



Direction de la communication
Tél. : 05 59 46 60 40
Courriel : communication@bayonne.fr

Le 29 avril 2013

DOSSIER DE PRESSE

LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

10 et 11 mai 2013

L'apport de la « Nation juive » à Bayonne

Depuis vingt ans cette année, la Ville s'associe à la démarche de l'Académie du Chocolat qui organise les Journées du Chocolat, en partenariat avec l'Office de tourisme.

Ces Journées, trait d'union entre ceux qui produisent le chocolat et ceux qui le consomment, 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.

Les Journées veulent également rappeler le statut de patrimoine immatériel du chocolat de Bayonne, mis en valeur dans le cadre du label « Ville d'Art et d'Histoire ».

Elles ont également pour objectif, pour la première fois cette année, de rendre hommage aux Juifs portugais, que l'on a désignés lors de leur arrivée à Bayonne sous le nom de « Nation Portugaise » ou de « Nation Juive » ; d'évoquer les tribulations de ces artisans au cours des deux siècles qui suivirent et leur lutte pour défendre leurs droits ; et enfin de raconter l'histoire des deux rives de l'Adour et de leurs communautés qui bâtirent une cité de confluences et de tolérance.

Ces traditionnelles journées de découverte et de gourmandise donnent rendez-vous dans les rues de Bayonne durant le week-end de l'Ascension. Artisans, musiciens et artistes plasticiens font la part belle au chocolat. Petits et grands sont invités à venir goûter les créations trempées par les maisons Andrieu, Cazenave, Daranatz, Pariès, et Pascal.

Visites des laboratoires des chocolatiers, expositions de sculptures en chocolat, dégustations de vins, cafés et chocolats du monde, conférence : une programmation gastronomique et culturelle pour ravir les yeux et les papilles.

SOMMAIRE

1. Animation des Journées

1.1 Déguster

1.2 Se divertir

1.3 Visiter

1.4 Découvrir

1.5 Honorer

2. Bayonne, plus de 400 ans de tradition chocolatière

Annexes

1. Présentation de l'Académie du Chocolat de Bayonne
2. Les partenaires de la manifestation

Plus d'infos :

Direction de la Culture et du Patrimoine 05 59 46 61 19

Office de tourisme 0 820 42 64 64

Et www.bayonne.fr

Toutes les informations auprès du service presse :

c.jomier@bayonne.fr, 05 59 46 63 01.

Retrouvez ce dossier dans l'espace presse sur www.bayonne.fr

1. LES ANIMATIONS

Dès le vendredi 10 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 et de groupes musicaux déambulatoires. De nombreux lieux de trempage et de dégustations gratuites seront installés devant les boutiques des chocolatiers, et l'Office de Tourisme.

1.1 DÉGUSTER

Savoir-faire et gourmandise

Trempage et dégustation proposés par les chocolatiers devant leurs boutiques. Cette opération, initiée par la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, est menée par les maisons Andrieu, Cazenave, Daranatz, Pariès et Pascal.

Vendredi 10 : 10h à 18h

Samedi 11 : 10h à 18h

Dans les rues de la ville

Les artisans chocolatiers

- 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.

Exposition des œuvres en céramique de Eliane Monnin, artiste bayonnaise, sur le thème du chocolat et du cacao dans l'atelier.

- CAZENAVE – [19, rue Port-Neuf](#)

Chocolaterie et salon de thé. Vous pourrez y déguster toutes les variétés de chocolats 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 20^{ème} siècle.

- CHOCOLAT PASCAL – [32, quai Galuperie](#)

Dégustation et découverte des variétés des chocolats Pascal dans le « Salon de chocolat ».

- DARANATZ – [15, rue Port-Neuf](#)

Trempage devant la chocolaterie.

- PARIÈS – [14, rue Port-Neuf](#)

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie.

Vins et chocolat

VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES – [1, rue Bernadou](#) – quartier des Halles

Découverte et dégustation de vins naturels en accord avec le chocolat (fournis par les chocolatiers de la Guilde).

Vendredi 10 et samedi 11 : 11h30 à 13h00 / 15h00 à 19h30

Renseignements : 05 59 59 37 09 / www.vignoblesetdecouvertes.com

CAVE BEÑAT / CHOCOLAT PASCAL – [32, quai Galuperie](#).

Cafés, vins et chocolats : présentation de produits artisan torrefacteur, et la Cave Beñat.
Vendredi 10 après-midi.

1.2 SE DIVERTIR

Ateliers autour du chocolat pour les petits et les plus grands

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.

Médiathèque

Atelier "Livre choc, crée ton livre chocolat"

En réalisant un livre de façon ludique, les enfants partiront à la découverte du cacao et de la fabrication du chocolat !

Dès 7 ans

Samedi 11 à 10h30 dans le centre-ville

Inscriptions préalables au 05 59 59 17 13

Animations musicales

- Vendredi 10 et Samedi 11 : 15h à 18h

Déambulations musicales devant les lieux de trempage avec la formation

TXANBEZPEL

[En ville](#)

- Samedi 11 à 17h

Spectacle musical « Bayonne, sur la route des épices ! Du chocolat, entre l'orient et l'occident » de Marc Lafaurie :

« Samarcande Téotihuacan Baïona: des épices orientales au cacao aztèque »

Chant, musique, lecture et chocolat.

Durant le festival « les Ethiopiennes de Mars » à Bayonne cette année, une rencontre entre un chocolatier amateur, Jacques Marmiesse, un comédien poète, Marc Lafaurie et la chanteuse multi-instrumentiste Emmanuelle Troy lors de son solo « trans- Eurasienne ». Ils proposent un voyage « du levant au ponant » à la croisée des routes imaginaires, musicales et gustatives, des épices orientales au cacao aztèque : mots et notes se fondent dans la suavité des bouchées délicatement épiciées.

Pascal le Chocolatier, leur prête son labo et son salon pour régaler les sens et les émotions.

Chocolat Pascal [32, quai Galuperie](#)

Des journées du Chocolat « Maimorables » !

- Samedi 11 : 14H30 – 16H

Déambulation des géants de la Compagnie des Grandes Personnes, marionnettes géantes créées par les habitants de la Rive droite dans le cadre des Maimorables.

1.3 VISITER

Visite commentée du quartier Saint-Esprit en gascon

« Quartier Saint-Esprit, village gascon » par Michel Baris

Vendredi 10 à 14h30

Gratuit

[Rendez-vous place Saint-Esprit, devant la fontaine](#)

Visites guidées

OFFICE DE TOURISME : visites guidées « Bayonne Chocolat » par les guides conférenciers de l'Office de Tourisme.

Vendredi 10 à 10h chocolat gourmand et à 14h visite du quartier Saint-Esprit

Samedi 11 à 10h chocolat gourmand et à 14h visite du Vieux Bayonne

Inscriptions préalables au 0 820 42 64 64.

Tarif 6 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.

[RDV Office de Tourisme, place des Basques](#)

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

Samedi 11 de 10h à 12h.

ATELIER DU CHOCOLAT ANDRIEU – [7, allée de Gibéléou](#)

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.

Vendredi 10 et samedi 11 : 9h30 à 18h30

Visite ½ tarif et navette gratuite au départ de l'Office de Tourisme toutes les 30 minutes, entre 9h30 et 12h30 et entre 14h et 16h.

1.4 CONNAITRE, DECOUVRIR

Le chocolat à Bayonne

Conférence "La Nation Juive et le chocolat : une histoire mouvementée"

Par Michèle Khan, écrivain, et Georges Dalmeyda, historien

Synagogue de Bayonne

Vendredi 10 : 16h à 17h30

[35, rue Maubec](#)

Entrée libre

Signature du roman de Michèle Kahn « Cacao »

Samedi 11 à 16h

Librairie L'Alinéa

[20, rue d'Espagne](#)

Ouverture des portes du Musée Basque et de l'histoire de Bayonne

Samedi 11 et dimanche 12 : 10h 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 payante aux expositions 6.50 € / Gratuit pour les - de 26 ans.

[37, quai des Corsaires](#)

1.5 HONORER

Ambassadeurs du Chocolat :

Chaque année l'Académie du Chocolat de Bayonne honore quatre 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.

- Philippe Bélaval, Président du Centre des Monuments Nationaux
- Ivan Levai, journaliste de presse écrite, de radio et de télévision
- Max Polonovski, conservateur général du patrimoine, chargé du patrimoine juif français et du Musée des Plans Reliefs
- Gilles Pudlowski, critique gastronomique au Point

2. BAYONNE, PLUS DE 400 ANS DE TRADITION CHOCOLATIÈRE

Au XVI^e siècle, de nombreux Juifs ayant l'inquisition espagnole et portugaise arrivent à Bayonne et parmi eux, de nombreux artisans chocolatiers. Ils apportent avec eux les techniques de fabrication du chocolat et les diffusent dans toute la ville de Bayonne, qui devint la première ville chocolatière de France. Mais le chocolat ne s'impose aux goûts des Bayonnais qu'à partir du XVII^e siècle. À cette époque, le chocolat est un produit de luxe, très coûteux, réservé à une élite, cadeau d'excellence offert aux personnalités importantes de passage à Bayonne. Il est peu à peu adopté par l'ensemble de la société bayonnaise et du Labourd. Les enseignes commerciales, fondées sur des dynasties de chocolatiers réputés, se développent au XIX^e siècle : le chocolat devient bonbon, pâtisserie ou glace.

Il se consomme longtemps sous la forme d'une boisson cacaotée très épicée. Les chocolatiers, qui gardent précieusement la recette, se déplacent à domicile et préparent le chocolat directement chez les clients, riches bourgeois bayonnais. L'artisanat spécialisé, la technique de fabrication et les recettes ancestrales sont alors détenus et conservés par les Juifs installés à Saint-Esprit. Sous le Second Empire, les Bayonnais ne manquaient pas d'aller déguster une tasse de chocolat sous les arceaux.

De véritables dynasties de chocolatiers apparurent qui maintinrent la tradition de qualité du produit. Au XIX^e siècle, trente-deux ouvroirs de chocolat se tenaient dans les rues de Bayonne. Au XX^e siècle, la fabrication industrielle « détrône » Bayonne. En 1945, quinze entreprises demeurent, générant presque deux cent cinquante emplois.

Avec l'Académie du Chocolat de Bayonne, créée en 1993, les artisans chocolatiers œuvrent à la notoriété du chocolat artisanal bayonnais, notamment à l'occasion des Journées du Chocolat. La transmission du savoir-faire historique, traditionnel et ancestral à Bayonne impose aujourd'hui le chocolat comme une tradition et un élément majeur du patrimoine gastronomique et culturel bayonnais.

1. Présentation de l'Académie du Chocolat de Bayonne et du Pays Basque

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. 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. 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. Elle a invité ces dernières années des pays producteurs de cacao, ou des pays ayant un lien historique fort avec le chocolat (l'Espagne en 2011), à participer à ses journées gourmandes et elle intègre de nouveaux membres ambassadeurs. 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 a changé en février 2013, lorsque Jean-Michel Barate a succédé à Roger Josquin. Auparavant, à l'automne 2012, la Guilde des chocolatiers, composée de professionnels, s'était dissoute et avait rejoint l'Académie. Jean-Michel Barate dirige la Maison Daranatz. Il est également président de la Scène Nationale Bayonne Sud Aquitain et du festival Musique en Côte Basque.

2. Les partenaires de 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 chocolat : 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.

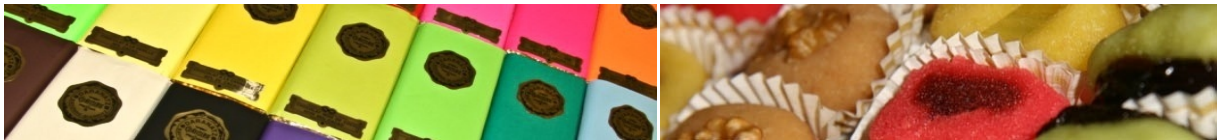
L'Atelier du Chocolat propose des chocolats noirs 70 % de cacao, lait, blancs, avec amandes, noisettes, nougatine, rayés, ondulés, froissés aux parfums différents : cannelle, café, orange, gingembre, piment d'Espelette. Mais aussi de grandes origines : Venezuela, Sao Tomé, Madagascar, Équateur etc.



Maison DARANATZ

Depuis 1890 Daranatz illustre avec la même passion et la même exigence de qualité la tradition gourmande du chocolat implantée dès le XVII^e 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 écriin 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^e 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.



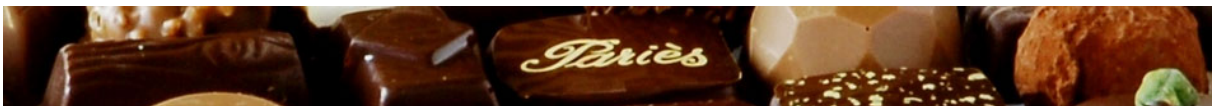
De plus, la maison Cazenave vous propose de très nombreuses variétés de chocolats fabriqués toujours selon les mêmes recettes et les mêmes méthodes ainsi qu'un vaste choix de plaquettes de chocolat pour satisfaire les plus gourmands et les plus curieux.

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 tons, 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.



**Dégustez les Journées du Chocolat
avec France Bleu Pays Basque
(101.3 FM), la radio partenaire**