

En complément des Rencontres gourmandes

Du 29 avril
au 7 mai

Salle Xokoa - Entrée libre

10h
à
18h30

Exposition photos

- « Éclats de chocolat » de Cédric Pasquini,
- « Le chocolat, une histoire bayonnaise »,
présentation historique et pédagogique

10h
à
18h30

Film documentaire

- « Txokolatea. Le savoir-faire artisanal
du chocolat ». Documentaire sur le chocolatier
Gorrotxategi de Tolosa.
En espagnol, sous-titré en français.

6 & 7 mai

Dans le musée

11h
à
17h

Jeu pour les 6-13 ans

- « Mais qui a bu le chocolat du musée ? »
Aide l'inspecteur Xocoatl à trouver le coupable !
Enfants à partir de 6 ans, accompagnés d'un adulte.
Entrée gratuite pour les adultes accompagnant les enfants.

Musée ouvert toute l'année :

AVRIL À SEPTEMBRE - 10h à 18h30 sauf lundis et jours fériés
JUILLET ET AOÛT - 10h à 18h30 tous les jours, jusqu'à 20h30 les jeudis
OCTOBRE À MARS - 10h30 à 18h sauf lundis et jours fériés



ACCÈS :

- » En voiture : sortie d'autoroute n° 6, direction Bayonne Centre
- » En bus : arrêt Mairie puis longer les quais et traverser le pont Marengo
- » En navette : arrêt Les Musées
- » De la gare SNCF : à 600 mètres à pied, traverser le pont St Esprit

En partenariat avec le programme de recherche TERESMA

Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain (CEMMC)
U.F.R. Humanités - Université Bordeaux Montaigne
Domaine Universitaire
33607 PESSAC Cedex

www.teresma.hypotheses.org

Musée Basque et de l'histoire de Bayonne
Baionako Euskal Museoa

37 quai des Corsaires - Kortsarioen kaia, 37
64100 Bayonne - Baiona

www.musee-basque.fr
musee.basque@musee-basque.fr

05 59 59 08 98



Création originale et mise en page : Virginie Saspiturry.
© Adaptation du portrait des frères Arroyer d'Elizaga, Musée Basque et de l'histoire de Bayonne.
© Cédric Pasquini, ville de Bayonne.



Suivez-nous sur notre page Facebook !

6
&
7

MAI

RENCONTRES
GOURMANDES
au musée



Musée Basque
et de
l'histoire de Bayonne

Journées du chocolat
Bayonne

2016

COMME CHAQUE année, le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne participe aux côtés de la ville de Bayonne et de l'Académie du chocolat, à la mise en place d'animations lors des traditionnelles journées du chocolat. Fort de son caractère patrimonial et scientifique, il présente cette année, sa première édition des « **Rencontres gourmandes au musée** », afin d'apporter un nouveau regard sur cette saveur teintée d'exotisme.

Si le cacao a longtemps été une denrée au cœur des échanges commerciaux ou une monnaie d'échange pour les Mayas, le Musée Basque désire replacer le chocolat au centre de toutes les discussions. C'est pourquoi il vous propose de découvrir ce mets sucré sous toutes ses coutures, à travers l'œil d'une multitude d'acteurs qui gravitent autour de cette gourmandise. Le vendredi est consacré à une approche historique de l'histoire et du commerce du chocolat, et de la trajectoire d'artisans chocolatiers du Pays basque. Le samedi est quant à lui, davantage dévolu au monde socioprofessionnel afin de saisir l'implication des acteurs et des espaces dans la valorisation du produit. Le musée souhaite également accorder une importance toute particulière au rôle joué par les territoires dans la construction des produits de terroir tels que le chocolat, au travers d'une approche transfrontalière. C'est ainsi que **le programme régional de recherche TERESMA**, dirigé par Corinne Marache et Philippe Meyzie, a décidé de s'associer à cette nouvelle démarche. Par ses nombreuses actions, TERESMA ambitionne de comprendre les liens existants entre les produits de terroir et leurs espaces de production et de commercialisation.

VENDREDI 6 MAI

Salle Argitu

De la fête de cacao aux artisans chocolatiers du Pays Basque : les trajectoires plurielles du chocolat basque du XVII^e au XX^e siècle

14h

Introduction aux Rencontres Gourmandes

Josette PONTET (professeur émérite de l'Université Bordeaux Montaigne)

14h10

Histoire et consommation du chocolat en Espagne et en France au XVII^e siècle

Florent QUELLIER (maître de conférences HDR en histoire moderne à l'Université François-Rabelais de Tours)

14h45

Le chocolat de Bayonne XVIII^e-XIX^e siècles : commerce et réputation

Philippe MEYZIE (maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne et co-directeur du programme régional de recherche, TERESMA)

15h40

Projection d'un documentaire sur le chocolatier Gorrotxategi de Tolosa : « *Txokolatea*, Le savoir-faire artisanal du chocolat »

En présence de **Rafa GORROTXATEGI** et **Anton AZPIAZU**. Projection en espagnol, sous-titrée en français.

16h15

Histoire de quelques chocolatiers bayonnais XIX^e-XX^e siècles : la trajectoire des familles Pariès, Biraben et Cazenave

Virginie SASPITURRY (étudiante et titulaire d'un master d'histoire à l'Université Bordeaux Montaigne)

16h50

Conclusion / Débat de la 1^{ère} rencontre

Josette PONTET (professeur émérite de l'Université Bordeaux Montaigne)

SAMEDI 7 MAI

Salle Xokoa

Transmission et valorisation du chocolat basque (XX^e-XXI^e siècles) : acteurs et espaces

10h

De la fête de cacao à la tablette : voyage au cœur de la fabrication artisanale du chocolat

Olivier CASENAVE, artisan chocolatier de la chocolaterie Laia de Saint-Étienne-de-Baigorry

10h30

Le chocolat au sein d'une université gastronomique internationale : l'exemple du Basque Culinary Center de Donostia

Iñigo MURUA (professeur de confiserie et boulangerie au Basque Culinary Center)

Intervention en espagnol avec traduction en français.

11h20

Acteurs et espaces de patrimonialisation des produits de terroir. L'exemple du chocolat de Bayonne : un objet de mémoire, du musée à la ville.

Échanges entre **Patricia HEINIGER-CASTERET** (maître de conférences en anthropologie à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour), **Yves UGALDE** (élu adjoint à la culture de Bayonne) et **Rafael ZULAIKA** (directeur du Musée Basque).

12h00

L'utilisation du chocolat en cuisine : entre saveurs sucrée et salée

Cédric BÉCHADE, chef étoilé de l'Auberge Basque de Saint-Pée-sur-Nivelle

Entrée libre dans la limite des places disponibles