



LES **1^{ER} ET 2 OCTOBRE 2016**

CAMBO LES BAINS

FÊTE LE **GÂTEAU BASQUE**

DOSSIER DE **PRESSE**



CAMBO LES BAINS

- PAYS BASQUE -



L'ÉVÈNEMENT FESTIF DE LA RENTRÉE !

L'édition 2016 marque les 14 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 1^{er} et 2 octobre prochain !**

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 XIXe 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 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 15 000 personnes sur une journée, quatorze ans plus tard. La qualité et la tradition basque sont, depuis le début de cette aventure, le leitmotiv de cet évènement : 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 14^{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 2 octobre 2016, 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 XIXe siècle, un lien avec Cambo les Bains, où il a été fabriqué pour être vendu au marché de Bayonne.

Depuis 14 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 2016 le dimanche 2 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 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 14 000 visiteurs sur la journée en 2015, 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 ga-

rantit 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



Pourquoi installer la Fête du Gâteau Basque à Cambo les Bains? L'origine du Gâteau Basque en est la première raison mais également la capacité de cette ville et de son Office de Tourisme à organiser un événement d'envergure.

La Ville de Cambo (province du Labourd) 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. Un acte notarié concernant la boutique des sœurs Elisabeth et Anne Dibar, surnommées Biskotx (« Biscuit »), l'atteste. La mémoire populaire se souvient d'elles comme

les gardiennes du gâteau basque, le fameux «etxeko-biskotxa» (le biscuit de la maison).

La pâtisserie Marie-Anne, rue Xerri-Karrika dans le Haut-Cambo, était le lieu symbole de ce biscuit sec qu'on dégustait le dimanche midi, en famille, après la messe. Les sœurs Biskotx faisaient perdurer la recette et le tour de main mystérieux du gâteau basque que, de mères en filles, elles tenaient au moins de Marianne Hirigoyen, elle-même pâtissière à Cambo dans la première moitié du XIX^e siècle.

LE PROGRAMME DE LA FÊTE DU GÂTEAU BASQUE



TOUT LE WEEK END

CHOCOLATERIE MUSÉE PUYODEBAT

Portes ouvertes du Musée de la Chocolaterie Puyodebat. Ateliers de fabrication de chocolats pour enfants et adultes (toutes les heures de 9h30 à 18h sauf entre 12h30 et 14h).

Inscriptions au +33 5 59 59 48 42



ATELIERS DE FABRICATION DE GÂTEAU BASQUE

Samedi : 13h, 15h & 17h

Dimanche : 9h & 11h

Encadré par un pâtissier, chaque participant fabrique puis repart avec son gâteau basque.

Limité à 10 participants par atelier - 15 € / pers. Inscriptions au +33 5 59 29 70 25



EN AVANT-PROGRAMME, SAMEDI 1ER OCTOBRE 2016

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.

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.

DIMANCHE 2 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, producteurs fermiers du label Idoki...

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 du clown Bigoudi, 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

Amateur & jeunes professionnels de moins de 20 ans
9h à 12h au Trinquet

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.

8^{ème} CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

Intronisations de personnalités et remise des prix du meilleur gâteau basque amateur et catégorie jeune professionnel.
12h place de la Mairie

CONCERT DE L'HARMONIE DE CAMBO

15h place de la Mairie

CONCERT DU CHŒUR D'HOMMES du Pays Basque Oldarra

17h à l'église - 12€



CAMBO LES BAINS UN CONCENTRÉ DE PAYS BASQUE !



Dans sa partie française, le Pays Basque « Euskal Herria » occupe plus de la moitié du département des Pyrénées-Atlantiques, entre les Pyrénées et le littoral Atlantique. A seulement quelques kilomètres de l'océan, le paysage devient grandiose avec ses reliefs, ses vallées gorgées d'eau, son patrimoine riche en Histoire et en histoires !

ENVIE DE DÉGUSTATION ?

Ici, les chocolats sont artisanaux et des plus raffinés, les fermes produisent le fromage ou la charcuterie à base de races locales, les mets bénéficient du saupoudrage au piment d'Espelette et la confiture est faite à partir des fameuses cerises d'Itxassou. Bon nombre de nos producteurs et artisans ouvrent leurs portes pour des visites qui aiguisent les sens...

ENVIE DE DÉTENTE ?

Se glisser dans les eaux des Thermes de Cambo-les-Bains, déambuler à travers les villages en calèche ou à pied, emprunter les sentiers de randonnée en montagne ou sur les berges de nos cours d'eau, ou profiter de moments privilégiés les doigts de pied en éventail face à un panorama dont on ne peut se lasser ! Ici, tout est possible !

ENVIE DE SENSATIONS ?

Air - Terre - Eau, le choix est large, Cambo-les-Bains regorge d'activités insolites pour une initiation ou du perfectionnement. Dans les airs, les planeurs côtoient les vautours à Itxassou. Sur terre, les VTTistes et les randonneurs arpentent les flancs des montagnes et vallons, croisant parfois des pottoks ! L'eau de la Nive rafraîchit les audacieux.

ENVIE DE DÉCOUVERTES ?

Au détour de nos villages, notre patrimoine se dévoile : unique à Itxassou avec ses montagnes et ses vallées, majestueux avec l'incontournable villa Arnaga, vivant avec ses villages aux couleurs blanche, verte et rouge qui allient beauté et harmonie...

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 / 05 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.

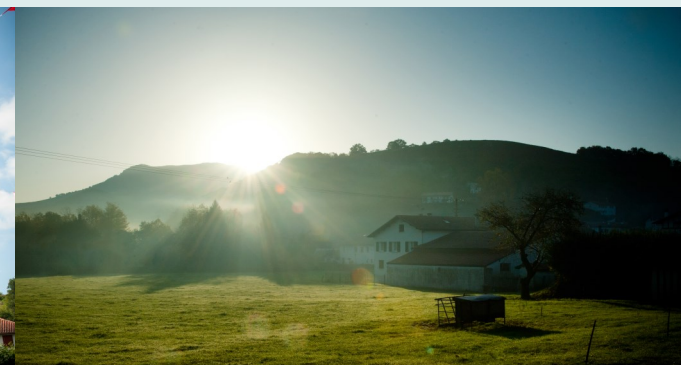
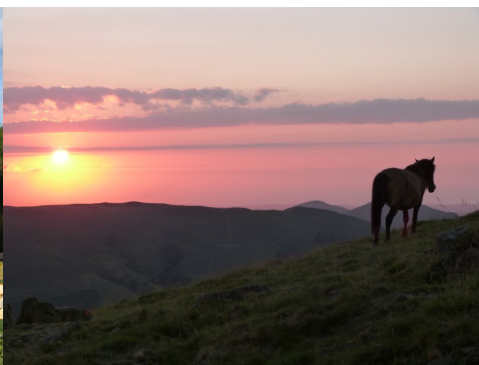
> WE à partir de 67 € par personne ou de 101 € en pension complète (base 2 personnes).

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 du chœur 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 - 05 59 29 09 72

MAIKA **ERRE CART**

En charge de la Fête du Gâteau Basque - merrecart.ot@gmail.com - 05 59 29 09 70

MAIRIE DE CAMBO LES BAINS

NICOLAS **LE BARS** - Chargé de communication - 05 59 93 74 30

ASSOCIATION **EGUZKIA**

BRUNO **STORA** - Président - 05 59 44 78 51

CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

MARCEL **NOBIA** - Président - 06 08 97 09 13