

Charte éditoriale

Site Pays Basque Intérieur

Contexte et objectif

La présente charte éditoriale concerne la V1 d'un site internet commun « Pays Basque Intérieur » mis en ligne en 2017 par le regroupement des offices de tourisme de Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Etienne de Baigorry, Saint-Palais, Mauléon, Tardets, Hasparren, Espelette, Cambo-les-Bains et Labastide-Clairance.

L'objectif de la charte éditoriale est de mettre à disposition des rédacteurs du site un document de travail permettant d'harmoniser la rédaction des différents contenus textes.

Style & parti pris éditorial

L'équipe éditoriale a choisi d'opter pour une **narration à la 1ère personne du singulier**. Le territoire sera ainsi présenté par 4 personas classés par affinités :

- Naia raconte la nature et la montagne basques
- Imanol raconte l'art de vivre
- Peio raconte ses découvertes liées au patrimoine
- Maitena (petite fille) raconte les choses vécues avec sa maman

Le style fait la part belle au **storytelling** : on raconte une histoire par la description de moments vécus et de « vraies » expériences. Le discours se base ainsi sur les émotions personnelles ressenties par les narrateurs.

Les histoires sont souvent vécues comme des parcours, itinéraires choisis par les personas pour guider le lecteur et le transporter dans son univers.

L'utilisation d'un **ton léger** et chaleureux permet des **touches d'humour**, car les personas sont des gens simples et accessibles qui ont à cœur de partager la passion de leur territoire sans pour autant se prendre au sérieux. Les personas sont proches de leurs lecteurs, ils n'hésitent pas à les mettre dans la confiance.

Le style institutionnel impersonnel « vu et revu » est ainsi banni au profit de **textes frais, dynamiques**, et authentiques. Les narrateurs s'autorisent à interpeler le lecteur pour apporter du peps et rythmer la lecture.

Les textes éviteront ainsi au maximum un style ampoulé, les expressions et adjectifs qualificatifs clichés (magnifique, sublime, écrin de verdure, havre de paix, pour tous les goûts...) au profit de **qualificatifs descriptifs** riches de sens ou plus personnels.

Structure

L'ensemble des articles rédigés par les personas comportent la même structure. Celle-ci se décompose comme suit :

Titre

Votre guide :

Introduction : 4 lignes - italique

Développement : décomposition en paragraphes de 4 à 5 lignes maximum chacun.

Des sous-titres bilingues introduisent les paragraphes principaux de manière à apporter un peu d'exotisme à la lecture.

Des mots et/ou des morceaux de phrases peuvent être mis en gras pour attirer l'œil du lecteur sur un mot ou un message que le narrateur souhaite mettre en avant.

Bloc : un bloc « Venez de notre part ! » finalise les textes en invitant à se rendre chez des acteurs choisis du territoire.

Filet de secours : chaque texte est conclu par un appel à l'action minimum composé d'un lien vers une autre page du site ou un bouton.

Liens : des liens peuvent être intégrés au texte mais avec parcimonie afin d'éviter les pauses récurrentes dans la lecture.

Volume : le volume des textes (développement – hors bloc et filets de secours) n'excède pas 500 mots.

Exemples de textes (pages suivantes) :

Sur la piste de l'art roman

Votre guide : Peio

C'est toujours un plaisir pour moi de parcourir ma région à la redécouverte d'un patrimoine que j'adore, valorisé par des points de vue sur les montagnes qui me laissent admiratif ! Je m'imagine dans la peau des pèlerins en route pour Compostelle, faisant halte dans des églises classées à l'UNESCO ou dans de jolies petites chapelles secrètes. Suivez-moi !

Eliza, l'église

Mon voyage dans le temps démarre en Soule. Il était une fois... un tout petit village (presque caché !) dans la campagne au nord de Mauléon, 80 âmes à peine, mais recelant un vrai trésor... **L'église de l'Hôpital Saint-Blaise, une merveille d'art roman, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO** depuis 1998 ! J'adore son style atypique aux influences hispano-mauresques, dont l'architecture est superbement mise en valeur en son et lumière pour un voyage dans le temps !

L'église doit ses fondations aux moines de l'abbaye de Ste Christine du Somport. D'abord destinée à l'accueil des voyageurs, les occupants du lieu (des petits futés ceux-là) obtiennent des terres cultivables, des troupeaux, un moulin et deviennent même... percepteurs des impôts pour le village voisin ! Allez y faire un tour, vous serez très bien reçus dans ce village resté fidèle à sa tradition d'accueil.

Aranbeltz, la vallée noire

A quelques kilomètres de là, je vous invite à faire la connaissance de Saint-Nicolas d'**Harambeltz**. La petite **chapelle** du XII^{ème} doit son nom à sa topographie : les mots basques "aran" (val) et "beltz" (noir), donnent "aran-beltz", qui veut dire "vallée noire"... Et vous allez me dire pourquoi ce nom, Peio ?

Et bien, imaginez-vous en pèlerin. Vous marchez depuis des heures et devez encore traverser une forêt touffue et dangereuse, peuplée de loups, d'ours et où les brigands tiennent plus de la brute à la mine patibulaire qu'à des Robin des Bois ! **Harambeltz, ça se mérite !** Bon, alors rassurez-vous, je me suis renseigné, et aujourd'hui, on a fait le tri entre les brigands, les loups et les ours...

Du roman au gothique, Erromanikotik gotikora

Pour ma prochaine étape, je remonte vers le nord de la Basse-Navarre pour m'offrir la visite de deux églises construites au XIII^{ème} siècle, parfaits exemples d'une époque où il fallait "ménager la chèvre et le chou", entre art roman et lancement de carrière du gothique !

La première, posée sur un rocher, se situe dans le village d'**Arancou**. Située sur la Voie de Tours, elle dépendait d'un hôpital-prieuré qui n'était pas sous la férule de l'abbaye de Roncevaux.

La seconde, l'église **Saint-Jacques-Le-Majeur**, se trouve un peu plus loin, à Bergouey-Viellenave. J'aime beaucoup son portail roman, en façade, orné d'un tympan en arcs jumelés en plein-cintre orné et d'une clef pendante décorée. Cette ancienne chapelle était à l'époque rattachée à un prieuré et un hôpital de pèlerins (et oui encore des pèlerins...).

Durée : 1 journée de balade en voiture, environ 70 km

Venez de ma part !

- Auberge du Lausset à l'Hôpital Saint-Blaise

- Restaurant du Trinquet Le Bouchon basque à Saint Palais

Petits sommets et grands espaces

Votre guide : Naia

J'adore le Pays Basque en hiver, j'ai l'impression qu'il m'appartient ! Les journées sont courtes mais c'est un vrai bonheur de prendre la route de col en col... La luminosité est magique, la neige des Pyrénées contraste avec le relief des vallées et chaque maison est illuminée par la lumière rasante du soleil d'hiver... Alors, à vos appareils photos et en voiture !

Pirinoak, les Pyrénées

A Tardets, je cherche la Madeleine. Ce n'est pas un petit gâteau mais le nom d'une colline avec une chapelle dessus. Une fois sur place, waouh ! J'ai un panorama complet sur les montagnes du Pays Basque et du Béarn, **ma chasse aux images et aux paysages peut commencer** ! Je descends ensuite vers Mauléon pour attraper la route du col d'Osquich et là je vous emmène à la chapelle Saint-Antoine. On a vraiment l'impression d'être en haute montagne ! Pourtant l'altitude n'est que de 500 mètres à peine, mais on voit loin, loin, si loin... Vous serez surpris !

Bista eder, de belles vues

Du col d'Osquich, je descends vers la vallée de l'Oztibarre pour rejoindre Ostabat. Une route quitte le village et se dirige vers le col d'Iparlatze. Du temps des pèlerins du Moyen Age en route vers Saint-Jacques de Compostelle, **ce col était l'endroit rêvé pour une embuscade** ! Rassurez-vous, maintenant l'endroit est plus tranquille...

Au col, laissez votre voiture sur le côté et montez sur la colline pour vous offrir une **vue panoramique à 360° sur tout le Pays Basque**... Photo ! Descendez ensuite la vallée vers Lantabat de l'autre côté pour aller admirer la chapelle d'Azkonbegi (l'œil du blaireau en basque, quel drôle de nom !). Demandez la clé au premier voisin, s'il est à la maison, il vous l'ouvre avec grand plaisir !

Kapera, la chapelle

C'est le moment de reprendre la route en passant le col des palombières, et là ce sont les montagnes de Basse Navarre qui s'offrent au regard... Les impressionnantes crêtes d'Iparla, l'imposant Mont Baigura... La route continue ensuite tranquillement vers Irissarry avant d'atteindre la petite ville d'Hasparren.

J'aime beaucoup le petit quartier **Elizaberri sur la colline, vue mer et montagne garantie** ! C'est un bon endroit pour finir ma petite escapade : la chapelle d'Elizaberri est ravissante et si elle n'est pas ouverte il suffit de demander la clé à l'auberge devant le fronton...

Venez de ma part !

- Ferme auberge Komeiteko Borda - Quartier Urcuray à Hasparren
- Maison d'hôtes Ondicola à Macaye

Balade éthique et gourmande

Votre guide : Imanol

J'adore arpenter notre cher Pays Basque à la rencontre de ces petits producteurs qui font la richesse de notre territoire. Leurs histoires sont passionnantes ! Attachés à leur terre, à leur histoire et à leurs produits, ces personnages au regard pétillant sont heureux de partager l'amour de leur métier et de leur pays... Allez à leur rencontre !

L'or rouge, urre gorria

Notre « or rouge » est une véritable star... Pas une émission culinaire qui ne parle du **piment d'Espelette**, et pas un visiteur qui n'en rapporte dans sa valise ! Celui-ci remplace allègrement le poivre et j'en raffole, piquant et chaleureux à la fois. En version bio, poudres, sauces ou gelées, passez la porte des petits producteurs locaux pour vous ravitailler à la source, ils se feront un plaisir de vous transmettre (presque) tous leurs secrets !

Le fromage de brebis, ardi gasna

Lui aussi est une star ! Le fameux **fromage Ossau-Iraty**, délicatement typé brebis, avec une légère saveur de noisette... Il fait d'ailleurs très bon ménage avec la confiture de cerises noires d'Ixassou (mon péché mignon) ! Pour le plus grand bonheur des gourmets, son goût s'affirme avec l'âge. Mon secret ? Choisir le fromage à son « apogée sensorielle », au bout de 6 ou 8 mois d'affinage.

Tout est bon dans le cochon, dena txerri ona da

Dans la Vallée des Aldudes, les stars, ce sont les porcs ! Chez Pierre Oteiza, ils gambadent librement toute l'année sur les pentes des montagnes basques, s'entraînant d'arrache-pied pour produire le célèbre **jambon du Kintoa**, récemment labellisé AOC. Les producteurs cultivent le goût du vrai et adorent conter l'histoire de cette délicieuse race de porc sauvée in extremis de l'extinction !

Du vin pour les pèlerins, erromesen ardoa

Ces douceurs vous ont mis l'eau à la bouche ? C'est normal ! Laissez-vous tenter par un petit verre de **vin d'Irouléguay**, l'une des plus petites aires viticoles de France, la seule du Pays Basque. Aujourd'hui classé AOC, son histoire est intimement liée au pèlerinage de St-Jacques-de-Compostelle. Quand je me rends à la cave Irouleguy, je ressens l'esprit coopératif, le partage, la transmission du savoir-faire, l'engagement et la solidarité de tous les producteurs.

Des valeurs que l'on retrouve aussi chez les producteurs de **cidre Eztigar**. Leur défi ? Préserver les variétés de **pommes locales** et ainsi relancer la production du cidre au Pays Basque ! Chaque saison fait le plein saveurs fruitées et vitaminées grâce aux nombreuses variétés de pommes locales.

Après l'éloge de la pomme, plus exotique et surprenant : le **kiwi**. Ne soyez pas surpris, celui-ci s'adapte à merveille à notre climat ! Laurence et Mathieu le cultivent bio dans leur ferme à Bergouey Viellenave, rendez-leur visite !

Ah, le chocolat... Txokolatea

Finissons en douceur, avec une pointe de gourmandise... **Le chocolat et le pays basque, c'est une histoire de cœur**. C'est aussi l'affaire de Christophe Puyodebat, artisan chocolatier. Sa visite passionnante à travers l'histoire du chocolat est assortie d'une dégustation qui ravira tous les palais : 700 m2 dédiés au cacao, à la fabrication, l'histoire de la production du Pays Basque, dans une déco chocolatée !

Venez de ma part !

- Piment : Conserverie artisanale Bippa ou l'Atelier du piment à Espelette
- Fromage Ossau-Iraty : Ferme Aguerria
- Jambon du Kintoa : Pierre Oteiza
- Kiwi : Ferme de Bruzika
- Chocolat : Chocolaterie Puyodebat