



MAISON
BASQUE
DE BORDEAUX

Et la fête prend tout son sens!

www.maisonbasque.org - contact@maisonbasque.org

agur

2023ko azaroa, 373 zbkia, 70. urtea - Novembre 2023, n° 373, 70^e année

Joyeuses fêtes basques de fin d'année à Bordeaux !

À l'approche des fêtes de fin d'année, la Maison Basque de Bordeaux vous propose des événements qui mettront en avant, comme toujours, la langue et la culture basques.

Samedi 2 décembre,

la Maison Basque de Bordeaux célébrera – avec quelques heures d'avance – la Journée internationale de l'euskara. À cette occasion, l'auteur-compositeur Tristtan Mourguy viendra nous proposer à 17 h 30 une conférence en musique intitulée « L'histoire de la musique basque de 1960 à nos jours ». Après la présentation et un temps pour se restaurer à Topa, Kantuz animera un karaoké ouvert à tous.

Réservation conseillée pour la restauration.

Samedi 9 décembre,

ce sera au tour d'Olentzero d'être fêté. Kantuz fera la tournée des cafés de la place du Palais pour nous régaler de chants populaires du Pays basque. D'autres animations, notamment associant les enfants, seront au programme de cette journée. Et pour allier l'utile à l'agréable, Topa vous invite à venir acheter vos cadeaux de fin d'année à son marché de Noël.

Plus d'information à venir sur le site de la Maison et nos réseaux sociaux.

Aymeric Gnimassou, responsable de la programmation culturelle / kultura egitarauaren arduraduna

Itzulpena: Patrick Urruty



Tristtan Mourguy sera le 2 décembre à 17 h 30 la Maison Basque / Tristtan Mourguy Euskal Etxean izanen da abenduaren 2an 17:30tan

Euskal Gabon zorientsuak Bordalen!

Gabonak hurbildu ahala, Bordaleko Euskal Etxeak, beti bezala, euskara eta euskal kultura eszenatokian jarriko dituzten gertakariak antolatuko ditu.

Abenduaren 2an, larunbatean, Bordaleko Euskal Etxeak Euskararen Nazioarteko Eguna ospatuko du. Horren kariatara, Tristtan Mourguy guregana etorriko da, mintzaldi musikatu 17:30tan proposatzeko. Emanaldi horrekin, euskal musikak 50. hamarkadatik gaur arte bizi dituen bilakaerak ezagutuko ditugu. Aurkezpenaren ondotik, jateko aukera izanen da Topan eta Kantuz taldeak deneri irekia izanen den karaokea animatuko du. Topan erreserbatzea gomendatzen dugu.

Abenduaren 9an, larunbatean, Olentzero ospatuko dugu. Kantuz taldea Euskaldunen plazako taberna batetik bestera pasatuko da Euskal Herriko kantu tradizionalak eskaintzeko. Beste aktibitate batzuk, haurrentzat ere, prestatu eta programan sartuko ditugu. Topa dendak Eguberriko merkatua irekiko du, urte bukaerako opariak edonork erosteko.

Xehetasun gehiago gure webgunean eta sare sozialetan.

Fenêtre sur le ciné



Le documentaire *Bertsolari d'Asier Altuna*, le 4 décembre à 18 h à l'Institut Cervantes / *Asier Altunaren Bertsolari dokumentala*, abenduaren 4an, 18:00etan Cervantes Institutoan

Éditeur/Argitaratzailea : Bordaleko Euskal Etxea – Association loi de 1901 reconnue d'intérêt général – **Siège social/Egoitza soziala** : Bordaleko Euskal Etxea, 7 rue du Palais de l'Ombrière, 33000 Bordeaux – **Président/Lehendakaria** : Anne-Marie Pédoussaut – **Imprimeur/Inprimatzailea** : Imprimerie Artisanale, 14 rue Pannecau, 64100 Bayonne – **ISSN** : 0991 6709 – **Dépôt Légal/Lege gordailua** : Bibliothèque nationale de France, Bibliothèque municipale de Bordeaux, Préfecture de la Gironde – **Directeur de la Publication/Argitaratze zuzendaria** : Patrick Urruty – **Comité de Rédaction/Erredakzio taldea** : Florian Berrouet, Marie Eppherre-Provensal, Patrick Urruty – **Mise en page/Maketagilea** : Christian Gasset – **Comité de Lecture/Irakurketa taldea** : Florian Berrouet, Michèle Elichirigoity, Marie Eppherre-Provensal, Anne-Marie Pédoussaut, Marie-Pierre Roy, Patrick Urruty – **Abonnement annuel/Urteko saria** : réservé aux adhérents d'Eskualdunen Biltzarra elkarteko kideentzat **Contacteur le journal/Kontaktatu datuak** : Agur, Bordaleko Euskal Etxea, 7 rue du Palais de l'Ombrière, 33000 Bordeaux : +33 (0) 5 47 79 41 18 Courriel : agur@maisonbasque.org.

Comme chaque année, à l'approche du 3 décembre (Journée internationale de la langue basque), l'Institut Cervantes met sur le devant de la scène des productions culturelles basques.

Dans le cadre d'une collaboration avec la Cinémathèque basque et l'Institut Etxepare, Vanessa Fernández (directrice du festival Zinebi de Bilbao), Pilar Rodríguez (professeure à l'Université de Deusto) et José Luis Rebordinos (directeur du festival de Saint-Sébastien) ont sélectionné des longs métrages qui seront présentés lors de différents cycles de programmation par l'Institut Cervantes. Pour le mois de décembre, deux projections seront organisées.

Lundi 4 décembre à 18 h, Institut Cervantes

Le documentaire *Bertsolari* d'Asier Altuna sera diffusé dans la salle de projection de l'Institut Cervantes (53 cours de l'Intendance). Le bertsolarisme est l'improvisation de vers chantés en basque. Cette tradition orale a su évoluer et s'adapter à son temps, en associant

les jeunes générations. Chaque année, un championnat est organisé à l'échelle de tout le Pays basque pour permettre de partager cette pratique culturelle et découvrir de nouveaux talents. Il se clôture par une finale qui rassemble entre dix et quinze mille spectateurs. Le documentaire est consacré aux bertsolaris, à leur sens de la poésie du langage, à l'attraction qu'ils exercent sur leurs innombrables adeptes. Il dégage une énergie sage et une beauté qui est la meilleure façon de rendre accessible cette tradition orale à ceux qui ne la connaissent pas encore.

Dimanche 10 décembre à 15 h, musée d'Aquitaine

C'est dans le cadre du cycle *Migrations en images*, en collaboration avec l'Institut Cervantes, la Maison Basque de Bordeaux, EUNIC Bordeaux Aquitaine et le musée d'Aquitaine, que sera présenté le film *Oreina* (Le cerf) de Koldo Almandoz, auréolé du prix du meilleur film basque décerné au festival de Saint-Sébastien en 2018, dans la catégorie Nouveaux réalisateurs. Le film est



ma basque



Le film Oreina de Koldo Alandoz, le 10 décembre à 15 h au musée d'Aquitaine / Koldo Alandozen Oreina filma, abenduaren 10ean, 15:00etan Akitaniako museoa

centré sur Khalil : originaire du Sahara occidental, il vit en Espagne depuis qu'il a 6 ans, parle le basque, multiplie les petites combines pour payer ses études et a du mal à trouver sa place dans un contexte local en récession. L'histoire se déroule dans le parc naturel de Saria, zone marécageuse de la rive droite du fleuve Oria, qui se jette dans la ria d'Orio. Le paysage donne au récit un réel magnétisme et entretient le

mystère autour de personnages qui survivent grâce à des activités qui frôlent l'illégalité. La diffusion du film sera suivie d'un échange. Venez nombreux assister à ces projections gratuites qui vous feront porter un nouveau regard sur la langue et la culture basques !

Michèle Elichirigoity et Patrick Urruty

Euskal zinema leihoan

Urtero bezala, abenduaren 3ko Euskararen Nazioarteko Eguna hurbildu ahala, Cervantes Institutoak euskal ekoizpen kulturalak eszenatokian jartzen ditu. Euskal Zinemateka eta Etxepare Institutoarekiko partaidetzari esker, hainbat zinema ziklo antolatuko du Cervantes Institutoak denboraldi honetan. Abenduan, bi proiektioez gozatzeko aukera izango dugu.

Abenduaren 4an, astelehenean, 18:00etan, Cervantes Institutoan Asier Altunak zuzendu zuen *Bertsolari* dokumentala eskainiko du Cervantes Institutoak. Bertsolariek inprobisatutako bertsoak euskaraz kantatzen dituzten artistak dira. Ahozko tradizio horrek bilakatzen eta egokitzen ikasi du, belanadi berriak integratuz. Urtero, txapelketa erraldoioa antolatua da Euskal Herri osoan, praktika hori partekatzeko eta talentu berriak aurkitzeko. Bertsolariak dokumental horren zentroan dira: hizkuntzarekin sortzen duten poesia, kontaezineko jarraitzaileak erakartzeko duten gaitasun handia. Energia eta edertasuna ateratzen da dokumental horretatik, tradizio hori denon eskura jartzeko modurik egokiena, dudarik gabe.

Abenduaren 10ean, 15:00etan, Akitaniako museoa Akitaniako museoak Koldo Alandozen *Oreina* filma proposatuko Migrations en images zikloaren kariatara. Obrak Donostiako zinemaldian saritua izan zen 2018 urtean. Khalil filmaren zentroan dago: Sahara mendebaldeko gaztea Espainara heldu zen 6 urterekin. Euskalduna da, trikimailu batetik bestera joaten da bere ikasketak pagatzeko eta zailtasunak baditu bere tokia aurkitzeko testuinguru ekonomiko apal batean. Istoria Saria parke naturalean iragaten da, Oria ibaiaren zertzeko zonalde zingiratsu hartan. Paisaiak magnetismoa ematen dio kontaktari eta misterioa mantentzen du ilagaltasunetik hurbil bizi diren pertsonaien inguruan. Filmaren ondotik, elkarrizketa proposatuko zaio publikoari.

Zatozte denak doako proiektio haietara! Euskara eta euskal kultura gainean beste begirada emanen duzue.



Une rentrée sous les meilleurs auspices

Sartze paregabea

Nazioarteko testuingurua kezkarria izan arren, guk berri onak ekarri eta partekatu nahi ditugu. Ez dugu ahazten zuen sostengua eta engaiamenduari esker etortzen direla.

Jarduera erakargarriak, gertakari anitzak
Gure aktibitate gehienetan kide gehiago baditugu. Euskara eskolan kasik ehun ikasle badira, mutxiko saioak beteak dira, antzerki tailerra ongi hasi da, kirol ekipoak garatzen dira. Itxaropena galtzeko zorian zegoen Bestalariak koruak ere, kantari berriak baditu aurten.

Aymeric kultura programatzailea, Topa eta bolondreseri esker festa gaualdi gehiago antolatzen ditugu. Mäirü eta Otxo taldeen kontzertuez profitatu dugu, baita errugbi partiduez ere. Bestetik, Pierre Loti-ri buruzko mintzaldiak berrogeita hamar bat pertsonak bildu zituen. Urte bukaerarentzat proiektuak ez dira falta izango, aktualitateari so egin!

Ekipo dinamikoak eta motibatua
Ikasturte berriarekin, Éline eta Justine alternanteak joan zaizkigu. Plazer handiz kolaboratu dugu haiekin eta etorkin profesional oparoa desiratzen diegu. Haien orde, Emma heldu zaigu komunikazio kargodun bezala. Gurekin egoten da asteazkenetik ostiralera. Bere eraginkortasuna eta sormena preziazten dugu jadanik!

Elorri zerbitzu hiritar berriak zortzi hilabete pasatuko ditu gurekin. Xantza handia da Bordaleko Euskal Etxearentzat, Elorri euskalduna baita. Gure kideekin harremanak zaintzen lagunduko du,



Une nouvelle section Théâtre le lundi soir à 19 h / Antzerki sail berria astelehenetan 19:00etan

Dans un contexte international tellement anxiogène, sans parler de la défaite des Bleus qui attriste particulièrement les cœurs dans le Sud-Ouest, il est presque inconvenant de venir ici afficher nos motifs de réjouissance. Mais comment résister au plaisir de vous faire partager des bonnes nouvelles qui sont aussi le résultat de votre soutien et de votre engagement à toutes et tous ?

Des activités attractives, de nombreux événements

Presque toutes nos activités enregistrent un regain d'adhésions. L'apprentissage du basque n'a jamais connu un tel engouement, nous sommes à près de cent élèves inscrits. Les ateliers de mutxikos font le plein, ceux de théâtre ont bien démarré, toutes les sections sportives augmentent leurs effectifs. Même Bestalariak, qui désespérait parfois de recruter des chanteurs, a vu arriver de nombreux nouveaux, voire revenir des anciens !

Grâce à Aymeric, notre chargé de programmation culturelle, grâce à Topa, à nos bénévoles, nous organisons désormais plus souvent des soirées festives, autour de concerts ou d'autres événements comme les retransmissions de matchs. Les deux groupes Mäirü et Otxo nous ont fait découvrir des univers très différents et nous

ont régales. Ils sont la preuve de la vitalité des cultures régionales. Un petit regret : que nos adhérents viennent encore trop peu nombreux aux concerts.

À noter que la conférence sur Pierre Loti a réuni une cinquantaine de personnes. Pour ma part, j'avoue avoir découvert une personnalité et un destin exceptionnels qui en font un auteur intemporel.

Et les projets ne manquent pas pour cette fin d'année ! Restez attentifs à nos actualités.

Des équipes dynamiques et motivées

Comme à chaque rentrée, nous sommes partagés entre le regret de voir partir certains de nos alternants et le plaisir d'accueillir les nouveaux, qui apportent un autre regard sur nos pratiques. Rien de mieux pour se remettre en question !

Éline et Justine nous ont quittés, ce fut un plaisir de collaborer avec elles et nous leur souhaitons le meilleur pour leur avenir professionnel.

Emma nous a rejoints en tant qu'alternante chargée de communication, elle est parmi nous du mercredi au vendredi. Nous apprécions déjà son efficacité et sa créativité ! L'arrivée d'Elorri en mission de service civique pour huit mois constitue une véritable aubaine pour la Maison Basque dans la mesure où pour la première fois, une locutrice en langue basque intègre notre équipe. Elorri va nous aider notamment à améliorer les





Éline et Justine pour leur pot de départ, entourées de figures bien connues de la Maison Basque / Éline eta Justine, Euskal Etxeko figura ezagunek inguratutik, agurtze egunean

relations avec nos adhérents, gérer le fichier des adhésions en lien avec les responsables des activités, collaborer avec Aymeric sur les événements culturels et avec Patrick Urruty, responsable de Gau Eskola, pour des actions de soutien aux élèves.

Du côté de Topa, vous connaissez tous notre pilier – attention, pas pilier de bar ! – Tristan. Pour notre plus grand bonheur, il entame sa troisième année d'apprentissage chez nous. Cette année, il va gérer plus particulièrement l'épicerie, rejoint par Tom, également alternant, en charge du marketing et de la communication.

D'autres changements vont intervenir sur

le volet restauration. Stéphane, notre chef, reste irremplaçable, tout comme Valentin qui orchestre de main de maître l'organisation et le développement.

Merci à vous de réserver le meilleur accueil à tous les nouveaux et nouvelles. Travailler avec des jeunes remplis d'enthousiasme est une véritable chance pour notre association !

Anne-Marie Pédoussaut, présidente de la Maison Basque de Bordeaux / Bordaleko Euskal Etxeko presidentea
Itzulpena: Patrick Urruty

« Agur! Je m'appelle Emma Robert, j'ai 20 ans et je serai à vos côtés pour un an. Déjà trois ans que j'ai commencé les études en communication, me voici donc en dernière année de bachelor en spécialité événementiel. Je suis épanouie à 100 % dans mes études et mes projets, mais aussi désormais dans le cadre de mon alternance à la Maison Basque que je suis très contente et reconnaissante d'avoir rejointe ! On ne s'ennuie pas et on touche à tout, avec une équipe dynamique et à l'écoute. Quoi de mieux pour ma première année d'alternance ? J'ai hâte de tous vous rencontrer, si ce n'est pas déjà fait. Merci de m'accueillir dans cette grande famille ! À très vite ! »

« Egun on! Je m'appelle Elorri et je viens de Bayonne. Le basque est ma langue maternelle. Je suis arrivée à Bordeaux il y a trois ans pour faire une licence en histoire de l'art. Cette année, je fais un service civique à la Maison Basque. On m'a attribué comme mission principale la gestion des nouveaux adhérents mais j'aide également Aymeric dans l'organisation des événements culturels. »

"Agur! Emma Robert naiz, 20 urte ditut et zuen ondoan urtebetea pasatuko dut. Komunikazio ikasketak duela hiru urte hasi nituen eta orain ene bachelor amaitzen ari naiz. Ene ikasketek eta proiektuek lilurutzen naute eta pozik sartu naiz alternantzia Bordaleko Euskal Etxean. Hemen ez gara aspertzen, denetarik egiten dugu ekipo dinamiko batekin. Hobeto asmatzen ahal nuen? Zuek ezagutzeko irrikitan nago. Milesker ni hartzeagatik familia handian! Laster arte!"

"Egun on! Elorri deitzen naiz eta Baionatik etortzen naiz. Euskara nere lehen hizkuntza da. Bordalen bizi naiz duela hiru urte orain, et arte historia lizentzia bat egin dut. Aurten, herritar-zerbitzu bat egiten dut Bordaleko Euskal Etxean. Nere eginkizun nagusia kide berrien kudeaketa da bainan, Aymeric ere laguntzen dut gertakari kulturalen antolaketan."

kideen fitxierra kudeatuko du sail guztien arduraduneri esker, Aymeric-ekin kolaboratuko du gertakari kulturalak antolatzeko, baita Patrick Urruty Gau Eskolako arduradunarekin, ikasleentzako sostengu tailerrak animatzeko. Topan ezagutzen duzuen Tristan-ek bere hirugarren urtea aprendiz bezala pasatuko du. Aurten, Tom gaztea berarekin izanen da, marketinga eta komunikazioa kudeatzeko. Jatetxean, nahiz eta aldaketa batzuk etorri, Stéphane sukaldaria eta Valentin kudeatzailea hor dira beti, ongi sustraituak.

Harrera ona egizue langile guzti horiei. Gazte sutsu horiek aukera paregabeak dira gure elkartzearentzat!

Allianz 

Xavier BIDEGARAY

De l'entreprise... au particulier
Commerce - Auto - Habitation - Santé
Retraite - Placements

122, rue Frédéric Sevene 33400 Talence
Tél. 05 57 35 53 35 - Fax 05 57 35 53 33
E-mail : assurances.bidegaray@wanadoo.fr



Elorri et Emma rejoignent l'équipe de la Maison Basque / Elorri eta Emma Euskal Etxeko ekipoan sartu dira



Martine Denis Milgram –edo Elorri, Bestalariak koruaren kantariantzat– 2023ko urriaren 9an joan zaigu. Guregana isilik etorri zen, begirada gozoa eta intentsoa, euskal hitzez gose, euskal doinuak buruan, hainbat ahotsetan kantatzeko gogoarekin. Bere tokia aurkitu zuen gure artean, errepikapen eta kontzertuetan serio serio parte hartuz. Bolondres gisa aritzen zen Euskal Etxean, beti laguntzeko prest. Atxor puxkak bere baitan bazituela bagenekien: Charline alaba, semeordea, bilobak, lagunak, euskal lur erremua erretreta hartzeko. Ospitalean bere ahotsak begirada eta erhi mugimendueri tokia utzi die. Bere zain izan gara denboraldi berria hasteko, baina ez da etorri. Bere tokia libre dago oraindik, Marie-Pierre eta Nicole artean. Gure begiradak eta ahotsak berarentzat dira, gure pentsamenduak bere hurbilekoentzat. Elorri, gurekin zaude.



Château du Prince Noir,
1 rue Prince-Noir, 33310 Lormont

Agur Elorri

Martine Denis Milgram, Elorri pour les chanteurs de Bestalariak, nous a quittés le 9 octobre 2023. Elle est arrivée à la chorale sans bruit, avec ce regard à la fois doux et intense, pleine d'envie de mots basques, de mélodies basques souvent bien connues mais si puissantes qu'elles se déclinaient en plusieurs voix. La sienne sera celle des sopranes, et d'emblée, elle occupa sa place dans les répétitions et les concerts, assidue, rigoureuse, composant avec les contraintes de ses déplacements professionnels. Elle se rendait disponible pour les événements de la Maison Basque, compagne de bénévolat agréable et efficace. Nous savions qu'elle portait en elle de précieux trésors : Charline, sa fille, son gendre, ses petits-enfants, ses sœurs, ses neveux, ses amis, un coin de terre basque où elle

s'installerait un jour. Nous l'avons attendue à la rentrée, confiants dans sa résistance. À l'hôpital, sa voix se réfugia dans son regard et la pression de ses doigts, de plus en plus légère. À la chorale, sa place est toujours là, entre Nicole et Marie-Pierre. Nos regards convergent vers elle, nos voix la soutiennent, nos pensées rejoignent ceux qui l'ont aimée. *Elorri, gurekin zaude (tu es avec nous).*

Michèle Elichirigoity, responsable de la chorale Bestalariak / Bestalariak koruaren arduraduna

Itzulpena: Patrick Urruty

Carnet

Pantxika Martin-Uhalt (Laguntza – l'Entraide)

Mariage.

Nicolas Belis (responsable de la section Football) a épousé Mathilde Deletrez samedi 1^{er} juillet 2023 à la mairie de Bazas. Nous félicitons avec un peu de retard les jeunes mariés et leur transmettons tous nos vœux de bonheur !



Décès.

Marie-France Mongabure (Bestalariak) nous a fait part du décès de sa maman Marie-Anne survenu à l'âge de 90 ans. M. et Mme Mongabure furent des adhérents de l'Eskualdunen Biltzara durant de nombreuses années avant que le grand âge ne les éloigne de l'Etxe. Certains parmi nous ont pu assister à la cérémonie religieuse célébrée le 8 septembre

2023 pour accompagner ses filles Marie-France et Marie-Bernadette et leurs familles. Nous leurs adressons nos sincères condoléances et les assurons de nos amicales pensées.

Elorri Denis Milgram, choriste de Bestalariak, a été emportée brutalement par la maladie. Ses obsèques ont été célébrées le 18 octobre 2023. Nous adressons à sa famille nos sincères condoléances.

Berriak

Ezkontza.

Nicolas Belis Futbol sailaren arduradunak pozik iragarri digu uztailean 1ean ezkondu zela Mathilde Deletrez anderearekin, Bazas herriko udaletxean. Pixka bat berandu ezkondu berriak zoriondu nahi ditugu eta agiantza onenak helarazi!

Heriotzak.

Bestalariak taldeko Marie-France Mongabure-k bere ama 90 urterekin zendu dela iragarri digu. Nahiz eta azken urteetan, adin handiagatik, gure etxera ez etorri, Mongabure jaun eta anderea Eskualdunen Biltzarraren kideak luzaz izan ziren. Guretako batzuk 2023ko irailaren 8ko ehorzketara joan ziren, Marie-France eta Marie-Bernadette alaben, baita beste senideen ondoan ere egoteko. Gure doluminak eta pentsamenduak helarazi nahi dizkiegu.

Elorri Denis Milgram Bestalariak koruaren kantaria bat-batean joan zaigu, bere gaixotasunarengatik. Ehorzketak 2023ko urriaren 18an izan ziren. Gure doluminak familiari helarazi nahi diogu.

Itzulpena: Patrick Urruty

Les mélodies d'automne

La transe de la txalaparta, des chants hypnotisants, des basses envoûtantes et quelques notes d'accordéon... Difficile de résumer en quelques mots l'ambiance des deux concerts d'octobre.

Pour l'ouverture de la saison culturelle *Mythologies basques*, l'orchestre Mairü nous a offert un concert mémorable. Jouant habilement entre tradition et modernité, la musique de Mairü a conquis un public de tous âges le 7 octobre dernier à la place des Basques. Le vendredi suivant, place au bal populaire ! Emmené par une ancienne de la Maison Basque – Lolita Delmonteil Ayral –, le duo Otxo a fait vibrer le public de Topa au son des accordéons, alboka, pandero et de la douzaine d'instruments joués par les chanteuses multi-instrumentistes. En plus de leur talent de musiciennes, le duo nous a égayé avec son humour ravageur. Leur performance mêlant théâtre, musique, chant a puisé dans les répertoires des musiques basques, gasconnes, québécoises pour un concert vivifiant !

Les concerts en extérieur reprendront au printemps de l'année 2024, pour le retour des beaux jours. Kantuz pourra bien sûr nous réserver une ou deux surprises d'ici là !



Le groupe Mairü (photo Emma Robert) / Mairü taldea (argazkia Emma Robert)

Aymeric Gnimassou, responsable de la programmation culturelle / kultura egitarauaren arduraduna
Itzulpena: Patrick Urruty

Udazkeneko doinuak

Txalapataren trantzea, kantu hipnotikoak, sorgintzen duten baxuak eta akordeoi nota batzuk... Zaila da bi hitzez urriko kontzertuak laburbiltzea.

Euskal mitologiaren inguruko sasoi kulturala irekitzeko, Mairü taldeak ahaztezinako kontzertua eskaini zigon. Tradizioa eta modernitatea uztartuz, musikariak adin guztietako entzuleak liluratu zituen, urriaren 7an, Euskaldunen plazan. Hurrengo ostiralean, dantzaldi herrikoia! Lolita Delmonteil Ayral Euskal Etxeko kide ohiak gidaturik, Otxo bikoteak publikoa alaitu zuen: alboka, panderoa, orotara dozena erdi musika tresna jotzen zuten talentuzko bi musikariak. Kanpoko kontzertuak 2024ko udaberrian hasiko dira berriro, egun eguzkitsuen bueltan. Kantuz-ek, noski, sorpresa bat edo bi gorde ahal izango dizkigu hemendik aurrera!

Majorque, capitale basque pour un week-end

Les 14, 15 et 16 octobre 2023, les professeurs de basque des Euskal Etxe européennes ont pris pour capitale l'île de Majorque, aux Baléares. Les villes de Berlin, Valladolid, Barcelone, Madrid, Paris, Valence, Pau et Bordeaux étaient représentées lors de cette rencontre.

Le premier jour, nous avons beaucoup échangé entre les enseignants. Nous avons mis en avant nos réussites et nos difficultés, partagé nos expériences, envisagé de nouveaux projets. Le deuxième jour, nous avons bénéficié de l'intervention de Jon Urdangarin, qui enseigne auprès des Basques d'Argentine et a créé la méthode Euskara Munduan que nous utilisons dans les Euskal Etxe, notamment pour les cours en distanciel. Ce temps de formation, articulant théorie et pratique, nous a beaucoup appris et a permis de répondre à de nombreuses questions.

Nous avons passé un très bon moment ensemble et profité également le dernier jour de la ville et de ses musées. Un week-



end excellent et une expérience très enrichissante !

Uxue Montoya Iridoy, professeure de basque à la Maison Basque de Bordeaux / Bordaleko Euskal Etxeko Euskara irakaslea

Mallorka, asteburu baten euskal hiriburua

Urriaren 14, 15, eta 16ean, Mallorkak Europako Euskal Etxeetako irakasleak hartu zituen bere hiriburuan. Berlin, Valladolid, Bartzelona, Madril, Paris, Valentzia, Pabe eta Bordaleko irakasleak izan gara bertan. Ikasi dugu, esperientziak partekatu ditugu eta Jon Urdangarinaren azalpenak ere entzun ditugu. Azkeneko honek Euskal Etxeetan erabiltzen dugun Euskara Munduan sortu zuen; gainera, Argentinako ikasleen irakaslea ere bada.

Dena den, dena ez zen lana izan, aisialdirako ere denbora izan genuen. Elkarrekin momentuak partekatu genituen bi egun horietan zehar, eta azken egunean museoak ikusi eta hiria bisitatu genuen. Esperientzia eta asteburu bikaina izan zen!

DEPUIS 1895
PARIÈS
GOURMANDISES BASQUES

9 rue Gambetta, 64500 Saint-Jean-de-Luz

Ibilki en randonnée autour d'Estérençuby

Ibilkikoak Ezterenzubi inguruan

2021 urtean lehen saiakera egin ondoren, oreinaren oihuaren aztarna segitu genuen aurten irailaren azken asteburuan. Ezterenzubi herriko Kaskoleta aterpean gure ohea prestatu eta bazkaldu egin genuen, Mendi Gaiak taldeko gidariengana joan baino lehen.

Horra Behorlegiko tontor karstikora! Dolina ederrak topatu genituen aldapa berdeak ikusi baino lehen. Panorama paregabeaz profitatu genuen, egun bero eta eguzkitsu hartan, 1.265m-ko altuerako gailurrean. Itzultzean, Aphanize amildegi ondoan gelditu ginen: dirudienez, 525m-ko sakonerarekin leize erraldoi hori Frantziako txapelduna da! Geldialdiaz profitatu zuten gidariak udako bazkalekuen kudeaketaren inguruko azalpenak emateko.

Autoetara heldu eta berehala, oreinen ikustera joateko ordua zen. Eskailerren tontor aitzinean instalatu eta, oreinen marrualdia entzuten hasi ginen.



La troupe de marcheurs au sommet du Béhorléguay avec en arrière-plan le majestueux pic d'Anie / Ibiltariak Behorlegi gainean, azken planoan Auñamendi ospetsua



Après une première tentative en 2021, nous poursuivons notre quête du cerf et de son brame. Direction Estérençuby et le gîte Kaskoleta afin de préparer nos couchages et déjeuner avant de rejoindre nos accompagnateurs professionnels du syndicat Mendi Gaiak. Sur la route nous menant au départ de cette après-midi de rando, nous observons un magnifique et conséquent groupe de vautours fauves posés dans un pâturage.

Nous voici donc partis pour randonner vers la crête karstique du Béhorléguay. Nous croisons de magnifiques dolines avant d'atteindre les pentes herbeuses menant au sommet. C'est un panorama splendide qui s'offre à nous en cette belle journée chaude et ensoleillée du haut des 1 265 m de ce pic.

Sur le chemin du retour, nous nous arrêtons près du gouffre d'Aphanice, détenant le record français de verticalité avec 525 m de profondeur. Profitant de cet arrêt, nos accompagnateurs nous donnent des explications sur le pastoralisme et la gestion communautaire des estives par les commissions syndicales de montagne. C'était le moment « randonnée des neurones » !

Arrivés aux véhicules, c'est l'heure de se rendre sur le lieu d'observation des cerfs. Quelques kilomètres plus loin, nous voilà garés. Un troupeau de brebis manex sur-

git, poursuivi plus que guidé par un chien de berger. Le troupeau fait soudainement demi-tour et dans l'affolement, trois brebis se retrouvent à terre, bloquées sur le dos. Nous intervenons à quelques-uns afin de les remettre sur pattes. Mission accomplie !

À peine installés face aux montagnes du pic des Escaliers (site Natura 2000 depuis 2014), nous avons le plaisir et le soulagement d'entendre de nombreux brames plus ou moins rauques. On se croirait un soir de répétition de notre chorale Bestalariak, basses et ténors se répondant. Ohohoh !

Malheureusement, nous n'aurons pas la chance d'observer de cerf. Certains d'entre nous auront cependant pu voir des biches au lointain. Pour nous consoler quelque peu, nos accompagnateurs ont dressé le pique-nique du soir, composé de produits du terroir.

Après une nuit réparatrice, nous nous lançons à l'assaut de la tour romaine d'Urkuilu en boucle depuis le col d'Organbide. Ce sont de magnifiques paysages karstiques ruinformes que nous traversons, parmi lesquels nous croisons brebis, chevaux et vaches, mais aussi le rocher de la Vierge des bergers dominant le col d'Azpegi. Atteignant la tour, nous avons une vue imprenable sur le majestueux pic d'Orhy et en arrière-plan, le très minéral pic d'Anie. Durant cette ascension, au détour d'un


**PRO
COPIFAC**
— Depuis 1984 —

44 bis rue Sauteyron, 33000 Bordeaux



Depuis Urkulu, on aperçoit le pic d'Orhy / Urkulutik, Orhi mendia ikus daiteke

sous-bois, certains auront finalement la chance d'apercevoir deux magnifiques cerfs. Les veinards !

La randonnée achevée, nous trouvons un troquet à Estérençuby pour y boire l'habituel verre de l'amitié avec nos deux accompagnateurs du jour. Un dernier arrêt à la ferme Paulenea toute proche pour y faire des emplettes et nous rentrons à Bordeaux bien chargés de fromage de brebis et surtout de nouveaux beaux souvenirs. Vivement la prochaine sortie !

Merci à nos accompagnateurs Antton, Denis et Jean-Michel pour leur sympathie et leur capacité d'adaptation dont ils ont fait preuve. Merci à Charlotte, Françoise et Pierre, les membres du nouveau bureau de la section Ibilki, ainsi qu'à Anne-Marie pour son implication dans cette période de transition.

Jérôme Régnier, membre de la section Ibilki /
Ibilki sailaren kidea

Itzulpena: Patrick Urruty

Bestalariak abesbatzaren errepikapenean bezala, tenor eta baxu ahotsek elkarri erantzuten zioten! Zoritxarrez, ez genuen animalerik ikusi, bainan gidariek tokiko produktuekin prestatutako piknikak kontsolatu gintuen.

Gau indartzaile bati esker, Urkulu erromatar dorreari aurre egin genion Organbide lepotik abiatutik. Paisaia eder horietan, ardiak, zaldiak, behiak gurutzatu genituen eta Azpegi lepo gaineko Artzainen Birjinaren arroka ikusi. Dorrera heltzean, Orhi mendi ederra eta Auñamendi harrizko gailurra mirestu genituen. Mendian gora, gureteko batzuk oreinak ikusteko aukera izan zuten, zer xantza!

Ibilaldia amaitu ondoren, ostatu bat Ezterenzubin aurkitu genuen trago bat gure gidariek hartzeko. Azken geldialdia Paulenea etxaldean eman genuen erosketak egiteko. Bordalera autoak ardi gasna bete eta oroitzapen ederrak buruan itzulo ginen. Hurrengo ateraldiaren zain gaude jadanik!

Eskerrak Antton, Denis eta Jean-Michel gidarieri, gure behareri egokitzeko gaitasuna handia erakutsi baitute. Milesker Charlotte, Françoise, Pierre, Ibilki sailaren bulegoko berrieri, baita Anne-Marie-ri, trantsizio fasean inplikatzegatik.



Charlotte, Patrick et Cyril parmi les paysages karstiques ruiniformes d'Urkulu, avec en arrière-plan les crêtes du Béhorléguy / Charlotte, Patrick eta Cyril Urkuluko paisaia kartstiko eta hondamendi erakoetan, Behorlegi azken planoan



La fromagerie du Pays Basque

Pierre Loti, un homme singulier

Pierre Loti, berebiziko gizona Berrogei bat lagun ginen Marie-Ange Gerbal-ek eman zuen xarmaz beteriko konferentzian. Pierre Lotiren Nazioarteko Lagunen Elkarteko Lehendakaria da Marie-Ange, eta hain dago sartua Pierre Lotiren bizitza eta obran non idazlea laguna balitz bezala hitz egin zuen haren inguruan, eta babes moduan PowerPoint-a erabili zuen. Idazlearen bizitzan etxeak zein garrantzitsu ziren ikasi genuen: Rocheforteko familia-etxea, Bretenoux-eko lehengusuen etxea Lot-en, non Itsas armadan izena emateko hautua egin zuen. Gero, Bakharetxeara joan zen, Hendaiara, Bidasoa, Hondarribia eta Jaizkibelera bistak zituelarik. Han bizi izan zen, Hendaia-ko itsasontzi-basearen agindupean zegoen bitartean 1891tik 1893ra, eta ondoren berriro 1896tik 1897ra. 1903an etxe hura erosi zuen bere lan-egoitza bihurtzeko, eta hara itzuli zen 1923an hiltzeko. Han Ramuntcho idatzi zuen, Euskal Herriko landako oroimenean, bertan kultu katolikoa, pilota eta kontrabandoaren elkar-bizitza azaltzen zuen idazleak. Bere liburuetakako pertsonaiak Hendaian, Askainen eta Saren ezagututako benetako pertsonen inspiratutakoak dira.

Emakumeen garrantziaz ere jabetu ginen: figura femenino asko daude idazlearen bizitzan. Marie Bon, izen handiko erretratugilea, marrazketa irakatsi eta bere mentore bihurtu zen ahizpa zaharrena; Nadine Viaud ama maitea, semea ezkon zedin tematu zena, hiru baldintzekin: emaztegaia bera baino baxuagoa izatea, jaiotzez noblea eta protestantea izatea. Hori, Blanche Franc de Ferrière izan zen, zeinarekin seme bat izan zuen, Samuel. Harrigarriena bere bigarren emaztea izan zen, Cruz Gainza, Irungo



Marie-Ange Gerbal lors de sa conférence sur Pierre Loti le 7 septembre / Marie-Ange Gerbal irailaren 7an Pierre Loti-ri buruzko mintzaldia ematen

Nous étions une quarantaine de personnes à suivre une causerie pleine de charme, celui de Marie-Ange Gerbal, présidente de l'Association internationale des amis de Pierre Loti (AIAPL), toute pénétrée de la vie et de l'œuvre de l'écrivain, au point qu'elle nous en parla comme d'un véritable ami. Nous avons suivi les péripéties de sa vie sur les images d'un PowerPoint présentées avec une érudition émaillée de savoureuses anecdotes. Nous y avons compris l'importance fondatrice des maisons dans la vie de Loti : la maison familiale de Rochefort, celle des cousins à Bretenoux dans le Lot, où les séjours d'été auraient fait naître le goût du soleil, de la liberté, de l'histoire ainsi que la décision d'entrer dans la marine. Suivrait celle d'Hendaye, Bakharetxea, qui s'ouvre sur la Bidasoa, Fontarabie et le Jaizquibel. Il l'occupera comme locataire le temps de ses missions de commandement de la station navale

d'Hendaye, de 1891 à 1893 puis de 1896 à 1897, l'acquerra en 1903 pour y faire sa résidence de travail et reviendra y mourir en 1923. C'est cette expérience qui lui permit d'écrire *Ramuntcho*, évocation d'un Pays basque rural où cohabitent le culte catholique, la pelote et la contrebande. Ses personnages sont inspirés des amis qu'il fréquentait à Hendaye, Ascain et Sare (devenue Echezar dans le roman).

Nous y avons également appris l'importance des femmes : vous souriez, ce trait de la personnalité de ce séducteur vous était connu, mais il s'agit d'autres figures féminines. Marie Bon, portraitiste reconnue, la sœur aînée qui lui apprit le dessin et sera son mentor ; Nadine Viaud, la mère chérie, qui insistera pour que son fils prenne épouse, sous trois conditions : que la fiancée soit plus petite que lui, de noble naissance et protestante. Ce sera Blanche Franc de Ferrière ; ils auront un fils, Samuel, duquel l'écrivain se rapprochera



www.moosesmokehouse.fr



Char évoquant le centenaire de la mort de Pierre Loti lors de la cavalcade pour la traditionnelle Fête Basque d'Hendaye (dimanche 13 août 2023) / Pierre Loti-ren heriotzaren mendeurrena omentzen duen karroza Hendaiaiko Euskal Festa tradizionallean (2023ko abuztuaren 13an)

au fil du temps. Mais le plus surprenant sera la deuxième « épouse » – illégitime –, Cruz Gainza, d'une famille basque d'Irun, choisie avec l'aide d'amis hendayais, pour répondre au souhait de Pierre Loti d'avoir « une descendance basque » forte et vigoureuse. Il l'installera à Rochefort ; trois « fils basques » naîtront. Crucita était exilée, seule dans un faubourg au milieu d'étrangers. Elle a quitté son Pays basque en 1894, à 26 ans, et n'y est retournée qu'à la fin de sa vie, vers les années 1930, pour y mourir en 1949. Surprenantes idées pour notre temps que le concept de « race basque » autant que celui d'eugénisme ; paradoxale modernité que l'installation des deux familles à Rochefort.

Marie-Ange Gerbal évoqua la suite de sa vie d'écrivain académicien, de marin, de patriote (il tint à participer à la Grande Guerre qu'il effectuera comme officier de liaison dans l'armée de Terre), d'infatigable voyageur, de résident d'Hendaye, où il décéda, jusqu'à la célébration des obsèques nationales que lui organisèrent ses amis. Un ultime détail conforta les liens avec le Pays basque : sa pala a été placée à sa demande dans son cercueil. Le portrait qui s'en détacha est celui d'un « homme pluriel », marin et écrivain, sportif et musicien, homme de devoir mais esprit libre, anticonformiste et extravagant, militant défenseur du patrimoine. Suivant ses traces, Marie-Ange Gerbal et l'AIAPL

eurent deux initiatives en cette année de célébration du centenaire de son décès : faire éditer par la Poste un timbre de commémoration et faire fabriquer par le chocolatier Pariès une bouchée ornée de la signature de Pierre Loti. Ce dernier hommage éphémère mais savoureux fut dégusté lors du colloque organisé par l'association le 10 mai 2023, à l'auditorium de l'Institut de France à Paris, ouvert par Mme Carrère d'Encausse. Une troisième initiative, tout aussi touchante, fut un solennel salut rendu par le bateau des SNSM de Saint-Jean-de-Luz, qui porte toujours le nom de *Pierre Loti*. Le 14 juillet, sous un ciel radieux, profitant de la marée, remontant la Bidassoa, ce bateau vint se positionner face à *Bakharetxea* pour lancer des gerbes d'eau sur un long appel de sirène. Après cela, dans le jardin cher à l'écrivain, se préparait un défilé de coiffures extraordinaires, chacune d'elles évoquant un des pays que Pierre Loti avait traversés.

Nous sommes repartis avec l'envie de lire et relire cet écrivain. Pour mieux connaître encore sa vie et ses œuvres, il est conseillé de consulter le site de l'AIAPL : de nombreux articles y sont à notre disposition.

Michèle Elichirigoity
Itzulpena: Uxue Montoya Iridoy

familia euskaldunekoa, Hendaiaiko lagunena laguntzarekin aukeratua, Pierre Lotik "euskal ondorengo" sendo eta kementsuak izateko zuen nahiari jarraiki. Rocheforten kokatu zuen, eta hiru "euskal seme" jaio ziren. Crucita erbesteratua izan zen, bere euskal lurraldea 1894an utzi zuen, 26 urte zituela, eta 1930eko hamarkadan bere bizitza amaitu arte ez zen itzuli, 1949an bertan hil zenean. "Euskal arrazaren" kontzeptua, eugenesiarena bezainbeste, ideia harrigarria da gure garairako, eta bi familiak Rochefortera eramatea modernitate paradoxikoa da.

"Gizon plurala"-ren irudia zuen idazleak, espiritu librekoa, inkonformista eta nabarmena, ondarearen defendatzaile sutsua. Haren pausuei jarraiki, Marie-Ange Gerbal eta Pierre Lotiren Nazioarteko Lagunen Elkarteak bi ekimen antolatu zituzten Lotiren urteurrena ospatzeko: batetik Correosek idazlearen monograma zuen zigilua ateratzea zen, eta bestetik, Pariès txokolategiak Lotiren omenean mokadu bat egitea.

Idazlearen obra hamaika bider irakurtzeko gogoekin irten ginen handik. Bere bizitzari buruzko informazio gehiago jakin nahi baduzu Pierre Lotiren Nazioarteko Lagunen Elkartearen webgunera jo ezazu, bertan artikulu ugari aurkituko dituzu.



Topa au top !



Tom, Tristan, Valentin, Guillaume, Clémence, une partie de l'équipe Topa / Topa ekipoaren zati bat

Topa topean!

Dendaren hasiera berria!
Tristan eta Tomek itzulerako nobedadeak aurkeztuko dizkigute, hala produktuak nola zerbitzuak.

Produktu gormant berriak
Bueltan daude Be Bike Nafarroako ardo beltza, eta Errioxako Faustino ardo beltza. Sagardoetan Bordatto, Aingura eta Kupelako bioa etorri dira.

Bertako barazki eta oilasko saldak amonan sukaldera eramango zaitu, eta urdaitegiko produktu berri mordoa aurkitu ahalko dituzu!

Bazkideentzako deskontua
Topa-rekiko zure konfidantza eskertzeko abantaila berri bat prestatu dugu. Hemendik aurrera, bazkideek %5eko deskontua jasoko dute haien erosketetan.



Boutique, un nouveau départ !

Tristan et Tom élaborent une nouvelle stratégie pour relancer l'épicerie, un peu négligée durant la phase de démarrage du restaurant. Ils vous présentent ici les nouveautés de cette rentrée.

Des nouveaux produits gourmands

Côté alimentaire : les saisons réputées de la ferme Elizaldia : ventrèche, coppa, lomo, jambon de Bayonne/Don Ibane, sont en vente, tranchées sous vide, ainsi que certains plats cuisinés maison en conserve : axoa de porc, piperade saucisse, ou encore des rillettes de porc viennent enrichir une offre riche dans laquelle nos producteurs fermiers historiques sont toujours à l'honneur.

Le bouillon de poule et de légumes Dohatsu vous fera renouer avec la cuisine de votre grand-mère.

Côté boissons : notons le retour du Be Bike rouge de Navarre, vin léger et fruité, et aussi le Faustino rouge de la Rioja ; en cidres basques sont arrivés le cidre fermier du domaine Bordatto ou encore l'Aingura brut et bio de chez Kupela.

Notre gamme de produits basques s'enrichit régulièrement : restez à l'affût des nouveautés sur le site et les réseaux sociaux !

Une réduction exclusive pour les adhérents

Afin de récompenser votre fidélité, Topa est heureux d'offrir aux adhérents de la Maison Basque un avantage spécial. Désormais, ils bénéficieront d'une réduction de 5 % sur tous les achats. C'est notre façon de vous remercier de votre soutien continu et de vous donner encore plus de raisons de goûter à la diversité de notre sélection.

Participez à des séances de dégustation

Imaginez-vous dégustant les vins soigneusement choisis pour un accord parfait avec des charcuteries artisanales et des fromages basques ! Partagez ces moments de plaisir et de découverte avec vos amis. Réservez ces séances en ligne prochainement.

Formule à emporter pour une pause déjeuner délicieusement basque

Concoctés par Tristan et Tom, des sandwiches savoureux à emporter vous attendent à la boutique : Topa au jambon de Bayonne, fromage de brebis, mâche et piquillos ; Piquant basque au chorizo épicé, brebis fondu et piquillos. Sans oublier l'incontournable gâteau basque.

Épicerie fine en ligne : le goût du Pays basque à votre porte

Sur le site, vous pouvez vous faire livrer à



domicile de nombreux produits, des vins fins aux plats cuisinés maison en passant par les tartinables.

Restaurant et bar, un succès qui ne se dément pas !

Topa est sur de bons rails ! Notre engagement pour la qualité, la créativité et l'authenticité gastronomique a contribué à renforcer notre réputation. Le cadre idyllique de la terrasse constitue un atout exceptionnel dans l'attractivité.

Notre clientèle est majoritairement jeune, et souvent fidèle.

Depuis un an, Valentin gère l'organisation dans son ensemble, il opère les choix stratégiques en accord avec notre chef Stéphane. Leur duo fait merveille. Les compétences culinaires de Stéphane sont connues et reconnues de tous. Valentin a réussi à faire de Topa une véritable référence à Bordeaux. Au crédit de Valentin, sa passion, son engagement, son goût de l'innovation, sa gentillesse, sa capacité à s'entourer de bons collaborateurs et sa diplomatie en matière de bon voisinage.

« Une première année riche en rencontres et en émotions. Merci à la Maison Basque pour m'avoir si bien intégré, en espérant que le succès du restaurant et de notre épicerie fine sera aussi au rendez-vous pour cette nouvelle année ! »

Valentin Vareille, gérant de Topa

Des nouvelles de l'équipe : Topa vient d'intégrer Guillaume Sibrac, expérimenté et motivé, en tant qu'assistant responsable de salle. Nous serons nombreux à regretter le sourire, la vitalité et l'efficacité de Clémence qui nous accompagnait depuis quelques mois au service et nous quittera à la fin décembre. Nous lui souhaitons beaucoup de réussite dans la continuité de ses études.

Et pour finir sur une note très positive, nous vous informons que Topa va financer un gros chantier. Un cuisiniste spécialiste de la restauration va réagencer complètement la cuisine, d'une part pour répondre au mieux aux normes d'hygiène et de sécurité, et d'autre part, pour s'adapter aux besoins d'une clientèle croissante.

Venez découvrir nos nouvelles tables et bancs en chêne massif. Vous pouvez à nouveau faire des réservations en ligne sur notre site (rubrique Topa).

Aupa Topa et son équipe !



Topa gustato: parte hartu dastaketetan Imaginatu zeure burua mimos aukeratutako gure ardoak dastatzen, gazta eta hestebete euskaldunekin lagunduta! Partekatu plazer eta aurkikuntza momentu hauek zure lagunekin. Erreserbatu hemendik gutxira esperientzia gure web orrialdean.

Topa gose: bazkari euskalduna nahi al duzu? Hartu eramateko janaria Tristan eta Tomek bokak paregabeak gomendatzen dizkizute: Topa Baionako urdaiazpikoa, ardi gazta, kanonigoak eta piperrak; Piquant basque txorizo minarekin, urrutako ardi gazta eta piperrekin. Amaitzeko, ezinbestekoa den euskal bixkotxa.

Topa delicatessen online: Euskal Herriko zaporea zure etxean Gure web orrian sartu eta eskura itzazu zure etxean gure produktuak, ardoetatik hasita etxeko sukaldeko plateretaraino, eta saltsak ere baditugu! Egin ezazu zure eskaria sarean zure etxeko sofatik euskal sukaldeaz gozatu ahal izateko.

Jatetxea eta taberna ospere handikoak bilakatu dira!

Topa sasoi onean dago. Gure kalitatearekiko, irudimenarekiko eta gastronomiarekiko konpromezuak gure izena nabarmentzen lagundu digu. Gainera, gure terraza leku paregabea da. Gure bezeroen gehiengo gaztea da, eta orokorrean fidela. Duela urtebete, Valentinek gidatzen duela erakundea, eta erabaki estrategikoak hartzen ditu gure chef Stéphanekin batera. Valentinen eta Stéphanekin elkarlanarekin Topa Bordaleko taberna erreferenteetako bat bihurtu da. Pasioa, konpromezua, berrikuntza, eta adeitasuna elkartzuz Bordaleko biztanleen konfiantza berenganatu dute.

Guillaume Sibrac sartu da aurten salako nagusi laguntzaile, : eta Clémence joan eginen da laster. Zorte ona opa diogu bere ikasketetan!

Amaitzeko, jakinarazi nahi dizuegu Topa-k proiektu berri bat aterako duela aurrera: sukalea moldatuko dugu osasun eta segurtasun arauak betetzeko, eta gure bezeroen beharrak asetzeko. Aupa Topa eta bere kuadrila!

Marché de Noël Topa

Samedi 9 décembre

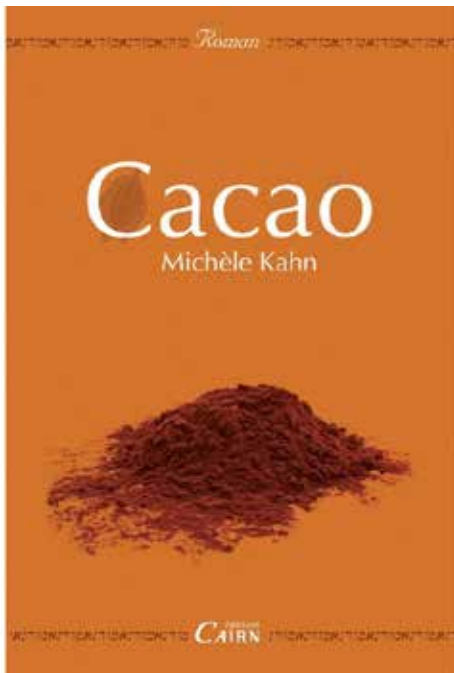
Pour vos cadeaux de fin d'année, un choix de produits artisanaux, des produits gourmands, une ambiance festive
Plus d'infos à venir sur notre site

Topa Eguberriko azoka

Abenduaren 9an, larunbatean

Urte bukaerako opariak egiteko, tokiko artisaun- produktuak, kalitatezko ekoizpenak, festa giroa
Xehetasun gehiago gure webgunean

Pierre Djeza
éleveur - artisan



Un livre à dévorer !

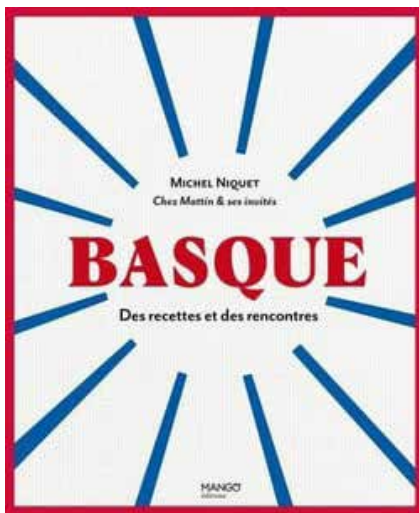
Contrairement à ce que son titre laisse à penser, *Cacao* de Michèle Kahn n'est pas un livre de gastronomie, mais bien un roman ! Qui plus est, un roman épique qui nous entraîne sur la route du chocolat du XVI^e au XVIII^e siècle, de Mexico à Bayonne en passant par la péninsule ibérique et Saint-Domingue. Une saga familiale, où l'on découvre au fil des pages les secrets de la fabrication du chocolat mais aussi les persécutions subies par les juifs. Descendant de marranes chassés par l'Inquisition espagnole, David Alvarez-Sarmiento s'est installé à Saint-Esprit, faubourg de Bayonne où il excelle dans son métier de chocolatier. Jusqu'à ce jour funeste de 1761 où les

juifs se voient interdire par les autorités de la ville de fabriquer et de vendre du chocolat ! Pour contrer cette décision inique, aidé de sa ravissante petite-fille Lune et de son protégé, Raphaël, un nain chasseur de rats, David va entreprendre un voyage généalogique et parfois onirique pour prouver que ce sont bien ses ancêtres qui ont importé le cacao en Europe. Un récit haletant à savourer sous la couette, avec à portée de main, une bonne tasse de chocolat fumant !

Michèle Kahn, *Cacao*, Éditions Cairn, 2003, 475 p. Chez votre libraire ou à emprunter dans les différentes bibliothèques de Bordeaux.

Harrigarria badirudi ere, Michèle Kahn idazlearen *Cacao* liburua ez da errezeta bilduma, eleberria baizik! Obrak Mexikotik Baionara, Iberiar penintsulatik Santo Domingora, XVI. mendetik XVIII. mendera eramaten gaitu txokolatearen bidean. Narrazioaren bitartez, txokolatearen sekretuak baita juduek sufritu zituzten jazarpenak ezagutzen ditugu. David Alvarez-Sarmiento Baionako Saint-Esprit auzoan txokolategile famatua da, baina 1761 urteko egun madarikatu batean, hiriko agintariak txokolatea ekoiztea eta saltzea debekatzen diete judueri. Erabaki horren kontra joateko, heroiak bidaia berezia egingen du, bere arbasoek kakao Europara inportatu zutela erakusteko. Ohean dastatu beharreko eleberria, katilua txokolate bero eskuan!

Des cadeaux gourmands pour Noël



Agur vous recommande un beau et grand livre de cuisine intitulé sobrement *Basque* dans lequel le chef du restaurant Chez Mattin à Ciboure, Michel Niquet, partage ses recettes familiales comme celle du *ttoro*, mais aussi ses rencontres avec ses amis cuisiniers, maraîchers, pêcheurs ou

producteurs. Une très belle iconographie complète cet ouvrage aussi inspirant qu'esthétique !

Michel Niquet, *Basque*, Mango Éditions, 2021, 208 p. Chez votre libraire.

Basque izeneko sukaldaritzza liburu ederra gomendatzen dizue. Ziburuko Chez Mattin jatetxeko Michel Niquet sukaldariak bere etxeko errezetak partekatzen ditu eta tokiko ekoizleak ezagutarazten ditu. Inspirazioa emateko obra paregabea!

Marie-France Chauvirey Euskal Herriko historian adituak ezohiko proposamena luzatzen digu: bere amatxirengandik jaso dituen berrogeita hamar errezeta tradizional *Le carnet d'Amatxi* liburuxkan bildu ditu (hitzaurrea: Périco Légasse).



Marie-France Chauvirey, auteure reconnue pour ses ouvrages historiques basques *La vie au Pays basque au temps de Napoléon III et d'Eugénie*, Éditions Cairn, 2022), revisite dans *Le carnet d'Amatxi* cinquante recettes traditionnelles héritées de sa grand-mère basque (préface de Périco Légasse).

Marie-France Chauvirey, *Le carnet d'Amatxi. Recettes traditionnelles des 7 provinces basques*, Éditions Cairn, 2023, 64 p. Chez votre libraire.

Marie Eppherre-Provensal
Itzulpena: Patrick Urruty

La nonne Alferez dans l'actualité artistique internationale

Dans le numéro précédent du journal *Agur* (p. 8), nous avons conseillé à nos lecteurs le roman autobiographique de Catalina de Erauso – *La nonne Alferez* – publié en 1625 et traduit de l'espagnol, plusieurs siècles plus tard, par José-Maria de Heredia (1842-1905). Cette Basquaise, née en 1585 à San Sebastián, est à nouveau sur le devant de la scène en 2023. Après un hommage rendu par l'Institut Cervantes de Madrid au mois de mars, puis une exposition qui lui a été dédiée jusqu'à la fin septembre au centre Azkuna de Bilbao, c'est maintenant à la 35^e Biennale de Sao Paulo au Brésil, intitulée *Choreographies of the Impossible*, qu'on pourra voir son portrait jusqu'au 10 décembre. Dans ce cadre, la nonne Alferez trouve toute sa place avec sa représentation « en homme », qui peut être considérée par certains comme l'un des premiers portraits « trans » de l'histoire de l'art du XVII^e siècle.

Vous pourrez retrouver ces informations sur le site web de la Maison Basque de Bordeaux (rubrique Actualités). Celles-ci seront complétées d'un résumé de l'œuvre autobiographique de Catalina de Erauso, permettant de vivre au plus près les aventures palpitantes de cette femme hors du commun à travers les Andes et l'Europe du XVII^e siècle.



Le portrait de la nonne Alferez à la Biennale de Sao Paulo, automne 2023 / Moja Alferezaren erretratua Sao Paoloko Bienalean, 2023ko udazkenean

Denise Brulatout et Louissette Recarte, section Lehengoa / Lehengoa saila

Itzulpena: Patrick Urruty

Moja Alferez nazioarteko aktualitate artistikoan

Aurreko Agur zenbakian, Catalin de Erauso anderearen autobiografia aholkatzen genuen. Alferez serora liburua 1626 urtean argitaratu zen gazteleraz bainan mende batzuk beranduago frantsesera itzulu zuen Jose-Maria de Heredia jaunak (1842-1905). 1585ean Donostian sortu zen emakume euskaldun hura eszenatokian dugu berriro 2023 urtean. Madrilgo Cervantes Institutoak joan den martxoan emakumea omendu ondoren, eta Bilboko Azkuna zentroak erakusketa eskaini ondoren, Brasilgo Sao Paolok *Choreographies of the Impossible* 35. Bienalean bere portreta ikusten ahalko dugu abenduaren 10era. Alferez mojak bere tokia erraz aurkitzen du gertakari horretan. Izan ere, bere XVII. mendeko "gizonezko trans erretratoa" aurrerakoia izan zen artearen historian.

Informazio horiek Bordaleko Euskal Etxeko webgunean irakurtzen ahalko dituzue. Gainera, eleberraren laburpen bati esker, XVII. mendeko ez ohiko emakume horren abendurak hurbiletik segitzeko aukera izango duzue, Andeetan eta European.

Après-midi des anciens et des enfants

Pensez à réserver l'après-midi du dimanche 14 janvier 2024 si vous avez plus de 70 ans et plus de trois ans d'adhésion à la Maison Basque ou si vous êtes adhérent et avez des enfants de moins de 10 ans ! Mettez vos adresses électroniques et coordonnées téléphoniques à jour afin que nous puissions vous inviter pour cette après-midi récréative réunissant les anciens et les enfants pour un spectacle en l'honneur d'Olentzero et le partage de la galette. Surveillez vos messages d'ici cette fin d'année. *Milesker!*

Contact/Kontaktua: Pantxika Martin-Uhalt, pantxika.martin-uhalt@maisonbasque.org



Haur eta adinekoen arratsaldea

70 urte baino gehiago badituzu eta Euskal Etxeko kidea bazara azken hiru urteetatik, edo 10 urte baino gutxiagoko haurrak badituzu, 2024ko urtarrilaren 14a erreserbatu! Zure helbide elektronikoa edo telefono zenbakia eguneratu zuekin arazorik gabe kontaktua har dezagun. Haur eta adinekoen arratsaldera gonbidatuko zaitugu Olentzero eta erregeen opilaren inguruan. Egon zaitetz gutun-kutxari so. Milesker!

samedi 2 décembre à partir de 17 h 30

Conférence sur le chant basque suivie d'un karaoké au restaurant Topa
abenduaren 2an, larunbatean 17:30etatik goiti
Euskal kantari buruzko mintzaldia eta ondoko, karaokea Topa jatetxean

lundi 4 décembre à 18 h

Projection du film *Bertsolari* d'Asier Altuna à l'Institut Cervantes
abenduaren 4an, astelehenean, 18:00etan
Asier Altunaren *Bertsolari* filmaren proiektzioa Cervantes Institutoan

vendredi 8 décembre à 19 h 30

Concert de la chorale Etxekoak en l'église de Sainte-Florence (33)
abenduaren 8an, ostiralean, 19:30tan
Etxekoak koruaren kontzertua Sainte-Florence (33) herriko elizan

samedi 9 décembre en journée

Journée Olentzero (marché de Noël, animation pour les enfants, chants...) : voir les infos sur notre site web
abenduaren 9an, egunean
Olentzero eguna (Eguberriko azoka, haurrentzako anomazioak, kantuak...): xehetasun guztiak gure webgunean

dimanche 10 décembre à 15 h

Projection du film *Oreina* de Koldo Almandoz au musée d'Aquitaine, suivie d'un échange avec Michèle Elichirigoity
abenduaren 10ean, igandean, 15:00etan
Koldo Almandoz-en *Oreina* filmaren proiektzioa Akitaniako museoan eta ondoko, elkarrizketa Michèle Elichirigoity-rekin

jusqu'au 30 décembre 2023

Exposition du sculpteur basque Zigor au château Lescombes, Eysines
2023ko abenduaren 30era
Zigor zizelkariaren erakusketa Lescombes gazteluan, Eysines hirian

dimanche 28 janvier à partir de 10 h 30

AG de la Maison Basque de Bordeaux
urtarrilaren 28an, 10:30etatik goiti
Bordaleko Euskal Etxeko Biltzar Nagusia

Exposition du sculpteur Zigor

Depuis le 6 octobre et jusqu'au 30 décembre 2023, vous pouvez visiter l'exposition « Les mystères de l'intention » de l'artiste basque Zigor, au centre d'art contemporain du château Lescombes à Eysines (ouvert, sauf jours fériés, du mercredi au dimanche de 14 h à 18 h 30, entrée libre).

Zigor, de son vrai nom Kepa Akixo, fait partie des grands sculpteurs contemporains du Pays basque, que l'on retrouve dans de nombreuses collections du monde entier. À travers ses œuvres, il explore la dimension spirituelle de toutes les matières (notamment le bois et le bronze) mais aussi la puissance des mots et le mystère de la lumière.



Château Lescombes
CENTRE D'ART CONTEMPORAIN

Zigor zizelkariaren erakusketa

Urriaren 6tik abenduaren 30era, Zigor artistaren "Les mystères de l'intention" erakusketa bisitatzen ahal duzue, Eysines hiriko Lescombes gazteluan (asteazkenetik igandera, 14:00etatik 18:30ak arte, festa egunetan salbu, sarrera libre).

Zigor goitizena duen Kepa Akixo Euskal Herriko zizelkari handienetarikoa bat da. Bere lanak hainbat erakusketetan ikus daitezke mundu osoan. Bere obretan zehar, kai guztien dimentsio espiritualak aztertzen du baita hitzen poderea eta argiaren misterioa ere.

Tournoi de mus 2024 : réservez la date du 11 février !

Le tournoi annuel de mus, qualificatif à la finale du championnat de France, aura lieu dimanche 11 février à partir de 8 h 30. Venez nombreux participer dans la bonne humeur à cette journée de compétition, et en attendant, venez vous entraîner lors de nos prochaines soirées à l'Euskal Etxe, à 20 h 30, jeudi 16 novembre, vendredi 15 décembre et vendredi 18 janvier.

Pour plus de renseignements ou s'inscrire : Gratien Bordagaray, 06 21 54 00 63 ou mus@maisonbasque.org

2024 mus txapelketa: otsailaren 11 erreserbatu!

Urteroko mus txapelketa otsailaren 11an izanen da Euskal Etxean, 08:30etatik goiti. Irabazleek Frantziako finalean parte hartzeko aukera izango dute. Zatozte ainitz parte hartzera eta bitartean, Euskal Etxeak antolatzen dituen entrenamendu gaudietaz profitatu, 20:30tan, azaroaren 16an ostegunean, abenduaren 15ean ostiralean eta urtarrilaren 18an ostiralean.

Horaires d'ouverture

Maison Basque et boutique

Du lundi au samedi de 10 h à 19 h

Restaurant Topa

Du mercredi au samedi de 17 h à 0 h 30

ORDUTEGIA

Euskal Etxea eta denda

Asteazkenetik larunbatera : 10:00-19:00

Topa jatetxea

Asteazkenetik larunbatera : 17:00-00:30

