

NOS SOUTIENS & PARTENAIRES



Paroles de femmes Emaztei hitza

DÉAMBULATION dans les salles thématiques du Musée Basque

Lorsque les objets du musée entrent en résonance avec l'histoire singulière des femmes, le passé reprend vie...

Laissez-vous porter par la mémoire retrouvée de cinq femmes extraordinairement ordinaires.



JOSETTE ERRAMOUN

« Ez gira gastatuak izan baina osagarri formatu dugu holaxe »
(On a pas été gâtés mais on s'est forgés la santé comme ça)



1941 - Joséphine « Josette » Ansolabehere naît à la maison *Espila* à Banca. Vu l'éloignement de sa ferme natale, elle ne commence sa scolarité qu'à 7 ans et la poursuit jusqu'à l'obtention du certificat d'études primaires. Après 3 hivers à l'ouvroir du village, elle passe le CAP ménager puis aide ses parents à la ferme. L'hiver, elle fait pacager les agnelles à Ascarat où elle connaîtra Jean Erramoun son futur mari. En 1963 le patron du restaurant bayonnais *Le Chistera* vient la chercher pour l'employer comme serveuse. Contre son gré, elle quitte Banca pour Bayonne sans s'imaginer y passer toute sa vie. En 1984 elle achète avec son mari, le *Bar du Marché*. Et même si leur fils a pris la suite de l'affaire en 2000, Josette continue, aujourd'hui encore, d'y être active.

« Pendant les 5 jours des fêtes je ne dormais que 2 h entre la fermeture et l'ouverture du bar... A tout moment lors de festivités, mon équipe de serveurs savait qu'elle pouvait compter sur moi pour ramener à la raison les éméchés et leurs montées de sève intempestives ! »

ANNE-MARIE VERGEZ

« Elgar lagundu...ez burua apaldu »
(Il faut s'aider....mais il ne faut pas céder)

En 1992, son brevet de capacité de patron pêcheur en poche, elle achète son bateau « Nahikari » (désir et volonté). Elle réalise très vite la difficulté du métier et l'ampleur des inégalités entre les gros armateurs et les petits pêcheurs face à la politique de la pêche. Anne-Marie défend la pêche artisanale, qui respecte plus le poisson et permet de mieux contrôler la biodiversité. Aujourd'hui, à la retraite, elle poursuit son combat et porte la voix de ces nombreux pêcheurs européens qui travaillent à petite échelle.



TTELE LEIZAGOYEN

« Nahikeriak ahalak doblatzen ditu »
(La volonté augmente les possibles)



Bergère sans terre pendant 7 ans, elle n'a pas pu transhumer parce qu'elle n'avait pas de bien sur le territoire qui donnait accès à la montagne (Cize ou Baigorri). Le statut de berger sans terre n'existait pas. Elle a connu le métier en estive en remplaçant des bergers. Après avoir acheté la ferme sur laquelle son compagnon était fermier, ils ont relevé le défi d'y vivre à 2 choisissant la brebis laitière en Amikuze en transformation fromagère. Associés, les tâches et responsabilités de chacun étaient clairement établies et les projets débattus et initiés à deux. Elle a toujours revendiqué son statut de femme paysanne et non de femme de paysan.

« Ma première année de bergère, en 1981, les personnes chez qui j'avais acheté les pacages avaient pour habitude d'inviter leur berger le jour de Pâques pour le repas de midi. Je m'y étais rendue « par respect de leurs habitudes » et quelle fut ma surprise quand je remarquais que dans la salle à manger, il n'y avait que 3 couverts. On me pria de m'asseoir, le père et le fils firent de même, et nous fumes servis par la mère qui elle, avait mangé à la souillarde...»

Elle se souvient d'un jour où les « petits » ont fait payer un « gros » :
« Nous sommes une dizaine de lignes, les palangres à l'eau, sur la fosse de Capbreton... l'un des nôtres signale à la VHF qu'un gros fileyeur a ses filets à l'eau. Désarmé, il nous demande de le rejoindre. Il est 9 h du matin quand nous contactons les affaires maritimes et le président de notre comité local pour qu'ils viennent constater l'infraction. Devant leur immobilisme, nous laissons nos lignes à l'eau et rejoignons notre collègue pour encercler le gros bateau. Nous ne lâchons rien et à 17 h, le fileyeur est verbalisé et reconduit sous escorte au port de Saint Jean de Luz.»

AGNES GOEYTES-BEDAT

« A mon époque ce n'était pas simple de faire un métier d'homme »

Fille d'agriculteurs, Agnès est née à la ferme Poussinjouan à Labatut dans les Landes. Dès 14 ans elle conduit tracteur et voiture. Elle veut devenir ambulancière mais pour cela doit attendre sa majorité, soit 21 ans à l'époque... Elle devient donc apprenti mécanicienne, passe son CAP et est embauchée dans la foulée. Par la suite, elle réalise son rêve et intègre La Croix Rouge Française à Toulouse puis Paris. 30 ans sur les routes jusqu'à sa retraite.

« En juin 1969, lorsque j'ai passé mon CAP, nous étions 140. J'étais la seule fille. Les examinateurs m'ont cherché pendant une heure, alors que j'étais naturellement en train de préparer mon épreuve au milieu des hommes. J'avais coupé mes cheveux courts, la veille ! »



AUDREY BITEAU

« L'important c'est de ne jamais rien regretter dans la vie. »

Après 13 ans dans le domaine communication/marketing et 1 an et demi de voyage en sac à dos, elle sait qu'elle ne veut pas retourner derrière un bureau. Le hasard de son retour au Pays Basque et du timing avec le projet professionnel de son frère qui lance une brasserie artisanale fait qu'elle s'initie au brassage. Enthousiasmée car cela lui semble technique, très varié et surtout plein de challenge. Challenge physique car c'est un métier très exigeant en terme de manutention et de force physique. Dépassant ses propres limites, elle se lance en allant taper aux portes et en valorisant sa plus grande force : être un couteau suisse. Une brasserie a choisi de lui faire confiance et aujourd'hui après 1 an, elle apprend encore quasi tous les jours et elle adore son métier.

« Quand on m'interroge sur mon métier, je réponds simplement que je suis brasseuse. Du coup, les gens demandent si je nage bien. »



AGNES GOEYTES-BEDAT
TTELE LEIZAGOYEN
AUDREY BITEAU



ANNE-MARIE VERGEZ

CATHERINE « KATINA » CURUXAGUE

« Avec la volonté, tu feras tout ce que tu voudras »

1892 - Naissance dans une famille de cultivateurs du de St-Martin d'Arrossa qui possède depuis 1745 un petit bistrot de campagne. En 1923, endetté, son père hésite à vendre. Katina refuse et lui assure le remboursement de ses dettes en prenant place aux fourneaux et derrière le comptoir. Du haut de son 1,80 m, elle gère de front sa vie de patronne et de maîtresse de maison. Elle sait faire régner le calme dans son établissement. Pendant l'occupation, bien que la moitié de l'hôtel soit réquisitionnée par les allemands, elle organise des passages et présente les « clandestins » comme ses neveux.

« En 1940, Katina se charge d'approvisionner ses connaissances en ville. Un jour, elle marche du quartier St-Léon au quartier Ste Croix dans les hauts de Bayonne, un panier d'osier sur la tête, telle une lavandière, cachant les 70 kg d'un 1/2 veau, enveloppé dans des draps de lin.»



JEANNE ARCONDÉGUY NÉE CHIMIST

« A l'époque, les adultes avaient la main leste... »

1923 - Naissance à Musculdy. Son premier travail est domestique. En 1943, elle épouse un menuisier de Larribar-Sorhapuru et s'occupe alors d'une petite exploitation avec 7 vaches laitières. Puis, après avoir acquis le matériel aux enchères, elle se lance dans la fabrication de l'eau-de-vie : on vient chez elle apporter du vin, du cidre et des fruits. Jeanne note sur un cahier les quantités et le nom des bénéficiaires pour le Trésor Public de St-Palais. Les contrôles sont très rigoureux. Depuis les années 1980, il est interdit de distiller. Quand le Trésor Public de St-Palais veut détruire les alambics existants, pour préserver le sien, Jeanne le vend au maire de Camou qui l'expose au château du village où il y est encore visible.

« Un jour, il y avait 7 personnes à déjeuner et 7 poissons achetés, comme je mangeais toujours à la souillarde, j'enlevais délicatement les 7 têtes pour me les réserver... Là-bas, j'ai appris la vie ».



CATHERINE « KATTINA » ETCHEVERRY

« Une fois qu'on a appris, il faut se lancer... »

1925 - Naissance à Masparraute. Elle débute sa scolarité à 6 ans et obtient son certificat. S'en suit un apprentissage chez une couturière. Elle travaille ensuite comme toutes les jeunes filles de l'époque au service d'un agriculteur, puis d'un maître d'école. A 18 ans, elle se marie avec un forgeron de Gabat. En 1948, le couple s'installe à St-Palais et ouvre un atelier de cycles. Kattina y officie toute sa vie jusqu'en 1985. Elle répare les vélos et conduit les motos du garage. Elle a aussi un autre métier, insolite pour une femme de cette époque : chauffeur de taxi. Ayant le permis international, elle ramène chez eux les espagnols venus travailler à St-Palais. Sportive, elle joue à la pelote, adore pêcher les anguilles et assister aux courses de voitures à Pau.

« On arrangeait les vélos, les freins, les chambres à air et les pneus, on peignait les cadres aussi. Moi j'étais douée pour ce métier-là, pas pour la cuisine, ni pour la broderie.»



FLONTXA HARISPE

« Si je devais recommencer... malgré sa pénibilité, je referais le même métier. »

1928 - Naissance à Uhart-Cize. Son père est bouvier avant d'acheter ses premières brebis. N'ayant pas assez de pacages autour de la maison, il loue des terres : l'hiver en plaine, l'été sur les versants français et espagnols d'Iraty. La nourriture du berger est acheminée toutes les 2 semaines à dos d'ânes. L'occasion de ramener de l'etxola fromages et laine de brebis. Flontxa met 14 h pour faire l'aller-retour. Son parcours en estives est situé à cheval sur la frontière. Les brebis qui paissent en journée côté espagnol doivent rejoindre le bercail côté français le soir et les bergers des 2 versants se rendent visite dans leur etxola. Flontxa a connu cette vie dans les estives. Il y a toujours des femmes de Cize qui restent dans les estives.

« Il n'y avait pas d'aide de l'État et la vie était très dure. Une année, tous les bergers se trouvèrent endettés mais ils n'ont jamais arrêté leur métier, ils sont toujours bergers. On l'a dans le sang, ça aussi. »

