



HASPARREN  
HAZPARNE



Hasparren, commune du Labourd, située à 25 km de Bayonne, propose au visiteur la douceur de vivre au Pays basque et le plaisir de s'immerger dans la culture et les traditions basques. Adossé au pied du mont Ur-suia, son bourg possède de belles maisons labourdines à colombages. Elle présente la particularité de marier la modernité citadine et la qualité de vie rurale. Avec ses 77 km<sup>2</sup>, elle est une des communes les plus étendues du Pays basque. Son paysage, vallonné de fougères, façonné par l'activité agricole, offre un panorama permanent sur les Pyrénées.

Au Moyen-Âge, l'activité de Hasparren était principalement l'artisanat, grâce aux tanneries et au travail du cuir. C'est un lieu de commerce important, qui restera prospère jusqu'aux années 1980 à la faveur à l'industrie de la chaussure. La commune connaît de multiples animations, de par son grand nombre d'associations culturelles et sportives, ce qui donne à tout arrivant dans notre localité des choix d'occupations variées.

Dans le respect des traditions, la pratique de la pelote avec ses différentes spécialités est reine, tout comme les courses de vaches dans les rues dont on retrouve la trace dès 1750. Tous les deux ans, la journée du Lehengo Hazparne, qui invoque « *Hasparren d'autrefois* », rassemble tous les Hazpandars dans un même élan festif qui a pour but de sublimer la vie de la cité au début du XXe siècle. Ce jour-là, la ville est fermée aux véhicules, les habitants se costument, les magasins sont décorés et l'animation est partout.

L'estivant trouvera à Hasparren des infrastructures sportives très complètes, mais ce qui participe à sa qualité de vie, c'est la réputation de sa gastronomie et la perfection de ses établissements d'accueil : Hôtels, Restaurants, Camping et Chambres d'hôtes qui ont su se moderniser pour offrir un confort exemplaire tout en conservant l'hospitalité traditionnelle des Euskaldunak. — *Basques* —

## LE TALO DE HASPARREN

Le Talo — taloa au singulier, taloak au pluriel — est une galette traditionnelle du Pays basque, à l'origine confectionnée à partir de farine de maïs.

À dater du XVIe siècle, une émigration s'est produite, du Pays basque vers l'Amérique du Sud où le vallonnement du terrain et les conditions météorologiques ne permettaient pas les cultures du blé ou l'orge. Ce sont sans doute les botanistes qui accompagnent Christophe Colomb qui introduisent le premier maïs en Europe en 1493, depuis des Caraïbes. À partir du sud de l'Espagne, le maïs se répand dans les régions suffisamment chaudes et humides de l'Europe. Les Basques développeront l'ensemencement de cette plante dans les zones pluvieuses du Guipuscoa et, par conséquent, de cette époque démarre l'élaboration de galette de maïs sous forme de taloak.



Le talo était utilisé généralement en tant que pain dans les fermes basques et le reste était mangé trempé dans le lait pour dîner, dans une espèce de soupe. La généralisation du pain de blé, tout au long du XXe siècle, a pratiquement mis un terme à la consommation du talo au quotidien dans ces fermes. Il est désormais considéré comme synonyme de fête et se place en avant dans toutes les festivités. Son rôle dans la haute gastronomie basque l'a consacré comme symbole intemporel de notre culture, bientôt reconnu par l'UNESCO.

## CONFRÉRIE DU TALO DE HASPARREN

## HAZPARNEKO TALOAREN ANAIDIA

**Lurra eta tradizioa**



**Terroir et tradition**



### INVITATION

à notre septième grand chapitre

**le samedi 16 septembre 2023**

à Hasparren.

## DÉROULEMENT DU CHAPITRE

- 8H30 Accueil des confréries  
9H00 Petit déjeuner  
9H45 Mise en habits  
10H00 Départ du défilé, accompagné des Gaïteros  
10H30 Accueil au cinéma Haritz barne avec un Aurreku  
10H45 Début du Chapitre & des intronisations  
11H30 Fin du Chapitre et Retour salle Harrana  
12H00 Départ pour le repas au Trinquet Garat  
12H45 Apéritif\*  
13H00 Repas dansant animé par Thierry Etchegaray

Webgune  
Site internet  
[confrerie-talo-hasparren.fr](http://confrerie-talo-hasparren.fr)



Helbide elektronikoa  
Pour nous écrire  
[contact@confrerie-talo-hasparren.fr](mailto:contact@confrerie-talo-hasparren.fr)

## LE MENU

**TALO TRADITION, TOMBÉE DE POIREAUX,  
TRUITE DE BAIGORRI CONFITE, CRÉMEUX  
DE BREBIS.**

**TROU BASQUE AUTOUR DE LA POMME.**

**COCHON DE LAIT CUIT UNE NUIT, JUS  
AUX HERBES ET XIPISTER**

**ONCTUEUX DE POMME DE TERRE, TOM-  
BÉE DE LÉGUMES DU MOMENT**

**PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX ET  
CONDIMENTS**

**EUSKAL KOPA (FRAISES AUX COULIS DE  
VIN, MASCARPONE, GLACE VANILLE ET  
CHANTILLY PISTACHE)**

**CAFÉ**

**LIQUEURS**

**VIN ROUGE & ROSÉ\***

\*La confrérie demande à chaque participant de respecter les consignes d'alcoolémie du Code de la route et décline toute responsabilité en cas d'incidents dus à l'abus d'alcool.

Sauf indication expresse de votre part, vous autorisez l'usage de votre image saisie durant notre chapitre.

## RÉSERVATION

Confrérie :

Mr  
Mme

Tel :  
Courriel :

Souhaite réserver.....repas x 60 €  
Ci joint chèque de .....€



**Rapide et écologique !**

**RÉSERVEZ PAR VIREMENT BANCAIRE**

IBAN :  
FR76 1690 6000 2787 0477 0555 802  
BIC : AGRIFRPP869

Pour la bonne organisation de la journée  
et vu le nombre limité de places,  
merci de retourner ce bulletin avant le :

**LE 15 AOÛT 2023**

**M. VIGIÉ CHRISTIAN  
5 LOT. SAINT-MARTIN HARRIAGUE  
64240 HASPARREN**