

Les adhérents d'Eguzkia

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

ANGLET

■ Loïc Peltanche et Sébastien Caulonque
26 av. de la chambre d'Amour
0559 037214

BAYONNE

■ Boulangerie Bernard Lestrade
28 rue Pontrique - 0559461041
■ Lionel Raux
7 rue Bernadou - 0559593461

■ Boulangerie-Pâtisserie Marc Roux
8 av. du 8 mai 1945 - 0559424136

■ Boulangerie-Pâtisserie
Les Délices de l'Adour Étienne Delpas
30 av. Capitaine Resplandy
0559 255758

BEHOBIE

■ Boulangerie-Pâtisserie Denek-Bat
32 rue Charles Pucheu - 0559207601

BIARRITZ

■ Pâtisserie Lionel Raux
32 rue Gambetta - 0559512319

BIDART

■ Le Moulin de Bassilour
Gérard Lhuillier
ZA Bassilour - 0559419449

BRISCOUS

■ Boulangerie « Les 3 épis »
MM. Eluzin et Mirabel
Bourg - 0559317083

BUNUS

■ Ogitegi Ithurralde Serge
Route Ibarre - 0559378024

CAMBO-LES-BAINS

■ Boulangerie-Pâtisserie Bonneau
Rue des Terrasses - 0559297218

CIBOURE

■ Boulangerie-Pâtisserie Zugasti
2 Place Jean Arbiza - 0559474456

■ Aux Frères gourmets. MM. Lacouade
17 rue F. Turnaco
0559473487

GUÉTHARY

■ Maison Laurent Frappier
230 av. de Guetaria - 0559236722

HENDAYE

■ Pâtisserie Briais, Le Soleil Gourmand
11 rue du Port - 0559207062

IDAUX - MENDY

■ Okina,
Biscuiterie artisanale de la Soule
Hervé Lanouguère - Zone Artisanale
0559282579

IRISSARRY

■ Boulangerie-Pâtisserie Minhondo
Bourg - 0559376057

JATXOU

■ Herriko Labea - Laurent Elissalde
Rue du bourg - 0559483732

LANNE en BARETOUS

■ Constanti Jean Luc
Route de Tardets - 0559346202

LARCEVEAU

■ Ogitegi Ithurralde Jean Pierre
Bourg - 0559378821

MAULÉON

■ Aux Délices de la Soule,
Thomas Dutrey
4 rue du Dr JB Heugas - 0559281039

SAINT-JEAN-DE-LUZ

■ Maison Laurent Frappier
20 bd Thiers - 0559511083
■ Arraya - Sébastien Fagoaga
Les Halles, Bd V. Hugo - 0559542046

SAINT-PALAIS

■ Ogitegi Ithurralde Jean-Pierre
21 rue du Jeu de Paume
0559657074

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

■ Boulangerie-Pâtisserie Darrigues
Place du Château - 0559545237

SARE

■ Arraya - Sébastien Fagoaga
Bourg - 0559542046



URRUGNE

■ Boulangerie-Pâtisserie Zugasti
Rue Dongaitz Anaiak - 0559546108

HORS PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

AIRE SUR L'ADOUR (40)

■ Pâtisserie de l'Adour
Alexandre Mallet
6 rue 13 Juin - 0558716159

■ la Halle - Alexandre Mallet
76, av. de Bordeaux - 0558717336

ONDRES (40)

■ Boulangerie-Pâtisserie Panehestia
Bruno Stora, Bertrand Denève.
Av. 11 novembre - 0559453157

TARNOS (40)

■ Boulangerie-Pâtisserie Panehestia
Bruno Stora, Bertrand Denève.
28 bd Jacques Duclos 0559447851

BAGNÈRES-DE-BIGORRE (65)

■ Alain Galles
40 allée des 3 frères Duthu
0562910645

1-2 OCTOBRE 2011 CAMBO LES BAINS

DOSSIER DE PRESSE

L'été DU GÂTEAU BASQUE

EUSKAL BIXKOTXA BESTAN | URRIAREN 1-2AN

Une journée festive pour célébrer le gâteau emblématique du Pays Basque

XIXA-SCHNEIDER - BAYONNE - 05 59 63 06 34 - Photo de couverture © D. Velez

Office de Tourisme 0559297025 - www.cambolesbains.com

Eguzkia Chez François Devant - 4 rue Vionnois - Bayonne - 0686006609 - www.gateaubasque-eguzkia.fr



Joëlle Garat, Office de Tourisme de Cambo les Bains - 0559297025 - info@cambolesbains.com
Agnès Zimmermann - 0699628934 - agnes.zimmermann@laposte.net

Édito

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. La commune de Cambo et l'Association Eguzkia ont décidé de l'honorer chaque année en organisant la Fête du gâteau basque, qui aura lieu cette année le dimanche 2 octobre.

En rendant hommage à ce gâteau de chez nous, nous souhaitons honorer également l'artisanat de qualité dont les produits sont présentés sous les différents chapiteaux répartis au cœur de la ville, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Le troisième Chapitre de la Confrérie du gâteau basque, se tiendra en fin de matinée devant la Mairie, en présence de nombreuses délégations de Confréries venues de toute la France. Chaque année, le succès populaire de ce grand rendez-vous gourmand s'accroît, et récompense ainsi tous les acteurs qui contribuent à l'organisation de cette très belle fête basque.

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

Vifs remerciements à tous nos partenaires :

Chocolaterie musée Puyodebat

Chambre des Métiers et de l'Artisanat 64 et son centre de formation des apprentis

Les Confitures de Haute Soule

Beurre Charentes Poitou

Fédération de la Boulangerie 64

La Confrérie du Gâteau Basque

Jean Vier, esprit et créations basques

Sud Ouest

FranceBleu Pays Basque

Côté Sorties

France3 Euskal Herri



Programme

Samedi 1^{er}

9h30 Randonnée Gourmande au départ de la Villa Arnaga : découverte des charmes de Cambo les Bains, de ses plus beaux points de vue et pause-dégustation de gâteau basque. Une balade facile de 2h30 environ, avec guide.
Inscription à l'Office de Tourisme 0559297025.

13h/15h/17h Ateliers de fabrication du Gâteau Basque, stand Eguzkia, animé par J. Castanchoa, professeur de pâtisserie à la Chambre des Métiers de Bayonne (Voir ci-dessous).

Dès 14h Vente de Gâteaux Basques Eguzkia sous chapiteau, place du trinquet.



Astuces et tour de main, les ateliers pâtisserie

Pour que la tradition familiale ne se perde pas, l'Office de Tourisme a créé l'an dernier les premiers ateliers pour confectionner un gâteau basque selon les règles de l'art !

3 ateliers sont proposés samedi après midi sur le stand Eguzkia. Chaque participant repart avec son gâteau.
Limité à 10 participants par atelier, sur inscription uniquement à l'Office de Tourisme 0559297025.

Dimanche 2

9h à 12h au trinquet, Concours du meilleur Gâteau Basque amateur et Concours des Jeunes professionnels
Prix allant de 75 à 150 €.

10h à 12h30, à côté du stand Eguzkia : Émission France Bleu Pays Basque en direct de la fête

10h Messe des Confréries puis Défilé en musique des Confréries (11h15).

12h Place de la Mairie, **3^e Chapitre de la Confrérie du Gâteau Basque** et cérémonie d'intronisation.

Remise des prix du meilleur Gâteau Basque catégorie amateur et catégorie jeunes professionnels.

14h à 15h30 sur le Parvis de l'Église, **Concert de Jazz** avec Alexander Big Band.

17h à l'Église, Concert du **Chœur Basque** Oldarra.
Entrée 12 €, réservation conseillée.

Plus de 100 exposants à découvrir tout au long de la journée, en centre-ville

Dégustation et vente du Gâteau Basque **au stand Eguzkia** et Atelier de fabrication par les apprentis pâtissiers de la Chambre des Métiers.

Allée gourmande 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.

Allée des créateurs : artisans d'art et artistes : céramique, makhila, linge basque, peinture, bijoux, objet de décoration, vêtements...

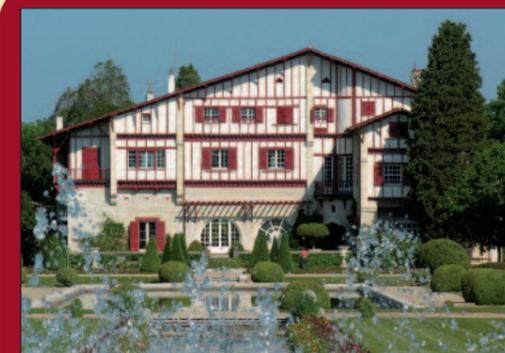
Passe-rue musical et concerts itinérants de musique traditionnelle avec les Gaiteros d'Ustaritz, Soinu Ttiki (trikitixa d'Espelette), la fanfare de Cambo, la banda los Antiguos.

Portes ouvertes à la Chocolaterie-musée Puyodebat

Entrée libre, toute la journée et Ateliers de fabrication de chocolats (entre 11h et 16h), spécial enfants 6 – 12 ans.
Inscription conseillée au 0559636254.

Restauration

Divers points de restauration rapide au cœur de la fête, sous Chapiteau à la Confrérie du Gâteau Basque, et chez les 16 restaurateurs de la Ville.



Passer un week-end gourmand à Cambo

l'Office de Tourisme propose sur son site : www.cambolesbains-reservation.com une suggestion de week-end à Cambo autour de la fête : des formules de 1 ou 2 nuits en hôtel ou chambre d'hôtes à prix doux, incluant les petits-déjeuners, des repas « terroir », des entrées aux concerts et du temps libre pour déambuler au cœur de la fête ! L'occasion pour profiter aussi des autres atouts de la cité : une visite des somptueux jardins de la Villa Arnaga, ou bien goûter à un forfait Spa aux Thermes.



Joëlle Garat, directrice de l'Office de tourisme, a de l'ambition pour sa Ville

Une fréquentation supérieure d'année en année

Plus de 12000 visiteurs sur la journée en 2010, 3000 gâteaux basques vendus au stand Eguzkia, sans compter ceux vendus directement par les boulangers pâtisseries de Cambo, 100 exposants artisans d'art et produits gourmands, 50 participants au concours amateur du meilleur gâteau basque.

Les valeurs sûres de la fête

Dès le départ, la fête a eu comme fondement la valorisation des savoirs-faire artisanaux et la qualité des produits. En faisant la promotion du vrai gâteau basque de tradition Eguzkia, les organisateurs tirent tous les exposants vers le haut, avec des critères stricts de sélection. Priorité donc aux labels, aux chartes

Cambo le Berceau



La rue Xerri Karrika de Cambo vers 1900

La Ville de Cambo (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 à l'origine du gâteau basque. Un acte notarié

de qualité, aux groupements de producteurs locaux, voire d'Aquitaine. Les autres atouts qu'apprécient les visiteurs : l'animation, l'ambiance, les concerts de qualité, et la possibilité de se restaurer sur place. Une belle journée à passer en famille ou entre copains, à déambuler entre terrasses et ruelles animées.

Une notoriété grandissante

Cette fête gastronomique s'est hissée en moins de dix ans dans le top 3 des grands rassemblements gourmands que sont la Foire au Jambon de Bayonne, la Fête du Piment d'Espelette... et attire des visiteurs depuis le sud des Landes jusqu'au Béarn.

Cambo-les-bains, déjà connue comme une station thermale de pointe, s'affirme comme une destination touristique qui compte en Pays Basque. Avec la Villa Arnaga et la toute récente Chocolaterie Puyodebat, Cambo les Bains diversifie son offre de visites. Côté animation, la Fête du Gâteau basque sera suivie fin octobre par Gaita Egunak, réunion exceptionnelle des meilleurs gaiteros du Pays Basque Nord et Sud.

Et du côté de l'Office de Tourisme...

La saison des animations sitôt achevée, l'équipe de l'Office travaille à la promotion de son territoire et poursuit sa stratégie de visibilité sur internet, car désormais, plus d'un vacancier sur deux prépare et réserve tout ou partie de son séjour sur le web. Ainsi, la destination est mise en scène, l'offre touristique collectée et mise en forme, et des outils performants sont à disposition des clientèles : www.cambolesbains-reservation est notre vitrine d'hébergements, en ligne depuis le début de l'année, et www.monpaysbasque.fr est notre tout nouveau guide de vacances accessible depuis son téléphone portable, avec en point fort, l'agenda des animations mis à jour en temps réel.

concernant la boutique des sœurs Elisabeth et Anne Dibar, surnommées Biscotx (« Biscuit »), l'atteste. La mémoire populaire se souvient d'elles comme les gardiennes du gâteau basque, le fameux « etxako-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 Biscotx 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^e 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.



François Devant, président d'Eguzkia

Label Rouge, l'espoir renaît !

Le premier dépôt du dossier auprès de la commission d'attribution des labels rouges date de 1995 ! Le rendez-vous obtenu en ce début d'année, auprès du directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité a permis d'activer le dossier. De son côté, la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes a reconnu que la dénomination Gâteau Basque avait un caractère générique et non géographique. Une commission d'enquête est chargée d'étudier cette demande de label et devrait se rendre chez les adhérents d'Eguzkia avant la fin de l'année pour contrôler le respect de la charte (choix des produits, process...). L'Association devra de son côté, travailler sur les justifications de la qualité supérieure de son produit, fondement du Label rouge. François Devant a bon espoir de voir aboutir la démarche pour 2012.

Une 9^e édition qui s'annonce bien

Les partenariats se développent, la fréquentation de la fête va crescendo. Le Gâteau Basque Eguzkia est la raison d'être de cette fête avec de nombreuses animations pour les visiteurs à commencer par le concours des amateurs en hommage à l'origine familiale de ce gâteau, les ateliers de pâtisserie animés par la Chambre des Métiers ou la démonstration de fabrication du Gâteau Basque au stand Eguzkia. Pour faire face à la demande, le stand Eguzkia sera ouvert à la dégustation-vente dès le samedi après midi.

Marcel Noblia, Grand Maître de la Confrérie du Gâteau Basque



Nouveautés 2011 : Chant et « mariage » en perspective

Michel Etcheverry, chanteur basque intronisé l'an passé, a créé un chant qui animera les chapitres des confréries, moments conviviaux par excellence. Autre nouveauté, le mariage du

gâteau basque au floc de Gascogne, les nouveaux intronisés auront le plaisir de déguster du Gâteau Basque Eguzkia et du Floc de Gascogne, porté par la charmante confrérie féminine d'Auch.

Eguzkia

association de promotion du 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
- 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 naturelles et sur la définition d'une recette traditionnelle à minima (farine, beurre, sucre, œufs frais pour la pâte ; lait, œufs frais, sucre pour la crème pâtissière cuite à chaud) 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 répondent aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ; Un auto contrôle par envoi d'échantillons à un laboratoire d'analyse assure un suivi strict et régulier des produits.

Par ailleurs, Eguzkia a initié une démarche auprès des pouvoirs publics pour obtenir une reconnaissance qualitative Label rouge.

Eguzkia en Chiffres : 23 entreprises représentant environ 140 emplois. Les moyens de l'association proviennent, pour la plus grande partie, des ventes réalisées par Eguzkia pendant la Fête du Gâteau basque qu'elle co-organise avec l'Office de Tourisme et la Ville de Cambo-les-Bains.

Chevaliers servants de Cambo et du Gâteau Basque

En 2011, une vingtaine de sorties a été organisée dans le Grand Sud Ouest par la Confrérie, pour assurer la promotion de Cambo et du Gâteau Basque associé à la ville ainsi qu'une participation à la Foire agricole de Paris, associée aux produits basques. La Confrérie a proposé des Portes Ouvertes gourmandes lors des Fêtes de Cambo.

Les intronisés du 3^e chapitre

Comme chaque année, la Confrérie tente de s'entourer de personnalités du monde du sport, de la culture, de la politique et des média, qui vont contribuer à une image positive du Gâteau Basque et de la Confrérie : quelques noms ont été dévoilés : le célèbre pilotari Waltari, le directeur du quotidien Sud Ouest Philippe Campa, et une figure locale qui a créé la chorale Arraga à Cambo Mattin Zubieta...

Les Artisans Pâtisiers



PaneHestia, Bruno Stora et Bertrand Denève

Bruno Stora et Bertrand Denève installés dans le sud des Landes ont de suite adhéré à Eguzkia qui prouve le sérieux de leur entreprise et permet une meilleure visibilité. Eguzkia est une image de marque appréciée de leurs clients professionnels (restaurateurs locaux, parisiens et du sud-ouest, cantine scolaire municipale...) Leurs deux boulangeries-pâtisseries artisanales situées de part et d'autre de l'ex-RN10, l'une à Ondres et l'autre toute récente à Tarnos proposent une pâtisserie de tradition française, aux recettes Lenôtre. Bruno Stora et Bertrand Denève communiquent beaucoup avec leurs clients sur leur démarche, leurs produits, leur dernière certification (label bio obtenu pour le pain) mais également sur le Gâteau Basque Eguzkia. En période touristique, la grande bache campée sur la boutique fait doubler la vente ! Ils ont même lancé le principe d'une « carte (postale) gourmande » avec possibilité d'envoi de Gâteau Basque à des proches. Leur objectif est de sortir le Gâteau Basque d'un certain ordinaire, pour en faire un gâteau de fête, de fin de repas, une vraie pâtisserie. Le fait d'être installés dans les Landes n'est pas un frein à la vente, ils sont aux portes de Bayonne et constatent que le respect du cahier des charges prime sur le lieu. En cela ils rejoignent la logique du label : amener la tradition du Gâteau Basque ailleurs que sur sa terre basque !

Okina, Biscuiterie artisanale de la Soule : Hervé Lanouguère

Ex-employé de banque, Hervé Lanouguère avait l'idée de créer une activité artisanale, façon pour lui de pouvoir travailler en Soule. Après s'être formé auprès de deux chevronnés du métier. Hervé Lanouguère a d'abord installé sa biscuiterie artisanale dans un local de 70 m². Puis l'affaire prospérant, il fait construire un local adapté à son activité, doté d'un laboratoire de production de 360 m², d'un espace de stockage et d'un hall qui sera prochainement dédié à la vente. Ses produits se diversifient : gâteau basque, biscuits nature, puis aux pépites de chocolat ou à la poudre de noisette et depuis peu, biscuits salés à base de fromage de brebis, dont certains au piment d'Espelette. Pour se démarquer de la concurrence, Hervé Lanouguère a choisi la voie de la qualité : faire de bons produits avec des matières premières de qualité. La vente de Gâteau Basque représente un tiers de son chiffre d'affaires. Ses clients sont à 90% des commerçants en alimentation ou produits



basques ainsi que quelques grandes surfaces ; on trouve ainsi du Gâteau basque estampillé Eguzkia à leur rayon frais. La construction de son entreprise en zone artisanale est unique en son genre mais Hervé Lanouguère reste isolé. Faire partie du réseau Eguzkia lui permet d'échanger avec d'autres membres. A l'inverse, avec Okina, Eguzkia rejoint son idée de départ de créer une entreprise artisanale !

Ogitegi, Jean-Pierre Ithurralde

Jean Pierre et Serge Ithurralde font partie du premier « levain » d'Eguzkia. Pas étonnant pour ces gens de métier de longue date, pour qui tradition et qualité riment avec passion et métier. Créée par leur père, la boulangerie-pâtisserie Ithurralde compte trois sites : Bunus où se fabrique le pain, St Palais la pâtisserie et Larceveau qui est une épicerie-dépôt de pains. Le fils de Serge a repris la boulangerie de Bunus et celui de Jean-Pierre est pâtissier à Barcelone.

À Saint-Palais, Ogitegi est installée dans l'ancien Hôtel du trinquet, transformé en pâtisserie. Ce lieu est chargé d'histoire locale : on y traitait la vente du bétail en retrait de la place du foirail. Aujourd'hui, quelques dames âgées viennent encore prendre le goûter dans l'arrière-boutique aux traces d'antan... un petit privilège préservé par le couple. Le Gâteau Basque Eguzkia représente 40% de leurs ventes de gâteaux et est acheté par les habitants locaux essentiellement. La pâtisserie a également d'autres spécialités : le croquant, le russe et le beltxu (du nom de la montagne qu'on voit de Larceveau).

Jean-Pierre Ithurralde se souvient de la création d'Eguzkia dont l'idée était de maintenir un Gâteau Basque de qualité, de lui donner une autre identité par le biais d'une marque ; l'idée du label rouge est venue par la suite.



Partenaire de la fête

Créations Jean Vier, M. Elustondo



Reprises par M. Elustondo en 1996, Les créations Jean Vier couvrent tout l'univers du linge de maison, qu'il soit de table, d'office ou de bains. Dernièrement, M. Elustondo a créé la gamme Bidaia bagages, à partir de tissages spécifiques. Le style « Jean Vier » se distingue de la concurrence par son esprit graphique, essentiellement composé de rayures, par le pari audacieux de mélanger les couleurs et enfin par la brillance des tissus choisie pour son chic et son charme. À « l'esprit

terroir » du départ, M. Elustondo a apporté un esprit plus contemporain. L'entreprise compte 7 boutiques au Pays Basque mais fournit également des boutiques en franchise à Paris, Deauville, Toulouse, Hossegor et Arcachon. La volonté est de se développer à l'export ; après Los Angeles, Bogota et Genève, le marché espagnol accueille la marque. Autre atout de la marque, son éco-musée. La gestion de ce lieu a un coût certain mais contribue à l'image Jean Vier. S'appuyant sur l'histoire du linge basque et celle du lin, M. Elustondo a souhaité ouvrir l'éco-musée à toute la tradition et savoir-faire en Pays Basque, mettant ainsi en lumière la mémoire du Pays Basque. Ce musée de société dispose d'une boutique, dans laquelle on trouve les créations Jean Vier ainsi que toute une gamme de produits liés à la gastronomie et à la culture basque. Le Gâteau Basque est comme le tissu, un produit emblématique du Pays Basque. M. Elustondo, a choisi d'être partenaire de la fête du Gâteau basque, car celle-ci regroupe de nombreux artisans locaux passionnés par leur métier. Qualité et passion l'ont séduit.

www.jean-vier.com - www.jean-vier.com/ecomusee.aspx

Artisans d'art et Artisans Gourmands



Kat'Déco, Catherine Leduc-Marcotte, peintre et conseil en décoration

Son atelier installé à Bayonne, propose des fresques aquarelles personnalisées, meubles peints, patines murales ou sur autre support.

Exposante depuis la première édition, elle se souvient de celle-ci sous la pluie et le vent ! Ce qui ne l'a pas découragée puisqu'elle reste fidèle à cette fête qu'elle trouve bien organisée et en progrès constant du point de vue animation et fréquentation par les publics. L'exigence de qualité doit être maintenue avec la présence de « vrais » Artisans d'Art, créateurs et non revendeurs. Ce qui, de son point de vue, n'a pas été le lot de toutes les fêtes et foires du secteur, qu'elle a fini par abandonner.

Passionnée d'artisanat d'art, elle organise l'exposition annuelle des métiers d'art, au cloître de Bayonne. Le retour qu'elle fait de la Fête du Gâteau Basque n'est pas anodin : un lieu intéressant du point de vue retombées professionnelles, où la convivialité est de mise, l'accueil et l'organisation de l'équipe de l'Office de Tourisme très professionnels.

L'intérêt pour elle de participer à la fête du Gâteau Basque est de faire connaître aux habitants de Cambo et alentours, son travail au travers de réalisations concrètes. L'an passé, deux commandes importantes de fresque qui se sont conclues pendant la fête ainsi que des ventes. www.katdeco.com



Harizkazuia, Maison du miel et de l'abeille Jean Pierre Gogny

Installé dans le bas Cambo, tout près d'Halsou dans la ferme familiale qu'il a transformée en 2008 en entreprise apicole, Jean Pierre Gogny continue sur sa lancée en ayant ouvert cet été, la maison de l'Abeille et du Miel. On y trouve des produits issus de

l'agriculture biologique : miels d'acacia et de châtaignier, pollen, propolis et cire et on y apprend beaucoup sur la vie fabuleuse des abeilles. Animateur dans l'âme, Jean Pierre Gogny a eu envie de transmettre son savoir et sa passion. Il a ainsi créé de nombreux supports pour aider les visiteurs, enfants comme adultes, à comprendre la vie des abeilles au naturel sans intervention humaine, tout comme le travail de l'apiculteur. Ces animations sont proposées sur place ou in situ grâce à un matériel itinérant. Il a même conçu un spectacle destiné aux enfants. Les projets ne manquent pas entre les week-ends d'initiation à l'apiculture bio qu'il compte proposer l'an prochain, un spectacle de marionnettes, la labellisation ferme pédagogique. Mais en attendant, il se prépare à sa deuxième Fête du Gâteau Basque à laquelle il est ravi de participer en tant que producteur local. Ce sera pour lui l'occasion de faire découvrir aux visiteurs l'existence de cette maison.

www.harizkazuia.fr