



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

Le 11 mai 2012

# **DOSSIER DE PRESSE**

## **LES JOURNÉES DU CHOCOLAT**

### **18 et 19 mai 2012**

#### ***« Le chocolat, c'est tout un art »***

Bayonne fête son chocolat les 18 et 19 mai 2012.

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

Ces traditionnelles journées de découverte et de gourmandise donnent rendez-vous dans les rues de Bayonne durant le week-end de l'Ascension. Artisans de la Guilde des Chocolatiers, musiciens et artistes plasticiens font la part belle au chocolat, véritable patrimoine gastronomique historique de la ville depuis plus de quatre siècles.

Petits et grands sont invités à venir goûter les créations trempées par les maisons Cazenave, Daranatz, Pariès, Pascal, Lebrun et l'Atelier du Chocolat.

Visites des laboratoires des chocolatiers, expositions de sculptures en chocolat, dégustations de vins, cafés et chocolats du monde, concerts de jazz en bord de Nive, performance artistique : une programmation gastronomique et culturelle qui ravit les yeux et les papilles.

Cette année, par un heureux hasard du calendrier, la Nuit des Musées se déroule le samedi 19 mai. Les Journées du chocolat vont s'associer à l'événement en proposant ce soir-là le trempage chez les chocolatiers jusqu'à 20h30.

# SOMMAIRE

---

## 1. Animation des Journées

---

1.1 Déguster

1.2 Se divertir

1.3 Visiter

1.4 Découvrir

## 2. Bayonne, plus de 400 ans de tradition chocolatière

---

### Annexes

---

1. Présentation de l'Académie du Chocolat de Bayonne
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](http://www.bayonne.fr)

**Toutes les informations auprès du service presse :**

**[c.jomier@bayonne.fr](mailto:c.jomier@bayonne.fr), 05 59 46 63 01.**

**Retrouvez ce dossier dans l'espace presse sur [www.bayonne.fr](http://www.bayonne.fr)**

# 1. LES ANIMATIONS

Dès le vendredi 18 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 dégustations gratuites seront installés devant les boutiques des chocolatiers, et l'Office de Tourisme. Les Journées du Chocolat édition 2012, c'est aussi des expositions, une conférence, des ateliers autour des saveurs et du goût, des concerts et des visites guidées.

## 1.1 DÉGUSTER

**Vendredi 18 et samedi 19 mai de 10 heures à 18 heures dans les rues de la ville**

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, Pascal et Lebrun.

**- Les chocolatiers de la Guilde des Chocolatiers -**

**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.

**Cazenave** – 19, rue Port-Neuf

**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, dégustation et découverte des variétés du chocolat Pascal.

## **- Autres points de trempage et dégustation**

- BOULANGERIE-PÂTISSERIE J.P LEBRUN – 8, rue des Gouverneurs : trempage et dégustation devant la chocolaterie.

## **- Vins et chocolat**

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

Découverte et dégustation d'Armagnac et de chocolats d'origine (fournis par les chocolatiers de la Guilde).

**Vendredi 18 et samedi 19 de 11 h30 à 13 h et de 15 h à 19 h 30.** Rens. :  
05 59 59 37 09 / [www.vignoblesetdecouvertes.com](http://www.vignoblesetdecouvertes.com).

## **Cave Beñat et Café Negro chez le chocolatier Pascal – quai Galuperie**

Cafés, vins et chocolats : présentation de produits en partenariat avec la boutique Café Negro, artisan torréfacteur, et la cave Beñat.

*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.*

*Renseignements Chambre de Métiers et de l'Artisanat et de l'Université des Métiers Bayonne-Pays Basque des Pyrénées-Atlantiques, 25, Bd d'Aritxague, 64116 Bayonne Cedex.  
Tél. : 05 59 55 12 02.*

## 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.

### **Animations musicales de l'Office de Tourisme dans les rues de la ville de 14h à 18h30**

Vendredi 18 : Baionako Ttirittak

Samedi 19 : Baionako Ttirittak

### **Jazz sur le quai Galuperie :**

Vendredi 18 - Quartet Ray Lazelle (saxophone, piano, contrebasse et batterie)

18h devant les Chocolats Pascal

Samedi 19 - Jazzobrazil

17h-20h devant les Chocolats Pascal

## 1.3 VISITER

### **Visites guidées :**

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

Vendredi 18 à 10h30 et samedi 19 à 14h30.

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 19, 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 18 et Samedi 19.

Ouvert de 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 DECOUVRIR

### **Chocolatiers :**

Démonstrations et exposition de sculptures en chocolat.  
Devant les boutiques Daranatz et Pariès, rue Port-Neuf  
Vendredi 18 et samedi 19.

Exposition des œuvres réalisées par les apprentis-chocolatiers de la Chambre des Métiers  
Atelier du Chocolat – Andrieu, 37 rue Port-Neuf.

### **Musée Basque :**

Rencontre avec Emmanuelle Mougères, gagnante régionale du *Championnat de France du dessert* ; elle parlera de sa formation et de sa vocation pour la pâtisserie tout en nous livrant quelques secrets dans une tendre recette au chocolat...  
Mercredi 16 mai à 15h30.

### **Des journées du Chocolat à la Nuit des Musées...**

**jusqu'à 20h30 : trempage nocturne**  
programme complet Nuit des Musées [www.bayonne.fr](http://www.bayonne.fr)

**du mardi 15 au dimanche 20 mai, à 17h**  
**« Y'a pas que la plage, mets trois galets chauds dans le chocolat »**  
Performance électro-accoustique de Marc Lafaurie, élève du Conservatoire Maurice Ravel et comédien  
du théâtre des Cous Lisses  
Musée Basque et de l'histoire de Bayonne, entrée libre

## **2. BAYONNE, PLUS DE 400 ANS DE TRADITION CHOCOLATIÈRE**

Au XVI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, trente-deux ouvriers de chocolat se tenaient dans les rues de Bayonne. Au XX<sup>e</sup> 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.

## ANNEXES

### 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, 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<sup>e</sup> 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 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 est Roger Josquin.

### 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.



## 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.

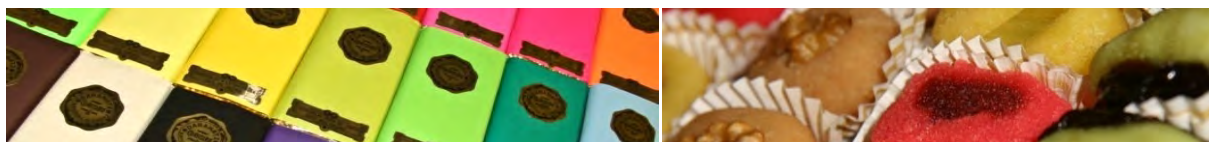
L'Atelier du Chocolat propose des chocolats noirs 70 % de cacao, lait, blancs, avec amandes, noisettes, nougatine, rayés, ondulés, froissés aux parfums différents : cannelle, café, orange, gingembre, piment d'Espelette. Mais aussi de grandes origines : Venezuela, Sao Tomé, Madagascar, Équateur etc.



## 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<sup>e</sup> 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 écrivain au décor 1900 préservé.



## Maison CAZENAVE

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



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



À partir de 1850, la chocolaterie Cazenave devient un élégant salon de thé. Son mobilier comme la vaisselle de Limoges avec ses roses, et son décor 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.



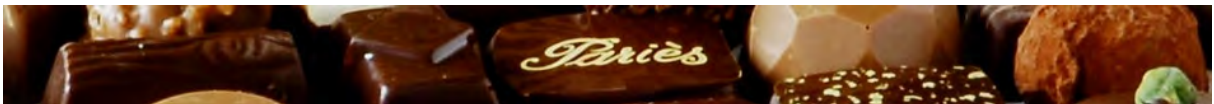
De plus, la maison Cazenave vous propose de très nombreuses variétés de chocolats fabriqués toujours selon les mêmes recettes et les mêmes méthodes ainsi qu'un vaste choix de plaquettes de chocolat pour satisfaire les plus gourmands et les plus curieux.

## 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 Pariés 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 Pariés.



Élaboré en 1948 par Robert Pariés, le « Mouchou » est une autre spécialité de Pariés, 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. Les partenaires de la manifestation**

Guilde des Chocolatiers

Académie du Chocolat

Office de Tourisme

Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Université des Métiers Bayonne-Pays basque

Musée Basque et de l'histoire de Bayonne

Vignobles et Découvertes

Cave Beñat

Café Negro

Animations musicales :

- Baionako Ttirittak

Concerts :

- Trio Jazzobrasil

- Quartet Ray Lazelle



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