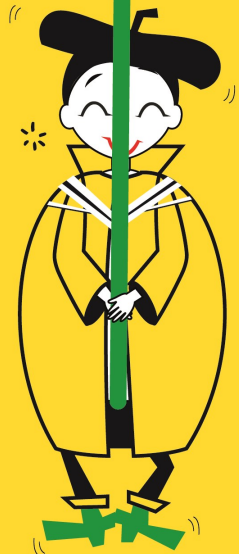


CAMBO
LES
BAINS

1^{ER} OCTOBRE 2017

EUSKAL
BIXKOTXAREN
BESTA



FETE

du
GÂTEAU BASQUE



LES 10 BONNES RAISONS DE VENIR FÊTER LE GÂTEAU BASQUE

- 1** Parce que c'est trop tôt pour commencer le régime post-été !
Alors on se fait plaisir avec une petite part de gâteau basque ... Puis on goûte celui à la cerise noire ... puis on picore sur les étals du marché ...
- 2** Parce que c'est l'endroit idéal pour poster de supers photos sur votre compte instagram #FGB2017
- 3** Parce que ça fait déjà 15 ans que la fête existe et que vous n'y avez jamais été !
- 4** Parce que c'est intergénérationnel : les uns à l'atelier de fabrication de gâteau Basque, les autres parcourent les allées gourmandes ou assistent à la remise des prix du meilleur gâteau basque , les plus jeunes à l'atelier maquillage pour les enfants !
- 5** Parce que c'est l'occasion de faire la fête et de se laisser entraîner par le rythme des bandas ... Tout simplement !
- 6** Parce qu'il va faire beau ... D'ailleurs il fait toujours beau au Pays-Basque !
- 7** Parce que c'est l'endroit pour faire de bonnes provisions en vue de l'hiver qui arrive ...
- 8** Parce que vous allez faire de belles rencontres : musiciens, artisans, artistes, producteurs fermiers, organisateurs, pâtisseries ... et tous auront le sourire
- 9** Parce que votre amatxi fait le meilleur gâteau basque du monde entier ... alors, pourquoi ne pas venir l'encourager lors du concours ?
- 10** Parce que comme le chante notre Confrérie « car le berceau, car le berceau , car le berceau du vrai gâteau basque c'est Cambo !





L'édition 2017 marque les 15 ans de la fête du gâteau basque.

Cette année encore, elle sera placée sous le signe de la bonne humeur, de la convivialité et des traditions basques.



NOUS VOUS DONNONS **RENDEZ-VOUS LES** 30 SEPTEMBRE & **1^{ER} OCTOBRE 2017 !**

Depuis maintenant 14 ans, tous les premiers dimanches d'octobre, Cambo-les-Bains s'anime au rythme de la fête du gâteau basque.

Pourquoi une fête du gâteau basque à Cambo-les-Bains ? Tout simplement car le gâteau basque a, depuis le XIX^e siècle, un lien étroit avec notre belle station thermale, où il a été commercialisé pour la première fois par la pâtisserie Marie-Anne, rue Xerri Karrika.

Lorsque la Mairie de Cambo-les-Bains, en partenariat avec l'Association Eguzkia, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et l'Office de Tourisme, a organisé la première fête du gâteau basque, nous étions loin de penser que cette manifestation susciterait un tel engouement et qu'elle réunirait 17 500 personnes sur une journée, quinze ans plus tard. La qualité et la tradition basque sont, depuis le début de cette aventure, le leitmotiv de cet événement : qualité des produits présentés, que ce soit les produits régionaux ou ceux issus de l'artisanat, qualité des animations, esprit festif et culture basque...

Pour sa 15^{ème} édition, forte de son succès populaire, la fête du gâteau basque restera fidèle à ses convictions. Variété, convivialité et dégustations, authenticité et offre artistique basque, seront cette année encore au rendez-vous !

Le dimanche 1er octobre 2017, c'est tout Cambo qui vivra et vibrera au rythme de la fête du gâteau basque !



AUX RACINES DE LA FÊTE DU GÂTEAU BASQUE !



Produit d'exception qui fait la réputation de l'art culinaire du Pays Basque, le gâteau basque a, depuis le XIX^e siècle, un lien avec Cambo-les-Bains, où il a été fabriqué pour être vendu au marché de Bayonne.

Depuis 15 ans, la commune de Cambo-les-Bains et l'Association Eguzkia ont décidé de l'honorer chaque année en organisant la fête du gâteau basque, qui aura lieu en 2017 le dimanche 1^{er} octobre.

LES VALEURS SÛRES DE LA FÊTE

Dès le départ, la fête a eu comme fondement la valorisation des savoir-faire artisanaux et la qualité des produits, en lien avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. En faisant la promotion du vrai gâteau basque de tradition Eguzkia, les organisateurs tirent tous les exposants vers le haut, avec des critères stricts de sélection. Priorité donc aux labels, aux chartes de qualité, aux groupements de producteurs locaux, voire d'Aquitaine. Les autres atouts qu'apprécient les visiteurs sont l'animation, l'ambiance, les concerts

de qualité et la possibilité de se restaurer sur place : une belle journée à passer en famille ou entre amis, à déambuler entre terrasses et ruelles animées.

Chaque année, le succès populaire de ce grand rendez-vous gourmand s'accroît, et récompense ainsi tous les acteurs qui contribuent à l'organisation de cette très belle fête basque.

Plus de 17 500 visiteurs sur la journée en 2016, plus de 3000 gâteaux basques vendus au stand Eguzkia, sans compter ceux vendus directement par les boulangers pâtisseries de Cambo, plus de 110 exposants artisans d'art et produits gourmands, 50 participants au concours amateur du meilleur gâteau basque.

UNE NOTORIÉTÉ GRANDISSANTE

Cette fête gastronomique s'est hissée dans le top 3 des grands rassemblements gourmands que sont la foire au jambon de Bayonne, la fête du piment d'Espelette... et attire des visiteurs depuis Bordeaux jusqu'à Toulouse.



EGUZKIA,

UN GAGE DE QUALITÉ

Créée en 1994, l'association de promotion du gâteau basque de qualité, Eguzkia («Soleil » en basque pour rappeler la forme ronde et l'aspect doré du gâteau basque) vise un triple objectif : valoriser le véritable gâteau basque, consolider et développer les activités des artisans à travers la promotion d'un produit traditionnel à base de matières premières naturelles et ancré dans la culture locale, contribuer au développement économique du Pays Basque et de Cambo-les-Bains.

Pour ce faire, l'association a élaboré un cahier des charges (déposé à l'INPI) portant sur l'utilisation de matières premières de qualité (beurre AOP, farine « de tradition française » label rouge, œufs dont



l'origine garantit l'alimentation et le bien-être des poules, lait entier produit par les producteurs locaux) et sur la définition d'une recette traditionnelle que chacun des adhérents s'est engagé à respecter. Ce cahier des charges, qui exclut l'amande amère, la poudre à crème et les œufs lyophilisés, prévoit deux types de garniture : la crème pâtissière et la confiture de cerises noires.

Les ateliers de fabrication des adhérents répondent aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur; un autocontrôle par envoi d'échantillons à un laboratoire d'analyse assure un suivi strict et régulier des produits. L'association Eguzkia compte aujourd'hui plus d'une vingtaine d'entreprises membres.

À L'ORIGINE DU GÂTEAU BASQUE

La Ville de Cambo est connue pour ses eaux depuis qu'Edmond Rostand, l'auteur de *Cyrano de Bergerac*, y a construit la Villa Arnaga, splendeur d'ingéniosité et d'adaptation de l'architecture rurale labourdine. Elle est aussi historiquement à l'origine du gâteau basque...

Sur une carte postale des années 1900 représentant une grande maison de style labourdin du quartier Xerri Karrika, on remarque une petite boutique portant l'enseigne «PATISSERIE MARIANNE » tenue par Marianne Hirigoyen. Et c'est à Marianne, native de Hélette que l'on doit la recette familiale du gâteau basque, qu'elle tenait elle-même de sa mère. Elle prenait la diligence le jeudi pour aller vendre à Bayonne de grands paniers de gâteaux de sa fabrication que l'on appelait à l'époque « gâteau de Cambo » et qui deviendra plus tard « le gâteau basque ». Marianne Hirigoyen a tenu sa pâtisserie pendant un demi-siècle, secondée les dernières années de sa vie par sa fille Marie mariée en 1871 à Pierre Dibar.

Au début du XIXe siècle, la pâtisserie Marianne est tenue par les petites filles de Marianne Hiri-

goyen, les sœurs Dibar. Les plus vieux habitants de Cambo se souviennent encore des deux sœurs restées célibataires surnommées «Les sœurs BIXKOTX ». Durant trente ans, on voyait ces deux personnages pittoresques monter le chemin de l'église avec leurs paniers de gâteaux qu'elles venaient vendre rue des Terrasses dans une boutique de la maison Gasteluberria.

Les sœurs Bixkotx ont fait perdurer la recette et le tour de main mystérieux de ce fameux gâteau de Cambo. Et il se murmure que l'une des pâtisseries de Cambo utiliserait encore la recette originelle des sœurs Bixkotx....



LE **PROGRAMME** DE LA FÊTE DU GÂTEAU BASQUE

DIMANCHE 1ER OCTOBRE

Toute la journée, en continu de 10h à 19h, une ambiance festive et conviviale !

FABRICATION DU GÂTEAU BASQUE

En direct et dégustation-vente, au stand Eguzkia.

PLUS DE 100 EXPOSANTS EN CENTRE-VILLE

PÔLE GOURMAND

Avec les produits labellisés du Pays Basque : jambon de Bayonne, fromage Ossau-Iraty, vin d'Irouleguy, cerises d'Itxassou, confitures, miels, piment d'Espelette, etc.

ESPACE ART ET CRÉATION

Artisans d'art et artistes : céramique, linge basque, peinture, bijoux, objet de décoration, espadrilles de Mauléon, vêtements...

PASSE-RUE MUSICAL

Concerts itinérants festifs et de musique traditionnelle (bandas, gaita, triki, danses basques...).

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Spectacles de clown, ateliers de maquillage, manège, etc.

Points de restauration rapide au cœur de la fête et chez les restaurateurs de la Ville.

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA JOURNÉE

CONCOURS DU **MEILLEUR GÂTEAU BASQUE** - 9h à 12h au Trinquet

Amateur & jeunes professionnels de moins de 20 ans

MESSE DES CONFRÉRIES animée par le chœur mixte Arraga - 10h à l'église

DÉFILÉ EN MUSIQUE DES CONFRÉRIES (11h15) dans les rues de Cambo-les-Bains.

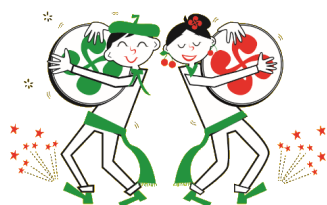
9^{ème} CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE - 12h place de la Mairie

Intronisations de personnalités et remise des prix du meilleur gâteau basque amateur et catégorie jeune professionnel.

CONCERT DE L'**HARMONIE DE CAMBO** - 15h place de la Mairie

CONCERT EXCEPTIONNEL DES **CHOEURS D'HOMMES**

du Pays Basque **OLDARRA** et **ADIXKIDEAK** - 17h à l'église - 12€



TOUT LE WEEK END

CHOCOLATERIE MUSÉE PUYODEBAT

Portes ouvertes de la Chocolaterie Musée Puyodebat.

Visites et dégustation.

ATELIERS DE FABRICATION DE GÂTEAUX BASQUES

Samedi : 13h, 15h & 17h

Dimanche : 9h, 11h, 13h et 15h

Encadré par un pâtissier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat

chaque participant fabrique puis repart
avec son gâteau basque, sa toque et son tablier.

Limité à 10 participants par atelier - 25 € / pers. Inscriptions au +33 5 59 29 70 25



LE DIMANCHE DE LA FÊTE

VILLA ARNAGA - MUSÉE EDMOND ROSTAND

Profitez de la fête pour découvrir ou redécouvrir la Villa Arnaga.

A l'occasion de la fête du gâteau basque, le droit d'entrée est à tarif préférentiel le dimanche.

EN AVANT-PROGRAMME, SAMEDI 30 SEPTEMBRE 2017

BALADE GOURMANDE AU DÉPART DE LA VILLA ARNAGA

Découverte des charmes de Cambo-les-Bains, de ses points de vue
et pause-dégustation de cidre et de gâteau basque de 9h à 12h.

Une balade facile de 3h environ, encadré par le club de randonnée de Cambo.

4€ / adulte et 3€ / enfant

Inscriptions au +33 5 59 29 70 25

VENTE DE GÂTEAUX BASQUES ARTISANAUX

Dès 14h, rue du Trinquet, au stand Eguzkia.



ACCÈS

La station thermale de Cambo-les-Bains est située à 780 km de Paris, 550 km de Nantes, 210 km de Bordeaux, 310 km de Toulouse.

EN VOITURE

Bretelle Autoroute à 15 minutes

> Sortie n°3 sur l'A64 en venant de Toulouse

> Sortie n°5 sur l'A63 en venant de Bordeaux

EN TRAIN

Gare SNCF de Bayonne / 36 35

Correspondance tous les jours avec la Gare de Cambo-les-Bains

EN AVION

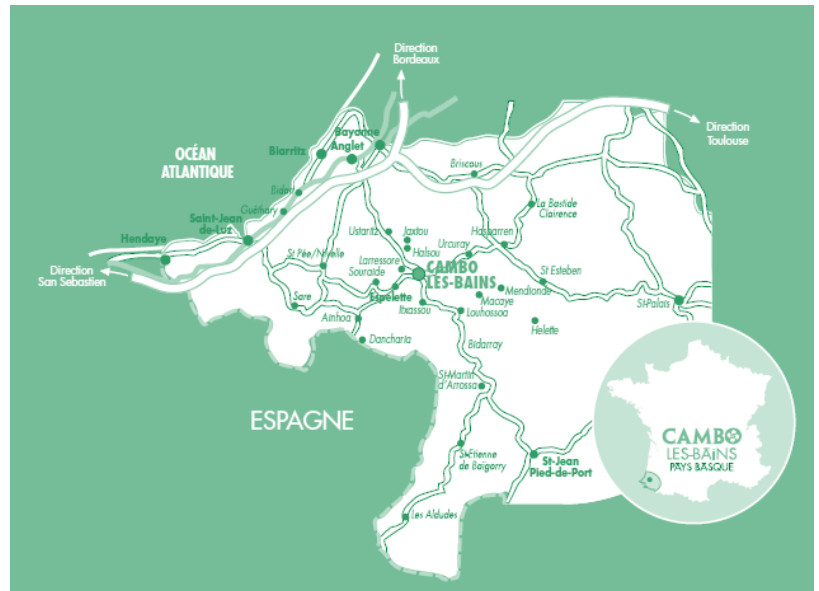
Aéroport international de Biarritz /
+33 5 59 43 83 83
Lignes journalières Paris - Biarritz

> Compagnie Air France / 36 54

> Compagnie Easy Jet / 08 20 42 03 15

EN BUS

Lignes régulières depuis Bayonne
(lignes 814 et 813)



DES WE À PRIX TOUT DOUX !

L'Office de Tourisme, en partenariat avec les hôtels et chambres d'hôtes volontaires, propose des formules WE à prix tout doux, à la nuitée ou en demi-pension.

AU MENU : balades et visites, bonnes tables, un hébergement douillet et l'ambiance festive de la fête du gâteau basque.

> **WE à partir de 67 € par personne ou de 101 € en pension complète (base 2 personnes).**

Ces offres incluent : l'hébergement, le petit-déjeuner, le repas du samedi soir (selon formule choisie), le déjeuner au cœur de la fête le dimanche, le concert des chœurs d'hommes à l'église à 17h.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Office de Tourisme de Cambo-les-Bains

Contactez Agnès au +33 5 59 29 70 25.



www.lafetedugateaubasque.com

OFFICE DE TOURISME DE **CAMBO-LES-BAINS**

ALEXANDRA **VANDROUX**

Directrice - direction@cambolesbains.com - +33 5 59 29 09 72

MAIKA **ERRECART**

En charge de la fête du gâteau basque - merrecart.ot@gmail.com - +33 5 59 29 09 70

MAIRIE DE CAMBO-LES-BAINS

NICOLAS **LE BARS** - Chargé de communication - +33 5 59 93 74 30

ASSOCIATION **EGUZKIA**

BRUNO **STORA** - Président - +33 5 59 44 78 51

CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

MARCEL **NOBLIA** - Président - +33 6 08 97 09 13

