

CHOCOLAT DE BAYONNE

LA DIASPORA DU CACAO

Chassés d'Espagne et du Portugal et initiés au travail de la fève les juifs réfugiés sur les bords de l'Adour firent de Bayonne le berceau du chocolat. Trois enseignes cultivent encore l'art délicat de cette tradition chocolatée.

Et si la France devait son patrimoine chocolatier à l'Inquisition espagnole ? L'idée n'a rien de farfelu, elle est au contraire très fondée puisque c'est en persécutant les juifs d'Espagne, à partir de la Reconquista, qui s'acheva par la prise de Grenade le 1^{er} janvier 1492, que les Rois Catholiques, Isabelle de Castille et Ferdinand d'Aragon, provoquèrent une nouvelle diaspora. Poursuivis par des inquisiteurs d'une redoutable pugnacité, les conversos (« convertis »), accusés de ne pas avoir abjuré la religion juive et de simuler leur conversion tout en continuant à lire la Torah (on guettait leur cheminée les samedis matin d'hiver et si de la fumée n'en sortait pas, c'est qu'ils observaient le shabbat), n'eurent d'autre choix que la valise ou le bûcher. S'étant d'abord réfugiés au Portugal, ils furent définitivement expulsés de la péninsule en 1597. Outre ceux qui se soumirent et restèrent, faute de pouvoir fuir, certains partirent vers la Hollande luthérienne, ennemie jurée de la couronne d'Espagne. D'autres allèrent vers le Pays basque, où perdurait une forme de tolérance envers les juifs remontant à 1177, année où le roi de Navarre Sanche VI le Sage promulgua un



LE PASSAGE PAR BAYONNE rappelle la saga de ces grands voyageurs revenus des Amériques avec la fameuse fève pour que nous continuions à prier secrètement pour le dieu Xocoatl.

édit menaçant de mort toute personne portant atteinte à l'intégrité de l'un de ses sujets de confession israélite. Politique globalement suivie par ses successeurs, notamment Charles III le Noble qui, en 1390, non content de nommer un juif à la cour des comptes de Pampelune, ordonna que tout refus d'honorer une créance envers un prêteur juif soit sanctionné. La même année, il instituait son médecin et argentier, Josef Orabuena, grand rabbin de Navarre. Tout cela n'allait pas durer. Tombé sous la domination espagnole en 1512, quand Ferdinand le Catholique fit envahir la Navarre par le duc d'Albe pour l'annexer à la couronne d'Espagne, le vieux royaume basque eut à subir les formes de dis-

crimination et de répression envers les juifs déjà en vigueur dans le reste de la chrétienté d'obédience romaine. Fin de la digression.

Nous voici donc à Bayonne, en 1609 (même si nous ne sommes pas en Navarre, qui ne sera rattachée à la France qu'en 1620, mais en Labourd, les provinces basques de France jouissent encore de droits coutumiers dits « fors »), où vont coïncider deux phénomènes. Le premier est l'installation en ville de juifs arrivés d'Espagne et du Portugal qui, initiés au travail du cacao, vont développer la production de la pâte issue du mélange de la fève torréfiée puis broyée, avec son beurre et du sucre, que les Aztèques appelaient *xocoatl* et qui allait devenir *chocolate* en espagnol. Secret de fabrication que les juifs initiés aux sciences apothicaires liées aux vertus médicinales du cacao et rapportées des Indes occidentales allaient se transmettre de génération en génération.

GLORIEUX PATRIMOINE

Ce monopole générait des profits consécutifs à l'engouement suscité par le chocolat dans l'aristocratie ; il provoqua des jalousies conflictuelles avec les commerçants bayonnais. Face à l'animosité envers « la nation portugaise », ainsi que l'on désignait à l'époque la diaspora, et sentant venir le danger, la communauté sortit des murs de Bayonne pour s'installer sur l'autre rive de l'Adour, côté gascon, avec « *très expresse défense aux juifs portugais du bourg de Saint-Esprit d'occuper boutiques en ville pour y vendre des marchandises en détail et y faire du chocolat* », ainsi que le stipule une ordonnance des échevins de Bayonne en 1725. Cette année-là, le commerce du chocolat connut un essor retentissant déployant une énorme activité tant dans la cité que dans ses environs.

Le second est le lien étroit existant entre le travail de la fève du cacao par des artisans juifs et la provenance de ces fèves puisque l'on sait que de nombreux marins



FONDÉE EN 1890, la maison Daranatz est réputée pour ses plaques aux crus et aux parfums variés. Chez Cazenave, on déguste le meilleur chocolat chaud de la ville dans des tasses en porcelaine de Limoges.



basques, associés aux premières expéditions de conquistadores à l'époque de Cortès, rapportèrent puis exploitèrent les précieuses cabosses en Europe. Puis c'est au tour des corsaires basques de Bayonne et de Saint-Jean-de-Luz de s'intéresser à la pépite et d'établir un réseau commercial avec les chocolatiers juifs locaux. Une activité qui ne cessera de se développer dans la ville et ses environs, y compris après la forte diminution de la communauté juive, jusqu'à la fin du XIX^e siècle. En ce sens, Bayonne fut bien le berceau historique du chocolat.

Que reste-t-il de ce glorieux patrimoine ? Une légende, un souvenir, une tradition, certes, mais aussi, à moindre échelle, puisque sa fabrication s'est mondialisée, une continuité dans le culte du chocolat. Les Bayonnais restent très attachés à ce rituel, comme en témoignent les initiatives de l'Académie du chocolat de Bayonne, présidée par l'excellent Jean-Michel Barate, ancien propriétaire de la maison Daranatz et fervent défenseur de la cause chocolaterie. Cette maison demeure l'un des emblèmes historiques, avec la maison Cazenave et la maison Pariès, toutes trois installées rue

DARANATZ, CAZENAVE ET PARIÈS, EMBLÈMES HISTORIQUES, PERPÉTUENT STYLE ET SAVOIR-FAIRE.

Port-Neuf, dans la vieille ville. Trois enseignes qui perpétuent un style et un savoir-faire suscitant encore l'intérêt des amateurs de chocolat authentique. Fondée en 1890, la chocolaterie Daranatz est réputée pour ses plaques aux crus et aux parfums variés, dont la gamme va du cacao au java, pour les origines, au chocolat à la cannelle, aux amandes, aux noisettes, etc., reconnaissables par leurs emballages dans un papier doré uni formant un merveilleux nuancier dans l'insigne vitrine. On trouve également sous les arcades de la rue Port-Neuf pour admirer la façade et le magasin de la maison Cazenave, fondée en 1854 par Pire Martin Cazenave et préservée dans son décor d'origine, pour déguster le célèbre chocolat chaud servi dans un service en porcelaine de Limoges. Reprise par la famille Biran, qui fit la réputation



Daranatz, 15, rue Port-Neuf, 64100 Bayonne. Tél. : 05 59 59 03 55.

Cazenave, 19, rue Port-Neuf, 64100 Bayonne. Tél. : 05 59 59 03 16.

Pariès, 14, rue Port-Neuf, 64100 Bayonne. Tél. : 05 59 59 06 29.

de la marque, puis par la famille Bimboire, dont les héritiers sont aujourd'hui aux commandes de l'institution. Autre nom fétiche du chocolat bayonnais, la maison Pariès, également installée à Saint-Jean-de-Luz, à Biarritz et à Paris, descendante de la maison Damestoy, dont le panel chocolaterie comprend quelques merveilles comme l'illustre kanouga qui a fait le tour du monde. Autant de symboles demeurés vivants dans la mémoire locale, et qui prouvent si besoin est la dimension sacrée que peut revêtir le chocolat à Bayonne.

La Fraîcheur compte aujourd'hui un grand nombre d'artisans réputés, dont quelques ténors défrayant régulièrement la chronique, voire quelques artistes, et l'on sait la place qu'occupe aujourd'hui le rituel chocolaterie dans la passion gourmande des Français. Mais le passage par Bayonne nous rappelle la saga de ces grands voyageurs, pas tous sympathiques d'ailleurs, revenus des Amériques avec la fameuse fève, ce qu'en firent les juifs de la péninsule Ibérique avant de se réfugier ici, sur les bords de l'Adour, pour perpétuer leur savoir et leur art, afin que nous puissions continuer à prier secrètement pour le dieu Xocoatl. ■

photos : Périco Légasse - 01



Périco LÉGASSE
Rédacteur en chef

*Avec mes compliments et mes
remerciements pour les délices
bayonnais ...*

*A bientôt sur les bords de la Seine
Cordialement Périco*

32, rue René Boulanger - 75484 Paris Cedex 10 - Téléphone : 01 53 72 29 65 - Fax : 01 53 72 29 72 - e-mail : perico@journal-marianne.com
