

Société | Aujourd'hui et demain, les Journées du chocolat de Bayonne sont à noter sur vos tablettes



Ce week-end de l'Ascension est aussi celui de la montée en puissance de la Fête du chocolat que, depuis quelques années, la ville de Bayonne consomme sans modération, partie intégrante de son histoire. Dès 1550, on trouve les premières lettres patentes du Roi Henri II autorisant les juifs fuyant l'inquisition espagnole et portugaise à venir s'installer en France. Au XVI^e siècle, de nombreux Juifs arrivent à Bayonne et parmi eux, de nombreux artisans chocolatiers. Installés dans le faubourg Saint-Esprit, ils n'avaient le droit de le quitter qu'au lever du jour pour aller travailler dans la ville de l'autre côté de l'Adour.

Produit de luxe, le chocolat est fabriqué au domicile des riches bourgeois qui le consomment comme breuvage. C'est également un produit raffiné offert à tous les hôtes de prestige qui traversent la ville, comme le maréchal de Vauban à qui l'on en offrira en 1680, lors de sa venue à Bayonne. Au XVIII^e le chocolat est peu à peu adopté puis joue un rôle très important dans l'économie locale. Au XVIII^e, il s'exporte dans tout le royaume, faisant de Bayonne « la première ville chocolatière » de France. De véritables dynasties de chocolatiers naissent alors et perpétuent le savoir-faire et les recettes secrètes. Dans les années 1854 – 1856, trente-deux ouvriers de chocolat se tenaient dans les rues de Bayonne. Certains tiennent encore boutique aujourd'hui sous les arceaux de la rue Port-Neuf. Hélas, l'arrivée de l'industrialisation va faire perdre sa place forte à la ville d'entre Nive et Adour. Et puis sont révélés les bienfaits du chocolat pour la santé qui vont aller crescendo et redonner de l'assise au chocolat...bayonnais. D'autant qu'à la fin du siècle dernier, déjà, commercialement parlant la profession se structure en créant en 1993 une Académie du chocolat. La communication aidant la diffusion de sa réputation, des Journées, sont organisées comme celles qui ont tant réussi au jambon de Bayonne. Comme celles qui débiteront ce vendredi concoctées en partie par un connaisseur: Jean-Michel Barate, président de la docte académie et évidemment un des fleurons de la succulence: la Maison Daranatz.

Une unanimité pour vanter les bienfaits du chocolat

"Qui à Bayonne pourrait douter que le chocolat soit un trésor de bienfaits ?, écrit-il en prologue de ces journées d'aujourd'hui et demain. "Si depuis quatre siècles nos concitoyens en consomment avec une régularité qui ne s'est jamais démentie, on peut croire que la gourmandise n'est pas le seul moteur de cette fidélité. Plus sérieusement on rappellera que Louis XIV confia d'abord à un apothicaire le privilège de vendre du chocolat, que le Docteur Ducasse, médecin de l'hôpital de Bayonne administra au fils souffrant de la Duchesse de Berry un délicieux chocolat chaud qui remit le prince sur pied et que l'on fabriqua à la suite un fameux « chocolat de santé qui fit même l'objet de contrefaçons. Aujourd'hui d'éminents chercheurs et d'illustres professeurs de médecine se sont scientifiquement et objectivement penchés sur les mérites et les bienfaits du chocolat pour la santé humaine. Et ont mis en valeur la raisonnable consommation du chocolat noir sur le bien être des gourmands. Nous sommes heureux de voir reconnues nos Journées du Chocolat et célébrés nos travaux de chocolatiers passionnés comme des oeuvres de salubrité publique » L'Académie du Chocolat se compose de membres fondateurs, associés et ambassadeurs, chargés de promouvoir le chocolat de Bayonne. On trouve parmi eux des personnalités telles que Bertrand Tavernier, Francis Marmande, la princesse de Bourbon Parme Lobkowitz, Denise Fabre, Florence Delay, etc..



Les places fortes bayonnaises du chocolat Dans cette optique culturelle, à laquelle tient particulièrement Jean-Michel Barate, nouvel adjoint à la culture de la mairie d'Anglet, des conférences, des expositions et des intronisations sont à noter sur les tablettes. Evidemment. Sans oublier quand même l'essentiel pour les papilles: les dégustations. Et la place bayonnaise ne manque pas de maisons illustres: Andrieu. En 1950, Madeleine et Joseph Andrieu s'installent à Bayonne et y créent chocolaterie, glacerie, traiteur. Aujourd'hui c'est Serge Andrieu qui a repris le flambeau. La création du bouquet de chocolat en 1995 représente un tournant de l'entreprise Andrieu. » partir de cette idée, Serge Andrieu et son épouse créent le concept de l'Atelier du Chocolat. Incontournable aussi depuis 150 ans, la chocolaterie Cazenave produit, à partir des fèves de cacao brutes et de produits naturels soigneusement sélectionnés, des chocolats selon les mêmes recettes. Pour transformer les fèves de cacao en chocolat, plusieurs opérations sont réalisées dans le laboratoire de la chocolaterie Cazenave avec les mêmes machines depuis la fin du XIX. Spécialité de la maison: la fameuse tasse de chocolat moussé. Enfin il ne faut pas oublier les petits derniers: le Chocolat Pascal. Natif de Bayonne, Pascal Moustirats tombe amoureux du chocolat à l'adolescence et décide de devenir chocolatier. Il rentre alors comme apprenti pâtissier à la maison Heynard près de la cathédrale. Il part ensuite à Paris pour effectuer l'apprentissage du métier de chocolatier à La Maison du Chocolat de Robert Linxe, où il reste trois ans. Il travaillera ensuite avec Pierre Hermé, secondera Jacques Genin, dans la réalisation des chocolats pour des hôtels et des restaurants étoilés, et enfin il travaillera pendant trois ans chez Ladurée. De retour au Pays basque il reste deux ans chocolatier à la maison Mauriac, avant de s'installer à son compte en 2008. Autant de ces nouveaux conquistadores qui ont redonné ses lettres de noblesse au chocolat de Bayonne. A l'image de Denix Ortgali, comme d'autres artistes au Pays basque, qui en 1996 a sculpté à partir de ces fèves de cacao toute l'histoire de l'arrivée du chocolat dans la ville d'entre Nive et Adour. Et qui reprend chaque année son burin pour créer une ode, une offrande artistique...



Félix Dufour

Crédit Photo : Photo Félix Dufour
Publié sur aqui.fr le 30/05/2014

[Url de cet article](#)