



**Ambassade des Confréries
de Nouvelle-Aquitaine
(A.C.N.A)
« Terroirs et Goût »**

RNA : W641001620 SIREN 499 689 305
SIRET 499 689 305 00021
N° 20170036 du J.O. publiée 9 septembre 2017

Ordre du jour du Conseil d'Administration

Samedi 26 octobre 2024 à 14h00 à Biriato

Locaux de la confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa

Aguerreko Ur Xirripa (voir fiche d'accès)

48 Sagardixarreko bidea

64700 Biriato

06 86 23 58 51  confrerie.sagarno@laposte.net

 Confrérie des amateurs de sagarno de la Bidasoa

14h30 - Ouverture de la séance du Conseil d'Administration

1. Approbation du compte-rendu du dernier CA qui vous a été envoyé et qui est disponible sur notre site ac-na.fr ;
2. Situation financière de l'Ambassade ;
3. Adresse postale de l'ACNA ;
4. Nouvelles adhésions, départs, retards de paiement de cotisation ;
5. Créations de nouvelles confréries, « état de santé » des autres ;
6. Les chapitres ;
7. Situation et actualité de l'Ambassade et de la Fédération FCRF ;
8. Unesco ;
9. Date de nos prochains CA et AG en 2025 ;
10. Un moment pour mieux nous connaître. Comme on dit : « Pour mieux savoir qui nous sommes, dis-moi qui tu es et je te dirai qui je suis ! » ;
11. Présentation de la confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa ;
12. Txotx de l'amitié (c'est le petit filet de sagarno (vin de pommes) qui sort de la barrique et vient frapper le verre, accompagné d'un petit pintxo.

Laster arte, à très bientôt
Manolo Alcayaga Goikoetxea



0033 (0)6 86 23 58 51
manoloalcayaga@hotmail.com

Intendance :

A partir de 12h00 - repas sur place

Menu : Salade terre mer, thon d'Hendaye et sa piperade maison, fromage, et sa confiture de pommes pressée, pâtisserie.

Sagarno au txotx, vin côtes de Castillon, eau, jus de pommes.

Repas du soir sur place pour les inscrits

Menu : Txistorra grillée, omelette à la morue, côte de bœuf, fromage de brebis et sa confiture de pommes pressée, pâtisserie.

Sagarno au txotx, vin côtes de Castillon, eau, jus de pommes.

Café et pousse café

Récapitulation des inscriptions

Membres du CA et auditeurs participant au CA du 26 octobre 2024

Confrérie	Membre	Midi	Soir	Nuitée
Confrérie de la Tête de Veau de Limoges	Moreau Michel	1		
Confrérie du Grenier Médocain	Boudou Brigitte	1	1	1
Ordre médulien - Confrérie de l'art de vivre en Médoc	Tiffon Franck	2		
Confrérie Gastronomique du Cèpe de la Pointe du Médoc	Vogel Serge			
Académie du Chabrol en Pays de Montaigne	Silvert Raoul	1		
Confrérie de l'asperge blanche des sables des Landes	Carnez Bruno	1	1	1
Commanderie du Gouste-Chèvre de France	Benoist Alain	1	1	1
Confrérie des amateurs de Sagarno de la Bidasoa	Alcayaga Manolo	1	1	
Confrérie du Docte Collège des Maîtres de la Truffe et du Foie Gras du Périgord	Capellot Pierre	1		
Confrérie de la Noix du Périgord de Nailhac en Pays de Hautefort	Jouffre Michel	2	2	
Confrérie du Talo de Hasparren	Izard Jean-Pierre	1		
Confrérie du Bouchon de Bordeaux	Robin Christine	2		
Confrérie des Goûteurs de Tricandilles	Vivés Francis	1	1	1
Confrérie invitée comme membre auditeur				
Académie du Chabrol (vice-président)	Guilloux Daniel	1		
2 Confréries de Dordogne		2		
Confrérie des amis du Château de Franqueville à Bizanos		6	6	6
Total		24	13	10

Nota : confirmation attendue de la part de Franqueville et de la Dordogne

Comment venir à la Sagarnotegi de notre confrérie ?

Sortie de l'autoroute Bayonne Saint-Sébastien

Juste avant le pont international sur la gauche avant de passer le péage de Biriadou, direction Hendaye puis prendre la direction Biriadou D 268 au rond-point

Lorsque vous atteignez la bifurcation, tournez à gauche en direction du village de Biriadou.

Avant d'atteindre le Fronton de pelote, tournez à droite dans l'allée Arruntzeko bidea (route d'Arruntz) et il y a un fléchage pour Martin Goiti Fromage de brebis / Ardi gasna.

La route est étroite, mais à sens unique, elle contourne le fronton, l'église et le cimetière.

Au carrefour, tourner à droite en direction de Martin Goiti Vente de fromage, Ardi gasna sur 80/100m.

Le chemin se divise en deux.

Sur la droite se trouve le début du GR10, et pas de sortie pour les voitures

Prenez la route de gauche sur Martin Goiti,

Descente assez raide, il y a un ruisseau en contrebas.

En bas, vous tournez à gauche dans le bâtiment de plain-pied. Garez-vous bien pour faire de la place aux autres et faites de la place pour que les voisins passent.

Solution écologique, laisser la voiture sur le parking du village de Biriadou et venir tranquillement à pied, c'est à 5/10 minutes. Profitez du paysage !! Si vous vous perdez, appelez le 06 86 23 58 51.



Sagarnotegi, on vous attend là !