

# Fiesta del pastel vasco EN CAMBO-LES-BAINS

21ª EDICIÓN - 5 & 6 DE OCTUBRE 2024



## Un poco de historia

### Los orígenes del "pastel de Cambo"

En una postal de principios de 1900, que muestra una gran casa de estilo labortano en el barrio de Xerri Karrika, se puede ver una pequeña tienda con el letrero "Pâtisserie Marianne". Es a Marianne, originaria de Hélette, a quien se le atribuye la receta familiar del pastel vasco, que ella misma heredó de su madre.

Todos los jueves, tomaba la diligencia para ir a vender grandes cestas de "pasteles de Cambo" en Bayona, lo que más tarde se convertiría en el famoso pastel vasco. Marianne Hirigoyen mantuvo su pastelería durante medio siglo, ayudada en sus últimos años por su hija Marie, quien se casó en 1871 con Pierre Dibar. A principios del siglo XIX, la pastelería estaba a cargo de las nietas de Marianne, las hermanas Dibar, conocidas como las hermanas Bixkotx ("Bixkotx" = "Galleta").

Durante treinta años, las hermanas conservaron el misterioso arte de elaborar este famoso pastel de Cambo antes de transmitir el secreto de la receta a un pastelero local.

Inmersión gourmet y festiva con motivo del 21º aniversario de la Fiesta del Pastel Vasco en Cambo-les-Bains, la tercera fiesta gastronómica más grande del País Vasco después de la Fiesta del Pimiento de Espelette y la Feria del Jamón de Bayona. Este producto excepcional, que ha dado fama al arte culinario del País Vasco, tiene desde el siglo XIX un vínculo íntimo con Cambo-les-Bains. Cada primer fin de semana de octubre se le rinde homenaje.

En el origen de este evento que celebra la artesanía y la gastronomía vasca, se encuentra la asociación "Eguzkia", que reúne a artesanos panaderos-pasteleros impulsados por el respeto a la calidad y el saber hacer, junto con la Cámara de Oficios y Artesanía y el Ayuntamiento de Cambo-les-Bains.

## ¡ Todo el fin de semana !

¡Disfruta de un fin de semana festivo con numerosos expositores en el centro de la ciudad!

### PASTELES VASCOS - de 10h a 19h - SÁBADO Y DOMINGO

Venta de pasteles vascos con el sello Eguzkia bajo una carpa en el corazón de la fiesta.

Los artesanos de Eguzkia te ofrecen un pastel vasco de masa dorada y crujiente, relleno de una crema pastelera casera de huevo o una suave confitura de cerezas negras, todo ello respetando la receta tradicional. En el stand de Eguzkia, ven y conoce a los representantes de la Cámara de Oficios y Artesanía de los Pirineos Atlánticos para saber más sobre la Ciudad del Sabor.

### EL MERCADO DE PRODUCTOS REGIONALES - 10h - 19h - SÁBADO Y DOMINGO

¡Para descubrir los imprescindibles de la gastronomía vasca, acércate al corazón de la fiesta! Es la ocasión perfecta para degustar las especialidades de la región y llevarte a casa productos como el Piment d'Espelette, jamón vasco, pastel vasco, queso de oveja (Ardi Gasna), vinos, mermeladas, miel, dulces...

### EL MERCADO DE ARTESANÍA - 10h - 19h - SÁBADO Y DOMINGO

Con el apoyo de la Cámara de Oficios y Artesanía de los Pirineos Atlánticos, el mercado artesanal presenta los saberes de numerosos creadores locales y de otros lugares: joyas, torneros de madera, marroquinería, ceramistas, boinas bordadas, macramé, accesorios de moda para pequeños y grandes, productos de belleza, entre otros.

### PASE MUSICAL POR LAS CALLES - 10h - 19h - SÁBADO Y DOMINGO

Además, habrá música callejera, conciertos itinerantes festivos y música tradicional (bandas, txistus, danzas vascas, ...) y eventos destacados durante todo el día...

# Las momentos destacados de este evento

## FESTIVO Y GASTRONÓMICO



### La caminata gourmet de Cambo - SÁBADO - 9:00

Descubre los encantos de Cambo-les-Bains y sus hermosas vistas a través de una caminata fácil de 3 horas guiada por el club de senderismo de Cambo-les-Bains. Durante la ruta, habrá una pausa para degustar sidra y pastel vasco en la Halle Bernadette Jougleux, ubicada en el Parc St Joseph.

Tarifas: 5€/adulto - 4€/niño.

Reserva necesaria.

Oficina de turismo de Cambo-les-Bains: +33 5 59 29 70 25 / [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com).

### El espectáculo de tradiciones vascas - SÁBADO - 15:30

En el frontón de Haut-Cambo, las animaciones alcanzan su apogeo con un espectáculo lleno de color que mezcla danzas vascas, una partida de pelota a mano desnuda y una demostración de fuerza vasca.

Entrada de paga / Reserva necesaria.

Oficina de turismo de Cambo-les-Bains: +33 5 59 29 70 25 / [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com).

### Concurso del mejor pastel vasco - DOMINGO

Es uno de los momentos destacados del fin de semana y del domingo por la mañana. Este concurso, gratuito y con inscripción, está abierto a 50 participantes aficionados y 20 jóvenes profesionales menores de 20 años que deseen enfrentarse al paladar de un jurado experto. Los pasteles, entregados el domingo por la mañana en el Trinquet de Cambo-les-Bains, serán degustados por el jurado. La entrega de premios se realizará en público, tras el Capítulo de la Cofradía, en la plaza del Ayuntamiento.

Gratuito - Con inscripción - Plazas limitadas.

Oficina de turismo de Cambo-les-Bains: 05 59 29 70 25.

### Comida campestre - DOMINGO - 12:30 & 14:00

Bajo la Halle Bernadette Jougleux, en el corazón del Parc Saint-Joseph, disfruta de un almuerzo campestre el domingo al mediodía para degustar las especialidades locales.

Tarifas: 26€/adulto - 8€/niño hasta 12 años - Reserva recomendada.

Oficina de turismo de Cambo-les-Bains: 05 59 29 70 25.

### La misa y el desfile musical de las cofradías - DOMINGO - de las 10:00 a las 12:00

En el País Vasco, los días de fiesta siempre comienzan con una misa. Con motivo de la Fête du Gâteau Basque, la misa se celebra el domingo por la mañana a las 10:00 y está animada por el coro mixto Arraga. Tras este momento, comienza el desfile musical de unas cincuenta cofradías presentes e invitadas para la ocasión, que han llegado de toda Francia para celebrar el pastel vasco y compartir un momento festivo y colorido.\*\*

### Los talleres de cocina: fabrica tu propio pastel vasco - SÁBADO & DOMINGO

Estos talleres son una ocasión única para aprender el arte de los mejores pasteleros y deleitar a tus seres queridos con un delicioso pastel casero. Bajo la guía de un pastelero de la Cámara de Oficios y Artesanía, cada participante elaborará su propio pastel y se llevará a casa su pastel, su gorro y su delantal.

Tarifa: 28€/persona - limitado a 10 participantes - Con inscripción previa - Oficina de turismo de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 - [lafetedugateaubasque.com](http://lafetedugateaubasque.com)

## La promoción del pastel vasco

### Eguzkia

Creada en 1994, Eguzkia (que significa "sol" en vasco) es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como objetivo la promoción de un pastel vasco tradicional y de calidad, establecido según una carta de fabricación bien definida y respetada. La asociación se originó con un grupo de una veintena de artesanos apasionados por su oficio, que comparten los mismos valores y el mismo saber hacer artesanal del pastel vasco, y se unieron para hacer frente a la gran industrialización del producto.

### La Confrérie du gâteau basque

Creada en 2009, la Confrérie del Pastel Vasco tiene como objetivo la promoción del pastel vasco. Cuenta con 21 miembros activos y más de 70 personas investidas como Caballeros de la Orden del Pastel Vasco. El domingo de la Fiesta, perpetúa la tradición recibiendo a los miembros de otras confrarías a través de una misa y un desfile de confrarías, un recorrido por las regiones gastronómicas de Francia, y las investiduras de personalidades.

## Contactos

**Alexandra Vandroux,**  
directora

+33 (0)6 03 11 76 52

[direction@cambolesbains.com](mailto:direction@cambolesbains.com)

**Margaux Silva,**

relaciones con la prensa

+33 (0)7 83 00 57 63

[numerique@cambolesbains.com](mailto:numerique@cambolesbains.com)

**Audrey Berhouet**

relaciones con la prensa

+33 (0)7 78 24 51 29

[numerique@cambolesbains.com](mailto:numerique@cambolesbains.com)