

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
BAYONNE CAPITALE DU CHOCOLAT
Inauguration d'un métate dans l'espace public,
témoin d'un patrimoine immatériel de la ville

À l'occasion des 30 ans de l'Académie du chocolat de Bayonne et à quelques jours de l'événement « Bayonne fête son chocolat », Jean-René Etchegaray, le maire, Sophie Castel, son adjointe au Patrimoine urbain et culturel et Jean-Paul Carrère, Président de l'Académie du chocolat de Bayonne ont inauguré une sculpture représentant un métate (pierre à chocolat). Symbole de la place particulière dans du chocolat dans l'histoire de la ville, cette sculpture honore le quartier et la communauté juive, intimement liés au commerce et à la fabrication du chocolat. Constitutif du patrimoine immatériel de la Ville, le chocolat et ses acteurs sont ainsi valorisés dans l'espace public et patrimonial bayonnais.

La pierre concave, type metalt (ou metate), fut longtemps l'instrument de travail quotidien des chocolatiers basques pour transformer les fèves de cacao en pâte de cacao. Aujourd'hui installée à l'intersection de la rue Maubec et de la rue Sainte-Ursule, au cœur du quartier Saint-Esprit, cette sculpture « métate » conçue par la Marbrerie Bousquet, témoigne de l'ancrage de ce savoir-faire à Bayonne et honore la Communauté juive par la matérialisation de son rôle dans la fabrication et la diffusion du chocolat.

Historiquement, le chocolat est un breuvage qui apparaît à Bayonne au 17^e siècle. Son histoire est intimement liée à celle de la communauté juive, qui détient les clés du commerce de la fève de cacao et les secrets de fabrication venant d'Espagne. C'est en 1670 que le mot chocolat apparaît pour la première fois officiellement dans les archives de la ville de Bayonne. D'abord réservé à une élite sociale et cadeau d'excellence offert aux personnalités importantes de passage à Bayonne, le chocolat est peu à peu adopté par l'ensemble de la société bayonnaise et du Labourd. Les enseignes commerciales, fondées sur des dynasties de chocolatiers réputés, se développent au 19^e siècle : le chocolat devient bonbon, pâtisserie ou glace. La tradition chocolatière de la ville fonde une identité particulière liant savoir-faire et histoire. En 1854 Bayonne comptait 32 chocolateries intra-muros, 4 à Saint-Esprit et 22 au Pays Basque.

L'Académie du chocolat de Bayonne a été créée en 1993 avec pour objectif de défendre et faire vivre le patrimoine gourmand du chocolat. Elle regroupe des amateurs éclairés passionnés par l'histoire de ce produit et les maisons Cazenave, Daranatz, Pariès, l'Atelier du Chocolat, Chocolat Pascal et Monsieur Txokola. Tous s'engagent sur des critères rigoureux de fabrication artisanale, d'utilisation de matières nobles et de respect de la tradition du chocolat noir et puissant, appartenant au patrimoine historique et gastronomique de Bayonne. **En savoir plus sur l'histoire et le savoir-faire sur le site chocolatdebayonne.fr.**

« Bayonne fête son chocolat » – les 3, 4 et 5 novembre

L'Académie du Chocolat de Bayonne et la Ville vous invitent à fêter les 30 ans de l'Académie du chocolat de Bayonne et proposent à cette occasion une multitude d'activités pédagogiques, ludiques et gastronomiques pour découvrir le chocolat sous toutes ses formes ! Entre dégustations, initiations, ateliers, visites et conférences, le week-end s'annonce gourmand et ludique sur la place de la Liberté, place Jacques-Portes et dans divers lieux de la Ville. La programmation complète sur le site internet chocolatdebayonne.fr.

Relations presse de la Ville de Bayonne - 05 59 46 63 01 - presse@bayonne.fr

