

LA NOTORIÉTÉ DU CACAO BASQUE N'EST PAS ENCORE À LA HAUTEUR DE SON HISTOIRE PLURISÉCULAIRE. D'AUCUNS S'ÉTONNENT EN ARRIVANT À BAYONNE DE SE TROUVER DANS LA "CAPITALE DU CHOCOLAT". LA TRANSFORMATION DES FÈVES AU PAYS BASQUE REMONTE POURTANT AU 17^{ÈME} SIÈCLE. CETTE TRADITION EST AUJOURD'HUI PORTÉE, REVIVIFIÉE, RÉINTERPRÉTÉE PAR DES ARTISANS TALENTUEUX.

par Juliette Sabatier

TOURS ET DÉTOURS...

AU PAYS BASQUE

UN CHOCOLAT FORT DE SON PASSÉ

Le chocolat basque, c'est d'abord une boisson amère, ramenée par les conquistadors au 16^{ème} siècle et qui passa la frontière grâce aux juifs espagnols et portugais, chassés par l'Inquisition. Probablement aidés des contrebandiers, le cacao est une denrée rare et précieuse, objet de trafics et pillages, ils ont franchi les Pyrénées pour rejoindre la diaspora juive installée sur la rive droite de l'Adour, à l'extérieur de Bayonne. Ces exilés du début du 17^{ème} pratiquaient déjà la transformation des fèves de cacao. Et le commerce de celles-ci va contribuer à la fortune du port de Bayonne. Au 18^{ème}, un tissu de « *faiseurs de chocolat* » de plus en plus dense se développe sur la côte et alentour. Au fil du temps les techniques de torréfaction, broyage, mélange s'affinent pour aboutir à la fabrication d'un chocolat proche de celui que nous connaissons aujourd'hui. Ce pan du passé est peu connu du grand public, peut-être parce que l'Histoire du cacao de l'arrivée en France est tissée de drames et de persécutions... Quoiqu'il en soit, l'artisanat du chocolat est ancré dans le territoire basque. Et si certains oublient que Robert Linxe, fondateur de la célèbre Maison du chocolat, était basque, les Bayonnais sont là pour le rappeler !

UN TRÉSOR EN PÉRIL

C'est à l'époque où tablettes et chocolat en poudre deviennent des produits de grande consommation, à partir du milieu des années 1950, que les chocolatiers basques vont subir un terrible écrémage. Le 20^{ème} siècle ne les a pas épargnés : des dynasties du cacao laissées sans héritier après deux guerres mondiales, des machines fondues pour faire des canons, des unités de production trop petites pour tenir le choc face à l'industrialisation galopante...

EN 1850, IL Y AVAIT
UNE TRENTAINE DE
MAISONS DE CHOCOLAT
SOUS LES ARCEAUX DE
BAYONNE.

« Au début du 20^{ème}, il y a eu jusqu'à 120 ou 130 petites usines de chocolat au Pays Basque pour 150 à 180 en Suisse, mais ces ateliers avaient un problème de rentabilité : c'est un métier avant tout manuel, qui demande des années de formation, de tout le personnel, auxquelles il faut ajouter l'investissement dans du matériel, explique Serge Couzigou, ancien propriétaire de la maison Henriot, qui tient aujourd'hui le musée Planète Chocolat à Biarritz. Il a manqué du monde pour transmettre le savoir-faire. » Beaucoup d'entreprises ont ainsi périclité et les artisans basques se sont longtemps comptés sur les doigts d'une main. Aujourd'hui, la tendance semble s'inverser : le commerce du chocolat fleurit à nouveau, des jeunes s'installent. Les maîtres chocolatiers actuels véhiculent des gestes ancestraux et des saveurs puissantes marquées par le terroir et les fruits locaux, parfaitement compatibles avec le goût du jour.

PASSEURS DE TRADITION

La transmission de la tradition se poursuit dans les ateliers, par les méthodes de travail et/ou les machines. Plusieurs musées coexistent d'ailleurs, à Biarritz, Bayonne (L'Atelier du chocolat) et Cambo-les-Bains, avec pour point commun de mettre en valeur des machines anciennes, des moules, pour conserver la mémoire des savoir-faire.

L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT DE BAYONNE DÉFEND L'HISTOIRE ET LA QUALITÉ

« Dès sa fondation en 1993 par des descendants de grandes familles bayonnaises, l'Académie a voulu être une mémoire vivante de l'arrivée du chocolat au Pays basque », rappelle Maire-Claudine Maudet, son actuelle présidente. C'est le sens des Journées du chocolat, rendez-vous incontournable, aussi populaire qu'érudit : les chocolatiers de l'Académie ouvrent leurs ateliers pour montrer au public leurs techniques, ils font le trempage dans la rue.

« Chez Cazenave, quand on a commencé, on avait 20 personnes, aujourd'hui, il y en a 200 », sourit Marie-Claudine Maudet. Parallèlement, des conférences et des expositions thématiques sont organisées et des ambassadeurs –personnalités liées au chocolat ou au Pays basque- sont intronisés. Cette année, le Brésil sera à l'honneur, les 26 et 27 mai. Une nouvelle manifestation verra le jour en octobre avec pour objectif de faire rayonner le sujet toute l'année : Bayonne fête son chocolat, les 27, 28 et 29 octobre prochains. Animations, expositions, concours photos, spectacles et chasses aux trésors seront au programme. Cette nouveauté est représentative du dynamisme de l'Académie, qui cherche à se renouveler et à s'ouvrir aux artisans locaux sans se limiter aux frontières de la ville de Bayonne. Son cap : « développer la notoriété basque, tout en tenant bon sur la qualité. Le chocolat est revenu à la mode, des scientifiques se sont penchés sur ses vertus, il ne demande qu'à être valorisé pour sa gourmandise ! »



Chez Daranatz, les ganaches sont confectionnées sur 3 jours et pétries à la main : « *La chaleur de la peau amène le chocolat à température progressivement, ainsi la matière n'est pas brusquée*, explique Bertrand Mojon, qui dirige l'établissement depuis 3 ans. *Nous cherchons à être fidèles à un certain esprit en visant un goût puissant (pas par le pourcentage de cacao mais par les proportions dans la ganache), long en bouche, qui ne plaira peut-être pas à tout le monde mais qui correspond aux attentes de nos clients.* » Un tiers de la production est aujourd'hui encore enrobée à la main. Les méthodes de travail très traditionnelles sont aussi de rigueur chez Cazenave. Et pour cause ! « *Je ne suis que le deuxième dans l'histoire de la maison Cazenave à être passé par le CFA*, raconte, amusé, Florian Bénac, descendant de la famille et jeune chef chocolatier. *J'ai appris les recettes ici avec un employé qui a 40 ans de maison, comme lui-même l'avait fait...* » Aujourd'hui, il travaille dans le respect de ces techniques tout en réfléchissant aux évolutions possibles, par petites touches : « *Nous allons renouveler nos machines, pour pouvoir torréfier de plus grandes quantités et travailler des 100 % origine. C'est impossible dans notre moulin ancien, qui demande beaucoup de grué. Nous restons sans doute la dernière maison à ne pas avoir de tempéreuse. Nous travaillons sur des tôles en inox chauffées par des résistances. Ce n'est faisable que parce que nous*



**Plus de 350 ans !
Quel est le secret
de la longévité des
Macarons Adam ?**

« Un savoir-faire autour de l'amande maîtrisé et secret, qui s'est transmis en famille, explique Jean-Pierre Telleria-Adam. Je fais ce que mon père faisait, mes fils feront... Ni plus ni moins. Nous avons certainement bénéficié de bons emplacements. Et nous savons nous entourer. La partie chocolaterie s'est développée à partir des années 1950. Je suis maître pâtissier, mais pour ce qui concerne le chocolat, je fais confiance à mes collaborateurs qui sont meilleurs que moi dans ce domaine. »

confectionnons de petits volumes ! » N'allez pas vous y tromper, ces chocolatiers respectent la tradition mais ils sont toujours en recherche d'innovations : dans les goûts, dans les techniques... D'ailleurs le chocolat artisanal du 21^{ème} siècle est de bien meilleure qualité qu'il y a 2 siècles, par sa mouture plus fine et par la traçabilité des matières premières utilisées.

LES TORRÉFACTEURS APPORTENT DES NOUVELLES FRAÎCHES

Les Basques ont inventé le bean to bar avant qu'il soit tendance ! Pour boucler la boucle, plusieurs chocolatiers tiennent aujourd'hui à poursuivre, développer, voire recréer un approvisionnement direct en fèves. Pour la Maison Cazenave, c'est une pratique qui ne s'est jamais perdue. Chez Pariès, à l'inverse, elle s'est arrêtée au cours du 20^{ème}, alors même que l'entreprise est restée dans la famille : l'arrière-petite-fille du fondateur, Françoise, et son mari Alain Girardot sont la 5^{ème} génération aux commandes. « *Nous voulons recoller à l'Histoire*

LES MAISONS LES PLUS ANCIENNES...

MACARONS ADAM, FONDÉE EN 1660. CAZENAVE, FONDÉE EN 1854. DARANATZ, FONDÉE EN 1890. PARIÈS, FONDÉE EN 1895.

en maîtrisant la production de bout en bout : nous torréfions au four, nous avons un décortiqueur (nous n'en sommes pas encore au démagnétiseur), nous pratiquons le "sourcing" depuis 18 ans, explique-t-il. Maintenant, nous voulons passer à l'étape suivante : transformer les fèves d'une coopérative de planteurs que nous avons créée de toutes pièces, il y a 10 ans, dans une région reculée de Madagascar. Nous avons un cahier des charges, les producteurs sont formés, nous les rémunérons mieux que les collecteurs. C'est un travail de longue haleine, les rendements augmentent doucement... Mais nous aurons un chocolat 100 % Pariès ! » Quoiqu'installé il y a 17 ans, récemment comparé à d'autres, Christophe Puyodebat œuvre pour conserver la mémoire de la transformation du cacao, en exposant des machines en très bel état et des documents anciens dans le musée attenant à son atelier. Mais aussi par sa façon de travailler. « On a poussé la logique jusqu'au bout, explique-t-il. Pour environ 40 % de la couverture, je fais en interne torrification, broyage et concassage à partir de fèves d'Amérique du Sud, que j'achète à des Basques qui vivent là-bas. Je veux produire ma matière



TOURS ET DÉTOURS... AU PAYS BASQUE

première, de qualité. » Il revendique une clientèle jeune (« 70 % ont moins de 40 ans ») au goût éduqué.

PROMOTEURS DES PRODUITS DE LA RÉGION

Les façons de se réapproprier la tradition basque sont multiples. La chocolaterie Antonn, créée il y a 26 ans et rachetée il y a près de 7 ans par Eric Oger, tient à garder des locaux traditionnels, où le labo ressemble plus à une cuisine de famille typique de la région qu'à un local professionnel (et pourtant, on y travaille !). « *Notre fer de lance : parler du Pays basque et de ses valeurs,* explique Laetitia Larréguy, responsable marketing et commercial. *On utilise*

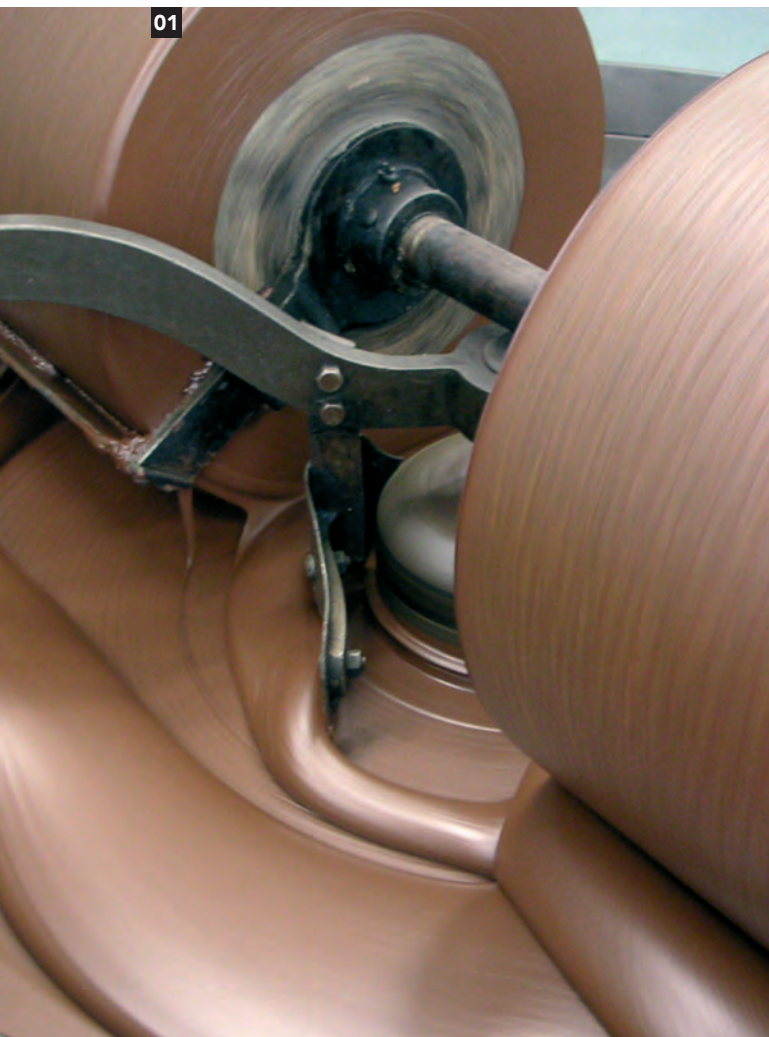
autant que possible des matières premières locales : le piment d'Espelette, produit vivant comme le chocolat et dont le parfum varie même si nous nous fournissons toujours chez le même producteur, les cerises pour la ganache, le caramel au sel de Salies-de-Béarn... » Autre exemple, Alain Girardot de la Maison Pariès se dit « *paysan* » : il a planté des noisetiers, en bio, pour préparer ses pralinés.

UN GOÛT BASQUE ?

Chaque chocolatier cultive ses propres choix de saveurs... Pourtant, les bonbons de chocolat basques ont une ligne directrice, par delà les talents singuliers. Le chocolat noir domine, avec des ganaches très cacaotées et souvent consistantes. Les chocolatiers évoquent tous un goût puissant sans trop d'amertume, une rondeur affirmée et de la longueur. Et beaucoup ont exprimé leur préférence pour les fèves d'Amérique du Sud. Des techniques de torréfaction, un peu poussées, et le broyage artisanal qui laisse un peu de grain (mais de moins en moins) complètent le portrait de ce chocolat basque. Ses spécificités peuvent dérouter les consommateurs qui le découvrent... Mais elles sont aussi ce qui fidélise les clients, tant locaux que touristes. Sans doute correspond-il à l'idée que l'on se fait du caractère basque : franc, gourmand, contrasté et tourné vers l'océan. ■

UN PAYSAGE VARIÉ D'ENTREPRISES DE TOUTES TAILLES

Le profil des maisons de chocolat basques est très varié : du chocolatier travaillant seul ou à deux, comme Pascal, aux PME de belle taille comme l'Atelier du chocolat (autour de 9 M€ de C.A, plus de 100 salariés), Pariès (6,5 M€ en 2015,) ou les Macarons Adam (4,9 M€ en 2015, une trentaine de salariés). Parmi les maisons historiques, on trouve des entreprises très stables, autour de 600 000 € de C.A pour une dizaine d'équivalents temps-plein, c'est le cas de Daranatz ou Cazenave. Et toutes les situations intermédiaires sont représentées : Antton voisine les 2 M€ pour 14 permanents, la chocolaterie Puyodebat se situe autour du million d'€.



03 04 Travail de la ganache à la main par Denis Ortali, chez Daranatz.

PETIT RÉPERTOIRE

DES CHOCOLATIERS BASQUES

ANGLET

- Pâtisserie Les cinq cantons (Thierry Bamas, MOF, champion du monde des desserts glacés)

CAMBO-LES-BAINS

- Chocolaterie Puyodebat

BAYONNE

- L'Atelier du chocolat
- Chocolat Cazenave
- Chocolat Pascal (Pascal Moustirats)
- Chocolaterie Pralinerie Didier Gaborit
- Daranatz
- Pâtisserie Lionel Raux

BIARRITZ

- Chocolaterie Henriot

SAINT-PALAIS

- Pâtisserie Franck Mendivé

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORC

- Goxokia (Jean-Pierre Larramendy)

SALIES-DE-BÉARN

- Chocolaterie Pâtisserie Franck Lavignasse

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY

- Laia (Olivier Casenave)

ESPELETTE

- Chocolaterie Antton

SAINT-JEAN-DE-LUZ

- Les Macarons Adam
- Pariès

05 06 Au musée de la chocolaterie Puyodebat, on peut voir de ravissantes chocolatières et "tasses, à moustaches", ainsi que le fameux métate, la pierre à broyer traditionnelle.

01 02 Chez Cazenave, l'activité se divise à parts égales entre chocolaterie (dont on voit ici à gauche le broyeur à rouleaux) et salon de thé. La maison passe progressivement au bio, tant pour ses toasts, crème, beurre que pour son cacao.



03 04



05



06

