LA SEMAINE du Pays Basque
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 2998



Date : 08/14 AVRIL 16
Page de l'article : p.3

Pierre Oteiza, un créateur de talent

En 1987, année de ses débuts, l'homme au béret basque vissé sur la tête crée « Gastronomie dans la Vallée des Aldudes ». Et en 1990, il découvre le porc basque lors d'un Salon de l' Agriculture. C'est à partir de cette époque que lui vient l'idée de réintroduire le porc basque, de le défendre et le développer car il était à l'époque en voie de disparition, ces petits animaux à la tête et à l'arrière train noir, aux grandes oreilles tombantes et à la moue éloquente s'étant expatriés sur l'Ouest des Pyrénées. Une association d'éleveurs verra le jour dans l'idée de sauver ce porc basque de race pie noir, l'une des plus anciennes d'Europe, de type ibérique. C'est alors qu'il lança sa propre entreprise avant bien sûr de participer à l'élaboration du fameux Jambon de Kintoa. Avec une philosophie claire, le respect des traditions du Pays Basque et les méthodes des anciens – .une année au moins de soins et d'attentions pour que le porc atteigne sa maturité, avec bien sûr 8 mois minimum, en prairies, landes et forêts, couplé à un équilibre alimentaire autour de céréales, légumineuses, herbes, racines...-- De fait, « *le goût du respect à tous les temps, respect de la tradition, des produits, du temps, avec un seul secret, donner du temps au temps* »... Une belle remise en question qui a abouti à la création de la filière du porc basque et à la demande d' AOC, avec un cahier des charges précis. Une merveilleuse ascension à découvrir dans cette belle maison et sa boutique avec tous ses produits que vous ne pourrez rater sur la route d'Urepel.



Pierre Oteiza, au récent Salon de l'Agriculture avec des Japonais © DR

Une carrière hors-norme

L'homme des Aldudes d'une simplicité légendaire affiche en public un charisme impressionnant. Discret, peu porté à mettre en avant ses atouts et ses impressionnantes qualités d'entrepreneur, d'hommes d'affaire, peu enclin aussi à afficher ses exceptionnelles réussites, il a su, au fil d'années de créations, se montrer libre et vivre ses passions avec une réelle discrétion. Même si lors de ses multiples déplacements, sur des salons, en France et à l'étranger il a su porter haut et fort ses convictions, mettre en avant ses produits lors de promotions qui ne passent pas inaperçues. En créant un réseau de partenaires en France mais pas seulement puisque le nom d'Oteiza rayonne aussi à l'étranger, en Europe, en Belgique, en Angleterre, en Allemagne, en Norvège... et dans le monde, au Japon avec lequel il entretient des relations permanentes – « *il n'y a pas une semaine sans que nous ayons la visite de japonais aux Aldudes.* » des japonais qu'il livre toutes les semaines... mais aussi en Amérique du Nord, notamment au Canada, grâce à un étonnant réseau d'ambassadeurs et à de nombreux déplacements, à Hong Kong, Singapour, Taïwan, l'Asie, Dubaï... Une carrière hors norme qui est partie de rien, explique-t-il, ou presque puisque le jeune boucher de ses débuts n'aurait sans doute pas imaginer une telle évolution, en boutique d'abord puis chez Petricorena pendant 7 ans avant de s'associer et de décider de créer sa propre entreprise autour du porc basque et qu'il décida de remettre sur les rails et de sauver avec une poignée d'éleveurs. La messe est dite et le succès ne se fit pas attendre avec une entreprise en perpétuelle évolution, de nombreuses boutiques au Pays Basque mais aussi à Capbreton, Bordeaux et Paris... Une belle réussite qui n'échappa à personne puisqu'en Janvier 2013, il fut élu « *autodidacte de l'année 2012* » et fin 2014, « *Producteur de qualité* » par le Collège Culinaire de France, sans oublier les médailles qui pleuvent tous les ans, en 2016, l'or pour le Jambon de la Vallée, le Bronze pour le Jambon de Bayonne, et deux de Bronze aussi pour le Jésus et la saucisse... On n'est pas prêt d'arrêter ce basque pur sang au béret vissé sur la tête qui n'a sans doute pas fini de surprendre !

Tous droits réservés à l'éditeur