



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

Le 27 mai 2011

DOSSIER DE PRESSE

LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

3 et 4 juin 2011

Invité d'honneur : l'Espagne

Bayonne fête son chocolat les 3 et 4 juin 2011 de 10 heures à 18 heures dans les rues de la cité.

Depuis de nombreuses années, la Ville s'associe à la démarche de l'Académie du Chocolat qui organise, en partenariat avec la Guilde des Chocolatiers bayonnais et l'Office de tourisme, des Journées du Chocolat particulièrement prisées.

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.

Pour parrainer ces Journées, l'Académie part chaque année à la recherche d'un pays producteur ou diffuseur de chocolat. Forts des relations de proximité et d'échanges culturels riches entre nos deux pays, c'est l'Espagne qui a été choisi qui donnera donc le pouls de cette édition 2011.

Les animations et découvertes culturelles proposées cette année autour de ce pays sauront susciter de nouvelles envies autour du chocolat. Trempages, visites guidées, dégustations, conférence, présentation d'ouvrage, expositions, animations musicales, ateliers découverte....de nombreuses animations viendront rythmer ces deux jours de découverte des secrets du chocolat.

Nouveautés 2011 à ne pas manquer : les initiations au toreo de salon le samedi après-midi dans les rues au son des tunas et la dégustation de tableaux tout choco rue des Carmes !

Pour la première fois, la brocante sera aussi de la partie et s'installera toute la journée du vendredi mail Chaho-Pelletier.

SOMMAIRE

1. Bayonne, plus de 400 ans de tradition chocolatière	p.3
--	------------

2. L'Espagne, invité d'honneur	p.4
---------------------------------------	------------

3. Animations des Journées	p.5
-----------------------------------	------------

3.1 Déguster.....	5
--------------------------	----------

3.2 Se divertir.....	7
-----------------------------	----------

3.3 Visiter.....	9
-------------------------	----------

3.4 Découvrir.....	10
---------------------------	-----------

Annexes	p.12
----------------	-------------

1. Présentation de l'Académie du Chocolat de Bayonne et des membres honorés cette année
2. Présentation de la Guilde des Chocolatiers et de ses membres
3. 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

**Dossier d presse et programme disponible au téléchargement
dans l'espace presse sur le www.bayonne.fr**

1. 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. C'est ainsi qu'ils apportèrent avec eux les techniques de fabrication du chocolat et les diffusèrent dans toute la ville de Bayonne, qui devint par conséquent 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.

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 ouvriers 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.

Aujourd'hui les artisans chocolatiers se sont constitués en une guilde et défendent haut et fort le chocolat de Bayonne et lui donnent un nouvel essor. Avec l'Académie du Chocolat de Bayonne, créée en 1993, ils 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.

2. L'ESPAGNE, INVITE D'HONNEUR

Pour parrainer ces Journées, l'Académie part chaque année à la recherche d'un pays producteur ou diffuseur de chocolat. Forts des relations de proximité et d'échanges culturels riches entre nos deux pays, les membres de l'Académie du Chocolat ont souhaité honorer cette année l'Espagne, que nous avons déjà eu le plaisir de recevoir par le passé à l'occasion de cette manifestation.

Ainsi, après le Venezuela en 2002, le Costa Rica en 2008, Madagascar, Cuba ou encore l'Italie en 2010, c'est l'Espagne qui donnera le pouls de cette édition 2011.

LE TRÉSOR D'HERNÁN CORTÉS

Qui nous dira comment l'homo sapiens a découvert cet arbre aux mille saveurs qu'est le cacaoyer ? Si les historiens ne peuvent pas à ce jour remonter jusqu'à ses origines les plus anciennes, la chair savoureuse de la cabosse n'est parvenue jusqu'à nos côtes qu'après avoir été longuement cultivée et travaillée par les civilisations précolombiennes, Olmèques, Mayas et Aztèques, qui en firent une boisson rituelle symbole d'abondance.

C'est Hernán Cortés qui, aux temps de la Conquista espagnole, révéla aux Européens la véritable valeur de cet « Or brun », après l'avoir dégusté auprès de l'Empereur aztèque Moctezuma, et le ramena à la cour d'Espagne en 1528 avec les accessoires nécessaires à sa fabrication. Cette découverte fut le point de départ d'une culture intensive du cacaoyer par les Espagnols en Amérique Latine et d'un commerce inédit sur toute la péninsule ibérique qui devint dès lors le premier pays exportateur de cacao.

3. LES ANIMATIONS DE CES JOURNÉES

Cette année, les Journées du Chocolat de Bayonne seront tournées vers l'Espagne dont la passion pour le chocolat ne se dément pas depuis le XVI^e siècle.

Dès le vendredi 3 juin, 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 dégustations gratuites seront installés devant les boutiques des chocolatiers, le Musée basque et l'Office de tourisme. Les Journées du Chocolat édition 2011 c'est aussi des expositions diverses, une conférence, une signature d'ouvrage, des ateliers autour des saveurs et du goût, des concerts ainsi que des visites guidées.

3.1 DÉGUSTER

« SAVOIR-FAIRE ET GOURMANDISE »

Vendredi 3 et samedi 4 juin 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 des Métiers et de l'Artisanat devant le Musée Basque et l'Office de Tourisme.

Cette opération, initiée par la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, est menée par les maisons Andrieu, Cazenave, Daranatz, Lebrun, Pariès et Pascal.

Ces trempages auront également lieu devant le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne et l'Office de tourisme.

- Les chocolatiers de la Guilde des 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, le Feuillant d'Or est un chocolat fourré au praliné, amandes et noisettes, puis enrobé de crêpes dentelle.

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

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 XX^e siècle.

Daranatz – 15, rue Port-Neuf

Trempage devant la chocolaterie.

Pariès – 14, rue Port-Neuf

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie.

Chocolat Pascal – 32, quai Galuperie

Trempage devant la boutique, sous les Arceaux.

Présentation des produits de la Confitería Gorrotxategi (Tolosa) par Rafael Gorrotxategi en partenariat avec les Chocolats Pascal.

Située sur la commune de Tolosa, la confiserie fGorrotxategi flatte notre palais depuis 1680, année où la famille Gorrotxategi a fondé sa célèbre confiserie chocolaterie. Les maîtres créateurs de la confiserie proposent de nombreuses spécialités combinant leurs chocolats avec des saveurs suggestives et créant ainsi une vaste gamme de tourons et de chocolats. Ils élaborent les célèbres tuiles et cigarettes russes de Tolosa et les magnifiques "xaxus" (délices au jaune d'œuf et amande).

Ils évoluent sans cesse, en adaptant leurs produits aux nouvelles tendances, en basant toujours l'élaboration artisanale sur des matières premières de grande qualité et en proposant aux visiteurs curieux de découvrir le Musée Gorrotxategi où histoire du chocolat et savoir-faire de l'artisan confiseur sont mis à l'honneur.

- Autres points de trempage et dégustation -

Les apprentis-chocolatiers de la Chambre des métiers et de l'Artisanat proposent des dégustations devant l'**Office de tourisme** **vendredi de 14 heures à 18 heures** et devant le **Musée basque** **samedi de 14 heures à 18 heures**.

La Chambre de métiers des Pyrénées-Atlantiques, par le biais de son centre de formation des apprentis, propose des formations au métier de chocolatier confiseur.

Renseignement Chambre des Métiers des Pyrénées-Atlantiques, 21 boulevard Jean d'Amou 64 100 Bayonne. Tél. : 05 59 55 12 02.

Vignobles et découvertes – 1, rue Bernadou – quartier des Halles

Dégustations gratuites de différents portos et chocolats (fournis par les chocolatiers de la ville). **Vendredi 3 et samedi 4 de 11 heures à 13 heures et de 15 heures 19 h 30.**

Rens. : 05 59 59 37 09 / vignoblesetdécouvertes.com.

3.2 SE DIVERTIR

« ANIMATIONS DANS LES RUES DE 14 heures A 18 h 30 »

Vendredi 3 juin :

- Guy Lamour et son orgue de barbarie, Chorale Pottoroak.
- Répertoire espagnol du chœur d'hommes Argileak et sévillanes par les danseurs de la peña Campera.

Samedi 4 juin :

- Chorale Kantu Nahasketa
- Tunas de Pampelune et de Pau

La tuna est un groupe de musiciens appelés « tunos ». Ce sont très souvent des étudiants ou d'anciens étudiants qui représentent une faculté ou une université espagnole. Ils chantent des chansons traditionnelles romantiques ou festives et il n'est pas rare de les entendre lors de fêtes comme les mariages, les anniversaires etc. Les concerts qu'ils donnent leur permettent de voyager partout dans le monde, d'acquérir le costume traditionnel qu'ils portent ainsi que leurs instruments de musique. Les tunos sont des musiciens romantiques et il leur arrive de chanter la « serenata » sous la fenêtre d'une jeune fille dont est tombé amoureux un tuno. Leurs chansons sont très connues en Espagne ; les plus célèbres sont : Clavelitos, La Compostelana ou Fonseca et Las cintas de mi capa.

« CONCERTS QUAI GALUPERIE »

Trio Jazzobrazil

Vendredi 3 juin à 15 heures et 17 heures

Le trio Jazzobrazil vous transportera au cœur d'un Brésil carioca teinté de latin jazz et d'un swing convivial. Le groupe se produit depuis une vingtaine d'années dans des festivals, clubs de jazz et autres manifestations. Une musique aux harmonies subtiles, harmonieusement défendue par bien des artistes tels qu'Henri Salvador, Michel Legrand ou Claude Nougaro.

(We are) Rococo (indépendant/pop)

Samedi 4 juin à 17 heures

« Deux mecs et une fille se retrouvent dans une pièce : devinez ce qui se passe ? Et bien, pas exactement ce que vous croyez, bien que 6 mois plus tard, Ça ait effectivement donné naissance à quelque chose. Ils créent, l'air de rien, ce qu'on appelle un groupe... S'il y a une nonchalance dans la voix, une élégance qui ne cherche pas à convaincre et qui y parvient si

bien, c'est à cause de la fille.

Si les essences folks sont épicées par l'énergie du rock, c'est à cause des garçons. Les deux mecs et la fille décidèrent d'appeler ce qui vient de naître Rococo (source : www.elchicho.fr).

« ANIMATION NAUTIQUE AUTOUR DE LA NIVE »

Samedi 4 juin à 16 heures

Démonstration de Bateleku sur la Nive et débarquement de fèves de cacao devant le Musée Basque avec l'association Ibaialde.

« TOREO DE SALON »

Samedi 4 juin dans l'après-midi par une école taurine dans les rues du centre-ville

Le toreo de salon est l'apprentissage de la gestuelle du torero. Après un échauffement physique, on commence par répéter les mouvements à « mains nues », ce qui permet de les intégrer plus rapidement. On les pratique ensuite à la cape et à la muleta, d'abord seul, puis avec un partenaire qui fait le « toro ».

Que l'on soit simple aficionado ou futur matador, le toreo de salon permet avant tout de mieux comprendre le travail des toreros (qui s'entraînent de cette manière), de saisir les subtilités de la corrida et de découvrir la richesse du répertoire des passes.

À mi-chemin entre le sport et la danse, cette pratique est aussi une excellente initiation au flamenco, dont les mouvements sont directement inspirés du toreo.

« LA BROCANTE FAIT SON CHOCOLAT »

La brocante habituellement installée sur le carreau des Halles prend ses quartiers mail Chaho-Pelletier toute la journée du **vendredi 3 juin de 8 heures à 18 heures**.

3.3 VISITER

« VISITES GUIDÉES »

Visites guidées « Bayonne Chocolat »

Proposées par les guides conférenciers de l'Office de tourisme.

Vendredi 3 et samedi 4 juin, à 10 h 30 et 14 h 30.

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 4 juin de 10 heures à 12 heures.

Atelier du Chocolat Andrieu – 7 allée de Gibéléou

Vous plongerez dans la forêt tropicale vénézuélienne afin de mieux comprendre la culture du cacao. Vous pourrez observer l'atelier de fabrication à travers des fenêtres donnant sur les salles de production (10 écrans vidéo vous accompagneront tout au long de la visite). Unique dans la région, une collection de machines datant du début du siècle dernier est exposée. Une salle de projection permet de visionner un film instructif sur la production actuelle du cacao jusqu'au chocolat. Après toutes ces découvertes, vous partirez sur les pas du Mythe du Dieu Quetzalcóatl, pour suivre la conquête des civilisations Mayas et Aztèques et enfin revenir en Europe. À 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 3 et samedi 4 juin. Ouvert de 9 h 30 à 18 h 30. Visite ½ tarif en navette gratuite au départ de l'Office de tourisme toutes les 30 minutes, entre 9 h 30 et 12 h 30 et entre 14 heures et 16 heures.

3.4 DÉCOUVRIR

« DÉMONSTRATIONS ET EXPOSITION DE SCULPTURE EN CHOCOLAT »

Devant les boutiques Daranatz et Pariès, rue Port-Neuf.

Vendredi 3 et samedi 4 juin de 10 heures à 18 heures.

« EXPOSITION DES ŒUVRES DE SYLVIE FORESTIER »

Artiste peintre, sur le thème du chocolat. Atelier du Chocolat, 37 rue Port-Neuf.

« TABLEAUX A CROQUER RUE DES CARMES »

Des paysages bayonnais revus en chocolat et peinture alimentaire par Sylvie Forestier, artiste peintre. Supports en chocolat blanc (Chocolat Pascal) et pigments alimentaires (Atelier du Chocolat, Serge Andrieu).

Vendredi 3 : après-midi, réalisation des tableaux.

Samedi 4 : après-midi, dégustation des œuvres.

« CONFÉRENCE DE JACQUES DE CAUNA AU MUSÉE BASQUE »

« Gascons, Basques et Béarnais à Saint-Domingue » Docteur d'État HDR-Sorbonne, Chaire d'Haïti à Bordeaux, CNRS / EHESS centre international de recherche sur les esclavages.

Samedi 4 juin, 11 heures ; entrée gratuite.

« EXPOSITION COLLECTIVE DE PEINTURES, PHOTOS ET SCULPTURES SUR LE THÈME DU CHOCOLAT »

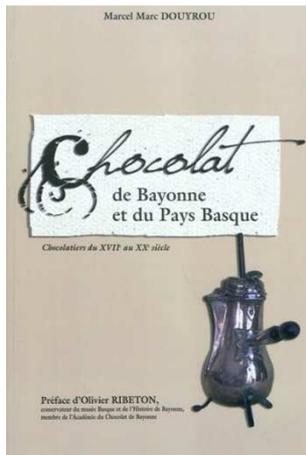
Invité d'honneur : Serge Couzigou (sculptures en chocolat).

Galerie des Corsaires, 16 rue Pontrique.

Samedi 4 juin à 11 heures : vernissage de l'exposition à la galerie.

Du 3 au 17 juin : entrée libre.

**PRÉSENTATION ET SIGNATURE PAR MARCEL-MARC DOUYROU DE SON
OUVRAGE « CHOCOLAT DE BAYONNE ET DU PAYS BASQUE »**



**« Chocolat de Bayonne et du Pays Basque »
*chocolatiers du XVIIe au XXe siècle***

Auteur : Marcel-Marc Douyrou - Préface : d'Olivier Ribeton

Éditeur : Ed. CPE, Romorantin (Loir-et-Cher)

Collection : Nos terroirs, nos racines ; 127 pages

Marcel – Marc Douyrou nous livre ici une histoire du chocolat et des chocolatiers basques du XVIIe au XXe siècle. Conçu sous la forme d'un dictionnaire thématique, *Chocolat de Bayonne et du Pays Basque* permet de découvrir tous les grands noms qui ont fait de la cité basque, la capitale du chocolat.

Quatrième de couverture :

Sous les arceaux de la rue Port Neuf, c'est l'heure du chocolat, l'endroit le plus fréquenté de la ville, les tables sont serrées les unes contre les autres, un jeune basque bien découplé, coiffé du traditionnel béret, son épouse et sa fillette font un curieux contraste avec la clientèle parisienne ou étrangère. Seule la fillette semble émerveillée par les toilettes des dames.

Vendredi 3 et samedi 4 juin de 14 heures à 18 heures à l'Office de tourisme, place des Basques.

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 les « Journées du chocolat », en association avec la Ville de Bayonne, l'Office de Tourisme et la Guilde des Chocolatiers. À cette occasion, elle invite un pays producteur de cacao, ou un pays ayant un lien historique fort avec le chocolat, à participer à ses journées gourmandes (le Portugal en 2009) et elle intègre de nouveaux membres ambassadeurs.

À l'initiative de l'Académie du chocolat, l'édition 2010 mettra à l'honneur l'Italie et plus particulièrement les maîtres chocolatiers de Turin, ville dont la passion pour le chocolat ne se dément pas depuis le XVI^e siècle.

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 Roger Josquin.

L'intronisation des nouveaux ambassadeurs de l'Académie du Chocolat de Bayonne et du Pays Basque se déroulera dans le Grand Salon de l'Hôtel de Ville de Bayonne, vendredi 3 juin à 18 h 30 /

- José Javier Nagore San Martín, Consul Général d'Espagne à Bayonne.
- Éric Gavoty, Secrétaire Général de la Fondation Belem.
- Jean-Marie Berckmans, Président de la Chambre du Commerce et de l'Industrie à Bayonne jusqu'en 2010.

L'Académie du Chocolat, fondée en 1993, célébrera en 2013 vingt ans de rencontres, de partage et de passion autour du chocolat de Bayonne. Elle propose ainsi dès 2012 de partir à la rencontre des gréments de la Fondation Bélem et travaille d'ors et déjà à la mise en place d'une Route du Chocolat inédite...

2. Présentation de la Guilde des Chocolatiers et de ses membres

Cinq chocolatiers se 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 qui sont la fabrication sur le site de Bayonne, la production artisanale, l'utilisation de matières nobles et le respect de la tradition du chocolat noir et amer.

Les membres :

- **L'Atelier du Chocolat / Maison Andrieu** – 37, rue Port-Neuf (laboratoire 7 allée de Gibéléou).
- **Maison Daranatz** – 15, rue Port-Neuf.
- **Maison Cazenave** – 19, rue Port-Neuf (laboratoire rue Monréjau).
- **Maison Pariès** – 14, rue Port-Neuf.
- **Chocolat Pascal** – 32, quai Galuperie.

*La Guilde des Chocolatiers de Bayonne dédie ces Journées du Chocolat à la mémoire de
Madame Serge Andrieu*

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 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 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 particulier 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 Cazenave.

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 PARIÉS

En 1894, Jacques Damestoy s'installe à Bayonne comme maître chocolatier. Orfèvre en chocolat, il invente et compose de nouvelles recettes. La Maison PARIÉS est la dernière 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 3 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 3 ans chez Ladurée. De retour au Pays Basque il reste 2 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.

3. Partenaires de la manifestation

Guilde des Chocolatiers
Académie du Chocolat
Office de Tourisme
Confitería Gorrotxategi (Tolosa)
Chambre des Métiers et de l'Artisanat, CFA chocolatiers-confiseurs
Musée Basque et de l'histoire de Bayonne
Vignobles et Découvertes
Ibaialde
Galerie des Corsaires
Sylvie Forestier, artiste peintre
Marcel Marc Douyrou, écrivain

Animations musicales :

- Tunas de Pampelune et de Pau
- Guy Lamour
- Chorale Pottoroak
- Chœur d'hommes Argileak
- Peña Campera
- Chorale Kantu Nahasketa

Concerts :

- Trio Jazzobrasil
- (We are) Rococo



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