



Direction de la communication,
du dialogue citoyen
et de l'attractivité territoriale
Tél. : 05 59 46 60 40
Courriel : communication@bayonne.fr

Le 19 avril 2016

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« CREACITY » PROJET TOURISTIQUE ET CULTUREL

***LES VILLES DE BAYONNE, PAMPELUNE ET FONTARABIE
METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES
AVANT LA DÉCISION DE L'EUROPE***



A quelques jours de la décision de l'Europe d'accorder son soutien à certains projets parmi les 122 déposés dans le cadre du Programme Opérationnel de Coopération Territoriale Espagne-France-Andorre (Poctefa) pour la période 2014-2020, les villes de Bayonne, Fontarabie/Hondarribia et Pampelune/Iruña souhaitent montrer qu'elles sont prêtes à travailler ensemble sur Creacity.

Creacity est l'idée de créer une zone de coopération transfrontalière, un triangle vertueux Pampelune/Bayonne/Fontarabie, par la mise en réseau des acteurs culturels, par la capacité à créer des propositions communes en matière culturelle, patrimoniale, touristique et gastronomique pouvant avoir un impact positif sur le développement économique de la zone.

Les trois villes possèdent des fortifications et une histoire remarquables qui sont des atouts en termes touristiques mais aussi des défis par l'intégration de ce patrimoine dans la ville de demain.

Elles se sont donc entendues pour mener une action forte autour de la gastronomie et ont pris en charge l'organisation conjointe du **Forum gastronomique transocéanique** de Fontarabie. Ce forum, qui lie le patrimoine matériel des fortifications et celui tout aussi remarquable du savoir-faire culinaire, s'est déroulé du 13 au 17 avril 2016. Il est accueilli dans la foulée à Bayonne les 19 et 20 et à Pampelune du 21 au 23.

1. Le projet

Au mois de novembre 2015, les villes de Bayonne, Pampelune et Fontarabie ont déposé un projet européen commun **dans le cadre de l'appel à projet Poctefa 2014-2020**. Ce projet a pour objectif d'une part la **mise en réseau des acteurs culturels**, et d'autre part la **mise en œuvre de stratégies touristiques innovantes** comme vecteur de développement économique.

Creacity en chiffres

Le projet global s'élèverait à 6 477 000€ répartis comme suit :

- Pampelune : 3 176 500€
- Bayonne : 2 167 500€
- Hondarribia : 1 133 000€

A la suite d'une première expérience de coopération transfrontalière réussie dans le cadre du projet **Fortius**, la Ville de Pampelune a proposé à la Ville de Bayonne de déposer conjointement un nouveau projet dans le cadre de l'appel à candidatures lancé par le Programme Opérationnel de Coopération Territoriale Espagne-France-Andorre (Poctefa) jusqu'en 2020.

Ce projet implique **pour la première fois trois villes partenaires** : Pampelune, Bayonne et Fontarabie dans le but d'**étendre le territoire** de coopération et de **renforcer l'envergure** du projet présenté.

Il s'exécutera sur trois exercices : 2016-2017-2018.

Cette démarche, qui peut être financée à hauteur de 65% par des fonds européens, représente **une opportunité exceptionnelle** de mettre en œuvre des projets structurants de coopération entre les trois villes tout en poursuivant les nombreuses actions déjà engagées par chacune en matière de restauration, valorisation, médiation et animation culturelle et patrimoniale de leurs fortifications.

122 projets ont été déposés pour ce premier appel à candidatures.

La liste des projets retenus sera connue au mois de **mai 2016**.

2. Quelles thématiques ?

Les actions qui seront présentées dans le projet concernent trois thématiques :

- La création et l'innovation artistique et culturelle,
- L'approfondissement et l'innovation en matière de stratégie touristique,
- La promotion de la gastronomie et des productions locales.

3. Quels investissements ?

Fontarabie restaurera une partie de ses remparts. Pampelune et Bayonne ont proposé les investissements suivants :

Investissements culturels :

- **Bayonne** : Aménagement de la casemate de Mousserolles pour qu'elle devienne une salle de diffusion de concerts transfrontaliers (comme initié avec les 4 Fantastik),
- **Pampelune** : Création d'un lieu de fabrique au sein de la citadelle de Pampelune pour y accueillir des résidences d'artistes transfrontalières.

Investissements à visée touristique

- **Bayonne** : Poursuite du chemin dans le prolongement du Bastion Royal, qui a été ouvert à l'automne 2015,
- **Pampelune** : réhabilitation d'un chemin dans les remparts.

Si le projet est approuvé, Poctefa financera l'investissement à hauteur de 65% et il sera possible de solliciter d'autres aides (Drac, Région, Département). Le total des aides perçues ne peut excéder 80% du montant de l'investissement. La Ville de Bayonne devra assumer au minimum 20% des coûts.

4. Le programme du Forum gastronomique transocéanique



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala



**ENCUENTRO TRANSOCEÁNICO GASTRONÓMICO
GASTRONOMIA FORO TRANSOZEANIKOA
FORUM GASTRONOMIQUE TRANSOCÉANIQUE**

PAMPLONA / IRUÑA - BAYONNE - HONDARRIBIA



Con las ciudades invitadas: Florianópolis (Brasil) y Popayán (Colombia)
Eta gonbidatutako hiriak: Florianápolis (Brasil) eta Popayán (Kolombia)
Avec les villes invitées de Florianópolis (Brasil) et Popayán (Colombia)

Interreg
POCTEFA



HONDARRIBIA:

13 y 14 de abril: Jornadas sobre gastronomía y patrimonio. Show-cooking, ponencias, mesas redondas.

Apirilak 13 eta 14: Jardunaldiak gastronomiari eta ondareari buruz. Show-cooking, hitzaldiak eta mahai-inguruak.

13 et 14 Avril: Journées de la gastronomie et du patrimoine. Démonstrations culinaires, tables rondes.

15 de abril: expertos en fortificaciones y gestión cultural visitan las ciudades de Hondarribia, Pamplona y Bayona.

Apirilak 15: gotorlekuetan eta kultur kudeaketan aditurek hiru "creacity" hiriak bisitatuko dituzte, Hondarribia, Iruña eta Baiona.

15 Avril: les experts en fortifications et gestion culturelle visitent les trois villes "creacity": Hondarribia, Pamplona et Bayonne.

BAYONNE:

19 de abril: los alcaldes de las tres ciudades presentarán el proyecto Creacity . Por la tarde show-cooking con cocineros de Brasil y Colombia.

Apirilak 19: Hiru hirietako alkateek Creacity proiektua aurkeztuko dute. Arratsaldean, show-cooking, Brasilgo eta Kolonbiako sukaldarien eskutik.

19 Avril: les maires des trois villes presenteront le projet Creacity. L'après-midi, rencontre entre les étudiants cuisine du Centre de Formation des Apprentis (CFA) et des cuisiniers brésiliens et colombiens.

20 de abril: en la peña Besteak show-cooking, donde participará con los cocineros de Brasil y Colombia un cocinero de Pamplona y de Hondarribia.

Apirilak 20: show-cooking, Brasilgo, Kolonbiako, Iruñeko eta Hondarribiko sukaldari banarekin.

20 Avril à 9h30, peña Besteak: démonstrations culinaires et échanges de savoir-faire entre les cuisiniers brésiliens et colombiens et des cuisiniers de Pampelune, Hondarribi et Bayonne.

PAMPLONA-IRUÑA:

21 de abril: Concurso de fritos. Participarán cociner@s de Brasil, Colombia, Hondarribia, Bayonne y Pamplona. 2 categorías: estudiantes y profesionales. Y presentación del ganador del pintxo 2016.

Apirilak 21: Show-cooking eta frijitu-lehiaketa. Parte-hartzaileak: Brasil, Kolonbia, Hondarribi, Baiona eta Iruñeko sukaldariak. 2 kategoria: ikasleak eta profesionalak. Halaber, 2016ko Pintxoaren asteko Lehen Sariaren aurkezpena.

21 Avril: Démonstration culinaire et concours de tapas frits entre les cuisiniers du Brésil, de Colombie, de Pampelune, Hondarribi et Bayonne. Présentation du « Pintxo » gagnant 2016.

22 de abril: Intercambio de experiencias en torno a la gastronomía en la Escuela de Hostelería de Ibaialde (Burlada) Brasil-Colombia-Pamplona.

Apirilak 22: Brasil, Kolonbia eta Iruñeko gastronomia-esperimentzien trukea, Ibaialde Ostalaritza Eskolan (Burlata).

22 Avril: Échange d'expériences gastronomiques dans l'Ecole hôtelière Ibaialde (Burlada).

23 de abril: Vermut con el frito de nuestr@s cociner@s invitados de Brasil y Colombia. En 5 bares de Pamplona tendremos la posibilidad de degustar el frito con el que concursaron el jueves.

Apirilak 23: Bermuta eta frijitura, Brasil eta Kolonbiako sukaldari gonbidatuek egindakoa. Alde Zaharreko 5 tabernatan dastatzen ahalko da I. lehiaketa transoceanikoan egindako frijitura.

23 Avril: Apéritif accompagné de tapas frits élaborés par les cuisiniers invités du Brésil et de Colombie. Dans cinq bars du centre ancien, pourront être dégustés les tapas frits réalisés pour le concours.



ENCUENTRO TRANSOCEÁNICO GASTRONÓMICO

GASTRONOMIA FORO TRANSOZEANIKOA

FORUM GASTRONOMIQUE TRANSOCÉANIQUE

PAMPLONA / IRUÑA - BAYONNE - HONDARRIBIA - BRASIL Y COLOMBIA

IV.

IV.

HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA

FORO HONDARRIBIA
DE LOS **PATRIMONIOS**

FORUM HONDARRIBIA
DES **PATRIMOINES**

Hiri Gonbidatuak [Ciudades Invitadas] Villes Invitées

- **FLORIANÓPOLIS**
(BRASIL)
- **POPAYÁN**
(COLOMBIA)

 **13-17**
[Ap. / Ab. / Av.]

Hiri Lankideak [Ciudades Colaboradoras] Villes Partenaires

BAIONA

 **19-20**
[Ap. / Ab. / Av.]

IRUÑA-PAMPLONA

 **21-23**
[Ap. / Ab. / Av.]

ANTOLATZAILEAK [ORGANIZAN] ORGANISATEURS




ARMA PLAZA
FUNDAZIOA

hazi
LANDA, ITSASERTZ ETA ELKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

Interreg 
POCTEFA

TEUSA
Tecnología Estructural y Alimentaria
TÉCHNIQUE DE MATERIAUX ET ALIMENTAIRE


creacity

ALKAIN
zure etxearen pentsatzen
piensa en tu casa

MINKA
Muebles y Decoración


exter
ESTERIOR DE JABON

www.minka-exter.es

13

[Ap. / Ab. / Av.]



Itsas Etxea

[auditorium / auditorio / auditorium]

GASTRONOMÍA TAILERRA

“PINTXOAREN MUGAZ GAINDIKO I. TOPAKETA”

- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programa Pão e Vinho (Florianópolis, Brasil)
- ▶ **SÉRGIO ANDRÉS GALVIS**, Chef Restaurante Freguesia Oyster Bar Vinho (Florianópolis, Brasil).
- ▶ **ALEXSANDRA ALVES**, estudiante, Instituto Federal Santa Catalina Vinho (Florianópolis, Brasil).
- ▶ **MARÍA DEL MAR OROZCO PRADO**, estudiante, ganadora del I Concurso de Pintxos de Popayán (Colombia)
- ▶ **MERCEDES QUIÑONES**, estudiante, ganadora del II. Concurso de Pintxos de Popayán (Colombia).
- ▶ **MOHAMED EL FTOUH**, estudiante de la Escuela de Hostelería de Leioa y ganador Concurso Eusko Label de Escuelas de Hostelería de Euskadi (HAZI).
- ▶ **MIKEL MUÑOZ**, Chef Bar Gran Sol (Hondarribia).

ATELIER DE GASTRONOMIE

“PREMIÈRE RENCONTRE TRANSOCÉANIQUE DU PINTXO”

- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programme Pão e Vinho (Florianópolis, Brésil).
- ▶ **SÉRGIO ANDRÉS GALVIS**, Chef Restaurant Freguesia Oyster Bar Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **ALEXSANDRA ALVES**, étudiante, Institut Fédéral Santa Catarina Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **MARÍA DEL MAR OROZCO PRADO**, ikaslea, Popayán (Colombie) hiriko I. Pintxo Txapelketako txapelduna.
- ▶ **MERCEDES QUIÑONES**, ikaslea, Popayán (Colombie) hiriko II. Pintxo Txapelketako txapelduna.
- ▶ **MOHAMED EL FTOUH**, Leioako Ostalaritza Eskolako ikaslea eta Euskadiko Ostalaritza Eskolen arteko Eusko Label Txapelketako irabazlea (HAZI).
- ▶ **MIKEL MUÑOZ**, Chef Bar Gran Sol (Hondarribia).

MESA REDONDA

“VENTAJAS QUE APORTA EL PRODUCTO LOCAL EN LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Directora de la Unidad de Marketing y certificación (HAZI Fundazioa)
- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programa Pão e Vinho (Florianópolis, Brasil)
- ▶ **GORKA CEPEDA**, Chef Restaurante Arroka Berri (Hondarribia)
- ▶ **ANDER ELORTEGI**, Director del Hotel Villasoro
- ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki

Se concluirá con una degustación de productos locales.

MAHAI-INGURUA

“BERTAKO PRODUKTUEK OSTALARI ETA JATETXEEI EKARTZEN DIZKIENTEEN ONURAK”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Marketing eta egiaztapen Unitateko zuzendaria (HAZI Fundazioa)
 - ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Pão e Vinho Programaren chefa (Florianópolis, Brasil)
 - ▶ **GORKA CEPEDA**, Arroka Berri Jatetxeko chefa (Hondarribia)
 - ▶ **ANDER ELORTEGI**, Villasoro hoteleko zuzendaria
 - ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki
- Amaitzeko bertako produktuen dastaketa izango da.

TABLE RONDE

“AVANTAGES PRODUIT LOCAL DANS L'HÔTELLEURIE ET LA RESTAURATION”

- ▶ **ALAZNE URIBARRI**, Directrice de l'Unité de Marketing et certification (HAZI Fundazioa)
- ▶ **JOÃO LOMBARDO**, Chef Programme Pão e Vinho (Florianópolis, Brésil)
- ▶ **GORKA CEPEDA**, Chef Restaurant Arroka Berri (Hondarribia)
- ▶ **ANDER ELORTEGI**, Directeur de l'Hôtel Villasoro
- ▶ **IÑIGO BUSTO**, Luraki

Se concluirá par une dégustation de produits locaux.

10:30 - 12:30

17:00 - 18:30



14

[Ap. / Ab. / Av.]



Parador Carlos V.

[tapizan aretoa / sala de tapices / salle des tapisseries]



L JORNADA DE PATRIMONIO

Expertos en fortificaciones y gestión cultural visitan las tres ciudades “CREACITY” de Hondarribia, Pamplona y Bayona.

09:00 - 09:15 **Recepción**

09:15 - 09:30 **Saludo del Alcalde y Presidente de la Fundación ARMA PLAZA**

09:30 - 10:15 **“Florianópolis, un ejemplo de desarrollo turístico y cultural”**
JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
 Florinópolis (Brasil)

10:15 - 11:00 **“El diseño de un producto turístico-co-cultural en la economía sostenible de un territorio”**
MARÍA FERNANDEZ SABAU
 Consultora Cultural

11:00 - 11:30 **Pausa. Café**

11:30 - 12:15 **“¿Qué es una muralla? La influencia del arte contemporáneo en la percepción de las fortificaciones”**
ANA AZPIRI
 Doctora en Historia del Arte.
 Profesor de E.T.S. Arquitectura en UPV-EHU

12:15 - 13:00 **“La caracterización del espacio del juego de pelota en las construcciones amuralladas”**
DANIEL CARBALLO
 Coordinador del taller de investigación “el juego en los centros históricos” del Máster de Restauración del patrimonio UPV-EHU.

13:00 - 13:30 **Debate**

13:30 - 14:30 **Visita a la ciudad**

16:30 - 17:15 **“El sistema defensivo del reino de Navarra antes y después de su anexión a la corona de Castilla”**
JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
 Doctor en Historia, Académico correspondiente de la Real Academia de la Historia.

ONDARE-JARDUNALDIA

Gotorlekuetan eta kultur kudeaketan adituek hiru “CREACITY” hiriak bisitatuko dituzte, Hondarribia, Iruña eta Baiona.

Harrera

Agurra, TXOMIN SAGARZAZU
 Alkate eta ARMA PLAZA Fundazioaren Presidentearen eskutik.

“Florianópolis, eredugarria turismo eta kultur garapenean”
 JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
 Florinópolis (Brasil)

“Produktu turistikoko-kultural baten diseinua lurralteko ekonomia iraunkorrean”
 MARÍA FERNANDEZ SABAU
 Kultur Aholkularia

Atsedena. Kafea

“Zer da harresi bat? arte garaiki-dearen eragina harresien pertzepzioan”
 ANA AZPIRI
 Doktorea Artearen Historian
 UPV-EHUko Arkitektura Goi Eskola Teknikoa Irakaslea.

“Pilota jokoaren eremua harresidun eraikinetan nola karakterizatu den”
 DANIEL CARBALLO
 UPV-EHUko ondarearen Zaharberri-ze Masterreko “jokoa gune historikoe-tan”izeneko ikerkuntza tailerreko koordinatzailea.

Eztabaidea

Hirian zehar bisita

“Nafarroako erresumaren babes sistema, Gaztelako koroari anexionatu aurretik eta ondoren”
 JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
 Doktorea Historian, “Real Academia de la Historia” Erakundeko Akademiko Urgazlea.

JOURNÉE DU PATRIMOINE

Les experts en fortifications et gestion culturelle visitent les trois villes “CREACITY”: Hondarribia, Pamplona et Bayonne.

Réception

Accueil du Maire et Président de la Fondation ARMA PLAZA, TXOMIN SAGARZAZU

“Florianópolis, un exemple de développement touristique et culturel”
 JOÃO LOMBARDO – MÁRCIA TESCHNER
 Florinópolis (Brésil)

“Le concept d’un produit touristico-culturel dans l’économie durable d’un territoire”
 MARÍA FERNANDEZ SABAU
 Consultante Culturelle

Pause-café

“Qu'est-ce qu'un rempart? L'influence de l'art contemporain dans la perception des fortifications”
 ANA AZPIRI
 Docteur en Histoire de l'Art.
 Professeur de l'Ecole Technique Supérieure d'Architecture UPV-EHU

“La caractérisation de l'espace du jeu de pelote dans les constructions fortifiées”

DANIEL CARBALLO
 Coordinateur de l'atelier d'investigation “le jeu dans les centres historiques” du Master de Restauration du patrimoine de l'Université UPV-EHU.

Débat

Visite de la ville

“Le système défensif du royaume de Navarre avant et après son annexion à la couronne de Castille”
 JUAN JOSÉ MARTINENA RUÍZ
 Docteur en Histoire, Sociétaire correspondant de l'Académie Royale d'Histoire.

 **14**

[Ap. / Ab. / Av.]



Parador Carlos V.

[tapiz-aretoa / sala de tapices / salle de tapisseries]

JORNADA DE PATRIMONIO

17:15 - 18:00 *"El reconocimiento de los valores de la fortificación abaluartada"*

FERNANDO COBOS
Arquitecto experto. Comité Internacional ICOMOS-ICOFORT

18:00 - 18:30 Pausa. Café

18:30 - 19:30 *Presentación de proyecto CREACITY en el marco POCTEFA (Iruña/Pamplona - Baiona - Hondarribia)*

ARTURO FERRER. Director del área de Gobierno Transparente. Ayuntamiento de Iruña-Pamplona
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Ayuntamiento de Baiona.
MARÍA SERRANO. Concejal de Turismo y Comercio. Ayuntamiento de Hondarribia.

19:30 - 20:00 Debate

21:00 Cena institucional

ONDARE-JARDUNALDIA

"Bastioidun harresien balioak azaltzea"

FERNANDO COBOS
Arkitekto aditua. ICOMOS-ICOFORT
Nazioarteko Batzordea

Atsedena. Kafea

CREACITY proiektua aurkeztea, POCTEFAREN esparruan (Iruña/Pamplona - Baiona - Hondarribia)

ARTURO FERRER. Gobernu Gardena arloaren Zuzendaria. Iruña-Pamplona hiriko Udala
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Baionako Udala.
MARÍA SERRANO. Turismo eta Merkataritzako Zinegotzia. Hondarribiko Udala.

Eztabaidea

Erakunde afaria

JOURNÉE DU PATRIMOINE

"La reconnaissance des valeurs de la fortification bastionnée".

FERNANDO COBOS
Architecte expert. Comité International ICOMOS-ICOFORT

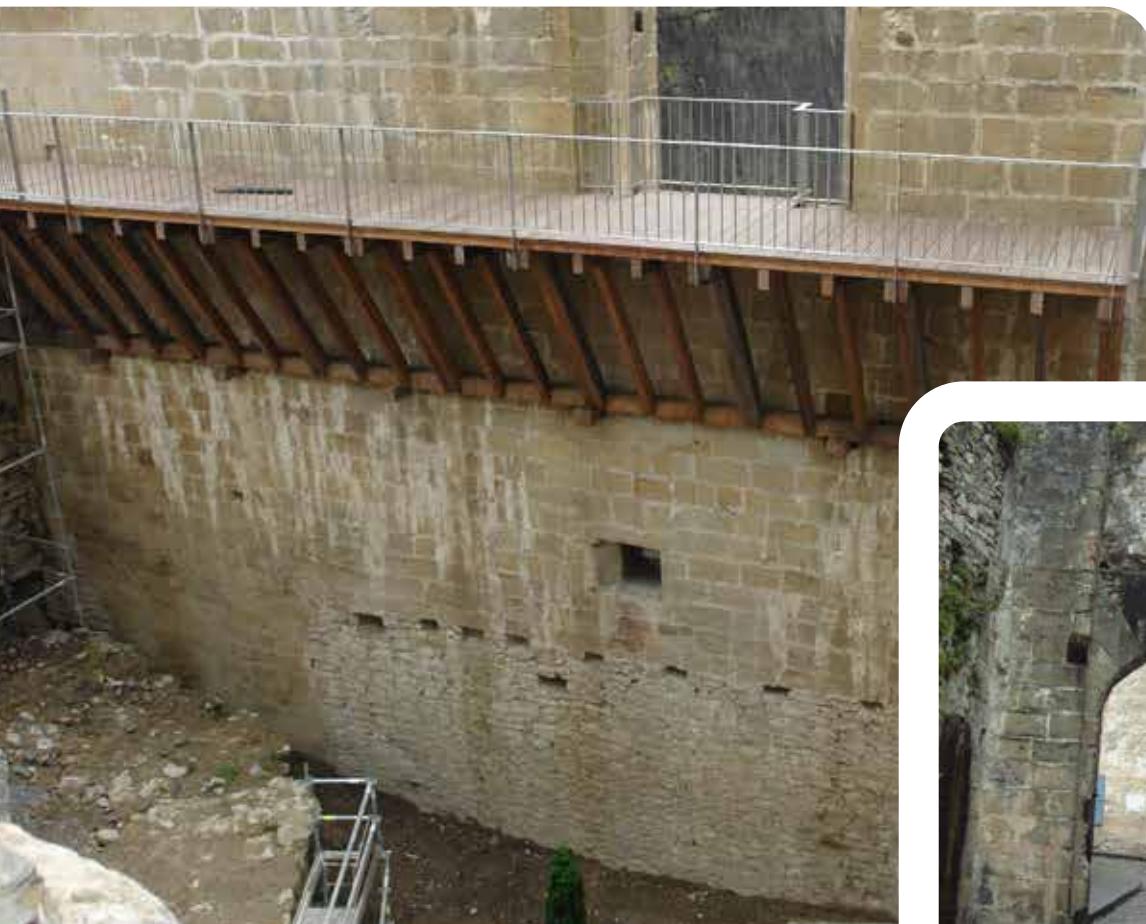
Pause-café

Présentation du projet CREACITY dans le cadre de POCTEFA (Pamplune- Bayonne-Hondarribia)

ARTURO FERRER. Directeur du service Gouvernement Transparent. Mairie de Pampelune.
HENRI LAUQUÉ, Président de l'Office de Tourisme de Bayonne. Mairie de Bayonne.
MARÍA SERRANO. Conseillère Municipale déléguée au Tourisme et au Commerce. Mairie de Hondarribia.

Débat

Dîner institutionnel



15
[Ap. / Ab. / Av.]

21:00

943 11 80 00
[Erreserva / Reserva / Réservation]

CENA BRASILEÑA

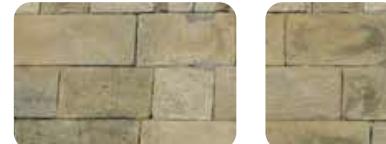
En una velada única, los cocineros João Lombardo, Sergio Andrés Galvis y Aleksandra Alves elaborarán una sabrosa cena tradicional brasileña con elementos de base en la cocina de Brasil.

AFARI BRASILDARRA

Gauean João Lombardo, Sergio Andrés Galvis eta Aleksandra Alves sukaldariek afari tradizional goxoa eskainiko dute, Brasileko sukadaritzako oinarrizko osagaietan egina.

CENA BRASILEÑA

Lors d'une soirée unique, les cuisiniers João Lombardo, Sergio Andrés Galvis et Aleksandra Alves élaboreront un savoureux dîner traditionnel brésilien avec des éléments de base de la cuisine du Brésil.

16
[Ap. / Ab. / Av.]San Pedro
[kalea / calle / rue]

DEGUSTACIÓN **PARRILLADA BRASILEÑA Y COLOMBIANA**

De la mano de los cocineros de Florianópolis (Brasil) y Popayán (Colombia) ofreceremos delicias asadas en plena calle San Pedro fusionando los sabores de Brasil y Colombia con la técnica “burduntzi” del parrillero profesional Karlos Ibarrondo. Esta técnica consiste en asar la pieza entera, en canal, suspendida sobre el calor constante y suave de carbón vegetal durante largo tiempo. Una oportunidad única de asistir a un “showcooking” con el proceso de asado en directo, con producto Eusko Label, y a la vez probar cocina tradicional de calle de Florianópolis y Popayán.

DASTAKETA **PARRILADA BRASILDARRA ETA KOLONBIARRA**

Florianópolis (Brasil) hiriko eta Popayán (Colombia) hiriko sukaldarien eskuak, jaki goxoak eskainiko ditugu San Pedro kalean. Bertan, Brasil eta Kolonbiako zaporeak elkartuko ditugu, Karlos Ibarrondoren “burduntzi” teknika erabiliz: pieza osoa “kanalean” erretzea burduntzi batez airean, ikatz begetalaren berotasun goxoarekin, luzaroan. Aukera paregabea “showcooking” bat ikusteko: erretze prozesua aurrez aurre Eusko Label produktu batekin; eta aldi berean, aukera bikaina Florianópolis eta Popayán hirietako kaleko tradizionalko sukaldaritzaz dastatzeko.

DÉGUSTATION **PARRILLADA BRÉSILIENNE ET COLOMBIENNE**

De la main des cuisiniers de Florianópolis (Brésil) et de Popayan (Colombie), nous proposerons en pleine rue San Pedro de délicieux mets grillés fusionnant les saveurs du Brésil et de la Colombie et la technique “Burduntzi” du spécialiste de la parrilla Karlos Ibarrondo. Cette technique consiste à griller la pièce entière, à la broche, lentement et sur un feu constant et doux au charbon végétal. Une opportunité unique d'assister à un “showcooking” avec ce processus de grillade en direct des produits Eusko Label, et à la fois de goûter la cuisine traditionnelle de rue de Florianópolis et de Popayán.

 **17**
[Ap. / Ab. / Av.]

 **12:00**

 **Arma
Plaza**

HIRUZTA
TXAKOLINA

MARIDAJE FUSIÓN
**OSTRAS A LA
BRASILEÑA CON
TXAKOLI**

Arma Plaza se convierte en el centro de la Ostra durante la mañana del domingo, donde el chef experto en moluscos Sergio Andrés Galvis realizará un degustación en la que la txakolindegí Hiruzta se encargará del maridaje. Ostras y Txakoli bajo la sombra del Castillo Carlos V de Hondarribia.

FUSIO ELKARKETAK
**OSTRAK
BRASILDAR ERARA
TXAKOLINAREKIN**

Igande goizean zehar Arma Plaza ostraren gunea izango da; bertan Sergio Andrés Galvis chefak (aditua moluskuak sukaldatzten) dastaketa bat eskainiko du; Hiruzta txakolindegia arduratuko da edariarekin elkartze bikaina egiteaz. Ostrak eta txakolina, Hondarribiko Carlos V.a Gazteluaren itzalpean.

ACCORD METS ET VINS FUSION
**HUÎTRES À LA
BRÉSILIENNE
ACCOMPAGNÉES DE
TXAKOLI**

Tout au long de la matinée de dimanche, Arma Plaza se transforme en centre de l'Huître, où le chef spécialiste des mollusques Sergio Andrés Galvis proposera une dégustation au cours de laquelle la Bodega du txakoli Hiruzta se chargera de la sélection des vins. Huîtres et Txakoli à l'ombre du Château Charles Quint de Hondarribia.



HONDARRIBIA ONDAREEN FOROA

FORO HONDARRIBIA
DE LOS **PATRIMONIOS**

FORUM HONDARRIBIA
DES **PATRIMOINES**



ARMA PLAZA FUNDAZIOA

[Idazkaritza teknikoa / Secretaría técnica / Secrétariat technique]

ARMA PLAZA Fundazioa

T. (34) 943.64.46.23 / armaplaza@armaplaza.eus / www.armaplaza.eus
HONDARRIBIA

Hitzaldiak DOAKOAK dira eta bertaratzea LIBREA
[Las charlas son GRATUITAS y la entrada es LIBRE]
L'accès aux conférences est LIBRE et GRATUIT

ANTOLATZAILEAK [ORGANIZAN] ORGANISATEURS

LAGUNTZAILEAK [COLABORAN] PARTENAIRES



www.minka-exter.es