

# La Fête du Gâteau Basque À CAMBO-LES-BAINS

21<sup>ÈME</sup> ÉDITION - 5 & 6 OCTOBRE 2024



Immersion gourmande et festive à l'occasion des 21 ans de la Fête du Gâteau Basque de Cambo-les-Bains, troisième plus grande fête gastronomique du Pays basque après la Fête du Piment d'Espelette et la Foire au Jambon de Bayonne. Ce produit d'exception qui fait la réputation de l'art culinaire du Pays basque, a, depuis le XIXe siècle, un lien intime avec Cambo-les-Bains. Il est mis à l'honneur chaque premier week-end d'octobre.

À l'origine de ce rendez-vous saluant l'artisanat et la gastronomie basque, l'association «Eguzkia», regroupant des artisans boulangers-pâtisseries mus par le respect de la qualité et du savoir-faire, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques et la Mairie de Cambo-les-Bains.

## *Tout le week-end !*

Profitez tout le week-end d'une ambiance festive et de nombreux exposants dans le centre-ville !

### **GÂTEAUX BASQUES - 10h à 19h - SAMEDI ET DIMANCHE**

Vente de gâteaux basques labellisés Eguzkia sous chapiteau en cœur de fête.

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 tout dans le respect de la recette traditionnelle. Sur le stand Eguzkia, venez rencontrer les représentants de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques pour en savoir plus sur la Cité du goût !

### **LE MARCHÉ AUX PRODUITS RÉGIONAUX - 10h à 19h - SAMEDI ET DIMANCHE**

Pour découvrir les incontournables de la gastronomie basque, rendez-vous au cœur de la fête ! L'occasion de goûter aux spécialités de la région et de ramener dans ses valises Piment d'Espelette, jambon basque, gâteau basque, fromage de brebis (Ardi Gasna), vins, confitures, miel, confiseries...

### **LE MARCHÉ ARTISANAL - 10h à 19h - SAMEDI ET DIMANCHE**

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, maroquinerie, céramistes, bérêts brodés, macramé, accessoires de mode pour petits et grands, produits de beauté, etc.

### **PASSE-RUE MUSICAL - 10h à 19h - SAMEDI ET DIMANCHE**

Concerts itinérants festifs et de musique traditionnelle (bandas, txistus, ...) et des temps forts tout au long du week-end...

## *Un peu d'histoire*

### **Les origines du « gâteau de Cambo »**

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 « Pâtisserie Marianne ». 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 Cambo » qui deviendra plus tard le gâteau basque. Marianne Hirigoyen a tenu sa pâtisserie pendant un demi-siècle, secondée les dernières années de vie par sa fille Marie mariée en 1871 à Pierre Dibar. Au début du XIXème siècle, la pâtisserie est tenue par les petites filles de Marianne, les sœurs Dibar, surnommées les sœurs Bixkotx (« Biscuit »).

Durant trente ans, les sœurs ont fait perdurer le tour de main mystérieux de ce fameux gâteau de Cambo avant de transmettre le secret de la recette à un pâtissier local.

# Les temps forts de ce week-end FESTIF ET GOURMAND



## La randonnée gourmande de Cambo - SAMEDI - 9h

Découvrir les charmes de Cambo-les-Bains et ses beaux points de vue à travers une balade facile de 3 heures au départ de la gare routière guidée par le club de randonnée de Cambo-les-Bains. Pause et dégustations de cidre et gâteau basque à la Halle Bernadette Jougleux au Parc St Joseph.

Tarifs : 4€/adulte – 3€/enfant - Sur réservation.

Office de tourisme de Cambo-les-Bains 05 59 29 70 25 / [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com)

## Le spectacle des traditions basques - SAMEDI - 15h30

Au fronton du Haut-Cambo, les animations battent leur plein avec un spectacle haut en couleur mêlant danses basques, partie de pelote à main nue, démonstration de force basque.

Payant / Sur réservation. Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com)

## Le concours du meilleur gâteau basque - DIMANCHE

C'est l'un des temps forts du week-end et du dimanche matin, ce concours gratuit et sur inscription est ouvert à 50 participants amateurs et 20 jeunes professionnels de moins de 20 ans, souhaitant se confronter aux papilles d'un jury émérite. Déposés le dimanche matin au Trinquet de Cambo-les-Bains, les gâteaux sont présentés à la dégustation du jury. La remise des prix a lieu en public, après le Chapitre de la Confrérie, place de la Mairie.

Gratuit - Sur inscription - Places limitées - Office de tourisme de Cambo-les-Bains 05 59 29 70 25

## Repas champêtre - DIMANCHE - 12h30 & 14h

Sous la Halle Bernadette Jougleux au cœur du Parc Saint-Joseph, on profite d'un repas champêtre le dimanche midi pour goûter aux spécialités du coin. Entrée/plat/fromage de brebis et sa confiture de cerises noires, salade et gâteau basque à la crème, café et vin au pichet compris.

Tarifs : 25€/adulte – 8€/enfant jusqu'à 12 ans – Réservation conseillée Office de tourisme de Cambo-les-Bains 05 59 29 70 25

## La messe et le défilé en musique des confréries - DIMANCHE - de 10h à 12h

Au Pays basque, les journées de fête débutent toujours par une messe. À l'occasion de la Fête du Gâteau Basque, celle-ci se déroule le dimanche matin à 10h et est animée par le chœur mixte Arraga. À l'issue de ce moment, place au défilé en musique de la cinquantaine de confréries présentes et invitées pour l'occasion, venues de toute la France pour célébrer le gâteau basque et partager un moment festif et coloré.

## Les ateliers cuisine : fabriquer son propre gâteau basque - SAMEDI & DIMANCHE

Ces ateliers sont une occasion unique d'apprendre à maîtriser le tour de main des meilleurs pâtisseries et de régaler ses proches avec un bon gâteau fait maison. Encadré par un pâtissier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, chaque participant fabrique puis repart avec son gâteau, sa toque et son tablier.

Tarif : 28€/pers – limité à 10 participants – Sur inscription - Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 - [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com)

## La promotion du gâteau basque

### Eguzkia

Créée en 1994, Eguzkia (soleil en basque) est une association loi 1901 qui a pour vocation la promotion d'un gâteau basque traditionnel et de qualité, établi par rapport à une charte de fabrication bien définie et respectée. 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.

### La Confrérie du gâteau basque

Créée en 2009, la Confrérie a pour vocation la promotion du gâteau basque. Elle compte 21 membres actifs et plus de 70 personnes intronisées Chevalier de l'Ordre du gâteau basque. Le dimanche de la Fête, elle perpétue la tradition en accueillant les membres des autres confréries à travers une messe puis un défilé des confréries, tour de France des terroirs gourmands et les intronisations de personnalités.

## Contacts

**Alexandra Vandroux,**  
directrice

+33 (0)6 03 11 76 52  
[direction@cambolesbains.com](mailto:direction@cambolesbains.com)

**Margaux Silva,**  
relations presse  
+33 (0)7 83 00 57 63  
[numerique@cambolesbains.com](mailto:numerique@cambolesbains.com)

**Audrey Berhouet**  
relations presse  
+33 (0)7 78 24 51 29  
[numerique@cambolesbains.com](mailto:numerique@cambolesbains.com)