

Bordeaux fête le cidre basque

« Bordaleko Sagarno Eguna »

Le cidre basque, transporté par la force des marins et du vent, débarque à Bordeaux le 23 avril !

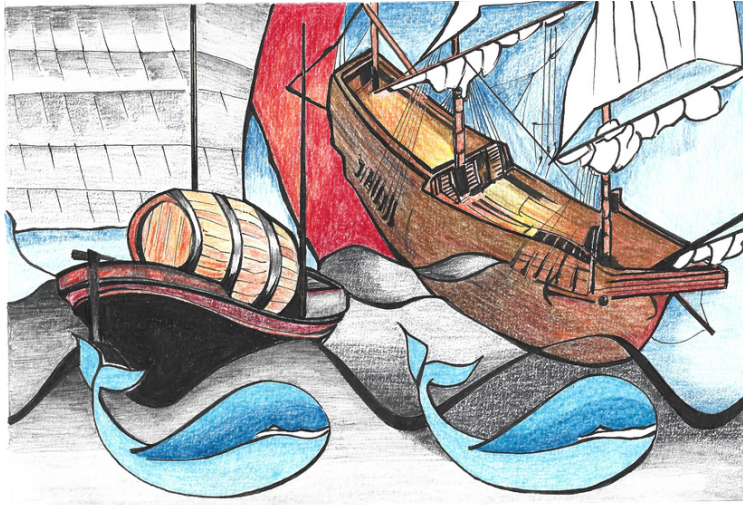


Illustration de Céline Buisson

La fête du cidre basque est un événement transfrontalier et interrégional qui vise à promouvoir l'histoire maritime du Pays Basque et sa gastronomie. Sur les divers produits exposés ce jour-là, un sera particulièrement mis en avant : le cidre.

Cette fête est organisée sous le patronage de la Ville de Bordeaux et portée par la Maison Basque de Bordeaux, en collaboration avec Albaola, une association et une école de charpente maritime internationale située dans le Pays Basque espagnol à Pasaia.

Albaola construit des pataches. Les pataches sont des bateaux entièrement faits de bois, de 15 mètres de long naviguant à l'aide de deux grandes voiles. Par absence de vent, ces navires, dépourvus de toute motorisation, sont équipés de 18 avirons !

La patache « Juanita » va amarrer à Bordeaux, au niveau du ponton d'honneur, près du pont de pierre, le 23 avril vers 10h30.

L'équipage n'arrive pas les mains vides : le navire aura ses cales chargées de tonnelles de cidre Basque, dans l'idée de le faire découvrir aux Bordelais !



Patache signée Albaola

Bordeaux fête le cidre basque

Culture, gastronomie et animations musicales.

Culture

Albaola va présenter une exposition unique réalisée avec des tonneaux pour présenter trois de ses projets : le chantier-musée Albaola *Itsas Kultur Faktoria*, le festival maritime Pasaia *Itsas Festibala* et la construction du navire corsaire *Juanita Larando*.

Esprit bodega : manger, boire et discuter

- Participer au banquet inspiré des menus typiques des cidreries du Guipúzcoa. Au menu : omelette à la morue, entrecôte frites, fromage, noix et pâte de coing. Le repas est limité à 200 couverts en deux services successifs (traiteur : "La Poêlée de Papa"). Réservation obligatoire avant le 16 avril ! Prix : 35€.
- Se restaurer ou faire ses courses aux différents stands tout en se promenant.
 - La Maison basque proposera des talos, galettes de maïs garnies avec ventrèche, fromage ou xistora ; des cornets On egin garnis de charcuterie Oteiza ou fromage ; des paninoas (paninis basques) ; des frites ; des gâteaux basques...
 - Albaola proposera des produits gastronomiques du Pays basque sud à emporter, notamment du cidre basque en bouteille. Entre les t-shirts et les vestes marine, seront aussi à vendre des livres sur l'histoire maritime basque en français.
 - Enfin, pour les réticents au cidre basque, HIC producteur girondin proposera du cidre de tradition normande, du jus de pomme, compotes, ...



Bordeaux fête le cidre basque

Animations : chanter, danser, bouger...

- La BAND'A LEO viendra animer cette journée : une cinquantaine de musiciens venus de Léognan, en Gironde. Cuivres, bois et percussions sont leurs instruments favoris. La BAND'A LEO a gagné de nombreux prix lors du festival de bandas à Condom, notamment champion de France, la Palme d'Or Européenne ou encore le Gascon d'Or.
- Kantuz, groupe d'animation musicale de la Maison Basque de Bordeaux : une vingtaine de chanteur(se)s, accompagnés de musiciens, accordéon, guitares, pandero... Le groupe communique avec enthousiasme son sens de la fête et du rythme, en faisant participer le public.



La BAND'A LEO



Kantuz

"Et la fête prend tout son sens" avec la Maison Basque de Bordeaux.

Le vin de pomme, sagarno , boisson des marins et des gourmets

La boisson des marins

Le sagarno, littéralement vin de pomme, est conçu depuis l'Antiquité. Selon les archives, ou la légende, les marins basques auraient fait découvrir le breuvage aux marins normands.

Dès le 6ème siècle les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle ont témoigné de l'importance des pommeraies et de la forte consommation de cidre dans le Pays basque. Durant le 16ème siècle, des milliers de marins basques se rendaient chaque année à Terre-Neuve dans des bateaux comme le San Juan. La boisson principale était le cidre car ses vitamines C permettaient de lutter contre le scorbut.

Les navires transportaient trois litres de cette boisson par membre d'équipage et par jour ! A la fin du 18ème siècle la production chuta considérablement et beaucoup de vergers disparurent.

Bordeaux fête le cidre basque

Aujourd'hui le sagarno revient sur nos tables

Des passionnés ont relancé la plantation de pommiers, en sauvegardant les anciennes variétés qui font la spécificité du vin de pomme, sagarno. Plus de 80 variétés de pommes anciennes ont été recensées à ce jour.

Le sagarno dans ses caractéristiques ne correspond pas à la définition réglementaire française du cidre, il ne contient pas de sucre, il pétille faiblement, son acidité est élevée.

La récolte des pommes débute en septembre et peut s'étaler jusqu'à la mi-décembre. Le cidre se déguste au tonneau à partir de mi-janvier jusqu'à mai.

De nombreuses cidreries ouvrent leurs chais aux visiteurs qui peuvent déguster et comparer les produits de différents assemblages.

Le Txotx et les menus cidrerie : une expérience à vivre

De nombreuses sagarnotegi (cidreries) proposent un menu traditionnel autour de grandes tables entourées de tonneaux. Le cidre basque est servi à volonté. Quand vous entendez "Txotx !" ("tchotch"), c'est qu'on ouvre une nouvelle barrique, il faut se lever de table pour se servir devant le tonneau.



Repas des randonneurs de la Maison Basque à la cidrerie Aburuz, à Aduna.

La technique pour remplir le verre est codifiée. Le verre doit être incliné afin de faire perler le cidre pour bien l'aérer. On ne remplit que le fond de son verre (c'est important), il doit être bu immédiatement, cul-sec.

Albaola travaille depuis 26 ans pour la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine maritime basque. Albaola a créé une école de charpente maritime internationalement reconnue.

L'association est connue pour son chantier-musée, ouvert au public, nommé Albaola Itsas Kultur Faktoria.



Le chantier-musée d'Albaola

Le chantier de la réplique du San Juan

Le chantier a été ouvert en 2014 afin de construire devant le public, une réplique du galion San Juan, un baleinier emblématique du XVI^{ème} siècle qui avait sombré en 1565 au nord de Terre-Neuve, au Canada. La qualité du travail a été récompensée en 2015 par l'UNESCO qui lui a offert son parrainage.

L'école de charpente maritime

L'école forme, sur 3 ans, 18 élèves de différentes nationalités, à l'apprentissage des techniques ancestrales de construction d'embarcations d'intérêt patrimonial. La Juanita qui viendra à Bordeaux fait partie des embarcations construites par les charpentiers de marine et les élèves de l'école.

L'Albaola Itsas Kultur Faktoria

A la Faktoria, sont conçues et se réalisent les rêves de navigation que l'on croyait impossibles. Il s'agit d'un espace innovateur dont la principale activité réside dans la construction d'embarcations historiques, où la technologie maritime artisanale est ravivée et mise en valeur. Espace ouvert au public, la Faktoria se caractérise par son dynamisme, la diversité de ses activités et son envergure internationale.



L'Albaola Itsas Kultur Faktoria

À la Faktoria, sont conçues et se réalisent les rêves de navigation que l'on croyait impossibles.

Venez à la Faktoria, naviguez dans l'histoire et vivez l'aventure maritime basque.

La Maison Basque de Bordeaux



La Maison Basque de Bordeaux, située en plein cœur de Bordeaux est née en 1947. Depuis plus de 75 ans, elle se charge de promouvoir et de faire découvrir la culture basque dans la région bordelaise. Avec près de 800 adhérents, l'association peut compter sur ses nombreux bénévoles et ses jeunes salariés pour partager son sens de la fête et son patrimoine culturel.

Un restaurant et une épicerie dans ses locaux

En 2022 elle a inauguré le restaurant Topa avec une épicerie fine, sous un statut de SCIC, société coopérative d'intérêts collectifs. Topa met en avant les produits et les spécialités culinaires du Pays Basque. L'alchimie entre la cuisine, le cadre, notamment la magnifique terrasse ombragée sur la Place des Basques, et la spontanéité de sa jeune équipe, attire déjà un public nombreux.



Inauguration de TOPA, juin 2022

La Maison Basque développe un large éventail d'activités :

Ses cours de langue basque : plus de 70 élèves adultes apprennent en présentiel ou à distance avec une enseignante salariée de l'association. Les enfants peuvent découvrir la langue à travers des ateliers ludiques.

Ses activités sportives : football, rugby, pelote basque, randonnées :

- La section BEEF football participe au championnat de Football entreprise de Gironde.
- La section BEER touch rugby connaît une attractivité croissante avec plus de 60 joueurs y compris des femmes.
- La section Pilotariak (pelote basque) est composée d'une vingtaine de joueurs qui jouent à la pala, au Trinquet La Cancha à Pessac.
- La section Ibiliki (randonnée) organise régulièrement des randonnées, en Gironde et surtout au Pays Basque

Ses activités de loisirs : chant, danse, mus :

- Chant : BESTALARIAK, le chœur mixte à 4 voix, plutôt dédié aux concerts ; KANTUZ, musiciens(nnes) et chanteurs(es), dédié aux animations festives ; KANTELIZ, chanteurs(es) pour accompagner les cérémonies religieuses.
- Mutxiko : la Maison basque offre la possibilité d'apprendre ou de se perfectionner dans la pratique des mutxiko, dits sauts basques, et du fandango.
- Mus : prononcé « mouch », c'est un jeu de cartes originaire du Pays Basque qui se rapproche du poker. La Maison Basque organise des soirées pour débutants et/ou confirmés et un tournoi qualificatif pour le championnat de France.

Ses activités festives et événementielles :

Les nombreux événements organisés permettent aux Basques d'origine de garder un lien avec leur culture et aux Bordelais de la découvrir. Parmi les différents événements, sont organisés des repas cidrerie, des concerts, une grande soirée bodega lors de la fête de la musique, un stand sur Bordeaux fête le vin, des soirées rugby...

Le recrutement en 2023 d'un coordinateur associatif chargé de programmation culturelle devrait permettre à l'association de franchir une marche supplémentaire.



Repas cidrerie à la Maison Basque