

6 OCTOBRE 2013 **CAMBO LES BAINS**

EUSKAL BISKOTXA BESTAN I URRIAREN 6AN

DOSSIER DE PRESSE

Fête DU GÂTEAU BASQUE

**En avant programme,
samedi 5**

Dimanche 6

- Balade gourmande
- Ateliers de fabrication du gâteau basque

- Concours du meilleur gâteau basque
- 5^e Chapitre de la Confrérie et remise des prix du concours
- Chœur basque, concerts, passe-rue musical, danses basques

Plus de 100 exposants :

Gastronomie et métiers d'art

Fabrication-vente des Gâteaux Basques Eguzkia

Restauration sur place

www.lafetedugateaubasque.com

Renseignements
+33 5 59 29 70 25



SUD OUEST

Sorties

tvpi

bleu

ÉDITORIAL

De l'origine de la fête à cette 11^{ème} édition



Pour sa 11^{ème} édition, forte de son succès populaire avec plus de 12 000 visiteurs, la Fête du gâteau basque restera fidèle à ses convictions : qualité et variété, convivialité et dégustation, authenticité et offre artistique basque !

Produit d'exception qui fait la réputation de l'art culinaire du Pays Basque, le gâteau basque prend toute sa dimension durant ce grand rendez-vous gastronomique de Cambo les Bains, berceau de la recette originelle.

Depuis sa première édition en 2003, la Fête du gâteau basque ne cesse de s'étoffer et de grandir ! A son origine, des artisans boulangers-pâtisseries passionnés par leur métier et mus par le respect de la qualité et du savoir-faire, regroupés au sein de l'association «Eguzkia» et la dynamique Mairie de Cambo les Bains ont souhaité honorer un savoir-faire authentique et l'histoire du « Biskotxa ».

Dès la première édition, un concours du meilleur gâteau basque amateur est lancé afin de rendre hommage à l'origine familiale de ce gâteau. En 2006, un concours « jeunes professionnels de moins de 20 ans » vient renforcer cet événement pour conforter la transmission et assurer la relève.

Au fil du temps, les organisateurs s'entourent de partenaires et des meilleurs artisans et producteurs labellisés du Pays Basque, qui contribuent à l'animation et à la réussite de cet événement. Ainsi se créent, par exemple, la Confrérie du gâteau basque (2009) ou des ateliers de fabrication du gâteau basque (2010) grâce à l'étroite collaboration de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques...

Parallèlement à cette ligne gourmande, un fil rouge des métiers d'Art et de la culture basques confère à ce grand rendez-vous, une image de marque sans équivalent, durant lequel participent de nombreux Artisans d'Art ou des musiciens et danseurs basques.

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.

Le dimanche 6 octobre 2013, c'est tout Cambo qui vivra et vibrera au rythme de la Fête du gâteau basque !

Les organisateurs et partenaires de la fête

Organisateurs: la Ville de Cambo les Bains, son Office de Tourisme et l'association Eguzkia.

Partenaires professionnels: la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques et son centre des apprentis, la Fédération de la Boulangerie 64 et le Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pays Basque.

Partenaires entreprises du Pays Basque: Chocolaterie musée Puyodebat, Les Confitures de Haute Soule, Jean Vier, Esprit et création basques, ETPM, le Chiquito.

Partenaires communication: France Bleu Pays Basque, TVPI, France3 Euskal Herri, Sud Ouest, Côté Sorties.

Partenaires associatifs: la Confrérie du gâteau basque, le Club de randonnée Kanboarrak Mandiz Mendi de Cambo les Bains, la chorale Arraga, les danseurs basques de Jeikadi, et la Fanfare Kanboko Izarra.

Le programme

de la 11^{ème} fête du gâteau basque



Tout le week-end

Visite de la Villa Arnaga La demeure basque d'Edmond Rostand, et son ensemble de jardins sur plus de 15 ha. Navette en train touristique, au départ de la fête.

A la Chocolaterie Musée Puyodebat Portes ouvertes et ateliers de fabrication de chocolats pour enfants et adultes (toutes les heures de 9h30 à 18h sauf entre 12h30 et 14h)
Inscriptions au 05 59 59 48 42

En avant-programme, SAMEDI 5

9h 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 (inscription à l'Office de Tourisme 05 59 29 70 25).

13h/15h/17h au stand Eguzkia, atelier pâtisserie, Chaque participant fabrique et repart avec son gâteau basque (limité à 10 participants - 15 € / pers. - par atelier, inscription à l'Office de Tourisme).

Dès 14h, vente de gâteaux Basques, rue du Trinquet, au stand Eguzkia.

DIMANCHE 6 OCTOBRE

En continu de 10h à 19h...
... plus de 100 exposants en centre-ville.

Fabrication du gâteau basque en direct et dégustation-vente, au stand Eguzkia et Atelier de fabrication par les apprentis pâtisseries de la Chambre des Métiers

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, vêtements...

Passe-rue musical et concerts itinérants de musique traditionnelle avec les Gaiteros d'Ustaritz (Gaita et atabal), Soinu Ttiki d'Espelette (trikitixa), la fanfare de Cambo, la banda Los antiguos, l'Harmonie de Cambo les Bains, la Ttipito Banda de Biarritz....

Et des temps forts
tout au long de la journée....

9h à 12h au trinquet Concours du meilleur gâteau basque amateur et des jeunes professionnels de moins de 20 ans.

9h/11h au stand Eguzkia Ateliers pâtisserie, Chaque participant fabrique et repart avec son gâteau basque (limité à 10 participants - 15 € / pers. - par atelier, inscription à l'Office de Tourisme au 05 59 29 70 25).

10h à l'église Messe des Confréries animée par le Chœur mixte Arraga puis défilé en musique des Confréries (11h15) dans les rues de Cambo les Bains.

12h place de la Mairie 5e Chapitre de la Confrérie du gâteau basque et intronisations (avec Geronimo et Pottoka, les mascottes du Biarritz Olympique et de l'Aviron Bayonnais).
Remise des prix du meilleur gâteau basque amateur et catégorie jeune professionnel.

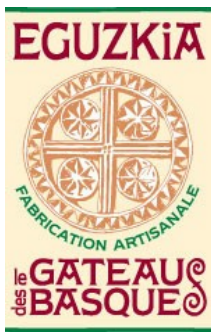
16h place de la Mairie : Concert de l'Harmonie de Cambo

17h à l'église, Concert du Chœur d'hommes du Pays Basque Adixkideak (12 €)

RESTAURATION

Repas basque sous chapiteau au local de la Confrérie du gâteau basque (20 €) - Réservation conseillée à l'Office de Tourisme.

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



Eguzkia,

association de promotion d'un gâteau basque 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.

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 que sont 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 23 entreprises membres où se procurer un gâteau basque de marque Eguzkia. La plupart des lieux sont des boulangeries et/ou pâtisseries à l'exception de l'hôtel Arraya à Sare et de la biscuiterie artisanale Okina à Idaux Mendi, fournissant également des collectivités et supermarchés. La liste des adhérents figure sur le site www.lafetedugateaubasque.com.

Tous ne sont pas basés au Pays Basque, preuve que la marque Eguzkia n'est pas réservée au seul territoire basque mais ouvert à tous les adhérents respectant cette charte de qualité. L'objectif à terme est de s'étendre aux artisans-boulangers d'autres régions de France voire installés à l'étranger.

Dès à présent, la marque Eguzkia rayonne sur la France entière via la vente par correspondance que proposent plusieurs adhérents dont les Pâtisseries Briaïs et Bonneau, Minhondo, Panehestia comme via la participation à de grands salons comme le Salon de l'Agriculture, la Fête du Pain (Paris)...

Contact : François Devant, président de l'association Eguzkia 06 86 00 66 09 - francois.devant@gmail.com



La recette du gâteau basque Eguzkia

La pâte : 300 gr de farine – 3 pincées de sel - 120 gr de beurre - 200 gr de sucre cristallisé - 2 œufs - 2 cuillères à soupe de Rhum ou de vanille liquide – un sachet de levure chimique.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre. Puis, ajouter la farine, la levure, les œufs, le sel et l'arôme. Bien mélanger.

Laisser durcir la pâte au réfrigérateur à + 4°.

La crème : ½l de lait - 4 œufs - 125 gr de sucre semoule - 40 gr de farine - 2 c. à soupe de rhum ou de vanille liquide.

Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger. Porter le lait à ébullition, précipiter la moitié dans le bol contenant la préparation œufs + sucre, mélanger. Remettre le tout dans la casserole et por-

ter à ébullition 3 à 4 minutes en remuant sans cesse. Ajouter le rhum en fin de cuisson. Verser la crème dans le bol et laisser refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps, beurrer un moule de 22 cm de diamètre, le fariner. Prendre la pâte, la travailler légèrement, l'étirer sur une table farinée, épaisseur de 4 à 5 mm.

En prendre une grosse moitié (60 %) pour garnir le moule. Appliquer la pâte sur toute la surface, jusqu'au bord du moule.

Abaisser les bords. Une fois la crème refroidie (20/25°), garnir le moule. Allonger la pâte restante pour faire le couvercle.

La dorer à l'œuf et la rayer à l'aide d'une fourchette. Cuire à feu doux 160° durant 35 à 40mn.

Eguzkia, nos artisans vous accueillent toute l'année !

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

ANGLLET

Loic Peltanche et Sébastien Caulonque

26 av. de la chambre d'Amour
05 59 03 72 14

BAYONNE

Boulangerie Bernard Lestrade

28 rue Pontrique
05 59 46 10 41

Les Délices de l'Adour Étienne Delpas

30 av. Capitaine Resplandy
05 59 25 57 58

BIDART

Le Moulin de Bassilour

Gérard Lhuillier
Quartier Bassilour
05 59 41 94 49

BRISCOUS

Boulangerie « Les 3 épis »

MM. Eluzin et Mirabel
Bourg
05 59 31 70 83

BUNUS

Ogitegi Ithurralde Serge

Route Ibarre
05 59 37 80 24

CAMBO-LES-BAINS

Pâtisserie Chocolatier Bonneau

Rue des Terrasses
05 59 29 72 18

HENDAYE

Pâtissier-Chocolatier Briais

11 rue du Port
05 59 20 70 62

Boulangerie-Pâtisserie Marc Roux

83, bd du Général de Gaulle
05 59 20 15 58

IDAUX –MENDY

Okina

Biscuiterie artisanale de la Soule
Hervé Lanouguère
Zone Artisanale
05 59 28 25 79

IRISSARRY

Boulangerie-Pâtisserie Minhondo

Bourg
05 59 37 60 57

LANNE en BARETOUS

Boulangerie Constanti Jean-Luc

Route de Tardets
05 59 34 62 02

LARCEVEAU

Ogitegi Ithurralde Serge

Bourg
05 59 37 88 21

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Arraya – Sébastien Fagoaga

Les Halles, Bd V. Hugo
05 59 54 20 46

SAINT-PALAIS

Ogitegi Ithurralde Jean-Pierre

21 rue du Jeu de Paume
05 59 65 70 74

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

Boulangerie-Pâtisserie Darrigues

Place du Château
05 59 54 52 37

SARE

Arraya - Sébastien Fagoaga

Bourg
05 59 54 20 46

URRUGNE

Boulangerie-Pâtisserie Zugasti

Rue Dongaitz Anaiak
05 59 54 61 08



HORS PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

AIRE SUR L'ADOUR (40)

Pâtisserie de l'Adour

SARL Alexandre Mallet
76, avenue de Bordeaux
05 58 71 61 59

Au Petit Gourmet

Avenue de Bordeaux
05 58 71 73 36

ONDRES (40)

Boulangerie-Pâtisserie Panehestia

Bruno Stora, Bertrand Denève.
Av. 11 novembre
05 59 45 31 57

TARNOS (40)

Boulangerie-Pâtisserie Panehestia

Bruno Stora, Bertrand Denève.
28 bd Jacques Duclos
05 59 44 78 51

BAGNÈRES-DE-BIGORRE (65)

Boulangerie Pâtisserie Alain Galles

40, allée des 3 frères Duthu
05 62 91 06 49

Cambo les Bains, et le 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.



A l'origine du gâteau basque, le Biskotxa de Cambo

Marcel Douyrou, historien apporte un éclairage sur les origines du gâteau basque et sur la raison d'être de la Fête à Cambo les Bains (depuis 2003). Il s'est notamment inspiré de l'ouvrage du Conseil national des arts culinaires « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, région Aquitaine » (1997).

Sur une carte postale de Cambo les Bains des années 1900, représentant une grande maison de style labourdin du quartier Xerri Karrika (Cambo les Bains), on remarque une petite boutique portant l'enseigne « Pâtisserie Marianne » tenue par Marianne Hirigoyen dès 1832. On lui doit la recette familiale du gâteau basque, qu'elle tenait elle-même de sa mère. Chaque jeudi, Marianne Hirigoyen prenait la diligence pour aller vendre au marché de 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 XXe siècle, la pâtisserie Marianne est tenue par les petites filles, les sœurs Dibar surnommées « Les Sœurs Biskotx ». 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 Gasteluberría.

La cadette Elisabeth est décédée à 58 ans en 1939, Anne l'aînée en 1955 à 83 ans après avoir transmis le secret de sa recette au pâtissier local nommé Ingres. Le succès local à Cambo et à Bayonne du gâteau basque des sœurs Biskotx, rencontra la faveur des curistes de la station thermale et des touristes.



La rue Xerri Karrika de Cambo vers 1900

La Confrérie du gâteau basque

Créée en 2009, la Confrérie du gâteau basque, s'est fixée comme objectif de promouvoir le gâteau basque Eguzkia ainsi que la Ville de Cambo les Bains, et ce tout au long de l'année.

La fête du gâteau basque est un temps fort de la vie de la confrérie. Celle-ci contribue activement à l'animation de la Fête en invitant d'autres confréries à participer à la messe des Confréries et au Défilé en musique, en donnant son chapitre chaque année (le 5e en 2013) pendant lequel des personnalités du monde de la culture, du sport, des médias et de la politique sont intronisées.

Un chant créé en 2011 par le chanteur basque Michel Etcheverry, sera entonné à chaque chapitre. La Confrérie propose également un repas traditionnel ouvert à tous, pendant la fête.

Tout au long de l'année, ses membres répondent à une vingtaine d'invitations d'autres Confréries du grand Sud-ouest, occasion pour eux de parler de la Fête et de la Ville de Cambo.

Découvrir les atouts de Cambo les Bains



Gâtée par la nature, la station de Cambo les Bains est idéalement située au cœur de la province basque du Labourd, à mi-chemin entre les vagues de l'Atlantique et les Pyrénées.

Cambo les Bains a tout à la fois l'élégance d'une ville d'eaux et le caractère bien trempé des villages basques alentour.

Station thermale réputée du Groupe Chaîne thermale du soleil qui y exploite un établissement de pointe, elle est aussi une destination de vacances très prisée, car au départ de Cambo les Bains on profite de toutes les activités de découverte et de loisirs qu'offrent la mer et la montagne.

Elle fut appréciée en son temps par le poète Edmond Rostand qui y fit construire Arnaga, la maison de ses rêves. Aujourd'hui classée Monument Historique, la villa est l'un des moments forts de la découverte de Cambo les Bains.

Pour en savoir plus, et préparer son séjour à Cambo les Bains

www.cambolesbains.com pour tout savoir sur la destination

www.cambolesbains-reservation.com pour choisir et réserver son hébergement

www.chainethermale.fr pour les infos sur les thermes et la remise en forme

www.monpaysbasque.fr sur place, pour l'info en temps réel sur vos smartphones.

Venir en week-end gourmand à Cambo les Bains

L'Office de Tourisme propose sur son site www.cambolesbains-reservation.com (en ligne à partir du 1^{er} septembre) une suggestion de week-end à Cambo autour de la fête : des formules de 1 ou 2 nuits en hôtel ou chambre d'hôtes à prix doux, incluant les petits déjeuners, des repas « terroir », des entrées aux concerts et du temps libre pour déambuler au cœur de la fête!





Informations pratiques

VOS CONTACTS À L'OFFICE DE TOURISME DE CAMBO LES BAINS :

ALEXANDRA VANDROUX

Tél. 05 59 29 09 72

direction@cambolesbains.com

MAIKA ERRECART

Tél. 05 59 29 09 70

merrecart.ot@gmail.com



Office de Tourisme de Cambo-les-Bains ***

3, Avenue de la Mairie - BP15 - 64250 Cambo-les-Bains

Tél. +33 5 59 29 70 25 / info@cambolesbains.com

www.cambolesbains.com