

# Bayonne : le chocolat convie les autres produits du terroir local à sa fête

BAYONNE

+ Ajouter à vos sujets



Les animations se dérouleront sous le chapiteau de la place de la Liberté et dans d'autres sites du centre-ville de Bayonne, du 31 octobre au 2 novembre 2024. © Crédit photo Archives Émilie Drouinaud / « Sud Ouest »

Par Julie Martinez

Publié le 15 oct. 2024 à 16:23

Mis à jour le 15 oct. 2024 à 16:25

## Rendez-vous incontournable de l'Académie du chocolat de Bayonne, les trois jours d'animations de Bayonne fête son chocolat sont de retour, du 31 octobre au 2 novembre 2024

Dans la civilisation maya, le chocolat était une boisson sacrée que l'on offrait lors de rituels au dieu Ek Chuah pour attirer sa bienveillance. Il faut espérer qu'avec plus d'une demi-tonne de chocolat distribuée pendant les trois jours de Bayonne fête son chocolat, du 31 octobre au 2 novembre, la protection soit totale pour cette édition 2024.

L'an passé, la manifestation avait dû être annulée à cause de la tempête Ciaran, alors qu'elle devait être le point d'orgue des 30 ans de l'Académie du chocolat. « Nous ne sommes que des bénévoles et cette animation, chaque année, c'est notre récompense. Cela a été un vrai coup au moral. Il a fallu tout déconstruire et se remobiliser pour proposer une trentaine d'animations au public cette année encore », confie Jean-Paul Carrère, à la tête de l'Académie du chocolat de Bayonne jusqu'en 2026.



Plus d'une demi-tonne de chocolat est proposée à la dégustation pendant les trois jours de Bayonne fête son chocolat.  
Archives Émilie Drouinaud / « Sud Ouest »

Chocolatiers et membres de l'Académie ont alors remis l'ouvrage sur le métier (la pierre à chocolat) pour composer un riche programme mêlant animations, pédagogie, histoire et dégustations, des ingrédients qui avaient conquis 15 000 visiteurs en 2022. Les rendez-vous auront lieu place de la Liberté, à Bayonne et dans ses alentours (1).



- Au Bastion royal, le public pourra découvrir pour la première fois les étapes de transformation du cacao en chocolat, de la cabosse à la tablette.  
Archives Émilie Drouinaud / « Sud Ouest »

Autre nouveauté, un rapprochement avec les autres produits du terroir basque et gascon lors de « Capitales se rencontrent ». Piment d'Espelette, kiwi de l'Adour ou vins d'Irouléguy sont conviés pour des accords autour du chocolat. « Nous sommes dans une logique de rassemblement et l'envie de mettre en avant l'authenticité de notre terroir, poursuit le président. Piment d'Espelette et chocolat se marient bien même si c'est un dosage compliqué. Le kiwi de l'Adour est lié à l'identité gasconne de Bayonne. » Plusieurs animations gratuites entre ces alliances de goût sont programmées pendant les trois jours.

« Ce que nous souhaitons montrer à travers tout ça, c'est de l'éducation au goût »

Enfin, pour gommer certaines idées reçues, l'Académie a convié cette année deux diététiciennes pour évoquer « l'effet du chocolat artisanal sur la santé des adultes et des enfants », à travers un petit quiz. « Ce que nous souhaitons montrer à travers tout ça, c'est de l'éducation au goût », résume-t-il.

L'une des vocations originelles de l'Académie du chocolat était la collecte d'informations sur le patrimoine chocolatier de Bayonne. Grâce à un gros travail, mené en association avec Bayonne centre ancien, le public va pouvoir découvrir une exposition inédite et itinérante retraçant l'évolution de la chocolaterie à Bayonne et au Pays basque du XVIIe siècle à nos jours. « L'exposition rassemble une quarantaine de panneaux, explique Jean-Paul Carrère. Elle débutera place de la Liberté pour se poursuivre dans le centre-ville, selon un parcours sur une carte. C'est un formidable travail de recherches qui a été accompli et qui montre la géographie bayonnaise des chocolatiers », s'enthousiasme-t-il.



■ Jean-Paul Carrère est le président de l'Académie du chocolat de Bayonne.  
J. M.

Pour ceux qui souhaitent relever le challenge, un escape game « Txokolatea » (payant) a été spécialement conçu, place Jacques-Portes, avec le concours d'Escape The City. Petits et grands pourront également se défouler à La Kermesse et ses dix jeux inspirés par l'univers du chocolat.



De nombreuses animations gratuites sont prévues.  
Archives Émilie Drouinaud / « Sud Ouest »

Plus calmes seront les contes chocolatés de Jackie Bernardi, samedi 2 novembre, dans l'école du Grand Bayonne, ou la conférence historique, prévue le 31 octobre, dans le Grand salon de l'Hôtel de ville, tout comme le spectacle décalé et gourmand des « 1 001 vies du chocolat », de Jean-Yves Roques, le 31 octobre également.

### 3 - Du chocolat à croquer

Cette année encore, les visiteurs pourront découvrir la singularité du chocolat de Bayonne en dégustant les créations des six chocolatiers de l'Académie (2) et leur label créateur, sous le chapiteau place de la Liberté. Plusieurs autres animations de dégustations fleuriront dans la ville.

Du chocolat, il y en aura également dans les six préparations de la brasserie Basa qui organise son « Basa Bordel », mercredi 30 octobre, à partir de 19 h 30, comme une mise en bouche des festivités (payant, sur réservations). Son pendant, pour refermer cette édition 2024, aura lieu dimanche 3 novembre, de 12 à 16 heures, sous le chapiteau de Bayonne fête son chocolat. « Nous avons voulu un rassemblement à un prix modeste (20 euros, sur réservations) autour du chocolat et de la nourriture, comme nous l'avions fait pour Cacao Gastronomika en 2023, appuie Jean-Paul Carrère. Les gens vont déguster six pintxos qui reprendront les produits emblématiques de la région. Je pense que la joie et le bonheur du chocolat, ce sont les ambassadeurs pour nous. »

(1) Programme complet sur [chocolatdebayonne.fr](http://chocolatdebayonne.fr)

(2) Les membres sont Cazenave, Daranatz, Pariès, l'Atelier du Chocolat, Chocolat Pascal et Monsieur Txokola.