

Le Pays basque

La cuisine basque:

Le piment d'Espelette ainsi que le maïs que les marins basques ont ramené avec

Christophe Colomb d'Amérique. Ce piment est même utilisé avec le chocolat. Il ne masque pas la saveur d'un produit, il la relève.

On trouve également le célèbre jambon de Bayonne (Ibañama), les chipirons ((Kalmar)

Le merlu de ligne (Seehecht), le fromage de brebis, la piperade (tomates, poivrons ail et oignons) le talo (galette de maïs) et en douceur, le muxu de Pariès un macaron qui aurait beaucoup plu à Louis XIV et l'infante d'Espagne lors de leur mariage à Saint-Jean de-Luze en 1660.

Le cidre est né au Pays basque avant d'être exporté en Normandie et Bretagne

Histoire

Le Pays basque vivait au 17^{ème} siècle du féodalisme, donc sans seigneurs locaux. Les habitants ne payaient pas d'impôts ce qui leur permettait d'avoir de belles maisons.

Les habitants avaient le droit de vote et ils connaissaient l'égalité des sexes. On trouve dans le Pays basque peu de châteaux du fait qu'il n'y avait pas de seigneurs locaux.

À la révolution française ils ont perdu leurs droits et pour les faire taire la solution était la déportation en direction de Bordeaux.

La langue basque est encore parlée pour 40% des habitants et apprise à l'école (pas obligatoire)

Les Basques aiment toujours rappeler que chez eux, on peut skier le matin dans les Pyrénées et se baigner l'après-midi dans l'Océan.