LES 20, 21 BRADERIE DE BIARRITZ & 22 AVRIL
WWW.BRADERIEDEBIARRITZ.COM
ORGANISÉE PAR L'ASSOCIATION BIARRITZ COMMERCE CENTRE EN PARTENARIAT AVEC LA VILLE DE BIARRITZ

La Marquise
Maider se dévoile !
Actualité p.08

DU 14 AU 21 AVRIL, VENEZ JOUER AVEC THE LAPINS CRÉTINS*
ACCROCHEZ-VOUS, ILS ARRIVENT !!
*Les Lapins Crétins.
Crédits photos : © 2018 Ubisoft Entertainment. Tous Droits Réservés. Lapins Crétins, Ubisoft et le logo Ubisoft sont la propriété de Ubisoft Entertainment aux États-Unis et/ou dans les autres pays.
UBISOFT
IKEA
AMETZONDO SHOPPING

HEBDOMADAIRE / ASTEKARI

La Semaine du Pays Basque

n°1274 Tous les vendredis | du 13 au 19 avril 2018 - 1,80 €
→ www.lspb.fr

LES PREMIERS CHOCOLATIERS

LE CHOCOLAT A CONQUIS LA FRANCE DEPUIS LE PAYS BASQUE...

Désarmement
Une sculpture, un bilan et des attentes
Actu.....p.13

Festival
Les Beaux jours
Biarritz p.35

Disparition
Notre amie et consœur Catherine Clerc
.....p.05 et 35

ÉCONOMIE LOCALE
On affiche un moral vraiment printanier !
Notre dossier spécial de 8 pages

Job dating 2018*
*Session de recrutement
© Inter IKEA Systems B.V. 2018

IKEA Bayonne-Ametzondo
Samedi 14 avril 2018
de 14h à 18h
Contrats hebdomadaires entre 25h et 35h entre juillet et septembre.
IKEA Bayonne-Ametzondo 2-4 avenue du portou, 64990 St Pierre d'Irube
Lundi au jeudi : 10h-20h - Vendredi et samedi : 10h-21h.
VENTE
RESTAURATION
CAISSE/ACCUEIL
LOGISTIQUE
IKEA

Chocolat : la mousse, le mousseur, le mousseux...

« Peux-tu me faire un papier sur le chocolat pour notre dossier de La Semaine ? » me demande le rédac'chef... « Oui, et même un papier d'argent ! » Tant cet emballage obligé du chocolat dans du joli papier d'argent me fascine depuis mon enfance.

Publicité pour Eleska par Sacha Guitry. © DR

Chocolatière de service chinois. © DR

Je me suis toujours demandé pourquoi, on emballait les tablettes de chocolat dans du papier d'argent ? Ce papier d'argent devait coûter très cher et si, en plus, on ajoutait des petites images de collection à l'intérieur, alors, combien aurait coûté le chocolat tout seul ?

On m'expliquait, sans que j'y comprenne quoi que ce soit, que c'était pour le protéger de la lumière, pour en garder le goût le plus longtemps possible... et que, sans ce papier d'argent, il perdrait vite son arôme... ah bon ?

Aussi, comme j'avais déchiré le papier en ouvrant la tablette, je pensais sincèrement que le chocolat était [illegible] d'avancer dans l'album des images à coller : « Histoires de France » chez Poulain, « les avions du monde », ou « les automobiles » chez Köhler, bref, qu'en mangeant toute la tablette ... je me cultivais.

Le chocolat, je suis tombé dedans depuis ma toute petite enfance et je ne peux m'en passer. Mais, attention! Mes racines basques m'ont rendu exigeant, impitoyable et même séparatiste. Alors, ne me parlez pas du chocolat au lait ou d'autres horreurs réservées, en fait, à ceux qui n'aiment pas le chocolat. « *Noir, c'est noir* », chantait Johnny dans une allusion évidente au chocolat belge de son enfance et c'est vrai que les Belges partagent avec nos provinces basques une proximité historique avec l'empire espagnol, et donc l'arrivée du cacao !

Si la découverte de l'Amérique fut suivie par un génocide atroce de la part des conquistadors, il faut leur être grés de nous avoir rapporté le chocolat des Aztèques ou des Mayas!

Cette même année 1492 fut aussi celle de l'expulsion des Juifs d'Espagne par les rois catholiques, ce qui nous permit, nous les Basques, de les accueillir à bras ouverts... à la condition de nous montrer comment préparer la pâte d'amande et bientôt le cacao !

Et l'on prétend que Louis XIII aurait découvert le chocolat en se rendant à Bayonne pour l'échange des Princesses sur la Bidassoa et, surtout, que le jeune Louis XIV, émerveillé au petit-déjeuner, l'aurait fait entrer à la cour de Versailles, devenant sa boisson préférée.

À cela s'ajoutaient, selon la tradition incas, des vertus de fertilité pour les hommes et de douce stimulation pour les dames... le succès fut extraordinaire ! Dans ses « Lettres », la marquise de Sévigné ira même jusqu'à écrire que le chocolat « *vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup une fièvre continue...* » chaud le chocolat !

Chocolate con churros. © DR

Le chocolat apportant tant de « plaisirs » il fut même l'objet d'un débat au sein de l'Église pour savoir s'il n'était pas péché et, surtout, s'il pouvait être consommé pendant le carême ? La sanction épiscopale tombât enfin : « *Liquidum non frangit jeunum* »... le liquide ne rompt pas le jeûne... Ouf ! On a eu chaud !

Il faudra attendre Sacha Guitry pour en faire la réclame la plus géniale en inventant un slogan publicitaire merveilleux pour une célèbre marque de cacao : « *Elesca... c'est exquis !* » ou plutôt : « *L.S.K...C...S.KI* »

Toute ma vie, j'ai cherché, comme un alchimiste, à retrouver le secret du chocolat de mon enfance, ce chocolat chaud, onctueux et moussant, dans lequel on trempait des tartines beurrées, des pains au lait ou, de l'autre côté de la Bidassoa, des churros.

Non ! Ez ! Le chocolat ne se boit pas au bureau, devant une machine à café, en discutant entre cadres de la prochaine réunion marketing ou de la pause des RTT... non ! L'inspection du travail devrait interdire que des machines automatiques puissent cracher un liquide marronnasse dans un gobelet en plastique accompagné d'un bruit infernal. Non !

Le chocolat, ça se regarde, ça se met en scène, avec un décor, et un service particulier. Le chocolat, ça fume, ça sent... le chocolat. Ça ne se boit pas... pas tout de suite.

Ça commence par un joli service de table avec des tasses à chocolat. Oui ! Pas des tasses à thé, ni des tasses à café, mais des tasses à chocolat, parfois à deux anses, car le chocolat bien chaud ne se boit pas toujours en tenant la tasse d'une seule main. C'est ainsi que les enfants auront alors une belle moustache !

Il faut, dans les bonnes familles, une chocolatière assortie aux tasses ! Ni une cafetière, ni une théière et tant pis, si ça prend trop de place dans vos meubles Ikea... car la chocolatière est, pour les amateurs de chocolat, une pièce indispensable et surtout irremplaçable. Parce qu'un excellent chocolat chaud n'aurait pas le même goût servi dans une belle théière en porcelaine héritée de la grand-mère ? Non, madame !

La chocolatière en porcelaine, parfois sous, une sorte de fouet en bois, que l'on appelle le mousseur... et là, je vous jure que mon correcteur d'orthographe vient de s'allumer en rouge, comme si mousseur (bis) n'existait pas dans la langue française? Pauvre correcteur, qui ne connait pas le mot mousseur! Et chocolatière ? Tu acceptes ? Une chocolatière sans mousseur ? Retourne à l'étage des cadres, correcteur inculte !

Le mousseur, indispensable, est donc cette sorte de cuiller, ou fouet, en bois qui dépasse du couvercle et qui permet, juste au moment de servir, de mousser une dernière fois le chocolat chaud en plaçant le manche entre deux mains que l'on frotte entre elles rapidement pour agiter fortement le fond de la chocolatière. Vous en bavez ?... moi aussi ! Car le chocolat doit être servi chaud et mousseux, le plus mousseux possible, auquel on peut ajouter une noisette de crème ou de chantilly. Il est servi obligatoirement avec une carafe d'eau, car le chocolat donne soif, et avec de toutes petites serviettes pour s'essuyer la moustache, d'autant plus que votre chocolat était bien mousseux sur le dessus de la tasse !

Je revois, comme si c'était hier, ma grande-tante Juanita Camino, que nous appelions, avec un brin de snobisme « Aunty »... Elle habitait dans un bel immeuble, place Pasteur, en face de la cathédrale de Bayonne. J'allais, chaque été, surtout pendant les fêtes, la visiter et passer deux ou trois jours chez elle. Le rituel était immuable, avec, chaque fin d'après-midi, une partie de crapette ou de canasta. Je ne sais même plus comment on joue à la crapette et, de toute façon, je ne jouerai plus jamais à la crapette avec qui que ce soit. Cette partie de carte, dans son grand salon, d'où l'on entendait si fort les cloches de la cathédrale égrener le temps qui passe, Cazenave.

C'est elle qui m'a appris à déguster le chocolat, pourvu qu'il soit mousseux, et à ne pas y ajouter de crème chantilly... ou pas trop ! « *Tu vas casser le goût !* »... crème chantilly que je terminais alors avec mes doigts après ne pas avoir cassé le goût du chocolat...

Je suis souvent retourné chez Cazenave et je reconnais que rien n'a changé, sauf, peut-être la tenue vestimentaire de la clientèle, qui est plus « cool » ; ça s'est rajeuni. Mais, à chaque fois que je goûte le chocolat, quelque chose a changé... il me manque quelque chose... ou quelqu'un... Personne ne me dit : « *essuie ta moustache* » et personne ne me propose d'aller maintenant faire une petite revanche à la crapette!

Du coté d'Hendaye, à quelques kilomètres seulement de Bayonne, le rituel du chocolat s'espagnolisait. Le dernier chocolat chaud avant la frontière, se dégustait chez le célèbre pâtissier et chanteur, Pépito Alonzo, avant de franchir la Bidassoa et d'entrer à Irun, chez Aguirre, qui a gardé, encore aujourd'hui, le rituel du « chocolat à l'espagnole » comme l'appelait Marie-Thérèse d'Autriche, bien que je ne sois pas sûr que la reine de France y trempait alors des churros!

Et s'il est permis de penser que le churros est un beignet d'une pauvreté renversante, surtout servi dans un cornet à frites... il faut reconnaître que, trempé dans un chocolat très épais, un peu amer et bien mousseux... c'est « exquis ».

AXEL BRÜCKER

Valérie et Christophe Puyodebat ont dit oui au chocolat

La pire des choses pour Christophe Puyodebat serait d'être privé de dessert ! Bec sucré depuis l'enfance, ce petit-fils d'hôteliers restaurateurs d'Argelès Gazost, naquit à Lourdes. S'il ne fait pas de miracles à l'école, il n'est, cependant, pas mauvais élève mais ne rentre pas dans le moule… Initié précocement par son grand-père aux plaisirs culinaires, le petit garçon fréquente, dès son plus jeune âge, les meilleures tables et leurs chefs étoilés. Le palais, bien éduqué, il se dirige par goût, à l'âge de quinze ans, vers une filière professionnelle où il se forme à la cuisine, touche à la pâtisserie mais ce qui l'emballe le plus, c'est la confiserie-chocolaterie !

Christophe et Valérie, passionnés de chocolat.. © FB

Fier d'avoir été formé à la Chambre des Métiers de Bayonne, il y est encore très impliqué aujourd'hui, lors des examens, en tant que président du jury. Brevet de maîtrise en poche, il démarre dans « La Capitale du Chocolat » qui le fait tant rêver, avec ses anciennes et belles maisons comme Mandion, Henriet, Andrieu… C'est dans cette dernière qu'il apprend énormément durant quatre ans et et pas des moindres, Valérie, elle aussi apprentie-chocolatière. Passionnée de dessin, elle excelle en décoration, présentation et mise en valeur des chocolats dans les boîtes. Elle assure, tant à la fabrication qu'à la vente, prodiguant des conseils avisés à la clientèle.

Christophe doit alors faire son service militaire. Il ne veut surtout pas perdre de temps, toujours avide d'apprendre. Bien informé, il sait qu'il peut formuler trois vœux d'affectation pour travailler, pour le compte de l'état, dans la spécialité du premier ministre de l'époque, « Responsable Pâtisserie » des repas d'apparat et de ceux de Monsieur Jospin et de sa famille. Pendant deux ans, il assure cette fonction et se perfectionne, en parallèle, chez Dalloyau, cuisinier, pâtissier, chocolatier, dont l'origine remonte à la Cour du Château de Versailles.

De retour à Bayonne, deux très bonnes choses l'attendent… Valérie et une opportunité à saisir ! La famille Laborde, leur propose de reprendre l'entreprise qu'elle vient de mettre en vente. Christophe hésite… Les banques aussi ! L'une d'elles croit en leur projet et s'engage. Ils font de même, se marient. C'est fou comme leurs vies intimes et professionnelles sont passionnément entrelacées ! Valérie et Christophe épousent leur carrière et sont conscients de la chance qu'ils ont d'exercer le même métier. Cela leur permettra de s'épauler dans cette première année qui va s'avérer, toute en contraste, mêlée de bonheurs et d'embûches. Le 1er janvier 2000, les voilà propriétaires des murs de la chocolaterie-pâtisserie dans une rue d'Espagne qui n'avaient ni l'apparence, ni la notoriété d'aujourd'hui… Quelques mois plus tard, naîtra leur fille, Julie.

Pleins d'énergie et de créativité, ils font parler d'eux dès les premières Pâques et les clients fréquentent, à nouveau, cette rue tombée en désuétude. La petite famille prospère et s'agrandit avec l'arrivée d'un fils. Vincent, en âge de parler, suggère alors à ses parents de créer un nouveau sujet en chocolat : Pottoka, la mascotte de l'Aviron Bayonnais. Le succès est colossal, suscitant pas mal de jalousies, jusqu'à vandaliser leur boutique ! Dès lors, tout sera mis en œuvre pour les décourager de développer leur super projet de Musée du Chocolat.

Christophe, pensait, enfant, qu'il chocolatier… Le couple s'est, toujours battu pour construire son avenir, aura connu la haute voltige et les turbulences des premières années de leur entreprise avant d'atterrir avec leur chère famille, à Cambo qui les sollicite pour venir s'y installer et les accueille, à bras ouverts. Les Puyodebat, enfin unis pour le meilleur, y trouve une vraie famille, celle du chocolat car si Bayonne en est le berceau français, c'est ici à Cambo, que les deux plus grandes fabriques du Pays Basque ont vu le jour. Valérie et Christophe ont ouvert leur Musée-Chocolaterie, à Cambo, en 2009.

Ils voyagent régulièrement pour visiter leurs fournisseurs. Tombés amoureux du Brésil, le couple projette de monter un premier atelier-boutique, à Rio. Christophe y donne régulièrement des cours de formation. La passion de la transmission, la soif de découverte les ont toujours fait avancer. « *Allons voir ailleurs si on y est !* » pourrait être leur devise et, jusqu'alors, elle ne les a jamais déçus !

■ FLORENCE BARUCQ

MUSÉE DU CHOCOLAT

La chotaterie Puyodebat de Cambo, est ouvert, en accès libre et gratuit (avec dégustations). Ce musée est situé avenue de Navarre et est ouvert du 1er avril au 31 octobre, du lundi au samedi, de 14h à 17h.

« Le chocolat, ma madeleine de Proust ! »

Directeur de la chocolaterie Antton, Eric Oger s'inscrit dans la dynamique de cette entreprise fondée en 1993 à Hasparren et qui a très vite ouvert de nouveaux points de vente à Saint-Jean-de-Luz, Biarritz, Espelette et tout récemment à Bonloc. C'est à Espelette, qui n'est finalement pas uniquement la capitale du piment que se situent les ateliers de la chocolaterie. En plein cœur du territoire basque et en relation étroite avec le terroir, sa gastronomie et ses produits, Antton s'inscrit dans la longue tradition chocolatière du Pays Basque. Une filiation revendiquée car l'histoire du chocolat au Pays Basque, c'est aussi une ouverture sur le monde…

« Tout d'abord, historiquement, il existe une profonde relation entre le Pays Basque et le chocolat. Sur la Côte et à Bayonne en particulier mais aussi à l'intérieur du Pays Basque en général notamment à Espelette ou Cambo où il y avait la famille Noblia. Ces gens ont travaillé le chocolat par le passé et aujourd'hui nous sommes encore là pour entretenir la flamme chocolatière. Ensuite, me concernant, vous savez je ne suis pas né au Pays Basque, je suis né près du Mont-Saint-Michel, et mes parents qui étaient commerçants m'emmenaient à pied à l'école. Sur ce chemin, il y avait une biscuiterie-chocolaterie, j'ai des souvenirs bien précis de l'odeur qui se dégageait de cet atelier, une odeur puissante de chocolat et d'autres effluves aussi. C'est mon premier lien très fort avec le chocolat, ma madeleine de Proust ! Je dois bien l'avouer, je suis ce qu'on appelle un gourmand-sucré, je ne peux pas me passer de dessert, et encore moins de chocolat. Il a une place à part entière dans mon univers. Et pourtant, je ne suis pas chocolatier à la base, cela ne fait que huit ans que je travaille dans le domaine. Avant cela j'étais dans de grands groupes, mais je venais déjà en vacances et au final cela fait 35 ans que je connais le Pays Basque. J'y ai toute ma belle-famille et amis, et quand j'ai eu l'occasion à la fois de m'installer ici mais aussi de faire du chocolat mon métier je n'ai pas hésité. Je trouve beaucoup de similitudes culturelles entre mes origines bretonnes et les basques. En plus j'ai la chance, tous les deux ans de pouvoir voyager et rencontrer les planteurs et agriculteurs, les gens du métier, que ce soit au Vietnam, au Pérou, au Ghana, ou encore les Caraïbes, il s'agit d'un beau partage d'expérience. Par exemple aujourd'hui nous achetons des lingots de chocolat à un producteur au Vietnam que nous transformons en ganache ou chocolat d'origine avec un pincée d'ailleurs et notre savoir-faire ancestral d'ici. Tout ceci est fortement enrichissant et passionnant ».

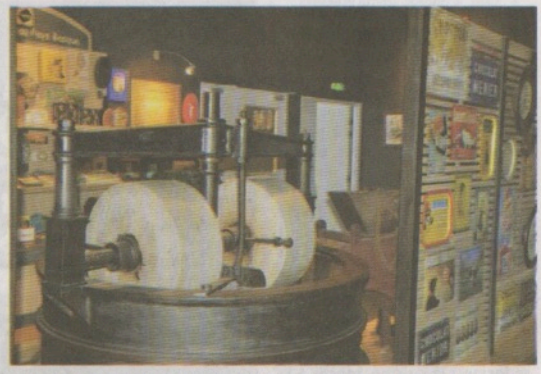
Dans les ateliers d'Antton. © Kepa Etchandy

Propos recueillis par
■ BARBARA SAGER

Une histoire du chocolat au Pays Basque

Raconter l'histoire de l'arrivée du chocolat à Bayonne, c'est raconter l'histoire de la communauté juive. Du moins à ses débuts en tout cas. C'est en effet par l'entremise des Marannes qu'est introduit l'or brun au Pays Basque.

A la terrasse d'un chocolatier sous les arcades de Bayonne. © DR



Ancienne meule à broyer le cacao à voir au musée Puyodebat de Cambo. © FB

En 1597, les Juifs sont expulsés du Portugal. Bien qu'officiellement convertis au christianisme depuis les décrets pris à la fin du Moyen-Âge, les Marannes continuent dans les faits à pratiquer leur culte en cachette, une situation qui n'est plus tolérée par Philippe II d'Espagne qui règne alors sur toute la Péninsule ibérique et qui décide de chasser une fois pour toute, les minorités religieuses de son territoire. Les Juifs portugais trouvent alors refuge sur les bords de l'Adour, dans le faubourg d'outre-pont de Saint-Esprit parce que la bonne ville de Bayonne n'entend pas les accueillir. Ils apportent avec eux leurs pratiques culinaires et médicinales dont une toute nouvelle boisson originaire des Amériques : le chocolat. D'abord boisson amère surtout à destination médicale, le chocolat devient sucré et se déguste par plaisir, au moins dans les couches les plus hautes de la société. [illegible] seurs de chocolat », mais très vite les Chrétiens de Saint-Esprit s'y mettent aussi, comme on s'en aperçoit dans les registres de la ville au XVIIe siècle. Il s'agit en fait de vendeurs de boissons, des « limonadiers » comme on les appelle à l'époque. Leur succès est particulièrement vif au Pays Basque pour la bonne raison qu'outre l'ancienneté de leur implantation, la fiscalité locale le permet… En fait à partir de 1659, la vente de chocolat avait été affermée au sieur David Chaillou qui récupérait par privilège royal, le monopole du produit dans tout le royaume… Tout ? Non, en fait les provinces « réputées étrangères » échappent à cette domination. Le Labourd, qui avait été exempté de droits de douane au Louis XIV, ce qui lui permet d'être exonéré de nombreuses taxes et d'échapper aux affermages et monopoles d'Etat. Les limonadiers et les chocolatiers prospèrent alors en Labourd et l'on commence à en trouver ailleurs qu'à Saint-Esprit de Saint-Jean-de-Luz à Cambo.

Entre Juifs et Chrétiens : une bataille autour du chocolat

Le XVIIIe siècle est le grand siècle du cacao. Plaisir aristocrate, folie que le peuple ose parfois s'offrir, c'est l'époque où le chocolat se décline sous toutes les formes possibles. De boisson, il devient bouchée fondante ou à croquer, sur le modèle de ce qui s'est inventé à Londres. En France, le monopole est brisé et le chocolat se répand dans toutes les couches [illegible] bayonnais et Juifs de Saint-Esprit qui ont osé franchir le pont pour vendre leurs produits, les relations sont tendues, d'autant plus que ces derniers ont été rejoints par des coreligionnaires venus de Biscaye et de Guipuscoa. Dès 1725, les Bayonnais attaquent avec une ordonnance des échevins qui stipule de « *très expresses et nouvelles défenses aux juifs portugais du bourg de Saint-Esprit d'occuper boutiques à Bayonne pour y vendre des marchandises en détail et y faire du chocolat.* » Les débits de boisson et les vendeurs de chocolats à Bayonne se doivent être de bons Bayonnais, chrétiens cela va de soi. En 1761, dix chocolatiers de la cité tentent de pousser leur avantage en créant une guilde pour « *dans le but [illegible] la ville et injecient le public par la mauvaise composition du chocolat qu'ils y débitent* » et contrôler également la fabrication du chocolat. Les Spiritains, menés par les chocolatiers Moïse Mesquit, Isaac Ledesma et Raphaël Dias, résistent cette fois-ci et dénoncent la guilde devant le Parlement de Bordeaux avec gain de cause puisqu'en 1767, la guilde est supprimée. A l'orée du XIXe siècle, Bayonne fait figure de capitale du chocolat. On y compte 33 fabriques. Elles ne seront plus que 9 un siècle plus tard. Bayonne a manqué le tournant industriel et l'émancipation qu'a permis la Révolution, a permis à de nombreux artisans juifs de se s'installer ailleurs en France. Il faut véritablement attendre le XXe siècle pour que de nouvelles générations [illegible] racines de l'histoire chocolatière au Pays Basque pour réinventer une nouvelle identité gourmande à notre territoire…

STÉPHANE MICOUD

« LE CHOCOLAT VIENT DE BAYONNE, CETTE BLAGUE ! »

PAULINE, amatrice de chocolat, 30 ans

« Après plusieurs séjours d'été sur la côte basque, je me suis installée ici il y a 10 ans maintenant. Je connaissais la douceur de vivre, le rugby, le surf et la bonne cuisine. Connue et reconnue par ma famille et mes amis comme une grande consommatrice de chocolat, un jour, une copine bayonnaise me dit, on va faire un tour aux journées du chocolat, on va se régaler. C'est quoi ça ? C'est ainsi que j'ai découvert que le chocolat venait de Bayonne. Quelle surprise, j'avais toujours cru que le chocolat était belge ou suisse ! Mais pas français et encore moins qu'il était originaire de Bayonne ! Je n'avais jamais entendu ça dans ma région d'origine ni même dans toutes celles où j'ai vécu et j'en ai fait des régions, voir des pays, mon père était militaire ! Depuis, c'est un événement que je ne rate presque jamais et ne manque aucune occasion de relater cette histoire partout où je vais ! »

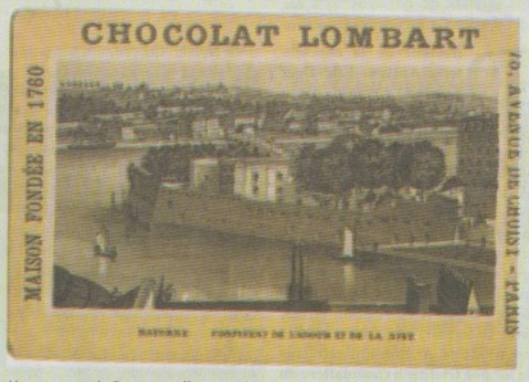
Un timbre en chocolat pour commémorer le chocolat de Bayonne. © DR

« LE CHOCOLAT UN ÉLÉMENT CROQUANT DE NOTRE PATRIMOINE »

SOPHIE CASTEL, Adjointe au Patrimoine urbain et Culturel de la Ville de Bayonne

« Le chocolat est bien un sujet qui me tient particulièrement à cœur. Lors des missions qui m'avaient été confiées au précédent mandat en tant qu'élue au Commerce, Marchés et Halles, j'avais mis tout en œuvre pour que le chocolat de Bayonne puisse être considéré dans le cadre du label Ville d'Art et d'Histoire de la Ville de Bayonne.

Le Patrimoine ce n'est pas que l'architecture ou autre ouvrage, mais aussi le chocolat. On ne reviendra pas sur le côté historique de l'entrée du chocolat en France par le port de Bayonne ou sur sa fabrication sur les bords d'Adour, que tout le monde connaît, mais il est évident qu'en tant qu'élue au Patrimoine, le chocolat à toute sa place dans le patrimoine dit matériel avec les outils ou machines de torréfaction par exemple et l'on peut imaginer que dès qu'on le croque celui passe dans le patrimoine immatériel (rires)… Il y a donc le côté matériel, physique et immatériel dans le savoir-faire et avec le goût qu'il laisse et qui perdure dans notre esprit. C'est aussi ça qui en fait son charme ».



Une gravure de Bayonne offerte par les chocolats Lombart, la plus ancienne entreprise de chocolat de France répertoriée. © DR