



Association à but non lucratif, pour la promotion, la coopération, l'échange  
et l'action en faveur d'une gastronomie durable et  
du mieux-vivre au Pays Basque.

---

## A • NOS VALEURS

Nous avons éprouvé le besoin de formuler ensemble les valeurs que nous partageons et qui nous unissent. C'est ce qui donne du sens à l'engagement et notre volonté d'améliorer notre avenir commun et celui de nos enfants. C'est ce qui sera le principal moteur de notre énergie collective pour répondre à l'ambition que s'est fixé BLÜ TAULA.

Ces valeurs sont au nombre de 3 :

- SOLIDARITE**• Dans une société mondialisée, assistée et en attente d'actions, elle est un puissant facteur d'affirmation de notre engagement et un vecteur d'énergie pour défendre nos valeurs à un niveau local,
- TRANSMISSION**• Le partage des connaissances et l'économie qui en découle. Les richesses créent par l'homme en matière de savoirs sont les seules ressources inépuisables. Nous avons le devoir de les entretenir, les développer et les transmettre à notre tour afin de protéger les ressources naturelles fragilisées.
- ENGAGEMENT**• Nous avons la responsabilité de nous engager à rendre lisible et à promouvoir toutes les composantes de la gastronomie durable et du mieux-vivre qui contribuent au développement durable sur le plan économique, social et culturel. Nous avons la responsabilité de nous engager à soutenir les actions menées dans ce sens.

---

## B • NOS MOYENS

### LES ATELIERS & RENCONTRES (payants avec tarifs préférentiels pour nos adhérents)

EVENEMENTS PREVUS AUTOMNE/ HIVER 2020/2021 (certains reportés à l'après confinement)

- Des cours de cuisine enfants-parents et adultes pour promouvoir la pêche locale et les légumes bio.
- Un atelier d'aiguillage/affûtage de couteaux, ustensiles et outillage pour faire perdurer son matériel.
- Une sortie à la criée de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure suivie d'un atelier cuisine et d'un déjeuner autour de la pêche locale avec Arnaud de la poissonnerie MAISON MER et du Chef Xavier Hallab (Ex- ÉLÉMENTS).
- Des ateliers/rencontres sur les médecines douces et alternatives : ostéopathie, médecine chinoise etc. : le nom des intervenants sera communiqué plus tard.
- Un dîner théâtre : une représentation des Ailes Adely et de leur interprétation du conte "L'Homme qui voulait rendre les gens heureux" suivie d'une discussion avec les comédiennes et d'un dîner.
- La projection de mini-documentaires sur l'artisanat au Pays Basque, avec le réalisateur JESTIPITI dans un soucis de transmission du savoir-faire local et du respect de la saisonnalité, pour sensibiliser les participants à ce besoin de protéger notre environnement et les métiers qui en dépendent.... suivies d'un échange/réflexions autour de notre impact sur l'environnement et les solutions que chacun peut apporter avec le soutien de l'association.
- Rencontre avec Marie COCHARD, fondatrice de la revue Druidéesse autour de la nature, du féminin sauvage, de recettes de cuisines inspirées de traditions et de cueillette et de beaucoup d'autres choses...

---

## C • NOS OBJECTIFS / NOTRE DEVELOPPEMENT

### L'ACTION PEDAGOGIQUE AVEC LE POTAGER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE sur Saint-Jean-de-Luz

Elaborée et gérée par Teddy MARCHESE en tant qu'exploitant agricole, elle associe des cultures locales, semences anciennes et d'autres particulières pour développer une récolte dédiée aux chefs des restaurants adhérents de l'association.

C'est également et surtout un lieu où les écoles viennent découvrir son travail lors d'ateliers hors les murs pour mieux comprendre le terroir. Ces ateliers invitent les enfants à venir cultiver, récolter et ensuite cuisiner les produits de cette terre qu'ils doivent protéger et qui les nourrit.

### L'ASSOCIATION EN ARRIERE-PAYS & SA TABLE D'HÔTES EXPERIMENTALE

- Création d'une table d'hôtes expérimentale à ABENSE-de-Bas, créée avec des matériaux biologiques, au sein d'une serre en autonomie d'énergie : économie de chauffage, récupérateur d'eau de pluie et filtres, garde-manger souterrain, puits canadiens...
- Mise en place de résidences de chefs et d'artisans sur les cycles saisonniers.
- Achat d'un composteur qui permettra de limiter à 90% les déchets en les réutilisant sous forme de substrat pour le potager.
- Attenant à la table d'hôtes, un potager en agriculture biologique, des arbres fruitiers et un poulailler afin d'être en parfaite autonomie ; les arbres fruitiers ont été plantés en novembre 2020.
- Création et édition d'un livre de recette sur la pêche durable et l'agriculture biologique et locale.

---

## LA TABLE D'HÔTES EXPERIMENTALE

Sous une serre en autonomie d'énergie, sera installé un bâtiment passif pour accueillir la table d'hôte expérimentale où officieront chef.fes de la région, artisans, producteurs pour partager et transmettre leur savoir-faire aux adhérents en particulier et à la communauté en général. Tous les menus seront basés sur des produits 100% locaux dans un rayon de 30km maximum.

Les huiles, farines, vins et les aliments dont nous ne disposons pas, mais qui sont primordiaux, seront issus d'un circuit court afin de limiter au maximum notre empreinte carbone.

## RESIDENCES

Un artisan/producteur sera invité à collaborer avec un.e chef.fe du Pays Basque sur une saison. Cela pourra être un.e céramiste, un.e vigneron.ne, un.e éleveur.se, un.e menuisier.re etc.

Cette rencontre sera organisée en amont. Sur place, ils échangeront et travailleront à la réalisation d'un menu et d'objets en adéquation avec l'environnement pendant le 1<sup>er</sup> mois de la saison. Le chef est en autonomie concrète et totale sur la récolte au potager, un moyen de cuisson élaboré selon des méthodes ancestrales sera construit comme un four en argile par un potier.

Déjeuners, dégustations de produits transformés du potager (confitures, sirops, conserves), exposition set ateliers seront proposés au public pendant trois jours de la semaine à chaque saison.

---

## LE COMPOSTEUR DYNAMIC PLANET

Après une grande et fructueuse discussion avec Isabelle BAUDUIN la fondatrice, nous avons décidé d'investir dans l'achat d'un composteur qui permettra de limiter les déchets en les réutilisant sous forme de substrat :

- Traitement des déchets alimentaires sur le site de production
- Réduction de leur volume de 70 à 90% suivant leur taux d'humidité
- Pas de rejet d'air
- Pas de branchement d'eau douce
- Faible maintenance
- Traitement sans micro-organismes, enzymes ou additifs
- Le produit transformé est sec et stabilisé pour une valorisation agronomique (fertilisant) ou énergétique (méthanisation)
- Aucun effet sur l'environnement. Source ©[dynamic-planet.com](https://dynamic-planet.com)

## LIVRE DE RECETTES

Lors de notre rencontre avec Arnaud LEROUX, de la poissonnerie MAISON MER avec qui nous avons choisi de co-présider BLÛ TAULA, nous avons imaginé la création du livre « FISH RECETTES » pour la promotion de la pêche locale et durable et de l'agriculture biologique, réunissant les chef.fes/ du Pays Basque tels que Mathieu MOITY, JD TRAN, Oliver ROMBOUS, Xavier HALLAB, Fabrice IDIART, Antoine CHEPY, Florian CORTEIL, Patrice LUBET, Kanako MAKINO...

Ce livre est déjà en cours de création depuis le confinement où nous avons rassemblé certains chefs autour de ce projet. Cet ouvrage sera vendu au profit de l'association à un tarif préférentiel pour les adhérents et accessible gratuitement dans les écoles pour assurer la promotion de cette gastronomie durable.



Au potager  
Transmission  
Solidarité



Risotto de seiche à l'encre  
pour le livre « FISH RECETTES »



Atelier TOGU.

affûtage & aiguisage

Prendre soin de ses ustensiles et les  
faire durer.

plantant les premiers arbres



Les bénévoles de BLÜ TAULA  
fruitiers

---

## D • NOS MEMBRES

### LES FONDATEURS

#### Arnaud LEROUX Co-président

Ancien marin-pêcheur, il a été co-gérant du restaurant La Boîte pendant plusieurs années et depuis plus d'un an, il a créé la poissonnerie MAISON MER à Cambo-les Bains, où il met tout en œuvre pour promouvoir une pêche locale et durable. Il s'occupe au sein de BLÜ TAULA de la partie logistique et des ateliers hors les murs où il emmène les adhérents à la rencontre des pêcheurs, suivis d'ateliers/ déjeuners avec les chefs (membres d'honneur) autour du poisson d'ici.

#### Léna Balacco Co-présidente

Gérante du restaurant Etxe Nami depuis 4 ans. Ancienne gérante de restaurants parisiens où elle a toujours eu à cœur de valoriser les produits de qualité, d'origine d'agriculture biologique ou artisanaux. C'est à Saint-Jean-de-Luz, après la découverte du terroir et de ses richesses, mais également avec cette pleine conscience de l'urgence de transmettre pour protéger ce terroir et la génération future, qu'elle a décidé de fonder cette association. Elle organise les ateliers, les rencontres et assure le suivi entre adhérents, bénévoles et partenaires.

---

## Camille DHELIN Trésorier

Ancien responsable de boutiques MARIAGE FRERES, cette expérience lui a insufflé un désir d'apprentissage autour du thé et de ce qui en découle ; Arts martiaux, médecine chinoise et les sciences associées. Il a officié pendant 1 an ½ au sein d'Etxe Nami où il a parfaire son expérience de la gastronomie et de la diététique/énergétique liée à la culture asiatique. Il a pour ambition de développer un projet de culture théicole au Pays Basque. Il est en cours de spécialisation de médecine traditionnelle, notamment de shiatsu (art japonais).

## Kanako MAKINO Secrétaire

Cheffe du restaurant ETXE NAMI, ancienne propriétaire du restaurant YUSAN au Japon où elle mettait déjà son énergie à valoriser la saisonnalité et l'harmonie entre humain et environnement, sa culture japonaise apporte à l'association une autre dimension du paysage et du terroir.  
Elle accompagne les chefs et les adhérents lors des ateliers de cuisine ou les déjeuners/dîners participatifs.

---

## LES CHEFS MEMBRES D'HONNEUR

Mathieu Moity, Chef du Zoko Moko - SJDL  
Xavier HALLAB, ex-Chef de ELEMENTS - Bidart  
Frédéric Grobost, Gérant de Xaya, la cave gourmande - SJDL

JD TRAN, Chef des Pigeons Blancs - SJDL  
Oliver ROMBOUTS, ex-Chef Maïtenia, Chef du Komptoir des Amis - SJDL  
Patrice LUBET, Chef de Goustut - Capbreton  
Rony BIRAT, Second de cuisine, ETXE NAMI - SJDL

## LES MEMBRES D'HONNEUR, bénévoles actifs

Teddy MARCHESE, maraîcher à venir, gère les ateliers pédagogiques autour de l'agriculture.  
Mélanie DURAND, gère toutes les questions administratives.  
Gin TOGU, créateur de TOGU, gère les ateliers aiguisage & affûtage.  
JESTIPITI, studio de création, crée les supports de communication pour promouvoir nos actions.

## LES ADHERENTS

Que ce soit des personnes physiques ou morales, les adhérents de BLÛ TAULA sont des personnes engagées et conscientes des enjeux environnementaux qui ont à cœur de participer à nos actions et de les soutenir.

---

## E• CHIFFRES & RECHERCHES DE SUBVENTIONS

Au 14/11/2020, soit en 2 mois d'existence:

LES ADHESIONS : nous comptons 30 adhérents (dont 10 membres d'honneur exonérés) = 510€

LES DONS = 970€

LES ATELIERS = 570€

En terme de dépenses :

Nous avons investi dans une meule à eau afin de permettre des ateliers mais aussi de proposer un service, grâce à l'artisan TOGU (bénévole et membre actif), d'aiguisage et d'affûtage des couteaux, ustensiles et outils = 680€

Nous avons acheté dans une pépinière 16 arbres fruitiers et 8 arbustes fruitiers (plantés en Soule) = 200€

Le budget nécessaire pour 2021 est de 140.000€ pour nous permettre de réaliser nos objectifs à savoir le financement de :

- La serre et la table d'hôte expérimentale en autonomie d'énergie
- L'achat du composteur et des outils pour la mise en route du potager attendant
- Le poste salarié pour la partie gestion et administration
- La création du livre de recettes « FISH RECETTES » sur la pêche locale & responsable.

---

Nous allons répondre à l'appel à projet « bâtiment du futur » proposé par la région Nouvelle-Aquitaine afin de présenter le projet de la table d'hôte expérimentale 100% autonome qui se trouvera sur la commune d'ABENSE-de-Bas où l'association occupera un terrain de 3000m<sup>2</sup> constructibles et de 14.000m<sup>2</sup> en terrain agricole en prêt à usage.

Gagner cet appel d'offre permettrait de financer 50% de l'étude d'optimisation énergétique et environnementale préalable et 20 à 50% d'aide à l'investissement des travaux.

Nous avons cependant besoin d'un budget supplémentaire pour financer la globalité du projet dans lequel s'inscrit cette construction à savoir grâce à des subventions du département ou même, européennes.

Que ce soit sur la partie pédagogique ou environnementale, chaque action compte afin de permettre au plus grand nombre de s'engager sur la voie d'un changement rapide et effectif en matière de gastronomie durable, d'agriculture biologique et de pêche pérenne.

#### Partenaires attendus :

Collectivités locales, départementales, régionales voire nationales ou européennes

Crowdfunding & mécénat