de petites caves très attachantes.

Le système d'obtention d'Armagnac est simple. Une fois les raisins récoltés, égrappés et nettoyés, un moût est obtenu et est laissé à fermenter en barriques. Le vin ainsi obtenu est versé dans le ventre de l'alambic, qui est chauffé jusqu'à ébullition. La vapeur créée (l'alcool qui s'évapore avant l'eau) monte jusqu'à l'endroit où le cou se tord et s'enroule dans une bobine à travers laquelle l'eau froide circule, provoquant la liquéfaction et la collecte de la vapeur dans un baril externe.

Le système des armagnacs ne nécessite qu'un seul passage à travers l'alambic, tandis que celui du Cognac qui a d'abord obtenu le brandy est passé une seconde fois à travers l'appareil de distillation. Ce distillat de l'Armagnac, collecté à une graduation supérieure aux 40° autorisés par la législation en vigueur, il est donc nécessaire de le baisser avec de l'eau distillée. Ensuite, il est stocké dans des cuves en chêne, ce qui lui donnera cette couleur grillée classique.

Il existe trois types d'armagnac: le Bas Armagnac, considéré comme la meilleure qualité; le Tenareze, plus robuste et qui supporte très bien le vieillissement, et le troisième est le Haut Armagnac. Certaines bouteilles d'exceptions sont vendues «millésimées», mentionnant leur année de production sur les étiquettes. Un armagnac blanc est également commercialisé, avec un court séjour en barriques ou est passé en barriques très anciennes qui le colorent à peine.

Les Français, très malicieux quand il s'agit de vendre leurs produits, disent que la meilleure façon d'apprécier un armagnac est de le servir dans un verre à fond large ou cul large, et, comme s'il s'agissait d'une dame, de le réchauffer avec la main droite de côté. Par derrière, caressez doucement la partie avant et couvrez-le de votre main pour que les vapeurs s'accumulent, percevez-les petit à petit et rêvez d'une scène de chasse ou d'amour. De cette façon, n'importe quel produit peut enflammer nos passions».

5.13. Euskal Herria, un garde-manger privilégié

Le maître de Juan José Lapitz, l'éminent gastronome basque José María Busca Isusi, figure récurrente dans la mémoire de notre biographie, qui y revient maintes et maintes fois, a affirmé que les habitants du Pays Basque ont eu beaucoup de chance de pouvoir vivre dans un endroit gastronomique privilégié, car ils avaient à proximité la meilleure nourriture du monde.

«Busca a dit que “si vous mettez une boussole et tracez une circonférence de deux cents kilomètres de rayon, avec le centre d'Irun, les meilleurs produits y sont inclus: foie gras, vins de Bordeaux et de la Rioja, huîtres d'Arcachon, tout le poisson et crustacés de la mer Cantabrique, y compris les pibales, les légumes de Navarre, le gibier des Pyrénées, les champignons dans toute la région montagneuse de Guipuzcoa et Vizcaya, les truffes du Périgord, de Cognac et d'Armagnac”».

Compte tenu des besoins alimentaires de la grande population résidant actuellement au Pays Basque, il est nécessaire d'apporter des produits d'ailleurs, en comptant sur les moyens de transport qui permettent une véritable mondialisation dans tous les aspects, également dans l'alimentation. Nous ne pouvons donc pas dire que tout ce qui est consommé sur notre territoire est véritablement basque. Malgré cela, il existe de nombreux produits agroalimentaires exceptionnels qui rendent notre cuisine célèbre.

Le poisson est l'ingrédient qui a le plus influencé le prestige de la cuisine basque. Il l'a fait pour la qualité et la proximité de notre mer, pour les engins de pêche utilisés au Pays Basque. Notre proximité avec le verger, la forêt de champignons, enrichit également grandement notre gastronomie, et beaucoup moins la chasse de plus en plus rare, même si les palombes tombent encore dans les Pyrénées».

Le foie gras, une perle gastronomique. «Peu de gens qui l'ont goûté me contrediront quand j'affirme que le foie des oies et des canards gras est l'un des meilleurs produits de la gastronomie mondiale qui, juste en le saisissant à la poêle ou conservé au bain-marie, est un délice pour le palais. Le principal producteur de cette perle gastronomique, que nous appelons foie gras, est la France, même si j'en ai mangés de très acceptables lors de mes voyages en Hongrie. Avant, le foie gras était importé du pays voisin mais depuis des années, il y a des fermes ici, par exemple en Navarre.

Les Landes, le Béarn et l'Iparralde sont des régions où la reproduction et l'alimentation de ces volailles prolifèrent dans de grandes exploitations ou au niveau national. Leur méthode d'élevage est remise en cause par la classe politique et certaines personnes qui jugent brutale de les forcer à manger au point de provoquer une hypertrophie hépatique. Beaucoup ignorent que cette hypertrophie est due à une capacité génétique des volailles elles-mêmes.

Être migrateur et avoir à parcourir de longues distances sans manger, avec la consommation d'énergie qui en résulte, les oies avant de se lancer dans le long voyage d'auto-éclosion, produisent elles-mêmes une hypertrophie. Un détail que connaissait déjà la civilisation égyptienne puis romaine, qui les gavaient de figes mûres.

Le processus actuel d'engraissement des canards et des oies commence par l'incubation, qui dure vingt-huit jours. D'elles naissent en moyenne huit poussins d'environ 120 g de poids. À 18 jours, chaque poulet atteint un kilo et à l'âge de deux mois, il fait environ cinq kilos. Cela en les maintenant sur une alimentation normale à base d'herbe, car deux oies sont capables de manger autant d'herbe par jour qu'un mouton.

Lorsqu'il est temps de les engraisser, trois fois par jour, l'agriculteur leur fait ingurgiter, à l'aide d'un entonnoir qu'il introduit dans le gosier de l'oiseau, entre 600 et 800 g de maïs cuit dans de l'eau avec un peu de sel et de graisse. Le sel est destiné à faciliter la digestion et la graisse permet une meilleure glisse des grains lors de leur transit vers l'estomac.

Pendant cette période, qui peut durer quatre ou cinq semaines, les oies restent au repos absolu. Verrouillé même dans de petites cages, lorsqu'il s'agit d'un élevage domestique.

À la fin du cycle de gavage, chaque oie peut peser 10 kg avec un foie compris entre 700 et 900 g. Un foie qui pesait deux kilos est considéré comme un cas extraordinaire. Une fois l'animal abattu, le foie est

soigneusement retiré. Il est composé de deux grands lobes. Ceux-ci sont bien nettoyés et, avec beaucoup de soin, les veines sanglantes qui sont logées à l'intérieur sont retirées. À ce stade, il a deux destinations: sa consommation fraîche, pour laquelle il existe des dizaines de recettes, en plus du foie gras de raisin classique; ou sa conservation dans des boîtes métalliques ou des bocaux en verre.

Chez moi, je l'ai préparé avec succès de la manière suivante: j'ai coupé le foie en gros morceaux, en essayant de remplir certains pots avec un seul morceau. J'ai rempli d'autres pots de morceaux de foie plus petits, que j'ai bien aplatis, pour qu'il n'y ait pas d'air à l'intérieur, je les ai arrosés d'un peu d'Armagnac et assaisonnés. Je les ai ensuite scellé avec un sceau hermétique et mis au bain-marie pendant 75 minutes. De cette manière, ils se conservent hors du réfrigérateur pendant plusieurs mois”.

Légumineuses et légumes. «Ils disent ainsi, et non sans tort, que la Navarre est le jardin de la Communauté autonome basque. Mais cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas de légumes dans les trois territoires autonomes. Nous pouvons dire que pratiquement aucune légumineuse n'est cultivée pour la consommation sèche, à l'exception des haricots noirs bien connus de Tolosa, des rouges de Gernika et des colorées d'Alava.

En raison de notre climat, nous ne cultivons pas de pois chiches, de lentilles ou d'herbes comme le riz; et la culture du blé a beaucoup diminué, en particulier dans les territoires du nord, ce qui a entraîné la quasi-disparition des «babatxikis». Des petites fèves sèches qui se plantaient en rangées entre les récoltes, afin que le vent ne les fasse pas tomber et constituaient, avant l'arrivée des haricots, la nourriture de base de la population rurale.

Revenons aux légumes. En 2004, la Assotiation hotélière de Fontarriabie a publié un livre, auquel j'ai eu l'honneur de participer, intitulé *Huerta y Gastronomía en Hondarribia* (Potager et gastronomie à

Hondarribia), qui recueille, dates de plantation et de récolte, méthodes de culture et applications gastronomiques d'une trentaine de produits horticoles différents.

Il faut dire que ma ville a un microclimat privilégié pour le travail horticole. Il gèle à peine pour la proximité de la mer qui adoucit les températures, son terrain est orienté au sud et protégé des vents dominants du nord-ouest par la grande masse du Jaizkibel, et les précipitations sont suffisantes. En général, il y a des cultures bien orientées et, sauf dans les endroits élevés, où règnent les nuits froides, de bonnes récoltes sont obtenues.

Il y a quelques produits qui, en raison de leur qualité, ont acquis leur propre nom. L'un des fruits horticoles les plus appréciés est la tomate, qui sur cette terre devait avoir une catégorie ancestrale, puisqu'elle apparaît même dans le recueil de chansons: «... *Txakoli gorri* de Bakio et tomates de Deusto...».

Aujourd'hui, les cultures de Bilbao dans le quartier de Deusto ont disparu, les tomates qui sont réputées sont celles de Zarautz, Hondarribia et Ibarra; Les piments que nous appelons «piperras» sont très appréciés dans cette même ville, ainsi que les piments Gernika.

Les “petits pois larmes” de Igueldo rivalisent de qualité avec celles de Zarautz ou de Hondarribia. Il y a quelque temps, j'ai reçu des nouvelles de la création d'une Confrérie du Poireau à Llodio, ce qui indique que ceux qui y sont cultivés sont de catégorie. La Biscayenne Zalla est devenu célèbre pour ses oignons rouges, avec lesquels le boudin noir des Encartaciones est fait et les petits navets d'hiver de Navarniz sont la garniture idéale pour ragoût de Sourdes ou de Bécasses.

Busca Isusi a déclaré que les meilleurs choux étaient ceux de la Llana-da en Alava, une fois qu'ils avaient subi un gel qui laissait leurs feuilles fines et tendres. Le livre de recettes de Bardají nous laisse des recettes telles que les aubergines au style d'Eibar, ce qui nous fait supposer

qu'elles étaient abondantes dans les jardins voisins. Les pommes de terre d'Alava ont une résonance nationale.

Pour compléter cette liste, il suffit de faire le tour des marchés importants, puisque ce sont eux qui fixent les prix, de Gernika (le lundi), Azpeitia (le mardi), Ordizia (le mercredi) et Tolosa (le samedi) pour voir les magnifiques expositions de laitues, endives, choux-fleurs, carottes, haricots, etc., qui nous parlent d'un riche potager, mais qui ne couvrent pas tous nos besoins et, comme on dit, il faut se pencher sur les berges de la Navarre pour nous fournir asperges, artichauts, char-dons, bourrache, etc.».

Les grands poissons et fruits de mer basques. Celui du poisson et des crustacés est peut-être le chapitre le plus important de la cuisine basque. C'est tel que beaucoup en sont venus à confondre la cuisine basque exclusivement avec la cuisine de ses poissons et crustacés, car il se peut que les plats préparés avec ceux-ci nous aient donné plus de prestige, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de nos frontières.

Le poisson et les fruits de mer, comme je l'ai dit, constituent une part très importante de la cuisine basque, mais cela ne se limite pas seulement à cela, car notre cuisine est plus étendue: elle offre de la viande, des champignons, du gibier, des légumineuses et des légumes extraordinaires dans la partie d'Euskal herria qu'est la Navarre; par conséquent, nous ne pouvons pas la réduire uniquement à l'élaboration de plat à base de poisson, même s'il faut dire clairement que le garde-manger marin est d'une importance capitale pour la cuisine basque.

Je voudrais, avant de décomposer les poissons et crustacés qui se trouvent sur nos côtes, souligner un peu pourquoi ces poissons, qui sont également pêchés dans d'autres mers, sont les meilleurs ici dans notre mer Cantabrique. Je l'attribuerais, à la richesse biologique de notre mer Cantabrique, aux arts de la pêche artisanale qui sont utilisés dans nos ports, à l'immédiateté qui existe entre la capture du

poisson et sa mise en vente sur le marché et, enfin, au talent et à la maîtrise de ceux qui les préparent au four ou sur le grill.

Bien qu'il faudrait un livre entier pour décrire ces quatre concepts en détail, je vais essayer de les résumer dans une épigraphe, comme l'a demandé l'auteur de cet ouvrage, mon ami Fernando Sanchez.

a) La mer Cantabrique. La mer Cantabrique est une mer vive et désafiante, abondante en grandes fosses et creux où les poissons peuvent vivre, se nourrir, grandir et, en même temps, s'abriter et se protéger. Cette mer est le point de confluence de divers courants, comme le golfe, qui pousse les leptocéphales ou les larves d'anguilles au fond du golfe de Biscaye, ce qui favorise diverses espèces, comme les thons, les anchois, les sardines, le maquereau ou chinchards dans leurs cycles migratoires.

De nombreuses rivières s'y jettent également, formant des routes et des baies abritées à fond sablonneux, où les poissons plats comme la sole, le turbot, la plie, etc. sont heureux et où les palourdes, les coquilles, les vénus gallinettes et les coques s'enterrent, et les bernacles, les huîtres ou les moules s'accrochent à ses rochers.

b) L'immédiateté. Autrement dit, le court laps de temps écoulé entre la pêche et sa préparation culinaire. À l'heure où les anchois sont pêchés, les bateaux qui pêchent les anchois dans la mer Cantabrique partent au coucher du soleil pour les pêcher au milieu de la nuit, entre trois et cinq heures du matin, et à huit heures du matin, ils débarquent le poisson. Ces anchois achetés dans les premiers instants à Hondarribia n'ont que quelques heures de mortalité, ce qui donne aux anchois une qualité extraordinaire. Ensuite, un transport efficace et rapide peut mettre cette marchandise fraîche en quelques heures dans la capitale de l'Espagne ou dans d'autres capitales.

Dans la plupart des cas, les pêcheurs sortent travailler à l'aube et reviennent au crépuscule, à l'exception de la campagne d'anchois. Dans

les deux cas, le poisson parvient au consommateur quelques heures après sa capture, gage de fraîcheur. La seule campagne qui oblige les navires à passer plusieurs jours de suite en mer est celle du thon: bonite et cimarron.

c) Engins de pêche. Les engins de pêche utilisés dans nos eaux sont les hameçons et les sennes tournantes ou coulissantes. Dans le premier cas, les merlus sont sortis de l'eau, un par un, luttant pour se débarrasser de l'hameçon métallique qui les retient, ainsi que du rouget, du bar ou du calmar qui arrivent vivants sur les étals. Quelque chose de similaire se produit avec les senneurs à senne coulissante qui, contrairement aux filets de chalutage, n'écrasent pas les poissons entre eux, et donc pêchent les anchois, les sardines, le chinchard et le maquereau, qui arrivent au port luisant comme de l'argent.

L'art de la pêche est un facteur très important lorsque l'on considère la qualité de la principale matière première de notre cuisine marine.

Il existe différents engins de pêche.

Le filet avec cercles. Ces cercles sont l'art de pêcher avec un filet. C'est ainsi que les anchois sont pêchés. C'est-à-dire que les bancs de poissons sont approchés par un filet, puis le filet se ferme et monte progressivement les cercles; puis les anchois qui ont été capturés sont enlevés avec un retel (panier). Il n'y a, pour autant, aucun préjudice de qualité due à une macération conséquente des ecchymoses de coups de certains poissons les uns contre les autres.

Le Chalutage. Le chalutage est un autre système de pêche ayant une importance plus commerciale que gastronomique. Cet art est pratiqué par des navires qui sortent pour mener des campagnes pouvant durer quinze jours ou plus. Deux bateaux jettent leurs filets et au milieu il y a une poche, où tous les poissons qu'ils attrapent sont collectés.

Pendant l'opération, ces poissons se collent les uns contre les autres, donc lorsqu'ils arrivent à bord, ils sont mal en point, macérés, meurtris, sans fraîcheur, ni finesse ou présence que l'on retrouve quand une technique moins agressive est utilisée. À ces dégâts s'ajoute la durée plus longue des campagnes, qui nécessite que ces poissons soient conservés dans le réfrigérateur du navire pendant plus d'une semaine avant de débarquer dans le port.

Pêche à l'hameçon ou l'appât. Elle est utilisée pour le merlu, qui est l'un des poissons préférés de la cuisine basque et est effectuée soit avec des cannes à pêche ou avec des appareils de ligne que le pêcheur tient avec sa main. Il s'agit d'une longue ligne qui descend jusqu'à la profondeur et peut atteindre une centaine de brasses ou quatre vingt mètres, avec trois ou quatre crochets montés à son extrémité.

Dès qu'un merlu ou deux ont mordus, car ils sont généralement pêchés deux par deux, et même trois par trois, le pêcheur sent immédiatement la traction sur sa main, ou la canne plie, et la soulève instantanément, c'est-à-dire qu'il hisse sa proie, qui luttant sans fin pour essayer de sortir du piège qui la soulève, arrive en pleine puissance en bout de canne.

Il faut voir un merlu fraîchement pêché et le comparer avec un autre de ces chaluts. Le merlu d'hameçon ou d'appât est noir. Son dos est pratiquement noir. Il est lisse, il est complètement dur, vous pouvez à peine le prendre avec vos mains car il y a du mucus et il glisse, il s'échappe de vos mains. C'est-à-dire qu'à l'œil nu, on peut détecter si un merlu a été capturé à l'hameçon ou au chalut.

La palangre. Il existe un troisième type de pêche, les palangres. Ce sont des lignes jusqu'à un kilomètre de l'endroit où les hameçons pendent. Ces lignes peuvent être réglées à différentes

hauteurs grâce aux flotteurs et aux poids en bas. Chaque bateau qui utilise ce système lance une demi-douzaine de palangres dans la mer, qui dérivent toute la nuit et sont ramassées à l'aube.

Il arrive qu'un merlu qui ait piqué l'hameçon dans les premières heures de la nuit soit à cinq ou six heures soit à la merci d'autres poissons prédateurs mais, surtout, à la quantité de parasites qui existent dans la mer. Ce merlu, qui est également d'appât ou d'hameçon, n'a rien à voir avec la ligne ou la canne; parce que ces merlus palangriers arrivent mous et blanchâtres, car la mer leur a fait perdre leur couleur et le mucus; en plus d'avoir des morsures ou des ecchymoses venant d'autres animaux qui se sont nourris de proies mortes.

d) Traitement culinaire. C'est aussi une facette très importante. La figure de la cuisson à la broche prend ici une importance particulière et est un art. Placer un poisson sur le grill, il est sur la braise et, après quelques minutes, le présenter sur la table avec sa saveur authentique est quelque chose de réservé à peu de gens. C'est ainsi que se mangent les fameuses sardines de Santurce dans les grilles, la dorade d'Orio ou le turbot de Getaria, qui n'ont besoin que du soutien d'une tranche de pain pour être portés à la bouche.

Parmi les plats les plus emblématiques et, selon ce qu'il se dit, le premier ragoût de cuisine basque qui est apparu dans un restaurant aux États-Unis, est la morue de Biscaye, qui, avec le pil-pil, est très demandée. L'original est le «txangurro à la donostiarra», dans lequel la chair de crabe, émiettée et assaisonnée, est cuite, gratinée.

Busca Isusi a déclaré que la cuisine basque pouvait être fière d'avoir le seul plat absolument noir, car la truffe n'est pas complètement noire, a-t-il précisé, les chipirons ou les calamars à l'encre en raison de leur apparence, peuvent donner aux néophytes un sentiment de rejet mais sont un délice quand vous les portez à votre bouche.

À mon avis, le plus classique est le merlu à la sauce verte, et le plus distinctif: les kokotxas, également à la sauce verte, car je n'ai pas connu de cuisine de pays qui sépare la partie gulaire de ce poisson pour en faire un plat différent; de plus, la sauce verte au persil est notre création.

Je mettrais le merlu au sommet de toutes sortes de poissons, dont il existe d'innombrables recettes, mais peut-être que la plus authentique au Pays Basque est le merlu à la sauce verte, car la sauce verte au Pays Basque est faite à partir de beaucoup de persil, ce n'est pas, comme ailleurs, une sauce verte avec de la purée de pois, ou avec des haricots verts, c'est-à-dire avec un produit vert qui lui donne cette couleur mais pas cette saveur caractéristique que seul le persil lui donne.

Le merlu à la sauce verte est l'une des grandes recettes de notre pays, je mets donc du merlu à la tête de nos poissons. Je continuerais avec la lotte, qui est également très reconnue, et dont les queues rôties sont délicieuses; aussi le mérou, qui est l'un des grands poissons pêchés sur nos côtes, avec lequel d'excellents plats sont préparés, comme l'Ijada, c'est-à-dire que la partie ouverte du mérou cuit au four, c'est sensationnel.

Peut-être que la préparation la plus ancienne de toutes est le marmitako populaire, qui est tout simplement un plat agréable avec des pommes de terre, une marmite qui était déjà préparée à bord des bateaux, dans laquelle on ajoutait des morceaux de pain au bouillon, car un morceau de pain était la seule chose que les membres de l'équipage d'un navire de pêche avaient pris pour manger en haute mer. Le pain a été utilisé avant que la pomme de terre ne soit connue, car ce tubercule n'avait pas encore atteint notre pays.

Aujourd'hui, certains puristes de notre cuisine tentent d'apporter au marmitako, en plus des pommes de terre, des morceaux de pain symboliques pour se souvenir de leurs origines.

Concernant la cuisson de ce thon, il faut aussi dire qu'aujourd'hui on mange de la bonite sur le grill, avec tomate, oignon, comme tout autre poisson.

Les grandes campagnes de pêche du Pays Basque. Après avoir clarifié les raisons de la grandeur de la cuisine de fruits de mer basque, je voudrais parler un peu des grandes campagnes de pêche qui ont lieu au Pays Basque. Je pourrais dire des centaines, car il y a des centaines de poissons, mais tous ne sont pas pêchés ici. En référence aux principales, nos campagnes de pêche sont les suivantes:

La sardine. En son temps, elle était vitale pour les pêcheurs de Hondarribia, d'où je suis: l'année où aucune sardine n'était pêchée était une mauvaise année. Actuellement, la pêche à la sardine a diminué, non pas par manque de poisson, mais à cause de la perte sociale de prestige que ce poisson a aujourd'hui, du fait qu'elle émet une forte odeur, le consommateur la rejette. Mais on pourrait se demander pourquoi on ne se plaignait pas de l'odeur avant, ce qui s'est passé, c'est que les cuisines d'avant étaient grandes, avec des feux élevés pour absorber une grande partie de la fumée des poissons, les cuisines économiques d'avant parce qu'elles avaient des feux très élevés, pouvaient de cette manière éliminer les fumées de friture. Aujourd'hui, les cuisines sont minuscules et seulement faire frire une sardine sent la sardine, jusque sur les vêtements empilés dans le placard.

Les anchois. L'une des grandes campagnes, d'actualité, est celle des anchois, le bien-être de nos pêcheurs dépend aussi largement de ceux-ci. Leur campagne commence en mars et se termine en juin, quand de grandes quantités d'anchois sont capturées, et dont les prix sont régulés. Afin de ne pas saturer les marchés, les pêcheurs doivent parfois faire des arrêts d'un ou deux jours, pour que la marchandise circule et ne s'accumule pas.

Le thon. Une autre des grandes campagnes, peut-être la plus importante, est celle des thonidés, de la bonite et du cimarron; pour des raisons politico-économiques, le cimarron est interdit. C'est une espèce de très grande limitation de capture. Il existe de grandes écloseries de cimarron en Méditerranée, qui sont chargées d'acheter tout ce qui est pêché dans la mer Cantabrique, et on peut donc dire que le cimarron ou le thon rouge n'existe pas sur le marché. Ce qui existe, c'est la bonite, *Thunnus alalunga*, qui se distingue du thon parce que sa nageoire dorsale est beaucoup plus longue, atteignant presque la queue et, normalement, ils sont plus petits que les cimarrons et leur chair est plus blanche que le thon. Cette campagne qui débute en juin, selon la météo, peut durer jusqu'en octobre et novembre, donnant de bons rendements. Donc, comme je l'ai déjà dit, nous avons aussi une excellente cuisine à base de thon.

Arrai Txiki. Après avoir rappelé les grands titres de la cuisine du poisson dans notre pays, je dirai aussi et surtout que les retraités ont de petits bateaux avec lesquels, tous les jours, ils sortent et attrapent de petites fritures qui sont de véritables gourmandises, et qui sont presque seulement disponibles que pour ceux d'entre nous qui vivent dans les ports maritimes. Je fais référence aux brachyuras, aux girelles, aux tacauds, aux durlos... C'est-à-dire ce qu'ici, dans les eaux basques, nous appelons avec le nom générique d'arraï txiki, ce qui signifie petit poisson, ceux qui donnent de nombreuses satisfactions au palais, simplement consommés frits.

La dorade (besugo). Je ne veux pas laisser la pêche à la dorade de côté, un poisson qui a été très important dans la cuisine basque. Les dorades grillées d'Orio sont depuis longtemps célèbres. La dorade, normalement, on la mange rôtie. Dans la partie Guipuzcoa, elle est grillée entière et en Vizcaya, ouverte

comme un livre, bien qu'elle soit généralement préparée de façon indistincte, d'une manière ou d'une autre.

Le chinchard. Un poisson que je considère aussi bon que la dorade est le chinchard. Il est pêché en début d'année et il existe une grande variété de chinchard qui, en raison de ses couleurs jaunâtres, nous appelons chinchard à queue jaune. Cuit au four ou sur le grill, il est excellent. Je signale Getaria comme l'un des principaux points sur la carte où ils savent cuisiner ce poisson.

Le Verdel. Le verdel ou le maquereau, comme on l'appelle en castillan, est le grand hors-la-loi de la société basque. C'est un poisson qui appartient à la famille des scombridés, qui comprend également des thons; par conséquent, il a des caractéristiques physiques et organoleptiques similaires au thon, il peut donc avoir un traitement culinaire similaire à celui-ci. Pour des raisons sociales, lorsqu'en mars ou avril, de grandes quantités de maquereaux arrivent au port, ils n'obtiennent pas un prix rentable et sont vendus à un prix ridicule qui, en plus, est difficile à placer.

Il est dommage que nous ne sachions pas comment tirer le meilleur parti de ces mets, que j'ai maintes fois réitérés dans mes articles pour les traiter comme s'il s'agissait de thon. En hiver, quand il fait froid et que les marmitakos sont beaucoup plus appréciés qu'en été, ils peuvent très bien s'élaborer avec de la chair de maquereau. Si vous êtes assez habile et savez comment retirer les petites épines qui sont au milieu, ces filets hachés enveloppés dans de la béchamel et frits sont mangés par les enfants comme si de croquettes, ils s'agissaient, ils ne se rendent pas compte qu'ils mangent du poisson.

Les chipirons. Le chipiron est un coquillage céphalopode qui, heureusement, abonde près de nos plages et de nos côtes. Avec

des habitudes très classiques, le calmar ou chipiron, comme nous l'appelons ici, vient s'abriter près des rochers pour dormir et sort sur les plages à l'aube, aux premières lueurs du jour. Les moments où ils se pêchent le plus sont lorsqu'ils quittent les rochers et lorsqu'ils viennent s'y réfugier.

Le système de pêche, appelé *aguarín*: plomb à calamars, est très curieux. C'est un plomb qui est enveloppé dans du fil de différentes couleurs, blanc et rouge, blanc et bleu, j'ai dit ces deux couleurs à cause des chamailles entre l'Athletic Bilbao et la Real Sociedad de Saint Sébastien. Les Biscayens le rendent blanc et rouge, tandis que les Gipuzkoans le rendent blanc et bleu, bien qu'il admette toutes les couleurs, tant que c'est quelque chose qui éblouit ou attire l'attention dans l'obscurité du céphalopode, qui étend ses tentacules et s'accroche dans une couronne de broches doublées, qui est à la base de ce fil où nous avons mis les fils colorés.

C'est aussi une pêche artisanale qui arrive au port quelques heures après la pêche, avec laquelle on fabrique les fameux chipirons à l'encre, qui est l'une des préparations classiques du calmar. Parlons d'une curiosité que peut-être les gens ne connaissent pas mais qui n'effraie personne: l'encre du chipiron est toxique, mais seulement si elle est consommée crue ou tombe sur une plaie, mais dès qu'elle est cuisinée et passe par la chaleur elle perd toute sa toxicité tout de suite, afin que vous puissiez manger tranquillement tous les chipirons à l'encre que vous voulez.

Il y a aussi une préparation très curieuse qui est celle des chipirons à la Pelayo. C'est une recette qui vient de Getaria tient son nom d'un homme qui s'appelait Pelayo, qui était un commis et qui, chaque jour, faisait le trajet de Getaria à Saint-Sébastien pour distribuer des colis et autres paquets, qu'il devait répartir entre l'une et l'autre localité. À son retour, il constatait toujours que sa femme faisait cuire des chipirons à l'encre, un jour

contrarié, il lui demanda de le faire différemment parce qu'il était fatigué de les manger toujours à l'encre. Sa femme, contre mauvaise fortune bon coeur, la fois suivante lui prépara des chipirons hachés à l'oignon confit, avec un oignon bien caramélisé, comme son mari l'aimait. Depuis lors, ce plat est connu comme les chipirons Pelayo et avec ce nom, il est toujours dans la carte du Restaurant.

Begi Haundi. Le grand calmar, que nous appelons ici, begi haundi, avec lequel la plupart des préparations sont faites, également à l'encre, est délicieux. Ensuite, il y a d'autres énormes calmars que j'ai eu l'occasion de pêcher moi-même et qui pesait environ deux kilos, avec lesquels vous pouvez faire de magnifiques marmitakos, avec une chair lisse qui supporte très bien le traitement donné au thon; car les chipirons, les seiches et tous les crustacés ne doivent pas être trop cuits, car s'ils restent longtemps dans la casserole ou dans la cocotte, ils deviennent mous et flexibles et se mastiquent difficilement.

Les poulpes. En plus des chipirons, sont capturés des poulpes. Ils sont une tradition à Zumaia et Getaria, qui sont des zones très pierreuses, avec de petites roches où ils s'abritent très bien, et ont de la nourriture, donc ils prolifèrent. À Zumaya, le jour de San Telmo, qui sont les fêtes, se déguste, sinon le même jour ou le lendemain, olagarro zopa, qui signifie soupe de poulpe.

Ces poulpes sont généralement capturés au printemps-été. Lorsqu'il n'y a pratiquement pas de pluie, ils sont séchés en plein air, non pas sur la terrasse de la maison car ils ont une mauvaise odeur, mais dans un endroit un peu éloigné. Les gens avec des jardins ont une txabola (petite cabane), où ils les laissent sécher. Une fois que ce poulpe est séché, il se parchemine, on le garde donc dans l'eau, ensuite une soupe est faite avec le poulpe, qui est délicieuse, malgré toute la mauvaise odeur que nous avons

pu percevoir pendant sa préparation. C'est un classique de la région de Zumaia et Getaria

La patelle. C'est un produit de la mer de second ordre qui est en train de disparaître, avec lequel une célèbre soupe était auparavant préparée ici: la soupe de patelle.

Palourdes et autres fruits de mer. Nos mers ne sont pas excessivement riches en crustacés et bivalves, la majorité de ce qui se vend ici vient du nord, de la Grande-Bretagne, de l'Ecosse ou de la région de Huelva, Palamós... ici, au Pays Basque, certaines crevettes sont pêchées et très sporadiquement du crabe. Les palourdes sont nombreuses et très riches, et avec elles, nous préparons les palourdes classiques à la sauce verte et aussi un plat de merlu avec des kokotxas et des palourdes.

Les Kokotxas. La cococha ou kokotxa en basque, est la partie gulaire du merlu, celle sous la langue et à proximité de la gorge du poisson. Ce sont deux morceaux gélatineux et légèrement charnus d'une délicatesse et d'une douceur extraordinaires. Le cococha peut être mangé grillé, frit ou en sauce verte, ce dernier est je pense la façon originale du pays. Il se peut que les kokotxas en sauce verte soient peut-être le plat le plus original et indigène de la cuisine basque qui ne se répète nulle part ailleurs.

Nous devons admettre que tous les poissons ou fruits de mer consommés ici ne proviennent pas de notre mer immédiate. L'importante flotte de pêche basque traverse toutes les mers et nous pouvons donc compter sur la morue, produit emblématique de notre cuisine. Malgré tout, cela n'est pas suffisant. Puisque nous sommes un peuple ichtyophage, nous devons importer en particulier des mers du Nord: des crustacés tels que des langoustes, des homards ou des crabes araignées, et des eaux du sud: du merlu d'Argentine ou de Namibie.

Le troupeau d'élevage basque. «Les vaches, les moutons et les porcs sont élevés sur ces territoires, normalement au niveau domestique. Les grandes fermes ne sont pas abondantes, nous manquons donc de viande et de produits laitiers. Cependant, l'approvisionnement en bœuf dans les restaurants et les grills est continu, grâce aux importations. Les côtes de bœuf grillées à Berriz ou Azpeitia ne sont pas autochtones, et sont rarement du bœuf. Dans la plupart des cas, nous consommons ce que nous appelons la «vieille vache», ce qui n'est pas gênant si elle a été bien nourrie et traitée avant de passer par l'abattoir. Avec le bœuf est préparé, notamment en Biscaye, les «sukalkis», une sorte de ragoût succulent. Il existe de nombreux troupeaux de moutons des races latxa et carranzana, destinés à élever des agneaux pour la viande et le lait, avec lesquels le fromage Idiazabal est fabriqué sous D.O. Les moutons, en général, sont élevés librement dans les montagnes, au pied du Gorbea, de l'Aitzgorri et de l'Aralar. Ils grimpent en mai, gardés par des bergers qui vivent dans des txabolas et fabriquent quotidiennement leurs fromages sur place. Les troupeaux, avec le premier froid de l'automne, retournent dans leurs enclos d'hiver. Il y a aussi quelques fermes qui fournissent normalement du lait aux fromageries.

Le cochon. L'élevage porcin au Pays basque est traditionnel au niveau domestique. Chaque exploitation élevait, en fonction du nombre de ses habitants et de sa puissance économique, un ou plusieurs porcs par an, qui se nourrissaient, surtout, des restes de repas de la maison (les soi-disant txerrijana), du fourrage et des céréales.

Depuis Saint Martin (11 novembre), les abattages commencent et durent jusqu'en avril. Si je l'ai déjà commenté, c'est parce que les problèmes sanitaires et la création d'élevages, ajoutés à la baisse conséquente du prix de la viande de porc, ont considérablement réduit la production porcine domestique.

L'abattage, toujours à l'aube, était un événement social, qui réunissait les voisins pour aider aux différentes tâches; et une fois que le porc était éventré, ils déjeunaient tous ensemble le foie frit, avant que le vétérinaire n'ait donné le feu vert, puisque cet organe n'abrite pas la trichine. Puis vint l'élaboration du boudin noir, pour faire place à ce que les Biscayens appellent «txarriboda», des haricots au chou, accompagnés de boudin noir et d'abats de viande bovine. Dans l'élaboration du boudin noir, il y a une véritable richesse dans notre pays, même lorsque la plupart sont faits en ajoutant, au sang et à la graisse du porc, de l'oignon et du poireau; Il y a ceux qui ajoutent également de la viande de bajoue, du riz et même de la citrouille, en les aromatisant avec de l'origan, du persil, de la cannelle ou même de l'anis. Des dizaines de concours de boudins sont organisés Dans tout le Pays Basque.

Le dérivé du porc étoilé est la txistorra, une spécialité navarraise qui s'est répandue dans tout le Pays Basque, y compris Iparralde, où il est consommé en particulier sur des pinchos (piques), en entrée pour les repas ou accompagné de deux œufs au plat. Le jour de Saint Thomas, le produit désigné pour être consommé, presque par obligation, est cette délicieuse saucisse rouge longiligne».

Recueil d'anecdotes et expériences gastronomiques en 52 images.

Le capricieux qui est allé en France «presque en couches» sera l'adulte sur les épaules desquelles retombera l'organisation de toutes les associations gastronomiques basques des deux côtés de la Bidassoa. Le petit garçon que sa grand-mère a initié dans la bucolique Bidania aux arts agricoles et mycologiques, deviendra quelques années plus tard un grand écologiste de la culture gastronomique basque et de sa tradition culinaire ancestrale.

Le fils de Periko, le secrétaire de la Confrérie de Pêcheurs de Hondarribia, à qui son père enseigne la nomenclature marine, à Lapitz lexicographe qui dirige le projet du grand dictionnaire encyclopédique basque de la gastronomie. Entre ce garçon et l'homme qui fera tant de choses pour son peuple, il y a une série d'anecdotes et d'expériences que Juan José Lapitz va nous raconter avec son sens de l'humour caractéristique.

«Les premières anecdotes se réfèrent principalement à mon père, qui était une personne, comme je vous le dis, qui m'a beaucoup appris, c'est-à-dire qu'il m'a donné un dictionnaire, il avait également un autre dictionnaire de poissons auquel il a ajouté les noms des espèces qu'il connaissait de Fuenterrabía. C'était un homme très soucieux de bien parler et de bien s'exprimer, mais aussi de bien manger.

Cette première circonstance familiale m'a permis d'avoir toujours accès à de bons produits, car ils donnaient à mon père du foie gras, du cognac français, du champagne... et j'ai donc pu en apprendre beaucoup sur la gastronomie. Je veux que ces expériences que je vais vous raconter servent aussi, comme je vous l'ai dit au début de ces mémoires,

d'un petit témoignage pour que mes petits-enfants sachent ce que faisait leur grand-père».

01. Bouteille de Fundador remplie de Martell

Mon père aimait me faire pratiquer des dégustations à l'aveugle de vin rouge, blanc et rosé... Je disais à mon père que je ne savais pas comment distinguer le champagne français du cava or dès qu'on me mettait le nez devant un Cognac Martell ou un Hennessy, je pouvais les distinguer parfaitement d'un Fundador ou d'un Soberano sans avoir à l'approcher de ma bouche.

J'étais alors étudiant à Madrid, alors que ma mère était partie en Argentine parce qu'elle avait des problèmes de santé; c'est pourquoi mon père et moi vivions seuls. Sur le chemin du retour d'un de mes séjours à Madrid, où j'étudiais l'architecture, après avoir déjeuné ou dîné dans un bar à Fuenterrabía, appelé La Hermandad, nous avions l'habitude de prendre un café et un verre à la maison.

Mon père, après avoir mangé, me ramène à la maison. Prépare un café et sort une bouteille de Fundador. Je bois le café, je porte le verre à ma bouche et, avant de prendre une gorgée, je regarde la bouteille, je regarde mon père et lui dis: «Aïta, tu me trompes, ce n'est pas du Fundador, c'est du Martell». Et il me dit: «Maintenant, je te crois.» Car jusque-là il ne me croyait pas quand je disais que j'avais un très bon palais pour le cognac, même si j'avouais que j'avais un très mauvais goût pour le champagne.

C'était lui, mon père. Voir, effectivement, si je disais la vérité et me faire connaître exactement les produits. La même chose que la cinquantaine de fois que cela m'a été fait, et je l'ai aussi fait à mes enfants, avec les yeux fermés, essayant de distinguer un vin blanc, d'un rosé et d'un rouge.

02. Azkoitia, le premier restaurant

La première fois que j'allais dans un restaurant, j'étais enfant. Un jour, j'ai accompagné mes tantes pour rencontrer une autre tante qui était religieuse à Azkoitia, puis elles m'ont emmené dans un restaurant où j'ai mangé des haricots verts et des chipirons à l'encre, ce qui m'a fait me sentir bien, peut-être pour avoir été dans le premier restaurant de ma vie.

03. Hôtel Remigio à Tudela, les meilleurs macaronis à la tomate.

Le district universitaire de Lekaroz dépendait de Saragosse administrativement, et c'est là que nous devions aller pour passer les examens de Revalida. Je me souviens qu'une semaine, nous avons eu l'examen écrit et, la semaine suivante, l'oral. Quand ils nous ont remis les notes, j'ai constaté que j'avais réussi l'examen de Revalida, ce qui était très important car c'était un test très difficile, à l'époque.

Nous nous sommes arrêtés, sur le chemin du retour, pour manger à Tudela. Je me souviens que j'ai commandé des macaronis à la tomate au restaurant Remigio, qui étaient les meilleurs que j'ai mangés dans ma vie, parce que j'avais mon test approuvé dans la main et que j'étais ravi. Cela montre l'importance de l'esprit lorsqu'il s'agit d'apprécier les repas.

04. Hôtel Oriente à Saragosse, homard pour le dîner

Comme je l'ai déjà dit, pour passer les examens, nous avons dû aller à Saragosse, et nous avons dû loger à l'hôtel. Je me souviens quand nous l'avons fait à l'Oriente, un soir pour le dîner, ils nous ont donné du homard. Ce n'était pas une chose très normale, mais cela avait un goût de gloire pour les élèves de l'école de Lekaroz.

05. Invité inattendu

Le voyage le plus important de ma vie a été celui que j'ai effectué en 1994 au Kenya. C'était un voyage de quinze jours, divisé en: la première semaine, un safari à Masai Mara et la seconde semaine, de repos à Mombasa. À Masai Mara, nous avons séjourné dans un lodge, qui ressemblait à une cabane en bois, avec une magnifique terrasse donnant sur un véritable jardin tropical. Ma femme et moi nous sommes assis et avons commandé deux succulents cocktails de fruits.

Alors que pointait le coucher du soleil, je m'éloignais pour prendre quelques photos quand j'entendis Maritchu crier «dehors, dehors!!!». Un singe était descendu d'un arbre, s'était assis sur la table et avait atteint le pichet à cocktail. Et moi, en riant, j'ai regardé ma femme, saisissant la cruche par la poignée, lutter contre le singe qui ne voulait pas lâcher sa proie de riches fruits, jusqu'à ce que finalement le personnel de l'hôtel arriva en courant et gesticulant pour enfin chasser le singe.

06. Mombasa, minuscules et délicieuses huîtres rondes

Peut-être que les meilleures huîtres que j'ai jamais mangées se trouvent dans le port de Mombassa, au Kenya, où il faisait extrêmement chaud bien que nous étions à la plage sous les cocotiers et dans un grand hôtel. La vérité est que trouver des huîtres a retenu mon attention. Comme je n'aime pas m'allonger au soleil, je me promenais dans l'hôtel et ses environs.

Dans l'un des trois restaurants de l'hôtel, j'ai vu de petites huîtres rondes dans la vitrine. Elles étaient ouvertes et exposées à la vue. J'ai demandé, car j'étais surpris comment elles pouvaient être ouvertes avec cette chaleur ! Au restaurant, ils m'ont expliqué que ces huîtres étaient seulement d'exposition: «Quand vous viendrez manger, ne vous inquiétez pas, parce que ce garçon qui est là sautera dans l'eau et

les prendra de ce récif qui est là bas.» Bien sûr, comme ça oui, et en effet nous sommes revenus pour les manger.

Nous divisons généralement les huîtres entre plates et concaves, mais ces huîtres africaines étaient des huîtres sphériques qui, une fois ouvertes, avaient la chair attachée aux deux valves, vraiment exquis, peut-être à cause de l'endroit où elles se trouvaient: les eaux d'un récif de corail, peut-être à cause de l'immédiateté de les sortir de l'eau puis de les manger, il me semble que tout cela a dû influencer leur qualité. Même si vous ne vous mettiez pas un gros morceau dans le bec, la bouchée était délicieuse.

Je me souviens que, pendant que Maritchu et moi mangions les huîtres, un couple français est entré dans le restaurant et quand ils nous ont vu consommer ces huîtres, ils nous ont demandé: «Mais sont-elles bonnes ? C'est comme celles que nous avons vues là-bas au soleil». J'ai expliqué qu'ils les prenaient sous l'eau et les amenaient tout de suite. «Essayez», je leur propose notre plateau, ils essaient et disent «mais quel délice». Je vous dis que ce sont les meilleures huîtres que j'aie jamais mangées.

07. Soupe de piranha à Manaus

On dit toujours que le piranha mange les hommes, mais j'ai mangé à Manaus une soupe de piranha délicieuse, très bien assaisonnée et dont la saveur m'a laissé un souvenir très agréable.

08. Soupes du Saint-Esprit à Vela, Sao Jorge-Azores

La Confrérie du Fromage de São Jorge a célébré son chapitre et comme menu, ils nous ont servi des soupes du Saint-Esprit, qui consistaient en eau et pain, et rien d'autre. Cette anecdote est drôle car l'un des représentants de Fecoga, mon cher Zacarías Puente, du restaurant Zacarías de Santander, qui est un homme magnifique,

après avoir mangé les soupes, s'est endormi dans l'église en ronflant à plein volume.

09. Premier entretien gastronomique avec un Lehendakari

J'ai eu l'honneur de faire au Lehendakari José Antonio Ardanza ce qu'il m'a dit avoir été son premier entretien gastronomique, car, bien sûr, il a toujours été interviewé pour des sujets politiques, mais jamais gastronomiques. Andanza a été très gentil avec moi et il a même eu l'intention de préfacer mon livre *La cuisine moderne en Euskadi*, publié par Espasa-Calpe.

Ce fut une interview très intéressante et très agréable, dans laquelle j'ai appris un secret culinaire du Lehendakari. Il cuisinait parfois dans la société pour des amis qui disaient qu'il avait une très bonne main pour la paella. Son secret était d'ajouter une cuillère à soupe de sauce tomate à la fin de la cuisson. Et depuis, je fais toujours mes paellas comme ça et elles sortent très juteuses.

10. Avec Fraga Iribarne à Fefiñanes

La Confrérie des Vins d'Albariño, basée à Cambados, organisa un chapitre annuel dans lequel Fecoga était invité. J'assistai, accompagné de 50 confrères à cet acte, au cours duquel ils m'avertirent d'aller lentement dans le défilé, car l'année précédente le Président du Gouvernement de Galice, Manuel Fraga Iribarne qui est, à son tour, le président de la Confrérie, les avait menés au trot.

Une fois arrivés au Palais de Fefiñanes, au rythme tranquille d'une bande de cent cornemuses, nous nous sommes installés dans ses jardins et comme d'habitude, j'ai fait les salutations en basque, français, espagnol (langues officielles de Fecoga), et en galicien également, comme j'ai toujours appris à dire quelque chose dans la langue où j'allais, par respect. Quand j'eus fini, Fraga se tourna vers moi, me félicita et regretta que, même avec un deuxième nom de famille basque, il ne

puisse pas correspondre à mon discours en basque. Le nom de famille Iribarne en basse Navarre est le même que notre Iribarren.

11. José María Alfaro rassasié après Ordizia

José María Alfaro, ancien président de l'Association de la presse et Président de l'Académie Espagnole de Gastronomie, faisait partie du jury du concours de fromage d'Ordizia; peu habitué à ce type de dégustation, essayer plus de 30 fromages différents le fatigua, ce qui le laissa presque sans envie au moment de manger. Cependant, nous nous sommes approchés d'un restaurant à Oiartzun où, devant une succulente cocotte de chipirons à l'encre, il a de nouveau senti l'appétit et a apprécié ce plat, plus à son goût.

Avec Don José María Alfaro, j'ai eu de nombreux échanges, car en vacances à Hondarribia, nous allions faire des excursions gastronomiques dans ma voiture à travers le Pays Basque. À une des occasions, nous avons rencontré un homme âgé qui faisait du jogging, et, avec un air compatissant, m'a dit: «Lapitz, regarde, voilà un kamikaze».

À cette époque, Alfaro avait 75 ans ou plus. Un autre jour, il m'a dit: «Juanjo, l'un des plaisirs qui plus tard nous abandonne... parce que ce sont eux qui nous abandonnent et non nous, c'est la saveur, car pour moi aujourd'hui faire l'amour c'est comme si je prenais une grippe, et je reste cinq jours de suite, passant de chaise en chaise ou de canapé en canapé pour récupérer.»

12. Cuisson des kokotxas à la sauce verte pour Camilo José Cela à la société Goxoki

La Confrérie du Saumon de Bidassoa, tenant compte du fait que Camilo José Cela avait écrit un livre intitulé "Del Miño al Bidasoa" (Du Miño à la Bidassoa), a décidé de le nommer confrère d'honneur, afin que l'écrivain soit intronisé dans cette confrérie. C'est aussi une

gestion que j'ai faite à Madrid avec lui, qui a été positive et l'a amené dans notre ville, où il est resté deux ou trois jours.

Nous étions ravis de ne pas facturer la conférence, mais il était accompagné d'un large entourage auquel nous devions fournir l'hébergement et la nourriture. Après une brève présentation lors de son introduction, dans laquelle j'ai dit que nous avions besoin de beaucoup de personnes comme Camilo José Cela dans le monde afin d'éviter les guerres et qu'au contraire, une moitié du monde devait rire de l'autre moitié; à la fin de mon intervention Don Camilo m'a demandé les notes que j'avais pour les garder en souvenir

Sa visite a été appréciée gastronomiquement à la Société Goxoki de Hondarribia, où nous lui avons donné à dîner un soir. Camilo José Cela a été surpris par les kokotxas de merlu en sauce verte. Camilo José était tellement enthousiaste par ce plat qu'il nous a dit qu'il n'avait jamais rien mangé d'aussi agréable et d'aussi bon. Un autre jour, dans la Confrérie Basque de Gastronomie à Saint-Sébastien, l'écrivain rendait compte d'un riche marmitako.

13. María Odile réchauffe la bouteille

María Odile Capdeville était membre de la Confrérie des Jabotiers de Saint Sever car son mari, le notaire Henri Capdeville, était le grand maître et ils ont assisté à de nombreuses réceptions et activités organisées par les confréries. Cette fois, nous étions dans la Confrérie Basque de Gastronomie de Saint-Sébastien.

Le dîner était bien avancé et les bouteilles passaient rapidement. Celles sur l'étagère s'étant épuisées, ils sortirent plus de bouteilles de la réserve. Cependant elles étaient trop froides car lorsque nous les avons touchées, nous avons remarqué qu'elles étaient très fraîches.

Puis Marie Odile a dit en français, parce qu'elle était française: "je vais arranger ça immédiatement". La dame, sans attendre davantage, retroussa sa jupe et mit la bouteille dans son entrejambe en disant "vous

verrez comment elle sera bientôt à sa température". Et effectivement, elle l'a fait ainsi. Il eut même quelqu'un avec l'esprit mal tourné qui, au moment d'ouvrir la bouteille, porta le bouchon à son nez.

14. FECOGA intronise en Ecosse

FEOGA, lors de ses différents voyages, en a profité pour introniser différentes personnalités toujours liées à la gastronomie. Dans le cas de l'Ecosse, où nous étions invités par une distillerie, nous avons intronisé son directeur. Quand l'acte est arrivé, ma surprise a été capitale, quand j'ai dû introniser un homme en kilt.

15. Confusion dans un restaurant du Loch Ness

C'est un fait très curieux qui nous est arrivé lors d'une excursion, également de FECOGA, que nous avons faite pour découvrir les distilleries de whisky en Ecosse. Sur le chemin du retour, alors que nous bordions précisément le Loch Ness, nous avons réservé une table dans un restaurant dont je ne me souviens plus du nom. Je leur avais promis, très heureux, parce que j'avais vu que le menu était très bon, long et abondant, c'est pourquoi il me semblait très bien, car avec le prix demandé par ces Anglais, nous pensions qu'ils allaient nous donner beaucoup pour peu d'argent.

Heureusement, j'avais apporté le document de la réservation avec le menu. Et là, il n'y avait aucune possibilité d'interprétation erronée. Il s'avère que là où ils avaient mis «et» c'était en fait «ou», c'est-à-dire «tel plat ou tel plat», et non «ceci et cela». Quand j'ai dit au serveur, regardez ce qu'ils m'ont écrit quand nous avons réservé la table, le serveur a dit «oh, désolé, désolé, désolé». Mais nous n'avons pas pu aller plus loin. Ce que j'avais pensé ne l'était pas. Ce n'était pas du saumon et de l'agneau, mais du saumon ou de l'agneau, et ainsi de suite avec tous les plats; nous sommes restés un peu sur notre faim.

16. La patte cassée d'un homard

Étant en compagnie d'un ami à la Casa Camara de Pasajes, célèbre pour ses homards, la serveuse nous a emmenés au vivier dans la salle à manger afin que nous puissions choisir ceux que nous voulions manger et nous l'avons fait. Lorsque les homards cuits ont été apportés à la table, mon compagnon a dit à la serveuse qui venait de nous servir que ce n'était pas le homard qu'il avait choisi.

Elle a répondu que c'était impossible, puisqu'il l'avait choisi lui-même devant elle. Mon ami, à l'époque, lui a répondu «ce homard ne peut pas être celui que j'ai choisi car il a toutes ses pattes intactes et celui que j'ai commandé, il lui manquait une patte: celle-ci». Et puis, il a sorti la patte qu'il avait arraché du homard qui nous avait été montré, sans que personne ne s'en aperçoive.

17. Carte magique dans un restaurant hongrois

Le problème que j'ai eu dans un restaurant au bord du lac Balaton, en Hongrie, où je suis allé avec mon fils, qui parle anglais et moi français, c'est que la carte n'a été écrite qu'en magyar. Aucun de nous ne connaissait cette langue, alors je me suis organisé comme suit.

Je me suis tenu devant le serveur, les paumes de mains jointes en signe de prière, je suis allé avec lui à la cuisine, je l'ai remercié et je suis entré, j'ai salué le cuisinier et soulevé tous les couvercles de toutes les casseroles.

J'ai pointé mon doigt en direction de la casserole aux lentilles et celle au goulasch. Finalement, nous avons très bien mangé. Je n'oublierai pas leur Barack Palinka, une eau-de-vie d'abricot aromatique authentique, faite dans le même restaurant, que nous avons consommée après avoir terminé l'agape.

18. Sandwich Arbelaïtz à Reims

Les conflits de pêche entre bateaux de nationalité française et basques sont constants. Soit pour utiliser des filets non autorisés, soit pour dépasser les limites des eaux territoriales. Litiges qui sont parvenus aux tribunaux et dans l'un des cas au Tribunal International luxembourgeois. La Confrérie de Pêcheurs de Hondarribia a décidé qu'à ce dernier tribunal devraient y assister les capitaines de tous les bateaux, qui sont arrivés en bus car ils étaient environ une quarantaine.

Ne voulant pas gâcher le voyage, mais plutôt en profiter dans son aspect gastronomique, ils m'ont invité comme guide. Je les ai emmenés à Cognac et en Champagne. Le voyage a commencé, après le chargement de caisses d'oranges, de pommes et de charcuterie bien emballées. Au moment du départ, le premier arrêt a été effectué pour faire un premier casse-croûte, qui a été répété matin et après-midi, les quatre jours du voyage.

De retour du procès, où la présence d'une quarantaine d'hommes de la mer endurcis a été remarquée avec leur béret basque, nous sommes arrêtés à Reims. Dans lequel nous nous sommes rendu-compte de la fin des provisions, au début du casse-croûte, j'ai observé que mon ami Arbelaïtz était venu avec un sandwich enveloppé dans du papier aluminium. Quand il l'a défait, j'ai vu à l'intérieur qu'il y avait une demi-douzaine de krabas frits (serrano) qui, juste au cas où, il avait gardé jusqu'au dernier jour, pour que son estomac ne vacille pas.

19. Avec Pedro Subijana faisant du shopping au marché de Buenos Aires

Pedro Subijana avait une relation amicale avec le propriétaire d'un hôtel à Buenos Aires et, à travers lui, des journées de cuisine basque y étaient organisées, parrainées par le gouvernement basque. Il était accompagné de son deuxième cuisinier et m'avait demandé si je pouvais

l'accompagner pour parler de notre cuisine puis faire la présentation des plats. Ces journées ont été très réussies car le directeur et le propriétaire de l'hôtel les avaient très bien préparées. Parmi les nombreux participants, nous avons également un lauréat du prix Nobel de la paix, Adolfo Pérez Esquivel.

Dans la préparation, nous avons eu un contretemps qui était tout à fait prévisible. Pedro avait préparé les différents menus qu'il allait cuisiner en Argentine et quand il m'en a parlé, j'ai dit: " juste au cas où, demande; pour savoir s'ils ont les produits qui nous sont nécessaires pour faire les menus que nous avons chez nous, lesquels doivent être pris ici et lesquels doivent être supprimés car nous n'allons pas en trouver. Réponse argentine: «Nous avons de tout».

Là... nous sommes allés à Buenos Aires et dès que nous sommes arrivés à l'hôtel, je pense qu'il n'avait pas encore déballé sa valise, quand Pedro m'appelait déjà à la chambre pour me dire «Hé, Juan José, il n'y a rien ici.» Et en effet. Nous avons demandé du saumon et bien sûr, ils appellent le saumon là-bas un poisson qui nage dans le Río de la Plata mais qui ne ressemble en rien à notre saumon; le merlu était... nous ne savons pas quel poisson il s'agissait, mais cela n'avait rien à voir avec le merlu que nous avons ici.

Pour ne rien avoir, ils n'avaient ni poivrons ni beaucoup des légumes dont nous avons besoin. Nous avons demandé un taxi pour visiter les marchés et les poissonneries afin de voir ce que nous pouvions y trouver, puis, avec ces produits, les adapter à ce que Pedro Subijana avait pensé faire comme menus.

20. À Cuba, envoyé spécial du *Diario Vasco*

La raison pour laquelle j'ai été à Cuba pour la première fois fut lorsque le *Diario Vasco* reçut une requête de Cubana de Tabacos, invitant une personne du journal à un voyage sur l'île afin d'écrire un reportage sur les cigares cubains. C'était une invitation à plusieurs journaux en

espagnol, dont une douzaine de journalistes ou plus ont participé à l'expédition.

Le directeur, Salvador Pérez Puig, m'a téléphoné et m'a demandé si je pouvais faire ce reportage. J'ai dit que j'en étais ravi, mais que je ne fumais pas et que comment allais-je faire un article sur le tabac sans être fumeur. Salvador m'a dit que c'est précisément pourquoi il s'était adressé à moi: «Comme tu ne fumes pas, tous les cigares qu'ils vont te donner tu vas me les ramener.»

C'est ainsi que j'ai voyagé à Cuba pour la première fois. Et j'étais si triste de l'état dans lequel se trouvaient à l'époque beaucoup de Cubains, que j'ai organisé un voyage de FECOGA à Cuba en quelques mois.

Ce deuxième voyage m'a pris dans une période de transition complète. La première fois que j'y étais allé, il n'y avait rien parce que les indigènes ne pouvaient pas vendre leurs propres légumes, ils ne pouvaient pas faire d'artisanat, il n'y avait pas de restaurant ou de bar où l'on pouvait entrer. Cette deuxième fois, environ six ou huit mois plus tard, une ouverture était déjà perceptible. J'ai trouvé cette ouverture dans ce qu'on appelait les Paladares. Ces Paladares, qui étaient l'embryon des restaurants de Cuba, m'ont paru un délice. Ces restaurants étaient situés dans les maisons privées, où l'on mangeait dans la salle à manger de la maison. Ce n'étaient pas des restaurants mais des maisons habilitées comme telles. Je les ai trouvés ravissantes à cause de l'intimité de l'environnement, car la même famille dans la maison vous servait et aussi, bien sûr, à cause des prix.

Les homards que j'ai mangés au Paladares m'ont semblé un vrai délice.

21. Homard des Caraïbes pêché à la main

Lors de mes voyages à Cuba, la pêche au homard a retenu mon attention. En période de prospérité, de bonnes relations entre la Russie et Cuba, des blocs de béton ont été percés d'un côté à l'autre dans

certaines zones des eaux calmes de Cuba; de sorte que chaque bloc disposait d'environ six cylindres vides, c'est-à-dire six creux cylindriques dans lesquels les homards s'abritaient très bien.

Cela a été fait pour que les homards évitent l'attaque des prédateurs, augmentent leur quantité et facilitent également leur collecte, pour être ensuite revendue à la Russie. Quand j'étais là-bas, la relation avec la Russie était déjà rompue, donc il y avait des homards partout. Un jour, ils m'ont emmené pêcher et déjeuner du homard.

Le système consistait à ce que les pêcheurs soient armés d'un fer de cuisine qu'ils introduisaient d'un côté du bloc et faisaient sortir les homards de l'autre côté du tube. De cette façon, ils pouvaient les prendre avec la main couverte d'un gant métallique et introduire le crochet de cuisine dans la partie ventrale du homard, qui mourait sur le coup. De cette façon, ils ont attrapé d'énormes quantités de homard à la fois.

J'avais été invité à un casse-croûte de homard, mais je ne sais pas si par peur des microbes, des bactéries ou autre, les Cubains le cuisinaient trop. Comme j'étais confiant avec la personne qui m'avait invité, je lui ai dit qu'en le cuisant si fort, il en avait perdu tout son jus et c'était dommage. Je lui ai demandé de me laisser faire à ma façon mais il n'y eut pas moyen que les Cubains puissent goûter le homard que j'avais moi même cuisiné.

22. Un martini sec et un carpaccio au Harry's Bar à Venise.

Je n'ai jamais aimé porter beaucoup de chemises ou de shorts de couleur, pour cela j'ai toujours été très traditionnel. Cependant il y a des moments où, que ce soit en randonnée ou une compagnie de personnes qui le requiert, leur port est nécessaire. Ainsi ma femme m'a conseillé lors d'un voyage à Venise de porter des shorts.

Jesús Mari Oyarbide, le grand restaurateur de Zalacaín, m'avait ordonné de ne pas y aller sans visiter le Harry's Bar à Venise et de prendre un martini sec avec du carpaccio de bœuf. Je crois que nous

étions six personnes à aller dans ce bar. Nous avons passé la commande et j'ai remarqué que le serveur qui allait faire le service regardait quelqu'un derrière moi.

En effet, il y avait un serveur qui observait et indiquait au barman que j'étais en short, ce qui était interdit dans le bar susmentionné. Donc, pour une fois, mes vêtements, ce que je n'aimais pas, m'ont empêché de réaliser une envie. Il semble un peu étrange que dans une ville touristique comme Venise, ils ne servent pas les gens en short.

23. Poussières sur la plage d'Ipanema

J'ai eu, disons-le de cette façon, une légère erreur, fortuite et curieuse lors d'un voyage au Brésil. C'était lors du Championnat du monde de cocktails, qui s'est tenu à Rio de Janeiro. À cette époque, j'avais de bonnes relations avec le président du Cocktail Bar d'Espagne, car j'ai fait un travail avec eux pour Vichy Catalan et, par conséquent, j'ai eu l'occasion de faire un voyage assez bon marché pour assister à ce championnat.

J'y ai rencontré d'autres journalistes espagnols venus couvrir l'événement, parmi lesquels mon amie Ana Lorente, qui allait plus tard participer avec moi au livre *2000 Dictons pour manger*. Avec elle, je suis entré dans un restaurant à Ipanema. C'était l'après-midi et il faisait déjà nuit. Le restaurant était également très sombre. Ils nous ont donné une table, Ana est allée aux toilettes et, en attendant, ils m'ont apporté le menu.

À ce moment, j'ai interrogé la serveuse, assez exubérante, soit dit en passant, sur la spécialité de l'établissement. «Eh bien, la spécialité ici», dit-elle en souriant, «los polvos», (en espagnol: poussière ou sexe) Mes yeux s'écarquillent et je me dis, où suis-je tombé, avec cette ambiance tamisée et devant une femme magnifique devant moi me disant que la spécialité sont les "polvos". Je pensais que nous avions

fait une erreur lorsque ma compagne, qui est revenue à table, savait que les moules portugaises étaient appelées “los polvos”.

24. Côtes de tortue

Parmi les nombreuses choses curieuses que j'ai mangées dans ma vie, j'ai un merveilleux souvenir d'avoir mangé de la côte de tortue. Je ne sais pas comment vous pouvez obtenir cette coupe ou ce qu'ils appellent une côte de tortue, mais cette viande grillée était extraordinaire. Peu après, j'en ai mangé à nouveau, encouragé par la première expérience. Ils me l'ont servi en ragoût, et cela n'eut rien à voir avec la fois précédente. Je ne sais pas si c'était une vieille tortue ou si elle avait beaucoup de graisse, mais ça avait un goût de savon.

25. Vieux Rhum, à La Guadalupe

La première fois que j'ai visité l'île de la Guadalupe, je l'ai fait avec le chef Henry Sentenac, du restaurant de l'hôtel Oppoca à Aïnhua. Le premier jour, il m'a emmené au restaurant d'un de ses amis sur cette île. Les desserts étaient servis avec un vieux rhum que je buvais avec délectation, car c'est l'un des spiritueux que j'aime le plus. Je n'aurais jamais dû le faire. Le mal de tête qu'il m'a donné était tel que j'ai passé des mois sans l'essayer à nouveau, je me souviendrai toute ma vie de ce rhum.

26. Poisson blanc à Arcachon

À une occasion, alors que j'étais encore secrétaire et visiteur de la coopérative de libre-service de Guipuzcoa, Audegi a fait un voyage avec son directeur à Bordeaux, en particulier, dans la région de Lavande, où il y avait des haricots blancs d'un style et d'une saveur très similaires aux haricots basques. Blanc de La Bañeza. Après avoir pris les dispositions et acheté un lot de haricots, nous avons déjà rempli le motif de la visite et nous nous sommes arrêtés à Arcachon pour manger des huîtres.

Aucun de nous ne connaissait cette ville et nous nous sommes arrêtés au premier restaurant que nous avons vu qui s'appelait La Maison du Pêcheur. Nous sommes entrés, nous nous sommes installés et avons vu qu'il fallait beaucoup de temps pour que quelqu'un nous apporte le menu. Tant et si bien qu'au lieu de cela, ils nous apportent une assiette des célèbres crudités françaises, ce type de racines et tubercules crus.

«Désolé, madame,» dis-je à la serveuse, «nous sommes venus manger des huîtres.» Elle a répondu qu'ils n'en servaient pas, indiquant où nous pourrions acheter dehors, toutes les caisses que nous voulions. Elle nous a expliqué le menu et parmi les choses qu'elle nous a proposées, était: «les petits poissons de la baie» et nous les avons commandés. Lorsque le plat est arrivée avec les petits poissons de la baie, nous avons vu qu'il s'agissait d'un amalgame de pibales impures, c'est-à-dire avec tout leur mucus, à moitié cuites avec un peu de vin, plein de bouts de bois et de branches.

Les Français ne connaissent pas le traitement pour préparer les pibales comme nous le faisons au Pays Basque. Comme plat principal, ils nous ont apporté un gros morceau de viande extraordinaire, avec une garniture de haricots qui était vraiment notre nourriture. Nous n'avons pas regretté les huîtres que nous avons achetées en partant. Et l'odeur marine qu'elles ont laissée dans la voiture était telle que nous avons fait tout le chemin du retour en salivant mon compagnon de voyage et moi-même.

27. Calderete à Tarazona

Dans le cadre de ces tâches de la Coopérative de Libre-Service, nous nous sommes rendus sur les lieux de production et, entre autres, nous avons acheté des champs entiers d'artichauts, de poires... Ce souvenir que je vais vous raconter m'est arrivé à côté de Tarazona, où nous sommes allés acheter des pêches. Un collègue et moi, nous nous sommes approchés avec le personnel de nos Libre-Service, avec un

camion et deux voitures pour ramasser les pêches, les mettre dans des cageots et les ramener à la maison.

Il y avait un vieil homme aragonais sur la propriété qui nous a dit qu'il allait nous préparer «un peu de nourriture». Nous étions intrigués parce qu'il allait nous donner et il nous a parlé d'un genre de pot. «Et en quoi consiste le pot ?» lui demandais-je intéressé. Ce à quoi, le vieil homme m'a répondu avec l'accent chantant qu'ils ont dans la région: «Eh bien, regardez, dans le pot, la chose principale est la pomme de terre, je la fais cuire dans l'huile et là je vais verser tout ce que je trouve ici; Je vais aussi mettre quelques pièges et certains petits oiseaux vont tomber.

J'ajouterai également quelques escargots que je vais collecter; et quelques anguilles du fossé que j'attraperai sûrement aussi... ». Il me semblait que cela pouvait être bon, mais qu'il n'y avait pas beaucoup de substance dans le ragoût. Il semble que je l'ai regardé avec un visage de “je ne comprends pas très bien ce que nous allons manger” et il m'a dit alors: «Hé, mais vous qui avez une voiture si vous allez à Tarazona, qui est près d'ici, mon ami Iñaki a une boucherie et si vous apportez deux lapins, le pot sera super. «En effet, je l'ai fait, car avec les oiseaux, les escargots et l'anguille, ça allait faire peu.

28. Poissons au bord de la mer à Maspalomas

Cette anecdote démontre un peu la philosophie des gens qui ont la tête sur les épaules, des gens des villages, des gens qui savent à peine parler mais qui démontrent qu'ils savent parfaitement penser et être complètement centré. Depuis plusieurs années, nous allons à la plage de Maspalomas pour y passer quinze jours. Nous y achetons quotidiennement du poisson au bord de la plage.

Ce fut un plaisir d'acquérir ces petits poissons pêchés au chalut. Un art qui se faisait en jetant une corde à une extrémité de la plage, puis en prenant le filet avec un bateau à moteur, ils allaient à l'autre

extrémité de la plage puis le tiraient à la main. C'était dommage car une énorme quantité d'alevins était capturée, cependant cette pêche était autorisée et vous rameniez à la maison sole, rouget... qui sautaient pratiquement dans le filet.

Je me suis fait un ami, car j'ai écrit un article sur lui, un certain José Castro, qui était le meneur, le patron de ceux qui pratiquaient ce type de pêche. Une fois je lui ai acheté du poisson, je l'ai payé et il n'avait pas de change pour me rendre la monnaie. Il a insisté pour ne pas me faire payer le poisson et j'ai insisté pour le payer. Je n'avais que cinq cents pesetas et il m'a dit que ce n'était pas tant que ça, que ça n'atteindrait pas deux cents. J'ai dit, regarde, garde-les et demain quand je viendrai à la plage tu me rendras la monnaie.

J'ai dit ça en sachant que nous partions le lendemain, puisque nous avions déjà repris le voyage. Alors je suis parti. Un an est passé et je suis retourné de nouveau à Maspalomas. Le premier jour que je suis allé à la plage. J'ai vu José Castro et lui ai touché l'épaule par derrière. Il s'est retourné et la première chose qu'il m'a dit est: «Je te dois 300 pesetas. Je m'en souviens parfaitement parce que je me suis dit: «cet homme est très intelligent et il reviendra à Maspalomas, et je pourrai lui rendre son argent et s'il ne revient pas, alors il est mort et il n'a pas besoin de trois cents pesetas».

29. La gendarmerie française ne connaît pas le poisson frais

Cela s'est produit lors d'un festival de Confolens, qui est célébré dans le nord de la France. Je suis allé avec le célèbre chef Biscayan Currito, de Santurce, qui allait faire une démonstration de cuisine basque. Currito a pris le merlu frais couvert de glace dans une camionnette et la police a arrêté le véhicule voulant saisir la cargaison parce qu'elle dégoulinait d'eau.

J'ai dû aller chercher d'urgence le directeur du festival, qui était pharmacien, et finalement ils ne l'ont pas arrêté. Apparemment, la police

française n'avait jamais vu de poisson frais, seulement congelé, et quand ils l'ont vu frais, ils ont dû penser qu'il était gâté.

30. Un lièvre de 100 kilos

À l'Hostellerie du Château, à Mauléon, ils nous ont donné non pas un chat mais un marcassin pour lièvre. Nous avons commandé un civet et ce qu'ils nous ont mis ne ressemblait pas à un lièvre, ni pour la fourrure. Je mangeais avec un médecin et comme les médecins connaissent quelque chose d'anatomie, il a appelé le serveur avec une côte du ragoût à la main, lui a demandé s'il s'agissait d'un lièvre, auquel le serveur a répondu oui, oui.

«Eh bien, cette côte serait d'un lièvre de cent kilos », a répondu mon compagnon de table. Le serveur s'est alors précipité vers la cuisine; et peu après le cuisinier est venu s'excuser parce qu'il avait fini le lièvre et nous avait mis du sanglier !

31. Palenqueras sur la plage de Carthagène des Indes

Sur la plage de Carthagène des Indes, j'ai été frappé par un détail sympathique, pittoresque et extrêmement agréable, comme la présence des Palenqueras: des femmes autochtones qui proposent aux baigneurs des plats de fruits tropicaux frais et épluchés, prêts à être dégustés.

32. Chou-fleur et perdrix à Plasencia

Nous avons fait une excursion à travers l'Andalousie et au retour nous nous sommes arrêtés pour manger à Plasencia. Nous avons demandé du chou-fleur, car nous avons vu quantité de choux-fleurs dans les champs, et des perdrix parce que c'était la saison de la chasse. Ils sortent le chou-fleur mariné et nous nous sommes dit qu'avec la quantité de chou-fleur qu'il y avait, comment pouvaient-ils le servir en boîte. Ensuite, ils sortent la perdrix, également marinée. Mon

compagnon de table a dit que ça suffisait de manger de la boîte. Ce à quoi l'aubergiste a répondu: Comment?! Je peux vous montrer le seau avec les plumes!

33. Contrôle de l'alcool à Fuenterrabía

La Confrérie des Vins de Porto est venue à Saint-Sébastien pour proposer à Juan Mari Arzak la nomination de confrère d'honneur. L'événement a eu lieu lors d'un dîner à la Confrérie Basque de Gastronomie dans lequel huit plats ont été dégustés, chacun avec un vin de porto différent.

Blanc, fauve, foncé, semi... enfin, différents portos. À la fin du dîner, après minuit, je rentrais chez moi avec ma femme lorsque l'Ertzaintza nous a arrêté pour un contrôle d'alcoolémie avec un éthylotest. C'était la première fois qu'on me le faisait et je n'étais absolument pas au courant de la procédure. J'ai donné un taux de 1,25 lorsque ce qui était autorisé à l'époque était de 0,80 gramme par litre.

Comme ma femme conduit également, elle s'est soumise au test et a donné le taux de 0,90, donc la police basque nous a conseillé de faire une promenade dans la froide nuit de décembre. Au bout d'un moment, ils m'ont demandé de refaire le test, mais cette fois, au lieu de le pratiquer avec le mécanisme manuel, ils l'ont fait avec un appareil chargé par le moteur qu'ils avaient à l'intérieur de la fourgonnette. J'ai soufflé et l'ertzaina m'a demandé de souffler à nouveau car je n'avais pas assez soufflé. J'ai soufflé de toutes mes forces, mais mon souffle était toujours insuffisant.

Le policier, déjà un peu contrarié, m'a tendu le souffleur pour la troisième fois et je lui ai dit que je soufflais de toutes mes forces, et qu'il m'apprenne à le faire. L'Ertzaina a fait la démonstration, alors il a aussi soufflé de toutes ses forces mais son souffle s'est également avéré insuffisant. Il a demandé à son compagnon d'appuyer

sur l'accélérateur pour charger les batteries de l'appareil, car il pensait qu'elle était à plat.

Il me tendit le souffleur et je me suis excusé de façon cordiale en disant: «Vous d'abord.» Il a de nouveau soufflé et l'appareil a signalé un «souffle insuffisant». On ne doit pas répéter les jurons que l'agent a dits, qu'un peu hors de lui, il a appelé un autre agent pour le remplacer et faire le test. À ce moment, j'ai suggéré qu'il serait préférable que ma femme soit testée par la méthode manuelle. Ils l'ont fait, a donné 0,70 grammes et immédiatement ils nous ont laissé partir et il n'y a même pas eu d'amende.

34. Vente par lots au marché de Point à Pitre

J'ai été frappé par le marché populaire de Point à Pitre où les agriculteurs et les pêcheurs vendent leurs produits par lots. Autrement dit, ils n'utilisent pas de poids. Se vendent aussi bien des lots de carottes ou de poireaux, mais le plus curieux fut de voir des crabes également vendus par lots, attachés par leurs pattes trois par trois. Ce sont des crabes terrestres dont les habitants m'ont assurés être très savoureux car ils ont été ramassés à côté du cimetière local.

La curiosité est qu'ici, au Pays Basque, on dit que les meilleurs escargots sont ceux qui sont ramassés sur les murs des cimetières. Le crabe terrestre est comme le marin et vit sur terre avec une humidité élevée.

35. Balanes sur l'île de sel

J'ai toujours pensé à la faim ou à l'audace de la première personne qui a osé manger une huître; cette espèce de roche qui contient une chair succulente. Sur l'île de Sel, en République du Cap-Vert, on m'a offert des pouce-pieds et des balanes dans un restaurant. Comme je n'avais jamais mangé ces fruits de mer, parce que pour nous Basques, le sens du mot *kraka* (balanes) est ordures, cela a attiré mon attention et je les ai essayés.

Une balane est comme un rocher de forme volcanique miniature qui, premièrement bouilli, est posée sur la table avec un marteau. Vous devez casser la carapace à travers la partie la plus fine du cône et, à l'intérieur, il y a la chair d'un fruit de mer que je considère aussi savoureuse et avec autant de saveur de mer que le pouce-pied.

36. Avec Sigfrido Koch à Guria

Alors que j'étais avec le photographe Sigfrido Koch dans la Guria de Bilbao, pour faire un chapitre de mon livre *La cuisine moderne en Euskadi*, Genaro Pildain a demandé le plat de morue du chef et Sigfrido, lorsque l'on prenait la commande, avaient dit «non,non... je ne veux pas manger de morue!», quand il a vu cette présentation, il était tellement étonné qu'il a commandé le même plat qu'il a mangé avec une grande satisfaction.

C'était la fameuse morue Guria, un plat très coloré et savoureux où brillaient le jaune du pilpil, le rouge mais complètement rouge à la Biscayenne, le vert des épinards de la morue à la Florentine et tout du club ranero. Le photographe est resté stupéfait devant la morue de la maison ou du patron, c'est ainsi qu'on appelle ce plat. Il m'a dit: «Juanjo, je n'aime pas la morue, mais à cette vue, elle doit être forcément bonne.»

37. Journée sévillane en calèche

Lors d'une excursion à Séville avec mes amis Antonio et Elías, nous avons décidé de faire une promenade en calèche pour découvrir la ville. Nous avons eu la chance de tomber sur un drôle de cocher du quartier de Triana. Dès qu'il eut commencé sa tournée, il salua une personne qui était au balcon et dit: «Au revoir, ma jolie.» Nous avons regardé la personne à qui était adressé le compliment et nous avons vu qu'il s'agissait d'un homme. Nous l'avons dit au cocher, qui a répondu que c'était un homme efféminé qui aimait être appelée par le terme: "jolie".

Il nous a également dit que si un jour il sortait son cheval et commençait à tonner, il mettrait immédiatement son «cabasho» (cheval) dans le box, car sinon, il serait sûr d'avoir un accident. Nous lui avons dit que nous voulions voir les bars les plus typiques et il nous a emmenés de l'un à l'autre. Dans le premier où nous nous sommes arrêtés, il a dit au serveur: «Mon garçon, sort quatre finos (vin blanc aromatique et sec) et quelques petits chanquetitos (poissons frits) plus chauds que ta sœur.»

Nous avons passé sept heures avec notre chauffeur. Nous ne nous sommes pas arrêtés pour manger car c'était un repas de tapas de bar en bar, qui se terminait au cimetière où nous voulions voir les sculptures qui y étaient exposées. Impossible de faire entrer le chauffeur, à cause du mauvais œil qu'il craignait pour entrer dans un cimetière. Ce fut sept heures de pur rire qui nous ont permis de découvrir Séville, sa gastronomie et ses habitants.

38. Leçon de biologie au restaurant Santiago de Marbella

Le restaurant Santiago de Marbella est l'un des plus fréquentés et connus de la ville de Malaga. L'épouse de Santiago, un ancien boxeur de Burgos, est biologiste. Un midi, elle a pris une louche de ce qu'elle a vendu sous forme de fritures sur son comptoir et a séparé les différents par ordre de variété et d'âge. Donc que ce que nous voulions manger, c'est-à-dire les poissons appelés «*aphia minuta*» qui arrivent à maturité en deux ans, atteignant la taille d'un demi-auriculaire, étaient en fait des alevins d'anchois, de sardines, de palometas et thons de différentes semaines de vie. Le véritable gain est donc l'interdiction de ce type de chalutage depuis la terre, car elle épuise la faune marine.

39. Grande Covian me ramène à la gastronomie active

La Confrérie Basque de Gastronomie a nommé l'éminent docteur Francisco Grande Covian comme confrère honorifique, pour sa grande contribution à l'évolution de la culture alimentaire dans le

monde. Le Chapitre de la Confrérie par lequel les intronisations sont effectuées est toujours célébré le troisième dimanche de décembre. Comme il était absent à cette date, après avoir accepté avec reconnaissance la nomination, il a proposé que, dans son cas, il soit renvoyé à un autre jour où il serait libre et près de Saint-Sébastien.

Et cela a été fait, à l'occasion de certaines conférences à Bilbao, il a communiqué la date à l'avance et nous avons organisé l'événement. J'étais chargé de le récupérer ainsi que sa femme à Bilbao pour les amener à Saint-Sébastien à midi. Ce jour-là, il y a eu une grève générale dans la capitale de Gipuzkoa, donc tous les restaurants étaient fermés. Comme Akelarre est sur une montagne, j'ai pensé que peut-être les piquets de grève n'y seraient pas arrivés et j'ai appelé Pedro Subijana. C'était le "salut", car il était ouvert.

En préparant les menus, Pedro m'a dit: «Toi, Juanjo, je veux que tu essayes des pâtes italiennes faites maison avec des palourdes.» Ce à quoi j'ai répondu: «Je suis désolé, Pedro, mais le médecin m'a interdit de manger des pâtes». J'ai choisi un autre plat et le cuisinier est parti. Sans laisser passer un instant, le Dr Grande Covian m'a demandé: «Pourriez-vous me dire pourquoi le médecin vous a interdit de manger des pâtes?»

Je lui ai alors parlé de mes problèmes avec le sucre et que je commençais à avoir des niveaux de glucose plus élevés que la normale, la raison de cette prescription médicale pour éliminer non seulement les bonbons, les chocolats, le sucre de café, mais aussi les légumes secs, les pommes de terre, pâtes à soupe, etc., qui avaient porté un coup sévère à mes activités gastronomiques.

Après avoir écouté mes explications, il m'informa que ces recommandations étaient dépassées, qu'il fallait manger de tout (sauf le sucre), peu, mais de tout, souligna t'il. Faites de l'exercice, marchez tous les jours, évitez l'obésité. Si vous arrêtez de manger tous les aliments qu'ils vous ont dit et qu'un jour vous devez passer par la salle

d'opération, votre corps sera sans défense et les effets seront plus nocifs que le diabète lui-même.

«Si vous croyez ce que je dis, appelez le chef et dites-lui de sortir le plat qu'il vous a proposé.» Ainsi l'ai-je fait. Ce jour-là, il y a plus de trente ans, le professeur Francisco Grande Covian m'a renvoyé dans le monde de la gastronomie active avec une assiette et pas n'importe quelle assiette, celle de Pedro Subijana.

40. Goût suggéré

On dit que pour apprécier pleinement un délicatessen, les cinq sens doivent intervenir. Sans aucun doute, celui de la vue en fait partie. Paulina, était femme et mère de pêcheurs. Je mentionne à cette occasion, qu'elle assistait à un banquet de mariage au restaurant de l'aéroport de Hondarribia, parmi les plats qui lui étaient servis, l'un était une nouveauté pour elle. Les tiges de blettes farcies qui, les voyant farinées, les a confondues avec du merlu et s'est exclamée: Au legatza ona! Qui signifie "qu'il est un bon ce merlu».

41. Pommes de terre au soleil

Le bar La Campanilla de Jaca est célèbre pour ses pommes de terre. J'y suis allé grâce à la connaissance de quelques amis et j'ai en effet goûté des pommes de terre entières, tendres et savoureuses. Comme je les aimais tant, quelques jours plus tard, j'ai appelé le propriétaire du bar, Angel, à qui j'ai dit que j'allais écrire un article dans le *Diario Vasco* sur sa façon de faire ses pommes de terre.

L'élaboration de ce plat suscitait de nombreux doutes parmi mes amis. Certains ont dit que c'était cuit au four, d'autres que c'était précuit, et certains pensaient également que c'était frit. Je lui ai demandé de bien vouloir me donner la formule pour la mettre dans le journal et, sans broncher, il a répondu: «Il se peut qu'elles cuisent au soleil». Peut-être

ce cuisinier était-il toujours attaché aux anciennes manières de garder pour soi ses secrets culinaires.

42. Une crème pâtissière sans saveur

Ma grand-mère Juana Lardizabal a beaucoup apprécié la bonne nourriture et les nombreuses réunions de famille; et, en plus, elle était très gourmande. Dans l'après-guerre, face à la pénurie de sucre, les pâtisseries ont dû inventer mille formules pour sucrer la pâtisserie. Un jour, alors que nous fêtions dans sa maison son anniversaire, le repas s'est terminé par un grand plat de gâteaux. Ma grand-mère a pris un petit chou dans sa bouche et, étant donné à quel point c'était sucré, elle s'est exclamée dans le plus pur style argentin «le grand sept, bon sang, cela ressemble à une purée de pommes de terre».

43. Marmitako au saumon avec José María Oyarbide à Zalacaín

J'ai eu beaucoup d'amitié avec José María Oyarbide, du Zalacaín de Madrid. Avec cet homme, originaire de Navarre dans la région de Alsasua, nous avons créé une très bonne amitié et j'ai senti un très bon feeling. Il venait, à quelques occasions, à Hondarribia en vacances et nous avons mangé ensemble. Une fois, il m'a emmené dans sa salle à manger privée à Zalacaín, Madrid, pour me montrer deux choses. Le premier marmitako au saumon que j'ai mangé dans ma vie et, pour le savourer, la première cuillère à palette que j'ai utilisée dans ma vie.

Une cuillère à palette de poisson que Oyarbide avait spécialement fait fabriquer en Suisse, avec un bord plus haut, rappelant presque une cuillère, pour pouvoir consommer ces sauces épaisses avec ce couvert au lieu de mettre du pain dans l'assiette.

44. Aldaba, manger pour 100 pesetas

Je veux raconter cette anecdote pour que vous puissiez voir comment les prix étaient dans les régions rurales à l'époque de ma jeunesse.

À la fin de l'été, je prenais deux ou trois semaines de vacances pour aller à Bidania avec ma femme et mes enfants. Un jour, nous avons fait une très jolie balade d'après-midi et nous avons amené un simple sandwich pour le goûter.

C'était en septembre et les journées étaient encore longues. Nous sommes arrivés en marchant jusqu'au quartier d'Aldaba et les enfants voulaient continuer à jouer et à gambader. Alors, j'ai commencé à regarder où nous pourrions faire quelque chose comme un goûter-dîner. Les quatre enfants, ma femme et moi partions en excursion, en plus de l'employée qui venait avec nous pour s'occuper du plus petit, qui avait alors environ trois ans et qui devait être porté sur le dos.

Comme toujours, quand j'allais à la montagne, je partais avec un billet de cent pesetas en poche; je suis allé au bar et j'ai demandé ce qu'ils pouvaient nous donner pour cet argent pour sept personnes. «Venez, venez, je vais te donner quelque chose, nous a-t-on dit» Et ils nous ont offert à chacun un steak avec des œufs et des frites, aux plus âgés du vin, aux petits de la limonade et pour le dessert, du gâteau fait maison pour tout le monde. Avec cette anecdote, je veux me rappeler à quel point nous avons bien mangé et pour peu d'argent dans les restaurants des zones rurales, comme Bidania.

45. Dorade royale au Menorca Country Club

Je suis allé manger avec ma femme, Maritchu, et nous avons commandé, entre autres, du merlu grillé. Au moment où ils nous apportèrent les assiettes, je dis au serveur: «Regardez, monsieur, ce que vous m'avez servi, qui est sous mes yeux et que je n'ai pas encore goûté, il ne s'agit pas de merlu, mais d'une daurade royale.» Je le savais parfaitement parce qu'au supermarché je vendais en quantité des dorades royales surgelées, que j'aimais aussi beaucoup, car c'est un poisson à la chair assez onctueuse et on l'appelle aussi rose royale, justement, car la partie du bord de sa peau est rose.

Alors vous l'identifiez immédiatement, dès qu'on vous présente par cette particularité. Le serveur a insisté et je lui ai demandé de retourner à la cuisine pour dire au cuisinier, de ma part, que ce n'était pas du merlu. Nous verrions donc des deux qui avait tort. Au bout d'un moment, le serveur est revenu avec une bouteille de vin de la part du chef cuisinier car, en fait, ils ne nous avaient pas servi du merlu mais de la daurade, le serveur voulu retirer le couvert mais comme je l'ai déjà dit, j'aime la daurade et nous sommes restés.

46. Un ragoût aux Açores

L'une des cuisines les plus curieuses que j'ai rencontrées était sur l'île de Saint George, aux Açores, sur le lac Furnas. Les restaurants là-bas ont fait des sortes de trou au bord du lac dans le rivage boueux. Là, tous les matins, ils portent leurs marmites, qu'ils mettent vers huit heures du matin pour les sortir à une heure de l'après-midi. Ils cuisent simplement avec la chaleur homogène de la terre.

Furnas signifie four et les ragoûts élaborés dans ces fumerolles volcaniques, avec des légumes, de la viande et des saucisses prennent une bonne saveur de mer et une texture très crémeuse.

47. Un mauvais serveur à Cala Galdana, à Minorque

Dans un restaurant de Cala Galdana, j'ai été servi par un serveur armé d'une très mauvaise foi et qui croyait tout savoir. Je lui ai demandé un vin chardonnay et il m'a répondu comment le voulais-je: rouge, rosé ou blanc. Il n'en avait aucune idée, car le chardonnay, comme chacun sait, est un vin blanc.

48. Le capot d'une Fiat pleine de cèpes

Perico, mon père, avait une bande d'amis avec lesquels il dînait chaque soir dans une société privée appelée Alperki, ce qui signifie lieu de

paresse, car alperra en basque est paresseux. Les amis de mon père aimaient aller à la montagne pour cueillir des champignons.

Profitant du fait que j'étais en vacances à Bidania, un matin j'ai fait le tour des différentes forêts environnantes et j'ai vu les endroits où de nombreux cèpes étaient sortis mais je ne les ai pas ramassés. J'ai appelé mon père et lui ai dit de venir après avoir déjeuné avec ses amis, pour aller aux cèpes. Je l'ai emmené directement aux endroits où j'avais détecté leur présence le matin même et nous en avons récolté assez pour couvrir le capot avant de la Fiat d'un des amis de mon père.

49. Téléviseur sous soutane

Ce n'est pas un souvenir gastronomique mais très beau à retenir. Avec la coopérative de supermarchés Audegi, nous avons fait un voyage à l'OktoberFest de Munich; car Icofa 78, une grande foire alimentaire, a coïncidé avec la foire de la bière à Munich. Là, dans l'un des grands pavillons aménagés pour la fête, nous avons pu vérifier la capacité des Allemands à boire de la bière.

Je me souviens que nous étions douze assis à table et la serveuse nous a demandé combien de chopes de bière d'un litre nous voulions. Nous lui avons répondu trois. Je ne peux pas oublier le regard de dégoût et de mépris avec lequel elle a pris la commande, car elle a dû penser que des hommes corpulents n'osaient pas commander une choppe chacun. Nous avons profité du voyage pour faire des achats de toutes sortes: montres, couteaux d'excellente qualité et même téléviseurs, qui dans ces années étaient encore rares et avaient un prix prohibitif dans notre pays.

Comme j'avais un oncle ayant une maison à Saint Jean de Luz, avant d'atteindre la frontière, j'ai proposé que tous ceux qui rappotaient des produits de gros volumes les déposaient chez mon oncle et leur faire passer la frontière individuellement, parce que j'étais certain que la

police, voyant que nous étions en dehors du pays depuis quinze jours, penserait que nous reviendrions avec des produits de déclaration obligatoire en douane.

Je l'ai fait avec une petite télévision. La première qui est entrée chez moi. Arrivés à la frontière, la réponse générale fut que nous n'avions rien à déclarer, la police des douanes a commencé à fouiller nos bagages, trouvant une multitude de magazines pornographiques qu'ils ont saisis en totalité. Ils ont posé la main sur une télévision qui était couverte d'un imperméable sans réaliser, heureusement, ce qu'il y avait dessous.

L'Oktober Fest était au début du mois et, profitant de cela, le 12 octobre, fête célébrée par la Benemerita, j'ai contacté un frère capucin de Hondarribia, à qui j'ai fourni des produits, pour m'accompagner à Saint Jean de Luz à la maison de mon oncle. Là, je lui ai montré la petite télévision qu'on essayait de passer sans déclarer. Puis il s'est assis dans un fauteuil et a dit: «C'est aussi simple que ça, Juan José.»

Il leva sa soutane, mit la télévision entre ses jambes et la couvrit de nouveau avec l'habit. Le franchissement de la frontière ne posa aucun problème.

50. Une liqueur de marasquin pour mon ami Castillo

Au fil des années, j'ai eu une longue relation avec mon ami, le chef José Castillo, qui est venu chez moi avec les manuscrits de ses livres pour réviser, ordonner et corriger les textes. Sachant qu'il aimait les spiritueux et les liqueurs, lors d'un voyage que j'ai fait en ex-Yougoslavie, j'ai acheté une bouteille de maraskino. Une liqueur sucrée aux cerises du même nom.

Un jour où Castillo est venu me rendre visite, je lui en ai offert un verre. Il l'a goûté et a immédiatement fait un geste de dégoût en colère en disant: «Berk, comme c'est mauvais !.» J'ai été surpris, car je l'avais acheté de bonne qualité et surtout pour lui. Il a ensuite ajouté:

«Juanjo, ça c'est terriblement bon. Ne le donne à personne et garde tout pour moi.»

51. Agneau rôti dans l'ex-Yougoslavie

Lors du voyage en ex-Yougoslavie, j'ai été frappé par le mécanisme qu'ils avaient là pour faire tourner la broche, en rôtisserie. C'est une grande roue qui la déplace, plutôt qu'une personne qui le fait manuellement ou un bouton à commande électrique. Ce curieux système consistait en une grande roue dont les gondoles étaient des vaisseaux sur lesquels un jet d'eau tombait en permanence, les remplissant et ainsi les faisait tourner.

52. Plénière au Casino de Biarritz

Les six ou huit membres de la coopérative libre-service de Guipuzcoa qui s'entendaient de mieux en mieux, avions une sorte de tirelire où l'on économisait de l'argent pour faire une escapade annuelle à Ainhoa pour manger des huîtres, du foie gras, de l'agneau, du champagne... je veux dire, pour manger vraiment bien. Je jouais le rôle de caissier, j'ai payé et gardé la facture dans ma poche. Après le déjeuner, nous sommes allés à Biarritz et sommes entrés au Casino, parce que l'un de ceux qui étaient venus, aimait beaucoup le jeu et était déterminé. Nous avons mis chacun 1 000 pesetas. À une occasion du jeu, je sors un plénum et ils me donnent beaucoup de jetons. Quand je les compte, j'obtiens un nombre de francs qui me semble familier. Je sors la facture du restaurant que j'avais dans ma poche et cela coïncidait avec ce que nous avions payé pour le grand banquet. Je ne jouai plus. Ce jour-là, le Casino nous avait invités.

CHAPITRE 7

Témoignages. Ce qu'ils disent de moi.

Si jusqu'à présent nous avons rencontré un Juan José Lapitz raconté par lui-même et, parfois, par son biographe, dans ce dernier chapitre, nous saurons comment cette grande figure d'une si grande qualité humaine se reflète dans le regard des autres en même temps qu'une personnalité déterminée. Conscient de la gestation de ce livre, beaucoup de ses amis —des camarades qui l'aiment et l'admirent en tant que professionnel et en tant que personne— ont voulu le rejoindre en envoyant les témoignages d'hommage suivants:

“AVEC AFFECTION ET GRATITUDE”



J'ai connu Juanjo... il y a de nombreuses années. Juste au moment où j'ai commencé à écrire sur ce sujet aussi agréable en principe (et aussi compliqué aujourd'hui) que la gastronomie. Nous nous sommes bien entendus dès la première heure. Juanjo était déjà alors (je parle des 80 premiers) une autorité, un livre ouvert, de qui seulement on pouvait apprendre; bien sûr, si vous étiez attentif.

Ils ont dit qu'il était un expert de la cuisine de son pays, de la *cui sine basque*. Il l'était. Mais cela n'a impliqué aucune exclusivité, car durant ces années, dans lesquelles nous nous souviendrons qu'eu lieu l'adaptation en Guipúzcoa de la Nouvelle Cuisine de Guérard, Chapel, Troisgros ou Bosc, si vous vouliez parler de cuisine en connaissance de cause, vous deviez savoir ce qu'il se cuisinait dans le Pays basque. Et Juanjo le savait parfaitement.

J'ai appris beaucoup de choses de lui et du vénéré Busca Isusi. Parce que Juanjo, comme beaucoup d'autres Basques que j'ai connu et connais, était un amoureux de sa terre, qu'il connaissait parfaitement. Et l'une des choses que l'on reproche aux amoureux, c'est qu'ils parlent toujours de leurs amours.

C'est une vérité; et grâce à cela Juanjo était une source inépuisable de connaissances, qu'il partageait naturellement, presque sans s'en rendre compte. À ses côtés, je me sentais comme une éponge, essayant d'absorber tout ce qui sortait de ce puits de sagesse. Il m'a fait connaître et

aimer la cuisine basque, comme il m'a fait connaître et aimer sa terre, qui était désormais aussi la mienne.

Nous avons partagé de nombreuses tapas, quand il y avait des tapas et non des "dégustations". J'ai apprécié ses vastes connaissances mycologiques dans le domaine. J'ai compris les traditions, j'ai su le "pourquoi" de beaucoup de choses.

Comme vous le verrez, je décris quelqu'un qui est une très bonne personne, car seules les très bonnes personnes savent partager tout ce qu'elles savent, sans se submerger, sans avoir à se faire entendre ou à porter plus de toge que celles appartenant à ses bien-aimées confréries gastronomiques; J'ai eu l'honneur d'être investi Confrère d'Honneur à la Cofradia Vasca de Gastronomía, un honneur pour lequel j'ai toujours su qu'il y était pour quelque chose...

Ami, maître et exemple. Que pouvez-vous dire de plus sur quelqu'un. Pour cette raison, à la hauteur des blocs de calendrier vécu qui prennent déjà de la place, je veux seulement exprimer à Juanjo Lapitz, à travers ces lignes, mes sentiments d'affection, d'amitié, d'admiration et, bien sûr, de gratitude. Eskerrik asko, lagun. Merci beaucoup, l'ami.

Cristino Alvarez (Caivs Apicivs)

Gastroarchéologue. Agence *Efe*

“JUANJO, TOUJOURS DISCRET, TOUJOURS PRUDENT ET TOUJOURS SAGE”



Maintenant, il est même très agréable d'écrire et de commenter, sans le savoir, la gastronomie et les vins. Mais quand mon ami Juan José Lapitz, et je le dis avec grande fierté, a commencé ce thème littéraire, c'était "fou", bien qu'avec la grande chance d'être né à Fuenterrabía / Hondarribia, à deux pas de la France, qui à l'époque et maintenant que nous voulons imiter son chauvinisme, reste une

référence mondiale. Je me suis toujours vanté d'avoir les meilleurs professeurs et parmi eux, sans aucun doute, Juan José Lapitz. Ce fut une époque belle et passionnante, où nous étions peu de journalistes sérieux qui écrivaient sur une discipline singulière: la gastronomie. Ce qui nous a motivés à nous voir fréquemment dans différentes parties de l'Espagne et même en Europe.

Un de ces voyages a été le motif d'avoir été choisis tous deux pour faire partie du jury de l'époque, l'un des prix les plus importants de la planète, le Taittinger, antérieur au Bocuse d'Or. Pour avoir une idée, juste quelques détails: il fallait y aller en smoking; Nous logions dans un hôtel parisien mythique qui, à cette époque, appartenait à la famille Taittinger, mais qui avait été réquisitionné de force, par la Gestapo, pendant la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, l'hôtel continue d'être une référence en matière de haute hospitalité dans le monde. L'événement principal s'est déroulé dans un château au bord de la Seine. Il est connu comme La Conciergerie ou le Palais de la Cité. Un bâtiment historique de Paris qui occupe le quai de l'Horloge, sur

l'Île de la Cité, dans le premier arrondissement. Le palais fut la résidence des rois de France du Xe au XIVe siècle. C'était impressionnant d'entrer dans la nuit parisienne, en n'éclairant que le chemin, derrière le premier mur qui étouffait le son de "La Ville Lumière", avec d'authentiques torches enflammées. Il y a plus de 29 ans, ce style de concept et de présentation n'était pas connu. Ce lieu reste une destination hermétique dans la ville de Paris.

Juanjo, toujours discret, toujours prudent et toujours sage, maintenant un profil cultivé, comme sa personne, et n'entrant jamais dans le cirque - ou les affaires sales - des victuailles commerciales actuelles.

Quel grand manque nous font une douzaine de leaders d'opinion. Prescripteurs libres, indépendants, lus, voyagés, sans charabia ni incohérence ! Sans se laisser acheter. Émettre son avis, toujours avec la subjectivité de l'art éphémère. C'est pourquoi c'est un honneur pour moi d'écrire sur une race de journalistes qui, grâce à eux, de nombreux journalistes de plume et télé-chefs de cuisine gagnent de l'argent et vivent au détriment de ceux qui ont ouvert les «jugeotes» d'un peuple espagnol qui confondait gastronomie avec faim et œnologie avec saoulerie. Je me souviens encore des dîners partagés avec Juanjo à Elkano de Getaria. Lorsque vivait encore son fondateur, Pedro Arregi, le père d'Aitor, qui à cette époque jouait encore au football; Il était à Alavés et aussi à Villarreal. Notre menu du dîner était toujours très simple: jambon ibérique et turbot sauvage grillé.

Merci, Fernando Sanchez, de m'avoir permis de parler d'un membre aussi important de cette saga des maîtres de la gastronomie, l'excellent M. Lapitz, à qui je dois tant; pour m'avoir appris à aimer et à connaître les gens authentiques du peuple basque et leurs méthodes alimentaires intéressantes. Citant Blasco Ibáñez, il pourrait dire que "nous avons connu des plaisirs doux mais inédits que nous n'aurions jamais deviné de notre vie..."

Pablo Amate

Critique gastronomique. *Idéal*

“MAGNIFIQUE JOURNALISTE ET GRAND PROFESSIONNEL”



Je pense que Juan José Lapitz est l'un des meilleurs gastronomes et gourmets de notre pays. J'ai eu la chance de partager avec lui de nombreuses expériences dans les Confréries Gastronomiques du Pays Basque. Il a collaboré dès le début au Repsol Guide, anciennement Campsa Guide. C'est un grand journaliste, il connaît et écrit également sur la gastronomie; mais, surtout, il est un

grand informateur et un grand professionnel. Je pense qu'il a été l'un des principaux protagonistes de l'évolution de la Nouvelle Cuisine Basque et de la cuisine actuelle au Pays Basque. Je le considère également comme une personne formidable et un bon ami. Félicitations pour tout ce que vous avez fait et pour tout ce que vous allez faire.

Rafael Anson

Président de l'Académie Royale de Gastronomie espagnole et
Président d'Honneur de l'Académie Internationale de Gastronomie

«NOUS AVONS OUVERT LA VOIE À TOUS»



Tout d'abord, en tant que personne, la famille Arbelaiz a une profonde admiration pour Juan José Lapitz, un grand ami avec lequel nous avons toujours eu une merveilleuse amitié. En tant que critique gastronomique, Juanjo est une grande référence pour la cuisine basque. L'un des journalistes qui, au sein des médias, a garanti la préservation de notre

patrimoine culinaire afin qu'il puisse être transmis des parents aux jeunes et des jeunes à la génération suivante.

Juanjo a grandement influencé les progrès de la cuisine basque et est l'un de ses plus importants supporters; à la fois pour la cuisine traditionnelle, actuelle et moderne. En défendant l'héritage culinaire ancestral de nos mères et grands-mères, afin qu'il ne soit pas perdu, Lapitz a réussi à préserver un héritage fondamental pour l'avenir de tous ces chefs de nouvelle génération dont on parle tant aujourd'hui.

À Juanjo, on doit beaucoup. Son combat pour notre gastronomie a joué un rôle fondamental dans la défense de la sauvegarde de l'essence de la cuisine basque de base de tous les temps; et aussi des vins basques. En ce sens, il nous a toujours inculqué qu'une bonne table n'est pas seulement de la nourriture, mais aussi une bonne boisson.

Indépendamment du fait qu'il ait apprécié les vins les plus importants du monde entier, Juanjo s'est efforcé de promouvoir les vins de notre terre et dans lesquels des alcools de cidre, de txakoli, etc. sont présents. Juan José Lapitz a toujours eu le souci de booster un peu la consommation du produit autochtone, comme il faudrait le faire partout.

Nous avons toujours répondu à l'appel de Juanjo parce que nous savions qu'un sujet très intéressant allait être discuté. J'ai de nombreux souvenirs de déjeuner et de dîner avec lui, dont le thème central était la cuisine basque; où il y avait aussi une autre grande référence comme Busca Isusi. Je me souviens d'un jour, à Getaria, avoir dégusté des anchois avec un txakoli à la Bodega Etxaniz où nous donnions chacun notre opinion personnelle sur le vin. Lorsque Juanjo a donné le sien, ce fut un réel plaisir de pouvoir apprécier ces produits tout en écoutant ses explications, car cet écrivain regorge de connaissances sur les sujets.

Quand vous êtes jeune, vous avez besoin de quelqu'un pour vous ouvrir la voie et Juanjo l'a ouverte pour nous tous. Eskerrik asko, lagun. Mille mercis, l'ami.

Hilario, Joxe Mari et Eusebio Arbelaiz

Cuisiniers et sommelier. Restaurant Zuberoa

«DIVULGATION PHÉNOMÉNALE DE NOTRE CULTURE GASTRONOMIQUE»



D'après ce que j'ai pu voir dans l'index de ce livre, presque tout ce qui peut être dit sur Juan José Lapitz a déjà été dit. Donc, juste commenter que quand le mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque est apparu, nous étions tous nouveaux sur le sujet, mais nous savions que nous devions nous faire entendre. Nos principes étaient trois :

1. Examen et récupération des plats perdus.
2. Assurer l'authenticité des ingrédients de la recette.
3. Et la ferme volonté d'innover.

Pour nous faire connaître, nous organisons chaque mois un dîner dans un restaurant d'un membre du groupe. Nous avons invité des amis et des journalistes de différents médias. C'est ainsi que Juan José Lapitz est venu vers nous. Heureusement ! Et depuis lors, nous avons maintenu une bonne relation à tous les niveaux, à la fois professionnelle et personnelle.

Juan José est plus qu'un journaliste gastronomique. Avec une connaissance approfondie du sujet, comme en témoigne la longue liste de titres qu'il a publiés, Lapitz est également un grand vulgarisateur de la culture gastronomique d'Euskal Herria.

Karlos Arguiñano

Chef. Karlos Arguiñano Hotel Restaurant

«JUAN JOSÉ LAPITZ, ENRACINÉ COMME UNIVERSEL»



Face à cet hommage bien mérité à la figure et à l'énorme travail de quelqu'un que je considère comme un bon ami, Juanjo Lapitz, je ne peux m'empêcher de me sentir ambivalent. D'une part, soulignant tout ce qu'il a fait pour la gastronomie basque, notamment sur son territoire gipuzkoan, ce sage Hondarribitarra, universel mais fier de ses racines, me semble une tâche presque impossible dans ces lignes succinctes.

D'autre part, c'est une obligation inexcusable d'être reconnaissant, parlant en tant que chef, de sa disposition, toujours amicale et collaborative, envers ce mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque et de notre culture gastronomique en tant qu'auteur d'œuvres innombrables et essentielles (je pense que ce sont 37 livres, presque tous gastronomiques); de son travail informatif à la radio, remplaçant, depuis quelques années, une autre figure inoubliable et leader de notre gastronomie: le Zumarragaterra José María Busca Isusi, un grand ami et maître renommé de Juanjo.

Au point qu'aujourd'hui, ce dernier peut être considéré comme le plus authentique interprète de l'œuvre de Busca. Comme preuve tangible de ce qui a été dit, en plus d'avoir publié une anthologie de diverses anecdotes et curiosités, ainsi que des recettes du grand chef gastronomique de Zumarraga (*Semblanza de un Maestro*), il a dirigé les hommages divers et émotionnels qui ont été rendus à l'occasion du

centenaire de la naissance et le trentième anniversaire de la mort de Busca Isusi, «Lauran», pour ses amis.

Une autre facette que je voudrais souligner à propos de Juanjo, de qui a été dit être «la mémoire vivante de notre gastronomie», est son immense travail d'écrivain, toujours plein d'érudition. Je me souviens, comme si c'était hier, que déjà à la fin des années soixante-dix, Juanjo a commencé à travailler dans le nouveau journal *Deia*, où il a publié des articles gastronomiques, a servi de correspondant pour Irun et Hondarribia et a même publié des articles sur les villes du Pays basque, curieusement pas avec son nom mais avec le pseudonyme de Kepa Kaizar. Après, et depuis plus de deux décennies, apparaît tous les samedis dans la section intéressante: «Connaître et goûter», dans les pages gastronomiques de l'actuel doyen de la presse de Saint-Sébastien, le *Diario Vasco*.

Cet homme polyvalent comme peu d'autres, a également été, risquant beaucoup pour sa passion gastronomique, éditeur-imprimeur et, surtout, quelque chose qui sera gravé de lettres d'or dans sa brillante carrière: fondateur de l'Académie Basque de Gastronomie et de FECOGA, la Fédération des confréries gastronomiques, ainsi que membre de plus de trente de ses confréries. Ah! et il continue également de cultiver son petit jardin dans sa ville natale de Hondarribia. Être, d'autre part, un cuisinier formidable au jour le jour et pas seulement occasionnel, ainsi qu'un hôte impeccable, toujours dévoué à tous ses amis, qui sont nombreux parmi nous.

Tu sais, Juanjo, que tu es l'un de mes meilleurs amis de la planète. Zorionak, Juanjo, eta eskerrik asko. Félicitations Juanjo et mille mercis.

Juan Mari Arzak
Chef. Restaurant Arzak

«LAPITZ, HÉRITAGE ESSENTIEL DE NOTRE GASTRONOMIE»



J'ai rencontré Juanjo Lapitz quand j'aidais mon père avec la compilation des recettes d'Andra Mari, pour le livre "Cuisine moderne au Pays Basque", que Juanjo a publié en 1987. Depuis lors, se forment mon affection et mon admiration pour son travail et son amour de notre culture et gastronomie. Comme José María Busca Isusi l'a souligné dans le prologue d'un de

ses livres, «Lapitz développe un concept de cuisine basque qui ne se limite pas à donner une simple relation de formules, mais, avec un œil d'aigle, étudie notre cuisine depuis ses origines et les différentes évolutions qu'elle a connues au cours de milliers d'années au cours desquelles elle a été pratiquée».

Son travail dans différents médias et sa vaste bibliographie avec sa vision globale et avec une perspective historique de notre cuisine resteront un héritage essentiel pour la connaissance de notre gastronomie.

Roberto Asua

Chef. Restaurant Andra Mari

«LE HONDARRIBITARRA TRANQUILLE»



Si je devais définir Juan José Lapitz brièvement et de façon concise, je dirais que le hondarribitarra est «un puits de sagesse». Et c'est que si quelque chose se fait en fréquentant cet homme, c'est apprendre: apprendre la gastronomie, l'histoire, les traditions... Lire Juan José Lapitz tous les samedis sur le *Diario Vasco* est un plaisir, mais avoir la chance de le rencontrer et de

pouvoir converser de temps en temps avec lui dans un direct rigoureux, c'est le meilleur, car en plus d'être une source inépuisable de données, d'anecdotes et de recettes, ce gourmet orne toujours ses commentaires avec une profonde charge d'humour, avec une fine - parfois même, grasse- plaisanterie qui dote, encore, avec une plus grande rigueur et force, ses expositions.

Les raisons et les circonstances exactes pour lesquelles j'ai pris contact avec cet universitaire de bon goût sont perdues dans ma mémoire, mais au cours des années où j'ai apprécié son amitié, j'ai vécu des moments glorieux, comme lorsque mon partenaire Ritxar Tolosa et moi avons été invités à manger dans sa maison avec l'excuse de faire un reportage pour la section «Manger avec...» d'*Ondojan.com*.

Juanjo nous a laissé sans voix avec une présentation gastronomique de premier ordre faite par lui-même devant nos yeux, qui comprenait deux merveilles culinaires dont, malgré mon travail, je n'avais même pas entendu parler: la fritada de Hondarribia et le Tumbet menorquín, un plat dont la connaissance, en passant, m'a fait me vanter et avoir l'air très bien quand j'ai dû parler plus tard de gastronomie

avec un habitant des Baléares. Un autre grand moment auquel il nous a fait participer, fut quand nous avons partagé une table au restaurant Etxeberri à Zumarraga avec lui et Juan Manuel Garmendia, pour essayer le menu en l'honneur de Busca Isusi qu'allait servir ce grand restaurant à l'Académie Basque de la Gastronomie. Peu de fois je me suis senti aussi privilégié, surtout compte tenu du peu d'importance que Juanjo se donne dans ces moments importants pour moi. Et c'est que l'humilité et la modestie sont d'autres caractéristiques qui améliorent encore la physionomie de cet énorme vulgarisateur.

Juanjo m'a toujours montré qu'il était au pied du canon. C'est avec lui que j'ai essayé le vin bleu pour la première fois (ce qu'aucun de nous n'aimait), c'est lui avec qui j'ai appris à bien faire frire les anchois et m'a fait conseiller gastronomique me recommandant des adresses intéressantes. Nous avons même collaboré professionnellement, car nous avons eu la chance d'être chargés de produire les photographies de son livre «cinq douzaines de gâteaux» qui nous a aidés à explorer toute la géographie de Gipuzkoa et une bonne partie du Pays Basque en dégustant les douceurs les plus authentiques et donc savoureuses de nos pâtisseries les plus emblématiques. Cela m'a également donné l'honneur de préfacer ce livre. Je sais que l'une des plus grandes douleurs que Juan José Lapitz a donné à sa femme, Maritchu Usandizaga, c'est quand, vers 60 ans, il lui a dit qu'il ne pensait pas qu'il vivrait bien plus de 70 ans. Aujourd'hui, avec 82 ans avec un port et une dignité enviables, Juan José Lapitz montre, outre ses capacités nulles de diseuse de bonne aventure de l'avenir, que la bonne nourriture n'est pas en contradiction avec la sagesse et la longévité, mais bien au contraire.

Josema Azpeitia

Journaliste gastronomique, professeur au Basque Culinary Center et
coordinateur du magazine *Ondojan.com*

«LAPITZ ET LE CASERÍO»



Tout comme la culture choisit ses maîtres, jamais l'inverse, les sélectionnant parmi ceux qui font l'effort de la connaître profondément et de l'aimer avec passion, chaque délicatesse, chaque paysage choisit son chroniqueur. Le pouce-pied de la Costa da Morte, pour ne prendre qu'un exemple, n'aurait pas pu avoir un meilleur fabulateur autre qu'un à l'intérieur

des terres pour compter leurs excellences, leurs légendes et fantaisies, les lieux abrupts de sa capture. Je fais référence au grand Alvaro Cunqueiro et lui fais remarquer le lien entre un personnage et un autre qui a raconté, comme peu d'autres, la vie, la cuisine et l'histoire des fermes basques. C'est, évidemment, Juanjo Lapitz, le protagoniste de ce livre et un écrivain culinaire qui, comme le gourmet galicien, domine avec plaisir le lexique et l'adjectif, ce stimulant suprême de la beauté littéraire.

Pour prouver la maîtrise de Lapitz, en décrivant ses chers décors et ses paysans, rien de tel que d'ouvrir soigneusement ce fascinant recueil d'architecture et de cuisine reflété dans les pages de Caseríos. La cuisine populaire basque, un des livres incontournables pour ceux qui écrivent ceci et dans laquelle le voyageur, curieux, gourmand ou simplement amoureux de la beauté et du naturel des bonnes choses de la vie trouvera un manuel complet pour l'utilisation et la compréhension de ces derniers domaines construits loin du monde bruyant, bien séparés les uns des autres pour profiter d'un terrain propice au travail du sol et des caractéristiques géographiques qui ont permis la protection des vents ou profiter d'une large vue panoramique, à partir

de laquelle la situation du bétail et l'approche ont pu être observées de personnes étrangères.

Une pure sagesse que Lapitz, en tant que grand érudit et amoureux de ces histoires et légendes, égrène dans son livre avec le menu essentiel qui, depuis des temps immémoriaux, est dressé dans la cuisine familiale de la ferme, de la subsistance à la plus somptueuse que les nouveaux chefs recréent. Dans cette section, c'est un plaisir de ressentir les paroles lorsque Juanjo se souvient des tâches familières du maïs décortiqué ou du haricot; ou du balcon supérieur continu du premier étage où les ficelles d'oignons, d'ail et de poivrons qui colorent la construction sont suspendues pour le séchage et l'aération.

On pense que le meilleur hommage qui puisse être rendu à l'ami et maître Lapitz est de se souvenir des paroles du poète Elizamburu qui condensent l'impressionnante et enviable simplicité de forme et de vie de la ferme basque. Ils ont dit ceci:

«Voyez-vous le lever du soleil au sommet de la montagne, une ferme blanche au milieu de quatre chênes, un chien à la porte et à côté, un petit ruisseau ? Là, je vis en paix.»

Pepe Barrena

Critique gastronomique. *Metropolis-El Mundo*

«LE COEUR DE TOUT LE MONDE A ÉTÉ GAGNÉ»



Quand ils m'ont demandé quelques mots sur mon grand ami Juan José Lapitz, j'étais rempli d'illusion. Je suis heureux d'avoir l'occasion de vous remercier pour votre excellent travail dans le monde de la gastronomie. Juanjo est un personnage admiré dans ce métier qui a conquis le cœur de ses confrères journalistes, cuisiniers et passionnés de gastronomie.

Lapitz a donné sa vie pour diffuser l'art gastronomique, en écrivant sur ses expériences, ses sentiments, ses goûts et ses idées, contribuant à une bonne cuisine. Il a été identifié pour sa rigueur intellectuelle, étant une personne authentique et d'un grand équilibre, mesuré et audacieux. Son travail a toujours brillé sous son propre jour et porte la signature bien connue. Sans aucun doute, une tâche que nous devons classer comme historique.

Martín Berasategui

Chef. Restaurant Martín Berasategui

«JUANJO LAPITZ, FUSION AUTHENTIQUE»



Juanjo Lapitz est la gastro-mémoire vivante de plus d'un demi-siècle entre deux siècles. Mémoire basque attachée aux racines et à la culture de son terroir. Culture avec une majuscule et culture avec une minuscule, qui n'est pas une culture mineure qui s'adresse aux productions d'un territoire, à son gouvernement, à l'ethnographie, aux corvées des emplois et des jours,

mais qui doit être avalisée dans l'autre, pour nous enrichir dans toute sa splendeur expérientielle.

C'est sûrement la principale différence entre la diffusion gastronomique de cette époque qui cède la place à d'autres modes de communication plus légers, moins ancrés dans la culture immatérielle. Lapitz est l'autorité en la matière de bonnes chères d'un pays. Il appartient à une génération brillante, de référence inexcusable pour la connaissance gastronomique.

La génération qui a été faite lorsque ceux d'entre nous qui ont marché à l'autre bout du même segment générationnel, tant vers ce stade doré au sommet de la montagne, nous l'avons trouvée en sa compagnie, dans ses lectures, dans le plaisir de la table, les voyages, les congrès, bagages et nuances, sagesse et actualité, guide et critères.

Cette génération, cette génération coiffée de cheveux gris ou chauve déjà, buvait aux sources littéraires et documentaires, et a réussi à interpréter dans un pays clé l'héritage de l'histoire et la pensée de l'humanité, appliquée au territoire immédiat, pour mettre en évidence son point différentiel, afin d'encadrer la particularité, pour plonger

dans les racines, et catapulter les connaissances héritées en connaissances innovantes.

Là, je reconnais Juan José Lapitz Mendiá, dans la manière de voir, d'interpréter, de souligner... tout l'héritage gastronomique du Pays Basque. La consultation conseillée, à la recherche de l'apport ou de la traduction différentielle, à la lumière de la culture universelle. Stratégiquement situé dans le bastion frontalier - transfrontalier, pour être précis - de Hondarribia, avec les pieds où ses champignons reviennent chaque automne et chaque printemps pour saluer son dévouement et sa sagesse à la cause mycologique, la tête scrutant l'horizon de la vie, de la connaissance et de battements amicaux. Fusion authentique.

Guillermo Campos

Critique gastronomique. *La voix de la Galice*

«DES PROFESSIONNELS LES PLUS SÉRIEUX ET LES MEILLEURS DOCUMENTS»



Lorsque j'essaie de voyager dans ma mémoire pour mes premiers pas dans le monde de la gastronomie, je retrouve la figure attachante de mon grand ami Juan José Lapitz. De la fin des années 1980 et plus tard dans la décennie qui a suivi, j'ai partagé avec lui des moments spéciaux qui sont gravés parmi mes meilleurs souvenirs.

Avec une affection particulière, Lapitz m'a aidé à collecter des données pour trois de mes premiers livres, *Manual del Pescado* (Manuel sur le poisson), *El Pan* (Le pain) et *Manual de la Matanza* (Manuel de l'abattage), dans ce dernier cas un ouvrage collectif auquel il a lui-même participé en tant qu'auteur. Avec la générosité qui le caractérise, il m'a donné des détails de valeur anthropologique sur les pains rituels du Pays basque, les noms des charcuteries au Pays basque et les noms en basque de quelques espèces marines dont je ne connaissais pas les noms en langue vernaculaire.

Nous voyageons ensemble à d'innombrables occasions et partageons des expériences gastronomiques qui, à l'époque où la cuisine espagnole décollait, avaient une dimension très différente de celle d'aujourd'hui.

Au milieu des années 90, sur proposition de Juanjo, je suis devenu membre d'honneur de la Confrérie Basque de Gastronomie, distinction dont je me sens particulièrement fier. Bien sûr, j'ai été un lecteur impénitent des bulletins très intéressants de la Confrérie Basque que Lapitz a si bien dirigés.

Il est inutile d'ajouter que c'est un réel plaisir de participer à une œuvre qui rend hommage à l'un des professionnels de la gastronomie les plus sérieux et les mieux documentés de notre pays. Mes mots sont avant tout émotionnels, affectifs et admiratifs personnels.

José Carlos Capel

Critique gastronomique. *Le voyageur-El País*

«AMIS POUR TOUJOURS»



Nous formions un groupe d'insurgés composé de globe-trotters professionnels, de drogués congénitaux et en même temps nous avons progressivement informé que, dans la région de cette Espagne desséchée et culturellement basse, nous avons essayé d'expliquer dans les médias que les actes essentiels de manger et de boire transcendent exclusivement ceux de la routine.

Il était toujours là, l'œil vigilant, avec la page blanche, l'appareil de photo à la main et sur son visage ce regard curieux et souriant qui transcendait la cordialité obligatoire qui règne généralement dans une ambiance de groupe.

De n'importe quel point dans les soi-disantes régions, nous sommes allés à n'importe quel rendez-vous thématique, disposés à explorer, reconnaître et, surtout, transférer aux médias des essences locales éloignées, culturellement moins inconnues. Avec Nestor Lujan, Nines Arenillas, Gonzalo Sol, les frères Xavier et Eugenio Domingo, Paz Ivison, Carlos Delgado, José Carlos Capel et, entre autres, Antonio Vergara ou Jorge Víctor Sueiro, qui sont encore totalement inconscients de la mondialisation et de la massification qui se cachent nous avons calibré les différences et familiarités réciproques entre les cuisines dites régionales, au cœur desquelles nous avons régulièrement voyagé à l'occasion de la célébration des Journées gastronomiques tenaces.

Avec Juanjo, particulièrement, nous avons été également des compagnons de route dans quelques sections professionnelles: Comer en

Carretera (Manger en Route), Comer en Euskal Herria (Manger au Pays Basque) et Comer en Cataluña (Manger en Catalogne), livres publiés dans la collection dirigée par Eugenio Domingo. À l'époque, dans les années 80, il considérait le camarade Lapitz comme le chercheur le plus habile, ainsi que l'un des plus instruits de sa propre cause: la cuisine basque.

Sur la base de ses connaissances et de la diffusion ultérieure de ses produits phares tels que les champignons, le saumon de Bidassoa et / ou la morue, je pense, à ce jour, qu'il était également prophétique, à la fois en termes de cuisine écologique et de celle d'aujourd'hui proximité dominante, célébrée et si répandue, saisonnière et kilométrique zéro.

J'ai également eu le plaisir de rencontrer et de partager avec lui, en plus de nombreuses «messes» et tables, autant de nappes et d'innombrables vins, les pages du magazine Archigula, qui, artistiquement éditées et risquent dirigées par l'intrépide Ana Lorente, plongeait également dans la culture gastronomique, depuis ses facettes scientifiques et littéraires.

Dans cette publication, le «presque» sage Lapitz s'est submergé dans l'étymologie et l'application subséquente des mots ancestraux «Zu ou Su», en mélangeant la prononciation que les basques ont finalement donnée au mot feu, père et mère de tous les ragoûts.

Ami Lapitz, ce fut un plaisir d'avoir marché et partagé cette partie de l'histoire avec toi.

Carme Casas

Critique gastronomique

«EXERCICE BASQUE»



Peu de choses sont aussi satisfaisantes dans la vie que de contribuer par modestie et sincérité à un hommage pour quelqu'un que je considère comme un ami, l'hondarribitarra Juan José Lapitz. Un gourmet consacré, érudit comme peu d'autres, aux multiples facettes, loin d'être sage, ami de ses amis, gentil, plein de bonhomie mais énergique dans ses critères.

Un Basque pratiquant, fier de ses origines, pas de ceux qui se regardent le nombril mais de ceux qui observent le monde depuis la tour de guet du savoir. Avec une passion réfléchie et non chauvine pour les choses de sa terre, en particulier en ce qui concerne la meilleure cuisine et ses merveilleux produits. Mais si quelque chose attire mon attention, en plus de ses efforts et de ses réalisations à la tête des confréries les plus distinguées - dans lesquelles il a été la pierre angulaire de leur création et de leur développement - c'est son travail d'écrivain.

Non seulement en tant que chroniqueur exceptionnel, mais en tant qu'auteur d'ouvrages importants pour notre gastronomie. Près d'une quarantaine de livres en tant qu'auteur, en tant que coordinateur ou en collaboration avec d'autres auteurs. Des titres qui dans un pourcentage élevé non seulement, je garde en mémoire, beaucoup lus et relus plusieurs fois et, bien sûr, consultés à plusieurs reprises; et que j'en accumule une grande partie dans ma bibliothèque modeste mais remplie, conservée «comme de l'or dans un mouchoir».

Ainsi, pour citer quelques exemples particulièrement importants tels que: *Manger en Euskal Herria*, dans les années 80 du siècle dernier ou sa contribution du point de vue basque à la délicieuse œuvre *Manual de matanza* (Manuel de l'abattage). Sans oublier un autre titre essentiel pour comprendre la brillante évolution de notre cuisine à la fin de la précitée décennie: *La cuisine moderne au Pays Basque*.

Je ne peux pas non plus oublier des œuvres telles que *La cuisine de Shishito* à la Belle Époque, qui a tant contribué à connaître et à valoriser la collaboration de l'un des plus grands chefs de Saint-Sébastien de tous les temps. Sans oublier les livres dédiés à son mentor et professeur inoubliable, comme *Anthologie de Busca Isusi* et surtout *Semblanza de un maestro* (Portrait d'un maître), de 2006, où il recueille une cinquantaine d'anecdotes et de recettes de Busca et qui (logiquement, à Zumarraga, où il est né) Juanjo Lapitz a alors fait remarquer: «Je voulais me souvenir des facettes les plus importantes de José Mari en plus de la gastronomie: son grand sens de l'amitié, son hospitalité, c'était un homme très «goxua»(doux), il rayonnait de bonté... c'est ce que je voulais transmettre, mais toujours avec humour», concluant l'auteur que «c'est un livre facile à lire, qui contient également une série de recettes, mais pas dans le style actuel des azotes, des mousses et des crèmes, mais dans le style de José Mari et Carmen (Carmen Aguirre, qui était son épouse), traditionnelles, faciles et sauvant les magnifiques produits que nous avons dans le pays».

D'autres travaux ultérieurs de Juanjo ont été rigoureux et pratiques, comme le *Dictionnaire de l'eau*. Autres fonds charmants et de belles présentations, comme *Los caseríos* (fermes) et *la cuisine rurale basque*. Ainsi qu'un autre livre, amusant mais profondément enquêté: *2000 dictons pour manger* (avec la collaboration d'Ana Lorente), qui comprend également une centaine de recettes classiques, et auquel il faut ajouter que, non moins, ce travail a été reconnu par l'Académie Internationale de Gastronomie, une des institutions gastronomiques au niveau international et dont une trentaine de pays font partie, en lui

décernant (à l'unanimité de son assemblée) le Prix Littéraire de la Gastronomie 2009.

Et si cela ne suffisait pas, il s'en tenait aux publications les plus récentes, nous avons un travail attachant, convivial et facile à lire, totalement attaché à sa ville natale bien-aimée: *La cuisine de Hondarribia d'hier et d'aujourd'hui*; et ce dernier - qui va m'occuper pendant un certain temps - *Cinq douzaines de gâteaux*. Une compilation alléchante de pâtisserie typique de partout dans Euskal Herria, qui passionne, surtout les plus gourmands de vos serveurs.

Malgré le partage, entre beaucoup d'autres choses, avec Juanjo (qui est public et notoire) d'une maladie perfide, qui ne prévient pas et qui malheureusement nous limite dans la sublime jouissance de la pâtisserie. *Zorionak eta eskerrik asko, Maisu*. Félicitations et merci beaucoup, Maître.

Mikel Corcuera

Critique gastronomique. *Noticias de Gipuzkoa*

«UN AGRÉGÉ GASTRONOMIQUE»



Juan José Lapitz est la personne dont j'ai le plus appris sur la cuisine et la gastronomie basques. Je le considère comme un grand sage qui nous a fait sortir de nombreux doutes, car il a toujours contribué, avec ses articles et livres, à connaître, clarifier et retrouver de nombreuses recettes basques et traditions culinaires des deux côtés de la frontière. Lapitz est l'écrivain qui a

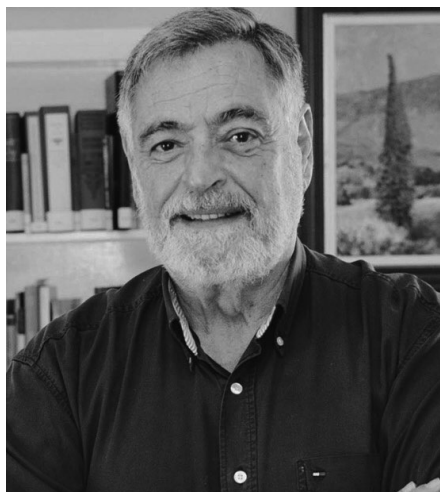
expliqué la raison de nombreux problèmes gastronomiques, clarifiant: de l'origine d'une recette à la zone originale de culture d'un produit ou quelle est l'origine d'une certaine tradition festive.

Sur toutes ces coutumes et usages culturels, qui sont d'un vrai connaisseur, Juan José Lapitz a établi une assise et des critères gastronomiques chaque fois que des doutes ont surgi ou qu'un débat a été généré. Il a toujours été très consciencieux dans son travail, se documentant à tout moment. Lapitz est le grand disciple de Busca Isusi, lui-même devenu également un autre grand maître qui est très reconnu par tous les écrivains et critiques gastronomiques à l'intérieur et à l'extérieur de notre territoire, depuis l'époque où la cuisine n'était pas à l'ordre du jour, c'est-à-dire qu'elle ne faisait pas partie de la presse, comme c'est le cas aujourd'hui.

Maria del Mar Churruca,

Présidente de l'Académie Basque de Gastronomie

«MEMBRE D'UNE PLÉIADE INÉGALABLE DE GASTRONOMES»



Juanjo Lapitz fait partie d'une pléiade irremplaçable d'écrivains et de journalistes gastronomiques apparus en Espagne dans les années soixante-dix: Lujan, Bettonica, Sueiro, Millo, les frères Domingo... Groupe exceptionnel auquel l'Histoire de la gastronomie se réserve des pages pour qu'un processus puisse être compris et aboutir au prestige dont jouissent au-

jourd'hui les cuisines espagnoles; Sans ses articles, essais, séminaires, revues, manuels, livres de cuisine, guides, conférences... etc: un de nos patrimoines culturels immatériels n'aurait pas été dévoilé avec des résultats aussi insolites: la gastronomie. Un apport étincelant sur lequel repose - dans un pays en proie à tant de mésaventures - le palliatif «Marque Espagnole».

J'ai rencontré Juanjo ces années-là à l'une des premières tables rondes gastronomiques, une initiative du magazine alors fondamental du Club de Gourmets, et bientôt est naît une amitié enthousiaste que nous avons enrichi - en particulier pour moi - avec les connaissances que nous avons apportés à nos vies, terroirs si éloignés et disparates. Lapitz, amoureux de son Euskal Herria, tente de dominer tout ce qui concerne sa culture populaire: anthropologie alimentaire, gastronomie, cuisine... C'est un curieux récalcitrant.

Adeptes du grand Busca Isusi —qu'il m'a présenté un jour—, il a été l'hôte incomparable de collègues pendant tant de journées culinaires, viticoles et cinématographiques avec lesquelles nous avons accumulé

des expériences inoubliables. Il nous surprend toujours avec un livre et cette passion de diffuser les particularités de sa région l'amènera également à entreprendre une encyclopédie.

Voyageur amical, il vient me rendre visite avec une certaine régularité à Gran Canaria et il passe partout; c'est-à-dire: nouer des liens d'amitié avec le pêcheur, l'agriculteur, le cuisinier... il veut tout savoir en détail. Il n'admet pas le dilettantisme. Il est toujours impliqué dans un nouveau livre, un voyage, un article... dans son jardin ou cueillant des champignons, préparant des conserves de légumes ou de la bonite... coopérant au txoko, aux confréries ou à l'Académie Basque de Gastronomie.

De plus, son travail n'a jamais été terni par l'activité contaminante de la tentation publicitaire, ce qui mine la crédibilité et l'honnêteté du beau travail de communication.

Mario Hernandez Bueno

Critique gastronomique. *La province*

«HOMMAGE TRÈS MÉRITÉ»



Avec la publication de ce livre, mon grand ami Juan José Lapitz reçoit un hommage plus que mérité car c'est une personne de confiance très appréciée que je respecte beaucoup, un magnifique journaliste et un historien de la cuisine basque. C'est un auteur très intéressant, qui a fait un travail extrêmement positif pour le développement de notre cuisine.

Avec Juanjo, j'ai partagé professionnellement près d'un demi-siècle d'expériences. Lui, en tant que journaliste, et moi, en tant que cuisinier, nous nous sommes toujours très bien entendus. De plus, nous étions unis par-dessus tout pour souffrir de la même maladie, une condition qui nous a donné une autre raison de discuter.

Je l'ai rencontré dans la Confrérie Basque de Gastronomie et dans les sociétés populaires, donc bien avant la fondation de la Nouvelle Cuisine Basque qu'il soutenait tant. Il a été l'un des premiers journalistes au monde à adopter le concept de la nouvelle philosophie culinaire qu'il a immédiatement aidé à diffuser (le prestige personnel de Juanjo a sans aucun doute aidé d'autres journalistes de l'extérieur à mieux accepter la rénovation à laquelle notre cuisine était confrontée).

De grandes fêtes ont eu lieu dans les sociétés populaires et les confréries gastronomiques, dont beaucoup m'ont commandé des banquets. Juanjo, en tant que secrétaire de certaines de ces institutions et journaliste à l'honneur, était toujours là pour nous aider beaucoup. Il nous a informés de nombreuses anciennes élaborations qu'il a découvertes et que nous avons utilisées plus tard lors de la planification des menus.

Lapitz a sauvé d'innombrables petites recettes perdues des *etxe-koandres* (mères de famille), de la cuisine qui a été faite dans les villages reculés du Pays Basque. Pour tous ces endroits si difficiles à trouver, Juanjo s'est impliqué. Il a parlé avec tous ces habitants et ensuite il a exposé leurs coutumes culinaires afin qu'elles ne soient pas perdues.

Juanjo est un travailleur acharné et tout ce qu'il a écrit a été sérieux, profond et très intéressant pour notre cuisine. Il a publié de nombreux ouvrages: essais, dictionnaires et recettes, en plus de ses articles pour le Bulletin de l'Académie Basque de Gastronomie et de ses chroniques dans le *Diario Vasco*, qui sont un réel plaisir à lire tous les samedis.

Grâce aux efforts d'écrivains comme Juan José Lapitz, la cuisine basque n'en est plus aujourd'hui à ses débuts. Juanjo appartient à cette classe de grands gourmets qui savent très bien ce qu'ils font, car ils savent ce qu'ils mangent et ils savent comment le décrire, avec plaisir.

Il mérite cet hommage, celui de toute la société basque et celui de nous tous qui avons lutté pour faire avancer la cuisine basque. Nous avons tous beaucoup à remercier Juan José Lapitz pour ce qu'il a fait pour nous.

Luis Irizar
Chef

«HOMME ACCOMPLI ET DIRECT»



Promoteur et mainteneur de la Confrérie Basque de Gastronomie, champion de la communication gastronomique. Collectionneur des confréries culinaires du Pays Basque / Français. Voyageur impénitent pour les meilleurs fourneaux de notre pays. «Cocinilla cum laude», chef professionnel et renommé. Communicateur régulier de journaux, magazines et

médias audiovisuels. Auteur de livres qui ont mérité les applaudissements de ses lecteurs. Et, surtout, un homme volontaire et direct.

Francisco Lopez Canis

Président du Groupe Gourmets

«TOUTES LES VIES DE JUAN JOSÉ LAPITZ»



Juanjo n'est pas écrivain, il n'est pas journaliste, il n'est même pas gourmand. C'est tout cela et plus encore. Il est un ethnographe occasionnel, qui a analysé et déchiffré toutes les villes du Pays Basque et leurs cuisines. C'est un scribe qui garde non seulement les traditions sous ses mots, mais aussi les visages et les regards de tous les hameaux de Guipuzcoa et au-delà. Juanjo est

également alchimiste du texte. Seuls ceux qui savent faire, savent décrire et, par conséquent, écrivent.

Il a également une part de Basajaun (le seigneur de la forêt), gardant en tête: les sentiers forestiers, les recoins mycologiques et les endroits les plus magiques. Dans une vie antérieure, il était un pêcheur sur nos côtes, dans une autre, il était un pêcheur en haute mer, de ceux qui sont allés à Terre-Neuve et sont revenus chargés de morue et de sel dans les mains. Ce n'est qu'ainsi que l'on comprend qu'il connaît les mers et leurs habitants avec une telle précision. Et en parlant de son passé, j'ose même dire que dans une autre vie il était religieux, pâtissier, cuisinier à la cour de Louis XIV et vigneron à Jerez. Juanjo est un historien de l'histoire commune et vivante à la fois. Il vit dans cette contradiction. Avec tradition, il travaille également son jardin, qu'il chouchoute avec amour et dont il obtient de merveilleux légumes. Il est aussi un lecteur assidu, un bibliophile invétéré et un dévoreur de recettes et d'encyclopédies gastronomiques comme je n'en ai jamais rencontré, et croyez-moi, j'ai déjà quelques kilomètres voyageant. Mais le plus important, c'est que Juanjo est un ami.

Andoni Luis Aduriz

Chef. Restaurant Mugaritz

«LAPITZ, UN EXEMPLE»



La cuisine basque doit beaucoup à Juan José Lapitz, mais aussi lui doivent beaucoup, ceux qui, en dehors du Pays basque, se consacrent à diffuser les valeurs de la cuisine dans différents médias nationaux. À travers ses chroniques dans le *Diario Vasco*, incontournable pour tous ceux qui aiment le monde gastronomique, nous découvrons chaque semaine des recettes, des curio-

sités et des détails historiques de la cuisine basque et espagnole.

Nous l'avons également fait avec ses livres. Je garde le saumon de Bidassoa, sa vie privée et publique, qu'il a écrit en collaboration avec un autre grand, José María Busca Isusi et José Iraudegui, comme de l'or en poche. Mais à part le lire, la meilleure chose était de parler directement avec lui. Un personnage qui éblouit toujours par sa force vitale, par sa culture, par son savoir encyclopédique. À une époque où la communication gastronomique a été dévalorisée et appauvrie, des personnages comme Juan José Lapitz sont de plus en plus indispensables.

Carlos Maribona

Critique gastronomique. *Salsa de Chiles-ABC*

«PIONNIER DE LA CONNAISSANCE ET DES SAVEURS»

Juan José Lapitz, de l'Académie Basque de Gastronomie, Prix National de Gastronomie, journaliste et écrivain, est un grand professionnel, un grand gentleman et un grand ami. Communicateur enthousiaste de la Cuisine basque, avec des publications telles que *Manger au Pays Basque*, *Manuel du Champignon*, *2000 Dictons à Manger*, *Cuisine Moderne au Pays Basque*, *Cuisine Basque*, *Plats de base pour toute l'année*, *Dictionnaire Basque de Gastronomie...*

Grand connaisseur de magnifiques produits basques de terre et de mer, et des chefs qui les ont interprétés et ont su briller. Critique impartial de l'excellence de tous ceux qui publient dans la presse, guides, radio... J'ai eu l'occasion de partager avec lui des expériences gastronomiques qui restent en bouche et en mémoire. S'il y a quelqu'un qui mérite un hommage, c'est Juan José, pionnier de savoir et saveurs, des tendances traditionnelles et nouvelles. Juanjo, ami, félicitations de tout mon cœur. Je t'embrasse.

Ymelda Moreno d'Arteaga.

Présidente de la Confrérie de la Bonne Table
Membre de l'Académie Royale de Gastronomie espagnole

«SAGE DE LA GASTRONOMIE»



© José Ignacio Lobo Altuna

Depuis ses débuts en tant qu'écrivain dans le magazine Hondarribi, dans les années 1950, Juan José Lapitz a accompli une carrière prolifique en tant que contributeur à des journaux, magazines et autres médias, ayant également écrit et coécrit des dizaines de livres. La majorité d'entre eux avec la gastronomie comme référence essentielle.

Au-delà de son activité infatigable de gourmet et collaborateur de nombreux concours gastronomiques et confréries gastronomiques, son statut de membre de l'Académie Basque de Gastronomie, président de la Fédération des Confréries Gastronomiques et confrère d'honneur de confréries multiples, lui a valu un prestige reconnu dans l'univers gastronomique.

Juan José Lapitz admet souvent qu'il a eu de la chance, car en gastronomie, il n'a trouvé que des amis. Sa longue vie, toujours influencée par son origine bidasotarra et son âme Gipuzkoanne, a trouvé dans la gastronomie une source d'inspiration permanente pour projeter sa culture gastronomique dans tous les coins.

Le titre de sa section «Connaissance et saveur», avec laquelle il ravit les lecteurs de *El Diario Vasco* chaque semaine, résume parfaitement les deux caractéristiques qui définissent le mieux l'écrivain Juan José Lapitz: une connaissance approfondie de tous les secrets de la gastronomie et une capacité innée à inviter les lecteurs à profiter de la saveur délicieuse de tout son savoir.

Le philosophe grec Epictète a affirmé que «la chose la plus importante n'est pas ce que vous mangez, mais comment vous le mangez». La translation de cette pensée à l'homme qui est Juan José Lapitz implique de reconnaître que la chose la plus importante n'est pas ce que raconte cet illustre écrivain hondarrabien, mais comment il le dit, car la façon dont il doit exprimer son immense savoir fait de lui un sage de la gastronomie.

José Gabriel Mujika

Directeur de *El Diario Vasco*

«IL A MARQUÉ MA CARRIÈRE DE CUISINIER»



Donosti, 1990. J'avais dix-sept ans. École de cuisine de San Sebastian, Alto de Miracruz. Le professeur: «les gars, aujourd'hui Juan Juan Lapitz va nous parler de la gastronomie basque». (Qui est-ce, je pensais ?). Depuis ce jour, ce discours inattendu pour moi, ce discours sur la pureté, la tradition et le respect des gens et de notre terre m'a marqué jour après jour.

Depuis lors, Juan José Lapitz, que je n'ai pas eu le plaisir de rencontrer jusque-là, est une référence, un enseignant et un écrivain que j'ai toujours lu avec respect et admiration. Cela m'a marqué. Eskerrik asko (merci beaucoup), Juanjo.

Aitor Perurena

Chef. Étude gastronomique / Restaurant 1870

«JUAN JOSÉ LAPITZ, UN SAGE ET UN TRAVAILLEUR INFATIGABLE»



Mon ami proche Juan José est une personne toujours prête à collaborer pour de bonnes causes et je pense que la principale est la gastronomie. Il domine toutes les facettes et ce qu'il ne connaît pas bien, que ce soit le produit ou l'élaboration, il cherche et trouve. Euskalerría lui doit beaucoup et les autres régions et pays aussi.

Moi, Zacarías, je lui dois beaucoup, et depuis l'année 1980 où je l'ai rencontré, je me souviens toujours qu'il a donné des idées, vous a toujours invité à participer à des événements gastronomiques, à la fois dans la cuisine et dans des divulgations sous forme de conférences, de brochures ou de livres. Tout a été important en lui, mais la création de la Fédération des confréries gastronomiques, FECOGA, est impressionnante.

De nouvelles confréries ont été créées, de nouveaux produits ont été recherchés, de nouvelles élaborations, des concours pour tout: légumes, légumineuses, tubercules, marmites, ragoûts, saucisses telles que chistorra, chorizo, saucisse de sang et fromages... un monde.

Avec FECOGA, nous avons visité la péninsule, les îles Canaries et Baléares, la France, le Portugal, les Açores et Madère, et bien sûr, l'Amérique. Dans chacun de ces endroits, il a trouvé quelque chose d'intéressant. Sur l'île de San Miguel (Açores), «La Olla das Furnas»; à San Jorge, les patelles et la soupe des pauvres, ainsi que les fromages. En Colombie (Cartagena de Indias), où j'ai présenté mon livre de cuisine «Raices y crisol de culturas», Juan José et l'imprimerie

Ondarribi ont collaboré à ce volume consacré aux «gamins» (les enfants des rues de Bogota).

Juan José s'y est rendu pour l'offrir au Consul d'Espagne et avec l'ambassadeur d'Espagne, ils nous ont remis les Clés d'Or de Carthagène. Mais le plus important était notre aide aux enfants des rues. Nous avons visité les marchés de cette ville colombienne. Surtout l'énorme Basurto et La Matuna. Nous avons essayé des plats typiques de Carthagène, préparés par Mme Socorro Marimon, dans cette cuisine «au charbon de bois». Tout était intéressant pour Juan José.

De Carthagène, nous sommes allés sur la route maritime de Blas de Lezo, cet incroyable Gipuzkoan qui a défendu Carthagène des Indes, y perdant certains de ses membres. Il était borgne, sans oreilles, boiteux et manchot... Que mangeait-il ? Nous nous sommes interrogés sur la route des îles Rosario, Baru, Cartagena Bay... sûrement de bons fruits de mer: crabe, crabe araignée, crevette, homard et poisson, alors souvenez-vous et faites allusions à la bravoure de Blas de Lezo (Blas El Teso), nous sommes allés dans un soi-disant restaurant, pour goûter ce que nous croyons que le célèbre amiral avait mangé, après avoir visité son monument.

Pour ma part, je devrais écrire plusieurs livres pour remercier, en mon nom et en celui de La Cofradía del Queso de Cantabria (également sa Confrérie), la science transmise en faveur du plaisir de bien manger et de bien boire, de bonnes cuisines et de bons breuvage, qui nous a amène à profiter de l'amitié pour toujours.

Zacarías Puente Herboso

Cuisinier et Grand Maître de la Confrérie Cantabrique des Fromages

«UNE INTUITION, UNE INTELLIGENCE ET UNE CRÉATIVITÉ HORS NORME»



Lorsque j'ai participé au 1er Symposium sur la gastronomie qui s'est tenu à Saint-Sébastien, Juanjo Lapitz m'a interviewé par radio. Puis naquit une amitié qui perdure encore aujourd'hui. Je l'apprécie en tant que personne et en tant que bon ami, lui et sa femme, la sympathique Maritchu Usandizaga.

Entre nous deux, nous avons promu et coordonné de nombreuses initiatives, notamment la collaboration de Font D'or et

Vichy Catalan avec la Confrérie Basque de Gastronomie, la constitution de la Confrérie de l'eau gastronomique et la publication d'un bon nombre de livres sur la gastronomie et l'eau, à travers laquelle Lapitz a très bien dévoilé des recettes et des photographies de la gastronomie basque.

J'ai toujours saisi en lui une prédisposition innée à réaliser de nouveaux projets. Il est infatigable, avec une excellente capacité de travail, en plus d'être très intuitif, intelligent et avec une créativité hors norme. Pendant de nombreuses années, il a organisé la présence d'une cinquantaine de confrères représentants une vingtaine de confréries basques au chapitre annuel de la Confrérie Gastronomique de l'Eau que nous avons toujours tenu à l'Hôtel Balnéaire Vichy Catalan.

Cela nous a également permis d'entretenir de très bonnes relations avec FECOGA et ses présidents successifs. Une anecdote qui montre sa générosité est la suivante: À une occasion, à 24 de nos confrères

—qui sont venus de Barcelone au chapitre de la Confrérie Basque de Gastronomie de Saint Sébastien— Lapitz les a invités à manger dans les locaux de sa société gastronomique à Fontarrabie. Il nous a tant régalié et c'était tellement bon que lorsque nous sommes allés dîner dans un restaurant célèbre et accrédité de Saint-Sébastien où nous avions réservé le soir, personne n'a pu terminer même le premier plat du dîner. Nous avons payé et sommes partis en nous excusant.

Rien dans lequel il est intervenu n'a jamais échoué. J'aime l'idée d'écrire sa biographie. Sa vie jusqu'à aujourd'hui a un contenu très large et dense pour remplir plus d'un livre. Il le mérite beaucoup. Aurrera!

Juan B. Renart Cava

Gran Sukalde Jaun

Président de Vichy Catalan Corporation

«PROPHÈTE DANS SA TERRE»



© Juanxo Egaña

On peut dire de Juan José Lapitz, mon voisin de Hondarribia, qu'il a réussi à être un prophète dans son pays. Ceux d'entre nous qui ont formé ce mouvement de la Nouvelle Cuisine Basque et les générations suivantes de nouveaux chefs basques nous ont toujours apporté leur soutien inconditionnel. D'une manière élégante et sportive, ne jamais donner de scores ou nous conduire à des

confrontations, juste pour le plaisir et l'engagement de contribuer, de vos livres et articles dans les journaux, à mettre la cuisine basque dans la position mondiale prépondérante qu'elle occupe aujourd'hui. Son travail est très important pour la connaissance de la gastronomie et de la culture basques des deux côtés de la frontière.

Ramon Roteta

Chef. Ramón Roteta Restaurant

«LE GRAND ANTHROPOLOGUE DE LA CUISINE BASQUE»



La cuisine basque regorge de chefs de référence qui ont fait la renommée internationale de notre cuisine. Cependant, et en les accompagnant en parallèle, il y a eu des journalistes qui ont fait un travail culinaire intéressant qui a servi au développement professionnel des chefs et au plaisir des amateurs de bonne nourriture. Parmi ceux-ci se trouve Juanjo Lapitz, sur-

nom avec lequel cet amoureux de la bonne cuisine est connu dans le monde de la gastronomie, connaissant les racines et les origines de nos produits, connaissant les métiers liés à la cuisine, comme les pêcheurs, bergers, fermiers, cuisiniers, pâtisseries... sans qu'il n'y ait un seul de ces métiers que Juanjo n'ait pas étudié et inclus dans ses écrits.

Étudiant de la cuisine du Pays Basque, du Nord au Sud et d'Est en Ouest, il n'y a pas de coin avec une tradition ou une recette culinaire à collecter, que Juanjo n'ait pas réunie dans n'importe lesquels de ses articles ou livres. Juan José Lapitz est certainement la personne qui a le mieux vécu et connu l'évolution de la cuisine basque au cours des 50 dernières années. Défenseur des traditions et des produits gastronomiques basques, il a servi de gardien avec ses articles dans la presse en période d'incertitude où tout était moderne et avant-gardiste, et où la tradition et la valeur du produit risquaient de tomber en désuétude. Certes, en me remémorant José Maria Busca Isusi, j'ose affirmer que Juanjo Lapitz est aujourd'hui le grand anthropologue de la cuisine basque.

Roberto Ruiz de Aginaga

Chef. Frontón de Tolosa

«MES POINTS COMMUNS AVEC JUAN JOSÉ LAPITZ»



J'ai commencé dans le monde gastronomique après avoir vécu douze ans au Venezuela. Ma femme et moi sommes venus plusieurs fois pour passer quelques jours en Espagne qui nous manquait tant, c'est pourquoi elle de Saint-Sébastien et moi de Madrid, et, ayant grandi dans des familles avec de la bonne table pratiquement tous les jours, chaque voyage nous

plongeait dans un immense plaisir gastronomique que nous apprécions avec sa famille à Saint-Sébastien, et à Madrid avec la mienne, ainsi qu'avec des amis des deux villes qui nous invitaient dans un restaurant ou un autre pour célébrer nos retrouvailles.

À l'automne 1970, nous sommes revenus de ce beau pays. Après tant d'années de nostalgie de l'Espagne, nous l'avons souvent parcourue par la route, ce qui nous a conduits à de bonnes cuisines et, comparé à nos souvenirs, avec des échecs négligeables. En Espagne, il n'y avait alors pas de guide gastronomique, j'ai donc pensé que son édition pouvait être une opportunité; Profitant de la nuance touristique de mon nom de famille, en 1972 j'ai conçu et commencé à construire mes *Guides Gastronomiques Sol: Madrid, le Pays Basque et la Navarre; et l'Espagne en 1976*, qui ont formé la base d'une activité gastronomique plus large, dans laquelle j'ai rencontré Juanjo Lapitz.

Naturellement, ces deux premiers paragraphes ne sont pas destinés à exposer une partie de ma biographie professionnelle mais plutôt à suggérer de quelle manière, comment et pourquoi, de telles circonstances m'ont progressivement rapproché de Juanjo... plus

professionnellement et culturellement que dans le cadre purement personnel, ce qui m'a cependant conduit à ressentir immédiatement une grande admiration pour lui.

Après 40 ans, ça n'a pas seulement été comme collègue, sinon pour beaucoup d'autres circonstances dans lesquelles nous nous sommes mis à l'unisson. Il y en a une à laquelle j'attache une grande importance, car c'est quelque chose de fondamental pour moi et que l'un comme l'autre avons dit à plusieurs reprises: «La meilleure chose que ce métier m'a apporté, c'est le nombre de grands amis qu'il m'a été amené à rencontrer».

Juanjo Lapitz a toujours montré une personnalité cultivée, infatigable, uniforme et solidaire, que j'ose attribuer à son amour pour Guipuzcoa, mais beaucoup plus intimement à ses sentiments pour Hondarribia. Si par habitat, nous entendons le bon endroit pour vivre des organismes ou des espèces, on peut dire que Hondarribia n'est pas simplement la terre natale de Juanjo, mais son habitat essentiel, non loin d'être également son âme.

Je ne peux pas l'imaginer vivre dans un autre endroit où il lui manquerait sa partie antique ou le magnifique rempart de cette ville suggestive, ou s'il sentait qu'il lui manquait ce Bidassoa qui, habitat de bonnes anguilles, dont beaucoup finiront en pil pil, son lit de rivière atteint doucement la mer Cantabrique, juste en face de cette terre française placide où Juanjo a vécu intensément parce que Maritchu Usandizaga, son épouse qui est née à Saint Jean de Luz, et il est à Hendaye: Chevalier de la Confrérie de l'Angula (civelle).

En parlant d'anguilles, un de mes nombreux points communs avec Juanjo me vient à l'esprit: j'appartiens également à cette confrérie de la civelle de Bayonne. Mais que dans ces lignes, il semble approprié de dire que le premier de ceux ci est très antérieur et curieux: nous sommes tous deux de bons amis et des admirateurs de Luis Mokoroa, qui depuis 1985 est le président efficace et amical de la Confrérie

Basque de Gastronomie, d'où nous sommes tous les deux membres. Mais il se trouve que je connaissais Luis Mokoroa bien avant 1985.

Aujourd'hui, il y a peut-être plus de 60 ans, parce que mon père parlait très bien de lui, fondateur et président du club de natation, de canoë, de l'équipe de basket-ball où Luis a joué... Aujourd'hui il est notre cher ami et président.

Juanjo a appartenu mille fois au jury du fromage Idiazabal et moi seulement deux ou trois. Je ne me souviens pas à quelles dates mais, bien sûr, bien avant, en raison de son succès, 13 500 € par kg ont été payés. Comme cela s'est produit, il y a quelques années.

Nous avons également participé ensemble à l'édition du livre, publiée en 1981 par Penthalon avec le parrainage de SEAT; naturellement, il a écrit sur le Pays Basque, moi sur l'Andalousie. Dans les années 90, nous avons participé à une table ronde qui a eu lieu au Casino de Madrid sur le succulent boudin noir de Beasain. Mais de ces vieux souvenirs, le plus savoureux me vient celui du concours de Marmitako dans lequel nous étions tous les deux membres du jury, nous partageons donc la paix qui vient de cette grande plage de Hondarribia où elle a eu lieu, ainsi que les délicieuses collations que les participants nous ont permis d'apprécier à la cuillère dans leurs marmites respectives; un vrai plaisir.

J'ai eu l'honneur - et le plaisir - d'inviter plus d'une fois Juanjo sur mon émission de radio «Comer, Charlar y Beber» Manger, Parler et Boire (qui a été diffusée de 1977 à 2013), partageant ainsi l'antenne avec de grands chefs de son pays gipuzkoan, comme Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Jose Castillo, Luís Irizar, Xavier Zapirain, Txomin Rekondo... dont plusieurs créateurs de la «Nouvelle Cuisine Basque» vers 1979 ou 80; et dès lors, de bons amis avec qui nous avons partagés les mêmes points de vu que ce soit dans leurs façon de cuisiner ou leurs discussions.

Je connais plusieurs livres de Juanjo, dont chacune des lignes proclame, sans aucun doute, qui est son auteur. Ceux qui m'ont le plus intéressé sont peut-être *Manger en Euskal Herria* et *Manuel des Champignons*. Son important travail littéraire et d'autres œuvres dans ce secteur lui ont valu en 1989 le «Prix national de la gastronomie» décerné par l'Académie Espagnole de Gastronomie (elle n'était pas encore «royale») et le ministère du Tourisme. De ces deux circonstances et d'autres dérivées, de nouveaux points communs sont apparus, puisque ces deux prix m'ont été décernés en 1988 et 2003, respectivement.

Je répète ce qui a déjà été dit au début: cette relation de certain points communs qui se sont produits pendant le voyage coude à coude que Juanjo et moi parcourons avec enthousiasme depuis quelques années, en plus d'une énorme importance gastronomique, a fait que, même si j'ai traité avec lui beaucoup moins que je ne l'aurais désiré, nous nous sommes toujours rapproché, alors Juanjo est sans aucun doute parmi mes amis les plus chers et les plus admirés. Ce qui n'est pas impossible pour quiconque le connaît, puisque Juanjo est un homme travailleur, gentil et véridique, si, admirable. Je profite de ce livre pour t'envoyer mes plus grandes salutations, Juanjo.

Gonzalo Sol

Créateur des Guides Soleil Gastronomie

«SPÉCIALISTE DE LA GASTRONOMIE D'IPARRALDE À HÉGOALDE»



J'ai rencontré Juanjo Lapitz presque à mes débuts en tant que cuisinier. Aussi à son père, mon homonyme, qui était du même acabit. Par la suite, j'ai rencontré toute sa famille et j'ai apprécié leur amitié. Alors que j'étais encore étudiant à l'École d'Hôtellerie Euromar, à Zarautz, notre professeur, Luis Irizar, s'est chargé d'organiser et de servir l'inauguration de la

Confrérie Basque de gastronomie, dans le vieux Saint-Sébastien, au pied du Mont Urgull.

Là, nous sommes allés, ses étudiants, pour servir les tables, sous son commandement. Je me souviens encore du menu. Celui qui a régné dans le monde de la communication gastronomique, José María Busca Isusi; pour lequel nous, les très jeunes, avions beaucoup de respect. Il est allé dans la cuisine et nous a appris à retirer rapidement les piments de la bouteille (à l'époque, tout le monde s'occupait d'embouteiller ses piments dans des bouteilles de vin ou de cidre et les retirait avec une aiguille à tricoter pliée à la fin). Dans l'ombre de Busca, il y avait toujours un jeune Lapitz, qui buvait de ses connaissances et ne manquait aucun événement gastronomique. Gardez à l'esprit qu'à cette époque, il n'y avait presque pas de presse gastronomique.

Avec Lapitz, nous étions également à l'une des premières tables rondes de la gastronomie des îles Canaries et je me souviens que lorsque nous allions marcher sur la plage, il avançait seul car il n'y

avait personne pour le suivre, en raison de son allure rapide. Et il avait deux décennies de plus que nous.

Notre relation a toujours été une amitié étroite et un respect mutuel. C'est un grand spécialiste de la gastronomie basque des deux côtés de la frontière; d'Iparralde à Hegoalde et il publie régulièrement ses commentaires dans le *Diario Vasco*. Nous avons fait un voyage très intéressant en Argentine ensemble en 1983. J'ai travaillé avec Lapitz à Buenos Aires à l'hôtel Libertador pendant une semaine, midi et soir, et nous avons regretté le peu de connaissances qu'ils avaient d'utiliser le poisson, étant notre matière première la plus présente au jour le jour. Là, nous sommes allés au marché, il était important et varié, le poisson brillait par sa présence récente. Il fallait le pêcher et l'apporter de Mar de Plata. Et les cuisiniers de l'hôtel grimaçaient parce qu'ils n'avaient aucune expérience dans cette manipulation et aucune intention de le manger. Le travail était si épuisant que, la nuit, si nous allions à un spectacle de tango ou autre, les jeunes cuisiniers que nous étions, étaient épuisés.

Je pourrais parler longuement de Juanjo Lapitz et de sa profonde connaissance de la cuisine et des produits du Pays Basque. Mais pour cela, il a déjà écrit quelques livres. Comme l'a dit un autre de nos amis: si vous êtes mon ami, achetez mon livre ! Et si vous n'êtes pas mon ami, pourquoi voudrais-je que vous ayez mon livre !

Pedro Subijana

Chef. Restaurant Akelarre

«RECONNAISSANCE MÉRITÉE, MÉMOIRE VIVANTE DE NOTRE CUISINE»



Je ne sais pas si Juan José Lapitz voulait, dès son jeune âge, que sa carrière professionnelle soit liée aux fourneaux, ou si ce fut la vie qui le rapprocha de la cuisine. Mais la vérité est que les deux figures ont fondu comme un bon foie sur un pavé d'aloyau. Son crayon a proposé des saveurs, des textures ou des produits que dans bien des cas nous aurons portés à notre bouche. Bien que

la vérité soit que nous ayons besoin de quelques vies pour profiter de tous les plats collectés dans ses critiques, recommandations ou recettes. Lapitz véhicule la passion de son travail. C'est bien plus qu'un métier. Je pense que ce n'est pas loin des quarante publications, quarante livres, la grande majorité liée à la gastronomie; Il nous a rapprochés de plats que nous ne connaissions pas faisant partie de la cuisine basque, il nous a parlé des champignons, de la cuisine d'Hondarribia d'hier et d'aujourd'hui... et il nous a même apporté 2000 dictons recueillis auprès de nos ancêtres, des dictons pour manger. Récemment, l'Académie Basque de Gastronomie a voulu reconnaître sa longue et fructueuse carrière. Une académie que Juan José Lapitz a d'ailleurs lui-même aidé à créer. En peu d'occasion une reconnaissance est aussi méritée que celle-ci. Juan Jose Lapitz représente la mémoire vivante de notre cuisine; plongez dans nos coutumes culinaires, ses nuances, ses astuces. Lapitz rassemble la sagesse de nos ancêtres dans un langage simple, pour que ce qui a été bien fait, dure longtemps.

Cristina Uriarte Toledo

Ministre de l'Education du Gouvernement Basque

«UN PRÉCURSEUR À PRENDRE EN COMPTE»



Juan José Lapitz est une personnalité de notre cuisine à prendre en compte, car il a été l'un des précurseurs de la promotion et de la diffusion de la cuisine basque, de ses produits et de son histoire, commençant à le faire à une époque où presque personne n'en parlait. Il me semble alors que seuls Lapitz et Busca Isusi n'écrivaient sur ces sujets dans nos journaux.

Dans l'organisation du Concours de fromage Idiazabal, dans la ville navarroise de Uharte-Arakil, Juanjo a beaucoup collaboré avec nous, pour cela nous lui sommes très reconnaissants. Dès la première fois que je l'ai contacté, en tant que coordinateur de l'Artzai Eguna de Navarra, et depuis plus de trente ans maintenant, il a toujours été avec nous, ne cessant d'aider ou de donner ses conseils.

Jose Mari Ustarroz

Président de la AO Fromage Idiazabal.

«CHANT DE L'AMITIÉ»



L'auteur de ce livre me demande mon propre témoignage, une tâche qui m'est difficile car il n'est pas facile de se valoriser, peut-être que le lecteur, s'il a atteint ce dernier chapitre, tirera ses propres conclusions qui seront beaucoup plus objectives que celles que je peux exprimer.

Il y a cependant quelque chose que je veux souligner dans mes performances tout au long de ma vie professionnelle: le culte

de l'amitié. Quelque chose qui, inné, a été augmenté par les enseignements de mon maître Busca Isusi, qui est résumé dans la phrase de la première page: «La meilleure chose au monde est d'avoir des amis.» Cela a été, pour moi, une constante vitale.

J'ai évité les confrontations, j'ai essayé de combiner des critères, de chercher des voies de réconciliation et j'ai trouvé, par contre, la compensation d'un sourire, de quelques mots gratifiants, bref, la compréhension des personnes avec qui j'ai eu affaire. À cet égard, je ne peux pas oublier la phrase de Juan Renart Cava, à la fin d'une de mes médiations avec le résultat d'un compromis entre les parties: «Juanjo, tu construis toujours des ponts».

Je termine avec la première phrase qui apparaît au début de cette biographie: «En gastronomie je n'ai trouvé que des amis». J'en veux pour preuve les témoignages précédents démontrant l'affection de certaines des nombreuses amitiés que j'ai faites dans ma vie et qui constituent un trésor.

À tous ceux qui ont souhaité s'exprimer, mes remerciements les plus sincères pour leurs phrases louables et pour la haute considération qu'ils méritent.

Juan José Lapitz Mendi

Jardinier



Le maître, entouré de sa famille.



Cuisinant au Restaurant Cranc Pelut.



Travail des champs.



Intronisation du gérant d'une distillerie de whisky à Inverness (Ecosse)



Enseigner à cuisiner à la prochaine génération.



Avec les créoles "palanqueras" sur la plage de Carthagène des Indes.



Port de Saint Jean de Luz. Lapitz avec le conseil d'administration de FECOGA lors de l'acte fondateur.



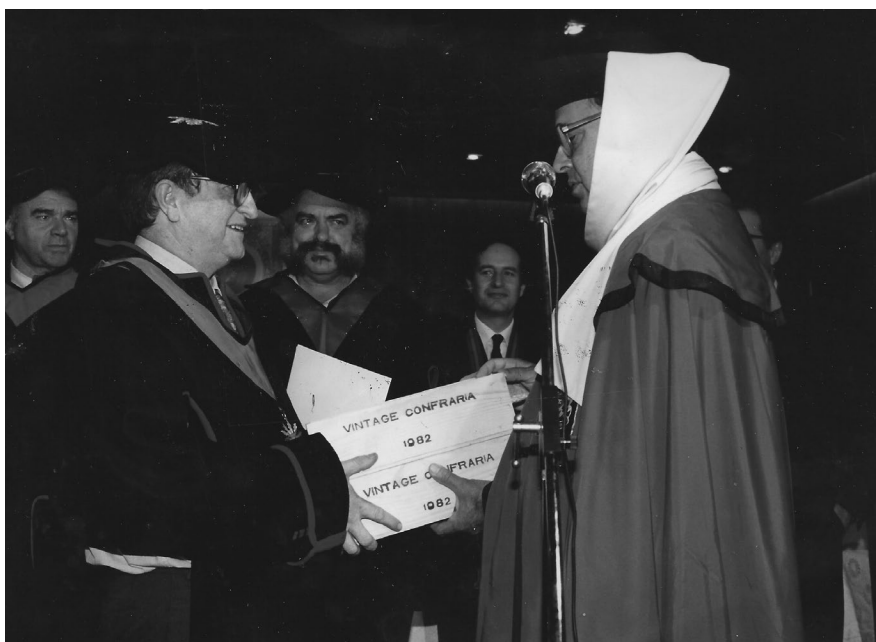
Camilo José Cela entouré de confrères, dans un acte antérieur à son intronisation.



Au restaurant Martinez de Ordizia.



Lapitz et Mokoroa dans le concours de morue d'Irun.



Le président de la Confrérie des Vins de Oporto remet à Juan Mari Arzak les lettres de créance pour être nommé confrère d'honneur.



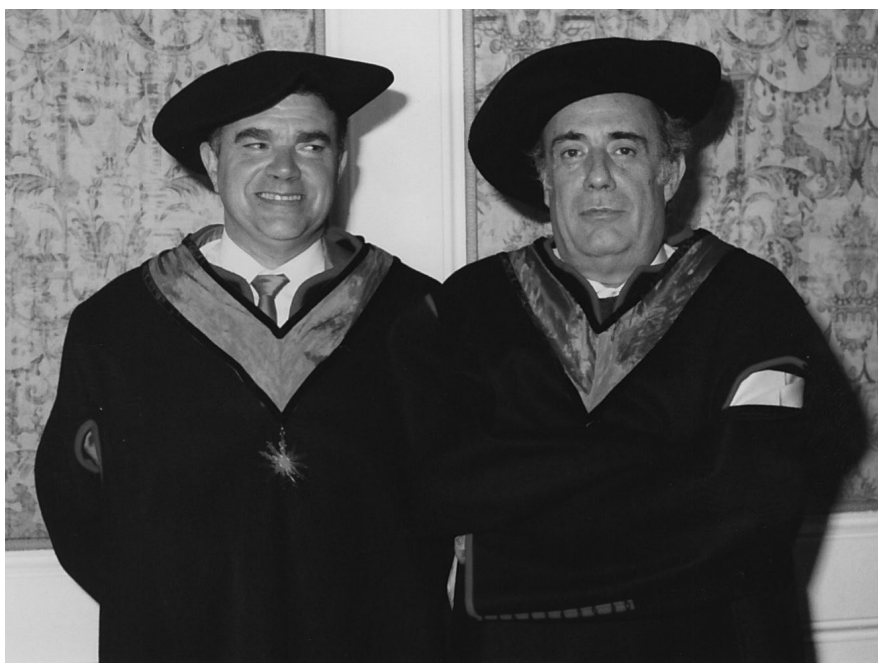
Confraternisation avec des cigarettiers cubains.



Cuisinant à la maison pour un reportage sur *Ondojan.com*
© Ritxard Tolosa



Berasategui, Lapitz et Zubizarreta.



Avec Luis Bettonica.



Avec Roberto Lotina (centre, tête nue) à la Confrérie Basque de Gastronomie.



Echeberria, Lapitz, Mokoroa et Iturzaeta dans la Confrérie Basque de Gastronomie.



Dans le concours de morue d'Irun avec Luis Mokoroa.



A la Confrérie Basque de Gastronomie Lapitz, Lotina et Mokoroa



Dans la salle du conseil municipal de la Mairie de Saint Sébastien. Mokoroa, Juli Soler, Ferran Adrià et Juan José Lapitz.



Remise des prix pour un concours gastronomique à la Confrérie Basque de Gastronomie.



Intronisation à la Confrérie de La Palombe de Sare. Lapitz, Iraundegi, Etchenausia, Mugica et Daraïdou.



Présentation de Genaro Pildain comme confrère d'honneur de la Confrérie Basque de Gastronomie.



Plaque de Lapitz en tant que membre du Club Hiruzta.

ÉPILOGUE

Parole de gastronome, basque, naturellement



Les sages assurent que la conversation est l'une des sources de connaissance et c'est ce que nous avons fait ici d'une manière avidement incessante: converser et savoir de la main de Juan José Lapitz Mendia, gourmet, basque, naturellement. Un sage qui enseigne et raconte des choses avec une telle affection que jamais il n'a cessé de faire école, ni de faire don de son amitié. «Celui qui a

un ami a un trésor», dit le proverbe, et ceux d'entre nous qui professent l'amitié de Juanjo se sentent extrêmement chanceux de pouvoir se considérer ainsi.

L'énorme chance et, en même temps, la responsabilité d'écrire la biographie de cet hondarribitarra «hors série» m'a donné la richesse de l'apprentissage, dans l'approche du travail de ce grand professeur et ami avec lequel tout le monde se sent en demande de gratitude, puisque Juanjo n'a rien fait d'autre dans sa vie que de se consacrer au service des autres. Nous avons compté ici les aventures de cet enfant capricieux pour manger qui, des années plus tard, deviendra le grand théoricien de la gastronomie basque.

Nous avons parcouru le chemin d'une vie, la sienne, qui, dans des expériences traduites en mots, s'est passée dans un éveil incessant:

à l'agriculture, à la mycologie, au journalisme gastronomique, à l'association universitaire et à la fraternité, à l'art culinaire, à écrire des articles et des livres sur sa terre... Tout cela, toujours sous le signe de l'amitié et de la coexistence entre les gens. Des qualités auxquelles il faut ajouter celles mentionnées par son bon ami Juan Manuel Garmendia dans la présentation de ce volume: «sincérité, indépendance et engagement».

Abolir les frontières culinaires

L'une des plus grandes réalisations de Juan José Lapitz en tant qu'écrivain a sans aucun doute été de supprimer, gastronomiquement parlant, les frontières culinaires entre les deux Euskadis. Dans ses grands reportages sur le Pays basque français, il a fait connaître, en les louant, les produits et les élaborations d'un côté et de l'autre de la frontière; les rendant inséparables de leurs propres villes d'origine.

Lapitz les a tous lancés en tant qu'exportateur, révélant ses coutumes culinaires et ses traditions anciennes profondément enracinées. Il est très méritoire de l'avoir fait en pleine page d'un journal appelé *La Voz de España*. Comme il le dit lui-même: «parce qu'il avait un bon feeling avec son directeur». Et c'est que Juanjo, homme qui tend toujours la main, a fait de cet en-tête la plus vendue du kiosque.

Écrivain et journaliste de race

Dans les temps passés où le journalisme gastronomique était anecdotique dans les médias, Lapitz a été le pionnier de la diffusion de produits agroalimentaires d'Iparralde à Hegoalde, ainsi que de la cuisine professionnelle et de la mère au foyer, dont il a sauvé les recettes de l'oubli, dans le but de reconstruire les caractéristiques de la gastronomie basque; étant, après son professeur Busca Isusi, le premier écrivain à avoir couvert les restaurants basques et les sukaldaris basques.

En tant que grand scribe —et je ne parle pas seulement de gastronomie, car il est également un anthropologue très respecté— Lapitz

appartient à la race des écrivains et des journalistes de race. «Le journalisme se fait avec la semelle», a expliqué le magnifique giornalista italien Indro Montanelli; qui, s'il avait lu les articles de Juanjo, l'aurait sûrement surnommé le Dr Livingstone de l'âme des peuples du Pays basque. Nous entendons: des villes magiques et envoûtantes du Pays Basque.

Dans les textes de Lapitz, écrivain tellurique, palpite l'influence du sol sacré, du territoire contraignant. Sa sensibilité et sa capacité à capturer, dans des descriptions vives, l'essence des paysages et la nature de sa terre basque bien-aimée, nous donne la stature d'un énorme auteur, de l'amour sublime à "Amar a Euskal Herria conociendola". Ce volume, une compilation de ses excursions à travers le Pays basque français, peut être considéré comme un travail de pionnier dans le journalisme écologique en même temps que, en raison de sa validité intemporelle, il est toujours lu comme littérature de voyage.

Tout au long d'un demi-siècle de profession, Lapitz a diffusé plusieurs milliers d'articles, une quarantaine de livres, parmi des guides gastronomiques, des recettes, des dictionnaires, des traités, des essais... et a fondé des académies gastronomiques et des confréries. Tout cela, sans jamais oublier ce graphomane pour aider ceux qui se lancent, que ce soit les écrivains, les cuisiniers, les universitaires, les confrères, les producteurs, les conseils de régulation, etc., (pour Juanjo, les amis parce que comme Aduriz conclut très bien: «La chose la plus importante est que Juanjo est un ami»).

Pour l'excellente performance professionnelle de son travail, cet écrivain et journaliste basque emblématique a reçu les prix les plus importants: le Prix national de la gastronomie de l'Académie Royale Espagnole de Gastronomie et du ministère du Tourisme; Busca Isusi, qui est un prix de l'Académie basque de la gastronomie; les Euskadi de la gastronomie; accordée par le gouvernement basque; le Prix de la Littérature Gastronomique - considéré comme l'Oscar de la Gastronomie - décerné par l'Académie Internationale de Gastronomie de

Paris, entre autres prix nationaux et internationaux que nous avons déjà mentionnés; comme il y a un grand prix gastronomique avec le nom de Juan José Lapitz.

Écrire comme on parle

Son style d'écriture est assez naturel, puisque Juanjo écrit et décrit, ni plus ni moins, comment il s'exprime dans la conversation. S'il est vrai que chacun de nous a parlé comme il le faisait dans sa maison natale, on sait que dans la maison Lapitz Mendia le souci était de bien s'exprimer, d'utiliser les mots corrects, et c'est à ce point que cet «homme formidable» hondarribien est apparu.

Juan José Lapitz est un écrivain de pure race qui n'est pas reconnu, du moins à première vue, aux influences de style, car c'est un auteur qui prend ses notes de la nature: la fermière, l'agriculteur, l'éleveur, le boulanger, du nouveau cuisinier et aussi du classique, de ce marin-pêcheur qui revient de la mer Cantabrique qu'il a décrite comme personne.

De la même manière qu'il a parcouru les forêts endormies d'Euskadi profonde, avec la facilité d'un initié, nous éveillant à la connaissance des précieux délices sauvages qui attendent, avec le brouillard, qu'il connaisse la montagne et ses secrets.

Son discours gastronomique manque d'ornements rhétoriques. Ce sont les paragraphes diamantés d'un naturaliste, d'un écologiste en contact permanent avec la nature; qui sait alors diffuser ses connaissances, en les prenant avec une grande qualité pédagogique sur papier. Poursuivant la précision de la langue, le maître extrait le mot le plus précis directement à partir de dictionnaires étymologiques et encyclopédiques.

Il les consulte dans différentes langues, à la recherche —comme l'affirme Guillermo Campos— «de l'apport ou de la traduction différentielle, à la lumière de la culture universelle». L'enseignant

recherche le mot précis dans chaque langue. Comme le poète âgé de Moguer, qui exigeait de «l'intelligence» pour lui donner le mot exact pour décrire les choses.

Si nous devions comparer Lapitz avec un autre auteur, sachant qu'il ne ressemble à aucun autre, ce serait avec le poète et lauréat du prix Nobel Pablo Neruda, car tous deux partagent le fait d'être des écrivains du peuple. Des hommes attachés à la réalité immédiate, pas à la réalité inconnue. Des travailleurs sans temps pour leurs soucis personnels, car ils doivent s'ouvrir à la connaissance en développant un travail pédagogique inégalé.

En cuisine avec Lapitz

Antonio Gala a déclaré «qu'il y a un geste, si humble et continu, qu'il est souvent oublié comme l'air dans lequel nous vivons: le geste de cuisiner pour ceux que l'on aime». C'est probablement pourquoi sa maison, dont la façade est embrassée par le soleil, abrite un restaurant privé où Juanjo cuisine, exclusivement pour la famille et les amis, depuis quarante ans. Table copieuse, à qui ce grand hôte fournit à une agréable compagnie son propre jardin. Tout en dégustant, un lieu d'apprentissage, car la cuisine d'Uria Harresia est une autre source de connaissance du livre de recettes historique et du calendrier nutritionnel des produits agroalimentaires.

Tous les menus sont de saison, avec tous les ingrédients végétaux cultivés et cuits par Juanjo lui-même. Il cuisine ses meilleures recettes de Noël expressément pour vous sans que ce soit nécessairement Noël; De la même manière qu'il élabore, également en votre honneur, ces autres plats avec lesquels les hondarribitarras d'antan ont honoré leurs plus importantes visites.

Avant le dessert, il nous illustrera avec une table ordonnée de fromages de différentes latitudes; pour finir avec la douceur très mesurée d'une «compote légère» voluptueuse, suivie d'un café et d'une

tasse d'armagnac, qui vous apprendra également la bonne façon de déguster.

Ni le Shah de Perse n'aurait mangé - ou appris à écrire sur la cuisine et la gastronomie - mieux qu'avec Juan José Lapitz dans le restaurant de la rue Uria-Harresia !

La profession de vivre, la profession d'écrire

Toutes les vocations vitales de Lapitz peuvent se résumer à vouloir tout savoir sur tout, puis à nous les raconter par écrit avec amour et pédagogie. Au milieu du raz de marée dans lequel le boom médiatique gastronomique initial - et initiatique - la sienne est une des voix les plus documentées, faisant "autorité", comme le considère le critique gastronomique espagnol le plus international: José Carlos Capel.

Avec cette honnêteté de ne jamais se donner d'importance, Lapitz est un gars incontournable - un gars formidable ! - avec un niveau de travail plus élevé: celui d'un héros à qui on a demandé de tout raconter et de se lancer: livres, journaux, magazines et bulletins; confréries et académies; imprimerie, self-services, dictionnaires... et il s'en est occupé dans leur totalité, notant dans son cahier de journaliste tout ce qui se passait, pour capter plus tard son interprétation gastronomique de la réalité, sur papier et, dernièrement, également sur le brouillon virtuel de l'écran de l'ordinateur, puisque le maître est devenu gastro-blogueur. Et c'est que Juan José Lapitz, classique dans la vie, rien dans ce monde ne lui est étranger.

Ses déclarations textuelles sont reflétées dans ce livre, afin d'apprécier la fraîcheur expressive et la connaissance approfondie de cet admirable maître, Juan José Lapitz Mendia, véritable auteur de ce livre.

Leialtasun gehienetan, maisu.

Fernando Sanchez Gomez

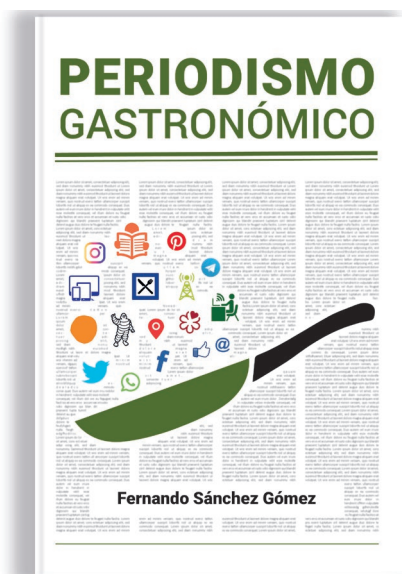
Diplômé et docteur en journalisme de l'Université du Pays Basque

Note inutile: ce volume aspire à laisser un témoignage - «un livre qui reste», dirait Juanjo lui-même - sur cette figure colossale de la littérature gastronomique basque qu'est Juan José Lapitz. Espérons que ce ne soit pas le seul qui lui soit dédié et nous lirons bientôt des recherches plus nombreuses et de meilleure qualité qui dépassent celle-ci, qui ne devrait pas être plus que le modeste hommage d'un de ses amis de Malaga.

Le système de travail avec lequel la rédaction de ce livre a été entreprise a été celui du travail d'équipe. Nos journées, c'est-à-dire celles de Juanjo et les miennes, ont invariablement consisté en deux grandes «interviews magistrales» par jour ouvrable: Casse-croûte et repas. Ces séances se sont déroulées comme suit: le maître, avec un magnétophone à la main et le disciple, avec un pot de foie gras entier dans la sienne; lorsqu'il n'est pas avec des anchois dans de l'huile d'olive vierge extra avec du piment et un txakoli de Getaria; ou des amandes croustillantes fraîchement frites dans de l'huile d'olive vierge extra, de savoureuses tranches fines de jambon ibérique et un Montilla de Jerez sec; un rosé de Navarre ou un blanc du pays voisin avec un «merlu aux quatre F», c'est-à-dire frais, frit, froid et de Fuenterrabía.

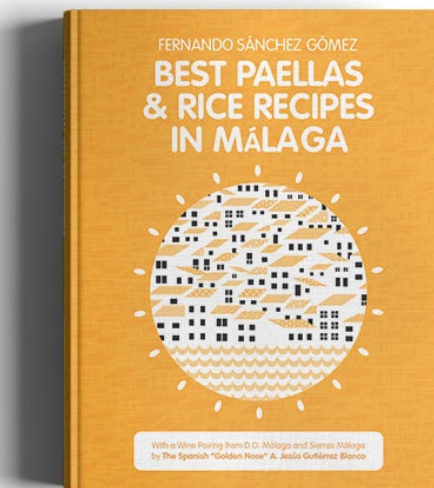
Collation à laquelle, invariablement, un important déjeuner de travail avec un menu dégustation différent à chaque fois, cultivé et cuisiné à la maison par l'hôte lui-même, dont la conversation agréable fait le miracle que sa table soit aussi gratifiante pour le corps comme pour l'esprit. Merci beaucoup pour tout. Eskerrik asko, Juanjo!

**AUTRES LIVRES
DE L'AUTEUR**



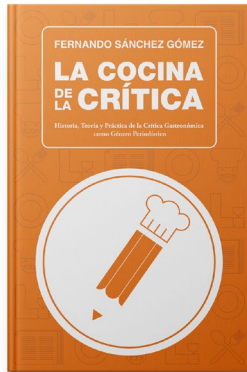
PERIODISMO GASTRONÓMICO

Trois siècles de Journalism Gastronomique espagnol.



BEST PAELLAS & RICE RECIPES IN MÁLAGA

With a Wine Pairing from D.O. Málaga and Sierras de Málaga
by The Spanish "Golden Nose" Jesús Gutiérrez Blanco



LA COCINA DE LA CRÍTICA

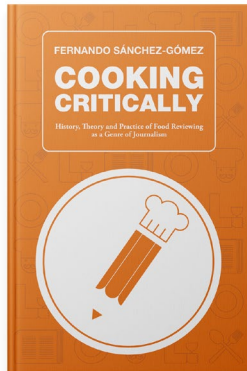
G INTERNATIONAL
ACADEMY
OF GASTRONOMY



ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

"Prix de la Littérature Gastronomique de la Academia Internacional de Gastronomía de
París a la mejor publicación del 2014"

"Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publicación de 2014"



COOKING CRITICALLY

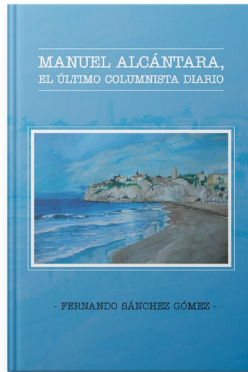
G INTERNATIONAL
ACADEMY
OF GASTRONOMY



ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

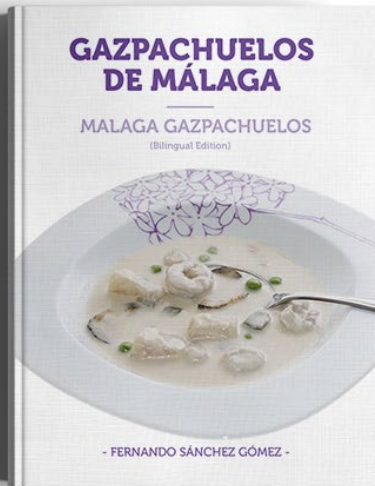
"International Academy of Gastronomy Prix of Litterature Gastronomique for the Best
Publication of 2014"

"Basque Country Gastronomy Award for the Best Publication of 2014"



MANUEL ALCÁNTARA, EL ÚLTIMO COLUMNISTA DIARIO

«C'est le meilleur livre jamais écrit sur moi» Manuel Alcántara



GAZPACHUELOS DE MÁLAGA

- BILINGUAL EDITION -

