



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

Bayonne, le 20 mars 2018

DOSSIER DE PRESSE

LA FOIRE AU JAMBON

556^e édition

Emblème du savoir-faire des artisans locaux, la Foire au Jambon est un marqueur fort de l'identité et des traditions de Bayonne. Le jambon est tout autant un enjeu économique que culturel puisqu'il est l'une des composantes majeures du patrimoine immatériel de la cité.

On y goûte et on y célèbre le jambon, au cœur de festivités aux racines séculaires. La Ville veut préserver l'authenticité et l'identité de cette tradition médiévale.

L'édition 2018 de la Foire, qui met à l'honneur le département de l'Aveyron, affiche nombre de nouveautés dont la plus importante sera le chapiteau dédié aux appellations contrôlées et protégées, manière de fêter le 20^e anniversaire de l'IGP dont bénéficie le Jambon de Bayonne.



SOMMAIRE

1. LES TEMPS FORTS ET LES NOUVEAUTÉS 2018

- A. Les concours**
- B. Une foire gastronomique locale de renommée mondiale**
- C. Le Village du Patrimoine culinaire, la grande nouveauté 2018**
- D. La braderie de Pâques**
- E. Le 58^e Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne**
- F. Le Consortium au cœur du jambon**
- G. La Foire au Jambon, un lieu de cultures**

2. LES CLASSIQUES

- A. Dégustation et vente de jambon**
- B. Vente de produits locaux et régionaux**
- C. L'Aveyron invité d'honneur**
- D. L'espace restauration**
- E. Le Coin des pitchouns**
- F. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat/La Chambre d'Agriculture**
- G. L'Open de pelote à main nue**
- H. Des jambons à gagner sur France Bleu Pays Basque**

3. LE PROGRAMME EN DÉTAIL

4. INFORMATIONS PRATIQUES

5. L'HISTOIRE DU JAMBON DE BAYONNE

6. ANNEXES

1. LES TEMPS FORTS ET LES NOUVEAUTÉS 2018

La foire gourmande est ouverte tous les jours de 9h à 19h sur le carreau des Halles et le quai Commandant-Roquebert (le samedi de 9h à 20h30) et le chapiteau des salaisoniers et le village des salaisoniers sont ouverts de 8h à 20h sur l'esplanade Roland-Barthes.

A. Les concours

. **Concours du meilleur Jambon Fermier** : le concours ouvre traditionnellement la Foire au Jambon le jeudi. Il est ouvert à tous les producteurs particuliers. Les participants sont attendus à partir de 8h sur le quai Roquebert.

Déroulement du concours :

Le jury fait un premier passage pour vérifier si le jambon est « bayonnable » ou non. Membres de la confrérie du jambon et charcutiers testent les jambons au moyen d'une fine sonde (en buis ou péroné de cheval) qui a la particularité de ne pas s'imprégner des composants des pièces précédemment testées.

Au cours du sondage, à des points bien définis, la « bonne odeur » doit être la même jusqu'à l'os. Après quoi, les membres de la confrérie du jambon de Bayonne apposent un sceau sur les jambons, certifiant ainsi la qualité, pour la mise en vente. Les jambons deviennent alors officiellement « bayonnables ».

Tous les jambons retenus et numérotés passent ensuite entre les mains des membres du jury. Il est composé de Maîtres charcutiers et de membres de la confrérie, qui pèsent, sondent, hument, notent et retiennent parmi ces jambons les trois meilleurs. Les jambons seront jugés sur les trois critères suivants : la coupe, le temps de séchage et l'odeur. L'évènement se termine par une vente aux enchères.

Tous les producteurs particuliers peuvent concourir en s'inscrivant auprès du service des droits de place et pourront proposer leur jambon à la vente à l'issue du concours.

Offre spéciale 2018 pour tous les participants :

Les participants sont invités à s'inscrire à l'avance pour bénéficier :

- **de la gratuité du stationnement** pour la journée (ticket remis le matin, lors de l'inscription)
- **du café de bienvenue** offert sur le site du quai Roquebert
- **du déjeuner du midi** offert, au Cercle taurin bayonnais, avec les membres de la confrérie et les élus.

Récompenses :

1^{er} prix : une plancha Forge Adour

2^e prix : 400€ (chèque cadeau) offert par l'Office de tourisme.

3^e prix : 200€ (chèque cadeau) offert par l'Office de commerce

4^e prix : Prix spécial de la Confrérie pour la plus belle présentation : 150€

Ces récompenses seront remises sur le quai Roquebert à 11h30.

À l'issue du concours, trois jambons primés seront mis en vente aux enchères publiques, sur le quai Roquebert, par Maître Carayol, commissaire-priseur.

Inscriptions au 05 59 59 21 81.

. Concours d'omelettes au jambon de Bayonne : le samedi, de 10h à 14h. Le concours d'omelettes au jambon de Bayonne permet chaque année aux associations et aux peñas bayonnaises d'exprimer et de comparer leurs talents culinaires. L'empoignade pour désigner les meilleures *cuadrillas* promet d'être particulièrement savoureuse. Ce concours se déroulera cette année le samedi 15 avril au matin sur le quai Chaho, devant le chapiteau des salaisoniers. Qui succédera au vainqueur 2017, Betisoak ?

Inscriptions au 05 59 46 60 10.

B. Une foire gastronomique locale de renommée mondiale

Durant quatre jours, une vingtaine d'artisans charcutiers et salaisoniers de la région présentent à la dégustation et à la vente des jambons labellisés et estampillés. Sur le carreau des Halles et le quai Commandant-Roquebert, la foire de produits gastronomiques complète la promenade gourmande.

C. Le Village du Patrimoine culinaire, la grande nouveauté 2018

Pour cette 556e Foire, en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques (64), le Consortium du jambon de Bayonne inaugure un village du patrimoine culinaire gourmand, sur l'esplanade Roland-Barthes, autour des signes officiels de Qualité et d'Origine : jambon de Bayonne, Kintoa, vin d'Irouleguy, fromage Ossau-Iraty, piment d'Espelette, sel de Salies de Béarn, agneau de lait des Pyrénées.

Le **vendredi 30 mars à 16h30 : célébration des 20 ans de l'IGP jambon de Bayonne** et le vendredi, le samedi et le dimanche, à 11h30 : animations atelier cuisine avec le chef Xavier Isabal.

D. La braderie de Pâques

Jeudi 29, vendredi 30 et samedi 31 mars, les commerces bayonnais s'installent dans les rues de la ville à l'occasion de la Foire au Jambon.

La Braderie de Pâques vient compléter les festivités de l'événement par une offre différente : les boutiques déballent et proposent leurs bonnes affaires, leurs

nouvelles collections, dont les amateurs de jambon pourront profiter. Avant ou après une dégustation de jambon, les meilleures affaires se trouvent dans les rues piétonnes du centre-ville. 60 commerçants participent à la braderie dans le Grand-Bayonne. Ils seront identifiables grâce à leur macaron « Je déballe à la Braderie », et aux stands devant les vitrines. Le samedi après-midi, la braderie de Pâques continue dans les magasins.

La liste des participants est disponible sur le site bayonne-commerces.com et sur la page Facebook « Les commerces de Bayonne ». De 10h à 19h jeudi et vendredi et de 10h à 13h samedi.

E. Le 58^e Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne

Samedi > 9h30 : intronisation des nouveaux membres de la Confrérie du Jambon de Bayonne à la Maison des Associations • 11h30 : défilé des confréries de la Maison des Associations à travers les rues de Bayonne.

Dimanche > 10h30 : messe traditionnelle de Pâques en la cathédrale Sainte-Marie, en présence des confréries • 11h45 : défilé des confréries de la cathédrale vers l'esplanade Roland-Barthes en passant par les Halles.

F. Le Consortium au cœur du jambon

Tous les intervenants de la filière, des éleveurs de porcs aux entreprises de transformation, se sont fédérés pour gérer l'indication géographique protégée (IGP) Jambon de Bayonne. Contrôle de la marque, développement national et international, actions de promotion... les professionnels du Consortium travaillent sans relâche à l'excellence de leurs produits, dans le cadre d'un fructueux partenariat.

G. La Foire au Jambon, un lieu de cultures

Le Mur de mots

Patrice Thibaud est un auteur, metteur en scène, acteur, humoriste et mime français. Il a longtemps fait partie de la troupe des Deschiens où il jouait le rôle du clown lumineux.

Le théâtre de Bayonne accueille son dernier spectacle, *Franito*, les 29 et 30 mars prochains. Patrice Thibaud y déploie ses multiples talents de mime, de clown et de danseur pour un irrésistible hommage, à la fois burlesque et touchant, à l'art du flamenco.

Mur de mots : quai Chaho

Spectacle *Franito* : Théâtre de Bayonne - 05 59 59 07 27 - scenenationale.fr

Le dernier Jour du cochon, par Patrick Barthes

« Certains jours sont des cadeaux photographiques, des retours de mémoire. Moments forts, où moi le citadin, je suis plongé dans la réalité d'un monde paysan toujours existant et aux qualités d'accueil insoupçonnées. Le cochon est généreux, et ces gens, le sont aussi.» La suite est une succession de tableaux, de moments uniques et de photographies étonnantes...

Galerie des corsaires

Du lundi 26 mars au samedi 7 avril. Ouvert du lundi au samedi de 15h à 19h.

Et sur totems, pont Pannecau.

Sculpture sur bois

Après la création de son cochon kintoa en 2015, le sculpteur sur bois Jean-Yves Behoteguy revient sur les bords de Nive pour une nouvelle performance. Durant quatre jours, il sculptera en direct une grande pièce de bois pour la transformer en scène de vie agricole.

Xingar'tiste

À l'entrée de la Foire, sur l'esplanade Roland-Barthes, des artistes locaux exposent leur savoir-faire et leur art. Sur bois, sur pierre, sur fer ou sur toile, la création se décline sous toutes ses formes.

Pig Festival

Depuis l'an dernier, le jazz a trouvé une place de choix dans la Foire avec le Pig Festival. Tous les jours, en fin d'après-midi, de 5 à 7, une formation vient apporter sa touche jazzy à la Foire depuis l'espace scénique installé sur la « Pig terrasse » de l'espace restauration en bordure du quai Chaho.

Jeudi 29 => SWEET MARDI GRAS

Vendredi 30 => JAZZA BAND

Samedi 31 => RED HOT NIPPLES

Dimanche 1er => SWING COVERS

En clôture de la Foire au Jambon : Hommage à Estitxu

En hommage à celle que l'on surnommait le « Rossignol de Briscous » et la « Joan Baez du Pays Basque », ses amis et sa famille organisent un spectacle où l'on pourra entendre les chansons qu'elle aimait. Arrantzaleak et Kantiruki se joignent à la famille Robles-Arangiz pour un hommage vibrant et chaleureux.

Prix des places : 20€ - Billetterie : Théâtre de Bayonne

2. LES CLASSIQUES

A. Dégustation et vente de jambon

19 artisans-charcutiers et salaisonniers de la région présentent à la dégustation et à la vente les jambons labellisés Jambon de Bayonne, sur l'esplanade Roland-Barthes, de 8h à 20h. Liste complète en annexe.

B. Vente de produits locaux et régionaux

La foire gourmande s'installe sur le carreau des Halles de 9h à 19h (20h30 le samedi). Liste complète en annexe.

C. L'Aveyron invité d'honneur

Pour la cinquième année consécutive, la Ville de Bayonne invite une autre terre de gastronomie à venir présenter ses spécialités. Après Pampelune et Fontarrabie l'année dernière, Lyon et la région Auvergne-Rhône-Alpes en 2016, la Navarre en 2015 et la Corse en 2014, c'est au tour de l'Aveyron d'investir le chapiteau des salaisonniers pour y faire découvrir ses spécialités.

D. L'espace restauration

Il accueille le public sous le chapiteau des salaisonniers, avec une terrasse extérieure de 9h à 16h non-stop. Ceci permettra au traiteur (la maison Aubard) de proposer une offre plus diversifiée avec, en plus du menu traditionnel, des assiettes combinées à consommer sur les mange-debout extérieurs.

E. Le Coin des pitchouns

Le Coin des pitchouns sera ouvert le jeudi et le vendredi de 16h à 19h ainsi que le week-end de 10h à 19h sur l'esplanade Roland-Barthes.

Ateliers créatifs

Participation à des ateliers créatifs : fabrication de masques, puzzles... jeux en famille
On laisse libre cours à votre imagination pendant ce moment convivial et créatif.

Coloriage XXL

Rendez-vous **samedi et dimanche de 14h à 19h** pour un moment coloré et familial. Cette animation ouverte à tous, fera découvrir une fresque géante à colorier.
À partager en famille

<http://graphiksession.e-monsite.com/>

Sport en famille

Dimanche, de 14h à 19h, l'association Gaia invite à s'initier à des jeux issus du patrimoine basque. Pour s'amuser en famille.

<http://www.gaia-elkartea.com/>

Activités gratuites

F. Chambre de Métiers et de l'Artisanat/Chambre d'Agriculture

La Chambre d'Agriculture est présente avec une mini-ferme sur l'esplanade Roland-Barthes et invite le public à découvrir les différents métiers liés au jambon de Bayonne, de l'élevage à la consommation. Des porcelets âgés de trois semaines à six mois seront présentés. La Foire est aussi une occasion de mieux appréhender le fonctionnement de la filière Jambon de Bayonne et l'activité de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques. Découpe et présentation de charcuterie par les élèves de la section traiteur de la Chambre des Métiers, dégustations..., la Foire au Jambon c'est aussi l'opportunité pour le public de venir à la rencontre des jeunes apprentis et enseignants du centre de formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, d'apprécier leur savoir-faire et d'échanger avec eux sur les opportunités professionnelles de la filière.

G. L'open de pelote à main nue

Autour du jambon, on retrouve aussi une autre tradition, la pelote basque. Cette année, deux pôles et deux types d'animations s'articuleront autour des *canchas* bayonnaises.

- le traditionnel open à main nue de la Foire au jambon qui se déroule au **trinquet**

Saint-André :

- . Première 1/2 finale jeudi 22 mars à 16 h : Dizabo et Saint-Paul contre Niang et Benesse
- . Seconde 1/2 finale jeudi 29 mars à 16h : Olcomendy et Sanchez contre Etcheverri et Harismendy
- . Finale à 11 h le dimanche 1^{er} avril

Au trinquet Moderne :

- . Mercredi 28, jeudi 29 et vendredi 30 mars, à partir de 18h30 : plateau de pelote, différentes disciplines, animations : présélection pour le Championnat du monde 2018 à Barcelone. (Tarif : 5€)
 - . Samedi 31 mars, à partir de 9h : animations pour enfants de 9h à 11h
 - . Finales du championnat de France de xare à partir de 11h.
 - . Dimanche 1er avril : tournoi de pala à 11h
- Trinquet moderne : 05 56 59 05 22 - trinquet-moderne.com

H. Des jambons à gagner sur France Bleu Pays Basque

Jeudi 29 mars, France Bleu Pays Basque (101.3 FM) est en direct de la Foire au jambon de 9h à 13h, quai Roquebert et esplanade Roland-Barthes. animateurs et journalistes font vivre la foire depuis leur stand.

Des jambons offerts par la Coopérative artisanale basque du jambon de Bayonne sont à gagner toute la semaine du 26 au 30 mars.



3. LE PROGRAMME EN DÉTAIL

JEUDI 29 MARS

Toute la journée

Braderie de Pâques des commerçants sédentaires dans les rues du centre-ville

De 9h à 11h30

Concours du meilleur jambon fermier
Quai Roquebert

11h30

Remise des prix du concours du meilleur jambon fermier et vente aux enchères des meilleurs jambons par Maître Carayol
Quai Roquebert

16h

1/2 finale de l'Open de pelote à main nue de la Foire
6€/pers - gratuit pour les moins de 12 ans.
Trinquet Saint-André

De 17h à 19h

PIG FESTIVAL 2018 : concert de jazz
Quai Chaho

Visites guidées

Renseignements et inscriptions à l'Office de tourisme : 05 59 46 09 00
7€/pers - gratuit pour les moins de 12 ans.

- **14h30** : Découvrir Bayonne (1h30)
- **16h30** : La cathédrale et ses merveilles (1h)

VENDREDI 30 MARS

Toute la journée

Braderie de Pâques des commerçants sédentaires dans les rues du centre-ville

De 8h à 18h

Marché à la brocante
Place Paul-Bert / rue des Lisses

De 9h À 13h

Le cochon, du courtil à l'assiette : découpe et transformation du cochon en partenariat avec les apprentis de la Chambre de Métiers des Pyrénées-Atlantiques et la Confrérie du Jambon de Bayonne
Esplanade Roland-Barthes

11h30 Animation avec le chef Xavier Isabal au sein du Village du patrimoine culinaire

De 17h à 19h

PIG FESTIVAL 2018 : concert de jazz
Quai Chaho

Visites guidées

Renseignements et inscriptions à l'Office de tourisme : 05 59 46 09 00
7€/pers - gratuit pour les moins de 12 ans.

10h30 : Balade gourmande (2h)

SAMEDI 31 MARS

Ouverture de la Foire attractive : sur le Champ de foire.
(jusqu'au 22 avril)

Toute la matinée

Marché traditionnel : de 6h à 13h - Allée des Platanes
Braderie de Pâques (jusqu'à 13h) des commerçants sédentaires dans les rues du centre-ville

De 10h à 11h

58e Chapitre de la Confrérie du jambon de Bayonne.
Maison des Associations

De 10h à 11h

Concours d'omelettes avec les associations bayonnaises.
Esplanade Roland-Barthes

De 11h30 à 13h30

Défilé des confréries :
Maison des associations, Petit-Bayonne, Halles et esplanade Roland-Barthes

De 17h à 19h

PIG FESTIVAL 2018 : concert de jazz
Quai Chaho

Visites guidées

Renseignements et inscriptions à l'Office de tourisme : 05 59 46 09 00

7€/pers - gratuit pour les moins de 12 ans.

11h00 : Casco Viejo y feria del Jamon

(visite en espagnol - 2h)

14h30 : Découvrir Bayonne (1h45)

16h30 : La cathédrale et ses merveilles (1h)

DIMANCHE 1^{er} AVRIL

10h30

Messe des Confréries

Cathédrale Sainte-Marie

De 11h à 12h30

Mutxiko animés par l'association Orai Bat.

Quai Chaho

12h

Défilé des confréries : de la cathédrale vers le chapiteau des salaisonniers de l'esplanade Roland-Barthes en passant par la Foire gourmande au carreau des Halles.

11h

Finale de l'Open de pelote à main nue.

6€/pers - gratuit pour les moins de 12 ans.

Trinquet Saint-André

De 17h à 19h

PIG FESTIVAL 2018 : concert de jazz

Quai Chaho

18h

Spectacle Estitxu Robles Aranguiz

Théâtre de Bayonne

4. INFORMATIONS PRATIQUES

A. Les modifications de circulation et de stationnement

La circulation de tout véhicule est interdite du jeudi 29 mars à 9 heures au lundi 2 avril à 6 heures :

- quai Amiral Dubourdiou
- quai Roquebert
- carreau des halles
- rue Marengo (section comprise entre la rue Pontrique et le quai Galuperie),
- rue de Coursic
- quai Galuperie
- rue Port-de-Suzeye
- rue Bernadou
- rue Poissonnerie
- quai Jauréguiberry
- rue des Cordeliers
- quai Chaho
- rue Pelletier
- rue des Basques

La **circulation** des véhicules pourra être interdite quai Chaho du lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018 de 7h à 17h pour le montage du mur des mots, et du mardi 3 avril au vendredi 6 avril 2018 de 7h à 17h pour le démontage. Les véhicules seront déviés par la rue Pelletier.

La **circulation** des véhicules pourra être interdite quai commandant Roquebert (section comprise entre la rue Port-de-Suzeye et la rue Port-de-Bertaco) et rue Port-de-Bertaco du lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018 de 7h à 17h pour la mise en place des affiches du consortium sur les Halles, et du mardi 3 avril au vendredi 6 avril 2018 de 7h à 17h pour le démontage.

Pour l'installation des arches, la **circulation** pourra être interdite quai Dubourdiou et quai Chaho du 26 au 28 mars 2018 pour le montage et du 4 au 6 avril 2018 pour le démontage.

La **circulation** des véhicules, à l'exception des autobus urbains, est interdite Allée des platanes le samedi 31 mars 2018 de 6h à 15h pour sécuriser le marché traditionnel exceptionnellement transféré sur les espaces situés devant le Conseil départemental et le Campus de la Nive.

Pour permettre la mise en place du matériel de signalétique de la Foire (pose et dépose des totems), la **circulation** pourra être momentanément interrompue sur le pont Pannecau et le quai Chaho du lundi 19 mars au vendredi 23 mars 2018 entre 7h et 17h et du mardi 3 avril au vendredi 6 avril entre 7h et 17h.

Circulation de la navette

Pendant la durée de la foire au jambon, du jeudi 29 mars au dimanche 1^{er} avril 2018, le circuit des navettes électriques sera modifié et adapté en fonction des contraintes imposées par l'organisation de la foire. Il pourra être suspendu.

Stationnement

Le stationnement de tout véhicule est interdit :

- sur le parking du carreau des Halles et le quai Commandant-Roquebert, du samedi 24 mars à l'issue du marché au mardi 3 avril 2018 à 19 h.
- quai Amiral-Dubourdieu, du lundi 26 mars à 19h au mercredi 4 avril 2018 à 17 h.
- du mercredi 28 mars à 19h au lundi 2 avril 2018 à 6 heures :
 - rue Bernadou,
 - quai Jaureguiberry,
 - rue Marengo, section comprise entre la rue Pontrique et le quai Galuperie.

Mémo pour se garer :

Pour stationner malin à 5 minutes de la Foire au jambon et bénéficier de la première heure gratuite, les usagers sont invités à utiliser les parkings couverts : Tour-de-Sault, Sainte-Claire, Paulmy.

Parkings de surface : Boufflers, Owen-Roë, porte d'Espagne, Lautrec, Glain, Baignade, De Gaulle, Pedros, Champ de Foire et Glacis.

Tous les parkings sont desservis par la navette.

J'Y VAIS EN BUS: chronoplus.eu

B. Développement durable

Les cafetiers et restaurateurs autour de la Foire au jambon proposent le **verre réutilisable**. La consigne de 1 € est restituée lorsqu'on rend le verre auprès des débits de boissons participants.

5. L'HISTOIRE DU JAMBON DE BAYONNE

Le Jambon de Bayonne doit en grande partie sa réputation à la qualité du sel qui le conserve. La légende veut qu'un sanglier abattu par Gaston Phoebus (XIV^e siècle), tombé dans les sources d'eau salée de Salies-de-Béarn, ait été retrouvé par des chasseurs en bon état de conservation à la saison suivante : ils découvraient ainsi en même temps le meilleur des sels et ses vertus alimentaires. C'est donc ce sel naturel des Pays de l'Adour qui donne au Jambon de Bayonne son goût d'exception. Il y a deux cents millions d'années en effet, la mer occupait une grande partie du sud de l'Aquitaine : ce long voyage à travers les siècles a donné naissance à un sel d'une exceptionnelle richesse minérale, extrait de saumures naturelles.

Une gourmandise très recherchée

« J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse » écrivait le poète Piron au XVIII^e siècle à l'évêque de Bayonne. Et ce jambon, qui ne servait à l'origine que de provision pour aider les paysans à passer les jours difficiles, devint une gourmandise très recherchée : Rabelais fait dévorer du Jambon de Bayonne à Grangousier. Henri IV s'en fait expédier à Paris. Ainsi « une douzaine de jambons de Basques » lui sont expédiés en 1573 devant La Rochelle. Puis le temps des vaches maigres passé, c'est par demi-centaines qu'Henri IV fera ses commandes. Quant à l'austère Jansénius, mais qui ne dédaigne pas les plaisirs de la table, il écrit le 14 mai 1627 à son ami bayonnais, Jean Duvergier de Hauranne, pour lui demander de dissimuler les jambons expédiés en mettant dessus pour les cacher « un ou deux livres qui ne valent rien ou un exemplaire des tomes d'un père jésuite » : voilà le jambon de Bayonne au cœur de la polémique janséniste ! Le jambon de Bayonne restera au long des siècles un présent de choix que l'on retrouve dans toutes les grandes occasions : les Bayonnais en offrirent à Louis XIV en 1660 pour son mariage à Saint-Jean-de-Luz, le duc d'Anjou, l'infante d'Espagne, Elisabeth d'Orléans... en reçurent également.

Une histoire intimement liée à celle de la ville de Bayonne

On l'a compris le fameux jambon de Bayonne n'était pas fait qu'à Bayonne : il provenait aussi des campagnes environnantes et le seul moyen d'expédition vers les amateurs de toute l'Europe gourmande passait par le port de Bayonne dont il prit le nom à juste titre.

Dès le Moyen Âge, la situation privilégiée de la ville, à la confluence de la Nive et de l'Adour, fait de Bayonne un grand port de commerce. Acheminés jusqu'au port par des galupes ou des charrettes à bœufs, les jambons étaient ensuite chargés sur des bateaux pour être emmenés et commercés sur les marchés les plus lointains.

C'est ainsi que depuis mille ans le jambon de Bayonne voyage dans le monde en portant haut les couleurs de la ville. Devenu l'un des fleurons du patrimoine gastronomique national, le jambon de Bayonne est aujourd'hui le plus aimé des Français.

La Foire au jambon, une tradition séculaire

Chaque famille rurale élève son porc pour sa consommation personnelle mais les jambons de Bayonne sont aussi vendus car c'est une source de revenu non négligeable. On en trouve dans les foires : depuis 1606 à Garris, 1656 à Saint-Palais. Quant à la plus célèbre d'entre elles – la Foire au Jambon de Bayonne qui se déroule tous les ans à Pâques – son origine est mal connue. On sait que Louis XI concéda aux Bayonnais, en 1462, deux grandes foires annuelles de quinze jours chacune, dont l'une avait lieu aux premiers jours du Carême. C'est sans doute celle-ci qui s'est déplacée peu avant Pâques, dans les derniers jours de la Semaine Sainte.

Pendant tout le XIXe siècle la Foire au Jambon demeure une tradition solide et vivante. Elle attire paysans, commerçants et acheteurs, en un lieu de la ville qui changea au cours du temps pour s'installer aujourd'hui le long des quais de la Nive, sur le carreau des Halles et sur l'esplanade Roland-Barthes. Les prix reflétaient l'état de l'économie rurale et parfois les crises qui l'affectaient. Ainsi en 1844, d'importantes transactions se font sur le prix de 50 à 65 centimes le demi-kilo de jambon alors qu'en 1846 avec la crise, et la rareté du maïs, la Foire fut peu dotée et le prix du demi-kilo s'éleva à 80/90 centimes.

6. ANNEXES

Les charcutiers et les salaisonniers

ACCOCEBERRY Éric - *Espelette*
BARUCQ Christian - *Habas*
BERGEZ Cédric - *Bayonne*
CAILLETON Denis - *Hagetmau*
CANTON Jérôme - *Bayonne*
CHABAGNO Pierre - *Bayonne*
GASTELLOU Pierre - *Saint-Jean-Pied-de-Port*
GAUTHIER Cécile - *Larrivière-Saint-Savin*
GILLET Antoine - *Anglet*
HOYOU Maïa - *Mauléon*
IHIDOY Jean-Michel - *Sauveterre-de-Béarn*
LOYATHO Jean-Baptiste - *Gamarthe*
MONTAMAT Frédéric - *Urrugne*
MASSONDE René - *Espelette*
MAYTÉ Éric - *Saint-Jean-le-Vieux*
MONTAUZER Christian - *Guiche - Bayonne*
OSPITAL Éric - *Hasparren*
OTEIZA Pierre - *Les Aldudes - Bayonne*
SÉCHOIR DES ALDUDES - *Les Aldudes*

La Foire gourmande

AGUERRIA - *conserves de canard*
AIMÉ Sylvain - *fromage AOP Ossau-Iraty*
ARRASTIA - *gâteaux basques*
BIALEK APICULTURE - *miel d'apiculteur*
BIPER ONA - *piment d'Espelette*
BIPIA SARL - *piment d'Espelette*
BISCUITERIE NAVARRO – *biscuits artisanaux*
CANDY'S – *confiserie*
CHEZ VINCENT - *poissonnerie*
CONSERVERIE LOU GRAN PAIR – *conserves de canard*
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU PAYS BASQUE - *beurre au piment d'Espelette, fromage*
DALI OLIVES - *tapenades et croquetas*
DARRAÏDOU Miguel - *fromage AOP Ossau-Iraty*
DARROZE Alain - *garbure*

ELIKATXO - *gazpachos, jus de fruits & sodas basques*
FORTET Stéphane - *pralines, nougat artisanal*
GAEC ELIZAGARIA - *fromage*
GAEC HAMEKA - *foie gras, conserves de canard*
GAEC IRIBARNE - *conserves de canard*
GAEC TAMBOURIN – *fromage de vache, confitures*
GAEC XISTU - *fromage de brebis*
GÂTEAU À LA BROCHE
LA FERME HOURNADET – *autour du canard*
L'APICULTEUR D'ITXASSOU - *miel, confitures artisanales*
LAPURDIKO TALOAK - *talo - Atelier fabrication talo*
LAURA LA FROMAGÈRE - *fromages fermiers*
LE PASTIS D'AMÉLIE - *pastis*
LOREZTIA - *miel d'apiculteur*
MAISON PARIS - *foie gras*
SARL HARANEA - *gâteaux basques*
O MARINA - *talo*
TAUZIA Jean-Claude - *churros*
TAUZIA Karine - *crêpes*
TAUZIA Rémi - *churros*

Les partenaires

- Consortium du Jambon de Bayonne
- France Bleu Pays Basque
- ecocup.com
- Office de tourisme de Bayonne
- Office de commerce et de l'artisanat de Bayonne
- Chambre de métiers et de l'artisanat des Pyrénées-Atlantiques
- Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques
- Creacity