

Les nouveaux ambassadeurs de la vallée d'Ossau

Dans les Pyrénées béarnaises, le pastoralisme a marqué l'histoire, les paysages et la cuisine de cette vallée. D'autres producteurs complètent désormais son offre gourmande

Textes et photos Patricia Marini



Sur le plateau de Couscouilla, le troupeau des béarnaises de Maïté et Jean-Bernard Casau

Veaux, vaches, cochons, agneaux, brebis et canards... La vallée d'Ossau est une terre d'élevage. Le pastoralisme a en effet forgé l'histoire et les paysages de la plus orientale des trois vallées béarnaises. Surplombée par l'emblématique pic du Midi d'Ossau, elle s'étire de Rébénacq, village-bastide posé sur la plaine de Pau, au col du Pourtalet, à la frontière espagnole. C'est la brebis qui y règne dorénavant, surtout depuis que les éleveurs se sont mis à fabriquer eux-mêmes ce fromage qui leur assure de meilleurs revenus. À l'instar d'Alain Larrieu dans le coquet village de Castet dominé par son donjon ainsi que par l'église Saint-Polycarpe, dont les fresques et décors muraux ont été récemment rénovés. Sa bergerie se niche derrière de lourdes portes en bois encadrées par de la pierre d'Arudy, le marbre local. Il vend sur place, à un prix très raisonnable, ses tommes fermières au lait cru, affinées dans un saloir collectif. L'alimentation des bêtes, le terroir, la température de chauffe du lait et l'affinage sont autant de facteurs qui influent sur les arômes floraux ou fruités qui peuvent varier d'une ferme à l'autre.

La Foire au fromage, qui se déroule ces 5 et 6 octobre à Laruns, dans le haut Ossau, permet justement de mesurer ces différences. Comme la quarantaine d'éleveurs du cru, Alain participe au concours du fourrage ainsi qu'au Concours du meilleur fromage de brebis fabriqué en Ossau, qui se tient le dimanche matin sous la halle en pierre. Selon lui, c'est une façon de « perpétuer la tradition, de faire connaître les fromages et de profiter entre copains des derniers jours de calme avant la reprise du travail avec la mise bas des agneaux ». Également du village, Maïté et Jean-Bernard Casau montent tous les jours sur le plateau de Couscouilla, jusqu'à ce que la météo ne l'autorise plus. Ils vont vérifier la bonne forme de leurs 300 béarnaises, race rustique au pied montagnard, reconnaissables à leurs oreilles et à leur profil busqué, dont ils revendent le lait à la coopérative. « Dans la famille, on a toujours été bergers », rappellent le frère et la sœur, qui ne dérogent pas à la règle.

Des producteurs soucieux de leur environnement

Pas de fromage sans pain. Anaïs Beddeleem confectionne depuis huit ans pains et brioches bio au levain les mercredis et vendredis dans le fournil mutualisé de la ferme Pietometi. On le lui commande et on le récupère dans un local en libre accès à Louvie-Juzon. Une reconversion pour celle qui auparavant était animatrice au sein d'un groupement d'agriculteurs bio. C'est en organisant des ateliers de sensibilisation auprès des scolaires qu'elle a pris conscience de son envie de mettre la main à la pâte. Elle a opté pour le bio par éthique, avec la volonté de rendre accessible un pain bon pour la santé et l'environnement. Dans l'authentique hameau de Listo perdu à 900 mètres d'altitude face au pic de Ger au-dessus de Louvie-Soubiron, deux familles vivent à l'année. Dont celle de Laurène et Jérôme qui y ont établi leur miellerie bio, une bâtisse en bois équipée de panneaux solaires. Depuis 2011, ils font transhummer entre mars et septembre leurs 250 ruches selon les floraisons : acacia au printemps, puis rhododendron, châtaignier et bruyère, du lac de Fabrèges au col d'Aubisque.

À Buzy, la famille Dunan est le seul confiturier artisanal du secteur à cultiver ses petits fruits, et ce depuis trente-cinq ans. Pour éviter les traitements, ils ont choisi des variétés rustiques adaptées à la région et à son sol acide. Ils commercialisent leurs confitures bio dans une cinquantaine de points de vente, épiceries, Biocoop et sur place. L'été, on peut venir y cueillir soi-même ses myrtilles à un prix imbattable. Ils sont aussi les gardiens d'une tourbière protégée à l'écosystème très spécifique, que l'on peut appréhender grâce à quelques panneaux explicatifs. Marie et Rémy servent au petit déjeuner le pain d'Anaïs, le miel de Laurène et Jérôme et les confitures des Dunan. Ils ont remis sur pied une cabane de berger en ruine en recourant à des matériaux naturels pour en faire un « écolodge ». Si ce terme est parfois dévoyé, ce type d'hébergement destiné à accueillir des hôtes est conçu



Depuis huit ans, Anaïs Beddeleem confectionne pains et brioches bio au levain les mercredis et vendredis dans le fournil mutualisé de la ferme Pietometi



Dans sa bergerie à Castet, Alain Larrieu vend, à un prix très raisonnable, ses tommes fermières au lait cru, affinées dans un saloir collectif

Sachez-le

Le genre : papilles en alerte

La durée : minimum une journée

Le prix : selon son appétit

Accessibilité PMR : partielle

Le lieu : vallée d'Ossau dans les Pyrénées-Atlantiques



De Listo, on profite d'une vue magnifique sur les Cinq Monts, le col d'Arriutort et le pic du Ger. Depuis 2011, deux apiculteurs (dont Laurène sur la photo) y font transhumer entre mars et septembre leurs 250 ruches selon les floraisons

pour s'insérer dans son environnement en réduisant son impact et en favorisant l'économie locale. Une mission respectée à la lettre par le couple qui s'est installé au port de Castet en 2019. Ils ont aménagé dans ce « cabanot » en pleine nature une chambre cosy avec douche, toilettes sèches, poêle à bois et bain nordique pour jouir du panorama. Et ils sensibilisent les visiteurs à leur démarche. À peine la première achevée, ils sont à pied d'œuvre pour en ouvrir une seconde. Difficile de s'arracher à la quiétude de ce lieu situé dans la zone d'adhésion du Parc national des Pyrénées occidentales créé en 1967 et qui invite à de nombreuses randonnées.

Un terrain de jeu pour les chefs

Des chefs pas forcément issus de la vallée s'attachent à valoriser ce terroir. C'est le cas du Belge Kristian Poppe et de l'Argentin Matias Ferreyra à l'Étable d'Ossau face à la montagne aux vautours. Ils partagent une même philosophie, « chercher des produits de goût », en se fournissant localement et directement auprès des producteurs et des viticulteurs. Tout y est fait maison, du pain au levain aux glaces. À l'entrée de Bielle, capitale historique de la vallée, l'hôtel-restaurant l'Ayguelade appartient aux Lartigau depuis 1939. Francis s'est effacé en 2019 au profit de son fils Baptiste formé notamment à la Scène Thélème, à Paris. Le jeune homme a conservé à la carte des incontournables de la maison comme la garbure, dans le but de pérenniser ces recettes identitaires, tout en y imprimant son propre style. Avec, par exemple, un filet de canette servi avec un caviar d'aubergine et un confit de kumquat. Il y a deux ans à Arudy, le Vendéen Julien Brunellière a repris, avec Yasmine, le bar Chez Pompon, qu'il a renommé A Caso et converti en restaurant. L'agneau du cru y est confit au foin et la cheminée est utilisée pour fumer la langue de bœuf ou le jarret de porc. Tous à leur manière se sont faits les ambassadeurs de cette vallée où la tradition a aussi du bon.

***Difficile de s'arracher
à la quiétude de ce lieu situé
dans la zone d'adhésion
du Parc national
des Pyrénées occidentales***



À Buzy, Nicolas Dunan est le seul confiturier artisanal du secteur



Le « cabanot », une cabane de berger en pleine nature réaménagée en chambre d'hôte

Carnet d'adresses

GARNIR SON PANIER

La Ferme Larrieu

Pour le fromage de brebis.
22, rue la Marque à Castet. Tél. 06 48 12 81 77.

Le pain d'Anaïs

Sur commande, retrait au 2, impasse
du Haou, à Louvie-Juzon. lepaindannais.fr

Le rucher de Listo

Pour le miel de Laurène Fudji et Jérôme
Thiout. Sur le marché de Laruns le samedi
matin, sur rendez-vous à la miellerie et
à partir du printemps 2025 dans une boutique
à Listo.

Hameau de Listo, à Louvie-Soubiron.
Tél. 06 73 17 41 52.

Les Jardins d'Ossau

Pour les confitures de la famille Dunan.
2, chemin de Départ, à Buzy.
Tél. 05 59 21 05 71.

La Truite d'Ossau

Sébastien Hochard a repris cette ferme
aquacole artisanale, alimentée par de l'eau
de source, où il transforme la truite arc-en-
ciel sur place. Il vient de mettre au point une
gamme de conserves pour valoriser le pois-
son dans son ensemble et fournit également
les tables du secteur.

Route de Durieu, à Louvie-Juzon.
Tél. 06 45 52 14 08. www.truite-ossau.fr

OÙ MANGER ?

L'Étable d'Ossau

On profite de la vue tout en savourant une cui-
sine du monde rendant hommage au terroir
avec un menu qui varie tous les jours.

26 € le midi en semaine, 36 € le soir.

1, chemin d'Ossau, à Buzy.

Tél. 05 59 02 28 51. www.letabledossau.com



L'Ayguelade

Baptiste Lartigau a rajeuni en douceur la carte
de l'hôtel-restaurant dans la famille depuis
1939. Menu 36 €. Menu ouvrier le midi à 15 €.

10, quartier de l'Ayguelade, à Bielle.

Tél. 05 59 82 60 06. www.hotel-ayguelade.com

A Caso

Le Vendéen Julien et la Rochelaise Yasmine
ont converti le bar du village en restaurant
avec comme credo « du bon qui change de
l'ordinaire bien servi ». Avec 25 couverts,
mieux vaut réserver. Plat du jour le midi en se-
maine : 11 €. À la carte, entrées 7,50-11,50 €,

plats 20-21 €, desserts 7,50 €-11,50 €.

6, place de l'Hôtel-de-Ville, à Arudy.

Tél. 05 59 05 69 28.

OÙ DORMIR ?

Ecolodge Cabanots

Marie et Remy incitent leurs hôtes à se décon-
necter et à prendre soin de la nature qui les
entoure. Ils mettent en avant le fruit du travail
des producteurs locaux mais préparent aussi
d'excellents repas avec les légumes de leur
jardin. À partir de 133 € la nuit petit déjeuner
inclus.

À Castet. Tél. 06 70 63 44 77.

www.cabanots-ecolodges.com

Chambre d'hôtes Les Sources

Redécouvertes par Noëlle et Jacques, les agréables
chambres mansardées invitent à la relaxation.

Tout comme les massages qu'ils prodiguent
dans le spa. Cet ancien centre thermal situé au
sous-sol de cette maison séculaire bénéficie
de deux sources, ferrugineuse et sulfureuse.

De cette époque subsistent d'antiques bai-
gnoires en pierre d'Arudy dans lesquelles
on oublie la notion du temps. Chambres
avec petit déjeuner à partir de 95 €.

Chemin des Sources, aux Bains de Secours,
à Sévignacq-Meyracq. Tél. 06 20 15 04 49.

www.bien-etre-ossau64.com

Se renseigner : www.bearn-pyrenees.com;
www.ossau-pyrenees.com.

NOUVEAU SHOWROOM MENUISERIE ET AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR LEVER DE RIDEAU POUR VOS PLUS BEAUX PROJETS



FLOIRAC, 68 Avenue Gaston Cabannes
Tél : 05 57 35 33 33



POINT.P

VOTRE RÉUSSITE COMMENCE ICI