

Bayonne, reine de la fève !

Première ville chocolatière de France, Bayonne célèbre début novembre l'histoire, la gastronomie et le patrimoine de son or noir

En 1496, les Juifs expulsés du Portugal par l'Inquisition s'installent à Bayonne. Ils apportent avec eux un secret, la fabrication du chocolat, et sont les premiers artisans de France à travailler la fève de cacao. En 1800, Bayonne compte 36 chocolateries, chacune transforme la fève en chocolat selon une recette qui lui est propre. C'est cette diversité ancestrale qui fait l'originalité et l'authenticité du chocolat bayonnais. Tout en lui gardant ses caractéristiques propres, - noir, puissant, intense, amer, peu sucré -, les artisans d'aujourd'hui font preuve d'une grande créativité de goûts, saveurs, textures et formes typiques à chaque maison.

Trois jours pour plonger au cœur du chocolat

Bayonne fête son chocolat : nous plonge dans l'histoire, la gastronomie et le patrimoine de cet authentique produit bayonnais, de son lien unique avec la ville. Pendant trois jours, la Ville et l'Académie du Chocolat de Bayonne ont construit un parcours initiatique gourmand dans la cité. Neuf étapes originales dédiées à l'or noir : une serre tropicale pour découvrir la faune et la flore autour du cacao, des expositions, des dégustations... Des animations viennent ponctuer ce week-end chocolaté, pour les enfants, les gourmands, les curieux et les mélomanes. Un passeport gourmand a été créé par les chocolatiers membres de l'Académie pour s'informer tout au long de l'année.

Bayonne fête son chocolat - 2, 3 et 4 novembre

PLUS D'INFOS @chocolatdebayonne.fr et bayonne.fr



Les artisans bayonnais font preuve d'une grande créativité de goûts, saveurs, textures et formes typiques à chaque maison chocolatière

UN PARCOURS INITIATIQUE

gourmand

1. LA SERRE TROPICALE

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

Une serre tropicale pour faire découvrir la faune et la flore dans laquelle le cacao s'épanouit !

2. LA FABRIQUE DE CHOCOLAT DU XVIII^e siècle

Hall du Théâtre - 2, 3, 4 novembre - 10h à 18h

Découverte de l'histoire du chocolat de Bayonne au XVIII^e siècle - Démonstration de broyage de fèves de cacao sur un mécano, pierre à mouline ancestrale.

3. LE CHOCOLAT À LA COUR DU ROI

Grand Salon de l'Hôtel de Ville - 2, 3, 4 novembre - 10h à 18h

Dans une ambiance royale, dégustation d'un chocolat comme celui servi au roi et à la reine - Exposition d'œuvres chocolatées.

4. LA VIE À BAYONNE AU XVIII^e siècle

Office de tourisme - 2 et 3 novembre - 10h à 18h

Exposition sur la vie bayonnaise au XVIII^e siècle.

5. L'INDUSTRIALISATION DU CHOCOLAT À BAYONNE

Sous les arcades des Halles - 2, 3, 4 novembre - 10h à 18h

Exposition sur l'évolution de la chocolaterie bayonnaise et les grandes avancées du XIX^e siècle à nos jours.

6. LA COMMUNAUTÉ JUIVE DE BAYONNE ET LE CHOCOLAT

Synagogue - Découverte de l'histoire de la communauté juive de Bayonne et du chocolat.

7. LA FONTAINE À CHOCOLAT

Musée Basque - Salle Xéhou - 2, 3, 4 novembre - 10h à 18h - 7€ (dégustation et entrée)

Sélection de la garniture de son choix (praliné, guimauve ou fruits confits) qui sera enrobée de chocolat artisanal noir ou au lait... et dégustation !

8. NUTRITION & CHOCOLAT

Reña Bistrot (parking à part) - 2 et 3 novembre - 10h à 18h

Le chocolat est-il bon pour notre santé ? Réponse dans cette exposition !

9. BEAUTÉ & CHOCOLAT

Galeries Lafayette - vendredi 2 - 10h à 19h30 - samedi 3 - 10h à 20h