



BAYONNE

journées du
chocolat

22,23,24 MAI

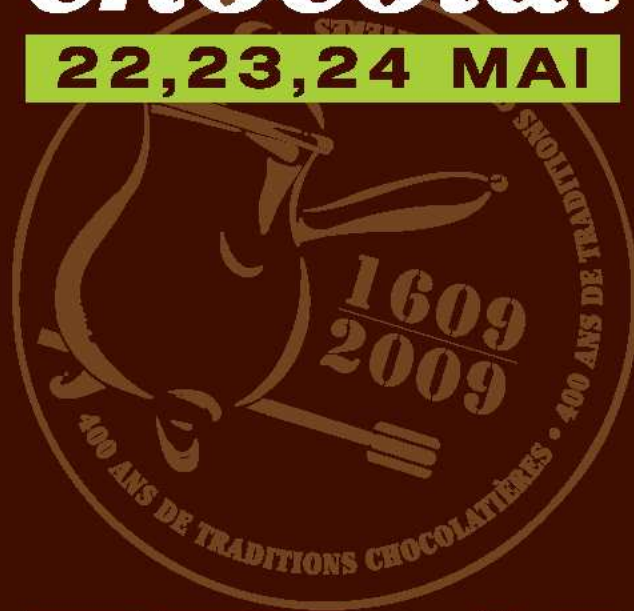


Illustration: G. Pignatelli - Historique - Archives de l'Université de Bordeaux



LA POSTE



05 59 46 61 59 / bayonne.fr



Direction de la communication

Tél. : 05 59 46 60 40

Courriel : communication@bayonne.fr

Le 12 mai 2009

DOSSIER DE PRESSE

LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

Du 22 au 24 mai 2009

1609-2009 : 400 ans de traditions chocolatières

À l'initiative de l'Académie du chocolat, soutenue par la Guilde des chocolatiers et fidèle à la tradition, Bayonne fête son chocolat du 22 au 24 mai.

Cette année, les traditionnelles Journées du Chocolat prennent une ampleur exceptionnelle pour célébrer les 400 ans de l'arrivée à Bayonne de la recette chocolatière apportée par les Juifs portugais, faisant de notre ville la première ville chocolatière de France.

À l'initiative de l'Académie du Chocolat de Bayonne, le lancement par La Poste, en avant-première, d'un bloc original de dix timbres aux effluves de chocolat, intitulé « LE CHOCOLAT-400e ANNIVERSAIRE » retraçant la route du chocolat jusqu'aux portes de la ville, donne à cet événement un rayonnement national.

La Ville de Bayonne, l'Académie du chocolat, les chocolatiers bayonnais, l'Office de tourisme et l'Union commerciale en lien avec l'association Côte Basque Philatélique et Numismatique se sont associés pour proposer un programme savoureux et festif pour mieux connaître l'histoire du chocolat de Bayonne et en apprécier les bienfaits.

Aux découvertes savoureuses proposées dans les rues de la ville (trempage de chocolat, dégustations de bouchées gourmandes confectionnées par les maîtres artisans, etc.), s'ajoute cette année un programme d'expositions, conférences, concerts et animations pour enfants à la Maison des associations.

Enfin, parce que l'histoire chocolatière de la ville est intrinsèquement liée à celle du Portugal, ce pays est à l'honneur cette année.

SOMMAIRE

1. Bayonne, 400 ans de traditions chocolatières
2. Le bloc-timbre « le chocolat, 400^e anniversaire »
3. Les animations de ces journées
 - 3.1. Déguster
 - 3.2. Visiter
 - 3.3. Découvrir et se distraire
 - 3.4. Un week-end à la Maison des associations

ANNEXES

1. Présentation de l'Académie du chocolat de Bayonne et des membres honorés cette année
2. Les membres de la Guilde des chocolatiers
3. Listes des chocolatiers participant aux Journées du Chocolat
4. Caractéristiques du bloc-timbre « Le chocolat, 400^e Anniversaire »
5. Les partenaires de cette manifestation

1. BAYONNE, 400 ANS DE TRADITIONS CHOCOLATIERES

Dès 1550, on trouve les premières lettres patentes du Roi Henri II autorisant les juifs fuyant l'inquisition espagnole et portugaise à venir s'installer en France.

Au XVI^e siècle, de nombreux Juifs expulsés du Portugal débarquent à Bayonne et parmi eux des artisans chocolatiers.

Le chocolat s'impose peu à peu dans le goût des Bayonnais à partir du XVII^e siècle.

À cette époque, il s'agit d'un produit de luxe, très coûteux, réservé à une élite. C'est également un produit raffiné offert à tous les hôtes de prestige qui traversent la ville, à l'image du maréchal de Vauban qui se verra offrir du chocolat en 1680 lors de sa venue à Bayonne.

Longtemps, ce chocolat se consomme sous la forme d'une boisson cacaotée très épicée. Il est fabriqué chez le client par des chocolatiers, gardiens de la recette, qui se déplacent au domicile des riches bourgeois bayonnais. Ainsi, peu à peu, se développe un artisanat spécialisé, détenu et maîtrisé par les Juifs installés dans le quartier Saint-Esprit.

Le cacao est d'abord grillé puis épluché grain à grain après refroidissement, écrasé sur une pierre concave chauffée par en dessous ; on le réduit ensuite en pâte homogène à l'aide d'une autre pierre ou d'un rouleau de bronze : alors seulement intervient l'adjonction du sucre et des aromates.

Très vite le renom des chocolatiers bayonnais, par la qualité des matières premières et la précision des mélanges, s'affirma.

Ce mode de fabrication durera jusqu'à la fin du XVIII^e siècle : La machine, au XIX^e siècle, remplaça presque partout le travail à la pierre et les fabriques firent disparaître bon nombre d'artisans.

Au XVIII^e siècle, la corporation des chocolatiers réservée aux fabricants bayonnais, permettra de répondre à l'engouement croissant pour ce produit.

Sous le Second Empire, les Bayonnais ne manquaient pas d'aller déguster une tasse de chocolat sous les arceaux ou de renouveler leurs provisions – solides -, dans l'un des nombreux « ouvroirs » de chocolat, boutiques où l'on travaille encore « à la pierre », dans les odeurs de cacao et d'épices.

Dans les années 1854 – 1856, trente-deux ouvroirs de chocolat se tenaient encore dans les rues de Bayonne. À Saint-Esprit également, quatre commerçants, par le moyen de voiliers, cabotant entre Rotterdam, Le Havre et Bayonne, exerçaient après leurs pères, le commerce des denrées coloniales épices et cacao.

Au XX^e siècle, la fabrication industrielle « détrône » Bayonne. En 1945, quinze entreprises demeurent, générant presque deux cent cinquante emplois.

Aujourd'hui, les artisans chocolatiers se sont constitués en guildes et défendent haut et fort le chocolat de Bayonne.

Avec l'Académie du chocolat de Bayonne, créée en 1993, ils œuvrent à la notoriété du chocolat artisanal bayonnais dans sa spécificité historique et traditionnelle, notamment à l'occasion des Journées du chocolat.

La transmission des savoir-faire séculaires et l'ancienneté de la présence du cacao à Bayonne imposent aujourd'hui le chocolat comme une tradition et un élément majeur du patrimoine gastronomique et culturel bayonnais.

2. LE BLOC-TIMBRE « LE CHOCOLAT, 400E ANNIVERSAIRE »

1609-2009 : 400 ans de traditions chocolatières

À l'occasion des Journées du chocolat des 22, 23 et 24 mai, le groupe La Poste édite un bloc original de dix timbres aux effluves de chocolat, intitulé « LE CHOCOLAT- 400^e ANNIVERSAIRE ». Il sera vendu en avant-première avec une oblitération « Premier Jour », à Bayonne et à Paris le 23 et le 24 mai.

Des timbres qui sentent bon le chocolat !

Monnaie d'échange, nourriture des Dieux, favoris des cours des grands rois, plaisir des enfants et des adultes, le chocolat est un mythe universel.

La Poste a décidé de retracer l'histoire de cette friandise la plus consommée au monde, en lui consacrant un bloc de dix timbres à 5,60 €.



Le chocolat est issu de la fève de cacao originaire d'Amérique Centrale et d'Amazonie. Importé en Europe par Herman Cortès et introduit à la cour du roi Charles Quint au XVI^e siècle, il fait son apparition à Bayonne, dès 1609. Il ne sera réellement apprécié comme boisson, qu'en 1615, à l'occasion du mariage de l'infante espagnole Anne d'Autriche avec Louis XIII.

Très prisé à la cour du château de Versailles, le chocolat fut longtemps l'apanage des riches et ne deviendra populaire en France qu'au XIX^e siècle avec l'émergence d'une véritable industrie chocolatière.

Innovation technologique, ce bloc sera imprégné d'une senteur chocolat !

Créé par Pierre-André Cousin, il sera vendu en avant première à :

- **Bayonne**

Le samedi 23 mai et le dimanche 24 mai de 10 heures à 19 heures à la Maison des associations, au sein du bureau temporaire de La Poste.

- **Paris**

Le samedi 23 mai de 10 heures à 18 heures et dimanche 24 mai de 10 heures à 17 heures au bureau de poste temporaire qui sera ouvert au Pavillon Gabriel, 5 avenue Gabriel 75008 Paris, à l'occasion d'une exposition de prestige organisée par le Club Philatélique de l'Élysée.

Chaque émission de nouveau timbre donne lieu à un « Premier Jour ».

Le « Premier Jour » est la vente anticipée du timbre dans un bureau de poste temporaire.

Un timbre à date portant la mention « Premier Jour » est spécialement créé à cette occasion. Elle est apposée uniquement sur le timbre mis en vente anticipée ces jours-là.

La vente « Premier Jour » événement cher aux philatélistes, très demandeurs d'oblitérations du « Premier Jour », donne une valeur supplémentaire aux timbres ainsi oblitérés.

Il sera en vente dans les bureaux de Poste à partir du 25 mai, par correspondance et sur le site Internet de La Poste, www.laposte.fr/timbre.

3. LES ANIMATIONS DE CES JOURNEES

Cette année, les traditionnelles Journées du Chocolat prennent une ampleur exceptionnelle pour célébrer les 400 ans de l'arrivée à Bayonne de la recette chocolatière apportée par les Juifs portugais, faisant de notre ville la première ville chocolatière de France.

Différentes animations et visites sont proposées durant trois jours chez les commerçants et à la Maison des associations.

Dès le vendredi 22 mai, le public profitera du savoir-faire des artisans chocolatiers bayonnais en goûtant leurs productions artisanales dans les rues de la ville au son des groupes musicaux déambulatoires.

Amateurs et collectionneurs découvriront le bloc-timbre original odorifère du 400^e anniversaire au stand de La Poste installé pour l'occasion à la Maison des associations, émis en avant-première le 23 mai.

Les Journées du Chocolat édition 2009 c'est aussi des expositions philatéliques et numismatiques, des projections de films, des conférences, des ateliers autour des saveurs et du goût, des concerts et des interventions théâtrales ainsi que de nombreuses visites guidées.

À ne pas manquer au Musée Basque et de l'histoire de Bayonne une exposition atypique de « sculptures à croquer » et le samedi à 15 heures : le débarquement des Fèves de cacao sur le bord de la Nive, devant le musée.

3.1 Déguster

• UN SAVOIR-FAIRE DE CHOCOLATIER

Vendredi 22 et samedi 23 mai

De 10 heures à 18 heures dans les rues de la ville

Trempage et dégustation proposés par les chocolatiers devant leurs boutiques et par les élèves de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Cette opération, initiée il y a 14 ans par la Guilde des chocolatiers de Bayonne, est menée par les maisons Andrieu, Bamas, Daranatz, Heynard, Pascal, Pariès, et Raux.

- Les chocolatiers de la Guilde des chocolatiers

Atelier du chocolat – Andrieu, rue des Carmes

Trempage de la spécialité de l'Atelier du chocolat : le Feuillant d'Or. Créé par l'Atelier du chocolat en 1980, le Feuillant d'Or est un chocolat fourré au praliné amandes et noisettes, puis enrobé de crêpes dentelle.

Animation enfants : atelier moulages dauphins pour les enfants de 4 à 10 ans.

Daranatz, 15 rue Port-Neuf

Trempage devant la chocolaterie et sculpture en direct d'œuvres célèbres en chocolat.

Heynard, 6 rue des Gouverneurs

Trempage et dégustation devant la chocolaterie.

Pariès, 14 rue Port-Neuf

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie. Un peintre réalisera sur place des tableaux peints avec du chocolat.

- Les autres chocolatiers de la ville

Chocolat Pascal, 32 quai Galuperie

Animation sur le chocolat et programmation musicale autour du Portugal, vendredi et samedi après-midi.

Raux, 7 rue Bernadou

Dégustation de grands crus de chocolat sous forme de crèmes, crémeux, mousses et coulis.

- Les Apprentis chocolatiers de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et leur professeur Dominique Lhôte : trempage le vendredi de 14 heures à 18 heures devant l'Office de tourisme et le Musée Basque ; samedi de 10 heures à 18 heures devant le Musée Basque.

Samedi 23 et dimanche 24 mai

De 10 heures à 19 heures à la Maison des associations

Trempage et dégustation du chocolat bayonnais avec les chocolatiers *Bamas, Andrieu* et *Pascal* ainsi que *les professionnels de la Chambre des Métiers*.

3.2 Visiter

• VISITES GUIDÉES DE BAYONNE SUR LE THÈME DU CHOCOLAT

Vendredi 22 et samedi 23 mai — A 10 h 30 et à 14 h 30

« Cacao et chocolat, petite et grande Histoire »

Un voyage dans l'histoire de la fève de cacao, du Nouveau Monde à l'Europe, de l'Espagne à Bayonne. Cette visite invite à découvrir, dans le grand Bayonne, des lieux, des personnages et des objets, gardant la mémoire de l'histoire chocolatière bayonnaise.

Départ :

Vendredi 22 mai : départ : Office de tourisme (place des Basques) ; arrivée : Office de tourisme.

Samedi 23 mai : départ : Office de tourisme (place des Basques) ; arrivée : Maison des associations

Inscriptions préalables au 0 820 42 64 64, tarif 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.

Dimanche 24 mai — A 10 h 30

« St Esprit, un quartier ouvert sur l'Adour »

Un dimanche chocolat dans un quartier dont l'histoire particulière et originale est évoquée : collégiale et chemin de St Jacques, synagogue et installation des « marchands portugais », chantiers de construction navale...

Départ de la visite : place de la République (devant la fontaine). Pas d'inscription préalable.

• VISITE DU LABORATOIRE CAZENAVE

Samedi 23 mai

De 10 heures à 12 heures rue Monréjeau

Depuis 1854, la Chocolaterie Cazenave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne. Le public découvrira toutes les étapes de la fabrication du chocolat : visite gratuite accompagnée du trempage et d'une dégustation.

• VISITE DE L'ATELIER DU CHOCOLAT – ANDRIEU

Vendredi 22 et samedi 23 mai

Ouvert de 9 h 30 à 12 h 30 et 15 heures à 18 heures, 7 allée de Gibéléou

Instructif et ludique : visite du "Parcours Découverte du cacaoyer au Chocolat", avec films et vues sur les locaux de fabrication. Pour les enfants la visite se termine par un atelier peinture au beurre de cacao sur des poissons en chocolat. Dégustation de chocolats fins.

Navette gratuite toutes les 30 minutes ; départ devant l'Office du tourisme, entre 10 heures et 12 h 30 et entre 14 heures et 18 h 30.

3.3 Découvrir et se distraire

● ANIMATIONS DANS LA VILLE

Vendredi 22 et samedi 23 mai
De 10 heures à 18 heures

Déambulations musicales

- Banda Arriaga
- Baionako Ttirittak
- Orai Bat
- Saudades de Portugal

Samedi 23 mai
À 15 heures

Débarquement des fèves de cacao sur les bords de Nive, devant le Musée Basque. Venez assister à l'arrivée des sacs de fèves de cacao, tout juste sortis du bateau et transportés en charrette jusqu'aux portes des chocolatiers de la ville. Le Géant Chocolatier vous accompagne durant la déambulation.

La semaine précédant les Journées du Chocolat (du 15 au 26 mai)

L'Union Commerciale et Artisanale de Bayonne décore les rues de Bayonne aux couleurs du chocolat et propose deux jeux concours :

- concours de décoration de vitrines aux couleurs du chocolat de Bayonne, par les commerçants Bayonne La Belle Vie ;
- jeu à destination des clients. De nombreux lots à gagner par tirages au sort.

Informations : Union commerciale et Artisanale de Bayonne : 05 59 59 29 29

● MUSÉE BASQUE ET DE L'HISTOIRE DE BAYONNE

Du 22 mai au 7 juin
Exposition « Sculptures à croquer »

Présentation d'œuvres célèbres, sculptées dans le chocolat par Denis Ortali, maître-chocolatier à la Maison Daranatz.

Dimanche 24 mai
À 15 heures

Visite guidée des objets de la collection du Musée Basque en lien avec le chocolat. Bien sûr, les pierres à chocolat, les moules ou le pilon à cannelle auront beaucoup de choses à dire. Mais, bien d'autres pièces du musée prendront la parole : ustensiles de cuisine, matériel de pêche, pressoir, makila ou chistera... le temps d'une déambulation accessible à tous, l'ensemble des collections prendra un goût de chocolat. Visite gratuite assurée par Frédéric Duhart, auteur de l'ouvrage « Le Chocolat au Pays Basque ».

3.4 Un week-end à la Maison des associations

• CHOCOLAT ET PHILATÉLIE

Samedi 23 et Dimanche 24 mai 2009

De 10h à 19h à la Maison des associations

Les animations autour du lancement du bloc de timbres « Le Chocolat – 400^e anniversaire » et de la philatélie, se dérouleront au sein du bureau temporaire de la La Poste.

• LANCEMENT DU TIMBRE CHOCOLAT PAR LA POSTE

Vente « Premier jour » du bloc Timbre Chocolat, 400^e anniversaire, avec vente d'un document philatélique, et de 3 gravures sur le thème CHOCOLAT

L'histoire du chocolat est retracée sur ce bloc de dix timbres traités de façon hyper réaliste. Le bloc est imprégné d'une senteur chocolat.

Ventes de réservations philatéliques, de timbres déjà en commercialisation.

Stand Montimbramoï

Présentation de l'application Internet *Montimbramoï*, conception de son propre timbre à partir d'une photo ou d'une image personnelle.

Oblitération spéciale

Une oblitération spéciale avec un timbre à date premier jour en date du 23 mai est proposée au bureau de poste temporaire pour toute correspondance déposée pendant le week-end à la Maison des Associations.

• CÔTE BASQUE PHILATÉLIQUE ET NUMISMATIQUE

Expositions philatéliques et numismatiques, diaporama sur les timbres de Bayonne

Histoire du chocolat, Chromos "chocolat", Les pays producteurs de cacao, Oblitérations mécaniques et manuelles de Bayonne, Oblitérations temporaires de Bayonne, Bayonne par les timbres, histoire de la Monnaie de Bayonne et de l'Hôtel de la Monnaie.

Ateliers pour les jeunes

Quizz relatifs aux expositions philatéliques et ateliers de « collages » au moyen de timbres courant usagés.

Vente de souvenirs premier jour

Confectionnés par Côte Basque Philatélique et Numismatique et du livre "Inventaires des marques et oblitérations des Basses Pyrénées".

Animations en partenariat avec La Poste, Phil@poste et l'association Côte Basque Philatélique et Numismatique.

• CONFÉRENCE ET TABLE-RONDE

Samedi 23 mai
À 18 heures

Conférence « *Entre Bayonne et Oaxaca, histoires de chocolat* » par *Frédéric Duhart* auteur de l'ouvrage « *Le Chocolat au Pays Basque* ». Entrée libre.

Frédéric Duhart achève une thèse d'anthropologie historique dans le cadre de l'EHESS/Paris. Il s'intéresse tout particulièrement à l'étude des cultures alimentaires et corporelles. Organisateur de séminaires d'anthropologie du corps, il est aujourd'hui coordinateur général de *CORPUS, International Group for the Cultural Studies of the Body*. Membre de divers comités de lecture et réseaux de chercheurs internationaux, il est secrétaire de l'*International Commission for the Anthropology of Food*.

Dimanche 24 mai
À 10 heures

Table-ronde : « *Chocolat et médecine, les nouvelles thérapies par le chocolat* » par Céline Mouneyres, diététicienne. Entrée libre.

• CONCERT DE L'ORBCB

Samedi 23 mai
A 20 h 30

Concert de musique klezmer, musique de danse et festivités aux inflexions nostalgiques, inspirée par les traditions musicales des communautés juives d'Europe de l'Est, par l'Orchestre Régional Bayonne Côté Basque. Entrée libre

• INTERVENTIONS THÉÂTRALES

Samedi 23 et dimanche 24 mai
À 16 heures

« **Le chocolat nous est conté** » par les comédiens du Théâtre des Cîmes.

• PROJECTION DE DOCUMENTAIRES SUR LE CHOCOLAT

Samedi 23 et dimanche 24 mai
Projection permanente

Films documentaires sur le chocolat, ses origines, son histoire et les procédés de fabrication qui lui sont propres. Entrée libre.

• ATELIERS POUR LES PLUS JEUNES

Samedi 23 et dimanche 24 mai
De 14 heures à 17 heures

Les Petits débrouillards Aquitaine animent un atelier de découverte scientifique autour du goût : « *Des expériences pour les papilles* ».

Réservé au 6-12 ans – 12 places, inscription préalable au 05 59 46 61 19.

Samedi 23 et dimanche 24 mai
De 11 heures à 12 heures

L'Enfance de l'Art invite les plus jeunes à mélanger goûts et couleurs en leur proposant de réaliser des tableaux originaux... en chocolat !

Réservé au 7-12 ans – 12 places, inscription préalable au 05 59 46 61 19.

Présence d'un stand de l'Office de tourisme.

ANNEXES

1. Présentation de l'Académie du chocolat de Bayonne et des membres honorés cette année
2. Les membres de la Guilde des chocolatiers
3. Listes des chocolatiers participant aux Journées du Chocolat
4. Caractéristiques du bloc-timbre « Le chocolat, 400e Anniversaire »
5. Les partenaires de cette manifestation

1. Présentation de l'Académie du chocolat de Bayonne et des membres honorés cette année

L'Académie du chocolat a vu le jour en 1993 : elle se compose de membres fondateurs, associés et ambassadeurs, chargés de promouvoir le chocolat de Bayonne. On trouve parmi eux des personnalités telles que Bertrand Tavernier, Bénédicte Delmas, Francis Marmande, Laurence Ostolaza, S.A.R. la princesse de Bourbon Parme Lobkowitz, Denise Fabre, Florence Delay, Bernard Lapasset, Eduardo Manet, Nikita Harwich, Michèle Kahn. Association culturelle indépendante de la profession des chocolatiers, ses membres fondateurs sont pour beaucoup, les descendants des juifs portugais, arrivés à Bayonne au XVI^e siècle avec le savoir-faire du chocolat.

L'Académie veut contribuer à la notoriété du chocolat de Bayonne dans sa spécificité historique et traditionnelle. À cette fin, elle organise chaque année, avec la Ville de Bayonne, les « Journées du chocolat ». A cette occasion, elle invite un pays producteur de cacao à participer à ses journées gourmandes (Costa Rica en 2008) et elle intègre de nouveaux membres ambassadeurs.

L'histoire chocolatière de la Ville étant intrinsèquement liée à celle du Portugal, l'Académie a souhaité que ce pays soit à l'honneur en 2009 afin de célébrer avec eux les 400 ans de traditions chocolatières de la première ville chocolatière de France.

L'Académie s'attache également à perpétuer le goût de cette spécialité bayonnaise auprès des Bayonnais eux-mêmes, qui en restent les meilleurs ambassadeurs. Le président de cette Académie est Jean Labadie.

Les nouveaux ambassadeurs intronisés par l'Académie du Chocolat de Bayonne et du Pays Basque en 2009 :

- M. **Francisco Manuel SEIXAS DA COSTA**, Ambassadeur du Portugal.
- M. **Michel d'ARCANGUES**, Vice-président de Caroni Music.
- M. **Jean-Paul BAILLY**, Président du groupe La Poste.

2. Les membres de la Guilde des chocolatiers

Cinq chocolatiers sont associés au sein d'une « Guilde des chocolatiers de Bayonne » afin de promouvoir la qualité de leur produit et de faire connaître leur savoir-faire.

Pour faire partie de la guilde, il faut répondre à des critères rigoureux : fabrication sur le site de Bayonne, production artisanale, utilisation de matières nobles, respect de la tradition du chocolat noir et amer.

Les membres de la Guilde :

Serge ANDRIEU, Maison **ANDRIEU** ;

Jean-Michel BARATE, Chocolats **DARANATZ** ;

Marie-Claudine MAUDET, Chocolats **CAZENAVE** ;

Françoise PARIÉS, Chocolats **PARIÉS** ;

Jean-Paul HEYNARD, Maison **HEYNARD**.

3. Listes des chocolatiers participant aux Journées du Chocolat

L'Atelier du Chocolat – Andrieu, rue des Carmes.

Daranatz, 15 rue Port-Neuf.

Heynard, 6 rue des Gouverneurs.

Pariès, 14 rue Port-Neuf.

Chocolat Pascal, 32 quai Galuperie.

Raux, 7 rue Bernadou.

Bamas, 55, rue Pannecau.

Cazenave, rue Monréjeau.

4. Caractéristiques du bloc-timbre « Le chocolat, 400e Anniversaire »

	Caractéristiques du produit
PAYS	France
TITRE EXACT	Le chocolat
QUANTITE	2 500 000
DATE D'EMISSION 1 ^{er} jour	23 mai 2009
PRESENTATION DU PRODUIT	Papier gommé
SÉRIE	Commémoratifs et divers
NOMBRES DE TIMBRES PAR PRESENTATION	Bloc de 10 timbres – vente indivisible
FORMAT DU PRODUIT FINI	Horizontal 160 x 110 mm
FORMAT DES TIMBRES (dentelures comprises)	Vertical 26 x 40 mm
PRIX DE VENTE	5,60 € (10 x 0,56 €)
CREATION DE	Pierre-André Cousin
PROCEDE D'IMPRESSION	héliogravure
DROITS DE REPRODUCTION A l'exclusion du droit moral de l'artiste inaliénable	La Poste
MENTIONS OBLIGATOIRES POUR TOUTE REPRODUCTION	Création de P.-A. Cousin

Les visuels des timbres du bloc (de gauche à droite) :

TP1 : Fèves de cacao

TP2 : L'origine du chocolat, d'Amérique centrale

TP3 : Hernan Cortès

TP4 : La cour du roi Charles Quint au XVI^e siècle à l'Alhambra de Grenade

TP5 : Introduction du chocolat en France par Bayonne en 1609

TP6 : Mariage de l'infante espagnole Anne d'Autriche avec Louis XIII

TP7 : Une Fabrique

TP8 : Une Tablette

TP9 : Le Chocolat chaud

TP10 : Tablette croquée par un enfant

5. Les partenaires de cette manifestation

- La Ville de Bayonne
- L'Académie du chocolat
- Les chocolatiers bayonnais
- Les apprentis chocolatiers de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- L'Office de tourisme de Bayonne
- L'Union Commerciale et Artisanale de Bayonne
- Les commerçants Bayonne La Belle Vie
- La Poste, Phil@poste et l'association Côte Basque Philatélique et Numismatique
- Le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne
- L'Orchestre Régional Bayonne Côte Basque
- Le Théâtre des Cîmes
- Les petits débrouillards Aquitaine
- L'Enfance de l'Art
- Les groupes musicaux :
 - Banda Arriaga
 - Baionako Ttirittak
 - Orai Bat
 - Saudades de Portugal
- Le conférencier, Frédéric Duhart
- La diététicienne Céline Mouneyres
- France Bleu Pays Basque

Votre Contact pour le groupe La Poste

Nathalie Bloch-Marlet
Attachée de presse
Groupe La Poste
T : 05 57 78 80 29
M : 06 74 51 72 82
E : nathalie.bloch-marlet@laposte.fr