



COMMERCE

DES FRITURES DE BAYONNE POUR PÂQUES

Ballon de rugby, cathédrale, lauburu, jambon ou métate, cette pierre de chocolat sur laquelle les artisans bayonnais écrasaient les fèves de cacao pendant des siècles. L'Académie du chocolat crée le goût de la friture à Pâques en profitant de l'occasion pour faire connaître le Pays Basque et Bayonne. Puisque notre chocolat voyage autant qu'il en véhicule quelques images savoureuses, noires ou au lait. Les fritures seront disponibles toute l'année chez sept chocolatiers, avant d'investir toutes les boutiques et restaurants qui le souhaitent.

POUR EN SAVOIR PLUS :
bayonne.fr

