

Saveur | Les produits d'Aqui!: D'ici, renaissance du chocolat basque à Cambo-les-bains



Anne d'Autriche, infante d'Espagne comme son nom l'indique, apporta le cacao à la cour de France en épousant Louis XIII, en 1615 à Bordeaux. A cette époque les Bayonnais connaissaient déjà le secret du chocolat, spécialité des Juifs portugais qui s'étaient réfugiés dans le quartier Saint-Esprit au XVIème siècle. En fuyant l'Inquisition ils avaient apporté avec eux l'art de faire du chocolat. Marie-Thérèse, gourmande des gourmandes, avait dit-on deux passions : le roi soleil et le chocolat et Bayonne devient la première ville chocolatière française... avant que la révolution industrielle permette aux Suisses et aux Belges d'en produire...

« Même les Basques sont étonnés d'apprendre que le chocolat est une spécialité de chez eux ! », s'amuse Christophe Puyodebat qui a ouvert un musée du chocolat à Cambo-les-bains. Il poursuit au risque de surprendre : « et les Basques, qui étaient surtout des Gascons, ont tenté de spolier les Juifs en leur interdisant de traverser le pont Saint-esprit, mais sans savoir-faire le chocolat n'était qu'un ersatz... Il n'était alors pas rare que les chocolatiers juifs passent illégalement le pont pour aller fabriquer du chocolat dans les appartements privés des riches fortunes de la ville », raconte le jeune chocolatier installé à Cambo-les-bains, dans la ville même où Jean Fagalde, installa en 1787 la première "industrie" du chocolat. « Sa maison participa à l'Exposition universelle de 1855 et décrocha le titre envié de "fournisseur de Sa Majesté l'Empereur des Français" », ajoute Christophe Puyodebat avec un brin de fierté.

Crépuscule et renaissance du chocolat à Cambo-les-bains

Mais la révolution industrielle et la démocratisation du chocolat va emporter de nombreuses fabriques de chocolat du Pays-basque. Il reste de 1844 la plus vieille maison, celle de la famille Canzenave, rue port-neuf, une institution où l'on peut encore déguster le nectar amer et épicé d'antan. Un chocolat moussoux que l'on buvait à l'époque dans des "tasses à moustaches" agrémentées d'une retenue en porcelaine qui permettait de garder les moustaches des messieurs au sec.

Au début du nouveau millénaire, Cambo-les-bains a vu disparaître Noblia, le dernier chocolatier qui transformait la fève. L'arrivée du couple Puyodebat a donné un nouveau souffle à cette petite ville riche en histoire. Lorsqu'ils ont

repris la chocolaterie Laborde, la vieille maison bayonnaise produisait 1 tonne par an. Aujourd'hui, avec 11 salariés Puyodebat produit 30 fois plus. Quand on est jeune et passionné on n'a pas envie de faire la même chose que son voisin. « Tout bouge et pour se développer il faut créer », clame Christophe Puyodebat, du fond de son laboratoire. Noix du périgord, piment d'espelette, miel d'Itsasu, le jeune créateur mise sur les producteurs locaux. « Les noisettes viennent de Turin, mais il existe une forêt dans le pays basque où un agriculteur pourrait s'installer prochainement, alors pourquoi pas ? » Et si l'innovation était dans le "made in local" ?



Olivier Darrioumerle

Crédit Photo : Ever Jean
Publié sur aqui.fr le 12/12/2012
[Url de cet article](#)