

Journées du Chocolat Bayonne

14
et 15
Mai
2010

Invité d'honneur
L'Italie



Producteurs de
«GRANDS»
Chocolats





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

Le 6 mai 2010

DOSSIER DE PRESSE

LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

14 et 15 mai 2010

Invité d'honneur : Turin, ITALIE

À l'initiative de l'Académie du Chocolat, soutenue par la Guilde des Chocolatiers de Bayonne et fidèle à la tradition, Bayonne fête son chocolat les 14 et 15 mai.

Les Journées du Chocolat, trait d'union entre ceux qui produisent le chocolat et ceux qui le consomment, fêtent en 2010, 17 ans de mariage réussi entre plaisirs, gourmandises, découvertes et surprises.

Se réinventant chaque année autour d'un pays invité producteur ou diffuseur de cacao, ces journées rendent hommage au savoir-faire et à la fidélité des artisans de la Guilde des Chocolatiers bayonnais ainsi qu'à la constance de l'Académie du Chocolat, qui œuvrent depuis de nombreuses années à la transmission d'une passion et d'un plaisir jamais démentis par le public.

Une nouveauté vient d'ailleurs saluer ce travail : la Guilde des Chocolatiers et l'Académie du Chocolat ont créé cette année une réplique en chocolat de la médaille remise aux ambassadeurs de l'Académie. Cette reproduction de 150 g de l'œuvre d'Arnaud Saez sera vendue dans toutes les boutiques des chocolatiers de la Guilde à l'occasion de ces journées.

Les animations et découvertes culturelles proposées cette année autour de l'Italie, pays invité, et plus particulièrement la ville de Turin, sauront susciter de nouvelles envies autour du chocolat (trempage, dégustation, conférences, expositions photographiques, animations musicales, ateliers découverte...).

En amont des manifestations des 14 et 15 mai, deux événements sont à découvrir : un point de vue contemporain sur le chocolat à travers l'exposition photographique "I love Chocolate" présentée depuis le 3 mai et jusqu'à la fin du mois au jardin botanique, et les 25 sculptures en papier mâché présentées à l'Atelier du Chocolat à compter du 12 mai.

Tels des chefs d'orchestre connaissant parfaitement leur partition, les artisans chocolatiers de Bayonne accueilleront encore une fois le public, dévoilant les secrets du cacao en compagnie de leurs confrères turinois.

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| 1. BAYONNE, CAPITALE CHOCOLATIERE FRANÇAISE | 4 |
| 2. TURIN ET LE CHOCOLAT | 5 |
| 3. ANIMATION DE CES JOURNEES | 7 |
| 3.1. DEGUSTER | 8 |
| • UN SAVOIR-FAIRE DE CHOCOLATIER | 8 |
| 3.2. VISITER | 10 |
| • VISITES GUIDÉES DE BAYONNE SUR LE THÈME DU CHOCOLAT | 10 |
| • VISITE DU LABORATOIRE CAZENAVE | 10 |
| • VISITE DE L'ATELIER DU CHOCOLAT – ANDRIEU | 11 |
| 3.3. SE DIVERTIR | 12 |
| • ANIMATIONS DANS LA VILLE | 12 |
| • MÉDIATHÈQUE | 13 |
| • CINÉMA : L'AUTRE CINÉMA | 13 |
| • CHOCOLATIER | 14 |
| 3.4. DECOUVRIR | 15 |
| • MUSÉE BASQUE ET DE L'HISTOIRE DE BAYONNE | 15 |
| • JARDIN BOTANIQUE | 15 |
| • ATELIER DU CHOCOLAT | 15 |
| • OFFICE DE TOURISME | 15 |
| ANNEXES | 16 |
| 1. PRESENTATION DE L'ACADEMIE DU CHOCOLAT DE BAYONNE ET DES MEMBRES HONORES CETTE ANNEE | 17 |
| 2. LES MEMBRES DE LA GUILDE DES CHOCOLATIER | 18 |
| MAISON ANDRIEU (ATELIER DU CHOCOLAT), <i>SERGE ANDRIEU</i> | 19 |
| MAISON DARANATZ, <i>JEAN-MICHEL BARATE</i> | 20 |
| MAISON CAZENAVE, <i>MARIE-CLAUDINE MAUDET</i> | 21 |
| MAISON PARIES, <i>FRANÇOISE GIRARDOT</i> | 22 |
| CHOCOLAT PASCAL, <i>PASCAL MOUSTIRATS</i> | 23 |
| 3. LES PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION | 24 |

1. BAYONNE, Capitale Chocolatière Française

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. Turin et le chocolat

En 1560, pour fêter le transfert de la capitale ducale de Chambéry à Turin, Emmanuel Philibert de Savoie servit symboliquement à la ville une tasse fumante de chocolat chaud. Et c'est ainsi que commença la longue histoire d'amour entre Turin et le chocolat : une passion qui a stimulé des siècles durant la créativité des maîtres chocolatiers et qui a permis de faire voir le jour à des spécialités désormais connues dans le monde entier.

« **L'aliment des dieux** », tel est le nom dont le savant suédois Carl von Linné a qualifié en 1753 les fruits de l'arbre du cacao, auxquels il attribuait des propriétés uniques et inégalables. En Italie, le Piémonte importa en 1559 l'extraordinaire matière première, et c'est là que fut créée une des boissons les plus délectables qui soit : le chocolat.

Lorsqu'en 1678, « Madame Royale » (Marie - Jeanne Baptiste de Savoie) en autorisa la diffusion, le chocolat devint une des spécialités turinoises qui connut un succès fulgurant. Ensuite il fut décliné en de multiples versions : **le cremino**, double couche de pâte de noisettes avec un cœur de noisettes ou de café ; **l'alpino** rempli de liqueur ; **le bicerin**, boisson composée de café, de lait et de chocolat ; **les cioccolatini**, sous toutes leurs formes (bonbons aux pralines truffes aux chocolats à la crème) et la **crème de cacao et de noisette** (devenue célèbre grâce au Nutella).

C'est à Turin que l'on a inventé le produit qui, de nos jours, est connu dans le monde entier comme chocolat Gianduja, c'est-à-dire : cacao, sucre et noisettes. C'est le premier chocolat que l'on enveloppe d'un papier.

Le produit le plus connu que l'on obtient du cacao mélangé avec du sucre est le chocolat en forme solide (fondant). Le fondant est né à Turin, car ce fut un Turinois, Doret, qui inventa une machine pour mélanger et raffiner la pâte de cacao. Au début du XIXe siècle, le suisse Cailler s'était rendu dans la ville pour apprendre les secrets de l'art et lorsqu'il rentra dans son pays, il lança la production du fameux chocolat au lait.



On produisait déjà du chocolat à Turin, en 1600, près de 350 kg par jour, à exporter dans toute l'Europe. Aujourd'hui Turin et son district constituent la plus importante région chocolatière italienne, avec une production d'environ 230 tonnes par jour. En plus des grandes entreprises industrielles telles que Ferrero, Caffarel ou Streglio, de nombreuses entreprises artisanales continuent de faire vivre la tradition chocolatière turinoise. Le savoir faire des maîtres chocolatiers turinois est en effet un art très ancien et une passion transmise au fil des siècles. Cet art a donné naissance à des spécialités aujourd'hui connues dans le monde entier. Ils sont actifs dans toute la province, et sont gardiens d'un art qui aujourd'hui encore se transmet de père en fils à l'intérieur de fabriques artisanales qui unissent créativité, innovation et fidélité à la tradition.

Aujourd'hui le chocolat est célébré à Turin à l'occasion de Cioccolatò : deux semaines de fête, de manifestations, de dégustations, d'expositions et de spectacles qui sont autant de variations sur le thème du chocolat.

3. Animation de ces journées

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

Dès le vendredi 14 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 2010 c'est aussi des expositions diverses, des conférences, des ateliers autour des saveurs et du goût, des concerts et des interventions théâtrales ainsi que des visites guidées tournées autour du thème du chocolat.

À ne pas manquer : des expositions d'artistes italiens et de photographes, autour du thème du chocolat, au Musée Basque et à l'Office de Tourisme.

Enfin une nouveauté cette année : la Guilde des Chocolatiers et l'Académie du Chocolat ont créé cette année une réplique en chocolat de la médaille remise aux ambassadeurs de l'Académie. Cette reproduction de 150 g de l'œuvre d'Arnaud Saez sera vendue dans toutes les boutiques des chocolatiers de la Guilde à l'occasion de ces journées.

3.1. Déguster

• UN SAVOIR-FAIRE DE CHOCOLATIER

Vendredi 14 et samedi 15 mai

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

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

Ces trempages auront lieu également devant le Musée Basque et l'Office de Tourisme ainsi que devant la Bibliothèque Municipale.

- 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.

Exposition de sculptures en papier mâché de Margot Tardieu dans la boutique.

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

Cazenave – 19, rue Port-Neuf

Chocolaterie et salon de thé, dégustation de toutes les variétés de chocolats proposés par la Maison Cazenave. 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. Démonstration et exposition de sculptures en chocolat.

Pariès – 14, rue Port-Neuf

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie. Démonstration et exposition de sculptures en chocolat.

Chocolat Pascal – 32, quai Galuperie

Trempage devant la boutique, sous les Arceaux.

- Autres points de dégustation

Les Apprentis chocolatiers de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Trempage et dégustation le vendredi de 14 heures à 18 heures devant l'Office de Tourisme et le Musée Basque ; samedi de 10 heures à 18 heures devant le Musée Basque.

Vignobles et découvertes – 1, rue Bernadou

Dégustation gratuite de chocolat avec du rhum vieux et du banyuls, dans la cave « VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES ».

Nouveauté :

La Guilde des Chocolatiers et l'Académie du Chocolat ont créé cette année une médaille en chocolat de 150 g à l'effigie du blason de l'Académie, réalisé par Arnaud Saez. C'est une nouveauté à découvrir à l'occasion de ces Journées du Chocolat. En vente dans les boutiques des chocolatiers de la Guilde.

3.2. Visiter

• VISITES GUIDÉES DE BAYONNE SUR LE THÈME DU CHOCOLAT

Vendredi 14 et samedi 15 mai — à 10 h 30 et à 14 h 30

Thème « Bayonne Chocolat »

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

Vendredi 14 mai : départ : Office de tourisme (place des Basques) ; arrivée : Office de Tourisme.

Samedi 15 mai : départ : Office de tourisme (place des Basques) ; arrivée : Maison des associations.

→ **Inscriptions préalables** au 0 820 42 64 64

Réservation et billetterie : Office de Tourisme – Place des Basques.

Tarif : 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.

• VISITE DU LABORATOIRE CAZENAVE

Samedi 15 mai

De 10 heures à 12 heures, rue Monréjau

Depuis 1854, la Chocolaterie Cazenave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne.

Le laboratoire Cazenave, à l'occasion des journées du chocolat, vous ouvre ses portes. Le public découvrira toutes les étapes de la fabrication du chocolat.

→ Visite gratuite accompagnée du trempage et d'une dégustation.

● VISITE DE L'ATELIER DU CHOCOLAT – ANDRIEU

Vendredi 14 et samedi 15 mai

Ouvert de 9 h 30 à 18 h 30, 7 allée de Gibéléou

Instructif et ludique : visite du "Parcours Découverte du cacaoyer au Chocolat", avec films et vues sur les locaux de fabrication. 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 des 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.

Visite ½ tarif.

→ Navette gratuite toutes les 30 minutes ; départ devant l'Office du tourisme, entre 9 h 30 et 12 h 30, et entre 14 heures et 17 heures.



3.3. Se divertir

● ANIMATIONS DANS LA VILLE

Vendredi 14 mai et samedi 15 mai

De 14 heures à 18 h 30

Déambulations musicales dans les rues de Bayonne.

Vendredi 14 mai :

- **« Compagnoni de la vache volante ».** À l'occasion des Journées du chocolat, une famille musicale recomposée, avec Marie-Laure « les doigts de fée » au violoncelle, Guy Lamour « la manivelle » à l'orgue de barbarie, sa muse « la même bijou » au chant et Fanou « la bonne humeur » aux percussions, au cor et tutti quanti... accompagne vos ballades gourmandes dans les rues de Bayonne et rend hommage à notre invité, l'Italie.
- **Chorale Kantu Nahasketa**
- **L'atelier de la danse avec Jésus et Marie Noëlle.** Plusieurs représentations devant les boutiques des chocolatiers. L'atelier de la danse produit des spectacles vivants afin de faire découvrir l'univers de la création contemporaine au public.



Samedi 15 mai :

- **« Compagnoni de la vache volante ».**
- **Chœur Ontuak :** chœur d'hommes
- **Ballets Basques Erro Bat**
- **Chorale Bu Haminak** (voir ci dessous) Chœur féminin de Bayonne, dirigé par le chef de chœur Sophie Larrandaburu. Elles interpréteront des chants basques, souletins, espagnols, ou encore africains.



● MÉDIATHÈQUE

Mercredi 12 mai à 10 heures

Jeunesse – Des mots en chocolat

Atelier d'écriture en chocolat : Autour des collections jeunesse sur le chocolat, choix d'un mot ou d'une phrase par l'enfant et écriture en chocolat.

→ **Sur inscription** à partir de 10 ans : 05 59 59 17 13

Samedi 15 à 11 h 30

Adultes – Lectures Gourmandes

Lectures gourmandes par le théâtre des Cimes. Dégustation de chocolat.

→ Entrée libre

● CINÉMA : L'AUTRE CINÉMA

Samedi 15 mai à 14 heures

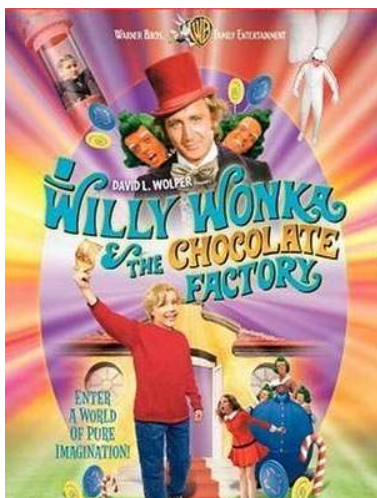
Charlie et la chocolaterie - Version de 1971

États-Unis – 1971 – 1 h 40 en VF – Réalisé par Mel Stuart avec Gene Wilder

Charlie, enfant issu d'une famille pauvre travaille pour subvenir aux besoins des siens, il doit économiser chaque penny, et ne peut s'offrir les friandises dont raffolent les enfants de son âge. Il participe à un concours organisé par l'inquiétant Willy Wonka, le légendaire propriétaire de la fabrique de chocolat de la ville. Celui qui découvrira l'un des cinq tickets d'or que Wonka a caché dans ses barres de chocolat gagnera une vie de sucreries...

Séance suivie d'une petite dégustation proposée par l'Atelier du Chocolat.

Tarifs : 6,20 € pour les adultes et 4,20 € pour les enfants.



• CHOCOLATIERS

Vendredi 14 et samedi 15 mai

Atelier du Chocolat – Andrieu 37, rue Port-Neuf

Espace enfant : atelier moulages dauphins pour les enfants de 4 à 10 ans

CONCOURS-PHOTO sur le thème des Journées du Chocolat

Organisé par la Guilde des Chocolatiers. Bulletin de participation à retirer sur place dans les boutiques des chocolatiers de la Guilde.

3.4. Découvrir

● MUSÉE BASQUE ET DE L'HISTOIRE DE BAYONNE

Samedi 15 mai, 18 h 30

Récital d'opéra, chansons italiennes

Par Michel Fenasse-Amat, baryton et Simone Joineau, pianiste.

En prélude à la Nuit des Musées - Entrée gratuite.

● JARDIN BOTANIQUE

Du lundi 3 mai au mardi 25 mai, de 9 h 30 à 12 heures et de 14 heures à 18 heures

Exposition : I Love Chocolate (allée de Tarride, Poterne)

Exposition photographique d'Anne Mocaër : un point de vue contemporain sur le chocolat, sa création, sa dégustation.

Entrée libre. Fermé les jours fériés.

● ATELIER DU CHOCOLAT

À partir du mercredi 12 mai

Exposition sculptures en papier mâché

Exposition de 25 sculptures en papier mâché de Margot Tardieu, artiste plasticienne, sur le thème du chocolat.

Mercredi 12 mai : vernissage à 19 heures, en présence de l'artiste.

● OFFICE DE TOURISME

Vendredi 14 et samedi 15 mai

Exposition touristique sur l'Italie en général et Turin en particulier

Documentation et affichage touristique.

ANNEXES

| | |
|--|-----------|
| 1. PRESENTATION DE L'ACADEMIE DU CHOCOLAT DE BAYONNE ET DES MEMBRES HONORES CETTE ANNEE | 17 |
| 2. LES MEMBRES DE LA GUILDE DES CHOCOLATIERS | 18 |
| MAISON ANDRIEU (ATELIER DU CHOCOLAT), <i>SERGE ANDRIEU</i> | 19 |
| MAISON DARANATZ, JEAN-MICHEL BARATE | 20 |
| MAISON CAZENAVE, <i>MARIE-CLAUDINE MAUDET</i> | 21 |
| MAISON PARIES, <i>FRANÇOISE GIRARDOT</i> | 22 |
| CHOCOLAT PASCAL, <i>PASCAL MOUSTIRATS</i> | 23 |
| 3. LES PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION | 24 |

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.

Les nouveaux ambassadeurs intronisés par l'Académie du Chocolat de Bayonne et du Pays Basque en 2010 :

- Mme Stefane FELICI, Vice Consul d'Italie à Bordeaux ;
- Marielle et Katia Labèque, pianistes ;
- Ellen Schnepel, Universitaire américaine, spécialiste de l'histoire créole.

2. Les membres de la Guilde des Chocolatiers

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.

Maison ANDRIEU (Atelier du Chocolat), Serge ANDRIEU

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.

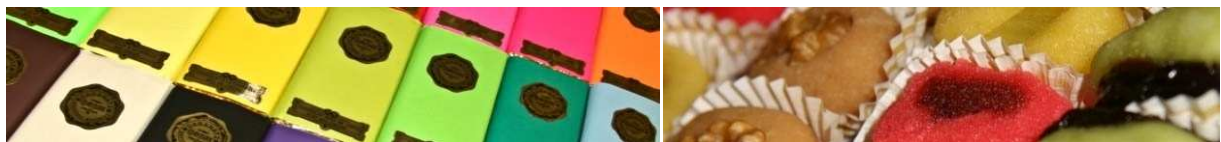
L'Atelier du Chocolat propose des chocolats noirs 70 % de cacao, lait, blancs, avec amandes, noisettes, nougatine, rayés, ondulés, froissés aux parfums différents : cannelle, café, orange, gingembre, piment d'Espelette. Mais aussi de grandes origines : Venezuela, Sao Tomé, Madagascar, Équateur etc.



Maison DARANATZ, Jean-Michel BARATE

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, Marie-Claudine MAUDET

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 PARIÈS, Françoise GIRARDOT

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 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, Pascal MOUSTIRATS

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, à 33 ans, et 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. Les partenaires de la manifestation

- La ville de Bayonne
- L'Académie du Chocolat
- La Guilde des Chocolatiers
- Les chocolatiers de Bayonne
- Les apprentis chocolatiers de la Chambre des métiers et de l'Artisanat
- Le caviste « Vignobles et Découvertes »
- L'Office de Tourisme de Bayonne
- Le musée Basque et de l'histoire de Bayonne
- L'Autre Cinéma
- La médiathèque de Bayonne
- Le jardin botanique
- Le Théâtre des Cîmes
- Les exposants :
 - Anne Mocaër
 - Margot Tardieu
- Les chorales :
 - Ontuak
 - Kantu Nahasketa
 - Bu Haminak
- La compagnie : Erro Bat
- L'atelier de la danse de Biarritz
- Le groupe musical de Guy Lamour
- Le baryton Michel Fenasse - Amat
- Consulat d'Italie à Bordeaux
- L'ENIT (Agence nationale pour le tourisme italien)