

AUX ORIGINES DU GATEAU BASQUE

LE BISKOTXAK DE CAMBO

Marcel Marc DOUYROU

Dans son ouvrage « *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, région Aquitaine* » publié en 1997, le Conseil national des arts culinaires a consacré trois pages au gâteau Basque, son historique, sa description, ses usages et le savoir faire. Les auteurs de cet important ouvrage sont donc à l'origine de la mise en patrimoine du gâteau basque et seront rapidement suivis par la Municipalité de Cambo et une association d'artisans pâtisseries soucieux de l'affirmation d'une identité.

Fourré à la marmelade de pruneaux, à la confiture ou coulis de cerise d'Itxassou, mais également garni de crème pâtissière, recette la plus répandue, la fabrication de ce gâteau s'est délocalisée et industrialisée depuis quelques années face à une demande toujours croissante.

Au mois de juillet 2002, des boulangers et des pâtisseries ont créé l'association « EGUZKIA » chargée de labelliser la recette traditionnelle, le maintien de la qualité, en se positionnant comme dépositaires d'un savoir faire authentique à fin de perpétuer ainsi une tradition emblématique du pays Basque.

Le gâteau estampillé « Eguzkia » est de fabrication artisanale. Un cahier des charges a été élaboré avec le concours de la Chambre des Métiers des Pyrénées Atlantiques, qui porte à la fois sur l'utilisation des matières premières dont sont exclus tout colorant ou autre additif chimique.

Les membres de l'association, tous des professionnels actifs, utilisent une signalétique commune et sont les dépositaires d'un patrimoine.

Sous l'impulsion de la municipalité, de l'office de tourisme et de l'association EGUZKIA, la première fête du gâteau basque s'est tenue le 28 septembre 2003. Un concours amateur du meilleur gâteau a été organisé. Parmi les 60 gâteaux en compétition, un jury de neuf personnes fut chargé de décerner le premier trophée *Eguzkia d'or*. Depuis cette année 2003, Cambo célèbre tous les ans à la même époque le gâteau basque. Le choix de cette ville pour cette manifestation n'est pas le fait du hasard, c'est ici que l'on trouve la trace la plus ancienne du « Biskotxak » de fabrication familiale puis artisanale.



La maison Biskotx-Enia¹ est citée dès le XVIII^e siècle dans le quartier Xerri Karrika de Cambo.

¹ **Biskotchenea** , « Noms de maisons et lieux dits de Cambo » Robert Poupel –SSLA Bayonne 1988,

Sur une carte postale des années 1900² représentant une grande maison de style labourdin du quartier Xerri Karrika, on remarque une petite boutique portant l'enseigne «*PÂTISSERIE MARIANNE*» tenue par Marianne Hirigoyen dès 1832, date de son mariage avec Bernard Dassance.

C'est à Marianne Hirigoyen, native de Hélette³ que l'on doit la recette familiale du gâteau basque, qu'elle tenait elle-même de sa mère.

Sous la Restauration, la station thermale de Cambo attire de nombreux Bayonnais, Landais et quelques Espagnols. Jean Fagalde fermier des thermes a fait démolir les anciens bâtiments qui datent de 1761, et bâtir en 1821 un élégant établissement comportant une demie rotonde réunie à deux corps de logis quadrangulaires. Baigneurs et buveurs venaient à Cambo pendant les deux saisons des eaux, mai et septembre.

En 1845 Cambo reçoit la visite du duc et de la duchesse de Nemours. Le Dr Martin Délissalde médecin inspecteur des Thermes (gendre de Jean Fagalde⁴) rappelle aux Altesses Royales que cet établissement est le seul de tout le pays Basque, et la ville mériterait une amélioration des chemins d'accès.

Sous le Second Empire la fréquentation progresse, on recense 1600 « estivants » en 1856 d'avril à novembre. De Biarritz, Napoléon III et Eugénie de Montijo se rendent à Cambo en 1856 et 1858, visitent les thermes et font une excursion jusqu'au Pas de Roland à Itxassou, l'empereur à cheval, l'impératrice en cacolet⁵.

Toute une clientèle de choix pour les traiteurs et les pâtisseries. 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.

Marianne, notre basquaise, 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 »

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 Soeurs BISKOTX*». L'aînée petite et « rabougrie », la cadette jolie, de belle prestance et souvent courtisée. 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.

page 133-maison appelée de nos jours « *Behereko Etchea* » que l'on peut voir rue Xerri Karrika.

² Carte postale N°66 « Cambo les Bains, maisons Basques au quartier Xerry Karrika »

Ce quartier a inspiré de nombreux artistes : Meneau, Wivish, Corrèges, Pablo Tillac etc...

³ Hirigoyen Marie Anne née en 1809 maison Urrels Berria à Hélette, fille d'un maître menuisier. Elle est décédée à Cambo en 1881

⁴ FAGALDE Jean né en 1777 fabricant de chocolat, fermier des Thermes de Cambo. Très actif conseiller municipal de 1818 à 1834, puis Maire de la ville. A son décès en 1857, la Ferme des Eaux passa à ses trois fils. Dès 1826 Fagalde père planta 864 pieds de chêne. Fagalde fils, plus de 400 peupliers. On doit à cette famille, l'écrin de verdure de Cambo. Trois Fagalde ont été premier magistrat de la cité.

⁵ Cacolet : bât muni de deux sièges placé sur un âne ou un mulet, pouvant transporter deux personnes à la fois. La bête était guidée par une « *cacolatière* » qui marchait à ses côtés. S'il n'avait qu'un seul passager, elle s'installait sur l'autre place, équilibrant la différence de poids avec les pierres.

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 à un pâtissier local.

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 de la capitale du chocolat

Avec Eguskia association d'artisans professionnels, la patrimonialisation du gâteau basque traditionnel à la crème ou à la cerise est en bonne voie sous l'impulsion de l'office de tourisme de Cambo soutenu par la municipalité.



La rue Xerry Karrika de Cambo vers 1900 avec les voitures reliant Cambo à Bayonne.

Bibliographie

L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France

Produits du terroir et recettes traditionnelles

Publié par le Conseil National des Arts Culinaires

Volume « Aquitaine »- chez ALBIN Michel-1997-

Pages 96 Gâteau Basque.

Pages 147 Cerise noire d'Itxassou.

Marcel Marc D O U Y R O U

Extrait : Revue Ekaïna N° 105- année 2008-

