

Numéro
spécial
Chocolat !

MODE & DESSOUS CHICS LOOKS HIVER

EN FORME EN HIVER
CONSEILS À ADOPTER
D'URGENCE

**BEAUTÉ
& BIEN-ÊTRE**
OPÉRATION DÉTOX

ARTY
DOSSIER
SPÉCIAL
STREET-ART

MAISON
BOOSTEZ
VOTRE
DÉCO

+ TOUTES
LES SOIRÉES
DE LA CÔTE
BASQUE

R 29731 - 022 - F : 3,00 €



CÔTE BASQUE MADAME



50

TENDANCES MODES HIVER

C'est à la Rhune et son fameux petit train que nous vous emmenons dans ce numéro afin de découvrir une sélection de total looks pour hommes et femmes. Prenez votre billet et embarquez avec Anelore et Cyril !



114

TOUT SCHUSS DANS LES PYRÉNÉES

Alors que les premières stations commencent déjà à ouvrir, Côte Basque Madame a chaussé ses skis pour faire le tour des pistes pyrénéennes et vous proposer une sélection de stations pour coller à toutes vos envies et vos humeurs ! En plus, à l'opposée de la poudreuse qui débarque depuis quelques semaines sur nos plages, celle présente sur les sommets pyrénéens ne vous fera pas risquer un séjour en prison si vous vous amusez avec !



124

EN MODE CHOCOLAT !

À l'heure du goûter, Willy Wonka s'entoure de nos petits gourmands ! Côté mode, cet hiver on les habille de couleurs chaudes : bleu marine, marron, aubergine... et de bérêts mignons. On n'hésite pas avec le mélange des matières et on mise sur des manteaux fausse fourrure bien doudous... Chic et casual à la fois.



156

REPAS DE FÊTES : LE MATCH DES CHEFS SE MET SUR SON 31 !

Nos experts, Andrée Rosier et Richard Daulay ont constitué deux équipes de chocs avec les meilleures toques de la côte basque pour vous préparer pas moins de 6 plats d'exception ! Avec la collaboration du sommelier Samuel Ingelaere de EdisWine pour des conseils vins afin d'accompagner chaque recette.

CHARLIE & LES CHOCOLATERIES DE BAYONNE

À l'heure du goûter, Willy Wonka s'entoure de nos petits gourmands ! Côté mode, cet hiver on les habille de couleurs chaudes : bleu marine, marron, aubergine... et de bérets mignons. On n'hésite pas avec le mélange des matières et on mise sur des manteaux fausse fourrure bien doudous... Chic et casual à la fois.

MODÈLES :
AINARA, LÉANA, LEONA, LOVELY, TOM

PHOTOGRAPHIÉ PAR :
SÉBASTIEN MINVIELLE

STYLISTE :
FAUSTINE FRANÇOIS



Gilet sans manches Blanc

Jacadi

Galeries Lafayette Biarritz 49 €

Robe manches longues à imprimés

Jacadi

Galeries Lafayette Biarritz 59 €

Ballerines dorées

Jacadi

Galeries Lafayette Biarritz 75 €

Manteau à capuche en fausse fourrure

Galeries Lafayette Biarritz 64,99 €

Chemisier en coton et dentelle

Zadig & Voltaire

Galeries Lafayette Biarritz

Jupe noire

Zadig & Voltaire

Galeries Lafayette Biarritz 75 €



LIEU : BOUTIQUE PARIÉS BAYONNE - WWW.PARIES.FR

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS



Pull bicolore
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 21,99 €

Jean taille haute
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 19,99 €

Bottines rose poudré
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 42,99 €

Bandeau bleu marine à fleurs
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping



Veste fausse fourrure
Avant Première
Galeries Lafayette Biarritz 49,99 €

Robe bimatière
Petit Bateau
Galeries Lafayette Biarritz 49,90 €

Bottines noires pailletées
Creeks, La Halle aux chaussures
Ametzondo Shopping



Chemisier en coton et dentelle
Zadig & Voltaire
Galeries Lafayette Biarritz

Jupe noire
Zadig & Voltaire
Galeries Lafayette Biarritz 75 €



Robe bleue marine
Tape à l'oeil
Amelzondo Shopping

Chemisier imprimé à manches longues
Chipie
Galeries Lafayette Biarritz

Robe en coton bleu marine
Chipie
Galeries Lafayette Biarritz



Pull tricolore
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 21.99€

Pull mariniera
Galerias Lafayette Biarritz

Robe en jean
Galerias Lafayette Biarritz 29.99€

Veste en simili cuir noir
Galerias Lafayette Biarritz 58,31 €

Chamiser imprimé à manches longues
Chpie
Galerias Lafayette Biarritz

Pull tricolore
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 21,99 €

Jupe bleue nuit en velours
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 14,99 €

Ballerines bleu marine
Tape à l'oeil
Ametzondo Shopping 29,99 €



Gilet blanc
Tape à l'oeil
Ametzone Shopping

Robe bleu marine
Tape à l'oeil
Ametzone Shopping

DE GAUCHE À DROITE

LEUMA

Veste en cuir noire

Galeries Lafayette Biarritz 58.31€

Chemisier imprimé à manches longues

Chipie

Galeries Lafayette Biarritz

Robe en coton bleu marine

Chipie

Galeries Lafayette Biarritz

LOVELY

Gilet blanc

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping

Robe bleu marine

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping

Banane camel

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping

Chaussures

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping

WILLY WONKA ALIAS TOM

Sur son fauteuil RENO en tissu Cotton

Velvet vert clair 3113,

avec un piétement en aluminium poli

BoConcept 1779€**AMIRKA**

Manteau tartan à capuche

Galeries Lafayette Biarritz 49.99€

Pull col roulé rayé

Petit Bateau

Galeries Lafayette Biarritz 16.99€

Robe salopette en jean

Galeries Lafayette Biarritz 29.99€

Béret rouge

Galeries Lafayette Biarritz 14.99€**LEANA**

Pull tricolore

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping 21.09€

Jupé bleu nuit en velour

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping 14.99€

Ballerines bleu marine

Tape à l'oeil

Ametzondo Shopping 29.99€



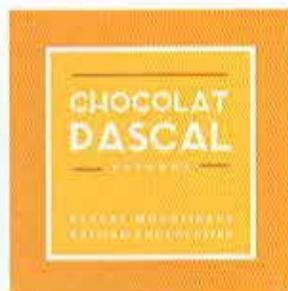


LIEU : PLACE DES HALLES, BAYONNE



**ACADEMIE
DU CHOCOLAT DE BAYONNE**

Bayonne
SOURCE DE CHOCOLAT





LA GOURMANDISE n'est plus un vilain défaut !



Bouquet de Chocolat assorti

Chocolat noir « Kiretsa » 70% de cacao aux amandes d'Espagne grillées, chocolat noir 70% de cacao à la cannelle, chocolat noir 58% de cacao au café, chocolat au lait « Exnia » aux noisettes grillées, chocolat noir 58% de cacao à l'Orange, chocolat noir 70% de cacao craquelin aux éclats d'amandes caramélisées, chocolat Blanc à la vanille avec bâtonnets d'amandes caramélisées et morceaux de cranberries.

Prix des bouquets : 13,70 € les 220gr, 19,60 € les 320 gr, 26,60 € les 440 gr.

*Existe également en mini bouquets et en bouquets 660 gr et 880 gr.

L'ATELIER DU CHOCOLAT



Pâte à tartiner maison

Prix : 9,80 €
le pot de 180g
CHOCOLAT PASCAL



Coffret découverte

nos spécialités basques selon vos envies

Prix : de 23 € à 60 €

PARIÉS



Tablettes

L'arc en ciel de tablettes de chocolat Daranatz est riche de plus de 30 recettes élaborées artisanalement une par une et emballées délicatement à la main.

Prix : à partir de 5,10 € la tablette de 100g

MAGASINS DARANATZ

(Bayonne - Biarritz)

Coffret dégustation origines

Boîte de 54 carrés (poids 250 grs) reprenant les différentes origines produites par Monsieur Txokola. Pérou 70%, Sao Tomé 64%, Île de Java 80%... Un tour du monde des cacao qui permettra de découvrir les typicités de chaque chocolats réalisés...

Prix : de 25 €

MONSIEUR TXOKOLA



Lancement officiel de la nouvelle formule de la liqueur basque Izarra



PHOTO
364 COMMUNICATION



Sophie Blanchet (Responsable Marketing Izarra), Jean-Luc Haniot (Agent), Jean-Pierre Combau (Président Pages Vedrenne), Yves Ugalde (Adjoint à la culture de la Mairie de Bayonne), Bruno Sarramagna (Responsable Commercial Izarra), Pierre-Benoît Dupuis (Directeur Adjoint Pages Vedrenne), Isabelle Azemery (Responsable de secteur Izarra), Thomas Ferreira (Patron du P'tit Bidrot)

Lundi 4 novembre dernier, le groupe PAGES VEDRENNE a présenté à Bayonne la nouvelle recette de la mythique liqueur basque Izarra. Avec sa production de retour en Nouvelle-Aquitaine, Izarra dévoile une recette avec plus de plantes et moins de sucres pour un goût au plus proche de sa version originale.

BAYONNE, UNE VILLE À CROQUER !

À l'initiative de l'Académie du chocolat, du 1 au 3 novembre dernier, plus de 12 000 gourmands ont célébré le chocolat de Bayonne lors de la deuxième édition de « Bayonne fête son chocolat ». Trois jours de frénésie, où petits et grands ont découvert l'histoire et les spécificités du chocolat bayonnais au travers d'ateliers et parcours chocolatés, décimés dans toute la ville, combinant pédagogie, gastronomie et jeux.

PAR ANNE PAILLOT



Un savoir-faire historique

Depuis 1993, les membres de l'Académie du chocolat de Bayonne, réunissant amateurs avertis et six chocolatiers (Les maisons Cazenave, Daranatz, Pariés, l'Atelier du Chocolat, Chocolat Pascal et Monsieur Txokola) défendent et transmettent le patrimoine unique de ce chocolat. Une singularité qui trouve ses racines au 16^e siècle, à l'époque où la ville, port d'accueil des fèves de cacao, connaît un nouvel essor à l'arrivée d'une communauté de chocolatiers juifs portugais.

Un chocolat noir, peu sucré et intense

Créant leurs ateliers partout dans la ville, ces artisans transmettent aux Basques leur savoir-faire et partagent leur goût pour un chocolat amer, composé aux deux tiers de cacao et un tiers de sucre (le fameux 70 % que nous connaissons aujourd'hui). En 1854, on recense 54 chocolateries et la ville devient le fournisseur incontournable du chocolat noir et peu sucré en France. La Bayonne « touch » se reconnaît aussi dans la créativité de ses chocolatiers. Toujours en quête d'expérimentation, ils n'hésitent pas à combiner différents terroirs de cacao, rajoutant parfois épices ou fruits, pour créer un chocolat noir aux saveurs exclusives.

Le chocolat en héritage

En dignes héritiers de ce savoir, les membres de l'Académie perpétuent la tradition du chocolat noir et amer qui appartient désormais au patrimoine historique et gastronomique de Bayonne. Pendant les trois jours du « Bayonne fête son chocolat », les milliers de visiteurs ont ainsi pu découvrir ce pan gourmand de la culture basque et s'initier aux étapes de fabrication de cet or noir (de la culture de la fève à l'élaboration de la tablette) au cours de très nombreuses dégustations, ateliers, expositions, chasse au trésor et conférences. Devant le succès et l'enthousiasme général, l'association compte donner un élan supplémentaire à ce rendez-vous gourmand et travaille aujourd'hui à la création d'un label.

www.chocolatdebayonne.fr



PROCHAIN RENDEZ-VOUS :

Le week-end gourmand,
chocolat & compagnie,

vendredi 22 et samedi 23 mai 2020.

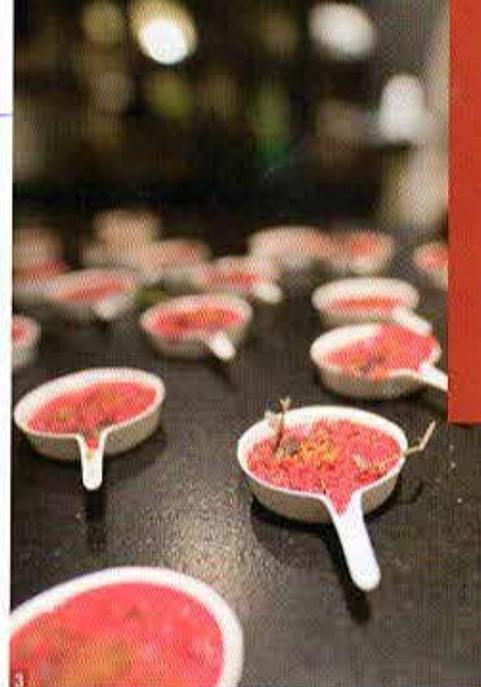
1 & 2 / ©Théo Chevaz 3 / Atelier dégustation ©Lydie Dupeyron 4 / Atelier fabrication de chocolat ©Lydie Dupeyron 5 / Fontaine de chocolat ©Lydie Dupeyron



Soirée Choco'créative

PHOTOS 364 COMMUNICATION

Le 2 novembre dernier, la soirée Choco'créative a réuni 130 convives au Café du Théâtre à Bayonne. Les heureux élus ont dégusté des bouchées salées et sucrées 100 % cacaotées, concoctées par le chef Nicolas Bouchard du restaurant Patxamama. Pour trinquer dans le thème, les membres de l'Académie du chocolat avaient créé un kir original agrémenté de liqueur de cacao à la poire de la distillerie Brana. Retour en images sur cette parenthèse festive très gourmande.



1 / Nicolas Bouchard (restaurant Patxamama) et Pierre Gourdet (Café du Théâtre) 2 / Philippe Mahou (Mairie de Bayonne), Jean-Paul Carrère (Académie du Chocolat de Bayonne), Lucie Guéron (L'Atelier du Chocolat), Cyril Poul (Monsieur Teokola), Marie-Claudine Maudet (Académie du Chocolat de Bayonne), Pascal Moustirats (Chocolat Pascal), M. Le Maire, Yves Ugaide, Nathalie Hélat, Roman Lagadec (Monsieur Teokola), Florian Benac (Cazenave), Bertrand Mojon (Daranatz) 3 / Velodé de Biterroan, crumble de brebis, cacao 4 / Bertrand Mojon (Daranatz), Parivka garicoitz, Pascal Moustirats (Chocolat Pascal), Florian Benac (Cazenave) 5 / gravité de fruits de Banksia au cacao, gaufre 6 / Miléne, Eve, Valérie et Jean-Paul Carrère 7 / Jean-Paul Carrère, Nathalia Hélat et M. Le Maire 8 / Nicole Meun, Marie-Christine Duplax, Marie-Pierre Lero et Sylvie DuFour (membres de l'Académie du Chocolat de Bayonne) 9 / Chocolats des chocolatiers de l'Académie du Chocolat de Bayonne (L'Atelier du Chocolat de Bayonne, Cazenave, Daranatz, Monsieur Teokola, Paris, Chocolat Pascal)