

# 13<sup>ème</sup> FÊTE DU GÂTEAU BASQUE

## 4 octobre 2015

Camboles-Bains - Pays Basque



# Sommaire

Aux origines du Gâteau Basque ..... 3



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 « bis-kotx » de fabrication familiale puis artisanale...

Au programme du WE ! ..... 4-5

7<sup>ème</sup> Chapitre de la Confrérie du Gâteau Basque ..... 6

Le concours du meilleur Gâteau Basque ..... 7

Eguzkia ou le Gâteau Basque de qualité..... 8-9

Cambo-les-Bains & ses environs..... 10-11



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.

Contacts..... 12

# Aux origines de la fête

## le «biskotx» de Cambo

Dans son ouvrage « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, région Aquitaine » publié en 1997, le Conseil national des arts culinaires consacre trois pages au Gâteau Basque, son historique, sa description, ses usages et le savoir-faire.

Les auteurs de cet important ouvrage sont 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, l'association Eguzkia, qui créent ensemble la Fête du Gâteau Baque en 2003[...] Le choix de cette ville pour cette manifestation n'est pas le fait du hasard, car c'est ici que l'on trouve la trace la plus ancienne du «Biskotx» de fabrication familiale puis artisanale.



La rue Xerri Karrika de Cambo vers 1900

En effet, si la Ville de Cambo-les-Bains (province du Labourd) 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 rattachée à l'origine du gâteau basque. Un acte notarié concernant la boutique des sœurs Elisabeth et Anne Dibar, surnommées les sœurs Biskotx ("Biscuit"), l'atteste. La mémoire populaire se souvient d'elles comme les gardiennes du gâteau basque, le fameux "etxeko biskotxa" (le biscuit de la maison).

La pâtisserie Marie- Anne, rue Xerri-Karrika dans le Haut- Cambo, était le lieu symbole de ce biscuit sec qu'on dégustait le dimanche midi, en famille, après la messe. Les sœurs Biskotx faisaient perdurer la recette et le tour de main mystérieux du gâteau basque que, de mères en filles, elles tenaient au moins de Marianne Hirigoyen, elle-même pâtissière à Cambo dans la première moitié du XIX siècle.

C'est aussi pour entretenir cette tradition d'une recette familiale que l'attraction majeure de la Fête du gâteau basque consiste en deux concours de pâtisserie, l'un amateur, l'autre davantage tourné vers la profession puisque concernant des jeunes apprentis- pâtisseries des Pyrénées-Atlantiques.



# Au programme

## TOUT LE WEEK-END



### **Chocolaterie Musée Puyodebat.**

Portes ouvertes du Musée de la Chocolaterie Puyodebat.

Ateliers de fabrication de chocolats pour enfants et adultes (toutes les heures de 9h30 à 18h sauf entre 12h30 et 14h).

Inscriptions au +33 5 59 59 48 42



### **Ateliers de fabrication de gâteau basque.**

**Samedi : 13h, 15h & 17h**

**Dimanche : 9h & 11h**

Encadré par un pâtissier, chaque participant fabrique puis repart avec son Gâteau Basque.

Limité à 10 participants par atelier - 15 € / pers. Inscriptions au +33 5 59 29 70 25

## En avant-programme, **SAMEDI 3 OCTOBRE 2015**



**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.

4€ / adulte et 3€ / enfant

Inscriptions au +33 5 59 29 70 25

**Dès 14h, vente de gâteaux Basques** artisanaux.

Rue du Trinquet, au stand Eguzkia.



## DIMANCHE 4 OCTOBRE

En continu de 10h à 19h, une ambiance festive et conviviale !

**Fabrication du gâteau basque en direct et dégustation-vente**, au stand Eguzkia

**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'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 (Gaiteros d'Ustaritz, Soinu Tiki d'Espelette, fanfare de Cambo, banda Los Antiguos, l'Harmonie de Cambo-les-Bains, Ttipito Banda de Biarritz...).

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

---

## LES TEMPS FORTS DU DIMANCHE

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

**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 **7e Chapitre de la Confrérie du gâteau basque**, intronisations et remise des prix du meilleur gâteau basque amateur et catégorie jeune professionnel.

**12h Repas basque de la Confrérie** sous chapiteau au Parc St Joseph (20 €) - Réservation conseillée à l'Office de Tourisme.

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

**17h** à l'église - **Concert** du Chœur d'hommes du Pays Basque Adixkideak (10€)

### Bon à savoir

Toute la journée à la Villa Arnaga, tarif préférentiel (6€ au lieu de 8€ sur le tarif adulte).



# 7<sup>ème</sup> Chapitre de la Confrérie du Gâteau Basque

A l'origine de la Confrérie du Gâteau Basque quelques passionnés qui se sont regroupés pour accompagner la Fête du Gâteau Basque qui existait déjà depuis quelques années.

Leurs objectifs ? Lui donner une dimension encore plus importante, vivante et conviviale et exporter une double image en contribuant à la promotion du Gâteau Basque et à celle de Cambo, berceau de ce gâteau. L'action de la Confrérie se veut complémentaire de celle de la fête du Gâteau Basque. Il s'agit pour ses membres d'exporter autant l'image d'un Gâteau Basque de qualité que celle de Cambo, au travers des 180 Confréries du grand Sud Ouest voire des 2 à 3000 existantes en France en répondant à leur invitation pour assister à différents chapitres.

Durant la fête, une cinquantaine de confréries se rendent à Cambo-les-Bains de toute la

France afin de célébrer ce noble produit à l'occasion du chapitre de la Confrérie du Gâteau Basque.

Dans ce cadre, le rôle des 17 membres actifs est d'accueillir les autres confréries et de donner à Cambo une note colorée, voire un peu bruyante parfois.

Les moments forts de la journée de la Confrérie sont articulés autour de la messe (il est important au Pays Basque de célébrer ou de commencer une journée de fête par une messe), animée par le chœur basque Arraga, le défilé en musique des confréries dans la rue principale, la cérémonie des intronisations puis le repas partagé par plus de 150 convives.

Cette année, la confrérie sera encore une fois au rendez-vous, afin de faire de la Fête du Gâteau Basque un événement festif et convivial, vantant les qualités du si bon «biskotx».

# Concours du Meilleur Gâteau Basque

Depuis 13 ans, l'un des rendez-vous incontournables de la Fête du Gâteau Basque est le Concours du meilleur gâteau basque, organisé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, l'association Eguzkia, la Ville de Cambo-les-Bains, et l'Office de Tourisme, qui se déroule dans le Trinquet de la ville. Ce concours gratuit est ouvert, d'une part, à 20 jeunes professionnels de moins de 20 ans et, d'autre part, à 50 amateurs volontaires. Le but pour les participants est de confectionner leur meilleur gâteau basque (à la crème uniquement), d'un diamètre de 20 à 22 cm, posé sur un support rigide jetable, qui sera jugé par un jury, composé chaque année par des membres d'Eguzkia, par le Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ou ses représentants, par des membres de la Confrérie du Gâteau Basque et par le gagnant amateur de l'année précédente.

Les membres de jury départagent les gâteaux suivant 3 critères, notés chacun sur 10 :

- l'odeur. Le gâteau basque doit dégager une bonne odeur de biscuit, parfumé à l'amande ou au rhum. Un gâteau sans odeur ou sentant le brûlé ne passerait pas

le premier tour,

- l'aspect et la texture du gâteau. Le jury prendra soin de tester le moelleux du gâteau ainsi que son équilibre pâte/crème. Attention aux gâteaux affaissés, non dorés, bourratifs, trop croquants ou à pâte molle !
- la saveur. Les défauts recherchés seront les goûts trop sucrés, de farine, d'eau, de parfum artificiel ou tout simplement l'absence de goût.

Pour le concours des jeunes professionnels de moins de 20 ans, un tour permet de désigner le gagnant du 1er prix de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et celui de la Confrérie du Gâteau Basque.

Pour le concours des amateurs, 3 prix sont décernés après les deux tours de délibération: le Trophée Eguzkia et les trophées de la ville et de l'Office de Tourisme.

Afin que chacun profite de cette belle fête, tous les gâteaux basques du concours sont distribués par la suite aux Maisons de retraite et de soins de la ville de Cambo-les-Bains.



# Eguzkia

L'association de promotion d'un gâteau basque de qualité

Créée en 1994, l'association 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.

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.

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 et via la participation à de grands salons comme le salon de l'agriculture, la fête du pain (Paris)...



# Où trouver les meilleurs gâteaux basques EGUZKIA ?

## PYRÉNÉES ATLANTIQUES

### ANGLET

#### **Loic Peltanche & Sébastien Caulouque**

26 av. de la chambre d'Amour  
+33 5 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  
+33 5 59 25 57 58

### BIDART

#### **Le Moulin de Bassilour**

Gérard Lhuillier  
Quartier Bassilour  
+33 5 59 41 94 49

#### **Boulangerie Pâtisserie Au Fournil de la Licorne**

RD. 810 Avenue Plateau  
+33 5 59 47 79 91

### BRISCOUS

#### **Boulangerie « Les 3 épis »**

MM. Eluzin et Mirabel  
Bourg  
+33 5 59 31 70 83

### BUNUS

#### **Ogitegi Ithurralde Serge**

Route Ibarre  
+33 5 59 37 80 24

### CAMBO-LES-BAINS

#### **Pâtisserie Chocolatier Bonneau**

Rue des Terrasses  
+33 5 59 29 72 18

### HASPARREN

#### **Boulangerie Pâtisserie Teillier**

12 rue de l'Ursuia  
+33 5 59 29 62 33

### HENDAYE

#### **Pâtissier-Chocolatier Briais**

11 rue du Port  
+33 5 59 20 70 62

#### **Boulangerie-Pâtisserie**

#### **Marc Roux**

83, bd du Général de Gaulle  
+33 5 59 20 15 58

### IDAUX -MENDY

#### **Okina**

Biscuiterie artisanale de la Soule  
Hervé Lanouguère  
Zone Artisanale  
+33 5 59 28 25 79

### IRISSARRY

#### **Boulangerie-Pâtisserie**

#### **Minhondo**

Bourg  
+33 5 59 37 60 57

### LANNE en BARETOUS

#### **Boulangerie Constanti**

**Jean-Luc**  
Route de Tardets  
+33 5 59 34 62 02

### LARCEVEAU

#### **Ogitegi Ithurralde Serge**

Bourg  
+33 5 59 37 88 21

### LARRESSORE

#### **Boulangerie Pâtisserie**

#### **Axola Gabé**

Quartier Inthalatzia  
+33 5 59 93 03 09

### SAINT-JEAN-DE-LUZ

#### **Arraya - Sébastien Fagoaga**

Les Halles, Bd V. Hugo  
+33 5 59 54 20 46

### SAINT-PALAIS

#### **Ogitegi Ithurralde**

**Jean-Pierre**  
21 rue du Jeu de Paume  
+33 5 59 65 70 74

### SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

#### **Boulangerie-Pâtisserie**

#### **Darrigues**

Place du Château  
+33 5 59 54 52 37

### SARE

#### **Arraya - Sébastien Fagoaga**

Bourg  
+33 5 59 54 20 46

### URRUGNE

#### **Boulangerie-Pâtisserie**

#### **Zugasti**

Rue Dongaitz Anaiak  
+33 5 59 54 61 08

## HORS PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

### ONDRES (40)

#### **Boulangerie-Pâtisserie Panehestia**

Bruno Stora, Bertrand Denève.  
Av. 11 novembre  
+33 5 59 45 31 57

### TARNOS (40)

#### **Boulangerie-Pâtisserie Panehestia**

Bruno Stora, Bertrand Denève.  
28 bd Jacques Duclos  
+33 5 59 44 78 51





# Cambo-les-Bains

## un concentré de Pays Basque !

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'Ixassou. 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 Ixassou. 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 découvertes ?** Au détour de nos villages, notre patrimoine se dévoile : unique à Ixassou 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...

# Des WE à prix tout doux !

L'Office de Tourisme, en partenariat avec les hôtels et chambres d'hôtes volontaires, propose des formules WE à prix tout doux, à la nuitée ou en demi-pension.

Au menu : balades et visites, de bonnes tables, un hébergement douillet et l'ambiance festive de la Fête du Gâteau Basque.

> WE à partir de **60€** par personne ou de **89 €** en pension complète (base 2 personnes).

Ces offres incluent : l'hébergement, le petit-déjeuner, le repas du samedi soir (selon formule choisie), le déjeuner au cœur de la fête le dimanche, le concert du chœur d'hommes à l'église à 17h.

## Informations & réservations

Office de Tourisme de Cambo les Bains  
+33 5 59 29 70 25.



## 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 (lignes 814 et 813)

# CONTACT

[www.lafetedugateaubasque.com](http://www.lafetedugateaubasque.com)

**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

**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

