



Le sel parfume la tradition béarnaise

SALIES-DE-BÉARN Du 8 au 11 septembre, la cité du sel fera la part belle à ce véritable or blanc, signe de prospérité et de reconnaissance à travers les siècles. Une fête attendue par des milliers d'amateurs qui se pressent aux courses de porteurs de sameaux et de herrades, sans oublier le défilé des chars et le repas du dimanche.

Fête du sel : voyage au cœur de Salies

ÉVÈNEMENT La 32^e édition de la fête du sel se déroule du 8 au 11 septembre. Quatre jours ancrés dans l'histoire locale avec causeries, chants et danses béarnaises, les porteurs de sameaux et de herrades, sans oublier le défilé des chars.

D'un petit moment convivial entre Salisiens, impulsé par un élu, Philippe Vilaine voici 32 ans, la fête du sel est devenue aujourd'hui et durant quatre jours, un événement incontournable pour des milliers d'adeptes. Autochtones, béarnais expatriés, touristes et fidèles aiment à retrouver ce rassemblement populaire, qui fusionne entre traditions et animations festives. Le sel, véritable or blanc de la ville qui lui doit son expansion et sa richesse économique, se trouve largement salué au travers des us et coutumes restituées de façon symbolique au cœur de la ville.

La fête d'une ville et de son canton

Le sel encore. Véritable passeport des fêtes, il se porte en sachet accroché autour du cou : un signe distinctif « obligatoire ». Il est omniprésent, honoré et porté comme une identité remarquable. Cette année, il voyage, sous le couvert du thème des chars élaborés par le réseau de bénévoles associatifs des communes du canton. « Le défilé des chars est très attendu par le public. Il a résisté à l'essoufflement grâce à la volonté des villages environnants de marquer leur territoire », explique Thierry Cabane, président de la Jurade du sel.

Preuve vivante de la vitalité des traditions locales, cette fête

égraine du jeudi au dimanche comme une spécificité du terroir, la connaissance de l'histoire locale avec des produits locaux, des chants et danses ainsi que des intronisations. Elle s'articule autour de cinq moments phares : la course de herrades, la messe en béarnais, le repas de 850 couverts (lire par ailleurs), le défilé de chars et la course de porteurs de sameaux.



« La fête du Sel est un formidable outil pour la préservation et l'enrichissement de notre patrimoine », déclarait récemment le maire de Salies, Claude Serres-Cousin. Impulsée par le travail des membres de la jurade et de son président, elle est devenue la fête de toute une ville puis de tout un canton. Sa notoriété dépasse les limites du Béarn, des Pyrénées et s'étend sur l'ensemble des départements du Grand Sud-Ouest. L'an passé, près de 20 000 personnes étaient au rendez-vous. « Un chiffre jamais atteint. Nous avons franchi un

cap supplémentaire », avoue satisfait Thierry Cabane.

« Certains Salisiens qui vivent à Paris, Bordeaux ou ailleurs prennent des congés pour la fête du sel. C'est aussi une façon pour eux de retrouver leur famille et de renouer avec leurs racines », reconnaît le président.

Le sel voyage hors des frontières

D'après les experts scientifiques de nombreuses vertus sont attribuées au sel de Salies. Outre les cures thermales qui reçoivent dans la cité jusqu'à 3 500 curistes par an, son utilisation semble très diversifiée. Il est notamment recherché en dermatologie pour l'élaboration de produits cosmétiques en Espagne avec les eaux-mères.

Sur le plan culinaire, le consortium du jambon de Bayonne, exploitant des salines, travaille d'arrache-pied pour faire connaître hors du Béarn, cette richesse. « Nous en sommes encore aux balbutiements. Nous avons l'intention de l'exporter dans le monde entier. Récemment, nous avons participé à un salon en Pologne, où nous avons reçu un accueil favorable. Nous prospectons également vers l'Asie », a déclaré Bertrand Ecomard, secrétaire général du consortium. Un véritable trésor pour la cité qui affiche son identité béarnaise.

■ CORINE MAYSOUNABE

L'incontournable repas du dimanche

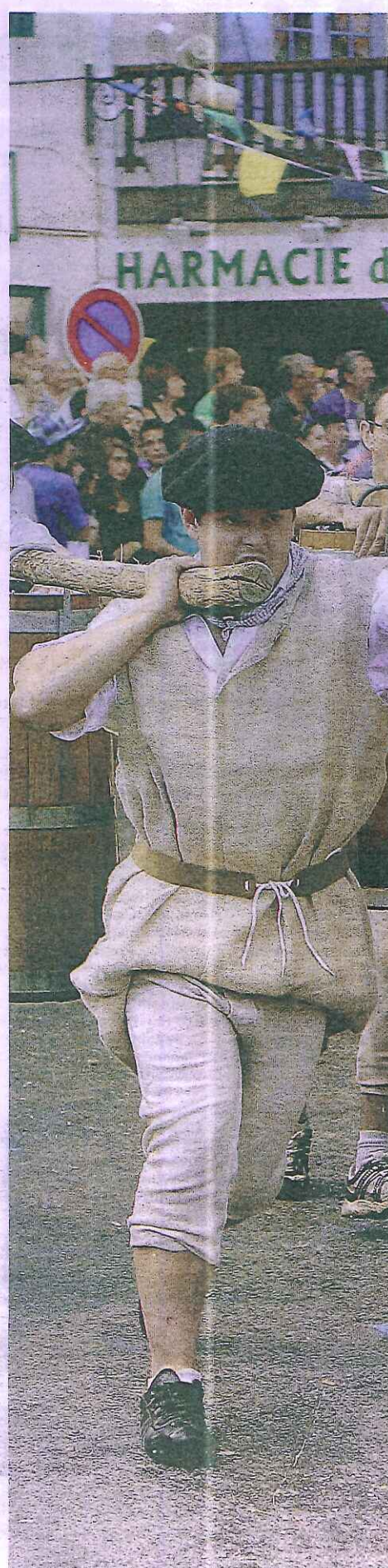
Le repas du dimanche représente véritablement le poumon du week-end, qui respire la convivialité et les retrouvailles. Ce sont près de 850 convives qui se rassemblent avant la fin des festivités, sous les arcades de la mairie place du Bayaa. « 200 repas sont réalisés par le foot et les 650 autres par la Jurade du sel. Ce déjeuner existe depuis l'origine, c'est incontestablement le moment où les gens se retrouvent », note Thierry Cabane président de la Jurade du sel.

arrivent du Grand Sud-Ouest pour assister aux multiples animations de cette dernière journée. « Nous avons des bus de Gironde et de Toulouse. Ils arrivent aussi des Landes et des Hautes-Pyrénées. Le matin, les touristes profitent du marché artisanal, de la cérémonie d'intronisation, des chants et danses traditionnels. Ils aiment cette ambiance particulière du jour et surtout le défilé des chars, unique dans la région ».

Si aujourd'hui ce repas rassemble une aussi grande

foûle, cela démontre que le bouche-à-oreille a particulièrement bien fonctionné. « Les gens présents se le disent entre eux, c'est notre meilleure communication... »

Cette année le réseau social Facebook, lancé par le président, a recueilli 900 réponses positives. « J'ai créé l'événement sur mon adresse. C'est parti comme une traînée de poudre, notamment chez les jeunes qui attendent toujours cette fête ». En plus la météo sera au rendez-vous, que demandez de plus ! ■ C.M.



LE PROGRAMME

Jeudi 8 septembre

19 h : soirée rencontres locales à la salle Jean-Monnet : entrée 3 €, sachets de sel vendus sur place. Le Kiwi du Bassin de l'Adour par Mme Pedelucq, le Chœur d'hommes Arraya, l'histoire de la crypte du Bayaa par Bernard Morlaas, le film de la Fête du Sel 2010 par le Vidéo-Club de Jurançon.

Vendredi 9 septembre

Soirée béarnaise, salle Jean-Monnet : entrée 5 €, sachets de sel vendus sur place. Contes et histoires pour rire par Jean-Claude Mialocq, quadrille salisien, danses salisiennes du Béarn et du Pays basque interprétées par des enfants et adultes, chants traditionnels par le chœur d'hommes de l'Orpheon.

Samedi 10 septembre

Grand marché des produits du terroir et de l'artisanat dans le centre-ville et les rues de la ville ancienne.

10 h 30 : inauguration guidée du marché.

16 h : spectacle gratuit pour les enfants, animé par les Francas : dans le lit du Saleys.

17 h 30 : courses des porteuses de Herrades et Herradinettes : place de la Trompe, animées par la banda Los Aigassuts.

19 h 30 : repas (10 €) place du Bayaa (réservations ouvertes auprès de la Jurade du Sel au 05 59 69 20 06).

21 h : spectacle de chants gratuit, place du Bayaa avec le chœur d'hommes Arraya.

Dimanche 11 septembre

Toute la journée : grand marché des produits du terroir et de l'artisanat en centre-ville et dans les rues de la ville ancienne.

10 h, messe chantée en béarnais en l'église St-Vincent.

11 h : défilé des confréries dans les rues anciennes jusqu'à la place du Bayaa suivi des intronisations de personnalités.

12 h 45 : place du Bayaa, repas au rythme des bandas (20 €, s'inscrire dès à présent auprès des associations : Jurade du Sel au 05 59 69 20 06, foot au 07 77 30 22 70 ou 06 34 02 65 99.)

15 h 15 : grand défilé de chars des communes du canton et des associations sur le thème « La fête du Sel vous invite au voyage ». Animations proposées par les Francas, derrière la place du Bayaa.

18 h : 32^e Championnat du Monde des Porteurs de Sameaux.

19 h : place du Bayaa, bal populaire de clôture.

LE SACHET DE SEL

Vendu 2 € sur tous les sites d'animations. Il s'accroche autour du cou.