

Bayonne, capitale du chocolat

Les Journées du chocolat se déroulent à Bayonne, chaque année, pendant l'Ascension. Trait d'union entre producteurs et amateurs, cette manifestation déclinée autour d'un pays invité producteur ou diffuseur de cacao rend hommage au savoir-faire des artisans de la Guilde des Chocolatiers bayonnais ainsi qu'à l'Académie du Chocolat qui œuvre à la transmission d'une passion et d'un plaisir jamais démenti par le public. Car, la véritable production artisanale de ce mets exquis est restée au Pays Basque, particulièrement à Bayonne, siège d'une authentique tradition chocolatière bien vivante...

Les Basques étaient certes nombreux parmi les « conquistadores » lancés à l'assaut du Nouveau Monde qui adoptèrent cette boisson au goût inédit. Et nul n'ignore que la monnaie d'échange cacotée des Aztèques se transforma rapidement en un divin breuvage enrichi d'épices qui, selon la Marquise de Sévigné, flatta et alluma d'une fièvre fatale jusqu'à l'emporter toute la bonne société de part et

d'autre des Pyrénées.

En fait, c'est aux mariages des rois de France avec des princesses espagnoles qu'il dut l'essentiel de sa vogue. Celui de Louis XIII avec Anne d'Autriche qui emporta son chocolat avec elle lors de son étape, en novembre 1615, à Saint-Jean-de-Luz. C'est encore à Saint-Jean-de-Luz qu'en 1660, lors de son mariage avec Louis XIV, l'infante Marie-Thérèse s'était faite accompagner de sa servante « *La Molina* », préposée à la fabrication du chocolat. Les propriétaires de la maison Lohobiague - dite Louis XIV - conservent encore le service en vermeil du Roi Soleil alors qu'au château d'Urtubie voisin, qui accueillit des hôtes de marque de la noce, on admire les curieuses tasses à rebord spécial pour empêcher les moustaches de tremper dans l'épais et onctueux liquide !

Les Bayonnais resteront longtemps les premiers artisans du royaume de France à travailler la fève de cacao. Ils avaient créé leur première chocolaterie en 1580, suivie par beaucoup



© DR

d'autres et la Corporation des Chocolatiers-Ciriers, gardiens de la recette, qui se déplaçaient au domicile des bourgeois bayonnais afin de fabriquer chez eux ce produit raffiné également offert aux hôtes prestigieux de la Ville, tel le maréchal de Vauban qui en reçut lors de sa venue à Bayonne en 1680. Pour fêter cette divine gourmandise, Bayonne organise un temps fort au moment de l'Ascension : les Journées du Chocolat. Pendant deux jours, vendredi 6 et samedi 7 mai, de 10h

à 19h, on se livre avec délectation au trempage du chocolat dans les rues de la ville. Les visiteurs sont également invités à déguster les bouchées gourmandes confectionnées par les maîtres artisans. Des visites guidées de la ville, à travers rues et quais, retracent l'histoire du chocolat à Bayonne (de 14h30 à 16h30, Office de tourisme, place des Basques, 6 euros). Au Musée Basque : exposition photos « *Éclats de chocolat* » de Cédric Pasquini et « *Le chocolat, une*

histoire bayonnaise » ; projection du film documentaire « *Txokolatea* » sur le chocolatier Gorrotxategi de Tolosa (gratuit). Intronisations d'ambassadeurs du chocolat de Bayonne enrichissent également le programme de ces délicieuses journées. 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 donostiars, trois amateurs et désormais « *Ambassadeurs du chocolat de Bayonne* » : Elena Arzak, engagée avec son père Juan Mari Arzak dans la grande aventure gastronomique du restaurant familial Arzak, récompensé par trois étoiles au guide Michelin ; Miguel Martin, directeur du festival international Jazzaldia qui fête cette année son 50e anniversaire ; et Susana Soto, directrice du musée municipal de San Telmo.

► ALC