

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE • EN RÉGION

ESPRIT d'ici

Nature • Cuisine • Maison • Jardin • Tourisme

N° 47 • Nov-décembre 2019 •



La terrasse réinvente la déco de l'Avent



Les châteaux de la Loire sortent le grand jeu



Petits apprentis trappeurs dans les Pyrénées



EN CADEAU
12 marque-places
pour vos tables de fêtes

Noël et ses gourmandises

En Franche-Comté, l'atelier d'un relieur
Bayonne offre un festival au chocolat





Un festival à croquer

Bayonne, capitale du chocolat, lui consacre une fête le premier week-end de novembre. L'occasion de se plonger dans l'histoire de cette douceur et de la déguster sous toutes ses formes.

Texte **Patricia Marini** Photos **Cécile Labonne**

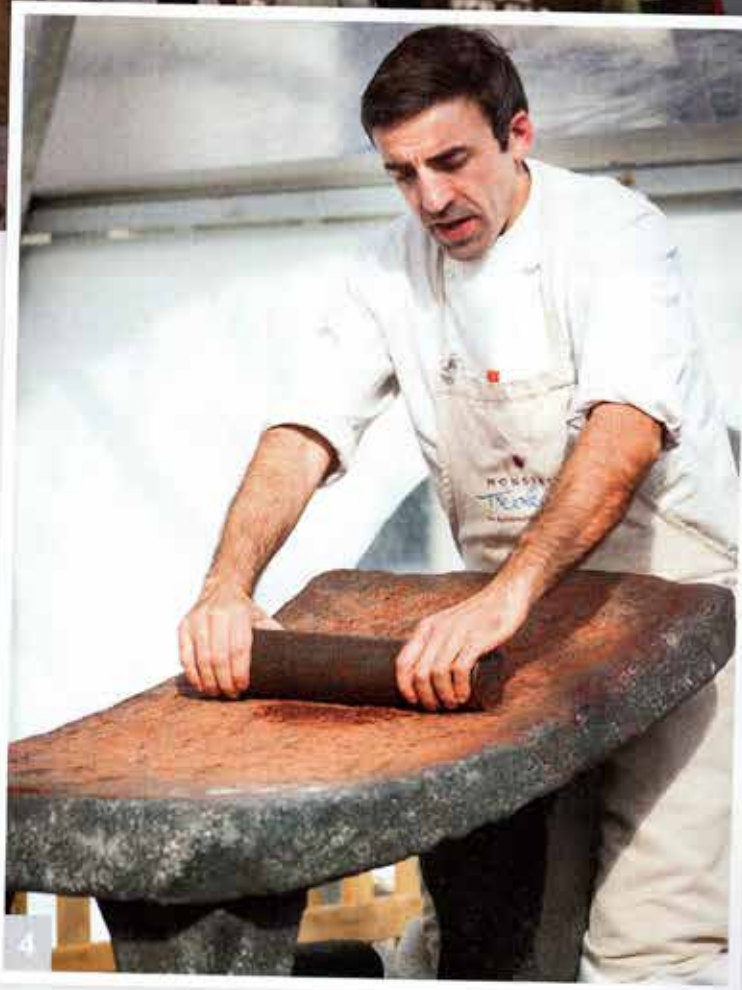




Dans les rues de Bayonne, c'est l'affluence des jours de fête. Comme à Noël ou à Pâques, lorsque les files d'attente s'allongent sous les arcades devant les chocolateries de la rue Port-Neuf. Une étape incontournable du parcours gourmand proposé par ce festival né en 2018 à l'initiative de l'Académie du chocolat de la ville et baptisé « Bayonne fête son chocolat ». Si dans les vitrines des chocolatiers historiques s'empilent tablettes recouvertes de papier multicolore et autres bouchées fourrées au praliné, à la ganache ou à la pâte d'amande, chaque maison a su préserver au fil du temps sa spécificité. Et pour cause, « il n'y a pas un, mais des chocolats de Bayonne, assure Jean-Paul Carrère, la cheville ouvrière de la manifestation. Depuis quatre siècles, ces chocolatiers assembleurs ont créé leur propre goût en mélangeant différentes sortes de fèves ou en associant des pâtes de cacao variées, et plus tard en y ajoutant des épices. Encore aujourd'hui, ils continuent à se différencier. »

Une passion de 400 ans

Le chocolat serait arrivé à Bayonne dans les bagages de juifs portugais et espagnols fuyant l'Inquisition au cours de la seconde moitié du XVII^e siècle. Si la ville comptait une trentaine de chocolatiers dans les années 1850 – ce qui lui a valu le titre de capitale du chocolat –, elle reste toujours autant attachée à ce



1. De la fève de cacao au produit fini, la manifestation fait revivre la grande histoire du chocolat bayonnais depuis plus de quatre siècles. 2. Cet ancien meuble renferme un four à braises destiné à chauffer la plaque de marbre pour « tabler » le chocolat à une température constante. 3. Chasses aux trésors et jeux d'énigmes invitent à découvrir les rues de la ville. 4. Sur le métate (la pierre à moudre), l'artisan broie les fèves comme le faisaient les civilisations précolombiennes, puis après elles les chocolatiers du XVII^e siècle.



Une douce odeur de gourmandise flotte dans l'air de cette grande fête riche en découvertes



1. Sous le regard avisé d'un artisan chocolatier, les enfants réalisent leurs propres moulages lors d'ateliers. 2. Les maisons membres de l'Académie du chocolat ouvrent leurs portes pour faire découvrir leur métier, comme ici chez Monsieur Txocola.

■■■ patrimoine identitaire. Il était donc temps de le célébrer à sa juste valeur. C'est chose faite avec cet événement qui plonge, pendant trois jours, dans l'histoire et la culture de la ville les amateurs de cette douceur aux multiples vertus. Il n'y a d'ailleurs pas mieux que le Musée basque, garant des traditions bayonnaises, pour remonter aux origines et comprendre la différence entre cacao et chocolat. On y apprend ainsi, aidé par un maître chocolatier, à confectionner à la manière des Aztèques ou des Mayas sa propre pâte de cacao en écrasant sur une pierre en granit (un métate) des fèves séchées, torréfiées et concassées. Mais attention, pour mériter l'appellation de chocolat, la pâte de cacao doit impérativement avoir été sucrée. Dans les salons de l'Hôtel de ville, les plus téméraires goûteront le breuvage sans sucre et très épicé tel qu'il était servi à la cour du roi Louis XIV. Ce serait l'infante d'Espagne Marie-Thérèse, véritable « cacaomaniaque », qui l'y aurait introduit. À voir les grimaces, la boisson n'est plus au goût du jour. C'est dans le quartier juif de Saint-Esprit, là où tout a commencé, que nous suivons Andy, guide ■■■

L'ART DE LA DÉGUSTATION

L'Académie du chocolat de Bayonne réunit six chocolatiers soucieux de préserver la dimension artisanale de cette douceur identitaire. Depuis 25 ans, ils s'attachent à faire vivre la tradition chocolatière de la ville. La deuxième édition de « Bayonne fête son chocolat » ancre ce savoir-faire dans l'histoire et la culture de la capitale basque. Pour apprécier l'étendue de ce festival gourmand, pédagogique et ludique, rien de tel que de participer à un atelier de dégustation. Rondeur, longueur en bouche, assemblage... les maîtres chocolatiers expliquent leur travail en soulignant les similitudes avec le vin. Acide, fruité, fleuri, doux ? Les sensations en bouche se mettent aussi en mots.



3. À l'Atelier du chocolat, on assiste au tablage du chocolat, une opération qui nécessite un vrai tour de main. 4. L'histoire du chocolat de Bayonne est intimement liée à celle de la communauté juive. Un thème abordé lors des visites guidées du quartier Saint-Esprit organisées par l'office de tourisme. 5. On le sait peu, mais le chocolat a toute sa place dans de nombreux plats salés. Démonstrations à l'appui avec la soirée Pintxos et chocolat.





1. Chez Monsieur Txokola, on ne se contente pas de regarder, on apprend aussi à déguster!
 2. Conçu au début du xx^e siècle, le décor du salon de thé du chocolatier Cazenave n'a rien perdu du charme de ses débuts.
 3. Le « moussoux », chocolat moussé à la main servi par la maison Cazenave, régale les gourmands d'après une recette inchangée depuis 1920.

de l'office de tourisme, sur les pas des premiers « faiseurs de chocolat ». Ces derniers venaient fabriquer la gourmandise chez les épiciers bayonnais, lesquels le revendaient ensuite dans leurs échoppes. Un savoir-faire progressivement transmis aux familles catholiques, de l'autre côté de la Nive. Émergent alors de solides dynasties du chocolat, parmi lesquelles Cazenave, une institution depuis 1854. Son décor de vitraux signés Mauméjean nous replonge dans la bonne société du début du xx^e siècle. C'est l'époque où le chocolat de Bayonne, devenu friandise, pâtisserie ou glace, se démocratise au point d'être exporté dans la France entière, et même en Europe.

Au lait ou à l'eau ?

Quand la grand-mère de Marie-Claudine Maudet, l'actuelle présidente de l'Académie du chocolat de Bayonne, rachète l'établissement en 1934, elle en conserve les us et coutumes, dont la fameuse recette du chocolat chaud. Les deux versions, mousseuse au lait ou, plus dense et cacaotée, à l'eau, se dégustent dans des tasses qui, si elles ne sont plus en porcelaine – trop de casse –, ont gardé leurs motifs fleuris. Une halte bienvenue avant de poursuivre, dans les ruelles bordées de maisons blanches aux pans de bois colorés en rouge, vert ou bleu, la quête d'indices conduisant à un trésor, chocolaté forcément ! Ce festival, qui se déploie dans les rues de Bayonne, offre aussi l'occasion de découvrir la capitale basque en famille, en alliant gourmandise, pédagogie et jeu. 🍫

📍 Bayonne fête son chocolat. Animations dans les rues de Bayonne (64), du 1^{er} au 3 novembre. Certaines activités sont payantes.

