

Amicale EST AQUITAINE

Les anciens de l'ALAT autour de NAVARRENNX

Ce samedi 23 mars, fut une journée de découverte de NAVARRENNX, et de ses alentours, pour beaucoup d'anciens et de leurs épouses. Nous étions 37.

Notre président, ami de régiment de Mr Thierry FRONTERE, avait conclu avec celui-ci, la visite de sa manufacture « la Maison du cigare » à NAVARRENNX !

Celle-ci située près de l'office du tourisme, place de la mairie, est visitable en semaine, nous y avons découvert la fabrication de cigares par 3 authentiques « torcedoras » cubaines !

A partir de la graine de tabac sélectionnée pour le Béarn, plantée à quelques kilomètres de là par un seul tabaculteur, près de 300 manipulations sont nécessaires afin d'aboutir à la réalisation d'un cigare.

Germination en mars, repiquage en mai(30.000 plants), castrage en juin, récolte en juillet.

Ensuite séchage (50 jours), fermentation(12 jours), écotage, stockage(3 ans dans les caisses(T° contrôlée).

Enfin, confection des cigares : remplissage, roulage, collage et mise en place de la bague. Puis conservation, humidification.

Il en résulte 4 sortes de cigares aux noms bien connus des 3 mousquetaires(ils étaient 4). Tout ceci sans faire de publicité.

Le programme comportait ensuite la visite de NAVARRENNX, la Bastide fortifiée, 45 minutes de promenade(la météo était agréable, soleil, chaleur) afin de découvrir le riche passé militaire de cette cité (1300 habitants). NAVARRENNX : Sponda navarrensi (la bordure de la Navarre), à la croisée du gave d'Oloron et des chemins de St Jacques de Compostelle.

Des remparts séculaires, bastide médiévale érigée par un architecte Italien, Fabricio SICILIANO. La copie d'un des canons de Navarrenx appelé le « Si you ti baü » exclamation en Béarnais qui signifie « Si moi j'y vais ! » devenue la devise de Navarrenx.

On y découvre les casernes StAntoine, le poste de garde St Antoine, la Terrasse, le demi-bastion de la Clochette, la Poudrière (25000 livres d'explosifs) dont la voute en pierre, intérieure, transmet les voix et les sons , en diagonale d'un coin à l'autre, la Maison dite de Jeanne d'Albret (Souveraine de Navarre et du Béarn), l'église St-Germain (elle fut un temple protestant), le Bastion des Contremines et sa galerie souterraine, la Fontaine Militaire (seul point d'eau à l'époque) et l'Arsenal (ancienne demeure des rois de Navarre). On y stockait les armes, munitions et vivres (30.000 boulets, 60 canons, 150.000 balles, 752 fusils, 2000 pelles et pioches, 25000 mèches, etc)

Dés leur achèvement, les remparts furent durement éprouvés par les guerres de religion qui ravagèrent le Béarn. Mais ils sont encore intacts aujourd'hui.

L'heure du déjeuner ayant sonné, le restaurant « chez Germaine » nous accueillait, avant de rejoindre l'après-midi le camp de GURS .

Ce camp bien connu dans la région, moins peut-être au plan national, était tombé dans l'oubli pendant très longtemps (environ 60 ans). Une association permet à ce jour de mieux connaître son histoire.

Camp d'internement administré par les Français, lié à la guerre civile Espagnole, construit en 42 jours (390 baraques, 13 îlots de 30), une population de 20000 habitants entre 1939 et 1945, il y eut plus de 60000 internés pendant la guerre (réfugiés, républicains espagnols, indésirables, juifs, gitans, prisonniers de guerre allemands), et plus de 3000 après la guerre (des trafiquants du marché noir, etc), à raison de 60 personnes par baraque. Une paille au sol, changée une fois par an, un espace large de 60 cm par personne, 1 poêle, l'humidité, la boue, 3 litres d'eau par personne et par jour, les rats, pas de mobilier. Des conditions de vie difficiles. Beaucoup de décès. Un cimetière à proximité, des tombes juives allemandes, et espagnoles. 1073 tombes sont répertoriées, essentiellement des juifs du Palatinat et de Bade.

Une vie culturelle existait dans ce camp. Des artistes juifs et autres. Il y eut des histoires d'amour, des naissances. Une infirmière Suisse se dévoua durant toutes ces années pour soigner (la baraque de l'Ange !). Le camp fut fermé le 31.12.1945.

Enfin le circuit se terminait par le village d'ANGOUS et la visite d'une ferme familiale. Les brebis « tête rousse », le fromage de brebis, salé au sel de Salies de Béarn, 300 brebis, 30.000 litres de lait, les bêtes partent en juin à la montagne (1850 à 2200 m) en camion jusqu'à Gavarnie, 10 vaches, Blonde d'aquitaine. La traite des brebis, (2 fois par jour), la fabrication des fromages(vente directe), découverte et dégustation.

Après un départ à 9 heures du matin, le retour s'effectuait vers 18h45, journée bien remplie, très instructive, variée et agréable, dans une très bonne ambiance.

Nos remerciements à la commission voyage pour la qualité et l'organisation de cette journée, qui fut très conviviale et très appréciée.

A.FARRUGIA