



La Fête du Gâteau Basque À CAMBO-LES-BAINS

20^{ÈME} ÉDITION - 30 SEPTEMBRE & 1^{ER} OCTOBRE 2023



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 XIX^{ÈME} 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.

Immersion gourmande et festive à l'occasion des 20 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 XIX^{ÈME} 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, et la Mairie de Cambo-les-Bains.

Le grand rendez-vous du week-end

Le concours du meilleur gâteau basque

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.



70 gâteaux à goûter pour le jury !

Pas moins de 70 gâteaux à déguster pour le jury du concours qui se compose de 10 membres qui vont prendre en compte trois critères pour évaluer les gâteaux : l'odeur, le goût, l'aspect et la texture. Après deux tours de délibérations, le jury récompense 3 amateurs et 2 jeunes professionnels de moins de 20 ans. Les premiers prix de chaque catégorie sont l'Eguzkia d'Or récompensant le meilleur amateur, et le Trophée de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour les jeunes professionnels.

LES TROIS CRITÈRES PRÉCISÉS :

- **l'odeur** : une bonne odeur de biscuit et un parfum d'amande doivent émaner du gâteau
- **le goût** : une vraie saveur de sablé et un fourrage avec un parfum équilibré et subtil
- **L'aspect et la texture** : moelleux avec un équilibre pâte et crème.



OFFRE WEEK-END GOURMAND
à partir de **105€** /pers

Des formules de 1 ou 2 nuits en hôtel à prix doux incluant les petits déjeuners, les repas « champêtres » de la Fête, des entrées au spectacle basque et au concert des chœurs basques et du temps libre pour profiter de l'ambiance de la fête et de son week-end au cœur du Pays basque.

Tarif : à partir de 105€/pers - ce prix comprend : l'hébergement en hôtel, le petit-déjeuner le dimanche matin, le spectacle des traditions basques le samedi après-midi, le déjeuner le dimanche midi au cœur de la fête, l'entrée au concert du chœur le dimanche après-midi à l'église.

Office de tourisme de Cambo-les-Bains
05 59 29 70 25 /cambolesbains.com

Les temps forts de ce week-end FESTIF ET GOURMAND



Repas champêtre DIMANCHE

Sous la Halle Bernadette Jougoux 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 balade gourmande de Cambo

SAMEDI

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 Jougoux au Parc St Joseph.

Tarifs : 4€/adulte – 3€/enfant
Office de tourisme de Cambo-les-Bains
05 59 29 70 25 / lafetedugateaubasque.com

Le spectacle des traditions basques

SAMEDI

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



Les animations

Le marché artisanal

Egalement présents, de nombreux créateurs et artisans d'ici et du Sud-Ouest, sélectionnés avec soin, en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'Artisanat, présentent leur savoir-faire. Bijoux, tourneur sur bois, céramistes, bérêts brodés, espadrilles, sabotier, macramé,...

Pour les 20 ans de la Fête et pour la première fois, le marché est organisé les samedi et dimanche de 10h à 19h !

Passe-rue musical

Concerts itinérants festif de musiques traditionnelles (bandas, danses basques)



La messe et le défilé en musique des confréries

Au Pays basque, les journées de fête débutent toujours par une messe. A l'occasion de la Fête du Gâteau Basque, celle-ci est tenue le dimanche matin à 10h et animée par le chœur basque mixte Arraga et Michel Etcheverry. A 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.

Le marché aux producteurs régionaux Samedi et dimanche de 10h à 19h

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 les valises Piment d'Espelette, jambon basques (Bayonne, Ibaionca, Kintoa), gâteau basque, fromage de brebis (Ardi gasna), vins d'Iroueguy, confiture de cerises d'Ixassou, etc..

Plus de 100 exposants venus de tout le Pays Basque participent chaque année à cet événement. Les pâtisseries, charcutiers, agriculteurs sont exclusivement des producteurs et la priorité est donnée aux produits labellisés.

Pour les 20 ans de la Fête et pour la première fois, le marché est organisé les samedi et dimanche de 10h à 19h !



Idées reportages gourmands POUR LES 20 ANS !



Des idées reportages gourmandes pour plonger dans l'histoire intrigante de ce fameux gâteau !

- **Faire connaissance** avec la confrérie du gâteau basque et son grand maître Marcel Noblia, son origine, ses membres et découvrir leur rendez-vous une fois par mois et durant l'événement lors de la messe, du défilé et du 14^{ème} chapitre d'intronisation.
- **À la rencontre des membres de l'association «Eguzkia»**, qui regroupe des artisans boulangers pâtisseries mus par le respect de la qualité et du savoir-faire et qui œuvrent pour la promotion d'un gâteau basque traditionnel.

- **Suivre l'un des participants** au Concours du meilleur Gâteau basque (catégorie amateurs et jeunes professionnels de moins de 20 ans).
- **Se mettre à la place** du jury du concours et évaluer les critères d'un « bon » gâteau basque.
- **Participer aux ateliers de fabrication** du gâteau basque encadré par un pâtissier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, chaque participant fabrique et repart avec son gâteau basque, sa toque et son tablier !



- **Découvrir Cambo-les-Bains** lors d'une randonnée gourmande le samedi 30 septembre et profiter de ses points de vue avec pause cidre et gâteau basque. Balade facile de 3h/3h30.



La promotion du gâteau Basque

Le Label 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.

LEURS MISSIONS :

1. **Perpétuer la mémoire collective** à travers la promotion du gâteau basque, patrimoine culturel du Pays Basque,
2. **Préserver et proposer un gâteau basque de qualité**, réalisé à partir de matières premières naturelles
3. **Consolider et développer** les activités des artisans membres,
4. **Contribuer au développement** économique du Pays basque.



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


CAMBO
LES BAINS
PAYS BASQUE

Alexandra Vandroux,
directrice
06 03 11 76 52
direction@cambolesbains.com

Margaux Silva,
assistante communication
07 83 00 57 63
commercial@cambolesbains.com
05 59 29 70 25
www.cambolesbains.com

DUODECIM

Amélie Penz et Elsa Dabet
06 08 30 03 41
04 50 66 93 25
media@duodecim.com
www.duodecim.com