



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

Le 2 mai 2016

DOSSIER DE PRESSE

LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

6 et 7 mai 2016

Le chocolat, une saveur au cœur des échanges

Artisans chocolatiers, musiciens, artistes, commerçants, guides, conférenciers... invitent à célébrer à Bayonne la très ancienne tradition du chocolat les 6 et 7 mai.

Cette année l'Académie du chocolat, le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne, l'Office de tourisme et la Ville de Bayonne se sont associés pour proposer des déambulations gourmandes, des rencontres culturelles, des visites historiques... un parcours qui met en valeur une facette savoureuse de la cité.

Le musée Basque célèbre ce trésor emblématique de la cité à travers une exposition photographique, la projection d'un documentaire, une enquête policière et un cycle de conférences sur l'histoire du chocolat et ses vertus.

SOMMAIRE

1 Bayonne, capitale du chocolat ●●●●●●●●●● p.3

2 Le chocolat, une saveur au cœur des échanges ●●●● p.4

3 Le programme des Journées ●●●●●●●●●● p.5

- 3.1 Déguster
- 3.2 Visiter
- 3.3 Se divertir
- 3.4 Honorer
- 3.5 Connaître, découvrir

4 Liste des chocolatiers participant à la manifestation ●● p.11

1. BAYONNE, CAPITALE DU CHOCOLAT

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^e 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^e 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^e 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^e 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. LE CHOCOLAT, UNE SAVEUR AU CŒUR DES ÉCHANGES

En organisant les Journées du Chocolat, l'Académie du Chocolat s'attache depuis plus de vingt ans à défendre et promouvoir les dimensions historiques, culturelles et humaines de la grande tradition chocolatière de Bayonne. Ces journées, pendant lesquelles un parfum enivrant de chocolat envahit toute la ville, donnent l'occasion unique aux visiteurs d'en découvrir les secrets de fabrication et la diversité de ses textures et de ses saveurs. Cette manifestation est ainsi destinée à faire mieux connaître ce trésor emblématique de la cité et à satisfaire les papilles des gourmets et des gourmands qui pourront apprécier cette «nourriture des dieux» savoureuse, énergisante et aphrodisiaque.

En 1864, la Ville de Bayonne organisait une grande exposition franco-espagnole sur le chocolat. **Cette année**, en souvenir de cette rencontre et pour célébrer Donostia/Saint-Sébastien, capitale européenne de la culture 2016, l'Académie du Chocolat honorera trois citoyens de cette ville, trois amateurs et désormais « Ambassadeurs du chocolat de Bayonne » : **Elena Arzak, Miguel Martin, Susana Soto.**

*Marie Claudine Maudet,
Présidente de l'Académie du Chocolat de Bayonne*

3. LE PROGRAMME DES JOURNÉES

DÉGUSTER

Des dynasties de chocolatiers

Historiquement, le chocolat est d'abord un breuvage qui apparaît à Bayonne au début du XVII^e siècle. Son histoire est intimement liée à celle de la communauté juive, qui détient les clés du commerce de la fève de cacao et les secrets de fabrication venant d'Espagne.

D'abord réservé à l'élite sociale, le chocolat est fabriqué par des chocolatiers qui se déplacent à domicile. Il faut attendre le XVIII^e siècle pour qu'il soit peu à peu adopté par l'ensemble de la société bayonnaise et du Labourd. Dès lors, de véritables dynasties de chocolatiers naissent et perpétuent le savoir-faire et les recettes tenues secrètes de leurs aïeuls. Au XIX^e siècle, la mécanisation de la chocolaterie locale fait apparaître plus de trente Maisons dont certaines tiennent encore boutique aujourd'hui sous les arceaux de la rue Port-Neuf.

Ancrés dans la tradition et l'innovation créative, tous cultivent un savoir-faire et défendent les valeurs de ce produit noble. D'abord regroupés en guilde, ils créent en 1993 une association œuvrant pour la notoriété du chocolat de Bayonne : l'Académie du Chocolat.

Dans les rues de la ville, les artisans chocolatiers

Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 10h à 19h

L'ATELIER DU CHOCOLAT - Andrieu - 37 rue Port-Neuf

Démonstration du tablage et de la fabrication de nos feuilles de chocolat. Dégustation des spécialités comme le Feuillant d'Or ainsi que notre chocolat noir Kiretsa 70% de cacao et de l'incontournable chocolat noir au Piment d'Espelette.

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.

CHOCOLAT PASCAL - 32 quai Galuperie

Trempe et découverte des spécialités devant la chocolaterie, sur les bords de Nive. Sculpture sur chocolat sous les arceaux. Et une ambiance jazzy pour déguster votre chocolat chaud en terrasse.

DARANATZ- 15 rue Port-Neuf

Trempage et sculpture devant la chocolaterie.
De 9h15 à 19h

PARIÈS - 14 rue Port-Neuf

Trempage, dégustation et fontaine de chocolat devant la chocolaterie.

VISITER

Visites guidées de l'Office de tourisme

- Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 14h30 à 16h30

Visites guidées « cacao et chocolat » par les guides conférenciers. Une visite gourmande autour du chocolat pour découvrir les lieux qui ont marqué l'histoire chocolatière de la ville, du XVIIe siècle à nos jours. Dégustation en cours de visite. R.-V. et billetterie Office de tourisme, place des Basques, tarif 6 €

- Samedi 7 mai de 10h30 à 12h, « Découvrir Bayonne »

Vous souhaitez faire connaissance avec la ville ? Au cours de cette balade au cœur du centre ancien, depuis les quais jusqu'aux fortifications en passant par le quartier de la cathédrale, laissez-vous conter Bayonne dans ses grandes lignes. R.-V. et billetterie Office de tourisme, place des Basques, tarif 6 €

Laboratoire Cazenave

Rue Monréjau

Samedi 7 mai, de 10h à 12h

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.

Atelier du chocolat Andrieu

7 allée de Gibéléou

Vendredi 6 et samedi 7 mai de 9h30 à 18h

(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. 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 pièces en chocolat.

Atelier pour les enfants de 4 à 12 ans. Visite 1/2 tarif et navette gratuite au départ de l'Office de tourisme toutes les 30 minutes.

Chez les commerçants bayonnais

Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 10h à 19h

- Trouvez la médaille

Jeux chez les commerçants (Grand-Bayonne et Petit-Bayonne). 20 commerçants bayonnais cacheront dans leurs vitrines la médaille de l'Académie du Chocolat. Pour la gagner, trouvez-la ! (jeu réservé aux enfants).

- Animations offertes par les baltazards

Quartier des Halles, à 15h, chocolat chaud offert aux enfants par les cafetiers du quartier. Quizz sur le thème de l'histoire du Pays Basque, suivez les ballons rouges. Un chocolat est offert pour chaque bonne réponse.

- Rhum et chocolat

De 10h à 13h et de 15h à 19h30

Découverte et dégustation de vieux rhums de la République Dominicaine, Colombie, Venezuela et Cuba en accord avec les chocolats des chocolatiers membres de l'Académie.

Vignobles et Découvertes, 1 rue Bernadou, quartier des Halles.

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

SE DIVERTIR

Jeu pour enfants/familles, enquête policière : « Mais qui a bu le chocolat du musée ? »

Aide l'inspecteur Xocoatl à trouver le coupable !

Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 11h à 17h (durée 1h)

Musée Basque et de l'histoire de Bayonne -

37 quai des Corsaires

Cette nuit, l'un des personnages du musée n'a pas pu résister à l'odeur alléchante du chocolat chaud. Interroge les différents témoins de l'inspecteur Xocoatl, afin de dresser un

portrait robot du coupable. Cette enquête te permettra également d'en savoir un peu plus sur l'histoire du chocolat en Pays Basque.

Enfants à partir de 6 ans, accompagnés d'un adulte. Entrée gratuite pour les adultes accompagnant les enfants.

Atelier autour du chocolat pour les petits et les plus grands

Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 9h30 à 19h

L'Atelier du Chocolat - Andrieu - 37 rue Port-Neuf

Atelier moulage : un chocolatier accompagnera les enfants, munis d'un tablier et d'une toque, à la réalisation de sujets en chocolat.

Animations

Vendredi 6 et samedi 7 mai, de 14h à 18h

Animations musicales en ville.

HONORER

Ambassadeurs du chocolat

À l'occasion des Journées du Chocolat, Bayonne s'associe cette année à Donostia-Saint-Sébastien, capitale européenne de la Culture 2016.

L'Académie du Chocolat de Bayonne souhaite honorer trois ambassadeurs issus de ce carrefour d'échanges et de ce lieu de cultures :

Elena Arzak : récemment élue « meilleure femme chef du monde » par la revue britannique *Restaurant*, Elena Arzak accompagne son père Juan Mari Arzak dans la grande aventure gastronomique du restaurant familial Arzak, récompensé par trois étoiles au guide Michelin.

Miguel Martin : directeur d'un des plus anciens festivals internationaux de jazz d'Espagne et d'Europe, Jazzaldia, Miguel Martin organise cette année le 50e anniversaire de ce grand rendez-vous pour des amateurs de musique qui ont eu l'honneur de voir jouer depuis un demi-siècle les plus grands jazzmen de notre temps.

Susana Soto : directrice du musée municipal de San Telmo, situé dans un ancien couvent du XVIe siècle en plein cœur de Donostia, Susana Soto a su positionner depuis plusieurs années cet établissement au centre du dispositif culturel de la cité offrant un regard riche et contemporain sur la société basque.

CONNAÎTRE, DÉCOUVRIR

Musée Basque et de l'histoire de Bayonne

37 quai des Corsaires

Du mardi au dimanche, de 10h à 18h30, fermé les lundis et jours fériés

Abritant une riche collection ethnographique consacrée à la société basque, le musée vous propose de découvrir plus de 20000 objets dont certains sont utilisés pour la fabrication du chocolat, à Bayonne et en Pays Basque. Une recette exclusive concoctée par les chocolatiers vous attendra également en boutique !

Entrée payante : tarif plein 6,50 €, tarif réduit 4€, gratuit pour les
- de 26 ans. Rens. : 05 59 59 08 98 / musee-basque.com

Exposition photos

« Éclats de chocolat » de Cédric Pasquini et « Le chocolat, une histoire bayonnaise »

Du 29 avril au 7 mai, de 10h à 18h30, salle Xokoa

Le musée vous propose de redécouvrir deux séries de photographies, consacrées à l'histoire du chocolat de Bayonne et à sa confection. Dès la fin du XVIIe et le début du XVIIIe siècle, le chocolat apparaît déjà comme un produit caractéristique pour la ville, qui l'envoie régulièrement en cadeau à des personnes de considération en France et à l'étranger. Aussi, grâce aux chocolateries bayonnaises, dont Cédric Pasquini vous en dévoile subtilement les coulisses, cette tradition n'a jamais cessé de perdurer dans le temps. Mêlant savoir-faire artisanal et découverte historique, cette exposition vous emmènera à la rencontre des secrets de cette gourmandise... De quoi se mettre en appétit ! Exposition gratuite

Projection d'un film documentaire sur le chocolatier Gorrotxategi de Tolosa

« Txokolatea. Le savoir-faire artisanal du chocolat. »

Du 29 avril au 7 mai, de 10h à 18h30, salle Xokoa

En espagnol, sous-titré en français. Projection gratuite.

Rencontres gourmandes au Musée

« Le chocolat, une saveur au cœur des échanges » (XVIIe siècle à nos jours)

En partenariat avec le programme régional de recherche, TERESMA.

Vendredi 6 mai de 14h à 17h, salle Argitu

« De la fève de cacao aux artisans chocolatiers du Pays Basque : les trajectoires plurielles du chocolat basque du XVIIe au XXe siècle ».

• 14h : introduction aux « Rencontres gourmandes » par Josette Pontet

(professeur émérite de l'Université Bordeaux Montaigne)

• 14h10-14h45 : « Histoire et consommation du chocolat en Espagne et en France au XVIIe

siècle » par Florent Quellier (maître de conférences HDR en histoire moderne à l'Université François-Rabelais de Tours).

- 14h45-15h20 : « Le chocolat de Bayonne XVIIIe - XIXe siècles : commerce et réputation » par Philippe Meyzie (maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne et co-directeur du programme régional de recherche, TERESMA).
- 15h40-16h15 : projection d'un documentaire sur le chocolatier Gorrotxategi de Tolosa : « Txokolatea ». Le savoir-faire artisanal du chocolat », en présence de Rafa Gorrotxategi et Anton Azpiazu. Projection en espagnol, sous-titrée en français.
- 16h15-16h50 : « Histoire de quelques chocolatiers bayonnais XIXe-XXe siècles : la trajectoire des familles Pariès, Biraben et Cazenave » par Virginie Saspiturry (étudiante et titulaire d'un master d'histoire à l'Université Bordeaux Montaigne).
- 16h50-17h : conclusion/débat de la 1re rencontre par Josette Pontet.

Samedi 7 mai, de 10h à 12h30, salle Xokoa

« Transmission et valorisation du chocolat basque (XXe-XXIe siècles) : acteurs et espaces ».

- 10h-10h30 : « De la fève de cacao à la tablette : voyage au cœur de la fabrication artisanale du chocolat » par Olivier Casenave, artisan chocolatier de la chocolaterie Laia de Saint-Étienne-de-Baïgorry.
- 10h30-11h : « Le chocolat au sein d'une université gastronomique internationale : l'exemple du Basque Culinary Center de Donostia » par Iñigo Murua (professeur de confiserie et boulangerie au Basque Culinary Center). Intervention en espagnol avec traduction en français
- 11h20-12h : « Acteurs et espaces de patrimonialisation des produits de terroir. L'exemple du chocolat de Bayonne : un objet de mémoire, du musée à la ville ». Échanges entre Patricia Heiniger-Casteret (maître de conférences en anthropologie à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour), Yves Ugalde (adjoint au maire de Bayonne, délégué à la Culture et aux Jumelages) et Rafael Zulaika (directeur du Musée Basque).
- 12h-12h30 : « L'utilisation du chocolat en cuisine : entre saveurs sucrée et salée » par le chef étoilé Cédric Béchade de l'Auberge Basque de Saint-Pée-sur-Nivelle.

**Retrouvez les Journées du chocolat dans les émissions
de France Bleu Pays Basque (101.3 FM)**

4. LISTE DES CHOCOLATIERS PARTICIPANT 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 écriin au décor 1900 préservé.



Maison CAZENAVE

Depuis plus de 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.



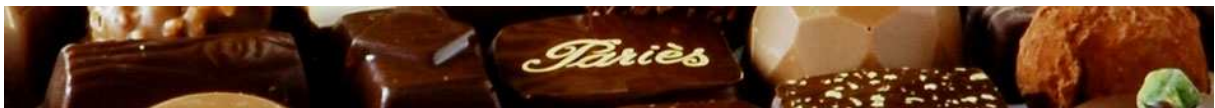
De plus, la maison Cazenave vous propose de très nombreuses variétés de chocolats fabriqués toujours selon les mêmes recettes et les mêmes méthodes ainsi qu'un vaste choix de plaquettes de chocolat pour satisfaire les plus gourmands et les plus curieux.

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 du début du XXe siècle quand les grands ducs russes alimentaient les chroniques mondaines, 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. Il a été qualifié par le *New York Times* de « meilleur caramel du monde » !



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.