



LE PROGRAMME DE BAYONNE FÊTE SON CHOCOLAT

Bayonne fête son Chocolat s'articule autour d'un parcours initiatique gourmand jalonné de 9 stands dédiés à l'or noir bayonnais.

1. LA PIERRE À CHOCOLAT

Place de la Liberté – 2,3,4 novembre de 10h à 18h

Découvrez l'histoire du Chocolat de Bayonne au XVIIe siècle et assistez au broyage des fèves de cacao, sur un métate, cette pierre historique dans la fabrication du chocolat ! Venez également à la rencontre de l'Académie du Chocolat de Bayonne.

2. LA FORÊT TROPICALE

Hall du Théâtre de Bayonne – 2,3,4 novembre de 10h à 18h

Une forêt tropicale prend ses quartiers dans le Hall du Théâtre de Bayonne pour vous faire découvrir la faune et la flore dans laquelle le cacao s'épanouit !

3. LE CHOCOLAT À LA COUR DU ROI

Salon de la Mairie côté Adour – 2,3,4 novembre de 10h à 18h

Versailles a sa galerie des glaces, Bayonne sa galerie de statues chocolatées : dans une ambiance royale, venez déguster un chocolat comme celui servi au roi autour d'une exposition d'œuvres chocolatées.

4. LA VIE À BAYONNE AU XVIIe SIÈCLE

Sous les arcades de la Mairie de Bayonne – 2,3,4 novembre de 10h à 18h

Parcourez une exposition sur la vie bayonnaise au XVIIe siècle.

5. L'INDUSTRIALISATION DU CHOCOLAT À BAYONNE

Sous les arcades des Halles de Bayonne – 2,3,4 novembre de 10h à 18h

Parcourez l'évolution de la chocolaterie bayonnaise et les grandes avancées du XIXe siècle à nos jours.

6. LA COMMUNAUTÉ JUIVE DE BAYONNE ET LE CHOCOLAT

Synagogue le 2 et 4 novembre de 10h à 17h- Hall du Théâtre de Bayonne – 3 novembre de 10h à 18h

Découvrez l'histoire conjointe de la communauté juive de Bayonne et du chocolat de Bayonne.

7. LA FONTAINE À CHOCOLAT

Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne – salle Xokoa – 2,3,4 novembre de 10h30 à 18h

Tarif/brochette : 1€ - Entrée gratuite au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne.

Dégustez un intérieur (guimauve, praliné ou fruit confit) enrobé de chocolat artisanal noir ou au lait !

8. NUTRITION & CHOCOLAT

Office du Tourisme – 2 novembre de 10h à 18h, 3 novembre de 10h à 13h -14h à 18h

Le chocolat est-il bon pour la santé ? Vrai ou faux ? Découvrez la réponse...

9. BEAUTÉ & CHOCOLAT

Galleries Lafayette – 2 novembre de 10h à 19h30, 3 novembre de 10h à 20h

Le chocolat n'est pas que bon à manger ! Découvrez l'utilisation du cacao dans d'autres domaines...





Des animations viennent ponctuer ce weekend chocolaté pour les enfants, les gourmands, les curieux, les mélomanes...

VENDREDI 2 NOVEMBRE 2018

LE CHOCOLAT À L'HONNEUR

Marché de la brocante, Esplanade Roland Barthes de 7h à 13h30

Pour l'occasion, les puces de Bayonne proposent des objets en lien avec l'Histoire de Bayonne et de son chocolat !

LA CHASSE AUX TRÉSORS

L'ensemble des stands du parcours et le Caveau des Augustins de 10h à 18h

Participez en famille à une grande chasse aux trésors sur les stands du parcours Bayonne fête son Chocolat. Rendez-vous au Caveau des Augustins pour votre récompense !

LE MOULAGE EN CHOCOLAT POUR LES ENFANTS

Caveau des Augustins de 10h à 18h

Les enfants apprendront à travailler le chocolat en réalisant des moulages gourmands ! Atelier sur inscription – places limitées – Renseignements : 09.80.33.66.49 – les augustins-bayonne.com et chocolatdebayonne.fr

L'INITIATION À LA DÉGUSTATION

Office du Tourisme de 10h à 18h

Apprenez à déguster un chocolat de manière objective. Atelier sur inscription – places limitées – Tarif : 5€/pers. – Renseignements : chocolatdebayonne.fr

LE CHOCOLAT ET LE QUARTIER SAINT-ESPRIT, TOUTE UNE HISTOIRE

Place de la République, côté fontaine de 10h30 à 12h30

Visite guidée gratuite qui raconte la tradition chocolatière bayonnaise et la persistance des savoir-faire dans le quartier Saint-Esprit : de l'arrivée des « marchands portugais » au chocolat d'aujourd'hui. Inscription auprès de l'Office du Tourisme – Tél. : 05 59 46 09 00

CHOCOLAT SHOW AVEC ÉLISE ARCHAMBAULT

La Luna Negra à 20h15

Tarifs : 17€ plein/ 12€ adhérent/ 8€ réduit (pôle emploi, étudiant, scolaire, AAH, carte Déclic)
Élise Archambault, à la voix d'or et au tempérament sucré - mais pas trop ! - réunit autour d'elle une folle équipe pour ce show énergisant, déstressant, délectable... comme le chocolat ! Vous prendrez bien un petit "Chocolat Show" ?! La dégustation est comprise ! Au programme : Così fan tutte, Mozart ; Les Aventures du Roi Pausole, Honegger ; La Cantate du Café, Bach et aussi des canons ! Elise soprano, H Kraepiel mezzo-soprano, G Taillefer baryton, X Toyas piano.

De la musique lyrique savoureuse, une touche de théâtre hilarant, l'indispensable petite pointe d'amertume... bref, une soirée délicieuse et bien dosée.





SAMEDI 3 NOVEMBRE 2018

LA CHASSE AUX TRÉSORS

L'ensemble des stands du parcours et le Caveau des Augustins de 10h à 18h

Participez en famille à une grande chasse aux trésors sur les stands du parcours Bayonne fête son Chocolat. Rendez-vous au Caveau des Augustins pour votre récompense !

Renseignements : chocolatdebayonne.fr

LE MOULAGE EN CHOCOLAT POUR LES ENFANTS

Caveau des Augustins de 10h à 18h

Les enfants apprendront à travailler le chocolat en réalisant des moulages gourmands !

Atelier sur inscription – places limitées – Renseignements : 09.80.33.66.49 – les.augustins-bayonne.com et chocolatdebayonne.fr

L'INITIATION À LA DÉGUSTATION

Office du Tourisme de 10h à 13h et de 14h à 18h

Apprenez à déguster un chocolat de manière objective.

Atelier sur inscription – places limitées – Tarif : 5€/pers. – Renseignements : chocolatdebayonne.fr

LE CHOCOLAT ET LE QUARTIER SAINT-ESPRIT, TOUTE UNE HISTOIRE

Place de la République, côté fontaine de 10h30 à 12h30

Visite guidée gratuite proposée dans le cadre de Bayonne fête son Chocolat, qui raconte la tradition chocolatière bayonnaise et la persistance des savoir-faire dans le quartier Saint-Esprit : de l'arrivée des « marchands portugais » au chocolat d'aujourd'hui.

Inscription auprès de l'Office du Tourisme – Tél. : 05 59 46 09 00

LA CONFÉRENCE ARTS & CHOCOLAT

Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne – salle Argitu à 17h30

"Une odyssée du chocolat racontée par les œuvres d'art". Conférence de Jean Yves Roques, accompagné au piano par Arnaud Labastie. Conférence avec dégustation de chocolat.

LE CHOCO'BAL DU SAMEDI SOIR

Le Gaztetxe à 20h

Un bal champêtre aux couleurs du chocolat vous est proposé... Avec la formation du Bal du samedi soir.





DIMANCHE 4 NOVEMBRE 2018

LA CONFÉRENCE : LA COMMUNAUTÉ JUIVE ET LE CHOCOLAT DE BAYONNE

Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne – salle Argitu à 10h45

Anne Oukhémanou évoque l'origine du Chocolat de Bayonne.

LE DÉJEUNER GASTRONOMIQUE TOUT CHOCOLAT

Brasserie de l'Aviron bayonnais à 12h30

Dans le cadre du projet Créacity, 2 chefs de Fontarrabie s'associent à Eric Landais le chef de la brasserie de l'Aviron bayonnais pour vous proposer un menu mariant le chocolat et la Haute cuisine ! Les chefs espagnols vous proposeront des pintxos et un dessert à base de chocolat de Bayonne.

Sur inscription – places limitées – Tarif : 55€/pers. – Renseignements : chocolatdebayonne.fr

LA CONFÉRENCE « QUEL CHOCOLAT AU XXIE SIÈCLE ? »

Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne – salle Argitu à 17h00

Tandis que le chocolat est entré dans la cour de la gastronomie française, l'avenir du cacao dépend plus que jamais de problématiques qui nous concernent tous : reconnaissance du travail des planteurs pour la pérennité du cacao, variations climatiques, déforestation...

Heureusement les consommateurs de chocolat, plus exigeants parce que mieux informés, ont leurs exigences... Quel goût aura notre chocolat au 21ème siècle?

LE CAFÉ BAYONNAIS

Accompagnez votre café d'un vrai chocolat de Bayonne !

Du lundi 29 octobre au dimanche 4 novembre, découvrez-le dans les cafés, hôtels et restaurants bayonnais participants.

Liste des participants sur chocolatdebayonne.fr

LE PASSEPORT GOURMAND

Du lundi 29 octobre au vendredi 30 novembre, achetez ce passeport gourmand auprès de l'Office du Tourisme et initiez-vous avec les conseils des 6 chocolatiers membres de l'Académie du Chocolat de Bayonne, aux chocolats de Bayonne les plus emblématiques de chaque maison.

Horaires d'ouverture des boutiques sur chocolatdebayonne.fr

