

Tous les goûts du chocolat à déguster

GASTRONOMIE

L'événement « Bayonne fête son chocolat » se tient ce week-end. Avec des curiosités à savourer sans modération

PIERRE SABATHÉ
p.sabathe@sudouest.fr

Bayonne, capitale du chocolat. Le slogan va se vérifier dès vendredi dans les rues de la ville. L'Académie du chocolat a bien l'intention de valoriser la pépite noire qui fait (aussi) la renommée de Bayonne en proposant un programme nourri (lire ci-contre), à la fois pédagogique, ludique et bien sûr savoureux pendant les trois jours du pont de la Toussaint.

« Cet événement est le prolongement de notre volonté de mettre mieux en avant le patrimoine du chocolat à Bayonne », explique Marie-Claudine Maudet, présidente de l'Académie. On passe à la vitesse supérieure pour faire vivre toutes les formes du chocolat et faire connaître son histoire bayonnaise à partir de la pierre à chocolat. « Car il fut un temps où les professionnels, et même les particuliers, faisaient leur propre chocolat en écrasant des fèves de cacao sur une pierre chauffée, de manière à obtenir une pâte que chacun pouvait agrémente[r] à sa façon.

Inventeurs du chocolat fort

Ce métate a été reconstitué, pour l'occasion, par l'entreprise Bousquet et des démonstrations seront proposées ce week-end pour retrouver la préparation du chocolat à l'ancienne. « La pierre de granit permet de tenir la flamme », explique Benoît Bousquet. Pendant les démonstrations, pour des raisons de sécurité, ce sont les fèves de cacao qui seront chauffées, et non la pierre.

« C'est le complément de ce que l'on faisait avant », ajoute Jean-Paul



Le métate, pierre à chocolat, est reconstitué pour des démonstrations par l'entreprise Bousquet à l'occasion de la fête du chocolat qui commence ce vendredi. PHOTO: BENOÎT LAPOSTOLLE

UN PARCOURS INITIATIQUE EN NEUF ÉTAPES

La pierre à chocolat : place de la Liberté, de 10 à 18 h. Découvrez l'histoire du chocolat de Bayonne au XVII^e siècle et assistez au broyage des fèves de cacao, sur un métate, cette pierre historique dans la fabrication du chocolat.

La sève tropicale au grand salon de l'hôtel de ville, de 10 à 18 h pour découvrir la faune et la flore dans laquelle le cacao s'épanouit.

Le chocolat à la cour du roi : toujours au grand salon de l'hôtel de ville, de 10 à 18 h, dégustations d'un chocolat comme celui servi au roi autour d'une exposition d'œuvres chocolatées.

La vie à Bayonne au XVIII^e siècle, hall du théâtre, de 10 h à 18 h.

Carrière, de l'Académie. Nous mettons en place un parcours avec des stands qui permettent de suivre et comprendre toutes les étapes de la fabrication du chocolat. Les choco-

liers bayonnais ont créé des goûts différents. Aujourd'hui, les gens préfèrent de plus en plus les chocolats forts et amers. Peu savent que les Bayonnais ont créé des chocolats à

65% de cacao il y a quatre siècles. Les inventeurs des tendances de consommation actuelles, en somme.

65% de cacao il y a quatre siècles. Les inventeurs des tendances de consommation actuelles, en somme.

65% de cacao il y a quatre siècles. Les inventeurs des tendances de consommation actuelles, en somme.

65% de cacao il y a quatre siècles. Les inventeurs des tendances de consommation actuelles, en somme.

65% de cacao il y a quatre siècles. Les inventeurs des tendances de consommation actuelles, en somme.

Le travail des artisans

L'Académie compte bien insister sur le rôle de Bayonne et de la communauté juive dans la constitution du patrimoine chocolaté. « Les gens devraient apprécier de voir fonctionner la pierre à chocolat et comment la pâte était ensuite transformée selon les goûts », ajoute l'un des responsables de la maison Duranton.

L'occasion aussi, à travers ce parcours, de « faire la différence entre les chocolats de grande diffusion et ceux des artisans, comment chacun travaille ses propres goûts », souligne Jean-Paul Carrière.

Petits et grands auront de quoi croquer à travers les différentes animations qui figurent au menu de cette fin de semaine.

Tout le programme de Bayonne fête son chocolat sur www.chocolatdebayonne.fr