

A Sare, ils dépoussièrent le concept de boucherie-charcuterie !

Marianne et Tristan Sage ont créé il y a quelques mois Arka : un nouveau lieu de vie hybride pour redynamiser le village basque...



Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'Arka n'est pas une boucherie « classique ». Cet établissement revêt en effet de multiples fonctions : un bistro, une boucherie-charcuterie-traiteur, un atelier de transformation, une épicerie fine et même un gîte...

À l'origine de ce projet, un couple de bouchers-charcutiers passionnés : Marianne et Tristan Sage. Ils ont repris au début des années 2000 une boucherie au centre de Sare pour créer une activité de charcutier-traiteur.

Il y a un an, le couple a souhaité développer son commerce en créant un nouveau lieu de vie. *« Mon mari a suivi une formation de charcutier-traiteur et de cuisinier. De mon côté, j'ai fait une école hôtelière avec une spécialisation dans les arts de la table et la gestion de cuisine. Nous avons*

décidé d'imaginer un espace qui réunit nos savoir-faire tout en mettant en valeur les produits que nous travaillons », explique Marianne Sage.

Marianne et Tristan rachètent alors la maison Ongi Ethorria (située en face de leur boutique), qui abritait dans les années 1980 l'une des plus anciennes boucheries du village. Après plusieurs mois de travaux, Arka a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021.

Au rez-de-chaussée se trouve une épicerie fine et un « bistro-charcutier » mettant en valeur les produits fabriqués sur place (salaisons, plats cuisinés, conserves...) et quelques incontournables. *« Nous essayons de sublimer les produits qui sont à notre disposition. Nous avons l'habitude de travailler avec des producteurs locaux et nous voulons faire de cet endroit une sorte de maison du cochon »,* confie la samote.

Au premier étage, ils ont aménagé un gîte de cinq chambres pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Enfin, des appartements (un T2, un T3 et deux studios) destinés aux travailleurs saisonniers se trouvent au dernier étage. *« Cette offre d'hébergement manquait dans le village. C'était l'occasion pour nous d'impulser une nouvelle dynamique ».*

Depuis deux ans, la Basque de 38 ans suit une formation à l'Académie française des jambons secs à Toulouse. Elle y apprend la biologie, la production, la préparation, l'accord mets-vins et les techniques associés à ce produit gastronomique. *« Elle me permet d'avoir de meilleures connaissances du produit et je pourrai à mon tour transmettre ce savoir qui n'est pas suffisamment valorisé ».*

C'est aussi ça la philosophie d'[Arka](#) : être fier de son terroir et de son territoire, et essayer de les préserver.