

Cambo les Bains fête le Gâteau Basque



5 octobre 2014



ZOOM SUR

L'ASSOCIATION EGUZKIA

REPORTAGE

LA FÊTE VUE PAR

INTERVIEW

LA CONFRERIE DU
GÂTEAU BASQUE



DOSSIER DE PRESSE

Le 5 octobre 2014, Cambo les Bains (64) accueille la 12ème édition de la Fête du Gâteau Basque.



Vincent Bru
Maire de Cambo les Bains

Nous vous donnons rendez-vous le 5 octobre prochain !

Depuis maintenant 12 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 Marianne, rue Xerri Karrika.

Lorsque nous avons, avec l'Association Eguzkia et l'Office de Tourisme de Cambo les Bains, organisé la première Fête du Gâteau Basque, nous étions loin de penser que cette manifestation susciterait un tel engouement et qu'elle réunirait 14 000 personnes sur une journée, onze 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 12^{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 5 octobre 2014, c'est tout Cambo qui vivra et vibrera au rythme de la Fête du gâteau basque !

Vincent Bru

sommaire



02 EDITORIAL

03 **LES ORIGINES**
Retour vers le passé : conversation imaginaire avec les sœurs Biskotx

03 **PORTRAIT**
Rencontre avec le Président de la Confrérie du Gâteau Basque

04 **EXPERIENCE**
La Fête du Gâteau Basque vue par...

05 **AU PROGRAMME**
Tout ce que vous devez savoir sur l'édition 2014

06 **ZOOM SUR**
L'Association Eguzkia, garante du maintien de la qualité et de la recette traditionnelle

07 **DETOURS**
Voyage au Pays d'Edmond Rostand

08 **PRATIQUE**
Venir à Cambo les Bains
Contacts



La rue Xerri Karrika de Cambo vers 1900

CONVERSATION IMAGINAIRE AVEC LES SŒURS BISKOTX

Bonjour Elisabeth et Anne.

Bonjour (en chœur)

Parlez-moi un peu de ce fameux gâteau basque...

Le Gâteau Basque existe depuis bien longtemps ici. Il faut savoir que son nom en basque « Etxeko Biskotxa » signifie le « gâteau de la maison », mais c'est notre grand-mère Marianne Hirigoyen qui eut l'idée de le commercialiser.

Elle avait ouvert une petite boutique sous le nom de « Pâtisserie Marianne » en 1832, date de son mariage avec notre grand-père, Bernard Dassage.

Chaque jeudi, notre grand-mère prenait la diligence pour aller vendre au marché de Bayonne de grands paniers de gâteaux. A l'époque, on les appelait « gâteau de Cambo ». Ce gâteau de Cambo est celui que vous connaissez maintenant sous le nom de Gâteau Basque.

Et vous avez donc repris le flambeau ?

Oui et d'ailleurs, on nous surnomme « Les Soeurs Biskotx » ou si vous préférez les sœurs « gâteaux ».

Tous les jours, nous montons le chemin de l'église avec nos paniers de gâteaux que nous vendons rue des Terrasses dans une boutique de la maison Gasteluberria.

portrait



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 ?

Oui, l'année dernière, il y en avait 42. 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.



La Fête du Gâteau Basque vue par.....

Maika,

En charge de l'organisation de la Fête du Gâteau Basque au sein de l'Office de Tourisme

5h30 du matin le premier dimanche d'octobre, j'ai rendez-vous avec mes collègues de l'Office de Tourisme pour une journée « particulière ». Il fait encore nuit et Cambo les Bains se réveille doucement, le soleil se lève à peine sur la vallée de la Nive et offre un magnifique tableau de couleurs chaudes. Je suis déjà sur les starting-blocks avant le top départ ! Je sens petit à petit monter l'adrénaline qui me tiendra en alerte tout au long de la journée. Je pointe et vérifie minutieusement toute l'organisation de la fête : listings à jour, répartition des tâches de chacun, plans des exposants en main, téléphone chargé, tout me semble prêt... Malgré le stress qui m'envahit, c'est le moment de la journée que je préfère, le calme avant la tempête. Quelques préoccupations subsistent en moi : « va-t-il pleuvoir ? », « les exposants seront-ils tous présents ? », « ai-je oublié quelque chose ? », « est-ce que la Fête va être un succès ? ». Je décide de

ne pas me laisser dépasser par ces petites anxiétés car dans quelques heures, nous serons au cœur d'une véritable petite ruche et je n'aurai plus aucune prise sur les événements.

Nous nous approchons du centre-ville qui dissimule des allures de fourmilière. Toutes les équipes techniques sont déjà là, on règle les branchements électriques, teste la sono, installe le matériel, fixe les tentes... Tout le monde est à pied d'œuvre ! Et c'est la bonne humeur qui règne dans les rues de Cambo les Bains. Les uns sifflent, les autres klaxonnent... Avec toujours autant d'enthousiasme, tout le monde s'active pour que l'organisation soit des plus irréprochables et que la fête soit un véritable moment de convivialité. Chacun a un rôle essentiel, et la préparation de la Fête du Gâteau Basque est aussi une aventure humaine... A moi de jouer maintenant ! J'installe la signalétique, vérifie les installations qui se tiennent dans les rues du centre-ville et tous les détails, préparés avec soin depuis des mois.

Dorénavant, je sais que je ne verrai plus le temps passer et

qu'une course contre la montre est en train de s'engager... Les premiers exposants arrivent pour s'installer dans un joyeux brouhaha. Les habitués gagnent leur emplacement à la hâte tandis que les nouveaux exposants attendent le feu vert et les dernières consignes pour s'installer. L'excitation gagne l'ensemble des participants. Il faut que tout le monde soit prêt à 9h.

9h. Je passe à proximité du Trinquet...

Petite pensée pour mes collègues qui officient au concours du meilleur gâteau basque. Tout au long de la matinée, je règle les petits soucis des uns et des autres, cours d'un bout à l'autre de la rue des Terrasses et m'assure que tout le monde est bien installé, dans de bonnes conditions. La fête prend forme et c'est le soulagement.

12h. Il est temps de rejoindre le reste de l'équipe au Chapitre de la Confrérie.

Le plus dur est fait, le monde est présent, les exposants et les visiteurs semblent ravis.

Encore une belle journée qui s'annonce !

AU PROGRAMME

En avant-programme, SAMEDI 4

9h30 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 (inscriptions à l'Office de Tourisme 05 59 29 70 25 / 4 € adultes et 3 € enfants).

13h/15h/17h au stand Eguzkia, atelier pâtisserie

Le tour de main du gâteau basque n'aura plus de secret pour vous ! Encadré par un pâtissier, chaque participant fabrique puis repart avec son gâteau basque (limité à 10 participants par atelier - 15 € / pers., inscription à l'Office de Tourisme).

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

Dimanche 5 octobre

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 6e Chapitre de la Confrérie du gâteau basque, intronisations et remise des prix du meilleur gâteau basque amateur et catégorie jeune professionnel.

15h30 place de la Mairie - Concert de l'Harmonie de Cambo

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



Et tout au long de 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 et Atelier de fabrication par les apprentis pâtissiers de la Chambre des Métiers.

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'Ixassou, 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 (Gaiteros d'Ustaritz, Soinu Ttiki d'Espelette, fanfare de Cambo, banda Los antiguos, l'Harmonie de Cambo les Bains, Ttipito Banda de Biarritz...)

Animations pour enfants avec le Clown Bigoudi.

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.

Tout le week-end

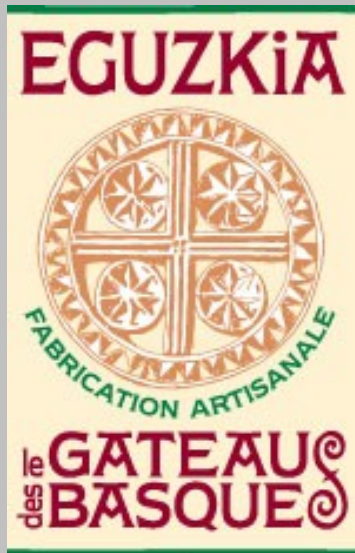
Visite de la Villa Arnaga La demeure basque d'Edmond Rostand, et son ensemble de jardins sur plus de 15 ha. Tarif privilégié.

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

MOT CLE

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 frais entiers, 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.

RENCONTRE AVEC BRUNO STORA, PRESIDENT DE L'ASSOCIATION EGUZKIA



Pouvez-vous nous expliquer en quelques mots ce qu'est l'association Eguzkia ?

Eguzkia est une association loi 1901 qui regroupe des professionnels des régions Landes, Sud Landes et Pays Basque et qui a pour vocation la promotion et la défense du gâteau basque traditionnel. Le promouvoir, tout le monde comprend pourquoi, mais, par contre, pourquoi le défendre ? Nous nous attachons à protéger le gâteau basque car avec le développement économique et le développement agro-alimentaire industriel, on voit naître de nouveaux produits qui sont plus des ersatz de gâteau basque que des vrais gâteaux basques. Le Pays Basque qui a une tradition forte et une culture gastronomique riche, se doit de protéger l'un des éléments de sa composition culturelle.

Quels sont les objectifs de l'association ?

Nous n'avons pas d'autres objectifs que la promotion et la défense du gâteau basque. Il faut faire des choses simples pour atteindre les objectifs fixés. L'association avait été porteuse d'un dossier auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (placé sous la tutelle du ministère de l'agriculture). Le dossier n'a pas abouti comme tel mais sert maintenant pour définir les critères de fabrication du gâteau basque Eguzkia.

L'association s'est engagée à développer la reconnaissance locale

de ses adhérents dans leur savoir-faire et dans leur notoriété. Nous nous efforçons de présenter au plus grand nombre le véritable gâteau basque afin de familiariser chacun au goût typique et authentique de ce gâteau. Cela nous amènera à être présents sur d'autres manifestations sans altérer notre engagement et notre complicité avec la Ville de Cambo les Bains.

Comment s'annonce cette 12^{ème} édition de la Fête du Gâteau Basque ? Quels sont pour vous les temps forts ?

Il y a 2 ans, on a fêté les 10 ans, de la manifestation créée en partenariat avec la Ville de Cambo les Bains et son Office de tourisme. Chaque année on connaît une fréquentation en hausse. C'est une fête qui « roule » dans sa routine d'organisation mais qui surprend chaque année par son ampleur et sa fréquentation en hausse constante. On a, par ailleurs, découvert que le samedi est une journée qui prend de plus en plus d'essor et de place. On peut maintenant estimer que le samedi est une journée à traiter de façon aussi importante que le dimanche. C'est une journée où il nous faudra mettre beaucoup d'attention à l'avenir et lors de laquelle nous devons développer les animations. De notre côté, nous nous efforcerons de faire des propositions dans ce sens ! Vive la fête, vive le gâteau basque Eguzkia.

Voyage au pays d'Edmond Rostand



Partir à la découverte de la Ville Jardin, qui conjugue avec charme nature et architecture est un véritable enchantement. Ville d'eau, ville d'histoire, ses merveilles apparaissent au fil des allées arborées et fleuries. Cambo-les-Bains est un écrin de poésie illustré avec beauté par Arnaga, chef d'œuvre néo-basque bâti sur les directives d'orfèvre d'Edmond Rostand.

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 et ses environs 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 découverte... 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...

Cambo-les-Bains et ses environs, un concentré de Pays Basque !



contacts

Office de Tourisme de Cambo les Bains

05 59 29 09 70

Alexandra Vandroux - Directrice - direction@cambolesbains.com

Maika Errecart - En charge de la Fête du Gâteau Basque - merrecart.ot@gmail.com

www.lafetedugateaubasque.com

Mairie de Cambo les Bains

05 59 93 74 30

Association Eguzkia

M. Bruno Stora - Président - 05 59 44 78 51

Confrérie du Gâteau Basque

M. Marcel Noblia - Président - 06 08 97 09 13

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
 - > Compagnie Air France / 36 54
 - > Compagnie Easy Jet / 08 20 42 03 15
- **EN BUS** : Lignes régulières depuis Bayonne