

2•3 OCTOBRE 2010 CAMBO LES BAINS

DOSSIER DE PRESSE

*Lête*  
DU GÂTEAU  
BASQUE

EUSKAL BIXKOTXA BESTAN | URRIAREN 2-3AN

Une journée festive pour célébrer le gâteau emblématique du Pays Basque

EGUZKIÀ



des GÂTEAUX  
BASQUES



Joëlle Garat, Office de Tourisme de Cambo les Bains - 05 59 29 70 25 - info@cambolesbains.com  
Agnès Zimmermann - 06 99 62 89 34 - agnes.zimmermann@laposte.net

# Édito

La fête du Gâteau basque est devenue dans le paysage festif du Pays basque un événement incontournable.

L'hommage rendu à ce produit très réputé et aux artisans-pâtisseries qui en défendent la qualité a conquis un public de plus en plus nombreux à venir le premier dimanche d'octobre. Comparer les différentes sortes de gâteau, se rappeler celui (le meilleur !) que faisait son amatxi, apprendre à le confectionner dans le respect des traditions sont autant de propositions faites aux gens d'ici mais aussi aux curistes et aux touristes de passage dans la cité thermale.

Autour de cet événement, une exposition de produits artisanaux est proposée, avec le soin de défendre là encore la qualité et l'excellence.

La confrérie du Gâteau basque, qui tiendra son deuxième chapitre, participe largement au renom de cette fête, avec le défilé de différentes confréries en grande tenue à travers la ville. C'est donc une belle fête de qualité, comme on sait en proposer en Pays basque, qui nous réunira le dimanche 3 octobre à Cambo, capitale du célèbre Gâteau basque.

Vincent BRU  
Maire de Cambo-les-Bains  
Conseiller général du canton d'Espelette

**B**iperra bezala, Euskal paktiza lekuko ohiduretan sartzen da. Eginmoldeak galtzera doaztelarik, produktuen osotasuna aldarrikatzen dute goi mailako sukaldaritzan sartzeko, industrializazioaren kontra joanez. Euskal paktiza pestakari, okin-paktizegile artisaueri sustengu baten ekartzeko parada bat da, nunbait « Biskotz » aizpek transmititu zigutenaren ohoratzeko ere.

Biperra bezala, Euskal paktiza lekuko ohiduretan sartzen da. Eginmoldeak galtzera doaztelarik, produktuen osotasuna aldarrikatzen dute goi mailako sukaldaritzan sartzeko, industrializazioaren kontra joanez.

Euskal paktiza pestakari, okin-paktizegile artisaueri sustengu baten ekartzeko parada bat da, nunbait « Biskotz » aizpek transmititu zigutenaren ohoratzeko ere.

Euskal paktiza simbolo bat bezala ikus daiteke: kultura rurala baten islada, baserritik heldu diren produktuekin egina da... gustu handiko biskotz eder eta goxo!

Mugimendu hunen bidez eta bereziki paktizaren pestaren zehar, elkartearen partaide bakotzak, « Eguzkia »-ren kalitate eta berezitasuna ezagutzera gomitatzen gaitu.

Euskal paktizaren pesta, okin-artisau, artista, publiko eta produktu-egileentzako, elgar-ezagutzeko parada bat da ere.

Dastatzen da, deskubritzen da, kuriositatea hor da... Urtero bezala, « Eguzkia »-ren partaideen eginmoldea, bisitarieri erakusten zaie. Bestalde, lanbideen eta artisaren ganbarak, informazio eta erakusketa espazio bat antolatu du... Euskal dantza, musika eta kantuek, Kanboko herria animatuko dute.

## Vifs remerciements à tous nos partenaires :

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat 64 et son centre de formation des apprentis, la Fédération de la Boulangerie 64, Les Confitures de Haute Soule, Beurre AOP Charentes-Poitou, Chocolaterie Musée Puyodebat, la Confrérie du Gâteau basque, Jean Vier, Gîte de France 64, Sud Ouest, France Bleu Pays Basque, Côte Sorties, TVPI.



© D. Velez



# Programme

- **Exposition photographies « Mise en regard de la fabrication du Gâteau Basque »** par Daniel Velez, du 18 septembre au 2 octobre à la Médiathèque et au cœur de la fête le 3 octobre. Le gâteau basque de la cuisine d'Amatxi au Moulin de Bassilour.

## Samedi 2

**9h30 - 13h00 - Randonnée Gourmande** : découverte des charmes de Cambo les Bains, de ses plus beaux points de vue, et pause-dégustation de gâteau basque dans le quartier pittoresque du bas-cambo. Une balade facile de 3h environ, avec un guide, au départ de la Villa Arnaga (*Inscription à l'OT*).

**14h et 16h - Ateliers de fabrication du Gâteau Basque**, animé par J. Castanchoa, professeur de pâtisserie à la Chambre des Métiers d'Art et Artisanat de Bayonne (*Inscription à l'OT*).

## Dimanche 3

**De 9h à 12h, au trinquet - Concours du meilleur Gâteau Basque amateur et Concours des jeunes professionnels**

**10h** Messe des Confréries

**11h15** Défilé en musique des Confréries

**12h00** - place de la Mairie : 2<sup>e</sup> Chapitre de la Confrérie du Gâteau Basque et cérémonie d'intronisations

**12h30** - Remise des prix du meilleur Gâteau Basque amateurs et jeunes professionnels

•••••  
• **À la Chocolaterie Musée Puyodebat** portes ouvertes toute la journée. Objets de collection et dégustation

• **À 11h et à 16h**, Ateliers 6/12ans « je fabrique mes chocolats » (*Inscription recommandée au 05 59 59 48 42*)

• **15h - Concert de 45 jeunes accordéonistes** de Semeac (65) sur le Parvis de l'Église

• **17h - Concert du Chœur basque Adixkideak**, à l'Église

• **18h30 - Partie de Pelote** à main nue au Trinquet

## En continu de 10h à 19h

■ Fabrication du Gâteau Basque et dégustation-vente au stand Eguzkia,

■ Atelier de fabrication par les apprentis pâtisseries de la Chambre des Métiers,

■ Pêle gourmand avec les produits labellisés du Pays Basque : jambon de Bayonne, fromage Ossau-Iraty, vin d'Irouléguy, cerises d'Ixassou, miels, piment d'Espelette et la présence des producteurs fermiers Idoki.

■ Espace Art et création : artisans d'art et artistes exposent à la vente leurs pièces : céramique, makhila, linge basque, peinture, bijoux, objet de décoration, vêtements, sculpture, verre soufflé...

■ Passe-rue et concerts itinérants des Gaiteros d'Ustaritz, Soinu Ttiki (trikitixa), la fanfare de Cambo, la banda de Morcenx.

■ **Grand repas basque sous chapiteau au fronton** (25 € vin et café compris, réservation conseillée à l'OT 05 59 29 70 25).

■ Points de restauration rapide au cœur de la fête.

# Egitaraua

- **Argazki erakusketa « Euskal bixkotsaren ekoizpenaren erakusketa »**, Daniel Velez-ek eginik, irailaren 18-tik urriaren 2-a arte, Mediatekan, eta pesta bertan, urriaren 3an.
- Euskal bixkotsaren ekoizpenaren manera desberdinak erakutsiak izanen dira, Amatxiren sukaldaritzatik, Bazilur-ko eiherara.

## 2-a, larunbatarekin

**9ak30-tik 13ak arte: ibilaldi gormanta** : Kanboko lilluren bisita, bere bista ederrekin, baita euskal bixkotsaren jasta Behereko plazan. Gidari batekin 3 orenko ibilaldi errex bat antolatua da, Arnagatik abiatuz. (*izen-emaiteak turismo bulegoan*)

**14-tan eta 16-tan: Euskal Bixkots egite atelierra**, J. Castanchoa-k, Baionako ofizialeen ganbarako pastiztegi erakasleak animaturik. (*izen emaiteak turismo bulegoan*)

## 3-a, igandearekin

**9-tatik eguerdi arte: ezker paretan: Euskal Bixkots lehiaketa, baita profesional gazteen lehiaketa.**

**10-tan** : kofradien meza.

**11ak15tan** : kofradien desfile musikala.

**Eguerdi** : Herriko Etxeko plazan : Euskal bixkotsaren konfradiaren bigarren kapitulua, eta elkartean sartzeko ekitaldia.

**12ak30-tan** : Euskal Bixkots hoberenaren eta profesional hoberenaren saristatzea.

- • **Egun osoan Puyodebat Txokolategia-erakustokian ate idekiak** : xokoletaren historia. Tresna bilduma eta jastatzearenbidez.

• **11-tan eta 16-tan** : 6/12 urtekoentzat « nere xokoletak ekoizten ditut ». (*Izen emaitea 05 59 59 48 42 ra*).

• **15-tan** : Eliza aurrean, Semeac-ko (65) 45 **akordeonista gazteek emaniko kontzertua**.

• **17-tan** : Elizan, **Adixkideak** taldeak emaniko kontzertua.

• **18ak30-tan** : Ezker paretan, **esku-huska pilota partida**.

## 10ak eta 19ak artean

■ Euskal bixkotsaren fabrikazioa eta jasta-salmenta Eguzkia stand-an.

■ Ofizialen ganbarako pastizegile apendizek egindako fabrikazio atelierra.

■ Kanbo hiri erdiko karriketan ehunbat artisauiek haien asmakuntzak erakusten dituzte :

■ Janari gunea, Euskal Herrian ekoiztuak diren mozkin labelizatuekin : Baionako xingarra, Ossau-Iratiko gasna, Irulegiko arnoa, Itsasuko gereziak, ezti, Ezpeletako biperrak eta Idokiko laborarien presentziarekin.

■ Arte eta kreaio gunea : arte ofizialeek eta artistek beren lanak salgai emaiten dituzte : zeramikak, makilak, euskal oihalak, tinduak, edergailuak, apaindura gaiak, jauntziak...

■ Musika ibilkari tradizionalak eta pasa calle-ak Uztaritzeko Gaiteroekin, Soinu Ttiki (trikitixa), Kanboro txaranga eta Morcenx-ko bandarekin.

■ **Euskal apairu haundia txapelarri baten azpian herriko plazan**. (25 euro pertsonaka arnoa eta kafea barne, hobe izena aintzinetik emaitea 05 59 29 70 25-ra).

■ Pesta bertan, jan lekuak



## À Cambo, le bien être passe aussi par la gourmandise

**Joëlle Garat,**

**Directrice de l'Office de Tourisme de Cambo**

### **La fête remporte chaque année plus de succès.**

En 2009, ce sont plus de 11 500 visiteurs sur la journée, plus de 3000 gâteaux basques vendus, une centaine d'exposants produits gourmands, artistes et métiers d'art, et plus de 50 participants au concours amateur du meilleur gâteau basque. La fête du Gâteau Basque a rencontré son public. Les principales motivations sont, dans l'ordre: la curiosité de découvrir de nouveaux exposants, la volonté d'acheter sur place un gâteau basque, l'ambiance.

### **Quelles sont les valeurs sûres de cette fête ?**

Nous voulons conserver à cette fête son image de qualité: que ce soit pour la promotion du gâteau basque traditionnel EGUZKIA, ou pour l'ensemble des produits et savoirs faire de notre terroir. Nous donnons priorité aux « vrais » artisans, aux labels, marques ou regroupements reconnus. Celle-ci a su s'imposer

rapidement comme un rendez-vous incontournable des fêtes gastronomiques en Pays Basque.

### **Quelles seront les nouveautés 2010 ?**

La fête débutera dès le samedi avec une randonnée gourmande ainsi que deux ateliers de fabrication d'où l'on repartira avec son gâteau. Le dimanche, Ch. Puyodebat chocolatier et partenaire de la fête animera deux ateliers de fabrication de chocolats réservés aux plus jeunes. Des groupes de musique basque traditionnelle se produiront en divers lieux dans la fête. Un espace brocante viendra compléter l'offre des artistes et artisans d'art. Nous proposerons des points de restauration rapide au cœur de la fête ainsi qu'un repas basque servi sous chapiteau.

### **Un défi pour l'édition 2010 ?**

Étendre spatialement la fête en restant dans le registre de la qualité; pour maintenir l'attractivité de cette fête, et développer sa notoriété au-delà du département.

### **Vous aviez le projet de lier cette fête aux atouts de Cambo**

nous proposons un week end gourmand avec des formules hôtel ou chambre d'hôtes + repas + activités à partir de 78 € par personne. Une occasion unique de découvrir les charmes de notre cité thermale et de se laisser porter par l'ambiance de la fête. L'offre est visible sur notre site [www.cambolesbains.com](http://www.cambolesbains.com).

### **Quels sont les autres temps forts de l'année ?**

Notre Office de Tourisme a une activité importante toute l'année, avec plus de 150 000 contacts, que ce soit dans nos locaux à Cambo, mais aussi en visites sur notre vitrine web. Nous organisons non seulement des fêtes (randonnée en juillet, pelote en septembre), mais aussi des concerts, des spectacles, des visites guidées, des randonnées accompagnées et proposons de nombreux services pour la vente de séjours aux curistes mais aussi aux vacanciers. Notre cœur de métier est avant tout de mettre en scène notre destination et générer du séjour avec hébergement.



## Aux Origines du gâteau basque, le « biskotxak » de Cambo

Le choix de Cambo pour la Fête du Gâteau Basque n'est pas le fruit du hasard mais celui de l'histoire: c'est ici que se trouve la trace la plus ancienne du « biskotxak » de fabrication familiale puis artisanale (...). C'est à Marianne Hirigoyen que l'on doit la recette du gâteau basque, qu'elle tenait de sa mère (...). Chaque jeudi elle prenait la diligence pour aller vendre à Bayonne de grands paniers de gâteaux de sa fabrication, que l'on appelait à l'époque « gâteau de Cambo ». Puis, la pâtisserie Marianne (créée en 1832) est tenue par les petites filles de Marianne Hirigoyen, les sœurs Dibar surnommées « les sœurs Biskotx » (...). Le secret de leur recette ne sera transmis que très tardivement à un pâtissier de Cambo, juste avant le décès de l'aînée.

# Eguzkia, la « marche en avant »

François Devant, président d'Eguzkia

## Quelles sont les nouveautés depuis la dernière édition ?

Notre présence à la « Fête du Pain sur Paris » en mai 2010, un salon fréquenté par 30 000 visiteurs jour. Le département 64, invité de cette édition était représenté par 15 boulangers pâtisseries et 2 enseignants de la Chambre des Métiers. La fabrication journalière de la pâte sablée représentait 100 kg de farine et celle de la crème pâtissière, 60 litres de lait. À cette belle visibilité du Gâteau Basque Eguzkia, s'ajoute l'intérêt des rencontres comme celle d'un représentant de l'INAO Paris, de partenaires potentiels pour la fête, de journalistes permettant de diffuser l'information au-delà de notre territoire; en somme un bilan positif et encourageant.

## Connaît-on l'échéance du verdict « label rouge » ? par l'INAO.

L'examen du dossier est en cours. Les multiples investigations de cet organisme sont à la mesure du but recherché. L'excellence est exigée pour l'obtention du label rouge avec demande d'informations complémentaires à laquelle Eguzkia a toujours répondu. Les membres d'Eguzkia n'ignorent pas qu'une telle procédure soit longue mais manifestent leur impatience pour certains et une lassitude pour d'autres face à cette démarche engagée depuis plusieurs années. Heureusement, 5 nouveaux membres nous rejoignent cette année ce qui est bon signe et porteur d'espoir : il s'agit de L. Elissalde, H. Lanouguère, J. Giraldi, J. Constanti et M. Stora. Ces nouveaux membres ont en commun de rechercher la qualité et de vouloir être identifiés comme tels grâce à la marque Eguzkia.

En parallèle, d'autres avancées concourent à la visibilité de la marque, comme la présence de nos adhérents à des grandes foires telles la Fête de Saint Sébastien (Pays Basque sud) ou pour en citer la prochaine, la participation à la Fête du Terroir de Monbourguet (65) grâce au réseau des Confréries.

## Quelques mots sur la Fête du Gâteau Basque 2010

Je rappellerai l'importance du concours des apprentis, nos futurs successeurs, qui fabriquent déjà d'excellents produits. Le concours des amateurs a aussi sa place à nos yeux, façon pour nous de rendre hommage à l'origine familiale du Gâteau Basque.

L'an passé, ce fut une parfaite réussite en collaboration avec la ville de Cambo et de son Office de Tourisme. Le défi est de taille puisqu'il s'agira de maintenir le cap de la qualité, de la convivialité et de la satisfaction des visiteurs, de plus en plus nombreux. En 2009, le stand a été dévalisé malgré l'augmentation de la production. En 2010, démarreront les cuissons dès le matin pour accroître l'attractivité du stand. Les enseignants de la CMA64 seront présents et aussi dynamiques que l'an passé ! une nouveauté cette année : nous aurons le plaisir d'être entouré de certains de nos partenaires.



## La Confrérie du Gâteau Basque sillonne le Grand Sud Ouest

Placés sous les « feux de la rampe » en 2009 du fait du premier chapitre, la Confrérie continue sur sa lancée, convaincue de son rôle de promotion de la Ville et du Gâteau Basque. Ainsi depuis l'an passé, ses membres ont-ils honoré une bonne vingtaine d'invitations d'autres confréries aussi bien au Pays Basque que dans le Grand Sud Ouest. Sont prévues d'ici début octobre, la fête du terroir de Monbourguet (65), foire de Bordeaux et Bazas (33), Luxey (40). Marcel Noblia, grand maître de cette confrérie active, voit déjà plus loin avec une présence à la Foire agricole de Paris (mars 2011). Lors de cette édition, 8 nouveaux membres seront intronisés tels que J-M. Gonzales, entraîneur du Biarritz Olympique et Philippe Neys, entreprise ETPM. D'autres

personnalités ont été sollicitées du monde sportif, culturel, économique ou politique et des media. En participant à la fête 2010 elles s'engageront à contribuer à la promotion du Gâteau Basque. Cette année, sera celle de la création de l'hymne de la Confrérie, par un membre de la Fanfare de Cambo, véritable cerise sur le Gâteau !



## « Eguzkia, un laisser-passer pour la qualité »

**Alain Galles, artisan boulanger-pâtissier à Bagnères de Bigorre**

### **Comment vous est venue l'idée de vous joindre au GIE Eguzkia ?**

En tant que Président de la fédération des boulangers pâtissiers des Hautes Pyrénées, François Devant, mon homologue dans les Pyrénées Atlantiques m'avait fait part du projet de créer la marque Eguzkia. Invité à leur Assemblée Générale il y a 5 ans de cela, j'ai décidé d'adhérer.

### **Quel est l'intérêt voyez-vous d'en être membre ?**

L'obtention du Label rouge, objectif majeur du GIE sera un atout commercial pour nous tous. Du Gâteau Basque, j'en fabriquais certes depuis longtemps et mon père avant moi. Rejoindre le GIE m'a mis en contact avec ses adhérents et m'a obligé à revoir ma recette. L'intérêt majeur pour un artisan boulanger-pâtissier c'est d'avoir de la qualité et pour le client c'est un atout. Faire partie du GIE ouvre les frontières: Eguzkia est un laisser-passer pour la qualité car pour le consommateur, ce qui est basque est gage de qualité!

### **Comment vos clients réagissent-ils à la vente de Gâteau Basque hors Pays Basque ?**

Les clients ont une réaction très positive à son sujet. On vend bien notre Gâteau Basque sûrement pas autant qu'à Bayonne, mais pour nous il est important d'en fabriquer, car c'est un bon produit. Il se fait du Gâteau Basque dans différentes régions et nous ne sommes pas loin du Pays Basque; les clients sont contents d'en trouver du vrai. On s'appuie sur l'affiche Eguzkia pour leur parler de la charte, le choix des produits, le process de fabrication et la garantie de fraîcheur... c'est un Gâteau qui sent bon le Pays Basque! Localement, nous ne sommes que deux à en fabriquer.

### **Est-ce important pour vous de participer à la fête du Gâteau Basque à Cambo ?**

Me mêler aux artisans basques d'Eguzkia est une façon de me sentir parfaitement intégré. De plus, cette fête est un bon argument publicitaire pour moi, à Bagnères. On communique sur la fête. L'an passé, j'ai même eu de nouveaux clients grâce à la Fête du Gâteau basque! Ils étaient à Cambo et quand ils ont découvert qu'un boulanger de chez eux faisait partie du réseau Eguzkia, ils sont venus à la boulangerie!

## Un gâteau basque, héritier du tour de main de 15 boulangers-pâtissiers!

**Laurent Elissalde, boulanger-pâtissier, installé depuis 7 mois à Jatxou.**

### **Quel est votre parcours avant votre installation à votre compte à Jatxou ?**

J'ai toujours eu envie de faire de la pâtisserie ou un métier de bouche. Mon parcours se résume à 15 entreprises depuis mon premier emploi à Bayonne en 1987. Curieux de nature, j'aime apprendre d'où l'idée de changement tout en gardant de bonnes relations avec mes anciens patrons.

### **Pourquoi avoir décidé un jour de créer votre affaire ?**

J'ai toujours eu en tête d'avoir ma propre boulangerie. Quand je travaillais chez M. Devant, son associé M. Anné m'y encourageait et après avoir découvert Jatxou me disait toujours de m'y installer. C'est mon village natal mais je n'avais pas imaginé que cela aurait pu être possible. M. Anné insistait pour que je rencontre le maire de Jatxou ce que j'ai fini par faire. Il a d'abord été très surpris de ma visite se demandant comment j'avais eu vent de son projet de création d'une boulangerie; pur hasard... le projet a démarré en 2007 et a duré deux ans.

### **Lequel des boulangers-pâtissiers vous a transmis recette et tour de main du Gâteau Basque ?**

Les 15 faisaient du Gâteau Basque; j'ai pris un peu de tous avec peut-être la recette de chez Lacaze à St Jean de Luz que j'ai adoptée. Je suis un amateur de Gâteau Basque et celui que je fais se rapproche le plus possible de la façon de faire d'Eguzkia. Je trouve bien de garder cette identité au Gâteau Basque. Eguzkia permet de se faire connaître par les gens du cru et par les gens extérieurs au Pays Basque.

### **Connaissez-vous la fête du Gâteau Basque et qu'en pensez-vous ?**

J'y suis allé plusieurs fois. C'est une fête intéressante en ce sens qu'elle fait connaître le produit. Pour Cambo, c'est une jolie fête avec une belle identité.

## Les Confitures de Haute Soule, partenaire de la fête du Gâteau Basque

Gilles et Sophie Butturini

### D'où vous est venue cette idée d'une entreprise de confiture ?

L'histoire des « Confitures de Haute Soule » commence à Biarritz, à la pâtisserie créée aux Docks de la Négresse. Il m'arrive alors de transformer des fraises et d'autres fruits destinés à la pâtisserie, en confiture. Le succès est immédiat et l'entourage nous pousse à poursuivre. Puis l'idée fait son chemin de s'installer en Soule, berceau familial.

### Pourquoi avoir à construire un nouveau lieu de production ?

Nous voulions à la fois améliorer les conditions de travail des salariés, respecter le principe de « marche en avant », développer notre capacité de production. Il a fallu deux ans au projet pour voir le jour. Aujourd'hui, les Confitures de Haute Soule embauchent 12 personnes, ont 1300 clients et produisent 140 tonnes de confitures de 30 parfums de fruits différents, de la gelée de fleurs et de la confiture de lait. Nous produisons également des jus de fruits, kiwi et pomme surtout.

### Qui sont vos clients ?

Hôtels, pâtisseries, entreprises, Air France... on trouve nos confitures de la Soule aux Seychelles. En fait, tous les secteurs de l'agroalimentaire sauf la grande distribution. Nous touchons les hôtels de luxe par nos produits haut de gamme. On travaille avec

Istarra (fromage) qui fournit toute la France et qui indirectement nous fait de la publicité.

### Parlez-nous de votre Confiture à la cerise qui intéresse les artisans du Gâteau Basque

Notre confiture est à 70 % de fruits soit une qualité extrême. La cerise noire est à la fois, notre plus mauvais produit en terme de marché (beaucoup de fruits, une cuisson très longue) mais le meilleur en terme d'image qualité de l'entreprise. L'intérêt est de fournir tous les membres d'Eguzkia car avec notre confiture, c'est la certitude d'une grande qualité.

### Quel est l'intérêt pour vous d'être partenaire de la Fête du Gâteau Basque ?

En premier lieu, c'est important pour moi de toujours innover car ce

qui est répétitif ne me convient pas. Avec ce nouveau lieu, nous souhaitons développer les visites, l'accueil de groupes. La fête du Gâteau basque va permettre cette ouverture au grand public.

Nous sommes déjà venus et avons été séduits par la qualité des stands et de la fête.

Être partenaire d'Eguzkia est une nouvelle aventure liée à la qualité.



## Le rendez-vous des Artisans d'Art et Artisans Gourmands

### Nicole Bergara, la Maison du Makhila: Atelier et Espace Exposition (Larressore)

« En tant qu'adhérent de l'Office de Tourisme de Cambo, il était normal d'être présent comme artisan « authentique » c'est-à-dire traditionnel, dès la première édition. Plus que la vente ou des commandes ce jour-là, il s'agit de se faire connaître. Le makhila est un achat qui se réfléchit. On vient, revient à l'atelier parfois plusieurs fois avant de se décider à l'achat. Les gens viennent au départ pour le Gâteau Basque. On le sait et on mise sur du long terme. Nous participons très peu à ce genre de manifestations à part celle des métiers d'art au cloître à Bayonne et prêtons notre vitrine à Halsou mais sans y aller. Nous allions autrefois à la fête du cuir à Espelette mais celle-ci est devenue de plus en plus tournée vers l'alimentaire. À Cambo, nous sommes installés face à la mairie, un peu en bout de fête. Les visiteurs viennent moins facilement que dans la rue principale ; un circuit en boucle ou une signalétique favorisera cette circulation. Jouer sur la qualité comme le fait Cambo est une bonne chose ». [www.makhila.com](http://www.makhila.com)

### M<sup>me</sup> Ospital, Boucherie Charcuterie à Hasparren:

« Nous participons à la Fête depuis le début car l'aventure nous plaisait. La fête du Gâteau Basque fait partie du patrimoine culinaire, il faut la pérenniser. On ne fait pas forcément un gros chiffre ce jour-là mais on fait connaître nos produits : le « jambon de Bayonne » qui est une IGP, le jambon « i baiona » qui est une marque déposée et le « jambon des 3 fermes » un jambon supérieur. L'appellation est de nous car ce jambon provient de porcs des 3 fermes du Pays Basque. Le jambon des 3 fermes et le jambon i baiona sont de purs produits Pays Basque. Suite à la fête, les curistes viennent au magasin quand ils repartent.

Nous sélectionnons nos foires sur le critère gastronomique et participons seulement à la foire au Jambon de Bayonne, deux foires sur Bordeaux, le Salon des gourmets qui est un salon sur invitation. La publicité faite pour Cambo est bonne et il y a de plus en plus de monde avec de nombreuses animations musicales, le concours, la partie de pelote... On nous donne ainsi la possibilité de travailler et c'est à nous de faire ce qu'il faut pour inciter à l'achat.»



# Les adhérents d'Eguzkia

## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

### ANGLLET

■ Joël Fagois - Le Pain Fagoa  
3 rue Bois Belin - 05 59 03 47 67

### BAYONNE

■ Christophe Beato  
• 36 place de la République  
05 59 55 11 18  
• Ave Léon Moynac - 05 59 63 32 96

■ Boulangerie Lestrade  
28 rue Pontrique - 05 59 46 10 41

■ Lionel Raux  
7 rue Bernadou - 05 59 59 34 61

■ Boulangerie-Pâtisserie Roux  
8 Av. du 8 mai 1945 - 05 59 42 41 36

■ Boulangerie-Pâtisserie  
Les Délices de l'Adour  
30 ave Capitaine Resplandy  
05 59 25 57 58

### BEHOBIE

■ Boulangerie-Pâtisserie Denek-Bat  
32 rue Charles Pucheu - 05 59 20 76 01

### BIARRITZ

■ Pâtisserie L. Raux,  
32 rue Gambetta - 05 59 51 23 19

### BIDART

■ Le Moulin de Bassilour  
ZA Bassilour - 05 59 41 94 49

### BRISCOUS

■ Boulangerie "Les 3 épis"  
Bourg - 05 59 31 70 83

### BUNUS

■ Ogitegi Ithurralde Serge  
route Ibarre - 05 59 37 80 24

### CAMBO-LES-BAINS

■ Boulangerie-Pâtisserie Bonneau  
Rue des Terrasses - 05 59 29 72 18

### CIBOURE

■ Boulangerie-Pâtisserie Zugasti  
2 Place Jean Arbiza - 05 59 47 44 56

■ Aux Frères gourmands  
17 rue F. Turnaco  
05 59 47 34 87

### GUÉTHARY

■ Maison Laurent Frappier  
230 av. de Guetaria - 05 59 51 10 83

### HENDAYE

■ Pâtisserie Briais  
11 rue du Port - 05 59 20 70 62

### IDAUX - MENDY

■ Biscuiterie artisanale de la Soule  
Sarl Okina Zone Artisanale - 05 59 28 25 79

### IRISSARRY

■ Boulangerie-Pâtisserie Minhondo  
Bourg - 05 59 37 60 57

### JATXOU

■ Herriko Labea - Laurent Elissalde  
rue du bourg - 05 59 48 37 32

### LANNE en BARETOUS

■ Constanti Jean  
Route de Tardets - 05 59 34 62 02

### LARCEVEAU

■ Ogitegi Ithurralde  
Rés. maison Mantxoteya - 05 59 37 88 21

### MAULÉON

■ M. Sure - Aux Délices de la Soule  
4 rue du Dr JB Heugas - 05 59 28 10 39

### SAINT-JEAN-DE-LUZ

■ Maison Laurent Frappier  
20 bd Thiers - 05 59 51 10 83

■ 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

■ Ogi besta - 45 rue du Jeu de Paume  
05 59 65 70 63

### SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

■ Boulangerie-Pâtisserie Darrigues  
Place du Château - 05 59 54 52 37

### SARE

■ Arraya  
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  
Alexandre Mallet  
6 rue 13 Juin - 05 58 71 61 59

■ la Halle - Alexandre Mallet  
76, Rte de Bordeaux - 05 58 71 73 36

### ONDRES

■ Boulangerie-Pâtisserie Panhestia  
M. Stora  
Av. 11 novembre - 05 59 45 31 57

### BAGNÈRES-DE-BIGORRE (65)

■ Alain Galles  
40 allée des 3 frères Duthu  
05 62 91 06 45