

BORDEAUX FÊTE LE CIDRE BASQUE

DIMANCHE 23 AVRIL 2023

À PARTIR DE 10H30
QUAI RICHELIEU BORDEAUX

Banquet menu cidrerie, restauration rapide, animations musicales. Cidre au txotx.
Infos et réservations : maisonbasque.org

Maison Basque de Bordeaux
 contact@maisonbasque.org
 05 47 79 41 18

LE 23 AVRIL, A PARTIR DE 10H30, SUR LE QUAI RICHELIEU

Le cidre basque «*Sagarnoa*» débarque à Bordeaux à bord d'une patache sortie des ateliers de l'association et école de charpente du Pays basque espagnol, Albaola.

La fête du cidre est un événement transfrontalier organisé par la Maison Basque de Bordeaux, en collaboration avec Albaola et sous le patronage de la Ville de Bordeaux.

Cette journée vise à promouvoir l'histoire maritime, la musique et la gastronomie du Pays Basque. Un produit sera particulièrement mis en avant : **le cidre**.

Albaola construit diverses embarcations d'intérêts patrimonial et parmi ces bateaux l'association a construit la patache «*Juanita*». **Cette dernière amarrera le 23 avril 2023 vers 10h30 près du pont d'honneur.**

Son équipage n'arrive pas les mains vides: ses cales sont remplies de tonnelets de cidre basque, la boisson des marins basques qui dit-on, les préservait de toutes les maladies!

Les temps forts de cette journée festive

3 stands :

- **Le stand de la Maison Basque** proposera des talos garnis de ventrèche, fromage ou xistora ; des cornets On egin garnis de charcuterie Oteiza ou fromage ; des paninoas (paninis basques) ; des frites ; des gâteaux basques...
- **Le stand d'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.
- **Le stand HIC producteur de cidre girondin** proposera du cidre de tradition normande pour les réticents au cidre basque, du jus de pomme, des compotes, ...

1 repas cidrerie :

- Pour célébrer le cidre basque, la Maison Basque organise **un grand repas cidrerie**. Au menu : omelette à la morue, entrecôte frites, fromage, noix et pâte de coing et bien sûr cidre à volonté. Prix 35€. Uniquement sur réservation (possible jusqu'au 16 avril), deux services de 100 personnes seront mis en place. [Cliquez ici pour réserver.](#)

1 exposition :

- Une exposition unique réalisée avec des tonneaux par Albaola, pour découvrir 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

2 composition musicales :

- **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 : 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.

[EN SAVOIR PLUS SUR LE CIDRE BASQUE](#)

[EN SAVOIR PLUS SUR ALBAOLA](#)

-
-



[Actualités](#)

[En savoir plus sur Albaola](#)

05 avril 2023 à 14h11

Le cidre basque «Sagarnoa» débarque à Bordeaux à bord d'une patache sortie des ateliers de l'école de charpente du Pays basque espagnol, Albaola, le 23 avril lors de Bordeaux fête le cidre basque.

Albaola travaille depuis 26 ans pour la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine maritime basque. Albaola a aussi créé une école de charpente maritime internationalement reconnue. L'association est connue pour son chantier-musée, ouvert au public, nommé Albaola Itsas Kultur Faktoria.

[Lire la suite](#)