

L'ÉCHAPPÉE BELGE AVEC SALOMÉ DEWAEELS

ENTRETIEN

L'actrice bruxelloise a enfourché son vélo pour accompagner Adrien Joveneau, l'animateur des Échappées belges du Beau vélo de RAVel de la RTBF, des Landes au Pays basque.

VOYAGE



Caroline Chapeaux

■ Adrien et Salomé au cours de la traversée de la Scandibérique, la plus grande véloroute d'Europe.



CAROLINE CHAPEAUX

Salomé Dewaels est une actrice qui monte. À 27 ans, la Bruxelloise a déjà tourné avec Bouli Lanners, Mathilde Seigner, Cécile de France, François Damians, entre autres. Son rôle épatant dans *Illusions perdues*, l'a fait connaître au grand public. On la retrouvera dans la mini-série *Ça, c'est Paris !* fin d'année. Rencontre avec la comédienne qui a accompagné l'Échappée belge depuis Dax jusqu'à Saint-Jean-Pied-de-Port, sur 200 kilomètres.

Entre les tournages et la vie de famille, tu es bien occupée. Pourquoi avoir accepté cette Échappée de quelques jours en France ?

Adrien s'est montré très convaincant et m'a donné envie de monter en selle, à ses côtés. J'ai eu envie de découvrir cette région, de partir à la rencontre des gens qui y vivent. C'est dans mon caractère l'envie de partager, d'entendre d'autres réalités. Celle que nous vivons à Bruxelles n'est pas la seule possible. Cela me fait toujours du bien de me le rappeler. Mais j'étais un peu anxieuse au départ. Le vélo n'est pas ma zone de con-

fort, la dernière fois que j'en ai chevauché un, je me suis cassé une dent ! (rires). Ce voyage m'a réconciliée avec la bicyclette. On s'autorise à prendre le temps et ça, dans ma vie de tous les jours, je ne le fais pas.

Que retiendras-tu de cette escapade ?

Le sentiment d'être englobée par le paysage. C'est agréable de se sentir petite face à une nature immense. Mon regard ne bute jamais, on voit plus haut que l'horizon. À vélo évidemment, ça monte et ça descend. C'est une vraie récompense d'arriver aux sommets. Je retiendrai aussi toutes les rencontres. Stéphane, qui nous a emmené faire un tour en bateau depuis sa base nautique, à Josse, proche de Dax. Jean, qui nous a parlé avec passion de la Scandibérique, le chemin qu'on a emprunté, en partie. Les discussions avec Adrien, comme ce moment suspendu dans les jardins du Château du Bec du Gave, à la frontière entre les Landes et le Pays basque, alors que le soleil se couchait sur l'Adour. Le lendemain, on a goûté les plats savoureux et colorés du chef Henri, qui parlait de son métier avec tellement de bon sens. Ellori, qui nous a accueillis dans

ses vignes, plantées par ses parents. On est repartis à vélo pour rencontrer Panxica, sur les hauteurs du village d'Ostabat dans les Pyrénées. Cette bergère nous a partagé les valeurs basques : l'importance de la famille, du partage. On a finalement rejoint Saint-Jean-Pied-de-Port. Il faisait grand soleil. On a découvert cette belle petite ville, avant de débriefer autour d'un verre en terrasse.

La première chose que tu feras, en rentrant ?

Dormir ! Et embrasser ma fille, June. En faisant ce voyage, je suis fière de lui montrer qu'il est possible de se déplacer avec des moyens écologiques. Et je veux lui montrer une mère épanouie, aussi dans le travail.

Être maman à 25 ans n'a pas mis un frein à ta carrière...

C'était le bon moment pour moi. Bien sûr, j'ai eu peur que ça soit ma mise à mort. Mais ça a été l'inverse... J'ai réservé des castings avec un gros ventre. J'ai foulé le tapis rouge enceinte aux Magritte et aux César. J'ai tourné un film, en allaitant mon bébé. C'était mon combat.

PANTXICA ET SES BREBIS



■ Des bergers profondément attachés à leur terroir font vivre les montagnes basques.

Cap vers le sud-ouest de la France ! L'Échappée belge de ce week-end a pédalé sur une partie de la Scandibérique, la plus grande véloroute d'Europe, de Dax, dans les Landes, à Saint-Jean-Pied-de-Port, au Pays basque. Deux départements accolés mais qui semblent n'avoir en commun qu'une même côte sauvage, découpée par les vents et balayée par les vagues de l'Atlantique. Pour le reste, dès que l'on s'éloigne du littoral, tout semble différer.

D'un côté, les Landes, où les dunes sauvages font rapidement place aux pinèdes, aux lacs et aux terres agricoles. De l'autre, le Pays basque, montagneux, escarpé, magistral, entre cimes couver-

tes de neige et vertes vallées, où perdure une tradition pastorale intense. Dans ce territoire grand comme deux tiers de la Belgique, si on englobe la partie espagnole, « *les montagnes sont humanisées, vivantes, façonnées par les gens qui y habitent. On est loin d'un décor mort*, poétesse Jean de Rivière, responsable touristique des chemins cyclables de la région. *Dans cet univers brut, vivent des bergers profondément attachés à leur terroir, leur langue, leur identité.* »

Pantxica Predaigne est éleveuse de brebis et fabricante des crèmes glacées Esne Luma, réputées dans la région. Gérer un élevage demande du caractère, et ce n'est pas ce qui manque à cette Basque de 38 ans qui nous serre la main d'une poignée franche, tout sourire. Depuis les

hauts de la Chapelle de Soyarza, son regard porte loin sur les Pyrénées, puis sur le village d'Ostabat, en contrebas. « *La tradition basque veut que l'aîné hérite de l'etxe, 'la maison'* », traduit-elle avec fierté. Comme 46 % de ses congénères, Pantxica parle le basque, une langue apprise à ses enfants, à travers l'école.

« *La nôtre s'appelle Olizetxerria, ça fait cinq générations qu'on est là. Toute petite déjà, j'aidais mes parents. J'aime les animaux, ma vie est ici. Alors il y a 14 ans, après l'obtention de mon Bac + 5 en agroalimentaire et en commerce, je suis revenue travailler à la maison. Car oui, gérer une ferme demande des compétences en gestion ! Je fais partie d'une génération qui fait plus d'études, mais nous restons attachés au lieu, au patrimoine.* »

Pantxica est à la tête d'un troupeau de 200 manchons tête rousse, des brebis de race locale, dont la plupart du lait est valorisé pour fabriquer les fromages AOP Ossau-Iraty, emblématiques des Pyrénées. Au plus près du terroir.

Une autre partie est utilisée pour confectionner des crèmes glacées, vendues directement à la ferme et l'été, dans sa boutique « Esne Luma », à Saint-Jean-Pied-de-Port. Dix parfums, que du local, sans colorant ni arôme artificiel. « *La vanille vient de nos gosses ; les fraises, de la maison ; le miel, de mon cousin apiculteur. On travaille avec un producteur de chocolat tout proche, le caramel est fait maison...* »

Comme tous ceux que l'on rencontre ici, Pantxica est heureuse de vivre de son exploitation à taille humaine, à mille lieues de l'élevage intensif. Un agritourisme qui suscite de plus en plus d'intérêt.

Au loin, on entend un troupeau de brebis, le travail doit reprendre. Si la vie de bergère peut être rude, une chose est sûre : avec ses glaces, Pantxica sait comment l'adoucir.

Douces saveurs locales

Une terrine de canard kriaxera sur sa galette d'Arto Gorria, arrosée d'un vin d'Irouléguy. Si ce jargon semble dur à l'oreille, il n'en est pas moins doux au palais... Le chef Henri Amestoy et la vigneronne Élorri Reça nous ont offert un plateau gastronomique traditionnel royal, au cœur du Domaine Bordaxuria.

Adossée à un tonneau posé au milieu de ses vignobles, Élorri nous décrit son vin intense, cultivé en terrasses, sur les hauteurs de l'Arradoy, une impressionnante colline qui fait face à la chaîne des Pyrénées. « *Un vin charpenté, qui s'accorde parfaitement avec des mets gras, comme le canard. Les Belges l'adorent !* » Avec son mari Brice, Élorri a repris les vignes de la famille. Un défi à la hau-



Caroline Chapeaux

■ Le couple a repris les vignes familiales.

teur des 300 m de dénivelé qui nous entourent. « *Les machines passent difficilement sur ces pentes, notre travail reste donc essentiellement manuel. Et puis on a dû s'adapter au climat, assez pluvieux, pas l'idéal pour la culture de raisins. Belle récompense, nos vins sont d'appella-*

tion contrôlée, ce qui est très valorisé ici. » Henri Amestoy est un chef romantique qui compose avec fragilité des harmonies de saveurs à la fois classiques et inventives. Son restaurant Art'Zein (www.restaurant-art-zain.fr), a remporté l'étoile verte du Michelin. « *Art'Zain signifie 'berger', en basque. C'est un hommage à mon père, c'était son métier.* »

Profondément attaché à sa terre, Henri l'a malgré tout quittée pendant une dizaine d'années, pour se former ailleurs en France. Son credo : le circuit court. « *À mon retour, j'ai voulu mettre à l'honneur des produits et des vins locaux, dans un rayon de 15 km* ». Un vrai dynamisme pour les producteurs basques. Mais en parler c'est bien, goûter, c'est mieux... *On égin ! Bon appétit !*

En pratique

Y aller ? En train, avec les TGV INOUI Bruxelles - France.

Quand partir ? Les mois d'avril à octobre sont les plus ensoleillés.

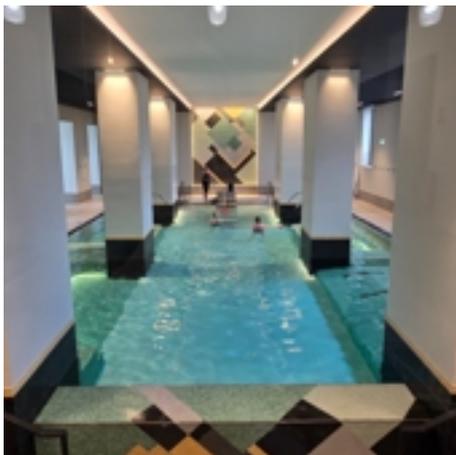
Où dormir ? Au Château du Bec du Gave, à la frontière entre les Landes et le Pays basque. Sinon dans les nombreux hôtels et pensions des villages comme à Saint-Jean-Pied-de-Port.

Se déplacer ? À vélo, mais les chemins grimpent fort au Pays basque. L'assistance électrique est recommandée pour les moins sportifs. La voiture de location reste une excellente alternative pour les autres.

Que faire ? Le Pays basque offre de nombreuses possibilités de randonnées à vélo ou à pied, sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, au cœur des montagnes ou sur les sentiers du littoral. En dehors des stations balnéaires réputées, visitez les nombreux villages pittoresques à l'architecture très caractéristique. Faites de l'aenotourisme. Régalez-vous des spécialités : le fromage Ossau-Iraty, le piment d'Espelette, le jambon de Bayonne, le canard sous toutes ses formes (terrines, confits, l'axoa)...

Buller au spa du Splendid Hotel à Dax

Première région thermale de France, les Landes, avec en tête la ville de Dax, accueillent plus de 70 000 curistes chaque année. Ce sont les micro-nutriments présents dans l'argile locale, le péloïde, associés à l'algue bleue naturelle, qui sont reconnus pour leurs bienfaits depuis des siècles. Parmi les grandes zones thermales, le Splendid Hotel propose sur 1 800 m² un spa qui séduit tant par son style Art Déco que par ses soins et massages. Sous les voûtes en pierre de l'ancien château fort, une clientèle de plus en plus jeune s'y fait dorloter. Après un moment de bien-être dans cet hôtel Belle Époque, aventurez-vous sur les traces de *L'Échappée belge*, jusqu'à la Fontaine chaude, le parc des Arènes, les Halles. voire poussez jusqu'au balcon du fleuve de l'Adour, où le tournage a démarré... de manière inattendue. Ce jour-là, Salomé Dewaels s'est trouvée face à Clément Manuel, acteur phare de la série *Ennemi Public*, qui a joué les présentateurs surprise, l'espace d'un jour.



Caroline Chapeaux

Loger au Château du Bec du Gave

À la frontière entre les Landes et le Pays basque, il est un lieu de poésie en osmose avec la nature, où les Gaves Réunis se jettent dans l'Adour. Ce château est celui d'un ex-antiquaire gantois, Philippe, marié à une Bayonnaise, acquis suite à un pari avec des amis, aime-t-il plaisanter avec ses invités. L'accueil est chaleureux, le cadre raffiné et cosy. Dans l'immense jardin aux essences caribéennes, sous un arbre, Adrien Jovenau retrouve Salomé Dewaels, qui a commencé le voyage sans lui. C'est à l'abri de ce domaine du XIX^e siècle qu'elle lui raconte sa traversée à vélo des Landes, aux côtés du comédien Clément Manuel. Un moment suspendu face à la douceur d'un coucher de soleil, avec les chants d'oiseaux comme fond sonore. Cette étape marque le retour d'Adrien aux commandes de l'émission et le début du voyage à vélo au Pays basque.



Caroline Chapeaux

4

COUPS DE CŒUR INSOLITES



Caroline Chapeaux

Arpenter Saint-Jean-Pied-de-Port

L'ultime étape ! Aux portes de l'Espagne, au pied des Pyrénées, cette cité médiévale est un haut lieu de pèlerinage catholique sur la route de Saint-Jacques de Compostelle. Fondée au XII^e siècle, ancienne place forte de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port fait partie des quatre « Plus beaux Villages de France » au Pays basque avec Ainhoa, La Bastide-Clairence et Sare. Il fait bon s'y balader et boire un verre en terrasse, l'équipe des *Échappées belges* en a d'ailleurs bien profité. Après avoir roulé 200 km depuis Dax, dans les Landes, place au repos ainsi qu'à une grande fierté ! Quel plaisir de retrouver cette cité pleine de charme, sillonner ses jolies rues pavées et visiter sa citadelle remaniée par Vauban, qui domine la cité historique. Installée sur la colline de Mendiguren, elle offre un beau panorama sur la ville et le pays de Cize avec ses paysages verdoyants et les vignes en terrasse de l'AOP Irouléguy.



Caroline Chapeaux

Bateau sur l'Adour

Rien de mieux pour faire connaissance qu'une petite balade au fil de l'eau. Salomé Dewaels s'est prêtée au jeu, depuis la base nautique La Marquèze, à Josse, proche de Dax. Les lieux sont accessibles facilement à vélo, sur la Scandibérique, où un chemin de halage a été aménagé en piste cyclable. Une petite pause bienvenue pour se rafraîchir. On se laisse porter par l'eau, on s'arrête et on profite de l'environnement. Avec un peu de chance, on observe des cigognes et des cygnes. Mais le fleuve n'est pas si tranquille. L'Adour prend sa source près du Tourmalet dans les Hautes-Pyrénées puis se jette après 335 kilomètres dans l'Atlantique, au niveau de Bayonne. Il subit donc l'influence des marées. Rien qui n'effraie Salomé, ni les touristes de la côte qui, en seulement 20 minutes, viennent y trouver un peu de verdure, en été. Le temps d'une balade en bateau électrique ou en canoë...