

fête
du

GATEAU BASQUE

3 octobre 2021

CAMBO
LES BAINS
PAYS-BASQUE



DOSSIER DE PRESSE
CAMBO LES BAINS - PAYS BASQUE



FÊTE DU GÂTEAU BASQUE CAMBO-LES-BAINS

en savoir + Alexandra ou Agnès - +33 (0)5 59 29 09 70 - www.lafetedugateaubasque.com

Évènement rayonnant sur tout le Sud-Ouest, la Fête du gâteau basque permet de saluer les traditions du Pays basque, son artisanat et sa gastronomie de qualité, dont les produits sont présentés sous les différents chapiteaux répartis au cœur de la ville. Chaque année, le premier WE d'octobre, c'est tout Cambo qui vit et vibre au rythme de la Fête du gâteau basque !

L'édition 2021 marque les 18 ans de la Fête du gâteau basque, après une année blanche, et les 12 ans de la Confrérie du gâteau basque. Pour cette 18ème édition, forte de son succès populaire, la Fête du gâteau basque restera fidèle à ses convictions et sera placée sous le signe de la bonne humeur, de la convivialité et des traditions basques.

RENDEZ-VOUS LES 5 & 6 OCTOBRE 2021 !



LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE



Marcel Noblia
*Grand-Maître de la
Confrérie du gâteau basque*

Pourquoi et comment vous est venu l'idée de créer une Confrérie du gâteau basque ?

La Fête du gâteau basque organisée par l'association Eguzkia, la Mairie et coordonnée par l'Office de tourisme existait depuis quelques années. Nous avons donc créé cette confrérie pour donner une dimension encore plus importante, vivante et conviviale à cet événement.

Et c'est quoi exactement une confrérie ? ça sert à quoi ?

Dans le mot, vous avez tout... Les confréries sont des communautés destinées à favoriser une entraide fraternelle ou à perpétuer une tradition. Dans notre cas, ce sont des personnes qui se retrouvent pour promouvoir le gâteau basque, produit qui puise ses origines à Cambo.

Y a-t-il des relations entre les différentes confréries qui existent en France ?

Oui. Toutes les années, nous sommes amenés à nous déplacer dans la France entière car nous recevons des

invitations pour l'ensemble des chapitres. Malheureusement, nous ne pouvons pas nous déplacer partout surtout quand les chapitres sont loin du Sud-ouest car il y a une dimension économique pour l'ensemble des membres de la confrérie qu'il faut également prendre en compte.

Et pour la Fête du gâteau basque, il y a des confréries qui viennent ?

En moyenne, il y a entre 40 et 50 confréries qui viennent participer avec nous à la Fête du gâteau basque.

Votre rôle durant la Fête du gâteau basque ?

Notre rôle est d'accueillir les membres des autres confréries et de donner à Cambo une note colorée un peu bruyante parfois à la Fête du gâteau basque, avec par exemple, la messe puis le défilé des confréries et les intronisations. Il est important au Pays Basque de célébrer ou de commencer une journée de Fête par une messe.

Et vous êtes combien pour organiser tout ça ?

Aujourd'hui nous sommes 50 membres dont 17 membres actifs dans la confrérie. Nous nous retrouvons une fois par mois, pour réfléchir sur les sorties à réaliser pour participer aux autres chapitres et organiser quelques journées festives autour 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 18 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 2021 le dimanche 3 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.

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 15 000 visiteurs sur la journée du dimanche, plus de 3 000 gâteaux basques vendus au stand Eguzkia, sans compter ceux vendus directement par les boulangers pâtisseries de Cambo, une centaine d'exposants artisans d'art et produits gourmands.

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 de toute la région.

À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DU WE !

LA CHOCOLATERIE PUYODEBAT



Il n'y a rien de plus passionnant qu'un passionné... et on peut dire que Christophe Puyodebat l'est ! Chaque année, le voilà parti à l'aventure, dans des destinations plus exotiques les unes que les autres, trouver de nouveaux fournisseurs, de nouveaux crus de fèves de cacao qu'il torrifiera lui-même dans son atelier ! Car Christophe vous le dira... le chocolat, c'est comme le café... La provenance, le type de fèves, la torrification peuvent changer complètement le goût de ce produit gourmand !

Et pour mieux partager sa passion et pour faire (re)découvrir l'histoire intimement liée du chocolat et du Pays basque, Christophe Puyodebat a créé, autour de son atelier de fabrication et de sa boutique, un musée de 700 m² où il expose les objets liés au chocolat qu'il a chinés au fur et à mesure de ses pérégrinations : des lettres d'anciens chocolatiers camboards à la tasse à moustache en passant par les vieux objets publicitaires ou par les machines de fabrication du chocolat. Après la visite, les gourmands vont fondre en dégustant les craquinettes, les ganaches au piment d'Espelette, les mendiants ou les aiguillettes aux mille parfums.

Tout au long du WE de la Fête du gâteau basque, la chocolaterie ouvre ses portes gratuitement à tous les gourmands.

en savoir + Véronique PECASTAING - +33 (0)5 59 59 48 42 - contact@chocolats-puyodebat.com

À L'ORIGINE DU GÂTEAU BASQUE



La Ville de Cambo-les-Bains 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 Hirigoyen, 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...



EGUZKIA, UN GAGE DE QUALITÉ

Créée en 1994, Eguzkia (soleil en basque) est une association loi 1901, ayant pour vocation la promotion d'un gâteau basque traditionnel et de qualité. À l'origine de l'association, une vingtaine d'artisans passionnés par leur métier, partageant les mêmes valeurs et le même savoir-faire artisanal du gâteau basque, se sont réunis afin de faire face à la très grande industrialisation du produit. Dans les années 1990 et encore aujourd'hui, de nombreux gâteaux basques sont fabriqués selon des normes plus influencées par la compétitivité du prix que par la qualité. Le caractère artisanal tend à disparaître au profit de nouvelles méthodes industrielles : la recette du gâteau a ainsi été modifiée dans sa pratique et ses ingrédients. Les interprétations auxquelles elle est soumise ont engendré une dérive du produit initial et dilué peu à peu l'image traditionnelle d'origine du gâteau basque, entraînant la confusion chez le consommateur.

Les **missions de l'association Eguzkia** se déclinent principalement autour de 4 objectifs :

1. Perpétuer la mémoire collective à travers la promotion du gâteau basque, patrimoine culturel du Pays Basque ;
2. Préserver et proposer un gâteau basque de qualité, réalisé à partir de matières premières naturelles ;
3. Consolider et développer les activités des artisans membres ;
4. Contribuer au développement économique du Pays Basque.

Eguzkia a donc établi **une charte de fabrication bien définie et respectée** par l'ensemble de ses membres (pratique systématique d'envoi d'échantillons à un laboratoire d'analyse pour un suivi strict et régulier) :

- Des **ingrédients naturels** : les adhérents s'engagent à sélectionner et à utiliser des produits nobles et naturels : un beurre laitier frais, une farine label rouge ou BIO, des œufs frais, une confiture de cerises noires, des amandes blanches et du rhum traditionnel ;
- Des gâteaux **sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel** : les gâteaux basques sont garantis sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel. La charte qualité Eguzkia exclut également toute utilisation d'amande amère, de poudre à crème, ainsi que les œufs congelés ou lyophilisés ;
- Une **recette traditionnelle**, mais, malgré tout, propre à chaque artisan : d'une grande simplicité, le gâteau basque est le résultat d'une alchimie compliquée : tour de main, temps de cuisson, parfums, proportions ; vous n'en retrouverez donc jamais deux pareils : pas de standard, ni de goût reproduit à l'identique ;
- Le **goût et la qualité** : les artisans d'Eguzkia vous proposent un gâteau basque à la pâte dorée et croustillante, garni d'une crème pâtissière aux œufs faite maison ou d'une confiture douce aux cerises noires.

Le **label Eguzkia** constitue ainsi le véritable signe d'un gâteau basque unique qui suit une charte de fabrication stricte, garantissant un produit traditionnel, artisanal et de qualité.

LES CONFITURES DE HAUTE SOULE

Partenaire historique de la Fête du gâteau basque, Gilles Butturini fabrique principalement des confitures. L'histoire des « Confitures de Haute Soule » commence à Biarritz, dans une pâtisserie des Docks de la Négresse, où il arrive à Gilles Butturini de transformer des fraises et d'autres fruits destinés à la pâtisserie, en confiture. Le succès est immédiat et c'est le début d'une belle aventure !

Son outil de travail ? Le chaudron en cuivre !

Gilles Butturini ne réalise ses confitures qu'avec des fruits et du sucre, et, pour lui, les 3 choses essentielles pour réussir ses produits sont :

- Une cuisson dans le cuivre sur feu direct (pas de bain marie), remuage manuel à la spatule qui préserve la consistance du fruit ;
- Une petite quantité par cuisson, 100 kg maxi de mélange, qui permet d'avoir une courbe de cuisson et un refroidissement rapide d'où la conservation de la couleur du goût des vitamines;
- Des fruits de première qualité, achetés en saison selon un cahier des charges précis regroupant des critères comme couleurs, taux de sucre, variété...

en savoir + Gilles Butturini - +33 5 59 28 59 83 - www.producteurs-basques.fr



LE CONCOURS DU MEILLEUR GÂTEAU BASQUE

L'un des temps forts de la journée du dimanche est le concours du meilleur gâteau basque. Le concours a lieu le matin à partir de 9h au Trinquet de Cambo-les-Bains.

Initié en 2003 (dès la première Fête du gâteau basque) et porté par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le concours ne concerne alors que les amateurs.

Par la suite, en 2006, un deuxième concours est organisé pour les jeunes professionnels de moins de 20 ans. Aujourd'hui, ce concours rassemble 50 participants amateurs et 20 jeunes professionnels de moins de 20 ans, ce qui représente pas moins de 70 gâteaux à déguster pour le jury du concours !

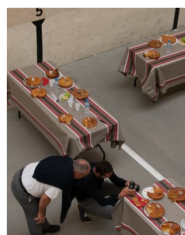
Celui-ci se compose de 10 membres : le Président (ou de l'un de ses représentants) de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, deux membres d'Eguzkia, un professeur de pâtisserie du lycée hôtelier de Biarritz, un professeur de boulangerie de la CMA64, un membre de la Confrérie du gâteau basque, deux artisans boulangers, un restaurateur et le/la gagnante de l'Eguzkia d'Or de l'année précédente.

Trois critères sont pris en compte par notre jury :

1. **l'odeur** : le gâteau doit avoir une bonne odeur de biscuit et un parfum d'amandes et ne doit ni dégager une odeur de brûlé ni ne rien sentir du tout ;
2. **le goût** : aux gâteaux insipides ou avec un goût de sucre, de farine, d'eau ou de parfum artificiel trop prononcé sont préférés ceux qui présentent une vraie saveur de sablé (légèrement sablé en attaque puis goût de beurre) et un fourrage avec un parfum équilibré et subtil ;
3. **l'aspect et la texture** : le gâteau basque doit être moelleux, avec un équilibre pâte et crème. Les gâteaux pâteux, bourratifs, à la pâte trop molle ou trop croquante, affaîsés, non dorés n'ont aucune chance de gagner le concours.

Après deux tours de délibérations, le jury récompense 3 amateurs et 2 jeunes professionnels de moins de 20 ans. Les premiers prix de chaque catégorie sont l'Eguzkia d'Or récompensant le meilleur amateur et le Trophée de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour les jeunes professionnels.

en savoir + Agnès de Berroa - +33 (0)5 59 29 09 70 - adeberroa@gmail.com



FÊTE DU GÂTEAU BASQUE LE #PROGRAMME



DIMANCHE 3 OCTOBRE



EN CONTINU DE 10H A 19H

STAND EGUZKIA

Vente de gâteaux basques.

Marché artisanal et aux produits régionaux avec les produits labellisés du Pays Basque (Jambon de Bayonne, Fromage Ossau-Iraty, Cerises d'Ixassou, Miels, Piment d'Espelette, producteurs fermiers Idoki, etc.), et avec les meilleurs artisans d'art qui exposent et vendent leurs créations (céramique, sculpture, linge basque, vaisselle, peinture, espadrilles, etc.).

PASSE-RUE MUSICAL

Concerts itinérants festifs et de musique traditionnelle (bandas, gaiteros, trikilari, danses basques, ...) et des temps forts tout au long de la journée...

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Spectacles et ateliers du Clown Bigoudi, ateliers de maquillage, manège (...) au Parc Assantza....

REPAS CHAMPÊTRE

Pass sanitaire obligatoire

Halle Bernadette Jougleux au Parc Saint Joseph

25 € adultes - 8€ enfants jusqu'à 12 ans

Cassolette de fruits de mer / Suprême de pintade sauce blanche et son gratin dauphinois / Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires, salade / Gâteau Basque à la crème / Café et vin au pichet compris.

Réservation conseillée à l'Office de tourisme

+33 (0)5 59 29 70 25.

Nombreux points de restauration rapide en cœur de fête tenus par les associations de Cambo-les-Bains et accueil dans les 16 cafés et restaurants de la ville (plus d'informations sur notre site

www.cambolesbains.com).

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA JOURNÉE

CONCOURS DU MEILLEUR GÂTEAU BASQUE

9h à 12h au Trinquet

Pass sanitaire obligatoire.

Amateurs & jeunes professionnels de moins de 20 ans

Sur inscriptions auprès de l'Office de tourisme.

MESSE DES CONFRÉRIES

10h Eglise Saint-Laurent

animée par le chœur mixte Arraga et Michel Etcheverry.

DÉFILÉ EN MUSIQUE DES CONFRÉRIES

11h15 dans les rues de Cambo-les-Bains.

12^{ème} CHAPITRE

DE LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

12h place de la Mairie

Pass sanitaire obligatoire.

Intronisations de personnalités

Remise des prix du meilleur gâteau basque catégories amateurs et jeunes professionnels.

CONCERT DE L'HARMONIE DE CAMBO

16h - Halle Bernadette Jougleux—Parc Saint-Joseph

Gratuit.

CONCERT DU CHOEUR BASQUE ADIXKIDEAK

Pass sanitaire obligatoire.

17h - Eglise Saint Laurent

10€ par personne / gratuit jusqu'à 16 ans.

Réservation conseillée à l'Office de tourisme

au +33 (0)5 59 29 70 25.



SAMEDI 2 OCTOBRE

RANDO-BALADE

GOURMANDE

De 9h15 à 12h30

Balade facile, de 3h30 environ, avec le club de randonnée de Cambo-les-Bains. 4€ par adulte / 3€ par enfant
Inscriptions à l'Office de tourisme au +33 (0)5 59 29 70 25.

Pass sanitaire obligatoire.

VENTE DE GÂTEAUX BASQUES

Dès 14h au stand Eguzkia, rue du Trinquet.

Vente des gâteaux basques Eguzkia sous chapiteau.

SPECTACLE DES

TRADITIONS BASQUES

15h30-17h30 au fronton du Haut Cambo / Danses basques puis démonstration de pelote à main nue et de force basque (repli au mur à gauche en cas de pluie).

Adulte : 10€ / 12 -18 ans : 5€ avec une part de gâteau basque.

Pass sanitaire obligatoire.



ET TOUT LE WEEK-END !

CHOCOLATERIE PUYODEBAT

Ouverture exceptionnelle
du musée tout le WE,
de 10h à 12h et de 14h à 18h.
A l'occasion de la Fête du Gâteau
basque, Christophe Puyodebat, arti-
san chocolatier, ouvre les portes de
sa chocolaterie-musée.
Visite et dégustation gratuites
Plus d'informations sur
www.chocolats-puyodebat.com
Pass sanitaire obligatoire.

VILLA ARNAGA

Profitez de ce WE festif pour décou-
vrir ou redécouvrir la Villa Arnaga !
À l'occasion de la Fête du gâteau
basque, le droit d'entrée est à tarif
préférentiel le dimanche !
9h30-12h30 et 14h-18h
Pass sanitaire obligatoire.

ATELIERS DE FABRICATION DE GÂTEAUX BASQUES

Samedi : 13h, 15h & 17h

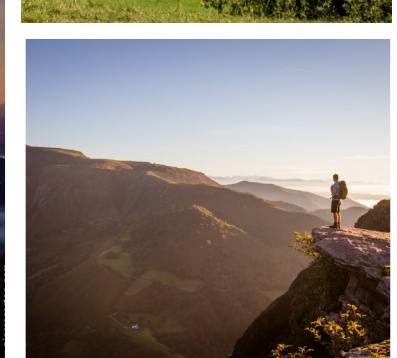
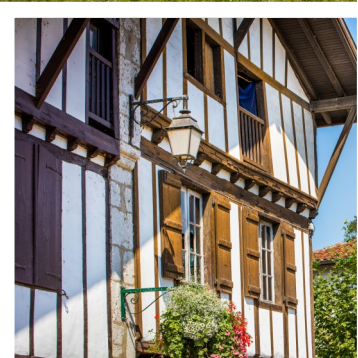
Dimanche : 11h, 14h et 16h

Encadré par un pâtissier de la
Chambre des Métiers et de l'Artisa-
nat, 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 (0)5 59 29 70 25
Pass sanitaire obligatoire.





CAMBO-LES-BAINS

STATION THERMALE DU PAYS BASQUE



Calme et élégance caractérisent Cambo-les-Bains, unique station thermale du Pays Basque située à proximité immédiate des plages océanes et de la montagne.

Cette station touristique et thermale est le camp de base idéal pour partir à la découverte de la région, en profitant du charme et de la quiétude de l'intérieur du Pays Basque tout en étant à deux pas de l'effervescence estivale de la Côte Basque !

Ville d'eau, ville d'Histoire, ses merveilles apparaissent au fil des allées arborées et fleuries.

#VILLEJARDIN

À 60m d'altitude, son climat particulièrement doux est propice à l'explosion d'une végétation luxuriante et souvent exotique. Un ensemble de jardins, d'allées et d'espaces verts, agrémentés de magnifiques hortensias, lui vaut la réputation de Ville Jardin.

#VILLED'EAU

Les bienfaits des eaux de Cambo sont connus dès l'Antiquité. Aujourd'hui, on y soigne les voies respiratoires et la rhumatologie. L'établissement de Cambo-les-Bains est situé dans un vallon tranquille, au pied de la montagne des Dames et propose des soins élaborés où le bien-être est la priorité.

#100%AUTHENTIQUE

Les alentours de Cambo-les-Bains sont une succession de villages, tous aussi typiques et différents les uns des autres.

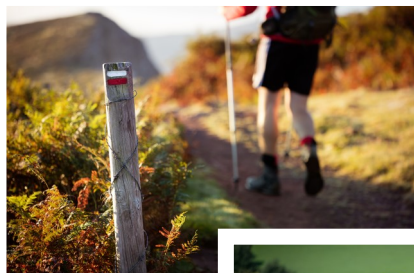
On entend parler basque les jours de marché, dans les Fêtes de village, lors des parties de pelote où chaque point est chanté, ou bien dans les églises où les chants, particulièrement mélodieux, sont toujours en langue basque.

Au cœur de l'AOP du piment d'Espelette mais également ville berceau du fameux gâteau basque, Cambo-les-Bains donne RV à ses visiteurs chez les producteurs locaux ou chez les restaurateurs : chocolat, piperade, jambon de Bayonne, gâteau basque et piment d'Espelette s'invitent à la table de chacun !

#CÔTÉMONTAGNE

La montagne, à quelques minutes, propose un éventail d'activités : pêche, sports d'eaux vives, VTT ou vélo électrique, parapente, balades familiales ou exploits physiques, randonnées en toute liberté ou accompagnées (découverte du pastoralisme, de la faune et de la flore, de l'écosystème (...)) par un guide passionné).

Une grande diversité d'ambiances et de magnifiques panoramas à découvrir !



#VILLED'HISTOIRE

L'église Saint Laurent, édifiée au XVème siècle et classée Monument Historique, est l'une des plus belles églises du Pays Basque. Elle offre une vue panoramique sur la vallée de la Nive et sur le quartier pittoresque du bas Cambo.

Mais Cambo-les-Bains est surtout un écrin de poésie illustré avec beauté par Arnaga.

Chef d'œuvre d'architecture, la Villa Arnaga, Monument Historique et Musée de France, demeure d'Edmond Rostand, est surnommée le « Petit Versailles basque ». L'écrivain et poète dessina et décora lui-même les 40 pièces de sa villa. Les trois hectares de jardins à la française et à l'anglaise, sont classés « Jardins remarquables ».

Au gré de ses escapades, le visiteur goûtera le plaisir de l'authenticité et de la générosité du Pays Basque !

en savoir +

Alexandra VANDROUX - +33 (0)5 59 29 09 72
direction@cambolesbains.com





COMMENT VENIR CHEZ NOUS ?

La station 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 AVION** / Aéroport international de Biarritz Pays Basque / +33 (0)5 59 43 83 83
- **EN TRAIN** : Gare SNCF de Bayonne / 36 35
- **EN BUS** : Lignes régulières depuis Bayonne

EN SAVOIR +

OFFICE DE TOURISME DE CAMBO-LES-BAINS

ALEXANDRA **VANDROUX**
 +33 (0)5 59 29 09 72
 direction@cambolesbains.com

AGNÈS **DE BERROA**
 +33 (0)5 59 29 09 70
 commercial@cambolesbains.com

MAIRIE DE CAMBO-LES-BAINS

NICOLAS **LEBARS**
 Chargé de communication
 +33 (0)5 59 93 74 30

ASSOCIATION EGUZKIA

BRUNO **STORA**
 Président
 +33 (0)5 59 44 78 51

CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

MARCEL **NOBLIA**
 Président
 +33 (0)6 08 97 09 13