

fête
du

GATEAU BASQUE

CAMBO
LES BAINS
PAYS-BASQUE

1 et 2 octobre
2022



DOSSIER DE PRESSE 2022



*Produit d'exception qui fait la réputation de l'art culinaire du Pays basque, le gâteau basque a, depuis le XIX^e siècle, un lien avec Cambo-les-Bains, où il a été fabriqué pour être vendu au marché de Bayonne. Depuis 19 ans, la commune de Cambo-les-Bains et l'Association Eguzkia avec le soutien de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques ont décidé de l'honorer chaque année en organisant la Fête du gâteau basque, qui aura lieu en 2022 les **samedi 1er et dimanche 2 octobre**.*



FÊTE DU GÂTEAU BASQUE *Cambo-les-Bains*



LES 1^{ER} ET 2 OCTOBRE 2022

Berceau de la recette originelle du Gâteau basque, Cambo-les-Bains met à l'honneur ce produit phare de l'art culinaire traditionnel chaque premier week-end d'octobre. A l'origine de ce rendez-vous saluant l'artisanat et la gastronomie basque, l'association «Eguzkia» (cf. p9), regroupant des artisans boulangers pâtisseries mus par le respect de la qualité et du savoir-faire, et la Mairie de Cambo-les-Bains.

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. L'édition 2022 marque les 19 ans de la Fête du gâteau basque, et les 13 ans de la Confrérie du gâteau basque.

Pour cette 19ème édition, forte de son succès populaire, la Fête du gâteau basque restera fidèle à ses convictions et sera placée sous le signe de la bonne humeur, de la convivialité et des traditions basques? Et pour la première fois en 19 ans, la Fête aura lieu sur 2 jours avec le marché aux produits régionaux et à l'artisanat dès le samedi 14h !

Au programme de ce week-end festif et gourmand : déambulations de la confrérie du gâteau basque sur les airs des bandas ou des gaitas, marché aux produits régionaux, vente de gâteaux, spectacle mêlant danses, force et pelote basques, repas et concert de chœurs Basques, et concours du meilleur gâteau basque.

Fête du Gâteau Basque - www.lafetedugateaubasque.com

U
SQUE
Bains



VENIR À CAMBO

PAR LA ROUTE

- › Cambo-les-Bains est située à :
 - 780 km de Paris
 - 530 km de Nantes
 - 200 km de Bordeaux
 - 300 km de Toulouse

Bretelle autoroute à 15 minutes

- Sortie n°3 sur l'A64 (de Toulouse)
- Sortie n°5 sur l'A63 (de Bordeaux).

PAR AIR

- › Aéroport de Biarritz Pays basque à 22 km de Cambo-les-Bains

(vols directs depuis Paris/Lyon/Marseille/Lille/Nice/Strasbourg/Londres/Dublin/Genève/Copenhague/Stockholm)

PAR LE TRAIN

- › Gare SNCF de Bayonne : correspondance quotidienne pour Cambo-les-Bains via TER ou bus

FÊTE DU GÂTEAU BASQUE

Le programme

LES RENDEZ-VOUS DU **SAMEDI**

LA BALADE GOURMANDE DE CAMBO de 9h15 à 12h30

Pour découvrir les charmes de Cambo-les-Bains et ses beaux points de vue, avec une pause dégustation de cidre et gâteau basque. Une balade facile, de 3h/3h30, au départ de la Gare routière, encadrée par le Club de randonnée de Cambo.

4€ par adulte / 3€ par enfant (jusqu'à 16 ans)

Inscriptions à l'Office de Tourisme au +33 5 59 29 70 25

SPECTACLE DE TRADITIONS BASQUES de 15h30 à 17h30 - Fronton du Haut-Cambo.

Retrouvez toute l'âme du Pays basque lors d'un spectacle haut en couleurs de danses basques, partie de pelote à main nue puis démonstration de force basque (repli au mur à gauche en cas de pluie).

10 € adulte, comprenant l'entrée au spectacle et une part de gâteau basque. 5 € pour les jeunes de 12 à 18 ans, comprenant l'entrée au spectacle et une part de gâteau basque.

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans pour le spectacle (gâteau basque en supplément, en vente sur place).

Réservation à l'Office de Tourisme de Cambo les Bains - +33 5 59 29 70 25 4€ par adulte / 3€ par enfant (jusqu'à 16 ans). Inscriptions au +33 5 59 29 70 25

CONCERT DE L'HARMONIE DE CAMBO à 20h30 - Halle Bernadette Jougleux

L'Harmonie compte une trentaine de membres âgés de tout âge, dont la plupart est issue de l'école de musique de Cambo-les-Bains. Le répertoire est varié afin de satisfaire public et musiciens.

Gratuit / sans réservation.



LES RV DU DIMANCHE

En continu de 10h à 19h

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Spectacles et ateliers du Clown Bigoudi, ateliers de maquillage, (...) au Parc St Joseph....

REPAS CHAMPÊTRE

Halle Bernadette Jougleux au Parc Saint Joseph

25 € adultes - 8€ enfants jusqu'à 12 ans

Entrée / Plat / Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires, salade / Gâteau Basque à la crème / Café et vin au pichet compris.

*Réservation conseillée à l'Office de tourisme
+33 (0)5 59 29 70 25.*

Nombreux points de restauration rapide en cœur de fête tenus par les associations de Cambo-les-Bains et dans les nombreux cafés et restaurants de la ville.

Les grands rendez-vous

CONCOURS DU MEILLEUR GÂTEAU BASQUE

9h à 12h au Trinquet (cf. p7)

Amateurs & jeunes professionnels de moins de 20 ans

Sur inscriptions auprès de l'Office de tourisme.

MESSE DES CONFRÉRIES

10h - Eglise Saint-Laurent (cf. p6)

animée par le chœur mixte Arraga et Michel Etcheverry.

DÉFILÉ EN MUSIQUE DES CONFRÉRIES

11h15 - dans les rues de Cambo-les-Bains. (cf. p6)

13^{ème} CHAPITRE

DE LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE

12h - devant la Mairie (cf. p6)

Intronisations de personnalités

Remise des prix du meilleur gâteau basque catégories amateurs et jeunes professionnels.

CONCERT DU CHOEUR BASQUE OLDARRA

16h - Eglise Saint Laurent (cf. p6)

12€ par personne / gratuit jusqu'à 16 ans.

*Réservation conseillée à l'Office de tourisme
au +33 (0)5 59 29 70 25.*



TOUT LE WE !

Profitez dès samedi 14h et dimanche toute la journée de nombreux exposants dans le centre-ville dans une ambiance festive !

GÂTEAUX BASQUES (cf. p9)

Vente et dégustation des Gâteaux Basques labellisés Eguzkia sous chapiteau en cœur de fête.

ATELIERS DE FABRICATION DE GÂTEAUX BASQUES

Prenez rendez-vous avec un professeur de la Chambre des Métiers ! Une occasion unique d'apprendre à maîtriser le tour de main des meilleurs pâtisseries et de régaler ses proches avec un bon gâteau basque fait maison ! (p8)

LE MARCHÉ AUX PRODUITS RÉGIONAUX

Pour découvrir les incontournables de la gastronomie basque, rendez-vous au cœur de fête. L'occasion de goûter aux spécialités de la région

et de ramener dans les valises Piment d'Espelette, jambon basque (Bayonne, Ibañona, Kintoa), gâteau basque, fromage de brebis (Ardi Gasna), vins d'Irouleguy, confiture de cerise d'Itxassou...

LE MARCHÉ ARTISANAL

Avec l'appui de la Chambre des métiers et de l'artisanat des Pyrénées Atlantiques, le marché artisanal présente les savoir faire de nombreux créateurs d'ici et d'ailleurs : bijoux, tourneur sur bois, potiers, céramistes, bérets brodés, espadrilles, sabotier, macramé, accessoires de mode pour petits et grands, etc.

PASSE-RUE MUSICAL

Concerts itinérants festifs et de musique traditionnelle (bandas, danses basques, ...) et des temps forts tout au long de la journée...

LES RENDEZ-VOUS DU DIMANCHE

INCONTOURNABLES

La confrérie du gâteau basque



MESSE DES CONFRÉRIES 10h à l'Eglise Saint-Laurent

Au Pays basque, on commence toujours les journées de fête par une messe. A l'occasion d'une messe toute en couleurs, animée par le chœur basque mixte Arraga et Michel Etcheverry, qui rassemble la cinquantaine de confréries invitées venues de toute la France pour célébrer le gâteau basque !



DÉFILÉ EN MUSIQUE DES CONFRÉRIES 11h15—Coeur de ville

Partagez un moment, festif, bruyant et coloré avec le défilé des confréries, entourées de leur cortège musical...



Une occasion d'effectuer un véritable tour de France des terroirs gourmands de l'hexagone, et de découvrir des spécialités de la gastronomie française !

13^{ème} CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE 12h place de la Mairie

Temps fort du Chapitre de la Confrérie du gâteau basque, les intronisations de personnalités suivies de la remise des prix du meilleur gâteau basque catégories amateurs et jeunes professionnels.



INCONTOURNABLES

Le concert d'Oldarra

CONCERT DU **CHOEUR BASQUE OLDARRA**

16h - Eglise Saint Laurent

Oldarra, Choeur d'Hommes du Pays Basque, créé en 1946, assure depuis sa création la promotion de la culture basque, et tout particulièrement la musique. Les basques sont un peuple de chanteurs, qui célèbre Euskal Herri (*) et ses valeurs : l'océan, la montagne, la terre ; les paysages, de l'étoile du matin au crépuscule ; l'amour, la fête.

Mais Oldarra s'est ouvert à d'autres cultures et propose un voyage musical en Italie, en Espagne, et aux Etats-Unis avec un gospel qui ne laisse pas indifférent.

12€ par personne / gratuit jusqu'à 16 ans.

Réservation conseillée au +33 (0)5 59 29 70 25.



INCONTOURNABLES

Le concours du meilleur gâteau basque

CONCOURS DU **MEILLEUR GÂTEAU BASQUE** 9h à 12h au Trinquet

Amateurs & jeunes professionnels de moins de 20 ans - Gratuit - Sur inscription auprès de l'Office de tourisme.

L'un des temps forts de la journée du dimanche est le concours du meilleur gâteau basque. Le concours a lieu le matin à partir de 9h au Trinquet de Cambo-les-Bains.

Initié en 2003 (dès la première Fête du gâteau basque) et porté par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le concours ne concerne alors que les amateurs.

Par la suite, en 2006, un deuxième concours est organisé pour les jeunes professionnels de moins de 20 ans. Aujourd'hui, ce concours rassemble 50 participants amateurs et 20 jeunes professionnels de moins de 20 ans, ce qui représente pas moins de 70 gâteaux à déguster pour le jury du concours !

Celui-ci se compose de 10 membres : le Président (ou de l'un de ses représentants) de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, deux membres d'Eguzkia, un professeur de pâtisserie du lycée hôtelier de Biarritz, un professeur de boulangerie de la CMA64, un membre de la Confrérie du gâteau basque, deux artisans boulangers, un restaurateur et le/la gagnante de l'Eguzkia d'Or de l'année précédente.

Trois critères sont pris en compte par notre jury :

1. **l'odeur** : le gâteau doit avoir une bonne odeur de biscuit et un parfum d'amandes et ne doit ni dégager une odeur de brûlé ni ne rien sentir du tout ;
2. **le goût** : aux gâteaux insipides ou avec un goût de sucre, de farine, d'eau ou de parfum artificiel trop prononcé sont préférés ceux qui présentent une vraie saveur de sablé (légèrement sablé en attaque puis goût de beurre) et un fourrage avec un parfum équilibré et subtil ;
3. **l'aspect et la texture** : le gâteau basque doit être moelleux, avec un équilibre pâte et crème. Les gâteaux pâteux, bourratifs, à la pâte trop molle ou trop croquante, affaissés, non dorés n'ont aucune chance de gagner le concours.

Après deux tours de délibérations, le jury récompense 3 amateurs et 2 jeunes professionnels de moins de 20 ans. Les premiers prix de chaque catégorie sont l'Eguzkia d'Or récompensant le meilleur amateur et le Trophée de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour les jeunes professionnels.



INCONTOURNABLES

Le marché aux produits régionaux et à l'artisanat

Plus de 100 exposants participent chaque année à la Fête du Gâteau Basque, venant essentiellement du Pays basque mais aussi du Béarn et des départements voisins. Les pâtisseries, charcutiers, agriculteurs, sont exclusivement des producteurs, et la priorité est donnée aux produits labellisés. Les artistes et artisans d'art vendent également leur production et sont majoritairement inscrits à la Chambre des métiers et de l'artisanat, l'un des partenaires historiques de la Fête du gâteau basque. Aucune revente n'est autorisée sur les stands des exposants.

C'est ce cahier des charges exigeant qui fait de la Fête du Gâteau basque une fête de qualité, mettant en avant les savoir faire locaux et régionaux.



LES ATELIERS DE FABRICATION DE GÂTEAU BASQUE

Samedi : 13h, 15h & 17h

Dimanche : 11h, 14h et 16h

Une occasion unique d'apprendre à maîtriser le tour de main des meilleurs pâtisseries et de régaler ses proches avec un bon gâteau basque fait maison !

Encadré par un pâtissier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, chaque participant fabrique puis repart avec son gâteau basque, sa toque et son tablier.

Limité à 10 participants par atelier - 25 € / pers.

Inscriptions au +33 (0)5 59 29 70 25





Retrouvez les artisans Eguzkia au cœur de la Fête au stand Eguzkia !

Dégustations, ventes et ateliers de fabrication de gâteaux basques y sont proposés durant tout le WE de la fête !

Créée en 1994, Eguzkia (soleil en basque) est une association loi 1901, ayant pour vocation la promotion d'un gâteau basque traditionnel et de qualité. À l'origine de l'association, une vingtaine d'artisans passionnés par leur métier, partageant les mêmes valeurs et le même savoir-faire artisanal du gâteau basque, se sont réunis afin de faire face à la très grande industrialisation du produit. Dans les années 1990 et encore aujourd'hui, de nombreux gâteaux basques sont fabriqués selon des normes plus influencées par la compétitivité du prix que par la qualité. Le caractère artisanal tend à disparaître au profit de nouvelles méthodes industrielles : la recette du gâteau a ainsi été modifiée dans sa pratique et ses ingrédients. Les interprétations auxquelles elle est soumise ont engendré une dérive du produit initial et dilué peu à peu l'image traditionnelle d'origine du gâteau basque, entraînant la confusion chez le consommateur.

Les **missions de l'association Eguzkia** se déclinent principalement autour de 4 objectifs :

1. Perpétuer la mémoire collective à travers la promotion du gâteau basque, patrimoine culturel du Pays Basque ;
2. Préserver et proposer un gâteau basque de qualité, réalisé à partir de matières premières naturelles ;
3. Consolider et développer les activités des artisans membres ;
4. Contribuer au développement économique du Pays Basque.

Eguzkia a donc établi **une charte de fabrication bien définie et respectée** par l'ensemble de ses membres (pratique systématique d'envois d'échantillons à un laboratoire d'analyse pour un suivi strict et régulier) :

- Des **ingrédients naturels** : les adhérents s'engagent à sélectionner et à utiliser des produits nobles et naturels : un beurre laitier frais, une farine label rouge ou BIO, des œufs frais, une confiture de cerises noires, des amandes blanches et du rhum traditionnel ;

- Des gâteaux **sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel** : les gâteaux basques sont garantis sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel. La charte qualité Eguzkia exclut également toute utilisation d'amande amère, de poudre à crème, ainsi que les œufs congelés ou lyophilisés ;

- Une **recette traditionnelle**, mais, malgré tout, propre à chaque artisan : d'une grande simplicité, le gâteau basque est le résultat d'une alchimie compliquée : tour de main, temps de cuisson, parfums, proportions ; vous n'en retrouverez donc jamais deux pareils : pas de standard, ni de goût reproduit à l'identique ;
- Le **goût et la qualité** : les artisans d'Eguzkia vous proposent un gâteau basque à la pâte dorée et croustillante, garni d'une crème pâtissière aux œufs faite maison ou d'une confiture douce aux cerises noires.

Le **label Eguzkia** constitue ainsi le véritable signe d'un gâteau basque unique qui suit une charte de fabrication stricte, garantissant un produit traditionnel, artisanal et de qualité.

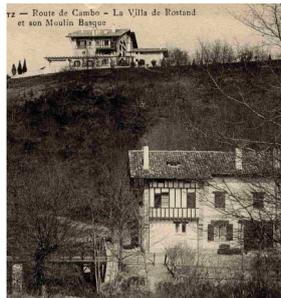
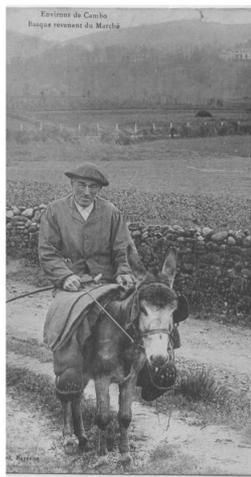
Plus d'informations - +33 (0)5 59 44 78 51 - www.gateaubasque-eguzkia.fr

LA CMA 64 ET LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS sur le stand Eguzkia, dès samedi 14h

Tout au long du WE, vous pourrez rencontrer des représentants de la Chambre de métiers et de l'artisanat 64 qui feront la promotion de la Cité du Goût, un programme gourmand animé par des Chefs du territoire qui dévoilent les gestes professionnels et le secret de leurs recettes, dans une ambiance de convivialité et de partage. Ces rendez-vous sont l'occasion de valoriser les produits locaux, les chefs et artisans qui les font vivre au quotidien.

UN PEU D'HISTOIRE

À l'origine du gâteau basque



La Ville de Cambo-les-Bains 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 à l'origine du gâteau basque...

Sur une carte postale des années 1900 représentant une grande maison de style labourdin du quartier Xerri Karrika, on remarque une petite boutique portant l'enseigne «PATISSERIE MARIANNE» tenue par Marianne Hirigoyen. Et c'est à Marianne, native de Hélette que l'on doit la recette familiale du gâteau basque, qu'elle tenait elle-même de sa mère. Elle 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». 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 XIX^e 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 sœurs BIXKOTX». 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.

Les sœurs Bixkotx ont fait perdurer la recette et le tour de main mystérieux de ce fameux gâteau de Cambo. Et il se murmure que l'une des pâtisseries de Cambo utiliserait encore la recette originelle des sœurs Bixkotx...

NOS PARTENAIRES

Les Confitures de Haute Soule

Partenaire historique de la Fête du gâteau basque, vous retrouverez Gilles Butturini en cœur de fête face au stand Eguzkia ! L'histoire des « Confitures de Haute Soule » commence à Biarritz, dans une pâtisserie des Docks de la Négresse, où il arrive à Gilles Butturini de transformer des fraises et d'autres fruits destinés à la pâtisserie, en confiture. Le succès est immédiat et c'est le début d'une belle aventure !

Son outil de travail ? Le chaudron en cuivre !

Gilles Butturini ne réalise ses confitures qu'avec des fruits et du sucre, et, pour lui, les 3 choses essentielles pour réussir ses produits sont :

- Une cuisson dans le cuivre sur feu direct (pas de bain-marie), remuage manuel à la spatule qui préserve la consistance du fruit ;
- Une petite quantité par cuisson, 100 kg maxi de mélange, qui permet d'avoir une courbe de cuisson et un refroidissement rapide d'où la conservation de la couleur du goût des vitamines;
- Des fruits de première qualité, achetés en saison selon un cahier des charges précis regroupant des critères comme couleurs, taux de sucre, variété...

en savoir + Gilles Butturini - +33 5 59 28 59 83 - www.producteurs-basques.fr

Ouvert tout le week-end !

NOS PARTENAIRES

La Chocolaterie Puyodebat



Il n'y a rien de plus passionnant qu'un passionné... et on peut dire que Christophe Puyodebat l'est ! Chaque année, le voilà parti à l'aventure, dans des destinations plus exotiques les unes que les autres, trouver de nouveaux fournisseurs, de nouveaux crus de fèves de cacao qu'il torrifiera lui-même dans son atelier ! Car Christophe vous le dira... le chocolat, c'est comme le café... La provenance, le type de fèves, la torrification peuvent changer complètement le goût de ce produit gourmand !

Et pour mieux partager sa passion et pour faire (re) découvrir l'histoire intimement liée du chocolat et du Pays basque, Christophe Puyodebat a créé, autour de son atelier de fabrication et de sa boutique, un

musée de 700 m² où il expose les objets liés au chocolat qu'il a chinés au fur et à mesure de ses pérégrinations : des lettres d'anciens chocolatiers camboards à la tasse à moustache en passant par les vieux objets publicitaires ou par les machines de fabrication du chocolat. Après la visite, les gourmands vont fondre en dégustant les craquinettes, les ganaches au piment d'Espelette, les mendiants ou les aiguillettes aux mille parfums.

Tout au long du WE de la Fête du gâteau basque, la chocolaterie ouvre ses portes gratuitement à tous les gourmands.

en savoir + Véronique PECASTAING -
+33 (0)5 59 59 48 42 - contact@chocolats-



LES INCONTOURNABLES

La Villa Arnaga

Chef d'œuvre néo-basque de l'architecte Joseph-Albert Tournaire sur les directives d'orfèvre d'Edmond Rostand, Arnaga est une immense demeure de 40 pièces construite de 1903 à 1906.

Décorée par l'écrivain et poète, elle recèle des chefs d'œuvre artistiques conçus à ses mesures par les peintres de l'époque. Au fil de la visite, ce monument historique devenu musée dévoile ses surprises et sa richesse.

Quant aux jardins, ils sont ses atours : un bois, des parterres, un grand jardin à la française apprécié au lever du jour, un jardin à l'anglaise plus intime, situé à l'arrière et noyé de teintes orangées au coucher du soleil. "Un petit Versailles" dit-on souvent, tant ils subjuguent par leur beauté.

La Villa Arnaga se visite librement ou accompagné d'un guide, autour de thématiques telles que les sous-sols techniques, les jardins, etc., du mois d'avril au mois de novembre.



À l'occasion de la Fête du gâteau basque

OFFRE WE GOURMAND

Venir en week-end gourmand à Cambo-les-Bains pour la Fête du gâteau basque, c'est ce que vous propose l'Office de tourisme de Cambo-les-Bains !

Des formules de 1 ou 2 nuits en hôtel à prix doux, incluant les petits déjeuners, les repas « champêtres » de la Fête, des entrées au spectacle basque et au concert de chœurs basques mais aussi du temps libre pour profiter de l'ambiance de la fête !

À PARTIR DE 89€ PAR PERSONNE*

Ce prix comprend : l'hébergement en hôtel, le dîner le samedi soir chez votre hébergeur pour la formule 1 uniquement (hors boissons), le petit-déjeuner le dimanche matin chez votre hébergeur, le spectacle des traditions basques le samedi après-midi, le déjeuner le dimanche midi au cœur de la fête par le traiteur Lacouade, l'entrée au concert du chœur d'hommes Oldarra de Biarritz le dimanche après-midi à l'église.

Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, les frais de dossier (8 € pers. soit 16 € par dossier), les activités proposées en à-côté, les boissons non incluses dans les menus, les autres repas, les dépenses personnelles, le transport.

CA
LES-
Pay



CAMBO -BAINS s basque

Calme et élégance caractérisent Cambo-les-Bains, unique station thermale du Pays Basque située à proximité immédiate des plages océanes et de la montagne. Cette station touristique et thermale est le camp de base idéal pour partir à la découverte de la région, en profitant du charme et de la quiétude de l'intérieur du Pays Basque tout en étant à deux pas de l'effervescence estivale de la Côte Basque !

Ville d'eau, ville d'Histoire, ses merveilles apparaissent au fil des allées arborées et fleuries.

#VILLEJARDIN

À 60m d'altitude, son climat particulièrement doux est propice à l'explosion d'une végétation luxuriante et souvent exotique. Un ensemble de jardins, d'allées et d'espaces verts, agrémentés de magnifiques hortensias, lui vaut la réputation de Ville Jardin.

#VILLED'EAU

Les bienfaits des eaux de Cambo sont connus dès l'Antiquité. Aujourd'hui, on y soigne les voies respiratoires et la rhumatologie. L'établissement de Cambo-les-Bains est situé dans un vallon tranquille, au pied de la montagne des Dames et propose des soins élaborés où le bien-être est la priorité.

#100%AUTHENTIQUE

Les alentours de Cambo-les-Bains sont une succession de villages, tous aussi typiques et différents les uns des autres.

On entend parler basque les jours de marché, dans les Fêtes de village, lors des parties de pelote où chaque point est chanté, ou bien dans les églises où les chants, particulièrement mélodieux, sont toujours en langue basque.

Au cœur de l'AOP du piment d'Espelette mais également ville berceau du fameux gâteau basque, Cambo-les-Bains donne RV à ses visiteurs chez les producteurs locaux ou chez les restaurateurs : chocolat, piperade, jambon de Bayonne, gâteau basque et piment d'Espelette s'invitent à la table de chacun !

#CÔTÉMONTAGNE

La montagne, à quelques minutes, propose un éventail d'activités : pêche, sports d'eaux vives, VTT ou vélo électrique, parapente, balades familiales ou exploits physiques, randonnées en toute liberté ou accompagnées (découverte du pastoralisme, de la faune et de la flore, de l'écosystème (...)) par un guide passionné).

Une grande diversité d'ambiances et de magnifiques panoramas à découvrir !

#VILLED'HISTOIRE

L'église Saint Laurent, édifiée au XVème siècle et classée Monument Historique, est l'une des plus belles églises du Pays Basque. Elle offre une vue panoramique sur la vallée de la Nive et sur le quartier pittoresque du bas Cambo.

Mais Cambo-les-Bains est surtout un écrin de poésie illustré avec beauté par Arnaga.

Chef d'œuvre d'architecture, la Villa Arnaga, Monument Historique et Musée de France, demeure d'Edmond Rostand, est surnommée le « Petit Versailles basque ». L'écrivain et poète dessina et décora lui-même les 40 pièces de sa villa. Les trois hectares de jardins à la française et à l'anglaise, sont classés « Jardins remarquables ».

Au gré de ses escapades, le visiteur goûtera le plaisir de l'authenticité et de la générosité du Pays Basque !

LES 10 BONNES RAISONS DE VENIR FÊTER LE GÂTEAU BASQUE

- 1 Parce que c'est trop tôt pour commencer le régime post-été ! Alors on se fait plaisir avec une petite part de gâteau basque... Puis on goûte celui à la cerise noire... Puis on picore sur les étals du marché...
- 2 Parce que c'est l'endroit idéal pour poster de supers photos sur votre compte instagram #FGB2022
- 3 Parce que ça fait déjà + de 18 ans que la fête existe et que vous n'êtes toujours pas venu nous rendre une petite visite !
- 4 Parce que votre amaxi fait le meilleur gâteau basque du monde entier ... Alors, pourquoi ne pas venir l'encourager lors du concours ?
- 5 Parce que c'est intergénérationnel : les parents à l'atelier de fabrication du gâteau Basque, les grands-parents parcourent les allées gourmandes, les enfants aux ateliers de maquillage ou avec le clown Bigoudi ...
- 6 Parce que c'est l'occasion de faire la fête et de se laisser entraîner par le rythme des bandas ... Tout simplement !
- 7 Parce que c'est l'endroit idéal pour faire de bonnes provisions en vue de l'hiver qui arrive ...
- 8 Parce que vous allez faire de belles rencontres : musiciens, artisans, artistes, producteurs fermiers, organisateurs, pâtissiers ... et tous auront le sourire !



- 9 Parce qu'il va faire beau ...
D'ailleurs il fait toujours beau au Pays Basque 
- 10 Parce que, comme le chante notre Confrérie, "car le berceau, car le berceau, car le berceau du vrai gâteau basque c'est Cambo !"



LES CONTACTS PRESSE

Office de tourisme de Cambo-les Bains

ALEXANDRA VANDROUX

+33 (0)5 59 29 09 72

+33 (0)6 03 11 76 52

direction@cambolesbains.com

AGNÈS DE BERROA

+33 (0)5 59 29 09 73

+33 (0)6 03 11 91 73

commercial@cambolesbains.com

www.lafetedugateaubasque.com