

**1875**  
Début  
de  
l'histoire



140 bougies pour l'épicerie Arosteguy © DR

**1914**  
Première  
transmission  
familiale



**1918**  
L'Épicerie  
du  
Progrès



# 140 bougies pour la Maison Arosteguy !

La plus ancienne épicerie fine de France, qui sent bon l'ici et l'ailleurs, dans l'avenue Victor Hugo, caressée par le vent du large, tient bon la barre et fête ses 140 ans.

texte et photos Florence Barucq

Fondée en 1875 par un oncle Diribarne, Place Clémenceau, sous le nom de « Comptoir des denrées coloniales », l'affaire sera reprise par son neveu Arnaud Arosteguy en 1914. La guerre déclarée, Marie Arosteguy, sa femme et son fils Félix, se retrouvent seuls et emménagent dans l'ancienne pharmacie de l'avenue Victor Hugo. Les boiseries en pich pin de l'apothicaire feront dès lors, le charme de la nouvelle épicerie. Félix, y tiendra boutique longtemps. Personnage emblématique, au sourire affable, Harleyiste de la première et de la dernière heure, toujours un biskotxa à offrir au bout des doigts, il passera le relais à son petit-fils, Pierre, digne successeur à l'humour ravageur, passionné, comme lui, de deux-roues, de toutous et d'épices. Le Maître des lieux, qui vient de fêter son demi-siècle, nous parle un peu du passé, beaucoup du présent et passionnément de l'avenir.

En 1918, le magasin s'appelait « l'épicerie du progrès » ?  
« Et oui, et on n'arrête pas le progrès ! Et c'est toujours la même veine qui nous anime aujourd'hui ! » Arnaud, mon arrière-grand-père s'est tourné vers le monde avec des produits et



Pierre Arosteguy aime raconter l'histoire de chacun des produits qu'il a sélectionnés avec soin © F.B



un service destinés à la nouvelle clientèle fortunée anglo-saxonne et russe. La boutique tournait avec un roulement familial de 8 h à 20h . En 1925, Félix, son fils, part faire ses classes, à Paris, chez un grand triturateur d'épices, Monsieur Poivre ! Puis, à Londres, en apprentissage chez le plus ancien et prestigieux importateur de thé et café « Fortnum & Mason ». En 1945, il est mobilisé à son tour. Sa superbe Harley est réquisitionnée et il part à dos de 175 Peugeot avec un seau pour faire boire le cheval et une brosse pour le nettoyer, package très adapté, hérité de la première guerre mondiale ! Dans le Nord, avec son régiment, il combat les casques à pointe. Il se prend rapidement une pelle à moto, ce qui le sauve ! Blessé à la tête, il est rapatrié. Deux jours plus tard, tout son régiment s'est fait ser-

rer et restera prisonnier en Allemagne jusqu'en 45 ! Félix travaille donc à l'épicerie, à nouveau, dès 40, avec ses parents et ses cousines. Il rencontre Jannie, couturière et mannequin chez Chanel. Une belle rousse, qu'il épouse et qui devient mère de Jacques, puis de Maider. Arnaud est mort en 57, Jacques, en 70. Mon père, Jacques, est



du 18 au 30 décembre 2015

## ASTEKO GAINBEGIRADA | 43

**1933**  
Le temps de  
l'apprentissage



140 bougies pour l'épicerie Arosteguy © DR

**1960**  
La vie  
d'artistes



**1982**  
La patte féminine  
de la famille



D'épices and love! Félix a transmis à son petit-fils, Pierre, sa passion et son savoir... © DR

le premier à avoir pris une voie déferente. Il travaillera dans la Marine Marchande et rencontrera ma mère, Annie, aux Fêtes de Pampelune.

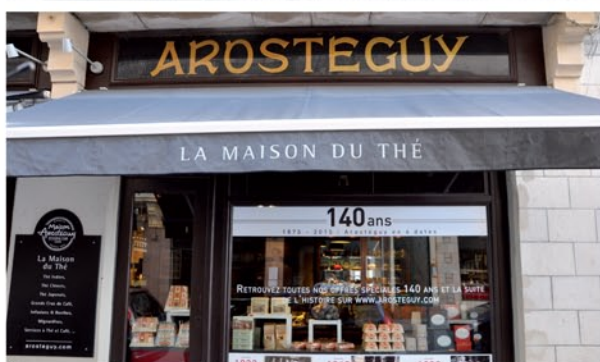
*Les personnages emblématiques de l'épicerie ont également participé à sa réputation...*

Oui, Félix faisait parti du Conseil Municipal pendant tout le mandat de Guy Petit ; Il m'a dit : « la politique, n'en fais jamais... Tu vas perdre du temps de l'argent et des amis ! ». Il a fondé Oldarra, le Moto Club Biarrot, le Vespa Club biarrot, il n'arrêterait pas ! Sa fille, Maider, qui faisait partie des Ours Blancs, était très appréciée dans la ville. Mon grand-père lui a confié, en 1981, la gestion commerciale de l'entreprise. Malheureusement, elle est décédée en 84. C'est alors qu'il m'a dit : « ce qui m'ennuierait c'est que le magasin meure avec moi ». Je passais le bac cette année là. Je bossais tous les mois de juillet à l'épicerie pour gagner des sous que je dépensais au mois d'août... Après un BTS Publicité et un an d'administration économique et sociale, je suis venu travailler avec lui le 4 Sept 1989 jusqu'à son décès à l'âge de 84 ans.

Quel est le secret de longévité de l'épicerie ?  
J'ai fait le changement dans la continuité ! J'ai appris le métier avec



Arnaud et Marie Arosteguy, leur petit Félix. La tante, partie au Chili ouvrir une panaderia francesa et un employé © DR



Épicerie Arosteguy © F.B

Félix mais le magasin, avec les méthodes du pépé, commençait un peu à prendre l'eau... Maider, ma sœur est venue travailler, un moment avec nous, avant de faire sa vie, mais elle est toujours restée mon associée. Félix m'a appris le métier d'épicier, à voir, à sentir, à goûter... Moi, j'ai rationalisé le magasin. Quand je suis arrivé il y avait 130 marques de whisky et près de 5000 références ! A

présent, il y en a 2500. J'ai découvert que la clientèle était contente de venir chez nous, que ça la rassurait. Je me suis rendu compte que le nom d'Arosteguy était porteur d'espoir. J'ai osé également, il y a huit ans, en pleine crise, réinvestir et relooker l'épicerie; en lui donnant un coup de jeune tout en conservant son âme. La belle clientèle est revenue. Mais, épicerie fine ne veut pas dire épicerie



Épicerie Arosteguy © F.B

de luxe. Cela n'a rien à voir ! Certains n'osent pas rentrer pensant que c'est trop cher et c'est dommage...

Nous avons une clientèle russe familiale ce qui est nouveau et beaucoup de Scandinaves, des Allemands, des Anglais, des Italiens... Une employée gère, à plein temps, la boutique en ligne et tout ce qui concerne le Web.

*Cela fait un moment que tu as décidé d'aller voir ailleurs si tu y étais !*

Fauchon importait très mal le curry et le chutney de Bombay. Je suis donc parti en Inde voir le fournisseur et suis devenu son distributeur exclusif en France. Un agent du Bon Marché m'a ensuite approché pour avoir des produits basques. J'ai alors créé ma marque « Maison Arosteguy » avec une cinquantaine de références. Elle est revendue dans les plus grandes

épiceries fines de France ainsi qu'à Bruxelles, Tokyo, Los Angeles... Parmi les produits phares, la « Force Basque », mélange savamment dosé de fleur de sel de Guérande, de piment d'Espelette, de baies roses et de persil ; la moutarde à la vanille ; au curry, au piment d'Espelette... On a bossé pendant dix ans pour donner une AOC à un produit d'Espelette, avec les professionnels et les producteurs. J'ai participé à l'élaboration du cahier des charges de l'AOP, établissant les caractéristiques propres de ce piment singulier. Autrefois, Félix faisait partie de la Confrérie du Piment d'Espelette... Et puis, je sillonne la planète, toujours à la recherche de nouvelles saveurs, de nouveaux produits. Par exemple, pour les fêtes, il y a, cette année, Kaviari ! Du caviar Chinois... C'est le meilleur sur le marché ! Ils ont un lac réserve naturelle avec des esturgeons de compétition !

**Du nouveau pour 2016 ?**  
Nous avons fait une étude de marché pendant un an et demi pour monter une boutique à Santiago du Chili. J'ai de la famille là bas. J'ouvre une société d'importation pour importer mes produits Maison Arosteguy ainsi que beaucoup de marques d'ici. Le Chili sera ma base de lancement car ensuite nous irons au Pérou !

