

Baiona

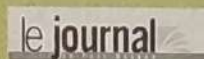
2003



Maiatzaren 24 Mai

Españako atean - porte d'Espagne Arratsaldeko 6etan - 18 heures

Antolatzaileak : Gure Irratia, Baionako Ikastola, Gau Eskola



Visites Guidées • Bisita Gidatuak

Le 24 mai / Maiatzaren 24an

12etan Bisita Gidatua

◊ "Euskal Museoa" : Goazen Euskal Kultura eta euskaldunen tradizioak ezagutzerat gidatzaile batekin, sagarno egileen konpainian Euskal Museorat. Bisita hori aitzin, ikusten ahal duzue, erakusketa bat "Sagarraz, Histoires de Pommes" udal etxeak antolaturik. Tarif : 9 €

à 15h

◊ "Les maisons anciennes du secteur rive-gauche" / "Abitaketa Bayonnais" : Présentation des maisons du Grand Bayonne : façades, cages d'escaliers, hôtels particuliers, "Boutique du Patrimoine", quartiers rénovés... Tarif : 5 €

au choix
30 pers / max



Office de Tourisme de Bayonne Tél : 05 59 46 01 46 www.bayonne-tourisme.com

Urtetik urterat, Sagarnoaren ekoizpena indartzen eta emendatzen ari da. Aurten ere %10eko emendaketa bat kondatu behar da Bidasoaren bi aldetan. Liferentzia hunekin, 12 miliun pinta pizatzen badu hego aldeko sagarnoak, iparraldekoak 100 000 pintetarat heltzen ari da orainokoan, Txopinondo, Ezfigar, Aldakuria eta aurten Sagarmuin Baionako sagarnotegiaren lehen ekoizpenarekin. Bemikitan Aturi bazterrean plantatua den sagarnotegi hau, Etxeberria Aztigarragako sagarnoarekin itzulikatzen bazen ere orain arte, lehen aldikotz bere ekoizpena segurtatu du. Ongi etorri sagarno egilen artean.

Bestela urte huntan ere zonbait sagarno egilek batez ere Gipuzkoan lan egin dute kalitatearen

Sagarnoaren ekoizpena

aldetik ISO9001 normetan sartzeko, Sagarteka, Aztigarragan plantatua den kontseilu enpresaren gerizan. Kalitate norma horrek urtetik urterat finkatzen du sagarno egile bakoitzaren egin moldeak, urte guziz ber sagarnoaren egiteko gisan. Bestalde zonbait sagarno egilek beren botoilaren etiketan emaiten hasiak dira beren ekoizpenarentzat baliatu sagarrak beren kantitateekin. Xantza bat gehiago konsumidoreentzat, kalitatezko produkto baten garantiarekin baterat, urte batetik besterat, ber sagarnoaren aurkitzeko segurtamena baituke. ●

Sagarno Eguna 2003

SAGARNOA AURTEN

Goixtiarra duela bi urte, berankorra jaz eta aurtan ... freskagarria. Urtetik urterat sagarnoak badu berezitasun bat, ez da gaizkiago, horrela beti interes bat dauka. Sagarrek sofritu dute hazteko mementoan, hots udan, izan ditugun eurien gatik. Oroit zirezte izan den agorrila ustelaz; horren ondorioa, sagarrek ez dutela azukre ainitz egin eta beraz sagarnoak alkola grado guti dauka; sei grado doi doia. Ez dio alta horrek emaiten, duen gustu freskagarria. Azukre gutiago, beraz irakitzeko mementoan bere gustu berezien ekspresatzeko denbora ukan du. Aurtengoan zitroin eta panplemuza gustuak zituen eta horrek dio ahoaren freskatzko inpresioa emaiten. Sagarno hau noiz nahi lagunartean idek daiteke, itzalean auzolan baten ondotik, krakada batentzat, lasterkaldi bat eta gero ... ez du burua berotuko. Azken xehetasun bat, aurtengo sagarno aurtan berean edatekoa da, ez dugu besterik galdegiten eta maiatzaren 24ean parada on bat dukegu hortarako. ●



Cinquième édition de Sagarno Eguna Destination Bayonne...

Baionako Ikastolak, la Gau Eskola et Gure Irratia organisateurs de cette fête depuis cinq ans proposent une journée entière à Bayonne autour de la culture basque et du Sagarno avec le soutien de la Ville de Bayonne et l'Office de Tourisme.

11etan: Baionan Kantuz, Lakarrako plazan eta Merkatuko galerietan

12etan: "Sagarraz: Histoire de pommes" erakusketaren bisita Euskal Erakustokian, sagarno egileen presentziarekin

16etan: Baionako karriken animazioa txitulari, gaitero eta kantariekin, Españako ateari buruz

18etan: Sagarno Egunaren idekitzea Españako atean

11h: Baionan Kantuz place Lacarre et galerie des Halles

12h: Visite de l'exposition "Sagarraz: Histoire de pommes" du Musée Basque en présence des producteurs de sagarno

16h: Animation des rues de Bayonne avec gaitero, txistu et chanteurs pour converger vers la Porte d'Espagne

18h: Ouverture de Sagarno Eguna à la Porte d'Espagne

Interview des organisateurs

Tout d'abord quel est le bilan des précédentes éditions ?

Il y a une constante dans les quatre éditions de Sagarno Eguna : l'objectif fixé a toujours été atteint voire dépassé. Dès la première édition, le chapiteau et le sagarno des 12 stands proposés était assailli par 2000 personnes. Sagarno Eguna était adopté par le public du BAB et au-delà, ainsi que par les associations bayonnaises et les institutions avec en premier lieu la Ville de Bayonne. Depuis, les producteurs partenaires ainsi que les associations bayonnaises sont passés de 12 à 20, 500 soupers cidreries sont servis et la structuration de la fête elle-même a évolué en épousant entièrement le cadre magnifique de la Porte d'Espagne.

Le geste qui consiste à déguster la plupart des 20 sagarno différents après l'acquisition du verre aux couleurs de l'année est maintenant adopté par plus de 4000 personnes de tout âge. Car nous nous sommes toujours attaché à recevoir toutes les populations avec des espaces différenciés et des animations leur correspondant.

Quoi de neuf et de mieux alors cette année ?

Ayant essayé le nouveau cadre ouvert de la Porte d'Espagne pour la première fois en 2002, cette année nous améliorerons certains aspects. L'entrée par exemple sera fluidifiée pour que l'accès à la fête ne prenne pas trop de temps. Les espaces différenciés comme les places assises à l'ombre ou les châteaux gonflables pour les enfants seront toujours présents, ces initiatives ayant reçu un accueil très favorable. Les nouveautés 2003 sont au nombre de deux. La première se verra et s'entendra, puisque la grande scène entre les vingt cidreries sera occupée

dés 20h au-delà de minuit. Au programme, l'indétrônable Patxi eta Batbiru qui débutera la soirée avec un dantzopiko qui ravit tous les adeptes des muxiko et autres danses folk. Par la suite place au trikitixa, instrument très lié aux ambiances des cidreries avec Imuntzo eta Beloki pour terminer la soirée avec le DJ Xano Halsouet qui s'exprimera à travers les musiques du monde. Cette année donc les organisateurs ont fait le choix d'une animation continue autour de la scène afin de continuer la fête au milieu des stands.

L'autre nouveauté se verra moins mais a son importance puisqu'une démarche a été engagée vers les producteurs qui fournissent Sagarno Eguna. Les vingt producteurs de sagarno seront invités dès le matin à Bayonne pour une visite du Musée Basque suivi d'un repas et c'est eux qui ouvriront les portes de la fête à 18 heures. A noter la présence pour la première fois d'un producteur biscayen à côté du petit nouveau local: Sagarmuin. Entre les 20 producteurs ce sera 70% de la production du Pays Basque qui sera représentée à Bayonne. L'organisation a voulu tout d'abord honorer le soutien qu'ils apportent à cette manifestation et ensuite établir des liens plus étroits pour développer les futurs Sagarno Eguna grâce à leur expérience et leurs contacts dans les milieux cidricoles européens.



Sagarno Eguna débute à 18 heures, que pourra-t-on faire avant dans Bayonne ?

L'année dernière déjà, avec l'aide de l'Office du Tourisme, nous avons essayé de créer une animation de la Ville toute la journée. Cette initiative a été reconduite et comme vous le voyez dans le programme ci-joint, on pourra passer une journée agréable à Bayonne le 24 mai. Le clou de cette partie précédant Sagarno Eguna sera la visite de l'exposition consacrée au sagarno en Pays Basque sous l'impulsion du Musée Basque, avec la présence des 20 producteurs de sagarno 2003. Tout un symbole qui montre que le 24 mai, Bayonne sera aux couleurs du Sagarno. ●

GUNEZ GUNE

Haurren gunea : 2 gaztelu hantuk, moztorro eta joko xokoak, Ziganten kalejira; Pausa gunea alkiekin eta mahaiekin itzalean; 500 sagarnotegiko afariak 500 m²ko aterbean; 20 sagarnotegi (2000 pinta jastatzeko) eta pintxoak aterbe pean; Animazioa gune guzietan

ESPACE POUR TOUS

Espace Enfants : 2 châteaux gonflables, ateliers maquillage et jeux, Pasa calle de géants; Espace détente avec places assises à l'ombre; 500 soupers cidreries type sous chapiteau de 500 m²; 20 stands de sagarno (2000 litres de boisson) et de Tapas sous auvent; Animation continue dans chaque lieu

Barretik barrera

Espainiako atean berebila utzi
Sagarno Eguna tenorez iritsi;
Godaleta ordaindu eta ez da gutxi,
Nik ezpainak nahi ditut sagarnoz igurtzil

Bidea egin nahian jendeen eskean
Sagarno sartu nahi nuke hestean
Tragoño bat batean trago bat bestean
Gauza onik ez dator horrela hestean!

Zapiain, Petritegi, Sagarmuin ere bai,
Sagarnotegi artean ibili naiz lasai,
Edanez eta kantuz uros eta alai
Sagarno basterik hemen ez dugu nahi

Zortziak inguruan animoz beteta
Besta gogoz den oro altxa godaleta
Alta jada kamusten hasia zait besta
Lehen zorabioak heldu zaizkit eta...

Hemen guziak goaz barretik barrera
Anitz alaitu zaigu jendeen jarrera;
Sagarnozalearen urdail zaharrera
Gauza onik ez dator hemendik aurrera

Sagarnoak garuna jarri gurutzean
Lotsak galdu baitira algara hutsean
Baietz penaz pentsatu gaurko iluntzean
Gaurko irriak bihar nigar bihurtzean

Eneritz ZABALETA

Sagarno, usantza Iparraldean eta ere Baionan

Sagarno, coutume du Pays Basque et de Bayonne

Sagarno Eguna bezalako pestak, bere berrian galdera hau ekarri du ainitzen ahoetara. Zer egiteko du Sagarnoak Baiona bezalako hirian? Duda mudarik gabe arrapostuak izan behar du: Baionan, Sagarno bere etxean da. Erdi arorat behar da joan Sagarnoaren aztamak Iparraldeko ibaien kurutzean den hiri huntan harrapatze-ko. Erdi aroan laborantxako aktibitate garrantzitsua mahasti eta sagardoi zaingoak ziren Mahastiak eta Sagardoiak zinezko ontasunak baitziren, elizak eta jauntxoek gehienak gobematzen zituztenak. Mahastiak gehiago tontor bixkarretan (San Leon aldean) eta sagastiak gune apaletan, Errabi eta Aturi bazteretan, San Bernardon eta San Ipiuntun, ahanzi gabe hirian berean etxeetako baratzeetan. Passemillon, Lagreou eta Pannecau karriketan orduko sagarnotegi gisakoak ere baziren, nunbaitik ere. Horren froga maiatzaren 24ean Baionako Museoa ikusgai daitaie nahi duenarentzat. Eta duda oraino duenak, Baionan berean ez bada ere bila ditzala Dolarea, Tolarea edo Sagasti, Sagastieta edo Iduriko izenak. Jostateaz bestalde, ohartuko da Sagarnoaren izaitea, ainitz laborantxak tokietan bezala hemengo ixtorioan izenpetua dela. Sagarnotegiek ekartzen duten berezitasun bat, pestarena da ere eta hor ez da dudarik, hori Baionatik heldu da.



Une des questions qui a accueilli Sagarno Eguna à Bayonne a été celle-ci: mais pourquoi la fête du Sagarno à Bayonne? comme si le cidre n'avait jamais rien eu à voir avec cette ville. Pourtant l'histoire est là et témoigne de l'importance de cette production dans cette ville au confluent de deux fleuves. Mieux encore, au Moyen Age, le vin et le cidre sont les deux productions essentielles de l'agriculture Bayonnaise jusqu'au 16ème siècle. Les vignes et les vergers sont une part importante des biens de l'église et des seigneurs locaux. Les vignes sont disposées sur les hauteurs, (St Leon et Tarride) et les vergers dans les bas fonds, près de la Nive, à St Bernard et St Esprit. Il est également question dans les vieux documents (Livre d'Or, cartulaire de St Bernard) de cidreries de l'époque dans les rues Passemillon, Lagreou et Pannecau, entre autres. D'ailleurs, il sera question de ces documents dans l'exposition "Sagarnaz: Histoires de Pommes" du Musée Basque qui ouvrira le 24 mai. Et pour celui qui doute encore, qu'il s'amuse à compter dans la province du Labourd les noms de maisons tels que Dolarea, Tolarea (pressoir) ou tous les noms portant le préfixe "sagar" - Sagasti, Sagastieta....

Il reste pourtant une question, celle relative à cette esprit de fête qui est lié au Sagarno là pas de doute, il vient de Bayonne.

Bar **Sandinista!** Ostata
22, Quai Chaho - Baiona Ttipia

OUVERT 7j/7 À PARTIR DE 10H

EGUNERO IDEKIA GOIZEKO 10ETATIK LANDA

Chocolatier - Salon de Thé - Pâtisseries

LA PRAULINE

6, rue de la Salie, Bayonne

Tél: 05 59 25 66 50

DAVERAT S.A.

Zatozte agur baten egitera

Kanboko Bidea - 64100 Baiona
Tél. 05 59 42 46 46
e-mail: ferrati@esudcar.com

Marka onak: ZAPA, G. Darel, Hu gan'co, VOTRE NOM

ELLER'S Saltegia

Argentierie karrika, 16; 64100 BAIONA tél: 05 59 59 25 25

Argazkiak: Angela Mejias, Antonio Di Bellonio
Maketazioa: Elke Roloff
Publizitatea: BIBAI, GEIE

Gatudenda

liburuak
libres
arropa
fringas
artisautea
artisanat
elkarteen materiala
matériel associatif

BAR **BODEGA TAPAS**

Xurasko

MS. RVE 05 59 59 21 71 PERSONNERIE

Sagarno Eguna praktikoa

HIZTEGIA / LEXIQUE

SAGARNOA : Cidre du Pays Basque
TXOTX : Bâtonnet qui ferme le tonneau, on dit également txotx pour ouvrir le tonneau
DOLAREA ou BRENTSA : Le pressoir
HAUTSI : Rompre, le Sagarno contre le verre
(K)UPELA : Le tonneau
PATSA : Le moû qui sort de la presse
MUZTIOA : 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 (à partir de deux, on place toujours 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 ANITZ : Merci beaucoup
ZENBAT DA ? : C'est combien ?
ATXIK ZAZU : Gardez la monnaie



Xerbitxatzeko aholkua:

Basoa eri puntekin atxiki behar da zolatik, sagarnoa botoilatik, 40 zentimetroko goratasunetik xerbitxatzen delarik. Ixurtzean, sagarnoa basoren gainean hausten da, ezkila arrabots bat eginez. Sagarnoa aho hobian behar da dastatu hurrupa ttipiak eginez. Orain dena badakizue, txotx on guzieri. ●

Conseils pour se servir du Sagarno :

Pour faire un bon txotx, il faut tenir le verre par le fond avec le bout des doigts quand le sagarno est versé d'une hauteur de 40 centimètres de la bouteille. En se déversant le sagarno se rompt contre la paroi du verre tout en faisant un bruit harmonieux de carillon. Il est ainsi à point pour être goûté par petites gorgées en fond de bouche et lentement afin d'apprécier toutes ses vertus. Bon txotx à tous ! ●



Eüskal Herrian, ekonomiak, kùltùra
eta mintzajea lagüntü behar dütü

Au Pays-Basque, l'économie doit aider
la culture et la langue

SAGARNO EGUNA 2003

Españako atean - Porte d'Espagne

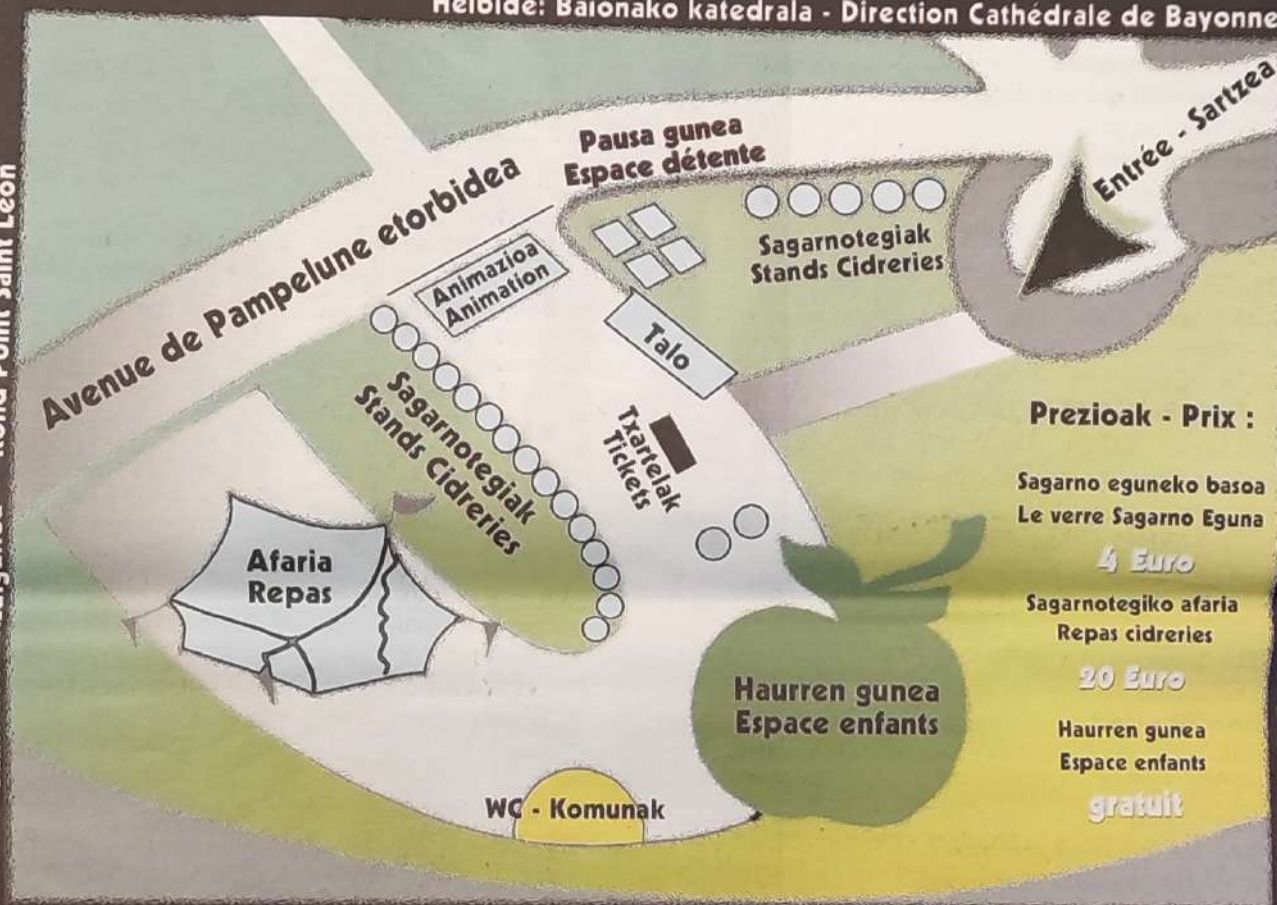
MAIATZAREN 24 MAI

Arratsaldeko 6etan - à 18 heures

Helbide: Baionako katedrala - Direction Cathédrale de Bayonne

Saint Léon Itzulguenea - Rond Point Saint Léon

Helbide: Baiona Ttipia - Direction Le Petit Bayonne



Prezioak - Prix :

Sagarno eguneko basoa
Le verre Sagarno Eguna

4 Euro

Sagarnotegiko afaria
Repas cidrieres

20 Euro

Haurren gunea
Espace enfants

gratuit

- HASI GOIZETIK 11 etan BAIONAN KANTUZ Lacarre plazan, ondotik Merkatuan
- DES LE MATIN 11 heures BAIONAN KANTUZ, place Lacarre, ensuite aux Halle



CAISSE D'EPARGNE
DES PAYS DE L'ADOUR

Bayonne Thiers, tél : 05 59 44 30 20



Crédit Agricole
BAYONNE

Bayonne Bertaco, tél : 05 59 25 68 95



PHILLIPS INTERNET CONSULTING

www.phillips-internet.com

Agence Internet depuis 1996
Bayonne - Bordeaux - Paris

Bureau Bayonne - La Forêt - Centre Sédugy
Tél. 05 59 52 60 80 - Web. www.phillips-internet.com

HIZKIA
INFORMATIKA

PMI-PMEentzako zerbitzua

Ordenagailuak
Informatika hornidurak
Sareak
Software garapena
Mantenimendua

Z.A. Saint-Frédéric - BAIONA
(33) 5 59 50 00 44

Gâteaux Basques



Talos - Tourtières Landaises
Pains, Viennoiseries, Sandwiches, Plats cuisinés

Du lundi au vendredi
de 7h00 à 19h00

Z.I. Jalday - Saint Jean De Luz
Tél. 05 59 51 23 85
lta2@wanadoo.fr

Egitaraua Programme

Arratsaldeko 6etan

20 sagarnotegien idekizpe ofiziala Espoñako atean eta ondolik sagarnoa dohainik xerbitatuko dute. Balonako 20 elkarteek beren pintxoekin.

Sagarno eguneko basoa :
4 Euro

Arratsateko 8etan

500 sagarnotegiko afari ondoko aterbean - Txopinondo Sagarnoa dohainik. Dantza Piko, Patxi PEREZ eta BATBIRU taldearekin.

Arratsateko 10etan

Imuntzo eta Beloki

Ar. 11ak30etan

Kanariako Hainbat D.F. iragunekin.

Sartzea dohainik

Animazioa bi aterbetan : Txixtulari, Balonako gaiteroak, Balonako Pertsu - Eskola, Balonako Trikititza Eskola eta Ibaialde eta Balonak Kantuz'eko kantariak.

18 h : Ouverture officielle de Sagarno Eguna à la Porte d'Espagne. Dégustation gratuite de 20 sagarno servis avec des Tapas par 20 associations bayonnaises, sous auvent.

Le verre Sagarno Eguna :
4 Euro

20 heures :

500 repas cidreries sous chapiteau, Sagarno Txopinondo à volonté. Dantza Piko avec Patxi PEREZ et BATBIRU.

22 heures :

Imuntzo eta Beloki

23h30 :

DJ Xoro Halsouet et Cie

Entrée gratuite

Animations des deux chapiteaux : Txixtularis, Gaiteros, école de trikititza et de Pertsu de Bayonne, Chanteurs d'Ibaialde et de Balonak Kantuz.

TXARTELAK SALGAI - VENTE DE BILLETS

Sagarnotegiko afaria - Repas Cidrerie

Xurasko Ostiatua / Bar Xurasko BAIONA tel : 05 59 59 21 77
Balonako Turismo Bulegoa / Office de Tourisme de Bayonne
tel : 05 59 46 01 46

Maiztaren 12etik goiti - à partir du 12 Mai

SAGARNOAK

LAPURDI.....

Urruña

■ **TXOPINONDO**
05 59 54 62 34

Baiona

■ **SAGARMUIN**
05 59 59 21 03

Urnietta

■ **EULA**
00 34 943 55 27 44

Tolosa I

■ **SASTEGI**
00 34 943 65 29 64

Irun

■ **OLA**
00 34 943 62 31 30

GIPUZKOA.....

Hernani

■ **ZELAIA**
00 34 943 55 02 81

Astigarraga

■ **SAGARTEKA**
00 34 943 55 69 88

■ **ZAPIAIN**
00 34 943 33 00 33

■ **GURUTZETA**
00 34 943 55 22 42

■ **MENDIZABAL**
00 34 943 55 57 47

■ **ETXEBERRIA**
00 34 943 55 56 97

■ **ALORRENEA**
00 34 943 33 69 99

■ **PETRITIGI**
00 34 943 45 71 88

■ **BEREZIARTUA**
00 34 943 33 19 10

■ **REZOLA**
00 34 943 55 66 37

Andoain

■ **GAZTAÑAGA**
00 34 943 59 19 68

BASE NAVARRA...

Lasa

■ **ALDAKURRIA**
05 59 37 13 13

Donaixti

■ **EZTIGAR**
05 59 37 87 12

NAVARRA.....

Lekarotz

■ **LARRALDIA**
00 34 948 45 21 21

BIZKAIA.....

Dima

■ **LAPURRIKETA**
00 34 946 33 80 39

SPÛRE : [spontanée et sûre]



- SYSTÈME SANS CLÉ "INTELLIGENT KEY"
- CLIMATISATION AUTOMATIQUE
- SYSTÈME AUDIO CD RDS 6HP AVEC COMMANDES AU VOLANT
- BANQUETTE ARRIÈRE COULISSANTE
- 6 AIRBAGS, ABS AVEC RÉPARTITEUR ET AMPLIFICATEUR DE FREINAGE NISSAN
- GARANTIE ET ASSISTANCE 3 ANS

PARLEZ VOUS MICRA ?

DÉPASSER les attentes

www.nissan-micra.fr



SHIFT

NISSAN ANGET - Bd du BAB
05 59 52 15 52

MENDIBOURG
FORMATION

- Transports
- Sécurité Routière

Z.I. Saint-Etienne
64100 BAYONNE
Tel. 05 59 55 50 55

SAGARMUIN



05 59 59 21 03
06 59 59 21 03
34, Allée Portet - 64000 BAYONNE

PAPETERIE DE LA NIVE

Articles Scolaires
Fournitures de Bureau
Tampons caoutchouc
Meubles de bureau
Consommables et Meubles informatiques
Cadeaux

15, quai Jauréguierry
14, rue des Basques - 64100 BAYONNE
Tel. 05 59 59 19 59
Fax 05 59 59 11 59

Egitaraua Programme

Arratsaldeko 6etan

20 sagarnotegien idekizpe ofiziala Espoñako atean eta ondolik sagarnoa dohainik xerbitatuko dute. Balonako 20 elkarteek beren pintxoekin.

Sagarno eguneko basoa :
4 Euro

Arratsateko 8etan

500 sagarnotegiko afari ondoko aterbean - Txopinondo Sagarnoa dohainik. Dantza Piko, Patxi PEREZ eta BATBIRU taldearekin.

Arratsateko 10etan

Imuntzo eta Beloki

Ar. 11ak30etan

Kantuz'eko Kantariak.

Sartzea dohainik

Animazioa bi aterbetan : Txixtulari, Balonako gaiteroak, Balonako Pertsu - Eskola, Balonako Trikititza Eskola eta Ibaialde eta Balonak Kantuz'eko kantariak.

18 h : Ouverture officielle de Sagarno Eguna à la Porte d'Espagne. Dégustation gratuite de 20 sagarno servis avec des Tapas par 20 associations bayonnaises, sous auvent.

Le verre Sagarno Eguna :
4 Euro

20 heures :

500 repas cidreries sous chapiteau, Sagarno Txopinondo à volonté. Dantza Piko avec Patxi PEREZ et BATBIRU.

22 heures :

Imuntzo eta Beloki

23h30 :

DJ Xoro Halsouet et Cie.

Entrée gratuite

Animations des deux chapiteaux : Txixtularis, Gaiteros, école de trikititza et de Pertsu de Bayonne, Chanteurs d'Ibaialde et de Balonak Kantuz.

TXARTELAK SALGAI - VENTE DE BILLETS

Sagarnotegiko afaria - Repas Cidrerie

Xurasko Ostiatua / Bar Xurasko BAIONA tel : 05 59 59 21 77
Balonako Turismo Bulegoa / Office de Tourisme de Bayonne
tel : 05 59 46 01 46

Maiatzaren 12etik goiti - à partir du 12 Mai

SAGARNOAK

LAPURDI.....

Urruña

■ **TXOPINONDO**
05 59 54 62 34

Baiona

■ **SAGARMUIN**
05 59 59 21 03

Urnietta

■ **EULA**
00 34 943 55 27 44

Tolosa I

■ **SASTEGI**
00 34 943 65 29 64

Irun

■ **OLA**
00 34 943 62 31 30

GIPUZKOA.....

Hernani

■ **ZELAIA**
00 34 943 55 02 81

Astigarraga

■ **SAGARTEKA**
00 34 943 55 69 88

■ **ZAPIAIN**
00 34 943 33 00 33

■ **GURUTZETA**
00 34 943 55 22 42

■ **MENDIZABAL**
00 34 943 55 57 47

■ **ETXEBERRIA**
00 34 943 55 56 97

■ **ALORRENEA**
00 34 943 33 69 99

■ **PETRITEGI**
00 34 943 45 71 88

■ **BEREZIARTUA**
00 34 943 33 19 10

■ **REZOLA**
00 34 943 55 66 37

Andoain

■ **GAZTAÑAGA**
00 34 943 59 19 68

BASE NAVARRA...

Lasa

■ **ALDAKURRIA**
05 59 37 13 13

Donaixti

■ **EZTIGAR**
05 59 37 87 12

NAVARRA.....

Lekarotz

■ **LARRALDIA**
00 34 948 45 21 21

BIZKAIA.....

Dima

■ **LAPURRIKETA**
00 34 946 33 80 39

SPÛRE : [spontanée et sûre]



- SYSTÈME SANS CLÉ "INTELLIGENT KEY"
- CLIMATISATION AUTOMATIQUE
- SYSTÈME AUDIO CD RDS 6HP AVEC COMMANDES AU VOLANT
- BANQUETTE ARRIÈRE COULISSANTE
- 6 AIRBAGS, ABS AVEC RÉPARTITEUR ET AMPLIFICATEUR DE FREINAGE NISSAN
- GARANTIE ET ASSISTANCE 3 ANS

PARLEZ VOUS MICRA ?

DÉPASSER les attentes

www.nissan-micra.fr



SHIFT

NISSAN ANGET - Bd du BAB
05 59 52 15 52

MENDIBOURG
FORMATION

- Transports
- Sécurité Routière

Z.I. Saint-Etienne
64100 BAYONNE
Tel. 05 59 55 50 55

SAGARMUIN



05 59 59 11 03
34, Allée Portet - 64000 BAYONNE

PAPETERIE DE LA NIVE

Articles Scolaires
Fournitures de Bureau
Tampons caoutchouc
Meubles de bureau
Consommables et Meubles Informatique
Cadeaux

15, quai Jauréguierry
14, rue des Basques - 64100 BAYONNE
Tel. 05 59 59 19 59
Fax 05 59 59 11 59

Patxi eta berekin dabilen Batbiru taldearen ohitura badugu Sagarnoaren Egunean, lehenetik present baita dantzan ar arazteko duen jakitate eta kemenarekin. Patxi Perezekin ez dakienak ere gau batez ikas dezazke burre, zirkaztiar edo polka pikeren gisako bakar eta kontra dantzak. Mutxiko eta fandangoentzat nehork ez du estakururik, azken 15 urte hauetan hauen ikasteko parada eskasik ez baita izan segurkitale eta horrelako kurtsoak aurki baldaitzke erreki bazterretan. Patxi eta Batbiruren asmakizuna da, dantzaldi mota bat sortu edo bersortu dutela: Dantzapiko. Hitza berria da bainan molde aspaldikoa. Gure xaharrek ezagutu dantzaldi mota hori ber piztu dute, Frantzia, Italia, Britainia eta hainbat europako herrietan ukan eksperimentziak bilduz dantzaren zerbitzuko. Eta horrela zombait hamarkada hauetan berpiztu zen

folk dantzaldia du euskal salsarat egokitu denen zorianarendako.

Imuntzo eta Beloki, Kepa Junkera eta Tapia eta Leturia bikotearen garai-koak eta eskola-koak dira. Haiek bezala Trikitixa txapelketarik pasatu dira, 86ean xuxen izateko, eta aipatu izenek bezala, dantzaldiak animatzen hasi direnetik trikitixa tradizionalari lotzen dizkiote erritmo eta molde ezberdinak, Tex-Mex, Polka, Roka, Salsa eta

beren laugarren dizkan nabarri den bezala, Luisianako soinuak. 3 soinuarietz inguraturik dira Baionan izanen, horien artean Jimmy Arrabit baterijole ezaguna. ●



Patxi eta Batbiru : Txotx eta hiru Imuntzo eta Beloki: Ritmo ausarki

Sagarno Eguna et Patxi eta Batbiru, c'est une histoire d'amour puisque Patxi Perez était là dès le premier Sagarno Eguna avec son talent de maître danseur. Avec lui n'importe qui peut devenir danseur de bourrés, de sirkazienne ou de polka pike en une nuit. Pour le fandango et les mutxiko, ce n'est pas les cours qui manquent depuis 15 ans de renouveau que ces danses connaissent avec un engouement non démenti à ce jour.

La particularité de Patxi eta Batbiru, c'est qu'ils ont relancé un genre de bal : le Dantzapiko. Ce mot inventé pour l'occasion, n'est autre que le bal des années 1900 remis au goût du jour par des apports d'autres régions européennes que le groupe a glané lors de ses déplacements. Il reprend le principe des bals folks qui existent en Occitanie ou en Bretagne pour le plaisir de toutes les générations. La preuve par bat, bi, hiru (un, deux, trois)

comme toujours au Sagarno Eguna.

Le groupe de trikitixa Imuntzo eta Beloki est de la génération et de la même veine que Kepa Junkera ou Tapia eta Leturia. Un trikitixa d'une grande technicité ouvert aux musiques du monde et qui ne renie pas pour autant son essence, le trikitixa traditionnel. En quatre disques le duo devenu quintette a exploré maints rythmes, comme le tex-mex, la polka, le rock, la salsa et les ritournelles cajuns surtout dans leur quatrième disque consacré à la



Louisiane. Les cinq compères nous en feront la preuve le 24 mai avec à la batterie quelqu'un que nous connaissons bien : l'ex-Itoiz, Jimmy Arrabit. ●



L'ENLEVEMENT DES GRAVATS
AU SERVICE DES ENTREPRISES
ET DES PARTICULIERS

GRAVASAC

NOUS le déposons...
VOUS le remplissez...
NOUS l'enlevons.

Tél. 05 59 03 53 86
Fax 05 59 03 67 55

SARRATIA TRANSPORT - 89, rue de 4 Cantons - 64600 ANGLET

AGORILA

SAGARDOTEGI AFARIA



MENUA

Bakalau moleta
plisti plasta

Idiki txuleta
murtxa murtxa

Entselada
kruska kruska

Ardi gasna
zafra zafra

Irasagar pasta
nisti nasta

Intzaurreak
kriski kraska

Kafea eta ondokoa
tiliki tilika

Sagarnoa nahikoa

Omelette à la morue

Côte de boeuf

Salade verte

Fromage de brebis

Pâte de coing

Noix

Café et pousse café

**Cidre Txopinondo à
volonté**

Gero etxerat dilingi dilinga

20 sagarnotegien aldian, 500 sagarnotegi afari xerbitatuak izanen dira ohi bezala, horrentzat egokia den 500 m²ko aterbe haundi baten pean. Afariaren egileak beti bezala euskal sukaldaritzan arras berezituak diren Donibane Lohitzuneko Erein ta Bil elkarteak dira. Aherantzi gabe Txopinondo sagarnoa daikela txotxetik ausarki, behar den soinua eta kantuekin txiluneen tapatzeko. Hots sagarnotegiko ateraldi bat, Baionako harresietan bizitzaren ahalgo da hor. Txartelak Maiatzaren 12tik salgai izanen dira Baionako Turismo Bulegoan eta Xurasko, Poissennerie karrikako ostatuan 20 eurotan. ●

A côté des 20 stands cidreries, 500 repas cidreries types seront servis sous un grand chapiteau de 500 m² dans la partie haute du parking comme à l'accoutumée. En cuisine, c'est l'association Erein ta Bil de St Jean de Luz qui sera aux commandes pour préparer ce repas si particulier et au milieu des tables plusieurs barriques de sagarno Txopinondo seront dressées pour répondre à l'exercice obligatoire du txotxi. Enfin rien ne manquera, ni chansons ni musiques pour combler les vides et animer cette cidrerie géante en haut des remparts bayonnais. Les billets seront en vente dès le 12 mai à l'Office de Tourisme de Bayonne et au bar Xurasko rue Poissennerie à 20 euros. ●




Cazenave Xokolategia
19, Arcoana Port-Neuf karrika
tel. 05 59 59 03 16- Baiona



Appel des organisateurs

Le 20 février 2003, le monde de la langue basque et de tous ceux qui la soutiennent a vécu un tremblement de terre. Le seul quotidien en langue basque après une douzaine d'années d'existence, de travail professionnel, d'ouverture à toutes les opinions de la société, bref un des symboles majeurs de la langue basque était fermé après décision d'un juge madrilène. Cette fermeture par sa dureté, son mobile plus que douteux a ébranlé tous ceux qui, comme les organisateurs de Sagarno Eguna oeuvrent pour la langue basque.

Pour toutes ces raisons, Egunkaria sera l'invité 2003 de

Sagarno Eguna pour que l'équipe de ce journal qui ne s'est jamais tu malgré les difficultés, puissent redémarrer un projet soutenu par des milliers de gens du Pays basque.

Egunkaria aurrera. ●

ANTOLATZAILEEN DEIA

2003ko otsailaren 20a, euskararen eta adierazpen askatasunaren Ostegun Beltza izan zen. Espainiako Guardia Zibilak, indarrez eta salbaiki, Euskaldunon Egunkaria hetsi zuen, Juan Del Olmo epailearen aginduz eta Barne Ministroarekin eskuz esku. 48 oren berantago, dozenaka mila lagun bildu ziren Donostian sekulan izan ez den manifestaldi handi batean, Egunkariaren idekitzea galdegiteko. Euskarak euskarazko prentsa behar du, euskarazko egunkaria behar du. Hori izan da euskal jendartearen mezua eta hori da Egunkariako langileek hartu duten engaia mendua. Egunkaria izenarekin ez bada, berteze izen batekin, bainan euskarazko egunkari bat egun guziz kiosketan izan dadin engaia izan dira langile guziki. Proiektu berri horretan denen engaia mendua beharko da bai ekonomikiko eta baita ere orain arteko taldearenganako

konfiantza berretsiz.

Egunkaria zen Euskal Herriko euskarazko egunkari bakarra, egunkari idekiena eta profesionaltasuna aspaldi frogatua zuena. Otsailaren 20eko erasoari eman diezaiokigun erantzun hobereena egunkari berri bat aitzina eramatea da, orain artekoaren izpirituan eta orain arteko jendearekin. Egunkariako langileek beren esku den guziaz egingen dute euskara eta prentsaren askatasunak aitzina segi dezaten. "Itxia baina ez isildua" titulatu zuen Egunerok, otsailaren 21ean. Ez, ez gara isilduko. Euskararen geroa, prentsa askatasunaren geroa denen esku-tan da.

Zure laguntza beharko dugu. Egin zaitez, aitzinetik, Egunerok eta egunkari berriaren harpidedun edo hartu sustengu bonoak. ●

Izen-deiturak :
Helbidea :
Posta kodigoa : Herria :
Urte batentzat : 275 Euros
EGUNKARIA, 35 rue Pelletier karrika, 64100 Baiona/Bayonne
tel: 05 59 59 35 75

*Faktura, enpresa berria sortuko delarik igoniko dizugu.

Egunkaria

aurrera!

Orain inoiz baino gehiago!

Egin zaitez harpidedun

deitu

943 30 35 55 / 943 30 35 54
635733389 / 635733388

telefonoetara

edo bidali zure datuak eta telefonoa helbide hauetara:

www.egunero.info/harpidetza

Martin Ugalde Kultur Parkea • Eraikin zuria • 20140 ANDOAIN

Egunero

PARTENAIRES OFFICIELS 2003 / PARTAIDE NAGUSIAK 2003

La semaine
DU PAYS BASQUE

Laborari

France BLEU
Pays Basque

Egunero

le journal

gara

HERRIA

EUSKAL
IRRATIAK
kizortan hake!

Campanile

- CLIMATISE
- OUVERT 7 JOURS SUR 7
- SALLE SEMINAIRE
- MENUS GROUPES POSSIBLE

Hélène et Pascal Lahet-Juzan
Directeurs

RN 117 - Avenue du Grand Basque - 64100 Bayonne
Tél : 05 59 55 95 95 - Fax : 05 59 55 54 61
www.campanile.fr

INVERGURE

900 HOTELS & RESTAURANTS EN EUROPE