



Direction de la communication  
Tél. : 05 59 46 60 40  
Courriel : [communication@bayonne.fr](mailto:communication@bayonne.fr)

Le 22 mai 2014

## DOSSIER DE PRESSE

### LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

**30 et 31 mai 2014**

*Le chocolat bayonnais, un trésor de bienfaits !*

Les 30 et 31 mai, Bayonne fête son chocolat dans les rues de la ville. Depuis de nombreuses années, la Ville s'associe à la démarche de l'Académie du Chocolat qui organise, en partenariat avec l'Office de tourisme, deux journées dédiées entièrement à la découverte de ce produit. Particulièrement prisées par les amateurs de chocolat, ces Journées sont l'occasion pour l'Académie et les artisans chocolatiers de mettre en valeur leur savoir-faire en faisant découvrir l'histoire du chocolat bayonnais ainsi que les étapes de sa fabrication.

Et si on alliait gourmandise et bienfaits pour la santé ? Cette année, le chocolat se mêle à la médecine. Les animations et découvertes culturelles proposées autour des bienfaits du chocolat sauront certainement susciter de nouvelles envies ... « moins coupables » ! Trempages, visites guidées, dégustations, conférence, expositions, animations musicales, ateliers ... un programme d'animations viendra rythmer ces deux jours de découverte. Les artisans chocolatiers de Bayonne accueilleront une nouvelle fois le public dans les rues de la ville.

À ne pas manquer : l'exposition « Eclats de chocolat » de Cédric Pasquini place de la Liberté et à l'entrée des quartiers Saint-Esprit, Grand-Bayonne et Petit-Bayonne dévoilant les coulisses des grandes maisons de chocolatiers de Bayonne.

# SOMMAIRE

1 Bayonne, capitale chocolatière française ● ● ● ● ● ● ● ● p.3

2 Chocolat et santé ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● p.4

3 Le programme des Journées ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● p.6-11

- 3.1 Conférences (p.6)
- 3.2 Découvrir (p.7)
- 3.3 Déguster (p.7-8)
- 3.4 Se divertir (p.9)
- 3.5 Visiter (p.10-11)

4 L'Académie du chocolat de Bayonne et les membres honorés cette année ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● p.12-13

5 Liste des chocolatiers participants à la manifestation ● p.14-18

6 Les partenaires ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● p.19

7 Informations pratiques ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● p.19-20

# 1. BAYONNE, CAPITALE CHOCOLATIÈRE FRANÇAISE

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<sup>e</sup> siècle, de nombreux Juifs arrivent à Bayonne et parmi eux, de nombreux artisans chocolatiers. Installés dans le faubourg Saint-Esprit, ils n'avaient le droit de le quitter qu'au lever du jour pour aller travailler dans la ville de l'autre côté de l'Adour. Produit de luxe, le chocolat est fabriqué directement au domicile des riches bourgeois bayonnais qui le consomment comme breuvage. 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. Il faut alors attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour qu'il soit peu à peu adopté par l'ensemble de la société bayonnaise et du Labourd.

Très rapidement, le chocolat joue un rôle très important dans l'économie locale. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il s'exporte dans tout le royaume, faisant de Bayonne « la première ville chocolatière » de France. De véritables dynasties de chocolatiers naissent et perpétuent le savoir-faire et les recettes tenues secrètes de leurs aïeux. Dans les années 1854 – 1856, trente-deux ouvriers de chocolat se tenaient dans les rues de Bayonne. Certains tiennent encore boutique aujourd'hui sous les arceaux de la rue Port-Neuf. Mais l'arrivée de l'industrialisation au XX<sup>e</sup> siècle « détrône » Bayonne. Les derniers faiseurs de chocolat à la pierre disparaissent et la mécanisation rentre dans les ateliers. En 1945, on compte quinze entreprises dans Bayonne.

D'abord regroupés en guilde, les artisans chocolatiers ont créé en 1993 une association œuvrant pour 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. CHOCOLAT ET SANTÉ

Depuis sa découverte, le chocolat a une double histoire : il est à la fois aliment et médicament.

Déjà, chez les populations précolombiennes, les principes actifs du chocolat sont bien connus. Consommé par les rois aztèques comme aphrodisiaque, il est aussi utilisé pour lutter contre les fièvres et les problèmes digestifs. Par ailleurs, les Amérindiens se servaient du beurre de cacao pour soigner les brûlures et les problèmes de peau.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, le chocolat fait son apparition à la cour de France et conquiert très rapidement la haute société qui le consomme en boisson. Parallèlement à cet engouement, la sphère scientifique s'interroge sur les vertus de ce breuvage. Le chocolat devient alors objet d'étude, et les traités de médecine ne cessent de s'accroître. De manière générale, les médecins le recommandent pour soigner plusieurs maux comme les toux sèches, les rhumatismes, la dysenterie, la goutte, et lui reconnaissent des propriétés fortifiantes. Le médecin basque Jean-Luc d'Harce affirme en 1783 que « *quatre onces de chocolat nourrissent autant qu'une livre de viande de veau* ». Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, on pensait même qu'il pouvait guérir les maladies du système nerveux. Madame de Sévigné est l'un des auteurs qui a le mieux vanté les bienfaits du chocolat au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans une correspondance avec sa fille en 1671, elle écrit : « *vous ne vous portez point bien, vous n'avez point dormi : le chocolat vous remettra* ». Si ces bienfaits sont reconnus et confirmés pour certains, les médecins ne tardent pas à reconnaître ses effets secondaires. Ainsi, consommé en trop grande quantité, le chocolat provoque des insomnies et bouscule le système digestif.

Mais le chocolat reste un remède réservé aux privilégiés, et sa diffusion aux XVIII<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles auprès de toute la société, apporte l'espoir au peuple de retrouver la santé. Des substances médicamenteuses sont incorporées dans des chocolats dits « médicaux » qui sont vendus en pharmacie, renforçant ainsi sa réputation d'aliment de santé. Rapidement, des maisons de chocolatiers ne tardent pas à s'y intéresser ; c'est le cas de la maison Falgade, fondée en 1787 et fermée en 2001, qui propose en 1835 du chocolat anti-spasmodique à la fleur d'orange pour calmer les nerfs.

Si, de nos jours, nous n'allons plus en pharmacie acheter notre chocolat, de nombreux discours scientifiques, plus ou moins fondés, exaltent les bienfaits de ce produit. Quoi qu'il

en soit, son statut de friandise n'a pas fini de faire des adeptes auprès des petits comme des grands.

*« Qui à Bayonne pourrait douter que le chocolat soit un trésor de bienfaits ?  
Si depuis quatre siècles nos concitoyens en consomment avec une régularité qui ne s'est jamais démentie, on peut croire que la gourmandise n'est pas le seul moteur de cette fidélité.*

*Plus sérieusement on rappellera que Louis XIV confia d'abord à un apothicaire le privilège de vendre du chocolat, que le Docteur Ducasse, médecin de l'hôpital de Bayonne administra au fils souffrant de la Duchesse de Berry un délicieux chocolat chaud qui remit le prince sur pied et que l'on fabriqua à la suite un fameux « chocolat de santé » qui fit même l'objet de contrefaçons...*

*Aujourd'hui d'éminents chercheurs et d'illustres professeurs de médecine se sont scientifiquement et objectivement penchés sur les mérites et les bienfaits du chocolat pour la santé humaine. Et ont mis en valeur la raisonnable consommation du chocolat noir sur le bien être des gourmands.*

*Nous sommes heureux de voir reconnues nos Journées du Chocolat et célébrés nos travaux de chocolatiers passionnés comme des œuvres de salubrité publique »*

*Jean-Michel Barate  
Président de l'Académie du chocolat de Bayonne*

## 3. LE PROGRAMME DES JOURNÉES

Cette année, les Journées du Chocolat de Bayonne seront tournées vers les bienfaits de cette gourmandise.

Dès le vendredi 30 mai, le public profitera du savoir-faire des artisans chocolatiers bayonnais en goûtant leurs productions artisanales dans les rues de la ville, au son de chorales, de groupes musicaux déambulatoires, et de représentations artistiques. De nombreux lieux de trempage et de dégustation gratuite seront installés devant les boutiques des chocolatiers. Les Journées du Chocolat édition 2014 c'est aussi des conférences, des ateliers autour des saveurs et du goût pour les petits et pour les grands, des concerts, ainsi que des visites guidées autour du thème du chocolat.

La nouveauté cette année est l'exposition du photographe bayonnais Cédric Pasquini. Proposée au public du 26 mai au 9 juin place de la Liberté et aux points infos des quartiers Saint-Esprit, Grand-Bayonne et Petit-Bayonne, le photographe offrira aux visiteurs ses photographies extraites de la série « Éclats de chocolats ». Le public pourra découvrir les coulisses des ateliers des chocolatiers bayonnais et leur savoir-faire. À ne pas manquer également les déambulations musicales et une conférence donnée par un des ambassadeurs honorés cette année.

### 3.1 Conférence

**Conférence Vendredi 30 mai à 18h00,  
Musée Basque et de l'histoire de Bayonne,**

*37 quai des Corsaires*

« Un regard ethnographique sur les croqueurs de chocolat en France et aux États-Unis » par Susan Terrio, professeur d'anthropologie et d'études françaises à l'Université de Georgetown.

## 3.2 Découvrir

### **Exposition de photographies de Cédric Pasquini**

**Du 27 mai au 9 juin,**

**Place de la Liberté**

L'exposition « Éclats de chocolat » vous plonge dans les coulisses des chocolateries bayonnaises. Cédric Pasquini, en posant son regard sur la gestuelle et l'ensemble des détails chocolatés, réalise ici une série tout en douceur et pleine de saveurs.

*Ci-dessous quelques photos de Cédric Pasquini*



## 3.3 Déguster

- **Les artisans chocolatiers**

Trempage et dégustation proposés par les chocolatiers devant leurs boutiques. Cette opération, par l'Académie du Chocolat, est menée par les maisons Andrieu, Cazenave, Daranatz, Pariès et Pascal.

**Vendredi 30 et samedi 31 mai dans les rues de la ville**

**ATELIER DU CHOCOLAT – Andrieu, 37 rue Port-Neuf**

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

*9h30-19h15*

**CAZENAVE, 19 rue Port-Neuf**

Chocolaterie et salon de thé. Vous pourrez y déguster toutes les variétés de chocolat dans un décor élégant dont le mobilier, la vaisselle de Limoges, les miroirs, les boiseries et les vitraux signés existent toujours depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle.

*9h00-12h00 / 14h00-19h00*

**CHOCOLAT PASCAL, 32 quai Galuperie**

Dégustation et découverte des variétés des chocolats de Pascal.

*10h00-19h00*

**DARANATZ, 15 rue Port-Neuf**

Trempage devant la chocolaterie.

*9h15-19h00*

**PARIÈS, 14 rue Port-Neuf**

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie.

*9h00-19h00*

- **Vins et chocolat**

**Vendredi 30 et samedi 31 mai : 11h30 à 13h00 / 15h00 à 19h30**

Vignoble et découverte

*1 rue Bernadou – quartier des Halles*

Découverte et dégustation de vins de porto en accord avec le chocolat.

*05 59 59 37 09 / [www.vignobleetdecouvertes.com](http://www.vignobleetdecouvertes.com)*



## 3.4 Se divertir

- **Jeu de piste pour les enfants**

**Samedi 31 mai : 11h00 à 16h00. Durée 1h**

**Musée Basque et de l'histoire de Bayonne,**

*37 quai des Corsaires*

« Du chocolat pour le petit Henri ». Pour les enfants de 4 à 12 ans accompagnés d'un adulte.

*Gratuit*

*05 59 59 08 98 / [www.museebasque.com](http://www.museebasque.com)*

- **Ateliers autour du chocolat pour les plus petits et les plus grands**

**Vendredi 30 et samedi 31 mai : 9h30 à 19h00**

**ATELIER DU CHOCOLAT – Andrieu,**

*37 rue Port-Neuf*

Espace enfant : atelier moulage, un chocolatier aidera les enfants, munis d'un tablier et d'une toque, à réaliser des sujets en chocolat.

- **Animations musicales**

**Vendredi 30 mai et samedi 31 mai : 14h00 à 18h00**

Déambulations musicales dans les rues piétonnes avec le groupe TXANBEZPEL

*En ville*

**Samedi 31 mai : 14h00 à 18h00**

Chorale HAIZ EGOA devant les lieux de trempage

*En ville*

**Samedi 31 mai : 16h30 à 18h30**

Concert de jazz par « KARIMBO » devant la boutique PASCAL

*Quai Galuperie*

## 3.5 Visiter

- **Visites guidées de l'Office de Tourisme**

### **Vendredi 30 et samedi 31 mai à 14h30**

« Cacao et chocolat, petite et grande Histoire » par les guides conférenciers. Voyage « gustatif » dans l'histoire de la fève et du cacao. Légende, découverte du Nouveau Monde, introduction du cacao en Europe et son voyage jusqu'à Bayonne, fabrication « du chocolat », sont les ingrédients de cette visite.

*RDV et billetterie à l'Office de Tourisme, place des Basques.*

*Tarif : 6 €*

### **Vendredi 30 mai à 10h30**

« Saint-Esprit, un quartier à la croisée des chemins » par les guides conférenciers. Visite d'un quartier à l'histoire particulière et originale : collégiale et chemin de St-Jacques, synagogue et installation des « marchands portugais », chantiers de construction navale sont tour à tour évoqués.

*RDV et billetterie Parvis de l'Église Saint-Esprit, place Pereire.*

*Tarif : 6 €*

- **Visite du laboratoire CAZENAVE, rue Monréjeau**

### **Samedi 31 mai : 10h00 à 12h00**

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. Venez découvrir toutes les étapes de la fabrication du chocolat : visite gratuite accompagnée du trempage et d'une dégustation.

- **Visite de l'Atelier du Chocolat - Andrieu, 7 allée de Gibéléou**

**Vendredi 30 et samedi 31 mai : 9h30 à 18h00. Dernière visite à 16h30**

Plongez dans la forêt tropicale vénézuélienne afin de mieux comprendre la culture du cacao. Observez l'atelier de fabrication à travers des fenêtres donnant sur les salles de production. Découvrez une collection unique dans la région de machines datant du début du siècle dernier. Puis partez sur les pas du Mythe du Dieu Quetzalcóatl pour suivre la conquête des civilisations Mayas et Aztèques et enfin revenir en Europe. A la fin de ce périple, vos papilles seront récompensées par une dégustation de nos spécialités et les enfants pourront s'exercer au métier de chocolatier en participant à un atelier de peinture au beurre de cacao sur des poissons en chocolat.

Atelier pour les enfants de 4 à 12 ans

*Visite ½ tarif et navette gratuite au départ de l'Office de Tourisme.*

- **Ouverture des portes du musée Basque et de l'histoire de Bayonne,**  
*37 quai des Corsaires*

**Vendredi 30 et samedi 31 mai, dimanche 1<sup>er</sup> juin : 10h00 à 18h30**

Le chocolat est présent au musée au travers de divers objets utilisés pour sa fabrication, à Bayonne et en Pays Basque... mais aussi dans la boutique, avec une recette exclusive concoctée par les chocolatiers pour le musée basque et de l'histoire de Bayonne !

*Entrée musée et expositions 6,50 € / Gratuit pour les - de 26 ans*

*Gratuit pour tous, le dimanche*

## 4. L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT DE BAYONNE ET LES 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, la princesse de Bourbon Parme Lobkowitz, Denise Fabre, Florence Delay, Bernard Lapasset, Eduardo Manet, Nikita Harwich, Michèle Kahn, Philippe Bélaval, ... Association culturelle indépendante de la profession des chocolatiers, ses membres fondateurs sont pour beaucoup, les descendants des Juifs portugais arrivés à Bayonne au XVI<sup>e</sup> siècle.

L'Académie veut contribuer à la notoriété du chocolat de Bayonne dans sa spécificité historique et traditionnelle. À cette fin, elle organise chaque année les « Journées du chocolat », en association avec la Ville de Bayonne et l'Office de Tourisme. Ces dernières années des pays producteurs de cacao ou ayant un lien historique fort avec le chocolat (l'Espagne en 2011), ont été invités à participer à ses journées gourmandes. L'Académie s'attache également à perpétuer le goût de cette spécialité bayonnaise auprès des Bayonnais eux-mêmes, qui en restent les meilleurs ambassadeurs.

En 2012, la Guide des chocolatiers, composée de professionnels, est venue rejoindre l'Académie du Chocolat. Jean-Michel Barate, maître chocolatier de la Maison Daranatz, en est actuellement le président. Il s'est donné pour objectif prioritaire d'inscrire ces Journées dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire, et de faire de ce patrimoine immatériel si cher aux Bayonne un atout.

- **Les nouveaux ambassadeurs intronisés par l'Académie du chocolat**

Chaque année, l'Académie du chocolat de Bayonne honore des personnalités du monde culturel pour leur rayonnement, leur activité ou leur talent. Ils forment depuis vingt ans une prestigieuse cohorte de défenseurs du chocolat bayonnais.

- Irène AJER : inspectrice générale honoraire du théâtre, ancienne présidente des Molières et actuelle présidente de la COPAT (Coopération de Production AudiovisuelleThéâtrale)

- Diane DUCRET : historienne, philosophe, écrivain, journaliste et chroniqueuse à Europe 1
- Susan TERRIO : professeur d'anthropologie et d'études françaises à l'Université de Georgetown
- Philippe VALLET : critique littéraire à France Info « Un livre, un jour »

## 5. LISTE DES CHOCOLATIERS PARTICIPANTS À LA MANIFESTATION

### Maison ANDRIEU (Atelier du Chocolat)

En 1950, Madeleine et Joseph Andrieu s'installent à Bayonne et y créent une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur. Aujourd'hui c'est Serge Andrieu qui a repris le flambeau. La création du bouquet de chocolat en 1995 représente un tournant de l'entreprise Andrieu. À partir de cette idée, Serge Andrieu et son épouse créent le concept de l'Atelier du Chocolat. Ils développent le réseau d'Ateliers du Chocolat à travers toute la France, avec un concept qui leur est propre. Les ateliers sont intégrés aux boutiques, permettant aux vendeuses - chocolatières de réaliser le tablage et la fabrication des feuilles de chocolat sous les yeux des clients. Les Bouquets de chocolat sont fabriqués dans 40 Ateliers du Chocolat en France.



**Le bouquet de chocolats** : la spécialité de l'Atelier du Chocolat.

Le Bouquet de chocolats est composé d'un assortiment de fines feuilles de chocolats de Grande Qualité, provenant des meilleures fèves de cacao de Grandes Origines. Comme un bouquet de fleurs, c'est un cadeau que les clients peuvent offrir en toutes circonstances. Dans l'Atelier du Chocolat, les chocolatières et chocolatiers réalisent devant les clients la délicate opération du "tablage". Une grande variété de chocolat compose le Bouquet de chocolats selon le choix du client. Assortiment de chocolats fabriqués dans chacun des ateliers par les chocolatières.

L'Atelier du Chocolat propose des chocolats noirs 70 % de cacao, lait, blancs, avec amandes, noisettes, nougatine, rayés, ondulés, froissés aux parfums différents : cannelle, café, orange, gingembre, piment d'Espelette. Mais aussi de grandes origines : Venezuela, Sao Tomé, Madagascar, Équateur, etc.



## Maison DARANATZ

Depuis 1890, Daranatz illustre avec la même passion et la même exigence de qualité la tradition gourmande du chocolat implantée dès le XVIIe siècle sur la Côte Basque. DARANATZ maintient cette tradition artisanale, conserve les gestes ancestraux, choisit les cacaos les plus nobles pour s'inscrire dans un patrimoine culturel et gourmand et l'enrichir afin qu'il flatte les palais les plus exigeants de notre temps.

Bénéficiant d'un savoir-faire séculaire, patiemment transmis et renouvelé, recherchant à respecter et à exalter les saveurs de matières premières d'exception, DARANATZ a su, au fil du temps et pour des générations de gourmets fidèles, élever l'artisanat au niveau de l'art de vivre.



Son touron, élaboré selon une recette immuable depuis 110 ans, ses chocolats et ses tablettes, issus des meilleurs crus de cacao, enrichis de matières premières nobles, sont toujours fabriqués artisanalement et présentés dans des coffrets personnalisés et exclusifs.

40 sortes de bonbons et 19 variétés de tablettes, issues des plus grands crus de cacao, associent richesse des saveurs, originalité des textures et respect d'un produit noble et unique. Toutes ces variétés peuvent être dégustées dans un magasin écrin au décor 1900 préservé.



## Maison CAZENAVE

Depuis 150 ans, la chocolaterie Cazenave produit, à partir des fèves de cacao brutes et de produits naturels soigneusement sélectionnés, des chocolats selon les mêmes recettes.



Pour transformer les fèves de cacao en chocolat, plusieurs opérations sont réalisées dans le laboratoire de la chocolaterie Cazenave avec les mêmes machines depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.



À partir de 1850, la chocolaterie Cazenave devient un élégant salon de thé. Son mobilier comme la vaisselle de Limoges avec ses roses et son décor fait de miroirs, de boiseries et de vitraux, sont caractéristiques de la maison Cazenave et satisfont toujours sa nouvelle comme sa fidèle clientèle.



Aujourd'hui la Chocolaterie et le Salon de thé se situent toujours rue Port-Neuf à Bayonne. Un emplacement idéal, pour déguster toutes les variétés de chocolats de la maison.

**La grande spécialité de la maison Cazenave, c'est sa très fameuse tasse de chocolat moussé.** Le chocolat est moussé à la main selon une coutume ancestrale en vigueur dans la maison depuis le début du siècle dernier. Il est accompagné d'un petit pot de crème chantilly. Il peut également se déguster avec des toasts grillés et beurrés de fabrication artisanale : une spécialité de la maison.



De plus, la maison Cazenave vous propose de très nombreuses variétés de chocolats fabriqués toujours selon les mêmes recettes et les mêmes méthodes ainsi qu'un vaste choix de plaquettes de chocolat pour satisfaire les plus gourmands et les plus curieux.

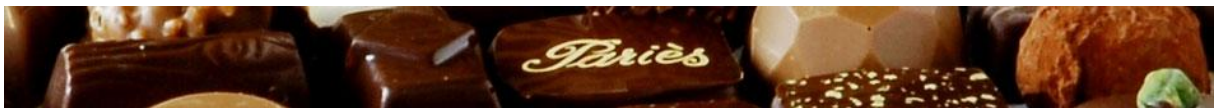


## Maison PARIÈS

En 1894, Jacques Damestoy s'installe à Bayonne comme maître chocolatier. Orfèvre en chocolat, il invente et compose de nouvelles recettes. La Maison PARIÈS est l'héritière en ligne directe des chocolatiers de Bayonne. Leur sélection de grande qualité depuis plus d'un siècle dans le choix des matières premières, va de pair avec un savoir-faire artisanal largement éprouvé et récompensé par de nombreux « Awards ». Le savoir-faire a été le plus souvent transmis par l'intermédiaire des femmes, toujours avec le souci de la recherche des meilleurs produits et de la plus grande qualité.



Plus de 50 chocolats composent la gamme, tous fabriqués dans le laboratoire Pariès dans la plus grande tradition des chocolatiers bayonnais. Primés en 2008 et 2009 aux salons du chocolat de Paris.



La plus ancienne spécialité de la maison est une création du chocolatier Jacques Damestoy qui met au point en 1905 un caramel tendre et fondant au chocolat. Inspiré par la vie mondaine de Biarritz de ce début de siècle où les grands ducs russes alimentaient la chronique mondaine, le chocolatier choisit de baptiser ce petit caramel du nom exotique de « Kanouga ». Somptueusement enrichi de noix ou noisettes, parfumé au café et à la vanille, le Kanouga est à lui seul un monde de subtilité. Qualifié, par le *New York Times* de, « meilleur caramel du monde », le Kanouga est la plus ancienne spécialité Pariès.



Élaboré en 1948 par Robert Pariès, le « Mouchou » est une autre spécialité de Pariès, une friandise tendre comme une promesse d'amour. Musu ou muxu signifie... un baiser. Sous une croûte craquante, un intérieur moelleux où l'on retrouve la saveur douce des meilleures amandes d'Espagne.

## Chocolat PASCAL

Natif de Bayonne, Pascal Moustirats tombe amoureux du chocolat à l'adolescence et décide de devenir chocolatier. Il rentre alors comme apprenti pâtissier à la maison Heynard près de la cathédrale. Il part ensuite à Paris pour effectuer l'apprentissage du métier de chocolatier à La Maison du Chocolat de Robert Linxe, où il reste trois ans. Il travaillera ensuite avec Pierre Hermé, secondera Jacques Genin, dans la réalisation des chocolats pour des hôtels et des restaurants étoilés, et enfin il travaillera pendant trois ans chez Ladurée. De retour au Pays basque il reste deux ans chocolatier à la maison Mauriac, avant de s'installer à son compte en 2008.

Aujourd'hui, avec son épouse Ana, il laisse libre cours à son expression et propose sa vision du chocolat. Dans la boutique du quai Galuperie, sous les arceaux, près du musée Basque, il est possible de déguster toute une gamme de bonbons de chocolats, de belles ganaches nature ou parfumées d'une infusion, ainsi que des pralinés amandes ou noisettes.



On peut aussi y déguster de nombreux chocolats à croquer comme "La Collection Chocolatée" composée de napolitains de chocolat noir, lait, ou blanc agrémentés de fruits secs ou épices, ou la gamme "Noir de Pascal" composée uniquement de chocolats noirs issus de mélanges de grands crus ou de crus de pure origine. Mais aussi des tablettes, de différents pourcentages et différentes origines, et une gamme "Équitable" composée de chocolats issus du commerce équitable, agrémentés ou non de fruits secs.



La boutique est composée d'un coin "salon de chocolat" plein de tonus, dans lequel il est agréable de s'installer pour déguster un chocolat chaud, des pâtisseries maison (cookies au chocolat, cake citron, cake au chocolat...)... le tout dans une ambiance jazzy très agréable.

## 6. LES PARTENAIRES

- La Ville de Bayonne
- L'Académie du Chocolat
- L'Office de tourisme de Bayonne
- Le musée Basque et de l'histoire de Bayonne
- Le Théâtre de Bayonne

Remerciements à : Cédric Pasquini, le caviste « Vignobles et Découvertes », la chorale HAIZ EGOA ainsi que les groupes musicaux TXANBEZPEL et KARIMBO.

## 7. INFORMATIONS PRATIQUES

- Renseignements

### **Ville de Bayonne**

Direction Culture et Patrimoine

- 05 59 46 61 59
- Bayonne.fr

### **Office de tourisme de Bayonne**

- 0 820 42 64 64

Places des Basques

[bayonne-tourisme.com](http://bayonne-tourisme.com)

### **Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne**

- 05 59 59 08 98

37 quai des Corsaires

[museebasque.com](http://museebasque.com)

### **Atelier du Chocolat – maison Andrieu**

- 7 rue Port Neuf : 05 59 25 72 95
- 7 allées Gibéléou : 05 59 55 70 23

[atelierduchocolat.fr](http://atelierduchocolat.fr)

### **Maison DARANATZ**

- 05 59 59 03 55

15 rue Port Neuf

[chocolat-bayonne-daranatz.fr](http://chocolat-bayonne-daranatz.fr)

### **Maison CAZENAVE**

- 05 59 59 03 16

19 rue Port Neuf

[chocolats-bayonne-cazenave.fr](http://chocolats-bayonne-cazenave.fr)

### **PARIÈS**

- 05 59 59 06 29

14 rue Port Neuf

[paries.fr](http://paries.fr)

### **Chocolat PASCAL**

- 05 59 52 96 49

32 quai Galuperie

Courriel : [chocolatpascal@gmail.com](mailto:chocolatpascal@gmail.com)

### **Contact presse de la Ville de Bayonne**

Stéphane Daguin

Directeur adjoint à la communication

- 05 59 46 60 40

Courriel : [communication@bayonne.fr](mailto:communication@bayonne.fr)