

Saveur | Egiazki met le Pays basque en bouteille



Le Patxaran, c'est un petit bout de patrimoine du Pays basque en bouteille. Une liqueur de prunelles anisée dont, traditionnellement, chaque maison à sa recette. Les frères Camille et Benjamin Fourt Arteaga, ont décidé il y a huit ans de créer et de commercialiser leur propre recette inspirée de celle de leur grand-père. Depuis, sous leur marque Egiazki, la gamme de leurs liqueurs artisanales s'est élargie, mais toujours avec le souci de remettre au goût du jour des saveurs oubliées qui racontent leur attachement pour leur terre basque. Retour sur cette découverte au Salon de l'Agriculture de Paris.

« Tous les Patxaran qui sont commercialisés en France sont produits au Pays basque Sud, en Espagne. Quand nous nous sommes lancés, il y a 8 ans avec mon frère Benjamin, nous étions les seuls à produire du Patxaran au Pays basque Nord, côté français donc. Depuis cette année, nous sommes deux producteurs. Et c'est une très bonne chose, parce que ça fait encore plus parler du produit », explique Camille Fourt Arteaga heureux de cette saine émulation entre gens du terroir.

"Partis de rien"

Si la petite entreprise de spiritueux des deux frères a sans doute l'avantage de l'expérience, Camille reconnaît volontiers qu'« il y a 8 ans, nous sommes vraiment partis de rien... ». Rien ; si ce n'est un attachement viscéral à l'Iparalde (Pays basque nord), une volonté de le promouvoir et le pressentiment « qu'il y avait là un créneau à prendre parce que le Patxaran est vraiment super connu chez nous. »

Lâchant alors leur métier de salariés dans l'élevage, les deux frères se sont installés dans un petit dépôt et ont investi dans une grosse cuve en inox. « Nous avons tout fait à la main, et, en partant de la recette de famille, on a mis un an à trouver notre propre recette, en la faisant tester aux copains, à des restaurateurs... » Une démarche de qualité basée sur la satisfaction client qui se poursuit au fil de l'aventure. « On cherche chaque année à améliorer les choses, et on est très attentif à ce que nous disent nos clients. Si une recette ne plaît pas vraiment alors on l'écarte, sans regret. »

Des fournisseurs dans un rayon de 60 km

Et l'aventure entrepreneuriale et fraternelle a pris une belle ampleur. Désormais Egiazki propose 7 spiritueux artisanaux. Outre l'emblématique Patxaran, la marque propose notamment du Gin, de la Manzana, des liqueurs de menthe, de goyave ou même encore un pastis basque ! Avec le souci permanent de produire en local. « *Pas loin de 99% de nos matières premières proviennent du Pays basque, tous nos fournisseurs sont dans un rayon de 60 km* », assure tranquillement Camille. « *On a privilégié le local au bio, sinon il fallait chercher certains produits bien plus loin, voire hors de nos frontières* ». Et tout le projet aurait alors perdu son sens...

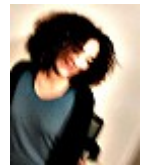
Avec leur entreprise de spiritueux, les frères Fourt Arteaga ont mis en place une véritable économie de territoire qui participe notamment à faire vivre les agriculteurs voisins, en maîtrisant au maximum la chaîne de production, de l'arbre à la bouteille. « *Nous avons planté environ 800 prunelliers et des pommiers chez des agriculteurs locaux* », illustre Camille, qui souligne aussi par exemple que les goyaves utilisées dans la liqueur aux accents exotiques, *Jinkoa*, sont produites par 3 agriculteurs installés à Saint-Pée-sur-Nivelle. Pas si exotique que ça, la feijoa a en réalité connu son heure de gloire au Pays basque il y a une trentaine d'années... Idem pour la réglisse bio dans le pastis, elle est locale. L'anis étoilé, fait lui partie des quelques rares ingrédients non disponibles à proximité.

Le Patxaran voyage

Mais cette stratégie de circuits courts vaut aussi dans les matières sèches que sont le carton ou l'emballage. La seule exception, c'est sur les (jolies) bouteilles, qui proviennent d'Italie. Une stratégie qui tient aussi, le plus possible, à valoriser les produits jusqu'à leur ultime fin de vie. Par exemple, la prune qui est utilisée en macération pour le Patxaran, est ensuite séchée dans des fours et vendues aux bars et restaurants pour la préparation du Gin tonic ! Commercialement malin... Avec les bars et restaurants, Egiazki sert aussi les cavistes, quelques distributeurs en France et, bien sûr, les particuliers en vente directe sur le Pays basque et via [leur site internet](#). Sans oublier une présence en Allemagne et à Bruxelles.

Le Patxaran, comme tout basque qui se respecte, voyage... A tel point que l'entreprise se restructure : « *de 4 sites nous allons passer à un seul grand site où l'on trouvera nos chais de macération, nos bureaux et un showroom !* » , s'enthousiasme Camille. Le tout bien sûr, en restant bien accrochés à leur cher Pays basque qui depuis le début nourrit leur aventure entrepreneuriale et leur créativité !

Site internet : www.egiazki.com



Solène Méric

Crédit Photo : Aqvi.fr
Publié sur aqvi.fr le 07/03/2022
[Url de cet article](#)