



Aritza



Errezila



Gezamina



Goikoetxe



Manttoni



Moko

SAGARNO EGUNA PRAKTIKOA

Hiztegia / Lexique

- SAGARNOA** : Cidre du Pays Basque
TXOTX : Bâtonnet qui ferme le tonneau, on dit également "txotx" au moment ou on ouvre le tonneau
DOLAREA, BRENTSA : Le pressoir
HAUTSI : Rompre le sagarno contre le verre
KUPELA, UPELA : Le tonneau
PATSA : le moû qui sort du pressoir
MUSTIOA : Jus de pomme avant la fermentation
USAINDU : Sentir
DASTATU : Goûter
MINGOTS : Amère
GARRATZ : Acide
BASOA : Verre
ONA : Bon
GOXOA : Doux
SAGARNO BAT, OTOI : Un cidre svp
BI SAGARNO OTOI : Deux cidres svp (A partir de deux, on place le nombre avant l'objet)
HIRU SAGARNO : Trois cidres
LAU : Quatre
BOST : Cinq
SEI : Six
ZAZPI : sept
ZORTZI : Huit
BEDERATZI : Neuf
HAMAR: Dix
MILESKER, ESKER AINITZ : Merci beaucoup
ZENBAT DA ? : C'est combien
ATXIK ZAZU : Gardez la monnaie



Mozolua



Patzolua



Txakala



Urdin



Urtebi haundi



Urtebi txiki

Xerbitatzeko aholkua :

Basoa zolatik eri puntekin atxiki behar da, sagarno botoila 40 zentimetro goratik husten delarik. Baso bakoitzean sagarno guti xerbitatu behar da. Ixurtzean sagarno basoaren barneko paretan hausten da, ezkila arrabots bat eginez. Sagarno aho hobian dastatu behar da, hurrupa ttipiak eginez. Orain dena badakizue, txotx on guziera.

Conseil pour servir le Sagarno :

Pour faire un bon txotx, il faut tenir le verre par le fond du bout des doigts et servir le sagarno en le versant de la bouteille d'une hauteur de 40 centimètres. En se déversant, le sagarno se rompt contre la paroi du verre dans un bruit harmonieux de carrillon. Le sagarno est servi en petite quantité (ne pas remplir le verre) et est également à déguster par petites gorgées en fond de bouche et lentement afin d'en apprécier toutes les vertus. Bon txotx à tous.

Sagarno : Littéralement "sagar arno" qui veut dire vin de pomme. Le Sagarno n'est pas du cidre ni dans sa dénomination ni pour la douane qui la définit depuis cette année comme vin avec la taxe plus élevée bien sûr qui va avec. Alors plus que jamais dite Sagarno ou l'extrême rigueur "cidre basque" et on vous pardonnera.

Sagarno : hitzez hitz "Sagar Arno", eta Soraikoan mugazainek dute hiztegiaren bide bera hartzen. Aurten sagarnoak galdu du bere "cidre" edo "sidra" sailkapena, arno sailkapenean sartzeko, horri doakion zerga goragokoarekin. Orduan beste hizkuntzetan ere "Sagarno" hitza erabili edo orduan azken ekstremitatean "euskal sidra". Doi doietarik bainan barkatuko dizuegu.

REFÀIRE DU CIDRE AVEC DES VARIETES DE POMME
 TRADITIONNELLES DU PAYS BASQUE...

TEL EST LE DEFI QUE
 S'EST LANCE EZTIGAR



EZTIGAR

EZTIGAR - SARL SEGIDA - BELTX U
 6 4120 DONAIX TI - ST-JUST-IBARRE - 05.59.37.87.12

Cidre et Jus de Pomme Basque

ONZIÈME ÉDITION DE SAGARNO EGUNA

BAIONAKO IKASTOLAK, LA GAU ESKOLA ET GURE IRRATIA REGROUPÉS AU SEIN D'HIRUKI SONT LES ORGANISATEURS DE CETTE FÊTE QUI ALLIE CULTURE, ANIMATION ET VOLET ÉCONOMIQUE..

Sagarnoaren jastatzaren prinzipioa :

Sartzean truk eskainia zaizun sagarno basoa hartu eta jastatu 20 sagarno ezberdin (orotarot 2000 pinta sagarno), 20 Baionako eta inguruko elkartek xerbitxaturik beren pintxoekin batean, txaranga, kantari, txalaparta, gaïta, trikititxa eta txixtuek alaiturik.

Principe de la dégustation du Sagarno :

Prendre le verre à sagarno cédé à la présentation du billet d'entrée et déguster gratuitement 20 sagarno différents (près de 2000 litres au total), servis par 20 associations bayonnaises avec leurs pintxos... Animation assurée par banda, chanteurs, txalaparta, gaïta, trikititxa et txistu.

INTERVIEW DES ORGANISATEURS

Après le dixième Sagarno Eguna, voilà le onzième... un nouveau départ ?

Effectivement le dixième a été pour les organisateurs un aboutissement, la conclusion d'un cycle commencé sans se soucier de la longévité de cette animation qui est maintenant ancrée dans le programme des festivités bayonnaises. L'édition 2008 nous a également permis de mesurer l'importance des fondamentaux sur lesquels repose cette fête du sagarno. Sans aucun doute la dégustation des 20 sagarno différents est ce qui marque la journée et ce qu'attend le public. L'année dernière, malgré un programme étalé sur la journée et malgré la pluie qui a débuté à l'heure de la dégustation, c'est le moment qu'a choisi la foule pour se diriger vers la Porte d'Espagne. L'édition 2009 se recentrera donc sur les fondamentaux qui ont fait le succès de Sagarno Eguna, à savoir la dégustation gratuite des 20 sagarno différents venus des cinq provinces du Pays basque (Biscaye, Navarre, Guipuscoa, Basse Navarre et Labourd).

Cette dégustation gagnera en espace. L'année dernière nous avions testé l'emplacement du haut du parking de la Porte d'Espagne, ce qui n'avait absolument pas perturbé les 3000 personnes qui se sont précipitées sur les 20 stands des peñas et associations bayonnaises. A cause de la pluie cet endroit est devenu très vite étroit. Cette année il y aura deux espaces abrités en bas et en haut du parking avec 10 stands

dans chaque partie afin que les participants et les peñas puissent échanger et déguster à leur aise. Bien entendu, l'animation présente sur le site fera le lien entre les deux chapiteaux afin que personne ne passe par là sans connaître la totalité de la proposition plus aérée faite ce jour-là.

Et, comment sera le sagarno ?

En dix ans on a pu constater les efforts faits par les maîtres cidriers pour porter des améliorations à leurs productions, indépendamment des variations saisonnières auxquelles sont soumises les pommes. Pourtant il ne nous a jamais été donné de parler d'année historique pour cette matière première et aussi pour la quantité de sagarno qui en découle : 13 millions de litres. Quant au goût chacun se fait et se fera sa religion même si tout le monde s'accorde à dire que nous aurons un sagarno de bonne tenue comme les années précédentes. Vous trouverez les détails dans l'article spécialement dédié au sagarno en page 6. Il faut également parler d'une invité que personne ne souhaitait et qui pourtant affecte également l'univers des cidreries, c'est bien sûr la crise. Année exceptionnelle pour le sagarno mais année de crise qui frappe encore plus durement le Pays Basque Sud. Pourtant tous les producteurs habituels ont répondu présent pour le Sagarano Eguna les deux de Biscaye, les trois de Basse Navarre et de Navarre, les

trois labourdins et les douze du Guipuscoa. Année difficile pour les producteurs mais exceptionnelle pour la production, deux raisons pour se rendre à la Porte d'Espagne le 23 Mai.

Le verre aura plus que jamais son importance cette année.

Non pas le verre, mais les verres, puisqu'il y a deux verres tout au long de la soirée. Le premier, que l'on acquiert contre le billet d'entrée et qui est le verre traditionnel - en verre - pour déguster le sagarno et que l'on retrouve en cidrerie. Ce verre est proposé dès le premier Sagarno Eguna à l'effigie de la fête et sert en quelque sorte de passeport pour aller de stand en stand pour que les peñas le remplissent avec le sagarno qu'ils représentent. Verre que l'on peut rapporter chez soi en souvenir de cette journée et pour l'utiliser à boire du sagarno chez soi. L'autre verre connu sous le nom de Baso Berri, a fait son entrée il y a deux ans à Sagarno Eguna. Maintenant que le Baso Berri a été utilisé durant le match Bayonne Dax, son principe est plus connu. A partir de 21 heures, pour pouvoir consommer au bar de Sagarno Eguna, chacun devra louer (1€ la location) un verre Baso Berri. Cet euro sera récupérable en fin de soirée en rendant son verre. Ainsi on aura évité de produire des déchets de verre plastique qui sont néfastes pour l'environnement, comme on a pu le constater les années précédentes.

Côté animation, quoi de neuf ?

Là également on ne change pas les fondamentaux. La dégustation sera animée par les instruments traditionnels basques tels que la gaïta, le txistu, le trikititxa, la chanson traditionnelle mais avec une nouveauté cette année le bertsu. Les élèves de l'école de bertsu du lycée Etxepare de Bayonne s'acquitteront de cette tâche, accompagnés du groupe de trikititxa Trik'ero d'Hasparren. Pour la soirée, l'inamovible Patxi Perez prendra le relais pour un Dantza piko, mais auparavant il lancera un nouveau concept de mutxiko, le mutxiko muet. Il s'agit des mutxiko habituels - zazpi jauziak, maiana, hegi - qu'il proposera sans donner les pas, une première. Et en fin de soirée le groupe BUUZBU de Garazi nous fera connaître le Mashup acoustique basque, une invention de ce quatuor de musiciens aguerris et qui à la manière des DJ, mélange des chansons basques connues avec des tubes mondiaux. Humour et ambiance assurée pour bien terminer la onzième édition du Sagarno Eguna de Bayonne.



Publicité



FORGE ADOUR CHEMINÉES

- Plus de 150 modèles de cheminées
- Foyers, inserts bois ou gaz
- Garantie de 5 ans gratuite sur les foyers fermés
- Service entretien et ramonage
- Personnalisation intégrale de votre cheminée, ou réalisation sur mesure
- Poêles scandinaves Scan-Line
- Poêles à granulés bois
- Pose assurée par des spécialistes salariés de l'entreprise

ART ET FLAMME
66, avenue du 8 Mai 1945
64100 BAYONNE
05 59 42 42 02



CHEMILANDES
Zone Ciale du Grand Mail
40990 ST PAUL LES DAX
05 58 91 63 25



**Cheminées
Richard Le Droff**



CIDRERIE ELUTXETA

Sagarnotegi ouverte toute l'année

Oztaran bailara - 20130 URNIETA - Tel.: 0034 943 556 981
www.sagardotegiak.com



HERRIA
Taberna/Elkartea
Abertzale eta ezkertiarren txokoa

- Plater konbinatuak
- Pintxoak
- Bokatak
- Razioak

Ikatz kalea 14
934-422263
Aide Zaharra-Donostia

25-urte euskal izanaren alde



LARRE-GAIN
Sagardotegia

Ouvert à partir de 20h du mardi au samedi
Le vendredi ouvert à partir de 14h sur réservation
Ouvert le samedi et dimanche midi
Fermé le lundi

réservation conseillée
(00 34) 943 55 58 46 - 616 287 867
Izabel SanjaKruz Zerain



CIDRERIE SAGARNOTEGIA

TXOPINONDO

05 59 54 62 34

ASCAIN-AZKAINE



Novaldi

Sites et Portails Internet
Web guneak eta atariak

Novaldi
Technopole Izarbel - 64210 Bidart
05.59.01.30.90
www.novaldi.com



EKE.ORG

Euskal kulturaren agenda sarean!
www.eke.org

L'agenda de la culture basque en ligne!

EUSKAL KULTUR ERAKUNDEA
INSTITUT CULTUREL BASQUE

Argibideak / Infos : Tel. 05 59 93 25 25



BAYONNE
JAMBON DE BAYONNE
Jambon de Grande Origine

OBERENA
JAMBON DE BAYONNE

Label Rouge

Le bon goût de la Fête Basque

ANGLET

- Société Bayonnaise des viandes
- DABAT Patrick
- IBARLOSA
- Stéphane AUMONT

BAYONNE

- Charcuterie AUBARD
- Brillant et Fils

BIARRITZ

- CARRERE Didier
- Boucherie ETCHEBES
- Boucherie FERREIRA
- LABOURDETTE Raymond
- Charcuterie PAQUI
- Boucherie CHEZ ROMUALD
- CHEZ YVES
- SARL ALUNDA Père et Fils

BOUCAU

- TESTEMALE Jean-François

ESPELETTE

- MASSONDE René

GUICHE

- SA MONTAUZER

HASPARREN

- OSPITAL Louis

SAINT PÉE SUR NIVELLE

- BERHO François

40 CAPBRETON



Gunez gune

Haurren gunea : Baby-foot gizaki, mozerro eta joko xokoak.

Pausa gunea : alkiak eta mahaia itzalean

20 sagarnotegi : 2000 pinta sagarno jastatzeko eta pintxoak aterbe pean

Espace pour tous

Espace enfants : Baby-foot géant, ateliers maquillages et jeux.

Espace détente : Tables et chaises à l'ombre

20 stands de sagarno : 2000 litres à déguster avec pintxo sous auvent.

Venez avec iparbus
Venez avec iparbus
Zatozte gurekin !!

www.iparbus.com herribus@iparbus.com
0034 943 491 801
0034 606 305 143
Fax : 0034 943 491 330
Oiartzun (Gipuzkoa)

Bayonne Thiers, tél : 0 825 00 64 87

Crédit Agricole BAYONNE

Bayonne Bertaco, tél : 0 825 00 64 50

Hemen, kafeari Baqué esaten diogu

Délégation Gipuzkoa
Pol. Ugaldetxo s/n
20180 Oiartzun
Tel.: 00-34-943492818

www.baque.com

R. ZABALA
SAGARDOTEGIA

Garagartza Baserría • 20150 ADUNA • Gipuzkoa
Tel. 943 69 07 74 • www.rzabala.com

IRETZA
Betiko sagardotegia
Menu de sidrería - Menu de temporada
Menús especiales para grupos

auto-école - bideskola
MENDIBOURE

AAC - auto - moto - cyclo - poids lourd
super lourd - transport en commun - remorque
Formation prof : CFP M128, M138, M148 (=FIMO)

Zi Saint Etienne BAYONNE TARNOS	10 rue Raymond Sousbielle (face piscine LAUGA) BAYONNE	ZA Errobi ITXASSOU CAMBO
---------------------------------------	---	--------------------------------

05 59 55 50 55 05 59 59 39 72 05 59 29 21 20

auto.ecole.mendiboure@wanadoo.fr

MENDIBOURE

Bayonne PAYS BASQUE
Heureusement !

www.bayonne-tourisme.com

VISITES GUIDEES
individuelles ou groupes

Renseignements et inscriptions
>> Office de Tourisme de Bayonne
Tel. **0 820 42 64 64**

TOUTE L'ANNEE

SAGARNO EGUNA

Uzta historikoa 2009rako

Baginakien aintzineko ez urtearen ondotik (bi urteetarik baizik ez dute fruitu ondoek zuhaitzaren beteko uzta emaiten), sagar urtea heldu ela. Bainan joan den iraileko uztak azken 30 urte hauetako prometa guziak gainditu ditu. Euskal Herrian orotarot 10 milioi kilo sagar bildu da, sekulan ikusi ez zen ekoipena. Ekoizpen handia aroak bixtan dena lagundu zuena loretzetik haste biltzeraino, hotzik eta umitate soberakinik gabe primaderan, sobera bero haundirik gabe udan bainan behar denarekin halaere fruituaren hazteko eta aberasteko, hots laborariek amensten duten eguraldi perfekta. Horrek eman du fruitu ainitz, eta diren horiek arras onak gainerat, untsa hazi ondoan behar diren aroma, asukre eta mami eman baitute sagarnoaren egiteko tenorean. Iparraldean ere Sagartzeak eta Aldakurriak uzta harrigarria egin dute beren emaitzaren parte haundiena salduz bestalderat, duten sagarno kantitatearendako nahikoa zutelako. Urte oparoa, bainan kanpotik ere sagarra ekartzeari ez duena, Gipuzkoako sagarnotegientzat etxeko sagarra, xehatu dutenaren %40erat heltzen baitzen, usaian baino %10 gehiago, ez da guti halaere.

Sagarno ekoizpena ere, historikoa

Sagar gehiago, sagarno gehiago. Nahiz lege hori ez den batere aritmetikoa, aurten hala izan da. 13 miliun pinta sagarno ekoiztu da aurten, usaian baino miliun bat gehiago. Iparraldean beti hein berean atxikia izan da 130 000 pintekin. Eta zer gustu ote du aurtengo sagarnoak ? Galdera horri bakotzak bere arrapostua emanen du eta seguruenik arrapostu bat baino gehiago, sagarnotegi bezainbat sagarno mota badelako. Halaere aurtengo tendentzia marrazten ahal dugu ikusiz sagarren kanorea.

Sagarno fresko bat dugu aurtengoa, azidio eta tanaten artean aski orekatua, horrek alcohol gehegi izaitetik saihesten duela, gustu garratz bat utzi gabe haatik. Bestalde sagarraren mamiaren aberastasuna arometan agertzen da, hainbat fruitu zitrikoena gogoratuz. Horrek ere emaiten dio gustu fresko hori. Koloreak berderat tiraturik ere, tonalitate hori badiu aintzinean aipatu berezitasunen haritik. Hots sagarno ona, izan den urte historikoaren oroitgarri ere izanen dena.

Hirukiren sagarno urtea

Hasi da Otsailaren 24ean konpainia onean, Sagarno Berria ekitaldiaren 6garren edizioarekin. Avironeko trofeoan gelan Iparraldeko sei sagarno egilek (Lapurdikoa Kamino Berri, Txopinondo eta Sagarmuin; Baxe Nafarroako Aldakurria, Bordathio eta Eztigar) jastatzerat eman dute beren aurtengo sagarnoa Avironen eta Hirukiren gomiteri. Horrelako uzta historikoaren probatzeko behar ziren gazama gazaita ohargarriak eta hala izan dira. Pekineko joko paralimpikoetan sailkatu den Eztitxu Vivanco Arrangoitzeko igerilariak eta Manu Merin, Baionako futbolaren president suharrak dute Txopinondoren sagarnoa txotxetik tiratu eta basoa altxatuz "Hau da sagarno berria" perpausa oihukatu, bildua zen publikoaren plazerrarendako.

Maiatzaren 23ko Sagarno Eguna balin bada, urteko hitzordu haundiena, hori baino lehen Hirukik Baionako 20 peña eta elkarteeri urte guziz bezala egin die sagarnoaren xerbitzatze formakuntza bat eta Sagarno egunaren ondotik, sagarnoazale guziak ere gomit dira Baionako Bestetan hunen ezagutzerat, peña eta elkarteetan, ostatueta eta bereziki Karrikaldiko gunean. Lau arratsalde eta astiriz, hor upela edo barrikatik sagarnoaren xerbitxtatua da Kantatxotx deitu memento berezietan eta ondotik ere, nolaz ez. Hirukik aurten ere Baiona eta sagarnoaren elkartuko ditu.



Récolte historique pour 2009

On savait que la récolte serait une année avec après celle de 2008 qui fut sans, puisque les pommiers comme la plupart des arbres fruitiers donnent une année sur deux. Avec, elle l'a été ! Mais personne n'aurait pu le prévoir à ce point puisque depuis trente ans, de mémoire de maître cidriers on n'avait vu une telle récolte : 10 millions de kilos de pommes ont été ramassés en Pays Basque. Un record en chiffre jamais atteint et qui reflète aussi la politique de plantation de pommiers préconisée ces dernières années au Pays Basque Sud. Il faut ajouter à cela la qualité exceptionnelle des pommes de cette année, après un temps adéquat pour sa maturation depuis le printemps dernier. Une bonne et abondante floraison sans gel ni froidure exceptionnelle, un été ni trop chaud, ni trop pluvieux, bref un rêve éveillé d'agriculteur du moins pour la pomme. Et en plus de tout cela quantité rime cette fois-ci avec qualité, puisque le fruit est beau, gros et charnu, bien pourvu en arôme et avec un bon équilibre en sucre. Iparralde n'a pas échappé à cette manne, puisque Sagartzea et Aldakurria ont récolté une quantité exceptionnelle, qu'ils ont vendue pour une bonne partie en Hegoalde, ayant suffisamment de matière première pour leur production de sagarno habituelle. Néanmoins, ceci n'a pas suffi car la pomme locale transformée dans le sagarno produit en Pays Basque représente 40% du total.

Production de sagarno... historique aussi

Plus de pommes locales, plus de sagarno. Même si la mathématique cidricole ne va pas toujours dans ce sens, en 2009 cette équation est vérifiée, puisque le Pays Basque a produit 13 millions de litres de sagarno, soit 1 million de litres de plus que les années précédentes. Le Pays Basque Nord est resté au même niveau avec près de 130 000 litres. Pour quel goût ? Chacun aura sans doute sa réponse à cette question, sa réponse pour chaque sagarno, puisque bien sûr il varie d'une cidrerie à une autre, et d'un producteur à un autre. Pourtant la tendance est la même au vu de la nature de la pomme.

Le sagarno est frais en bouche cette année avec un équilibre entre acide et tanin, ce qui garantit une alcoolémie pas trop élevée. La fraîcheur en bouche vient de la richesse en arômes citriques. Le sagarno a cette année une couleur tirant sur le vert mais avec des tonalités jaunâtres grâce au tanin notamment. Ce sera donc un sagarno à déguster au repos durant les jours de grands soleils, mais aussi à maintes autres occasions.

Année sagarno d'Hiruki

Elle a débuté le 24 février avec la sixième édition du Sagarno Berri à la salle des trophées de l'Aviron bayonnais. Les six producteurs du Pays Basque (Pour le Labourd : Kamino Berri, Txopinondo et Sagarmuin; Pour la Basse Navarre Aldakurria, Bordathio et Eztigar) ont présenté leur production nouvelle aux invités du club Omnisport de l'Aviron et d'Hiruki. Pour démarrer cet événement il fallait une marraine et un parrain de qualité. Cette tâche est revenue à la jeune nageuse Eztitxu Vivanco d'Arcangues sélectionnée aux Jeux Olympiques de Pékin et à l'inébranlable président de l'Aviron football, Manu Mérim. Après avoir rempli leur verre au txotx de Txopinondo, ils l'ont levé en prononçant la phrase rituelle "Hau da sagarno berria" qui donne le feu vert à la dégustation.

Sagarno Eguna sera bien sûr le temps fort de cette année sagarno d'Hiruki, mais auparavant, l'association s'est rapprochée des 20 peñas et associations bayonnaises qui y participeront pour une formation au service du sagarno. Les Fêtes de Bayonne auront également un goût de sagarno puisque il sera présent dans de nombreux bars et peñas, mais surtout durant quatre soirées au Karrikaldi des Fêtes. Il y sera servi au tonneau lors des Kantatxotx qui allient chansons et sagarno mais au-delà aussi. En 2009, Hiruki ne manquera pas de faire rimer Bayonne et sagarno.

S'ABONNER AU JOURNAL, C'EST FACILE !

Pour 20€/mois, recevez tous les jours votre quotidien. 05 59 46 02 50

Autorisation et demande de prélèvement automatique

nom / abizena :
 prénom / izena :
 adresse / helbidea :
 ville / herria :
 code / postal :
 téléphone / telefonoa :

Je vous prie de bien vouloir débiter, sans autre avis, à la condition qu'il présente la provision nécessaire, mon compte n° du montant de tous les avis de prélèvements qui seront émis par SARL Baigura Communication.

A

le

(signature)

Désignation de l'établissement créancier SARL Baigura Communication N° National d'émetteur : 464186
 Merci d'envoyer ce bon accompagné d'un RIB à : SARL Baigura - 8, ZA Martinzaharenia 64122 URRUGNE

Mutxiko mutuak... Patxi Perez

Ez da mutxiko berezi bat ez, bakarrik kasu hortan ez da jauzien izenik markatzen, hortako zaio mutu hitza emaiten. Mutxikoen fenomenoak baditu kasirik hogeitaz hamar urte eta onartu behar da zombait dantza jauzien urratsak ximpleak eta errepikakorrak izanki, urratsen markatzea ez dela baitezpadakoa. Lan horri ere lotu da Patxi Perez eta zombait ikastaldi bide hortarik eman ditu. Zazpi jauziak, Maiana, Hegi bezalako dantzak musika entzunez baizik ez dira dantzatuko, usaiako dantza piko baina lehen. Ondotik betiko moldean ariko zauku Patxi Perez, egun hortako soinuariiek lagundurik. Betiko lekuko eta Europa aldeko dantza piko eta kontra dantzak maite dugun moldean txirikordatu dauzkiguen denen plazerrerendako.

**Mutxiko muet... Patxi Perez**

Ce n'est pas un mutxiko particulier ni nouveau, c'est seulement le mutxiko sans donner les pas. Le danseur devra faire appel à ses souvenirs pour retrouver le pas qui correspond à la musique. Et ce n'est pas si dur que ça quand il s'agit de Zazpi jauziak, de Maiana ou Hegi qui, il faut bien l'admettre, de par leur répétition, ont un schéma de pas assez facile à retenir. Patxi Perez lance donc cette initiative, non pas par paresse, mais pour que chacun se concentre davantage sur sa danse en faisant un effort de mémoire, ce

qui est également bon pour la santé.

Par la suite retour au dantza piko classique avec ses circassiennes, bourrées, polka et bien sûr mutxiko marqués avec la Konpainia du moment. Comme quoi il y a toujours du nouveau avec Patxi à Sagarno Eguna.

BUUZBU... Euskal mashup akuztikoa

Biziki tekniko egiten du bainan behin entzun eta laster konprenitzen da zer den mashup'aren konzeptoa. Hitz ingles hori eman diote DJ delakoek, egiten duten lan bati : kantu batekin hasi eta beste bat huni lotu kantu berri baten egiteko. Gure BUUZBU (euskara batuan : Buruz buru) ko lau garaztarrek ez dute besterik egiten : adibidez hasi Guk'en "Lagun etor gurekin" kantuekin eta lerratu Renaud'ren "Mon HLM" erat. Horra zerrenda ttipi bat aintzin gustu gisa :

- **AGUR HEXAGONE** (Anje Duhalde/Pink Floyd/Urko/Renaud/Noir Désir/Negu Gorriak)
- **AIZU BEN** (Negu Gorriak / Ben Harper)
- **LES HISTOIRES DE MARYLIN** (Rita Mitsuko/Itoiz)
- **EUSKAL CACTUS ROLLIN GOOD** (Niko Etxart/Jacques Dutronc/James Brown)
- **XURUBA S'AMUSE WITH RITAMUN MARTITSUKO** (Tapia ta Leturia/The Love Boat/Dalida/Erramun Martikorena)
- **IKUSTEN DUZU BOB** (Elizanburu/Bob Marley/La Polla Records)

Hartzen dute beraz euskal kantu ezagun bat eta kantu frantses, ingles edo burutik pasatzen zaien beste batetar pasatzen dira, maestria musikal haundiarekin, hau ere azpimarratzekoa da. Ariketa ona bakotxaren ezagutzen porogatzeko, berena haundia izanki.

Hortan gireno nor ditugu lau figura horiek ? Taldearen eremaileak, Stéphane Etchegaray, "Etxe" izengoitiarekin Baxe Nafarroako euskal prentsan ezaguna, kantari eta gitarra jo egilea da ; baxuan Jakes Guecaimburu hainbat dantzaldi orkeztretan arizana. Haueri juntatu zaizkie, zakzofioan David Arriola, hau ere musika jo egile ezaguna mota aintzetako taldeen partaide eta laugarrena "Xarxa" perkusionista. 2007an abiatuak, badute jadanik aintz kontzertu eginik eta Kortzikan ere itzuli bat, beren estilo fin eta umoretsuak bazterrak laster berotzen dituela. Sagarno Egunaren gaualdiaren untsa bukatzeko behar zen taldea dudarik gabe!

**BUUZBU: du Mashup acoustique basque**

Ca a l'air très technique comme nom le mashup, mais c'est très facile à comprendre. C'est un style musical issu de la pratique des DJ, qui de deux chansons en font une en les collant et mélangeant l'une à l'autre. Dans le cas de BUUZBU les œuvres sont interprétées en formation acoustique. On part avec un "Lagun etor gurekin" de Guk pour terminer sur "Mon HLM" de Renaud. Et celui-là est l'exemple le plus simple comme on le voit sur

la liste suivante :

- **AGUR HEXAGONE** (Anje Duhalde/Pink Floyd/Urko/Renaud/Noir Désir/Negu Gorriak)
- **AIZU BEN** (Negu Gorriak / Ben Harper)
- **LES HISTOIRES DE MARYLIN** (Rita Mitsuko/Itoiz)
- **EUSKAL CACTUS ROLLIN GOOD** (Niko Etxart/Jacques Dutronc/James Brown)
- **XURUBA S'AMUSE WITH RITAMUN MARTITSUKO** (Tapia ta Leturia/The Love Boat/Dalida/Erramun Martikorena)
- **IKUSTEN DUZU BOB** (Elizanburu/Bob Marley/La Polla Records)

Les titres le montrent les quatre compères de BUUZBU ne manquent pas de connaissance de la chanson basque et des tubes mondialement connus, de maîtrise musicale (à souligner) et surtout d'humour.

Qui sont-ils donc ces quatre garçons in the win ? Ils sont tous issus de Garazi, les deux fondateurs étant Stéphane Etchegaray (guitare, voix) connu dans les médias bascophones avec comme surnom "Etxe" et Jakes Guecaimburu (basse et chant) membre de nombreux orchestres locaux. S'y sont greffés David Arriola (saxophone) musicien de talent de nombreuses formations et "Xarxa" le percussionniste multi fonction. Depuis 2007 ils ont commencé à faire parler d'eux et ont déjà dans leur book, une tournée en Corse. Mashup plus sagarno... c'est la recette 2009

Antolatzaileen deia

Euskararik gabe, euskal kulturarik ez, Euskal Herririk ere ez. Hori denek onartzen dute orai eta ez da harritzeko, sekulan baino gehiago, euskal kulturak, eta hizkuntzak laguntzak eta ahozko sustenguak baititu. Alta euskararen erabilera beti beheiti doa, hunkiz ikerlarien arabera, itzulerarik gabeko pundua.

Emanak diren indarrez gain, bakotxari dagokigu urrats baten egitea, bereziki eskolaren hautuan. Egin Euskal eskola batena zuen haurrentzat, beren partetik Baionako eta Iparraldeko Ikastolak zuen xerbitxuko dira.

Appel des organisateurs

Sans langue basque, pas de culture basque et pas de rendez-vous conviviaux comme Sagarno Eguna. Ce n'est pas un hasard si ses promoteurs sont les deux Ikastola, la Gau Eskola et la radio Gure Irratia, fer de lance de la langue basque à Bayonne. Même si l'adhésion et les aides en faveur de la Langue Basque, n'ont jamais été à un tel niveau, il nous faut nous aussi nous engager dans sa reconquête. Elle passe par l'école, et l'offre en la matière est multiple. Alors donnez à vos enfants, la chance que vous n'avez peut-être pas eu, inscrivez-les dans une filière basco-phone. Pour leur part, les Ikastola se tiennent à votre disposition.



ESTIA
ECOLE D'INGENIEURS
CCI BAYONNE PAYS BASQUE



Les Vignerons du Pays
Des vins de caractère
dans un vignoble d'exception

64430 St-Etienne de Baïgorry

tél : 0033(0)5 59 37 41 33 - fax 0033 (0)5 59 37 47



05 59 59 11 03

- La cidrerie est ouverte tous les soirs du Lundi au Samedi à partir de 20H
- Menu de 23€ à 28€
- Ouvert le midi pour des groupes à partir de 25 personnes (sur réservation)
- Production maison et vente de sagarno en bouteilles sur place

Gure uzta Euskal Herrian egina eta botailatua

34, Allées Marines - 64100 BAYONNE - Site Internet: www.sagarmuin.com
Pour s'y rendre, c'est dans l'imposée où se trouve le bateau entre le Bar de la Marine et la Centrale de pneus Euromaster

Arratsaldeko 6etan

- 20 sagarnotegien idekitze ofiziala Espānako atean eta ondotik sagarno dohainik xerbitxatuko dute Baionako 20 elkarteek beren pintxoekin
Sartzea: 6€ - sagarno basoa sartze txartelaren truk
 - **Txotxttiki** : Haurren gunean sagar jusarekila-ko txotx bat plantatua eta idekia izanen da
 - **Txotxofer** : Auto gidarientzat sagar jusazko gunea

Arratseko 8etan

Mutxiko mutuak Patxi Perezekin
 Muxikoak urratsak eman gabe

Arratseko 9etan

Patxi eta Konpainia
 Euskal Herriko eta munduko mutxiko eta folk dantzak

Arratseko 11etan

Larrain Dantza
 Baionako Dultzaineroak

Arratseko 11ak15tan

BUUZBU taldea
 Euskal mashup akuztikoa

ARRATSALDE GUZIAN

Jateko aukera, jo-koak haurrentzat eta pausa guneak.
 Animazioa : Baionako Dultzaineroak, Triki bertsu poteoa, Triki bertsu poteoa, Trik'Errekin, Jo Txistua, Orai Bateko txixtulariak, Les Dauphins Txaranga, Ibaialdeko kantariak, ...

TOUTE L'APRES MIDI

Restauration sur le pouce, espace détente et jeux pour enfants. Animation assurée par les Dultzainero de Bayonne, le Triki bertsu poteo de Trik'Ero, la Banda des Dauphins, Jo Txistua, les txixtulari d'Orai Bat, les chanteurs d'Ibaialde ...

18h

- Ouverture officielle de Sagarno Eguna. Dégustation gratuite de 20 sagarno servis avec des pintxos par 20 peñas bayonnaises
Entrée : 6€ - Un verre de Sagarno offert sur présentation du billet d'entrée
 - **Txotxttiki** : Ouverture d'un txotx (barrique) de jus de pommes dans l'espace enfants
 - **Txotxofer** : Txotx spécial jus de pommes pour capitaines de soirées.

20h

Mutxiko muet par Patxi Perez
 Mutxiko sans marquer les pas

21h

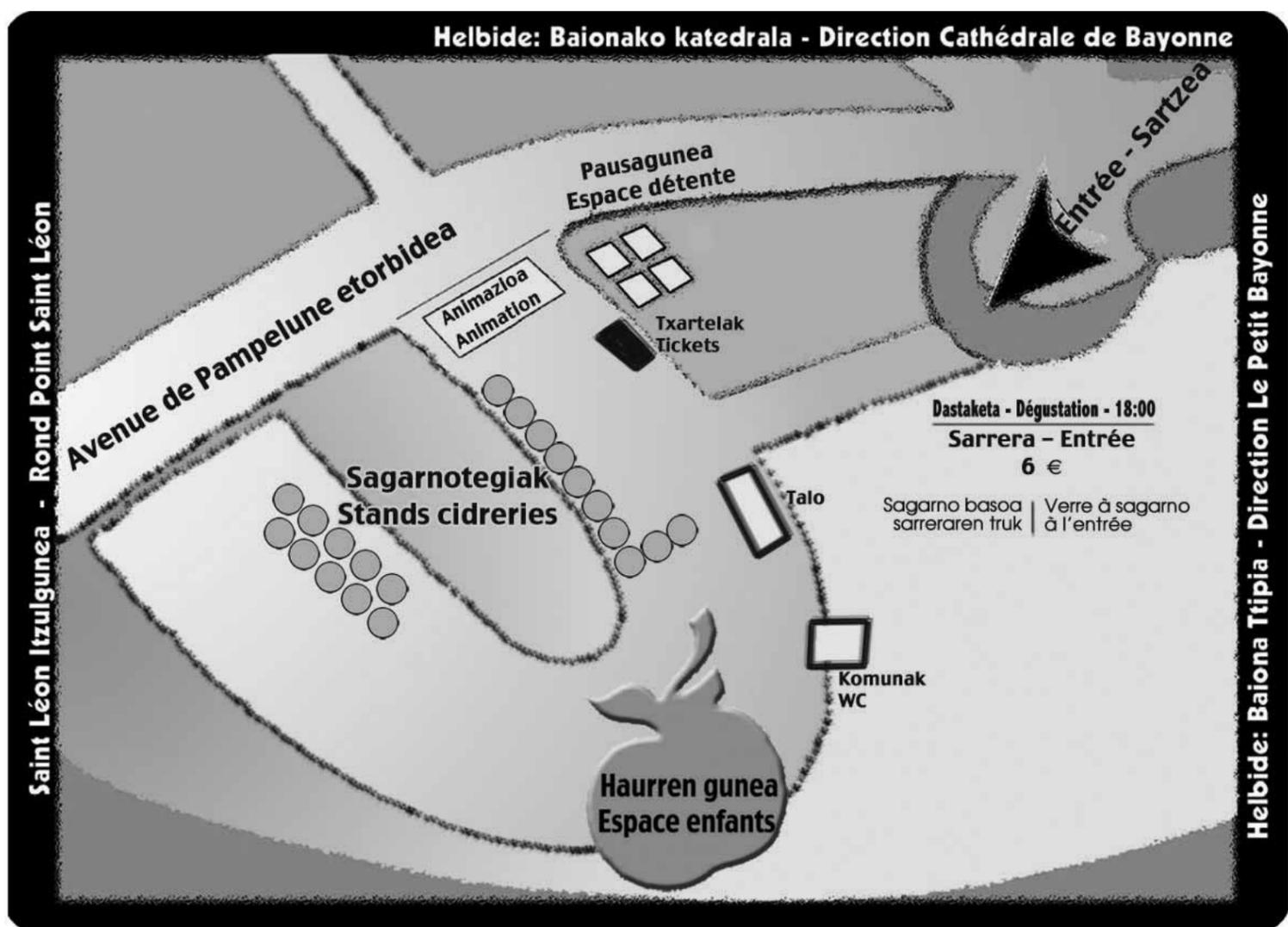
Patxi eta Konpainia
 Mutxiko du Pays Basque et danses folk du monde

23h

Larrain Dantza
 Baionako Dultz0aineroak

23h15

BUUZBU
 Mashup accoustique basque



Publicité

Eguneko menua
 Sagardotegi menua
 Menu berezia

ADYRIZ
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

OIARTZUN • Tfnoa: 0034 - 943494353

REZOLA
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria
 Santio Zeharra

tel:
 943-55 66 37
 943-55 27 20
 608-14 33 32

ASTIGARRAGA
 (Gipuzkoa)

ANGLET

OSCAR
 CINEMAS

Horaires et films
 à la fiche *
 www.oscar-cinemas.com

0 892 686 606

*audiotel 0,34 €/min