



**HAL**  
open science

## Invitation à un délicieux voyage : de la découverte millénaire d'un arbre sacré aux escapades gourmandes au cœur du patrimoine-chocolat de Bayonne

Anne-Laure Briand

► **To cite this version:**

Anne-Laure Briand. Invitation à un délicieux voyage : de la découverte millénaire d'un arbre sacré aux escapades gourmandes au cœur du patrimoine-chocolat de Bayonne. Histoire. 2012. dumas-00947043v1

**HAL Id: dumas-00947043**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-00947043v1>**

Submitted on 14 Feb 2014 (v1), last revised 5 Mar 2014 (v2)

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**UFR Lettres, Langues et Sciences Humaines**

**Master Cultures, Arts et Sociétés**

**Parcours Histoire et Anthropologie**



**DE LA DECOUVERTE MILLENAIRE D'UN ARBRE SACRE**

**AUX ESCAPADES GOURMANDES AU CŒUR DU PATRIMOINE-CHOCOLAT DE BAYONNE**

**T.E.R en ANTHROPOLOGIE**

**ANNE-LAURE BRIAND**

**Sous la direction de Mme Patricia Heiniger- Casteret, Maître de Conférences**

**Année universitaire 2011-2012**

« Le chocolat embaume, un soleil d'argent joue dans ma tasse »

Colette.

## Remerciements

Mes remerciements vont tout d'abord à mes deux professeurs en anthropologie Mr Abel Kouvouama et Mme Patricia Heiniger-Casteret qui m'ont tant apporté dans l'étude de cette science humaine que je rêvais d'appréhender depuis bien longtemps... Je fais aujourd'hui mes premiers pas au cœur du patrimoine-chocolat de Bayonne accompagnée par Mme Heiniger-Casteret.

Je remercie également Mr Jean-Michel Barate et Mr Pascal Moustirats, chocolatiers à Bayonne, témoins et acteurs de ce patrimoine, qui ont bien voulu m'accorder quelques heures de leur temps précieux. Je n'oublie pas tous les autres témoins, nos échanges ont enrichi ma réflexion et contribué à l'élaboration de ce mémoire ; un grand merci à eux.

J'ai aussi eu le plaisir d'échanger avec Mr Marcel Marc Douyrou et Mr Frédéric Duhart, auteurs d'ouvrages de référence sur le chocolat à Bayonne et en Pays Basque ; qu'ils soient remerciés pour leurs conseils éclairés ainsi que pour les documents qu'ils m'ont prêtés.

Un merci particulier à un ami qui, depuis novembre, m'a prodigué conseils et encouragements.

Un grand merci à mes relectrices : ma mère et mes amies Rita et Romy.

Je tiens aussi à remercier mes amis étudiants et plus particulièrement Carole ; ils m'ont beaucoup soutenue depuis ma reprise d'études.

Aux beaux moments partagés avec Anne-Florence, étudiante québécoise, entre travail, rires et dégustation de chocolats ; je la remercie chaleureusement.

Avant de conclure, je voudrais dire que les plus beaux souvenirs de ce voyage chocolaté resteront les yeux gourmands de mes enfants Juliette et Cyprien qui ont arpenté avec moi les routes du chocolat à Bayonne et au Pays Basque... Nous gardons encore quelques moustaches des délicieux chocolats chauds savourés...

# Sommaire

REMERCIEMENTS .....	3
SOMMAIRE .....	4
INTRODUCTION.....	5
<b>1<sup>ERE</sup> PARTIE : CARNETS DE VOYAGES : DES GRAINES DE CACAO AU CHOCOLAT, DU HAUT-ORENOQUE A L'EUROPE, D'HIER A AUJOURD'HUI .....</b>	<b>9</b>
CHAPITRE 1 : ESCALE SCIENTIFIQUE AUTOUR DE « L'ARBRE A CHOCOLAT » .....	10
CHAPITRE 2 : DE LA BOISSON DES DIEUX AUX TABLETTES DE CHOCOLAT .....	26
CHAPITRE 3 : QUELQUES REALITES ET REPRESENTATIONS CHOCOLATIERES .....	52
<b>2<sup>EME</sup> PARTIE : LE CHOCOLAT A BAYONNE ET AU PAYS BASQUE : XVIIIIE- XXIE SIECLE .....</b>	<b>62</b>
CHAPITRE 1 : LA TRADITION CHOCOLATIERE DE TOUTE UNE REGION : LE PAYS BASQUE ET SON CHOCOLAT .....	63
CHAPITRE 2 : BAYONNE, CAPITALE DU CHOCOLAT DEPUIS QUATRE SIECLES ? .....	80
CHAPITRE 3 : PETITES ET GRANDES HISTOIRES DES FAMILLES CHOCOLATIERES A BAYONNE ET A ST ESPRIT-LES-BAYONNE DU XVIIIE SIECLE A NOS JOURS.....	101
<b>3<sup>EME</sup> PARTIE : LA PATRIMONIALISATION DU CHOCOLAT A BAYONNE .....</b>	<b>118</b>
CHAPITRE 1 : LE PATRIMOINE-CHOCOLAT DE BAYONNE : VOIR, ECOUTER ET GOUTER .....	123
CHAPITRE 2 : LES « TENTATIVES » DE PATRIMONIALISATION DU CHOCOLAT A BAYONNE DEPUIS LES ANNEES 1990 .....	143
CHAPITRE 3 : LES JOURNEES DU CHOCOLAT A BAYONNE : COMMENT TRANSMETTRE LE PATRIMOINE-CHOCOLAT ? .....	159
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>175</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>179</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>183</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>252</b>

## Introduction

Notre « Invitation à un délicieux voyage : de la découverte millénaire d'un arbre sacré aux escapades gourmandes au cœur du patrimoine-chocolat de Bayonne » est un travail d'étude et de recherche s'inscrivant dans le projet d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine. Ce programme est assumé par Mme Patricia Heiniger-Casteret en collaboration avec les Universités de Port-au-Prince et Laval à Québec.

De par ses thématiques et les diverses rencontres envisagées, ce projet augurait de nombreux moments de partage très enrichissants. Participer à un projet autour du PCI, c'est travailler autour d'objets en perpétuel mouvement ; le PCI se modelant et se remodelant sans cesse.

Tous ces mouvements qui sont l'essence même de la vie, nous avons tenté de les appréhender sur notre terrain auprès des chocolatiers de Bayonne.

Le matériau chocolat possède en lui-même une forte portée émotionnelle et libidinale, mais est aussi porteur d'une histoire riche et complexe de près de 4000 ans ayant concerné de nombreuses populations, il est aussi chargé de multiples représentations individuelles et collectives. Pour Elaine Sherman<sup>1</sup> : « *Le chocolat est divin, moelleux, sensuel, profond, noir, somptueux, gratifiant, puissant, dense, crémeux, séducteur, suggestif, riche, excessif, soyeux, doux, luxueux, céleste...* ». Cette citation évoque les divers aspects du chocolat ainsi que les paradoxes inhérents à cet aliment-santé, aliment-plaisir, aliment-péché. De par tous ses éléments, il est délicat de travailler sur cet objet : en effet, il faut traverser de nombreuses contrées, voyager dans le temps et l'espace... Le travail fut complexe. Nous avons arpenté ces routes géographiques, historiques et anthropologiques depuis les premières cultures il y a plusieurs millénaires jusqu'au patrimoine chocolatier basque actuel et plus particulièrement jusqu'au patrimoine-chocolat de la ville de Bayonne.

Nous avons déambulé dans ce patrimoine chocolatier en essayant de comprendre les notions d'héritage, de port et de transmission. Régulièrement depuis octobre, nous sommes allés sur « notre » terrain « les boutiques des chocolatiers de Bayonne », afin de mieux l'appréhender, nous avons élargi nos observations et enquêtes au Pays Basque. Le travail de terrain n'est pas chose aisée, c'est une véritable expérience initiatique. Novice en

---

<sup>1</sup> Elaine SHERMAN, femme de lettres américaine, auteure de plusieurs ouvrages sur le chocolat.  
<http://www.evene.fr>

anthropologie et enquêtes de terrain, nous n'avons pu échapper à certains travers même si par la suite nous avons pu les analyser. L'anthropologie, la science de l'Homme est une science humaine très particulière. Selon Christian Ghasarian : « *L'ethnologue n'est pas un être objectif observant des objets mais un sujet observant d'autres sujets. S'il s'efforce d'entrer sur le terrain avec un esprit ouvert, l'ethnologue, quelles que soient ses bonnes intentions, n'est pas exempt de préoccupations et de présupposés (que l'on trouve déjà dans le choix du sujet, du lieu géographique et des personnes à étudier). Non contrôlées, c'est-à-dire non explicitées, ces préoccupations peuvent saper la recherche* »<sup>2</sup>. Il s'agit bien là de faire œuvre de réflexivité, à savoir d'un retour sur soi. Pierre Bourdieu, convaincu de la non-neutralité et de la partialité de l'ethnologue considérait que « *celui-ci doit faire un travail réflexif pour éviter les erreurs de l'intellectualisme* »<sup>3</sup>.

Au fur et à mesure des entretiens formels et informels, nous avons ressenti des tiraillements en nous-mêmes, des blocages voire des sentiments de colère envers certains témoins, de la compassion pour d'autres... De graves dissensions étant rencontrées au cœur de notre terrain, il fut primordial d'analyser nos ressentis et réactions face à ces situations délicates. Selon Alban Bensa : « *Il faut prendre le monde de l'autre au sérieux pour y rentrer [...]. Mais pour le mettre en œuvre, il faut parfois accepter de se faire violence et d'aller y voir dans des franges de comportements humains qui sont aux antipodes de vos propres valeurs* »<sup>4</sup>. Nous pouvons avouer ici qu'il fut difficile de prendre de la distance parfois devant la péréculturation du patrimoine-chocolat de Bayonne du fait, entre autres, de nombreux conflits.

Lorsque nous travaillons sur le terrain, il est important d'accepter d'être bousculé, de procéder à des remises en cause et à des réajustements. Il faut savoir malmener nos hypothèses, les interroger régulièrement. Ce mouvement de va et vient nous fait osciller entre le fait d'avoir obtenu quelques éléments de réponse à une problématique, puis à la faveur d'une entrevue, d'une visite, devoir tout remettre en question, de même nous avons dû réajuster les éléments du questionnaire. Ce travail de terrain et d'écriture est unique, réalisé suivant la personnalité et d'après la manière toute personnelle de collecter des données, de faire et de vivre « son terrain ». D'ailleurs, il n'a pas été possible d'interviewer les chocolatiers lorsqu'ils façonnaient les chocolats, les réponses ont de ce fait été différentes. Face à nos divers interlocuteurs, nous avons pu être parfois une étudiante, certes plus âgée que la moyenne mais aussi une maman accompagnée de ces deux enfants

---

<sup>2</sup> Christian GHASARIAN(Sous la direction de), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive*, Paris, Armand Colin, 2002, p.10-11.

<sup>3</sup> *Ibid.*, p.12.

<sup>4</sup> Alban BENSA, *Après Lévi-Strauss, pour une anthropologie à taille humaine*, Paris, Editions Textuel, 2010, p.51.

puisque'ils ont participé aux Journées du Chocolat et ont été également présents à certaines enquêtes de terrain.

Le sujet autour de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne a été évoqué par plusieurs auteurs depuis les années 1990, il existe à ce moment-là, une volonté de patrimonialiser le chocolat à Bayonne. Après 6 mois de travail de terrain réalisé en 1990-1991 réalisé par l'anthropologue américaine Susan Terrio, Frédéric Duhart, également anthropologue et Marcel Marc Douyrou, érudit local ont fait aussi un travail très sérieux autour du chocolat « de » Bayonne dans les années 2000. D'ailleurs, il convient de préciser ici, l'importance d'apposer des guillemets car le chocolat, produit hors-terroir et sans aucune appellation, ne peut être DE Bayonne. Au niveau de l'histoire générale du cacao et du chocolat, l'ouvrage de Nikita Harwich, historien, publié en 1992 a constitué une solide référence. Mais il était capital de trouver d'autres ouvrages et articles plus récents. A cet effet, l'ouvrage de Valentine Tibère paru cette année, reprend les dernières découvertes scientifiques en la matière et nous a été très précieux. Devant la multiplicité des documents disponibles autour du cacao et du chocolat, nous avons dû opérer une difficile sélection car malgré tout, il fallait pouvoir présenter le plus fidèlement possible tous les aspects de cet objet étudié. Cependant, certains pans historiques mériteraient d'être plus approfondis, un travail de recherche archivistique permettrait aussi d'éclairer certaines parties plus obscures. De même, nous n'avons pu effectuer de recherches auprès des membres de la communauté juive de Bayonne et nous ne savons pas comment ils vivent cette patrimonialisation.

Lorsque nous avons commencé nos travaux sur le patrimoine chocolatier de Bayonne, il nous semblait que ce patrimoine-chocolat était trop peu visible. Le chocolat ne semblait pas faire partie du patrimoine bayonnais. D'ailleurs au fur et à mesure de notre recherche, nous avons découvert l'ampleur de la complexité de cette question patrimoniale. La problématique de notre travail repose de ce fait sur les difficultés de reconnaissance et d'ancrage du chocolat dans le patrimoine de la ville de Bayonne. Il existe plusieurs hypothèses : comment patrimonialiser un produit hors-terroir, étranger, avec une histoire, des représentations aussi nombreuses et complexes ? D'ailleurs quelle facette du chocolat s'agit-il de patrimonialiser : un savoir-faire ? Une recette ?... ? Comment patrimonialiser un objet qui porte en lui plusieurs dimensions patrimoniales (intime, familial, culturel matériel et culturel immatériel...) ? Comment ce patrimoine est-il reçu, porté et transmis ? Quels sont les liens d'attachement avec ce patrimoine, quels sont les désirs de transmission ? Quels sont les enjeux de cette patrimonialisation ?



Dans un premier temps, Il a été primordial de se nourrir de sources, d'ouvrages, de rencontres de témoins afin de mieux appréhender toutes les dimensions de cet objet particulier. De même, il a fallu cerner au mieux la notion de patrimoine ainsi que découvrir les processus de patrimonialisation.

Ce mémoire se décompose en 3 parties : une première autour du cacaoyer, de la découverte du cacao à l'époque précolombienne jusqu'à l'histoire du chocolat et de ses représentations dans le monde; une seconde sur la tradition chocolatière à Bayonne et dans tout le Pays Basque du XVIIe siècle à nos jours et enfin une dernière partie concernant la patrimonialisation du chocolat à Bayonne.

## 1<sup>ère</sup> Partie

### Carnets de Voyages :

#### Des graines de cacao au chocolat, du Haut-Orénoque à l'Europe, d'Hier à Aujourd'hui



Plantation de cacaoyers au Venezuela

(N.Bailleux, H.Bizeul et aln, *Le livre du chocolat*, Paris, Flammarion, 1995, p.18)

## Chapitre 1 : Escale scientifique autour de « l'Arbre à chocolat »

Dans ce chapitre, nous présenterons le cacaoyer ainsi que son fruit, la cabosse. Nous évoquerons sa culture au cours des siècles passés et de nos jours ainsi que la transformation des graines de cacao en fèves puis en chocolat.

### I. PETIT TRAITE DE BOTANIQUE ET DE BIOLOGIE

#### A. Le cacaoyer, un arbre délicat



Etymologie :

Le nom botanique du cacaoyer est *Théobroma Cacao* qui signifie « Nourriture des Dieux ». Pour l'historien Nikita Harwich<sup>5</sup> :

*«Le naturaliste suédois Carl Von Linné (1707-1778), en baptisant le cacao en 1737 de son nom scientifique de *Théobroma cacao*, boisson des dieux, paraît sanctionner, mais cette fois-ci en terme d'une rationalité scientifique, les propriétés bénéfiques du fruit ainsi, sans doute, que le culte dont il était l'objet dans sa terre d'origine ».*

6

Cet historien explique qu'auparavant, le cacao était mentionné sous les termes savants « *d'amygdala pecuniaria* » (amande pécunière) ou « *d'avellena mexicana* » (amande mexicaine).

#### Histoire évolutive du cacaoyer

Le cacaoyer appartenait à la famille des Sterculiacées, depuis le début des années 2000, il a été reclassé dans la famille des Malvacées. C'est le premier arbre fruitier tropical de longue génération à avoir été séquencé ; il existe, en effet, des analyses détaillées de son génome. Cette connaissance permet d'appréhender le fonctionnement des gènes et leur variation au sein des ressources génétiques ou sous l'effet de facteurs environnementaux et

<sup>5</sup> Nikita HARWICH, *Histoire du chocolat*, Paris, Editions Desjonquières, 1992, p.101.

<sup>6</sup> Photo cacaoyer [http : //www.cirad.fr](http://www.cirad.fr).

ainsi, de faciliter la création de variétés productives, plus résistantes aux maladies tout en gardant les qualités aromatiques du chocolat. Cela a permis aussi de retracer l'histoire évolutive du cacaoyer. Plusieurs équipes de recherche de 6 pays (dont le CIRAD<sup>7</sup>, le CNRS, l'INRA pour la France) ont collaboré à ces études et ont publié leurs résultats dans la revue *Nature Genetics* du 26 décembre 2010. Pour ces équipes, il semblerait que le génome d'une variété de ce cacaoyer Criollo collecté au Belize<sup>8</sup> soit un descendant des premiers cacaoyers domestiqués par les Mayas il y a plus de 2000 ans.

### Description du cacaoyer

Poussant dans les régions tropicales, le cacaoyer est un arbre de petite taille (5 à 8 m en moyenne). Il commence à produire des fruits à l'âge de 5 ou 6 ans, atteint sa maturité vers 10 ans et peut rester productif jusqu'à 50 ans. C'est un arbre fragile souvent protégé par des arbres plus hauts « arbres-mères » comme des arbres-parasols ou des bananiers, qui les ombragent. Le système racinaire comprend un pivot qui peut atteindre 2 à 3 m de profondeur et de nombreuses racines verticales, il existe également 4 à 5 grosses racines latérales partant du collet et se subdivisant en quantité, la majorité de ces ramifications demeure dans les 50 premiers centimètres du sol.

Au niveau du tronc, au tout début, il n'y a qu'une seule tige. Puis, lorsque celle-ci atteint 40 à 50 cm de haut, elle arrête de grandir, d'autres branches poussent en couronne, elles sont de plus en plus hautes car parallèlement le tronc s'allonge et grossit. Par la suite, la 3<sup>ème</sup> ou la 4<sup>ème</sup> année, une autre pousse peut apparaître un peu au-dessous de la couronne puis sa croissance s'arrête quand elle a atteint quelques décimètres. Ce phénomène peut se renouveler plusieurs fois et un cacaoyer peut avoir 4 à 5 étages de branches. Son écorce est gris-brunâtre.

Les feuilles sont simples, entières, alternes et pétiolées : le pétiole de 3 à 6 cm de long porte 2 renflements qui permettent à la feuille d'orienter sa face supérieure vers la lumière. Le feuillage du cacaoyer apparaît par poussées successives, elles se font par à-coup, appelées « flushes » de feuillaison, 4 ou 5 se produisent par an. Lorsqu'elles sont

---

<sup>7</sup> CIRAD : Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement. Centre de recherche français qui répond, avec les Pays du Sud, aux enjeux internationaux de l'agriculture et du développement.

<sup>8</sup> Belize : pays anglophone, indépendant de la Grande Bretagne depuis 1981, membre du Commonwealth. Il est situé au sud de la péninsule du Yucatan (Mexique) et à l'est du Guatemala.

jeunes, les feuilles sont jaunes ou roses ou rouge clair. Elles deviennent vert clair puis vert foncé quand elles sont adultes.

Au niveau de la floraison, le cacaoyer peut fleurir toute l'année dès l'âge de 3-4 ans. Les fleurs apparaissent en inflorescences sur le bois âgé aussi bien au niveau des branches que sur le tronc. Les zones où apparaissent des inflorescences chaque année, forment des massifs renflés qui portent de nombreuses fleurs en même temps. Le cacaoyer produit plusieurs milliers de fleurs par an mais seulement quelques dizaines de fruits parviennent à se former. La pollinisation est essentiellement entomophile, c'est-à-dire par les insectes. La durée nécessaire au développement du fruit varie de 5 à 7 mois. Le fruit est une baie nommée cabosse. Le jeune fruit est appelé cherelle. Les cabosses peuvent peser de 200g à 1kg. Elles contiennent le plus souvent 30 à 40 graines de cacao.

Enfin il existe divers types de cacaoyers et donc de cacao : le criollo, le forastero et le trinitario dont nous reparlerons. Cependant, de quelque groupe qu'il soit, il reste un arbre fragile, très exposé aux prédateurs, parasites et maladies. Plus de mille espèces différentes d'insectes peuvent le menacer, leurs piqûres sur les rameaux ou les cabosses les nécrosant. Le cacaoyer est sujet aux maladies tant cryptogamiques<sup>9</sup> que virales, telles le black pod (pourriture brune des cabosses) ou le swollen shoot (maladie virale due aux cochenilles) par exemple.

Cet arbre fragile exige des conditions de pousses très précises et ses divers besoins en eau, température, lumière, sol et altitude doivent être respectés.

## **B. Le fruit du cacaoyer : la cabosse, une baie particulière**



La cabosse est de forme ovoïde et cannelée. C'est un fruit charnu indéhiscent à paroi épaisse. La couleur de la coque de la cabosse varie suivant les espèces du jaune au rouge-orangé jusqu'au pourpre-violet

Photo cabosses : dépliant « Atelier du chocolat de Bayonne »

---

<sup>9</sup> Maladie cryptogamique : maladie des plantes due à un champignon microscopique.

Chaque cabosse contient entre 25 et 45 graines noyées dans le mucilage, une pulpe blanchâtre, gélatineuse, sucrée et légèrement acidulée. Chaque graine comprend une enveloppe (le tégument) qui entoure l'amande proprement dite. Ce tégument est composé d'une coque feuilletée, spongieuse, riche en tanins, qui est doublée d'une fine pellicule. L'amande elle-même se compose de 2 gros cotylédons, très riches en matière grasse (50 à 55% de beurre de cacao) qui contiennent aussi de l'amidon, des tanins et des matières albuminoïdes. A l'intérieur de ces cotylédons et de la coque, se trouve la théobromine, substance alcaloïde conférant au chocolat son amertume. Les graines de cacao deviennent « fèves de cacao » après l'étape du séchage.

### Cabosse, mucilage et fèves de cacao



10



11



12

### Les « variétés » de cacao

Dès l'époque précolombienne, il y avait une connaissance de l'existence de cabosses et de fèves différentes. Les premières chroniques établirent un classement de 4 variétés du fruit, selon la grosseur de la fève, d'après les appellations indigènes. Ensuite, il y eut une classification d'après les lieux de culture du cacaoyer, ceux-ci s'étant étendus. Cette distinction fondée sur la provenance se maintiendra encore jusqu'à la fin du XIXe siècle.

La terminologie en vigueur actuellement a été mise au point en 1944 par l'agronome anglais E.E.Cheesman<sup>13</sup>, celle-ci reprend celle des missionnaires capucins de Trinidad de la fin du XVIIIe siècle. Ce scientifique utilise le terme groupe et non variété, chaque groupe ayant des caractères morphologiques communs.

Actuellement, le terme de variété de cacao est très répandu dans la littérature scientifique.

<sup>10</sup> Valentine TIBERE, *Les routes du chocolat, le Mexique*, Paris, Editions du Palais, 2012, p.65.

<sup>11</sup> [http : //www.initiatives-saveurs.fr](http://www.initiatives-saveurs.fr)

<sup>12</sup> [http : //www.biolandes.com](http://www.biolandes.com).

<sup>13</sup> Nikita HARWICH, *op.cit.*, p.112-113.

*Le criollo* : Il signifie « créole » en espagnol, parfois surnommé « caraque », il est le seul groupe de cacaoyer cultivé à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, il est originaire du Mexique. C'est le cacaoyer le plus rare, très fragile et sensible aux maladies. Il est surtout cultivé au Mexique, Colombie, Venezuela, Madagascar et aux Comores. Ses cabosses sont en général allongées, de couleur verte puis rouge violacé, arrivées à maturité. Ses fèves sont rondes et claires, elles donnent un cacao d'exception à la fois fin et délicat, à faible teneur en tanins.

*Le forastero* : Cela signifie « étranger » en espagnol, parfois surnommé « le robusta du cacao », il est originaire d'Amazonie. C'est le plus répandu et le plus utilisé, il est surtout cultivé au Brésil, en Equateur et en Afrique Occidentale (Côte d'Ivoire, Ghana et Nigéria). Ses cabosses sont vertes puis jaunes à maturité. Ses fèves violettes produisent un cacao au goût amer légèrement fruité et aux tanins corsés qui lui confèrent une légère touche d'acidité.

*Le trinitario* : Il fut d'abord identifié sur l'île de la Trinité en 1727, c'est pour cela qu'il prit le nom de trinitario. Cette variété de cacaoyer est un hybride provenant du croisement du criollo et du forastero. Ses cabosses apparaissent de toutes les couleurs intermédiaires entre criollo et forastero. Cette variété robuste produisant des cacaos aux arômes fins et nuancés fut rapidement adoptée par les pays qui autrefois cultivaient le criollo. Le trinitario est cultivé en Amérique centrale, au Sri Lanka et en Indonésie.

### Saveurs et arômes des cacaos et des chocolats

Les maîtres chocolatiers assemblent subtilement ces diverses variétés afin d'obtenir les meilleures saveurs. Il existe donc 3 variétés de cacao au départ puis, suivant différents paramètres, de nombreux arômes différents se développent. De ce fait, il existe de nombreux crus voire de grands crus de cacao.

#### *Suivant les lieux de pousses*

Avec ces conditions environnementales différentes (autant au niveau de la nature des sols, de l'altitude, de l'ensoleillement, de la température), la même variété donnera des saveurs différentes lors des diverses opérations de la culture du cacaoyer et lors de la transformation des fèves. Cependant, nous évoquerons ces paramètres dans une prochaine sous-partie.

Dans de nombreux écrits, le chocolat est souvent associé, comparé, au vin. Il serait intéressant de faire une étude plus précise des raisons de cette association-comparaison ultérieurement, nous ne la ferons pas dans ce mémoire. Pour exemple, lors des Journées du chocolat 2012 à Bayonne, plusieurs dégustations étaient proposées aux visiteurs autour des

accords entre certains crus de chocolat (Haïti, Sao Tomé et Príncipe) et plusieurs millésimes d'Armagnac.



La dégustation du chocolat offre une expérience proche de celle des vins, faisant appel à toute la palette de la sensorialité : la vue, pour la couleur et la brillance ; le nez, pour les fragrances ; le goût pour la texture, les arômes...

Cet exercice de dégustation utilise le même langage qu'en œnologie : attaque en bouche, bouquet, notes fumées, fruitées, florales... De plus, il existe d'autres similitudes, nous parlons dans le vin comme dans le chocolat de notions de fermentation, tanins, cépages, grands crus, millésime... La palette des arômes est très vaste, Guillaume Hagemann<sup>15</sup>, étudiant en BTM chocolatier et en apprentissage chez Pascal Moustirats<sup>16</sup>, chocolatier à Bayonne nous a expliqué qu'il réalisait son mémoire de fin d'études sur les arômes des chocolats et leur mariage subtil afin d'arriver aux plus belles créations chocolatées. Il existerait 11 familles aromatiques : famille animale (sang, cuir, gibier...), famille florale... Dans chaque cacao, il y aurait 3 familles aromatiques (arômes primaires) puis cela se subdivise en d'autres arômes.

Stéphan Lagorce, dans son ouvrage *Les arômes du chocolat* nous invite à apprendre à déguster le chocolat :

*« ...alors subjuguiez votre palais en même temps que se libèrent les arômes. Fermez les yeux et laissez-vous envoûter par la chaleur extraordinaire et voluptueuse du chocolat. Bonne dégustation ! ».*<sup>17</sup>

<sup>14</sup> Photo Anne-Florence Bisson, lors des Journées du chocolat à Bayonne, 18/05/2012.

<sup>15</sup> Interview de Guillaume Hagemann réalisée le 29/03/2012 par Anne-Laure Briand.

<sup>16</sup> Chocolatier et propriétaire du salon de thé et créateur de chocolats, 32 quai Galuperie à Bayonne.

<sup>17</sup> Stéphan LAGORCE, *Les arômes du chocolat*, Paris, Hachette, 09/2010.



### *Quelques exemples de crus*

Du Venezuela, viennent les grands crus Chuao et Puerto Cabello. Le Chuao est surnommé « la Romanée-Conti des chocolats », c'est le plus puissant des cacaos, il est intense. Comme un grand vin, sa persistance aromatique est d'une extraordinaire longueur. Le Puerto Cabello est moins puissant que le Chuao, il parfume pourtant longtemps le palais, remarquable pour sa finesse et sa tonicité. A côté des grands crus vénézuéliens, il existe de nombreux autres crus comme par exemple :

- Le Trinité, originaire des Antilles. Il est corsé, éclatant, fougueux, ensoleillé et épicé.
- L'Equateur est un cru aux parfums subtils et délicats de fleurs et de miel.
- Le Ceylan, venu d'Asie, est un cacao corsé au goût rond et chaud.
- Le Madagascar, bien équilibré, est un cacao doux, fruité, blond, typique de l'Océan Indien.
- Le Côte d'Ivoire est sans doute le plus léger de tous les crus.

Actuellement, il est de plus en plus courant, de trouver des écrits sur la dégustation et la reconnaissance des crus de cacao. De même, dans des associations de passionnés de chocolat, des dégustations sont organisées. Par exemple, le 13 décembre 2011, à la médiathèque de Mâcon<sup>18</sup>, était présentée une conférence-dégustation intitulée « Les grands crus de cacao : de la découverte du goût à la fête des sens » par Katherine Khodorowsky<sup>19</sup>, historienne et sociologue du goût. Elle a écrit de nombreux ouvrages sur le chocolat et est considérée comme l'une des plus grandes spécialistes du chocolat en Europe. L'objectif de cette conférence était de retracer l'évolution des saveurs du chocolat des Aztèques à nos jours et de replacer les cacaos d'origine dans la gastronomie d'aujourd'hui. Une dégustation a suivi la conférence afin de comparer des grands crus de cacaos de différents continents.

---

<sup>18</sup> <http://www.macon.fr>.

<sup>19</sup> Katherine KHODOROWSKY, auteur de nombreux ouvrages sur le chocolat dont « L'ABCdaire du chocolat », « 100% chocolat », « Chocolat et grands crus de cacao ».

## II. UN PEU D'HISTOIRE, DE GEOGRAPHIE ET D'ANTHROPOLOGIE

Les deux cartes ci-après permettront de mieux percevoir les lieux de naissance du cacaoyer selon les diverses thèses scientifiques ainsi que les lieux de dispersion puis de culture du cacaoyer.

Amérique Centrale



20

Mexique



21

### A. Le Haut-Orénoque, berceau de l'arbre aux cabosses ?

Même si de nombreux écrits anciens et actuels lient le cacao avec la Nouvelle Espagne, le Mexique, le cacaoyer ne semble pas provenir de ces terres<sup>22</sup>. Avant l'arrivée des Espagnols, la culture du cacaoyer était déjà développée mais l'archéologie, la botanique et l'ethnologie n'ont pu encore réussir à retracer toutes les étapes de la culture du cacaoyer. Pourtant, d'importantes découvertes ont été réalisées dans les dix dernières années, selon

<sup>20</sup> [http : //www.cartageo.com](http://www.cartageo.com).

<sup>21</sup> [http : //www.mexique-fr.com](http://www.mexique-fr.com).

<sup>22</sup> Nikita HARWICH, *op. cit.*, p.12.

Valentine Tibère<sup>23</sup>, la naissance « du chocolat » a ainsi reculé de 2000 ans entre 1995 et 2011.

A l'état sauvage, le cacaoyer peut atteindre une vingtaine de mètres de haut, c'est un arbre de sous-bois qui croît de façon spontanée dans les forêts chaudes et humides de l'Amérique tropicale. Il porte très peu de cabosses et se trouve en bosquets près des cours d'eau. Ainsi, pour la plupart des chercheurs, le berceau du cacaoyer serait situé, avant qu'il soit domestiqué, dans la région du Haut-Orénoque (actuellement sur la partie orientale du Venezuela) et du bassin amazonien. Mais d'autres chercheurs pensent que la distribution des cacaoyers sauvages était très vaste et incluait le Mexique. Sa culture pourrait remonter à 4000 ans<sup>24</sup> ; en effet, les premiers producteurs de cacao se seraient établis sur la partie ouest du Mexique et du Guatemala à cette période.

En juillet 2002, Jeffrey Hurst, chercheur au Hershey Foods Technical Center de Pennsylvanie et ses collègues du département d'anthropologie de l'Université du Texas<sup>25</sup>, ont retrouvé des traces de théobromine dans des poteries provenant du site archéologique maya de Colha, au nord du Belize. D'après cette découverte, l'utilisation du cacao dans les préparations alimentaires remonterait à 2600 ans. Depuis 2002, d'autres découvertes ont suivi, comme l'explique Valentine Tibère<sup>26</sup>:

*«Jusqu'à ce qu'en 2008, un tesson de poterie de type « Chaya ponctué » découvert à El Manati (Etat de Veracruz), à une quinzaine de kilomètres du site cérémonial de San Lorenzo, fournisse enfin la preuve chimique qu'elle renfermait un élixir de cacao. Ce vase, daté de 1650 à 1500 avant J.-C, a offert un premier indice étayant la consommation de cacao par une population pré-olmèque [...]. Cependant, de nouvelles analyses pratiquées en 2011 sur des tessons de céramique de San Lorenzo et datées au carbone 14 font remonter l'usage du cacao sur le site de la première capitale olmèque à 1800 avant J.-C ».*

Pour ces scientifiques, la culture et l'utilisation du cacao auraient existé chez d'autres peuples de la Mésio-Amérique (Mokayas, Olmèques) avant d'apparaître chez les Mayas et les Aztèques.

---

<sup>23</sup> Valentine TIBERE, *op. cit.*, p.44.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p.36.

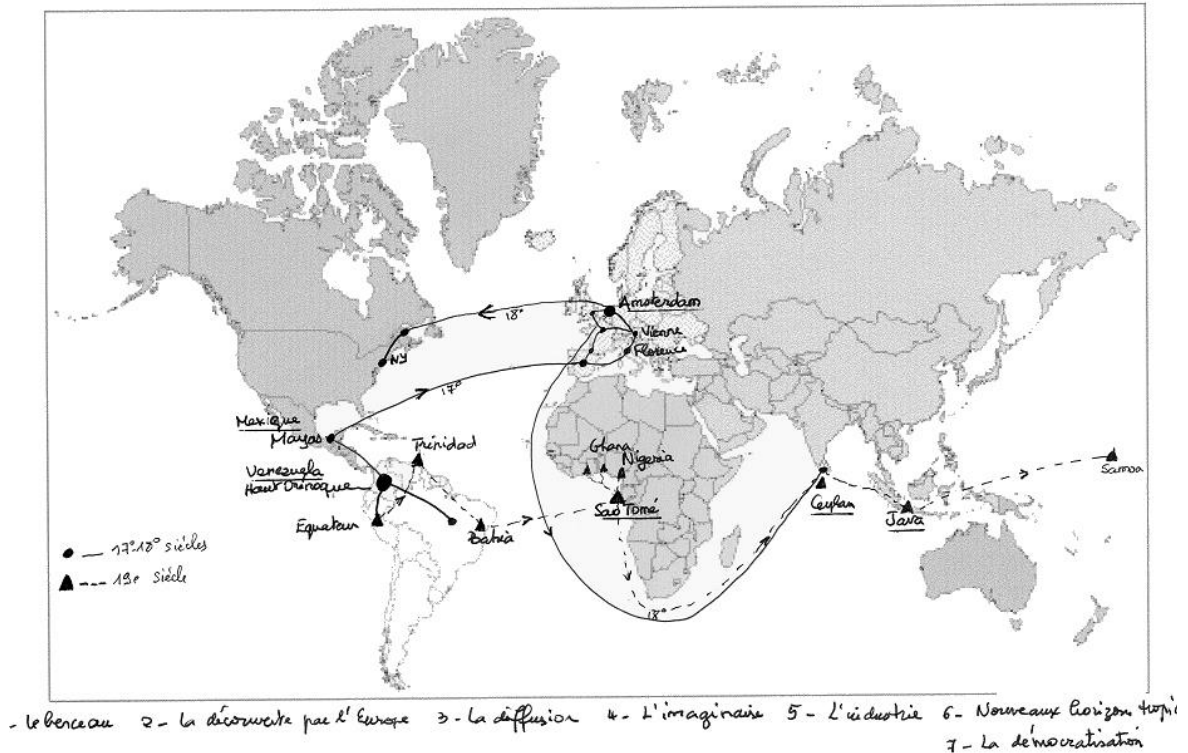
<sup>25</sup> University of Texas at Austin. [http : //www. Utexas.edu](http://www.Utexas.edu).

<sup>26</sup> Valentine TIBERE, *op. cit.*, p.42-44.

## B. Les Routes du cacao et du chocolat

### *Le chocolat : une géohistoire mondiale*

CARTE : GILLES FUMEY, UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE – CAFE GEO UCLP LEVALLOIS



27

Depuis le Haut-Orénoque, le bassin amazonien ou certaines régions mexicaines, selon les hypothèses scientifiques, le cacaoyer sauvage s'est dispersé. Cette dispersion du cacaoyer a été assurée par les hommes et les animaux (singes, perroquets, écureuils, opossums...) dans diverses directions, vers l'Equateur, le Costa Rica, le Nicaragua... Par la suite, la main de l'homme le cultiva dans de nombreuses contrées et le cacao fut intégré dans l'alimentation, utilisé dans les rituels... et tint une place primordiale dans les mythes et légendes des peuples de Mésopotamie à l'époque précolombienne.

La culture du cacao était très présente sur les territoires mayas mais cette intégration fut difficile de par la configuration territoriale. Nikita Harwich explique :

*« Des régions entières comme le plateau mexicain, les terres hautes du Guatemala ou la péninsule aride du Yucatan n'offraient pas les conditions requises pour une culture à grande échelle du fragile cacaoyer. Les principales zones de production se trouvèrent ainsi concentrées sur les basses franges côtières du Pacifique, au sud des territoires*

<sup>27</sup> Carte. Gilles FUMEY, « le chocolat a-t-il une géographie ? ». <http://www.cafe-geo.net>.

*actuels du Chiapas mexicain, du Guatemala et du Salvador et, vers le nord-ouest, dans les forêts chaudes et humides du Tabasco. Conséquence de cette limitation imposée par le climat et par les sols, le cacao fut toujours une denrée rare et précieuse ».*<sup>28</sup>

Gilles Fumey, professeur de géographie culturelle à la Sorbonne, quant à lui, nous explique dans son article « *Le chocolat a-t-il une géographie ?* » :

*« La légende du chocolat a une géographie. Non parce que le chocolat serait une boisson des dieux, une monnaie d'échanges, qu'il véhiculerait un halo de mystère lié à ses vertus aphrodisiaques, la dépendance qu'il crée auprès de ses consommateurs, voire le poison qu'il pourrait représenter selon certains médecins. Mais parce que c'est un produit de luxe dont les Espagnols ont tenté de garder le monopole et qu'à ce titre, il s'est constitué une géographie qui n'est pas neutre, au contraire ».*<sup>29</sup>

En effet, les routes du cacao et du chocolat ne sont pas toutes belles et gourmandes. Elles ne serpentent pas que de somptueux temples mayas ou aztèques. Elles ne racontent pas que des légendes dorées. Ces routes ont aussi traversé nombre de tourments et de drames humains, l'esclavage, les épidémies, la perte de l'identité des peuples, le pillage des richesses en Méso-Amérique par les conquistadores. Ces routes ont suivi celles empruntées par les colons espagnols, puis plus tardivement celles des colons portugais, hollandais, français... Les plantations de cacaoyers ont ainsi essaimé dans de nombreux pays tropicaux d'Amérique, d'Afrique, d'Asie et d'Océanie. Ces routes sont géographiques, historiques, anthropologiques, économiques... Et depuis 4000 ans, elles viennent raconter l'Histoire de nombreux peuples, leurs interrelations, les relations à l'intérieur même de leur groupe, les relations au sein de la famille... jusqu'à l'intime de chaque Homme.

Le cacao et le chocolat font partie du quotidien de nombreux hommes depuis des millénaires, dans leur alimentation, leurs rituels, leurs échanges économiques, le soin à apporter à leur corps et à leur âme, leurs mythes et légendes... Ces routes du cacao et du chocolat traversent de nombreux pays, époques, civilisations et nous amènent à étudier et à comprendre l'Homme dans toutes ses dimensions.

---

<sup>28</sup> Nikita HARWICH, *op. cit.*, p.14.

<sup>29</sup> [http:// www.cafe-geo.net](http://www.cafe-geo.net).

### III. L'ARBRE, LA FLEUR, LE FRUIT ET LA MAIN DE L'HOMME A LA PERIODE CONTEMPORAINE

Depuis 4000 ans, d'après certains scientifiques, le cacaoyer a été cultivé. Les techniques de culture, de traitement et de transformation des graines puis des fèves de cacao ont aussi beaucoup évolué. L'histoire de la culture du cacaoyer et de la transformation de ses fruits est intimement liée à l'histoire des pays producteurs et consommateurs et de leurs interrelations.

#### A. La culture du cacaoyer

Ses besoins écologiques : le cacaoyer, arbre des zones tropicales, situé entre 20 degrés de latitude nord et 20 degrés de latitude sud, a divers besoins écologiques :

- la température ambiante doit se situer entre 24 et 28 degrés
- le taux d'hygrométrie optimum est de 85%
- un jeune cacaoyer requiert plus de soleil et quand il est adulte, il lui faut l'ombrage de grands arbres afin de le protéger de l'action directe des rayons solaires
- les sols doivent être profonds, meubles, perméables, toujours frais et bien drainés, bien aérés et abondamment pourvus en humus et en matières minérales
- le cacaoyer pousse à une altitude moyenne de 100m mais plutôt au niveau de la mer.

Les étapes avant la récolte :

- Modes de préparation avant la plantation : il existe 4 modes de multiplication possible, par semis, bouturage, marcottage et greffage. Plusieurs mois de pousses sont nécessaires avant de pouvoir replanter en pleine terre.
- Au niveau de la plantation, le sol doit être préparé très minutieusement, au moins un an avant la mise en place de jeunes cacaoyers. Parallèlement, il faut préparer les arbres qui les protégeront en les plantant 3 à 4 ans avant la transplantation des mottes de jeunes cacaoyers. L'entretien doit être très rigoureux : réglage de l'ombre, vérification de la nappe phréatique et prévoir un drainage si besoin afin d'éviter l'asphyxie des racines de cacaoyer... Il faut aussi le tailler avec des techniques précises et stimuler la pousse avec des fumures organiques ou minérales.

### Les étapes à partir de la récolte

- La cueillette : environ 6 mois après la formation de la fleur, une cabosse à maturité est prête à être cueillie au couteau ou à la machette. Une cabosse à maturité se reconnaît au son mat qu'elle émet quand on la frappe légèrement. Le fruit doit être impérativement ramassé à point. En effet, s'il est trop mûr, la germination aura commencé et s'il ne l'est pas assez, les graines manqueront d'arôme après la fermentation. La cueillette se fait entre octobre et mars, sachant qu'il y a 2 récoltes par an, une à l'automne et l'autre au printemps.

- L'écabossage et l'extraction des graines : cette opération consiste à ouvrir les cabosses à la machette ou au gourdin afin de récupérer les graines. Elle s'effectue 2 à 3 jours après la cueillette. Les graines de la cabosse sont dégagées du mucilage et du rachis avec les doigts.

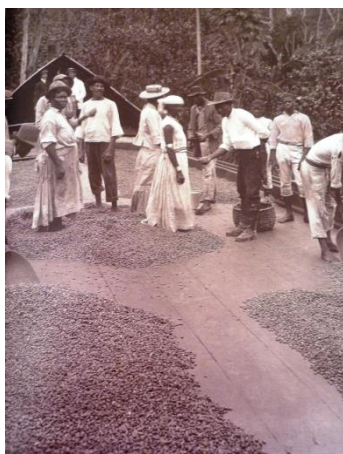
- La fermentation : les graines sont étalées sous des feuilles de bananier ou dans des caisses en bois ou en osier. Pendant cette fermentation, les graines commencent à développer leurs arômes et prennent la couleur brune qui les caractérise. Cette opération doit être entreprise au plus tard 24h après l'écabossage et a pour but de débarrasser la graine du reste du mucilage, de détruire l'embryon afin d'empêcher la germination et de favoriser la conservation. Grâce à la chaleur (44-47 degrés) et aux levures apportées par les contacts humains au niveau des mains, du matériel et par les contacts avec les insectes, les réactions chimiques vont pouvoir commencer. La fermentation dure de 5 à 7 jours pour les variétés de trinitario et de forastero mais est seulement de 2-3 jours pour les délicates graines de criollo. Les graines sont aussi brassées au cours de la fermentation.

- Le séchage : cette opération peut être naturelle : les graines étant mises à sécher 10 à 20 jours sur des bâches exposées au soleil ou artificielle : les graines étant mises au contact de parois chauffées ou placées sous un courant d'air chaud. Le séchage permet de faire baisser le taux d'humidité des graines de 60 à 8%.

L'historien Nikita Harwich explique que la fermentation et le séchage peuvent donner lieu à une « danse du cacao »<sup>30</sup>, lors de laquelle les graines sont remuées avec les pieds au son d'un chant mais ces usages sont de plus en plus rares.

---

<sup>30</sup> Nikita HARWICH, *op. cit.*, p.123.



31

Si les arômes commencent à se développer pendant la fermentation, le séchage commence à les fixer tandis que la torréfaction fixera l'arôme final, comme nous l'a expliqué Guillaume, étudiant en BTM chocolatier. En effet, dans les cacaos fins, l'arôme est constitué de 3 « couches » comme l'explique Michel Barel, chercheur en cacao au CIRAD<sup>32</sup> :

- l'arôme de constitution, déjà présent dans la graine fraîche
- l'arôme fermentaire, constitué par des produits issus de la fermentation microbienne
- l'arôme thermique, nettement chocolat qui se développe surtout au cours de la torréfaction.

## **B. La transformation des fèves de cacao en chocolat**

Une fois les étapes de la récolte achevées, les fèves de cacao sont acheminées vers l'usine afin d'être transformées en différentes matières premières par une succession d'opérations.

Le traitement des fèves est réalisé soit sur les lieux de productions soit dans les pays consommateurs par de grandes entreprises, les couvertureurs tels Weiss, Valrhona, Barry-Callebaut...

---

<sup>31</sup> Photo « Danse du cacao, séchage des fèves à Trinidad », N.BAILLEUL, H.BIZEUL *et aln*, *Le livre du chocolat*, Paris, Flammarion, 1995, photo p.25. Tradition consistant à danser, au son d'une mélopée, les pieds nus sur les fèves pour les rendre plus brillantes, cette tradition perdure encore aujourd'hui dans certaines régions d'Amérique du Sud et centrale.

<sup>32</sup> Article « Du cacao au chocolat », [http : //www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr).



- Pré-nettoyage : les fèves sont débarrassées des matières étrangères, les défectueuses sont écartées.

- Pré-séchage : les fèves sont disposées sur un tapis vibrant et chauffé pour obtenir le « pop effect ». L'humidité va alors passer de 6/8% à 4/6% afin de faciliter la séparation coque-graine lors du concassage.

- Concassage-tamissage : les fèves pré-séchées sont concassées grossièrement puis elles sont tamisées par une succession de tarares dont l'ouverture des mailles va décroissant. Lors de ce tamissage, le tégument, le germe et la coque sont séparés. Il ne reste donc plus que le grain proprement dit. Ces grains cassés en morceaux sont nommés nibs, grué ou gruet de cacao. Au moment du concassage, une alcalinisation est réalisée afin de modifier et d'adapter la couleur des poudres, selon les préférences de la clientèle.

- Torréfaction : le cacao va développer sa couleur et son arôme. Les fèves sont rôties entre 120 et 140 degrés dans des torréfacteurs (cylindres rotatifs). Les fèves vont alors perdre 5 à 10% de leur poids.

- Broyage-affinage : les fèves de cacao sont broyées pour donner une pâte liquide appelée pâte, masse ou liqueur de cacao. Un affinage est nécessaire et est effectué dans des broyeurs à meule afin d'obtenir une pâte de cacao dont les particules auront une taille de l'ordre de 20 à 30 microns.

La fabrication du chocolat requiert différentes opérations :

- Malaxage : la masse de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement lait) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

- Broyage : la granulométrie de la pâte est encore réduite, à l'aide de broyeuses-affineuses.

- Conchage : la pâte est soumise à une agitation constante et soutenue, à chaud, dans des conches (grands mélangeurs dont les pales vont malaxer longuement la pâte) afin d'obtenir toute sa finesse et son onctuosité.

- Tempérage : avant sa mise en forme, la pâte doit être amenée, avec précision, à la température qui permet une cristallisation stable du beurre de cacao. Cette opération conduit à un chocolat brillant, cassant et fondant.

- Moulage et enrobage : le chocolat peut être coulé dans des moules ou nappé autour d'intérieurs à enrober.

### La fabrication du cacao en poudre

- Pressage : la pâte de cacao est pressée et le beurre de cacao est ainsi séparé du tourteau.

- Concassage : après l'extraction du beurre, le concassage des tourteaux conduit à la poudre de cacao.

A partir de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du cacao en poudre, de nombreuses créations alimentaires et artistiques sont possibles.

Après avoir présenté le cacaoyer et ses fruits depuis la botanique, la découverte, la culture au fil des âges ainsi que la transformation des fèves de cacao en chocolat actuellement, nous allons dans le chapitre suivant évoquer l'évolution des usages du cacao et du chocolat ainsi que les relations des peuples avec ces derniers depuis près de 2000 ans avant notre ère jusqu'à nos jours.

## Chapitre 2 : De la boisson des Dieux aux tablettes de chocolat

### I. 1900 AV J.-C – 1492 : LE CACAO ET LE MONDE PRECOLOMBIEN

Depuis 1900 avant notre ère jusqu'à l'arrivée des conquistadores, diverses populations ont habité le Mexique et l'Amérique centrale. Il s'agissait d'une vaste communauté de peuples partageant divers traits culturels : calendrier sacré, jeu de balle, écriture hiéroglyphique, édification de temples pyramidaux... et élaboration de breuvages à base de cacao. Ils parlaient pourtant des langues différentes. Ces peuples et les territoires qu'ils occupaient ont constitué la Méso-Amérique<sup>33</sup>.



34

<sup>33</sup> Valentine TIBERE, *op. cit.*, p.7.

<sup>34</sup> Carte Méso-Amérique, <http://www.ditaime.com>.

## **A. Les relations des peuples précolombiens avec le cacao**

- Les Mokayas : ces « gens du maïs » ont bâti les premiers villages de Méso-Amérique, au Soconusco entre la côte Pacifique et les terres volcaniques de la Sierra Madre, environ 1900 ans avant notre ère. Lors des banquets offerts par des élites, on servait des breuvages à base de maïs et de cacao. Les recherches n'ont pas encore pu dire s'il s'agissait de breuvage à partir de la pulpe acidulée (le mucilage) ou d'un breuvage concocté à partir de fèves grillées, réduites en poudre avec un ajout d'eau<sup>35</sup>.

- Les Olmèques : vers 1300 av J.-C, la culture olmèque naît sur la côte du Golfe du Mexique (Etats de Veracruz et du Tabasco). Cette culture est considérée comme la « cultura madre<sup>36</sup> » de la Méso-Amérique. Dans les années 1970-1980, des archéologues entreprennent des fouilles dans l'Etat du Veracruz et confirment l'existence de centres cérémoniels et urbains avec des pyramides, de terrains de jeu de balle, des systèmes d'adduction d'eau... qui correspondent aux principales caractéristiques des cités mésoaméricaines telles Teotihuacan (IIe-VIe siècle) et Tenochtitlan (XIVe-XVIe siècle). Vers 1000 av J.-C, le modèle olmèque prédomine sur la côte du Golfe du Mexique. Il s'y trouve des centres cérémoniels tels San Lorenzo, La Venta, Tres Zapotes. Le tesson de poterie retrouvé près du site de San Lorenzo, renfermait un élixir de cacao et était accompagné d'objets précieux ; le cacao semblait être associé au prestige d'une classe dirigeante.

- Les Mayas : pour désigner le cacao, les Mayas employaient le mot *kakaw*, beaucoup pensent que ce terme a été emprunté au proto mixe-zoque, langue supposée des Olmèques. Ce peuple est resté le vecteur de transmission entre les Mokayas et les Olmèques, déjà consommateurs de cacao et les amateurs actuels. Selon Valentine Tibère :

*« A l'heure actuelle, les plus anciennes traces de cacao (graines ou pulpe) pouvant être attribuées à la culture maya proviennent d'un récipient exhumé dans la vallée de Ulua, au Honduras. Elles remontent à 1100-1200 avant notre ère, époque où les Mayas colonisèrent peu à peu l'immense territoire qui devait voir l'épanouissement de leur civilisation, du Mexique méridional au Panama »<sup>37</sup>.*

L'âge d'or des Mayas débuta vers 250-300 et dura près de 500 ans. Au temps de son apogée, au VIIIème siècle, la civilisation maya s'étendait sur un territoire couvrant toute la péninsule du Yucatan, l'Etat du Chiapas au Mexique ainsi que le Belize et le Guatemala.

---

<sup>35</sup> Valentine TIBERE, *op.cit.*, p.42.

<sup>36</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.42.

<sup>37</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.44-47.

Puis, il y eut le déclin vers le Xe siècle. Sur le territoire maya, étaient disséminées des cités-états telles Tikal, Palenque, Copan, Chichén Itza, Comalcalco. Autour de Comalcalco, cité maya située dans l'État du Tabasco, il y avait de nombreuses plantations de cacaoyers et ce fut un haut-lieu de commerce du cacao.



38

Pendant près de deux millénaires, les Mayas ont cultivé le cacaoyer, partout où cela était possible. Cependant certains territoires ne le permettant pas, le cacao restait une denrée rare. Le cacao était aussi une source de richesse pour une classe de négociants qui en exportaient les fèves dès les débuts de l'époque maya. Il a permis l'établissement des relations commerciales dans toute l'Amérique centrale. Les fèves de cacao n'étaient pas seulement utilisées pour leurs vertus nutritives et thérapeutiques mais furent souvent utilisées par les commerçants locaux pour calculer les quantités ou le prix des marchandises ; la fève était l'unité de mesure. Pour l'archéologue J. Eric Thompson<sup>39</sup>, l'utilisation du cacao put être à l'origine du développement très important de l'arithmétique et de toute une conception du temps.

Les fèves de cacao, les breuvages à base de maïs ou de cacao, consommés froids ou chauds, ont toujours été présents lors des rituels en lien avec les grands événements de la vie, de la naissance à la mort. Chez les Mayas Pipil, par exemple, des offrandes de fèves de cacao étaient réalisées 12 jours après la naissance, lors du choix du prénom. Des breuvages de cacao et différents mets accompagnaient aussi le défunt vers son dernier voyage, soit en provisions de bouche soit en offrandes aux divinités. Certaines coutumes héritées des Mayas sont arrivées jusqu'à nous, par exemple chez les Lacandons du Guatemala, les fèves de cacao font partie des cadeaux échangés entre fiancés. D'autres perdurent aussi au Mexique et au Costa Rica.

---

<sup>38</sup> Photo Pyramides Mayas de Comalcalco. V.TIBERE, *op. cit.*, p.82.

<sup>39</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.15.

A la cour des rois, le cacao était une boisson festive et cérémonielle et était servi dans des céramiques spécialement réservées à ce breuvage, objets raffinés et réalisés par de grands artistes, ils contribuaient à la gloire des élites de leur vivant et après leur mort.



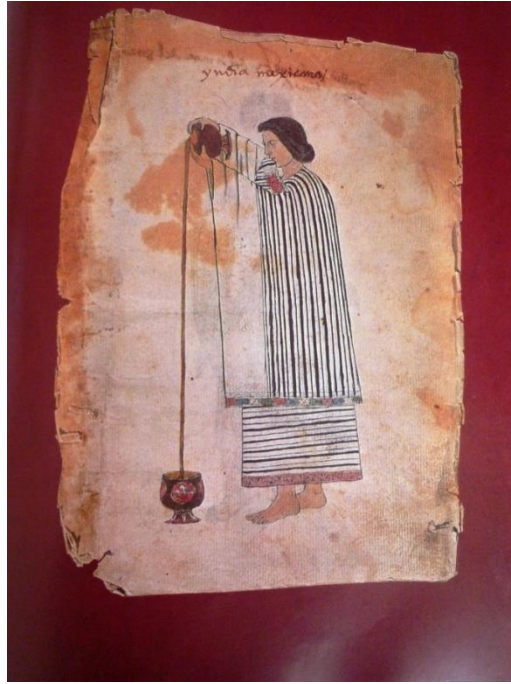
Ce plat maya représente un vassal offrant un gobelet de cacao à un seigneur assis sur un trône. Sur le pourtour, nous pouvons observer des poissons, ce sont les glyphes<sup>41</sup> du cacao.

Les Mayas nous ont aussi transmis des recettes, celles-ci étant inscrites sur les gobelets à cacao. Ils nommèrent ce breuvage *chacau haa*. Il n'y avait pas que des graines de cacao et de l'eau mais aussi du maïs, du piment, du roucou, des fleurs, du miel, du sirop d'agave... La poudre de roucou colorait en rouge le breuvage et désignait ainsi symboliquement le sang comme l'indique un passage du Chilam Balam, un livre sacré maya. Au-dessus du breuvage se trouvait une mousse épaisse qui pouvait être consommée seule et provenant du mélange de certains végétaux et grâce à l'action mécanique consistant à verser le liquide de très haut. Cette tradition de versement continuera chez les Aztèques.

---

<sup>40</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.49.

<sup>41</sup> Glyphe : signe graphique de l'écriture maya.



42

- La culture teotihuacanne : Cette culture se développe vers 200 av J.-C et s'éteint vers 600 apr J.-C, dans la vallée actuelle de Teotihuacan, au nord de la vallée de Mexico, à environ 50 kms de la capitale actuelle. Cette cité nommée Teotihuacan par les Aztèques, signifie « le lieu où les hommes se convertissent en dieux », c'était un lieu à haute valeur symbolique et religieuse pendant son occupation et qui a gardé longtemps son prestige. La ville était planifiée comme la représentation du cosmos, il y avait de nombreux palais, des milliers d'habitations et des pyramides : celles du soleil, de la lune et l'ensemble de la citadelle avec un temple dédié au Serpent à Plumes<sup>43</sup> et un temple, aux Escargots à Plumes.

44



<sup>42</sup> Codex indien du XVIème siècle. N.BAILLEUX, H.BIZEUL *et aln*, op. cit., p.73.

<sup>43</sup> Serpent à plume : divinité dont le culte était très répandu en Méso-Amérique chez les Olmèques, Mayas, Toltèques, Mixtèques, Aztèques.

<sup>44</sup> [http : //www.vivamexico.info](http://www.vivamexico.info).

Les Teotihuacanos vouaient un culte très important au cacaoyer, malgré la distance qui les séparait des plantations ; ils le représentaient sur leurs fresques, vases et cabosses factices. Entre 200 et 600, cette cité entretenait des liens commerciaux, culturels et politiques avec certaines cités mayas telles Balberta ou Montana qui lui fournissaient entre autre le cacao.

- Les Toltèques : Au Xe siècle, les terres mayas prises par les Toltèques sont gouvernées par le roi et prêtre « Quetzalcoatl »<sup>45</sup>. Celui-ci vénère le cacaoyer. Il fonda la ville de Tula. Tula, capitale toltèque, 300 ans après le déclin de la culture teotihuacanne, revendiqua elle aussi sa filiation avec le Serpent à Plumes. Il paraît plausible que le cacao ait été un breuvage cérémoniel pour les élites et notamment le roi Quetzalcoatl dont le véritable nom était Topiltzin ce-acatl. Les Toltèques avaient divinisé leur roi et lui vouaient un culte. Le récit de sa vie fut intégré à l'univers des mythes religieux précolombiens. Nous l'évoquerons dans une prochaine partie.

- Les Aztèques : Dans son ouvrage, « Les routes du cacao », Valentine Tibère évoque les relations des Aztèques avec le cacao :

*« Selon le codex Mendoza, c'est en 1325, après de longues migrations, que les Aztèques fondèrent leur capitale de Tenochtitlan (Mexico), dans le bassin de Mexico. Puis, grâce à une série d'alliances et de conquêtes, ils finirent par se rendre maîtres de la plus grande partie du Mexique. Ils assimilèrent très vite les cultures des vaincus et adoptèrent notamment la coutume de boire du chocolat. Pour les Aztèques, le cacao (cacahuatl) était un produit d'importation, une marchandise de grande valeur, aussi précieuse que la monnaie, car l'arbre aux cabosses croissait à des centaines de kilomètres de la capitale »<sup>46</sup>.*

Les Aztèques utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange, le cours variait d'un endroit à l'autre, plus cher à la capitale et moins dans les régions productrices de cacao. A côté des fèves de cacao, il existait d'autres monnaies d'échange dans l'empire aztèque comme les plumes, les tissus en coton... Le cacao était réservé à l'empereur Moctezuma II qui en buvait tous les jours ainsi qu'à l'élite des guerriers chevaliers et aux grands négociants. Cette boisson fut nommée *xocoatl*. Le cacao était synonyme de fête et d'abondance et était associé à tout ce qui symbolise le plaisir et la fragilité de la vie : poésie, danse, beauté féminine, parfum des fleurs...

Les Aztèques utilisaient les fleurs du cacaoyer et l'écorce de l'arbre contre divers maux. Par contre, ils utilisaient très peu les vertus curatives du beurre de cacao. Bernal Diaz

---

<sup>45</sup> Quetzalcoatl est le nom donné à l'une des incarnations de la divinité Serpent à plumes.

<sup>46</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.52.



del Castillo<sup>47</sup>, un chroniqueur du XVI<sup>e</sup> siècle évoqua les vertus aphrodisiaques « *d'une certaine boisson extraite de ce même cacao* » dont Moctezuma se servait « *pour avoir accès aux femmes* ».

Si le cacao restait un produit de luxe dont la consommation régulière ne concernait que les élites, il était cependant utilisé par l'ensemble de la population pour marquer les grandes occasions de la vie. Au cours des différents rituels, il y avait des libations de breuvage de cacao, rougi par le roucou et symbolisant le sang sur les autels afin d'assurer le bon déroulement des cycles vitaux du soleil, de la pluie, de la nuit... En nahuatl, la langue parlée par les Aztèques, la cabosse était désignée par l'expression « le cœur, le sang », faisant ainsi écho au cœur humain offert aux Dieux pour les sustenter<sup>48</sup>.

## **B. Quelques mythes autour du cacao dans le monde précolombien**

Depuis toujours, les producteurs de cacao ont un respect quasi filial pour leurs cacaoyers. En effet, ils ont été plantés par de lointains aïeux et sont la mémoire d'une terre mère considérée comme vivante. Le cacaoyer est considéré comme un arbre presque humain, de par la forme de ses fruits, les cabosses dont certains rapprochent le nom de celui de caboche, tête. En effet, les cabosses ressemblent à des têtes ovoïdes jaillissant du tronc de l'arbre<sup>49</sup>.

Il existe de nombreux mythes et légendes autour du cacao dans le monde précolombien, nous évoquerons deux mythes dans ce mémoire. Il serait intéressant d'en réaliser une étude plus approfondie, celle-ci ne sera pas faite dans ce mémoire.

Le cacaoyer du Popol Vuh. Le Popol Vuh, « le Livre du Conseil », est le livre sacré des anciens Mayas-Quichés, il y a un épisode majeur du récit qui a trait à un arbre magique, un cacaoyer d'après un vase maya exposé au musée du Popol Vuh au Guatemala. Sur cette céramique, une tête émerge parmi les fruits ronds d'un cacaoyer. Voici une version de ce récit<sup>50</sup> :

*Ce texte, écrit au 17<sup>e</sup> siècle en langue maya par un érudit anonyme, rapporte l'étrange histoire de deux frères jumeaux, qui passent leur temps à jouer avec un merveilleux ballon en caoutchouc. Ils s'amuse si fort qu'ils dérangent leurs voisins, les dieux de la Mort, qui vivent sous leurs pieds, au Xibalba. Irrités et surtout jaloux, ces derniers (des jumeaux, eux aussi) convoquent alors les*

---

<sup>47</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.23.

<sup>48</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.12.

<sup>49</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.12.

<sup>50</sup> [http : //www.chocolat-only.com](http://www.chocolat-only.com).

*lanceurs de balle dans leur royaume souterrain pour jouer avec eux. Ils trichent, gagnent et exécutent les malheureux perdants. La tête de Hun Hunahpu, l'un des vaincus, est suspendue à un arbre mort, comme tout ce qui peuple le Xibalba. Mais l'arbre aussitôt se couvre de feuilles, de fleurs et de fruits : des Calebasses selon la version écrite du Popol Vuh, des cabosses –les fruits du cacaoyer– d'après une scène peinte sur un antique vase maya de l'époque classique. Scandale au Royaume de la Mort ! Il est formellement interdit d'aller contempler ce symbole vivant de rébellion. Or, une jeune fille, nommée Xkik, « Celle de la balle en caoutchouc », ne se tient plus de curiosité. Elle veut voir l'arbre prodigieux, goûter de ses fruits. Elle parvient près du cacaoyer, tend la main... La tête de Hun Hunahpu, dissimulée parmi les cabosses, crache alors dans sa paume ouverte et lui annonce : « Te voici magiquement porteuse de deux jumeaux, mes fils. Tu vas devoir monter sur terre et tu donneras naissance à une grande lignée ». Ce qui arrive. Les jumeaux viennent au monde, l'un d'eux porte le nom de son père, Hunahpu. Ils jouent à leur tour au ballon et sont aussitôt invités à se mesurer aux dieux du monde souterrain. Ils perdent comme leur père, mais plutôt que d'attendre un destin fatal, ils se jettent dans un bûcher où ils trouvent la mort. Selon leurs instructions, leurs os, au préalable moulus comme une fine farine de maïs ou de cacao, sont jetés à la rivière. Ils y renaissent sous la forme de deux poissons, transformés au bout de cinq jours en deux beaux adolescents, triomphant à jamais des dieux de la mort.*

Conformément à ce mythe fondateur, le glyphe qui représente le cacao (kakaw) dans l'écriture maya représente un poisson, symbole de la résurrection des dieux de la terre.



51



52

**Le mythe de Quetzacoatl** : Le mythe du Serpent à Plumes est l'un des grands mythes fondateurs mésoaméricains. La période toltèque est une période charnière dans son évolution. En effet, l'histoire de Tula est à ce moment là très complexe car il existe des interférences entre le mythe et la réalité historique. Le serpent à plumes va être associé au

<sup>51</sup> Céramique représentant un cacaoyer à tête. [http : //www.popolvuh.ufm.edu](http://www.popolvuh.ufm.edu).

<sup>52</sup> Glyphe maya classique signifiant cacao. <http://www.vivamexico.info>.

souverain Topiltzin Ce Acatl. Ce personnage eut une grande influence et Martine Gouriou<sup>53</sup> a étudié son influence dans son propos « L'évolution du mythe toltèque du serpent à plumes ». Nikita Harwich, quant à lui, nous relate le récit<sup>54</sup> recueilli par le missionnaire franciscain Bernardino de Sahagun, au XVI<sup>e</sup> siècle, dans son *Histoire des choses de la Nouvelle Espagne*, de la légende toltèque du dieu-roi Quetzalcoatl. Le cacaoyer y occupe une place primordiale et consacre la valeur symbolique de cet arbre ainsi que le caractère mythologique de ses origines. Voici ce récit :

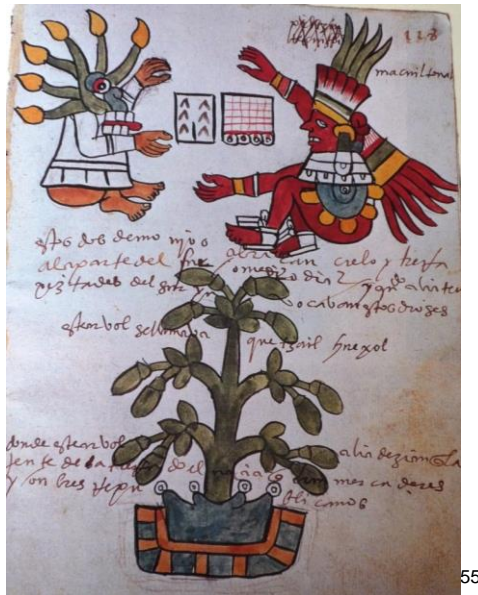
*« Dans l'antique cité toltèque de Tollan régnait Quetzalcoatl, le dieu barbu au visage laid et à la longue tête. Il avait appris à ses vassaux l'art de travailler les pierres vertes que l'on nomme chalchihuites, de fondre l'argent et de faire toute chose. Il était tenu par eux pour un dieu. Et il avait des maisons faites de pierres précieuses, d'argent, de coquillages éclatants et de turquoises et d'autres qui étaient faites de plumes multicolores. Et d'aussi loin que l'Anahuac, à plus de cent lieues alentour, tous venaient entendre ses commandements. Et l'on disait encore qu'il possédait toutes les richesses du monde en or et en argent et en pierres précieuses et aussi un grand nombre d'arbres de cacao de différentes couleurs que l'on nomme xochicacaoatl ; et les vassaux dudit Quetzalcoatl étaient très riches et ne manquaient de rien. Sous son règne, le maïs poussait en abondance et les citrouilles étaient énormes...Mais vint le temps où s'acheva la fortune de Quetzalcoatl et des Toltèques. Le magicien Titlacauan, sous la forme d'un vieillard chenu, vint trouver Quetzalcoatl : « Seigneur, lui dit-il, je t'apporte un breuvage qui est bon et enivre celui qui en boit ; il t'attendrira le cœur et te guérira et te fera connaître la route de ton prochain voyage au pays de Tlapallan où tu retrouveras ta jeunesse. » Et Quetzalcoatl but et s'enivra et perdit la tête. Il fit brûler toutes ses maisons d'argent et de coquillages et enterrer toutes les choses précieuses au fond des montagnes et dans les ravins des fleuves ; et il transforma les arbres de cacao en une autre espèce d'arbres appelés muzquiltl ; et il envoya devant lui toutes les variétés d'oiseaux au riche plumage et prit lentement le chemin de Tlapallan [...] et s'en alla sur la mer en direction du soleil levant... ».*

Il existe de nombreuses versions de ce mythe et celui-ci évolua au cours de l'histoire. Quetzalcoatl « Le Jardinier du Paradis » avait promis son retour à son peuple avec toutes les richesses du Paradis. Ce mythe fut aussi très prégnant chez les Aztèques qui attendaient son retour en cette année 1519, l'empereur Moctezuma II prit par erreur Cortés, pour Quetzalcoatl... Nous y reviendrons.

---

<sup>53</sup> Martine GOURIOU, « L'évolution du mythe toltèque du Serpent à Plumes ». [http : //www.Historicas.unam.mx](http://www.Historicas.unam.mx).

<sup>54</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.11-12.



55

## II. XVe-XVIIIe siècle : LE CHOCOLAT, METISSAGE DE CULTURES ALIMENTAIRES DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU MONDE

### A. La rencontre de deux mondes et la naissance du chocolat

Pour l'anthropologue Frédéric Duhart<sup>56</sup>,

*« Le chocolat est, en effet, un produit métis, qui n'exista véritablement qu'à partir de la rencontre des cultures alimentaires de l'Ancien et du Nouveau monde. En effet, ce fut par l'incorporation de sucre dans une préparation cacaotée que naquit réellement le chocolat. Difficile à dater précisément, cette innovation dut s'opérer à la charnière des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Il est d'ailleurs fort probable que le mot chocolat fut alors créé pour marquer cette évolution et distinguer la nouvelle boisson du cacahuatl, le breuvage aztèque ».*

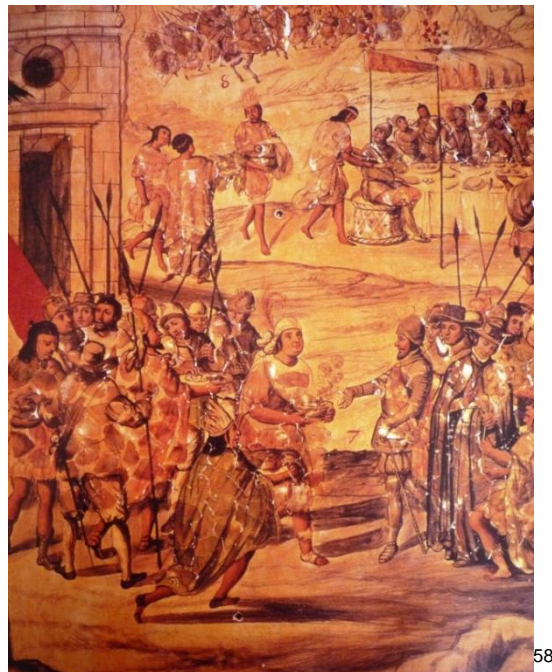
Les premiers contacts des colons européens avec les fèves de cacao remontent à la fin juillet 1502 lorsque Christophe Colomb atteignit l'île de Guanaja près du Honduras. Les locaux arrivèrent, en pirogue, à sa rencontre. Ferdinand, le fils de Christophe Colomb rapporte : *« je remarquai que quelques unes de ces amandes étant tombées à l'eau, tous*

<sup>55</sup> Codex précolombien. BAILLEUX N, BIZEUL H, et aln, op. cit., p.61.

<sup>56</sup> Frédéric DUHART, *Le chocolat au Pays Basque, XVIIe-XXIe siècle*, Bayonne, Elkar Editions, 2006, p.11.

*essayaient de les ramasser comme s'ils avaient perdu un œil* »<sup>57</sup>. Pourtant, son père, ne s'en impressionne pas et cela resta sans suite pendant presque vingt ans.

En 1519, Hernan Cortés, débarqua avec hommes et canons sur les côtes du Tabasco au Mexique. L'empereur aztèque Moctezuma le prit pour Quetzalcoatl, la prédiction aztèque évoquant son retour l'année du roseau, en 1519. Cortés reçut ainsi tous les honneurs et eut en présent une plantation de cacao ; malgré ces honneurs, il fit prisonnier Moctezuma. Quelque temps plus tard, le Général Alvarado fit une incursion pendant une cérémonie aztèque et déclencha une guerre, les Espagnols furent forcés de quitter la ville le 30 juin 1519. En 1521, l'armée espagnole revint pour lancer une véritable attaque sur Tenochtitlan et captura le nouveau roi, Cuauhtémoc. Après la reddition et la destruction complète de Tenochtitlan, la cité fut renommée Mexico, capitale de la Nouvelle Espagne



C'est à la période cortésienne que le cacao prit une grande part de sa valeur aux yeux des colons espagnols. Dans sa première lettre-rapport à Charles Quint, en 1520, Cortés mentionnera le cacao et son utilisation comme monnaie ; dans ses autres lettres, le conquistador montrera le lien entre la prospérité d'un peuple et la présence de grandes quantités de cacao dans ses entrepôts. Cortés fera sa fortune grâce au cacao. Il adopta les coutumes aztèques qui étaient liées au cacao, payant ses hommes avec des fèves, consommant ses breuvages.

---

<sup>57</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.28.

<sup>58</sup> Peinture de Miguel Gonzales (1698), « Moctezuma reçoit Hernan Cortés ». N.BAILLEUX, H.BIZEUL *et aln, op. cit.*,p.67.

Dans les mêmes années, l'humaniste italien Pierre Martyr d'Anghiera<sup>59</sup> a établi une relation entre le cacao-monnaie et le cacao-boisson. Il informe le Pape Clément VII : « *J'ai déjà dit que la monnaie courante entre eux est le fruit d'un certain arbre auquel ils donnent le nom de cacao. Son utilité est double, puisqu'en plus de servir à l'usage que j'indique, l'on en fait une boisson* ». Cet humaniste italien, proche des Rois Catholiques espagnols, côtoya les plus grands navigateurs de cette époque et écrivit des récits fiables au niveau historique. Il explique comment le cacao était cultivé et consommé.

Le chroniqueur Fernandez de Oviedo<sup>60</sup> (1478-1557), quant à lui, évoqua, pour la première fois, la nature complexe et les multiples propriétés du cacao : « *ce breuvage [...] très précieux et sain, estimé par-dessus tous les autres parmi ces peuples* ». Il explique aussi que lesdits peuples s'en enduisent le visage afin de se protéger la peau du soleil. Cet auteur de *l'Histoire générale et naturelle des Indes*, parle du breuvage de cacao en termes élogieux, pourtant il fait aussi une description de cette consommation qui aurait des aspects coprophagiques :

*« C'est ainsi qu'ils en boivent ; on dirait qu'ils boivent des ordures, cela semble dégoûtant à celui qui n'en a pas bu [...] : une partie de cette écume reste autour des lèvres ; quand elle est rouge, parce que colorée au roucou, elle semble horrible chose parce qu'elle ressemble à du sang ; quand elle n'en contient pas, elle paraît marron ; d'une façon ou d'une autre, c'est un sale spectacle qui s'offre à la vue ».*<sup>61</sup>

Par la suite, il modérera ses propos. D'autres chroniqueurs parlèrent en terme très négatifs de ce breuvage dont certains détracteurs du cacao s'empareront.

Ce breuvage exotique suscita, au départ, peu d'enthousiasme chez les Espagnols, plus tard, les recettes évoluèrent afin de leur plaire. En attendant, ils multiplièrent les plantations de cacaoyer car « *le cacao était ici tenu en même valeur et estime que l'or ou l'argent chez les Chrétiens : autant en tirer le profit correspondant* »<sup>62</sup>. Les Espagnols reprirent à leur compte les plantations, intensifièrent la culture et en perçurent le tribut.

Le système des *encomiendas* reposait sur une sorte de mise sous tutelle des populations locales. Les colons étaient autorisés à lever des taxes en échange de leur évangélisation, les régions cacaoyères étant très prisées par les *encomenderos*. Cette intensification fit évoluer la consommation du cacao, jusqu'ici réservée aux élites, elle se généralisa à l'ensemble de la population.

---

<sup>59</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.29.

<sup>60</sup> N.HARWICH N., *op. cit.*, p.30.

<sup>61</sup> *Ibid.*, p.32.

<sup>62</sup> *Ibid.*, p.34.

Ce fut une des périodes les plus dramatiques liées au cacao : les Indiens furent asservis, ils moururent en grand nombre des maltraitances et des maladies amenées par les colons, ainsi au Soconusco, où il y avait 30000 tributaires au début de la conquête, il n'y en avait plus que 1600 vers 1560. Cette tragédie humaine eut des conséquences sur la culture du cacaoyer et sur son coût de production. Tout cela aggrava les conditions de vie et de travail des Indiens survivants. A cette époque. Il y eut des flux migratoires depuis le Guatemala afin de venir endiguer les problèmes de main d'œuvre sur les plantations mais cela ne résolut rien et la région de Soconusco déclina et celles d'Izalco connurent le même sort.

Au fur et à mesure que progresse la colonisation des territoires américains, le cacao est de plus en plus cité dans les récits d'exploration. Les Espagnols tentèrent d'implanter la culture du cacaoyer dans les Antilles dans un premier temps. Puis dans d'autres territoires, principalement dans les provinces de Caracas au Venezuela et de Guayaquil en Equateur ; le port mexicain de Veracruz étant la plaque tournante de ce marché. Il y eut plusieurs « cycles du cacao<sup>63</sup> » en lien avec l'histoire des colonies, entre autres, mais aussi en lien avec le commerce entre l'Ancien et le Nouveau monde et les changements survenant dans les habitudes alimentaires.

De prime abord, pendant la plus grande partie du XVIIe siècle, le commerce du cacao est essentiellement interaméricain, la Nouvelle Espagne étant le premier marché consommateur. Un changement s'opère au XVIIIe siècle du fait de la nouvelle demande européenne et réoriente ainsi les échanges. Le commerce du cacao aux XVIIe et XVIIIe siècles est synonyme d'esclavage des Indiens puis des Africains asservis sur les plantations, mais aussi de fraude, de commerce illégal. Le cacao, denrée hautement spéculative, est aussi très recherché par les corsaires et par des négociants de toutes sortes dont ceux impliqués dans la traite négrière. Selon Nikita Harwich :

*« Bon nombre d'entre eux sont portugais, le plus souvent d'origine juive, comme en témoignent les accusations portées contre eux par les tribunaux de l'Inquisition à Mexico. Poursuivis par les autorités espagnoles, ils n'en demeurent pas moins présents dans la région »<sup>64</sup>.*

Plus tard, des colons juifs plantèrent les premiers cacaoyers au Surinam, colonie hollandaise. La diffusion des plantations cacaoyères suivit les mouvements des colonisations aux XVIIe et XVIIIe siècles. Elle atteindra les Antilles françaises, la Jamaïque, le Surinam, l'Amazonie brésilienne lorsque les colons espagnols perdront leur monopole sur le cacao.

---

<sup>63</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.46.

<sup>64</sup> *Ibid.*, p.48.

Les recettes des breuvages de cacao évoluèrent, s'adaptèrent au goût des colons. Le chocolat naît alors de la rencontre de l'ajout du sucre au cacao.

Le sucre, a lui aussi une histoire complexe, liée à l'esclavage et très ancienne puisque dès 1200 avant notre ère, sa culture est attestée au Bengale<sup>65</sup>. Le voyage du sucre commence en Inde, puis il atteint le Moyen-Orient et enfin la Méditerranée pendant l'Antiquité ; ensuite la canne à sucre apparaît dans le domaine Atlantique à Madère et aux Canaries, cela bien avant les Grandes Découvertes. Avec la mise en place de la colonisation, le sucre traverse l'Atlantique et atteint le Brésil et les Antilles.



C'est la demande européenne qui fait intensifier la production. Les Européens du XVIIe siècle n'appréciant pas le goût trop amer du café. La consommation de sucre est venue en complément de celle du café. Les plantations sucrières sont essentiellement dans les îles anglaises et françaises, mais il en existe aussi dans des colonies espagnoles. Cette production vient supplanter toutes les autres aux Caraïbes (fin XVIIe - 1<sup>ère</sup> moitié du XVIIIe siècle). Il y a une diffusion d'Est en Ouest de la canne à sucre, de l'Inde aux Antilles. Ce sont donc les colons européens qui l'amenèrent en Amérique, le cacao et le sucre se rencontrèrent alors et le chocolat exista de par cette rencontre, ce métissage entre des cultures, des goûts alimentaires de l'Ancien et du Nouveau monde. Valentine Tibère cite dans son ouvrage sur les routes du cacao :

*« Selon la rumeur, c'est le premier évêque du Mexique, Juan de Zumarraga, qui aurait le premier mis de la panela (sucre de canne non raffiné) dans son chocolat. L'histoire ne dit pas qui ajouta la cannelle, mais ces deux ingrédients de l'Ancien monde firent du*

<sup>65</sup> Marcel DORIGNY, « Le sucre : histoire et géographie d'un esclavage ». [http : //www.cafe-geo.net](http://www.cafe-geo.net).

<sup>66</sup> Photo canne à sucre. [http : //www.aventures-et-passions.com](http://www.aventures-et-passions.com).



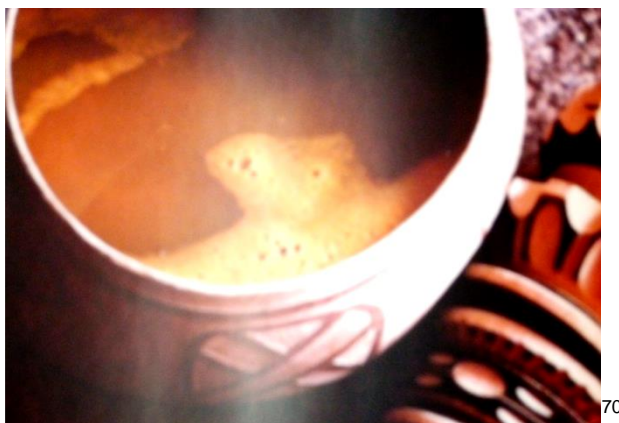
*chocolat du XVIIème siècle un breuvage emblématique de la Nouvelle Espagne. Celui-ci était servi chaud dès le matin, au petit-déjeuner ou pendant la messe, au goûter, avant et après le dîner. Il en existait de nombreuses variantes, avec des épices locales, vanille, piment, poivre, ou des aromates importés, comme le sésame et l'anis »<sup>67</sup>.*

Les religieuses des couvents de Puebla et d'Oaxaca, nouvelles capitales coloniales, élaboraient le chocolat et selon Nikita Harwich :

*« C'est vraisemblablement toujours dans l'atmosphère recueillie des couvents de la Nouvelle Espagne que sont élaborés les instruments bientôt indispensables à un chocolat préparé selon les règles de l'art. Les deux cruches servant, d'après le témoignage des premiers chroniqueurs, à transvaser le mélange de cacao râpé, d'épices et d'eau, sont remplacées par un récipient unique, sorte de vase à panse arrondie ou en forme de cône tronqué, qui reçoit le nom de chocolatière »<sup>68</sup>.*



Ces établissements religieux furent des lieux de création de cette gourmandise métisse et ils développèrent aussi un savoir-faire chocolatier. Le chocolat est associé aux secrets culinaires des ordres religieux et a, ainsi, pu bénéficier d'un réseau privilégié de distribution.



<sup>67</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.57-58.

<sup>68</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.66.

<sup>69</sup> Eglise San Domingo d'Oaxaca, XVIe siècle. <http://www.azurever.com>.

Le chocolat dans le Nouveau monde n'eut pas du tout la même histoire que le chocolat dans l'Ancien monde.

## **B. Le chocolat à la conquête de L'Europe**

Grâce aux échanges commerciaux, à la curiosité des voyageurs, aux savants, au gré des mariages royaux...le chocolat se répandit en Europe mais il resta longtemps un luxe et par conséquent dans le cercle des élites. Au travers de l'histoire du goût du chocolat, apparaît l'histoire de peuples aux coutumes bien différentes.

- En Espagne, du fait des réseaux privilégiés des ordres religieux, les moines du couvent cistercien de La Piedra en Aragon, auraient été les premiers en Espagne, à goûter au chocolat<sup>71</sup>. Mais selon Frédéric Duhart:

*« L'introduction du chocolat dans les provinces basques situées au sud de la Bidassoa est aussi obscure que dans le reste de la péninsule ibérique. D'un côté comme de l'autre de l'Atlantique, l'incorporation des aliments venus de l'autre monde prit du temps »<sup>72</sup>.*

Ce dernier explique aussi qu'aucun document ne peut attester que Cortés ramena des fèves de cacao et introduisit son usage en Espagne. Cette thèse est pourtant très répandue dans des écrits touchant un large public encore de nos jours. Même si quelques fèves sont arrivées dans les cargaisons, vers 1528, en provenance de La Nouvelle-Espagne avec Cortés, cela n'eut aucune répercussion sur le paysage alimentaire de l'Espagne. Il faut attendre la fin du XVI<sup>e</sup> siècle pour que la fabrication et l'usage du chocolat soient introduits en Espagne, cela ne concernait que les élites à cette époque, le chocolat étant un luxe. Auparavant, le chocolat dut séduire la société coloniale de la Nouvelle-Espagne avant de séduire les élites d'Espagne. Et c'est en 1585, que la première cargaison de fèves de cacao est officiellement débarquée en Andalousie en provenance du port mexicain de Veracruz.

A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le chocolat restait très prestigieux à la cour, dénotant que celui-ci ne s'était pas encore popularisé dans la région madrilène. Le chocolat s'implanta doucement dans le paysage alimentaire espagnol au XVII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>70</sup> V.TIBERE, *op. cit.*, p.90.

<sup>71</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.67.

<sup>72</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.16.

L'Espagne garda le monopole de l'importation du cacao en Europe et le secret de la fabrication du chocolat mais, dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, les Hollandais, puis les Anglais et les Français se mirent aussi à importer des fèves de cacao.

- En Italie, le marchand florentin Francesco Carletti (1573-1636) a introduit le chocolat à la cour de Ferdinand 1<sup>er</sup> de Médicis vers 1606, mais il ne fut pas le seul. De nombreux couvents franciscains d'Ombrie, de Toscane et de Vénétie entretenaient des rapports étroits avec les couvents espagnols et d'après Nikita Harwich « *il est vraisemblable que le breuvage américain fit l'objet d'échange entre membres d'une même communauté monastique*<sup>73</sup> ». A cette période, la couronne espagnole possédait aussi de nombreux royaumes italiens, le chocolat s'y diffusa. Les chocolatiers italiens se firent une belle réputation dans toute l'Europe. La ville de Turin produisait environ 350 kilos de chocolat par jour dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>74</sup>.

D'autres villes, comme Naples, Livourne, Pérouse et surtout Venise, furent des centres importants de consommation voire de redistribution vers l'Autriche, l'Allemagne et même l'empire ottoman.

- Aux Pays-Bas espagnols, selon Fernand Braudel<sup>75</sup>, cité par Nikita Harwich<sup>76</sup>, les Pays-Bas espagnols auraient découvert le chocolat avant la France ou l'Angleterre. Pour autant, au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la valeur du cacao a tardé à être reconnu. En effet, une anecdote raconte que des corsaires hollandais avaient jeté toute la cargaison de fèves de cacao d'un navire espagnol, en mer. Par la suite, Amsterdam deviendra la plaque tournante de la distribution des denrées coloniales, dont le cacao.

- Au Portugal, le chocolat ne trouva réellement une place dans la consommation des élites qu'à partir de la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Domingo Rodriguez, comte de Vimioso et futur roi expliqua la préparation du chocolat dans son ouvrage *l'Arte de Cozinha*, en 1680, la recette était parfumée à la cannelle. La diffusion de l'usage du chocolat auprès des élites se poursuivit au siècle suivant mais son usage ne fut jamais aussi important qu'en Espagne.

---

<sup>73</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.70.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p.71.

<sup>75</sup> Fernand Braudel (1902-1985), historien, un des représentants majeurs de l'École des Annales, professeur au Collège de France.

<sup>76</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.75.

- En France, son arrivée est intimement liée à plusieurs mariages royaux, liens entre plusieurs cours européennes. Le mariage de l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe II d'Espagne avec Louis XIII, en 1615 semble avoir eu peu de répercussion sur l'introduction du chocolat en France, les mentions attestées sont plus tardives. C'est plutôt à la suite du mariage de Marie-Thérèse d'Autriche avec Louis XIV à Saint Jean-de-Luz en 1660, que la consommation de chocolat commença doucement à se répandre à la cour de France, la reine étant une grande amatrice. En 1659, Louis XIV accorde, par lettres patentes, au Toulousain David Chaillou, le privilège exclusif, pendant 29 ans, de la fabrication et de la vente de chocolat<sup>77</sup>. Il s'installera alors à Paris. Mais, selon Fernand Braudel, ces différentes apparitions du chocolat en France furent discrètes. Dans les années 1670, la marquise de Sévigné se désolait que sa fille ne trouvait pas de chocolatière sur Lyon. Le nom de la marquise de Sévigné restera longtemps attaché au chocolat qui l'adulait autant qu'elle le critiquait dans ses fameuses *Lettres*<sup>78</sup> ; plus tard, de nombreuses boîtes de chocolat seront décorées à son effigie<sup>79</sup>. En 1680, le mot *chocolat* apparaît dans le Dictionnaire français de Richelet et en 1682, le chocolat compte parmi les boissons servies lors des réceptions données trois fois par semaine à Versailles. A cette époque, les arrivages réguliers de cacao en provenance des Antilles françaises permettent d'exporter les excédents. Dans l'attente, les fèves de cacao furent entreposées dans les ports de Dunkerque, Dieppe, Rouen, Saint-Malo, Nantes, La Rochelle, Bordeaux et Bayonne<sup>80</sup>. Nous évoquerons l'arrivée du chocolat en terre basque dans la seconde partie de ce mémoire.

- En Angleterre, le chocolat y serait arrivé depuis la France au milieu du XVIIe siècle. A partir de la restauration de la monarchie en 1660, les Anglais redécouvrent des plaisirs réprimés par le régime puritain d'Oliver Cromwell. Le « nectar des Indes » y tient une belle place. Par la suite, le roi Charles II, loin d'être moraliste pourtant, dans un édit de 1675, ordonne la fermeture des maisons de café et de chocolat, les « chocolate houses », lieux élégants et libertins, autant ouverts aux hommes qu'aux femmes : « *hauts lieux d'une mode bruyante et enjouée où le jeu fait autant fureur que la dégustation des boissons exotiques* »<sup>81</sup>. En pratique, cet édit restera sans effet.

---

<sup>77</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.72.

<sup>78</sup> Katherine KHODOROWSY, Hervé ROBERT, *L'ABCdaire du Chocolat*, Paris, Flammarion, p.24.

<sup>79</sup> Une collection de boîtes décorées se trouve à Planète Musée Chocolat à Biarritz ainsi qu'au musée du chocolat Puyodebat à Cambo-les-Bains.

<sup>80</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.74.

<sup>81</sup> *Ibid.*, p.75.

### III. XVIIIe-XXIe siècle : NOUVELLE CONSOMMATION DE CHOCOLAT ET REPERCUSSIONS ECOLOGIQUES, ECONOMIQUES ET HUMAINES

#### A. XVIIIe et XIXe siècle : L'ère industrielle et les débuts de la démocratisation du chocolat

Le siècle des Lumières sera celui de la consécration du chocolat en Europe. Cependant, Fernand Braudel invite à ne pas exagérer son succès<sup>82</sup>. Au XVIIIe siècle, il ne s'était pas encore démocratisé. Piero Camporesi, ethnologue italien (1926-1997), dans son ouvrage *Le goût du chocolat, l'Art de vivre au siècle des Lumières*, évoque quant à lui l'évolution du goût du chocolat au XVIIIe siècle, un goût « réformé », « plus civilisé » afin d'enterrer l'héritage des siècles « sauvages »<sup>83</sup>. Par contre, ce siècle voit des évolutions importantes au niveau des techniques de transformation des fèves de cacao en chocolat. Auparavant, il y avait eu très peu d'évolution depuis l'époque précolombienne. Le Père Labat<sup>84</sup>, de son côté, explique les différentes étapes du traitement des graines de cacao comme il l'a vu faire aux Antilles au début du XVIIIe : les amandes étaient rôties dans une poêle puis pilées et enfin elles étaient broyées, avec un rouleau, sur une pierre, éventuellement chauffée, mais cela n'était pas indispensable du fait du climat des îles, la chaleur libérant plus facilement le beurre de cacao des fèves et servant de liant.



85



86

<sup>82</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.77.

<sup>83</sup> Piero CAMPORESI, *Le goût du chocolat, l'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, Grasset, 4<sup>ème</sup> de couverture.

<sup>84</sup> Jean-Baptiste Labat (1663-1738), missionnaire dominicain, botaniste, explorateur, propriétaire terrien, écrivain et esclavagiste.

<sup>85</sup> Cliché Musée Basque et de l'histoire de Bayonne. Source : DUHART Frédéric, *op. cit.*, p.15.

<sup>86</sup> *Ibid*, p.29.

L'histoire de « la pierre à chocolat » est très intéressante et permet d'appréhender l'histoire de la transformation des fèves de cacao « rôties » en pâte de chocolat depuis la période précolombienne jusqu'à la mécanisation.

Raphaël Blanchard (1857-1919)<sup>87</sup>, médecin et naturaliste français a écrit un article dans le Journal de la Société des Américanistes en 1909. Il y relate l'introduction du *metatl* ou « pierre à chocolat » en Europe, la transformation de cet outil dans les colonies par les Espagnols, ainsi que le retour à l'ancien modèle par les Mexicains qui s'en servaient encore au début du XIXe siècle.

#### SURVIVANCES ETHNOGRAPHIQUES AU MEXIQUE

Le metatl et le molcajell. Introduction du metatl en Europe

PAR

LE PROFESSEUR R. BLANCHARD.

J'ai rapporté du Mexique deux objets de ménage lourds et encombrants, du moins pour un touriste. Malgré leur grande simplicité, ils m'avaient

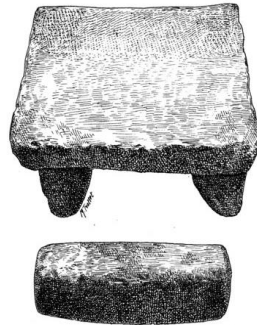


FIG. 1. — Metatl avec son rouleau ou mano de metatl, provenant du marché de Chihuahua. —  $\times 0,30$  environ.

semblé intéressants; les recherches que j'ai faites à leur sujet, une fois revenu à Paris, m'ont démontré que cette impression n'était pas inexacte.

88

Il explique l'utilisation du metatl ainsi que l'ordre d'incorporation des divers ingrédients pour former la pâte de chocolat, au XVIIe siècle, d'après les données d'un professeur en médecine de l'Université d'Ecija en Andalousie, Colmenero de Ledesma<sup>89</sup>. A la fin de l'article, il précise que ce mode de fabrication était aussi très répandu dans le Pays Basque.

Les débuts de la fabrication industrielle du chocolat remontent à la moitié du XVIIIe siècle. Dans un premier temps, les manufactures de chocolat avaient pu augmenter le volume de cacao traité au moment du concassage et du broyage. Au début du XIXe siècle, l'énergie hydraulique ou la force motrice de la machine à vapeur permit de moudre le chocolat ; pourtant le procédé restait incomplet, il fallait mélanger manuellement la pâte obtenue. C'est en 1811 que l'ingénieur Poincelet, soutenu par la Société pour

<sup>87</sup> Raphael BLANCHARD, « Survivances ethnographiques au Mexique, le metatl et le molcajell. Introduction du metatl en Europe », *Journal de la Société des Américanistes*, Tome 6, 1909, pp.45-62. <http://www.persee.fr>

<sup>88</sup> R.BLANCHARD, *op. cit.*

<sup>89</sup> *Ibid.*, p.49.

l'Encouragement de l'Industrie Nationale, met au point un prototype de « mélangeur » dont le principe est bientôt adopté dans toute l'Europe<sup>90</sup>. Dans son sillage, François-Louis Cailler et Philippe Suchard en Suisse, Jean-Antoine Brutus Menier à Noisel en France mécanisent la transformation des fèves. Quant au Hollandais Van Houten, il fait une découverte capitale dans l'histoire du chocolat : la presse hydraulique qui permet de retirer une grande partie de la matière grasse du cacao. Avec la poudre obtenue, il devint alors facile de préparer la boisson au chocolat<sup>91</sup>. Grâce à cette découverte, il devint plus aisé de doser les quantités de beurre, de cacao et de sucre à mélanger. En 1847, la maison anglaise Fry à Bristol réussit à mouler la première tablette de chocolat.

Afin d'obtenir un chocolat de belle qualité, il fallait que le nettoyage des fèves soit très minutieux, que la torréfaction soit rigoureusement contrôlée et enfin que le broyage permette d'amener la pâte au degré de finesse souhaité. En conséquence, de nombreuses innovations techniques vont poindre tout au long du XIXe siècle. Le Suisse Rodolphe Lindt (1823-1893) mit au point en 1879, le procédé du conchage, qui pétrit et affine la pâte de cacao. Il existe de nombreux modèles de conches. Cette innovation devait faire du chocolat suisse le modèle du chocolat en tablette<sup>92</sup>.

Grâce à toutes ses innovations, la qualité du chocolat s'améliore nettement et en conséquence, sa consommation s'accroît. Le chocolat est devenu friandise et est entré dans le monde de l'enfance.

Parallèlement à ces innovations techniques et à cette nouvelle consommation de chocolat, des bouleversements surviennent au niveau des pays producteurs de cacao. Au début du XIXe siècle, l'essentiel de la production est partagée entre le Venezuela, l'Equateur (Guayaquil), l'Amazonie brésilienne et l'île de Trinidad mais différentes guerres viennent interrompre ces échanges et par la même la consommation du chocolat. La production reprendra doucement jusqu'au milieu du XIXe siècle. Par contre, entre 1850 et 1900, la production mondiale de cacao explose. Cette croissance exceptionnelle montre la place qu'occupe le chocolat dans la société.

L'industrie chocolatière devient très florissante : Fry et Cadbury en Angleterre, Cadbury prend la première place dans l'industrie chocolatière britannique en 1910. Cette entreprise utilise la publicité et des méthodes marketing afin d'augmenter la consommation de chocolat. En France, en 1848, Auguste Poulain ouvre une confiserie-chocolaterie à Blois

---

<sup>90</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.129.

<sup>91</sup> *Ibid.*, p.130-131.

<sup>92</sup> *Ibid.*, p.138.

qui va beaucoup se développer ; lui aussi, trouvera sa propre méthode publicitaire, qui est encore pérenne de nos jours : ces chromos<sup>93</sup> et images dans les tablettes...

L'industrie chocolatière emploie de nombreux travailleurs. Plusieurs industriels tels Menier et Suchard proposeront à leurs ouvriers des aides, devant la faiblesse des mesures étatiques de protection. Cette notion de « paternalisme industriel » a été bien étudié par Michaël Voegtli dans « Crise de foi dans l'industrie chocolatière Suchard : du paternalisme à l'Etat social (1870-1940) »<sup>94</sup>. Emile Menier, en France, se lance dans la création d'une cité industrielle pour ses ouvriers. Comme l'explique Nikita Harwich :

*« En 1874, les constructions de la nouvelle ville pavillonnaire absorbent le village de Noisiel, dont les habitants [...] sont surnommés les chocolats. ». Les ouvriers peuvent s'instruire, se soigner gratuitement dans cette ville « Menier »<sup>95</sup>.*



La Suisse où le chocolat ne s'était introduit qu'en 1750, va devenir le pays de grandes industries chocolatières comme Kohler, Tobler. Cailler, lui, s'associera avec Henri Nestlé (1814-1890). Ce pharmacien chimiste mit au point le procédé de condensation permettant de réduire le lait à l'état de poudre ; en 1875, la première tablette de chocolat au lait vit le jour.

Les XVIIIe et XIXe siècles furent des siècles d'importantes innovations dans le monde du chocolat tant au niveau des techniques que des produits obtenus et permirent une démocratisation du chocolat.

---

<sup>93</sup> Chromos : images en couleur, souvent de mauvais goût (définition du Petit Larousse).

<sup>94</sup> Marcel VOEGTLI, « Crise de foi dans l'industrie chocolatière Suchard : du paternalisme à l'Etat social (1840-1940) », *A contrario*, 2003/2 Vol.1, p.90-115. <http://www.cairn.info>.

<sup>95</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.169.

<sup>96</sup> Photo Usine Menier. N.BAILLEUX, H.BIZEUL, *op. cit.*, p.120-121.



## **B. XXe-XXIe siècles : nouveaux paysages de la production et de la consommation du cacao et du chocolat**

Du fait des différents conflits mondiaux et de conflits à l'intérieur de certains pays producteurs, des crises boursières...l'économie cacaoyère évolue.

Entre 1900 et les débuts de la Seconde Guerre Mondiale, le commerce international du cacao poursuit une croissance exceptionnelle. Le cacao n'est plus une denrée exotique secondaire mais l'une des principales matières premières agricoles au niveau mondial. De plus, l'augmentation du pouvoir d'achat dans les pays industrialisés, la stimulation par la publicité, provoque la progression de la consommation du chocolat. Le cacao est alors soumis aux lois du marché, très variables. Celles-ci eurent de graves conséquences sur les planteurs privés à certaines époques de revenus décents. La Première Guerre Mondiale provoque une chute des cours compensée par une envolée dans l'immédiat après-guerre : le record est atteint en 1919 avec un prix de 400 dollars la tonne.<sup>97</sup> L'arrivée massive sur le marché des cacaos africains change la donne et fait aussi fortement chuter les cours. A partir de 1921, l'Afrique a détrôné l'Amérique comme premier continent producteur. Le cacao est produit sur une surface restreinte : en 1939, le Gold Coast (Ghana), le Brésil, le Nigéria et la Côte d'Ivoire fournissent environ 75% des exportations mondiales<sup>98</sup> tandis que les producteurs traditionnels tels l'Equateur, le Venezuela, Trinidad déclinent.

Du côté des pays consommateurs, cinq pays absorbent 80% de toute la production mondiale de fèves dans l'entre-deux-guerres : les Etats-Unis, la Grande-Bretagne, l'Allemagne, la Hollande et la France. La demande des consommateurs est plus forte et elle s'accompagne d'une forte concentration industrielle<sup>99</sup>. En Suisse, Sprüngli rachète la fabrique Lindt de Berne, Kohler fusionne avec les maisons Peter et Cailler qui seront absorbés, en 1929, par le nouveau géant du chocolat suisse Nestlé. Le Suisse Suchard a installé différentes filiales en Allemagne, en France, Italie, Pologne, Belgique ainsi qu'à New York. En Grande-Bretagne, Cadbury a pris le contrôle de Fry. Et en France, Lindt domine Menier qui baissa de régime après la Première Guerre Mondiale. C'est aux Etats-Unis que les réussites sont les plus spectaculaires avec les industries chocolatières Hershey et Mars. Ces différentes industries vont diversifier leurs produits : tablettes aux fruits secs, barres chocolatées fourrées etc...

---

<sup>97</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.180.

<sup>98</sup> *Ibid.*, p.181.

<sup>99</sup> *Ibid.*, p.193.

A côté de ces grandes marques industrielles, des petites et moyennes entreprises se spécialisent dans la fabrication d'un chocolat où la tradition artisanale se combine avec les exigences de la production en série : Léonidas, Côte d'Or, Callebaut et en France, il y aura d'autres initiatives un peu plus tard.

La Seconde Guerre Mondiale eut d'importantes répercussions sur le commerce international du cacao : marchés inaccessibles, difficultés de transport et d'approvisionnement dans les pays en guerre.

La production de cacao revient à son niveau d'avant-guerre à partir de 1949. L'Afrique Occidentale reste le principal producteur mais sa part dans la production mondiale est passée de 74% en 1960 à 56% en 1991. De nouvelles zones de culture du cacao ont vu le jour en Colombie, Nouvelle Guinée, Indonésie. L'Équateur a connu un regain d'activité. La part de la production américaine est constante tandis que la production s'est beaucoup développée dans le Sud Est Asiatique. Le paysage africain de la production de cacao s'est modifié : le Ghana et le Nigéria sont détrônés par la Côte d'Ivoire dans les années 1980.

L'économie cacaoyère est très complexe à appréhender. En effet de nombreux paramètres rentrent en jeu, l'économie de nombreux pays producteurs et pays consommateurs étant concernée ; cela ne sera pas abordé ici.

La consommation de cacao par habitant en Europe Occidentale et aux Etats-Unis a presque doublé depuis 1945. Il y a une distinction à faire cependant entre consommation de cacao et consommation de chocolat, suivant les différents pays consommateurs.

De son côté, la concentration de l'industrie chocolatière s'est accélérée. Dans les années 1990, cinq grands noms se partagent le paysage mondial : Nestlé, Mars, Cadbury-Schweppes, Jacobs-Suchard et Hershey. En France, la majorité des grands chocolatiers traditionnels est sous contrôle de groupes étrangers. Et à côté de ces grands groupes, survit une tradition artisanale et Nikita Harwich de citer : Paris, Lyon, Vienne, Turin, Zurich, Bruxelles, New York... et Bayonne<sup>100</sup>.

Les années 2000 ont vu émerger d'autres difficultés. De prime abord, une directive du 23 juin 2000, parue au Journal Officiel des communautés européennes, autorise des matières grasses autres que le beurre de cacao dans le chocolat. Ces produits peuvent être commercialisés dans tous les pays membres de la Communauté Européenne. En conséquence, la France, a proposé l'utilisation de mentions « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » pour une meilleure information des consommateurs. En effet,

---

<sup>100</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.236.

depuis 1970, cette question de l'ajout de matières grasses autres que le beurre de cacao dans le chocolat divisait les pays européens. La France, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne y étaient opposés.

A l'heure actuelle, les ressources en cacao de la Côte d'Ivoire sont menacées. Dans un article de Courrier International de juillet 2010, les raisons de ces difficultés sont expliquées : parcs de cacaoyers vieillissants et malades, la majorité de ces cacaoyers ayant été plantés sous la présidence de Félix Houphouët-Boigny (1960-1993), la culture du cacao est effectuée par de petits paysans qui possèdent chacun moins de 4 hectares de terres, ils sont pauvres et ne peuvent traiter les maladies de leurs arbres... Le cacao perd de sa qualité. La Côte d'Ivoire détient une part si importante de la production mondiale que les difficultés de production de cacao dans ce pays ont des répercussions à l'échelle mondiale<sup>101</sup>.

La consommation continue parallèlement d'évoluer et de nouveaux marchés s'ouvrent dans les pays émergents, en Chine, Brésil et Inde. De plus, le réchauffement climatique a des répercussions sur la culture du cacao : en effet, les arbres, trop faibles pour supporter l'élévation de la température, pourraient disparaître de leurs zones de culture habituelles et la Côte d'Ivoire et le Ghana seraient les premiers touchés par cette raréfaction<sup>102</sup>. Mais le plus dramatique actuellement sur les plantations africaines de cacao et entre autre en Côte d'Ivoire est l'esclavage des enfants. Sur le site de la Déclaration de Berne, engagée contre l'esclavage des enfants sur les plantations de cacaoyers, nous avons trouvé cette étude de l'UNICEF :

*« Une étude de l'UNICEF et un rapport du Département des droits de l'homme des Etats-Unis estiment que 15'000 enfants d'Afrique de l'Ouest, âgés de neuf à seize ans, ont été enlevés et vendus par des trafiquants et contraints à travailler dans des plantations de cacao, de café et de coton. Le commerce des enfants, comme d'autres formes d'exploitation, est particulièrement répandu en Côte d'Ivoire.*

*Ce phénomène s'explique par la forte demande d'immigration venant des pays voisins plus pauvres. Les enfants originaires des pays limitrophes, ainsi que les ivoiriens provenant des villages (des terres intérieures), sont « vendus » aux employeurs. Les garçons travaillent le plus souvent dans les plantations de cacao et les filles travaillent comme gouvernantes chez les particuliers. Ils se trouvent dans des conditions de grande vulnérabilité dans lesquelles ils sont exploités physiquement et sexuellement pour un salaire de misère.*

*Outre les dommages corporels et psychiques, l'absence d'éducation scolaire brise toute perspective d'avenir pour ces enfants. Selon une étude de l'Association allemande pour la coopération technique, les conventions relatives aux droits des enfants ne sont pas, à*

---

<sup>101</sup> Javier BLAS, « Ressources ivoiriennes en péril, le cacao ne fait plus recette ». *Courrier International*, n°1029, du 22 au 28 juillet 2010.

<sup>102</sup> Article « Le cacao menacé d'extinction ? » *La Vie*, du 27 octobre au 3 novembre 2011.

*l'heure actuelle, suffisamment mises en pratique. Peu de possibilités s'offrent aux enfants pour échapper à cette situation »<sup>103</sup>.*

Actuellement, de nombreuses associations tentent de protéger ces enfants et alarment les instances mais au vu de la problématique actuelle du manque de cacao, ce sont bien les enfants-esclaves et les petits producteurs qui sont les plus touchés. Le commerce équitable est une des solutions pour endiguer ce drame. Quelques multinationales du chocolat comme Nestlé ont lancé des programmes de lutttes contre le travail des enfants mais cela ne touche qu'une petite partie de sa chaîne d'approvisionnement en cacao...

Selon Hans Vries, directeur de l'innovation chez Barry Callebaut, le leader du marché de la transformation des fèves de cacao, « *d'ici à dix ans, il faudra un million de tonnes de plus qu'aujourd'hui pour couvrir les besoins de la planète, autant dire qu'il faut trouver une autre Côte d'Ivoire* »<sup>104</sup>. Par conséquent, en 2012, la production de cacao est liée à l'esclavage des enfants, aux problèmes écologiques au niveau des cacaoyers mais aussi au niveau de la production de l'huile de palme en constante augmentation et responsable de désastres environnementaux (grave déforestation et perte de la biodiversité) et sanitaires.<sup>105</sup> Il faut pointer aussi les conséquences économiques majeures dans les pays producteurs et les pays consommateurs.

---

<sup>103</sup> *Déclaration de Berne*. [http : //www.evb.ch](http://www.evb.ch).

<sup>104</sup> Article « Vers une pénurie de cacao en 2012 ? », *Sud Ouest*, 29 décembre 2011.

<sup>105</sup> Hayat GAZZANE, « Huile de palme, le cauchemar des écologistes », *Le Figaro*, 19 mai 2010.

### Chapitre 3 : Quelques réalités et représentations chocolatières

Le chocolat se situe entre l'alicament, l'aliment-péché, l'aliment-plaisir, nous évoquerons toutes ces dimensions dans ce chapitre. De même, nous présenterons ici quelques œuvres glanées dans la littérature, les Arts et la publicité.

#### I. SANTE ET CHOCOLAT

##### A. Un peu de pharmacopée

Jusqu'au début du XIXe siècle, le chocolat était principalement vendu en pharmacie comme remède, entre autre pour ses vertus fortifiantes. Il était aussi utilisé comme excipient afin de faire passer le goût amer des pilules. Les nombreuses thèses concernant le chocolat ont été réalisées dans le cadre d'un doctorat en pharmacie. C'est le chocolat noir, le plus concentré en cacao qui est le plus recommandé pour ses diverses vertus médicinales.

- Composition du chocolat noir<sup>106</sup> : Il contient des glucides, protéines et lipides qui en font un aliment complet selon la diététique. A côté de cela, il y a les acides stéarique et oléique, des fibres, du magnésium, phosphore, potassium, calcium, fer ainsi que des traces de cuivre, nickel, zinc, fluor et iode qui en font aussi un aliment complet en oligo-éléments. Enfin, il contient de nombreuses vitamines présentes, en faible quantité, mais bien équilibrées (A, B1, B2, B5, B6, B9, D, E et PP), ainsi que les constituants suivants :

- la théobromine : principal alcaloïde contenu dans le cacao et le chocolat
- la caféine et des traces de théophylline, lipolytiques et substances d'éveil
- les flavonoïdes, antioxydants
- la phényléthylamine : alcaloïde endogène, comme les endorphines
- le tryptophane, un des acides aminés essentiels, précurseur de la sérotonine
- il y a aussi des traces d'amphétamine, d'anandamide, de cannabinoïde.

- Les effets du cacao<sup>107</sup> :

- Action sur le système nerveux (léger antidépresseur)
- grâce à son effet anti-oxydant : action positive sur le système cardio-vasculaire
- amaigrissant, diurétique (pris sous forme de gélules)

Il existe aussi des effets secondaires du cacao : migraines, troubles gastro-intestinaux.

<sup>106</sup> Article « le chocolat ». [http : //www.societechimiquedefrance.fr](http://www.societechimiquedefrance.fr).

<sup>107</sup> Article « Le cacao ». [http : //www.creapharma.ch](http://www.creapharma.ch).

## **B. Les utilisations thérapeutiques du cacao et du chocolat au cours des siècles**

Depuis de nombreux siècles, les différents peuples ont reconnu des vertus au cacao, nous en avons parlé précédemment. Selon Nikita Harwich, l'un des premiers textes connus évoquant spécifiquement les vertus thérapeutiques du cacao et du chocolat est le *Bref traité de médecine* (1579) d'Agustin Farfan, médecin à la cour de Philippe II d'Espagne<sup>108</sup>.

En France, au XVIIe siècle, le chocolat fut introduit comme médicament et il resta pendant plus d'un siècle dans le monopole pharmaceutique<sup>109</sup>. Différents médecins de l'époque le qualifiait de « chaud » ou de « froid » en référence à la théorie des humeurs et conseillaient d'y ajouter d'autres ingrédients susceptibles d'en modifier les effets sur la santé<sup>110</sup>. A l'inverse, comme le souligne Alice Peeters : « *Les écrits français du XVIIIe siècle soulignent que c'est l'excès même des épices qui, en dénaturant le cacao, font du chocolat une boisson mauvaise pour la santé.* ». Jean-Anthelme Brillat-Savarin<sup>111</sup> (1755-1826), dans son ouvrage *La physiologie du goût*, conseille de prendre du chocolat afin de favoriser la digestion à la fin d'un copieux repas. Il écrivit dans cet ouvrage :

*« Tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté.  
Tout homme qui aura passé à travailler une partie noble du temps que l'on doit passer à dormir.  
Tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenir bête ;  
Tout homme qui sera tourmenté par une idée fixe qui lui ôte la liberté de penser.  
Que tous ceux-là s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré, que je nomme chocolat des affligés »<sup>112</sup>.*

Pendant plusieurs siècles, le chocolat devint l'objet d'un débat sur ses effets bénéfiques ou nuisibles sur la santé, sur les « humeurs » de ceux qui en boivent. Pour exemple, il existe un débat toujours d'actualité : le chocolat est-il bon ou mauvais pour le foie ?

De manière générale, aux XVIIIe et XIXe siècles, le chocolat était considéré comme un aliment sain, fortifiant et recommandé aux personnes affaiblies et âgées. Les illustres pharmaciens puis chocolatiers Debaube et Gallais<sup>113</sup> étaient les fournisseurs des rois Louis XVI, Charles X, Louis-Philippe et créèrent une palette de chocolats de santé dont le

---

<sup>108</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.85.

<sup>109</sup> Robert LABEY, « Le Marais, quartier parisien riche en souvenirs historiques pharmaceutiques », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 77<sup>ème</sup> année, n°283, 1989. pp.355-372. [http : //www.persee.fr](http://www.persee.fr).

<sup>110</sup> Alice PEETERS, « Boire le chocolat ». *Revue Terrain*, n°13, octobre 1989. [http : //www.terrain.revues.org](http://www.terrain.revues.org).

<sup>111</sup> Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN : magistrat et gastronome français, issu d'une grande famille bourgeoise, il a étudié la médecine, la chimie et le droit avant d'être élu député aux Etats Généraux de 1789.

<sup>112</sup> Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *La physiologie du goût*, préface de Ch.Monsel, Eaux fortes par Ad.Lalauze, Paris, Librairie des Bibliophiles, 1879, p.168. <http://www.gallica.bnf.fr>.

<sup>113</sup> Auguste GALLAIS, *Monographie du cacao ou manuel de l'amateur de chocolat*, Paris, Debaube et Gallais, 1827, 216p.

*Chocolat analeptique au salep de Perse, ce chocolat est « tout à la fois léger et nutritif ; il convient aux constitutions faibles, aux poitrines délicates, aux personnes atteintes de maladies chroniques et d'affections nerveuses de l'estomac »<sup>114</sup>.*

De nos jours, de nombreuses thèses réalisées sur le chocolat expliquent à la fois ses vertus médicinales, aliment réconfortant, posant du « baume à l'âme » car légèrement antidépresseur mais aussi ses risques d'addiction. Il est parfois considéré comme un toxique avec d'importants risques de dépendance<sup>115</sup>.

Désormais, l'utilisation du cacao s'est élargie au secteur de la cosmétologie.

## II. LE CHOCOLAT, PECHE DE GOURMANDISE ET DE LUXURE ?

### A. Histoire d'un débat religieux

Parallèlement au débat médical se situe le débat religieux : la boisson au cacao rompt-elle le jeûne ? Tous ces débats nourrissent le caractère équivoque du breuvage et restent présents, par petites touches, dans notre quotidien actuellement.

Question morale qui a traversé les siècles. De nombreux religieux des colonies espagnoles, particulièrement les Jésuites<sup>116</sup>, s'en tenaient à l'interprétation de Saint Thomas d'Aquin, pour qui « *seuls les aliments solides rompaient le jeûne* ». Ainsi les femmes de la haute société créole de la province du Chiapas en Nouvelle Espagne se faisaient même servir du chocolat pendant les offices religieux<sup>117</sup>. De même, tout au long du XVIIe siècle, à la cour d'Espagne, le chocolat à l'eau n'était pas considéré comme rompant le jeûne. Le chocolat était parfois surnommée la « boisson du diable », l'écrivain espagnol Francisco de Quevedo (1580-1645) écrivit<sup>118</sup>:

*« De là-bas, nous arrivèrent le diable du tabac et le diable du chocolat...Ceux-ci nous dirent qu'ils avaient pleinement vengé les Indes de l'Espagne, puisqu'ils avaient causé plus de mal en introduisant les poudres, les cruches et les moulinets que le Roi Catholique en introduisant dans sa Colonie un Cortés, un Almagro ou un Pizarre... ».*

---

<sup>114</sup> « Des pères fondateurs, Sulpice Debaube et Auguste Gallais à l'Exposition Universelle de Paris en 1900 ». <http://www.debaube-et-gallais.com>.

<sup>115</sup> Marie-Hélène LAIR, « Cacao, chocolat et chocolatomanie ». Thèse de doctorat en pharmacie, Paris V, 1988. Laurence GRELLIER, « Le chocolat, nectar des Dieux, un aliment ou un toxique ? », Angers, 1994.

<sup>116</sup> P.CAMPONESI, *op. cit.*, p.190.

<sup>117</sup> N.HARWICH, *op.cit.*, p.69.

<sup>118</sup> *Ibid.*, p.102.

Ce débat religieux, lié aussi au fait que le chocolat soit reconnu pour ses vertus aphrodisiaques a traversé les siècles jusqu'à nos jours.

L'excellent film du réalisateur Lasse Hallström, *Le chocolat*, sorti en France en 2001, relate l'ouverture d'une chocolaterie, pendant la période de Carême, dans un petit village de Bourgogne dans les années 1950. Cette ouverture en période de jeûne et de privation crée le scandale.

Très longtemps, pour les catholiques pratiquants, le chocolat était déconseillé, ainsi que les autres friandises, selon certaines périodes du calendrier religieux.

## **B. Le chocolat et le plaisir des sens, des empereurs aztèques à la Saint-Valentin**

Déjà évoqué précédemment dans les relations que les Aztèques entretenaient avec la « boisson des Dieux », leur empereur Moctezuma en faisait une consommation quotidienne afin d'honorer les femmes. Plus tard, aux XVIIe et XVIIIe siècles, en Europe, les élites, seuls consommateurs de chocolat à l'époque associaient la boisson à une atmosphère sensuelle et libertine. Un théologien allemand Joan Franz Rausch, dès 1624, dénonçait le chocolat comme la cause d'un « embrasement des passions » et précisait que le chocolat n'aurait jamais dû être introduit dans les couvents »<sup>119</sup>.

Les récits du compagnon de voyage de Cortés, Bernal Diaz del Castillo, avaient établi la réputation aphrodisiaque du breuvage cacaoté. Ce produit exotique de luxe était au cœur de bien des fantasmes. Par exemple, Madame du Barry disait ranimer l'ardeur de ses amants grâce à des libations de chocolat, tandis que Casanova le considérait « comme un remède plus efficace encore que le champagne ou les huitres »<sup>120</sup>.

L'iconographie aussi représente tous ses sous-entendus et fantasmes liés au chocolat comme nous pouvons l'observer sur cette gravure de la fin du XVIIe siècle.

---

<sup>119</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.98.

<sup>120</sup> *Ibid.*, p.99.





Cette gravure était accompagnée de la légende suivante :

« Ce jeune cavalier et cette belle dame, se régalaient de chocolat. Mais on voit dans leurs yeux une si vive flamme qu'on croit qu'il leur faudrait un mets plus délicat »<sup>122</sup>.

Dans une comédie écrite en 1750 par Carlo Goldoni *La Bottega del caffè*, « boire ensemble le chocolat » entre les personnages Eugenio et Lisaura, correspond à l'acte sexuel, en voici des vers<sup>123</sup> :

*Eugenio* : Sans doute avez-vous du bon chocolat.

*Lisaura* : Franchement, il est parfait.

*Eugenio* : Vous savez bien le préparer ?

*Lisaura* : Ma servante fait de son mieux.

*Eugenio* : Voulez-vous que je vienne moi-même faire un peu mousser la chose ? [...]

*Eugenio* : Je ne suis pas difficile ; allons, ouvrez, et nous passerons une petite heure ensemble. »

Tandis que Brillat-Savarin écrit en 1826 : « Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche »<sup>124</sup>.

---

<sup>121</sup> *Un cavalier et une dame buvant du chocolat*. Gravure de Nicolas Bonnart. BNF, Paris. Source : HERME Pierre, *op. cit.*, p.17.

<sup>122</sup> N.HARWICH, *op. cit.*, p.99.

<sup>123</sup> Florent QUELLIER, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, p.175-176.

<sup>124</sup> Katherine KHODOROWSKY, Hervé ROBERT, *l'ABCdaire du chocolat*, Paris, Flammarion, 1997, p.28.

Le chocolat est la boisson des fêtes galantes et des courtisans, elle est réservée au monde des adultes. Dans le tableau de François Boucher (1739), *Le déjeuner*, les enfants n'ont droit qu'à une cuillerée de la boisson.



125

Il faudra attendre plus d'un siècle pour que le chocolat entre dans le monde des enfants, en se démocratisant sous divers aspects.

Le chocolat, de nos jours, est encore considéré comme aphrodisiaque bien qu'aucune étude scientifique ne l'ait attesté. En effet, ce sont plutôt les épices ajoutées telles le gingembre et les piments qui sont aphrodisiaques. Le chocolat continue d'avoir une forte connotation érotique en étant bien présent sur les étals de nombreuses boutiques aux alentours de la Saint-Valentin. Lors des salons du chocolat, hautement prisés par les professionnels et les passionnés de chocolat, cette connotation sensuelle est aussi présente comme le montrent les créations des grands couturiers qui présentent au public des robes en chocolat particulièrement gourmandes et séductrices.

---

<sup>125</sup> N.BAILLEUX, H.BIZEUL *et aln*, *op. cit.*,p.92.



Le chocolat est depuis longtemps porteur de nombreux fantasmes que la morale catholique a reprouvés ; boisson des Dieux, boisson du diable, connotations religieuses et sexuelles, vertus et vices... le chocolat est paré de toutes ces qualités et tous défauts encore de nos jours. Au détour d'une interview, Cécile<sup>127</sup>, serveuse dans une chocolaterie, nous avait évoqué la culpabilité des clients s'offrant un délicieux chocolat chaud...

### III. DIVERSES REPRESENTATIONS DU CACAO ET DU CHOCOLAT DANS LES ARTS, LA LITTERATURE ET LA PUBLICITE

#### A. De l'époque maya à nos jours

Il existe d'innombrables représentations du cacao et du chocolat, son histoire étant très riche, complexe, longue, liée à de nombreux peuples aux coutumes, mentalités, imaginaires très divers... En voici quelques-unes :

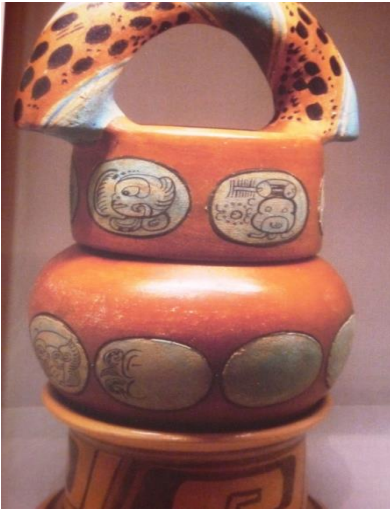
---

<sup>126</sup> Photo. [http : //www.puretrend.com](http://www.puretrend.com).

<sup>127</sup> Interview de Cécile Dupouy, serveuse au salon de thé « Chocolat Pascal » à Bayonne, 29/03/2012 (Anne-Laure Briand).

Epoque maya : Glyphe du cacao sur céramique

XVIIIe siècle : le chocolat et les élites françaises

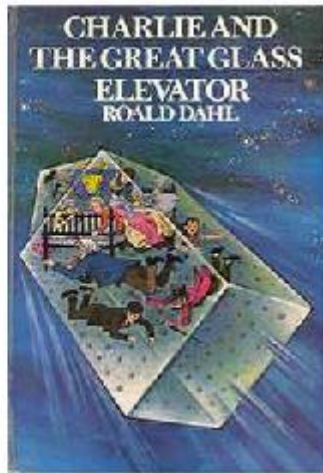
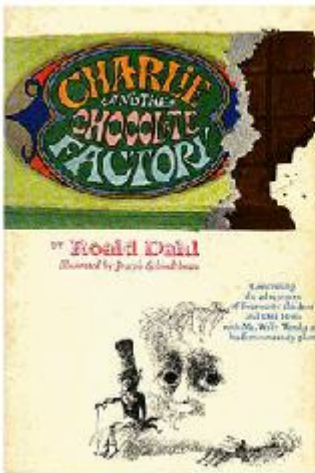


128



129

XXe siècle : l'industrie chocolatière dans un roman et un film pour enfants



130



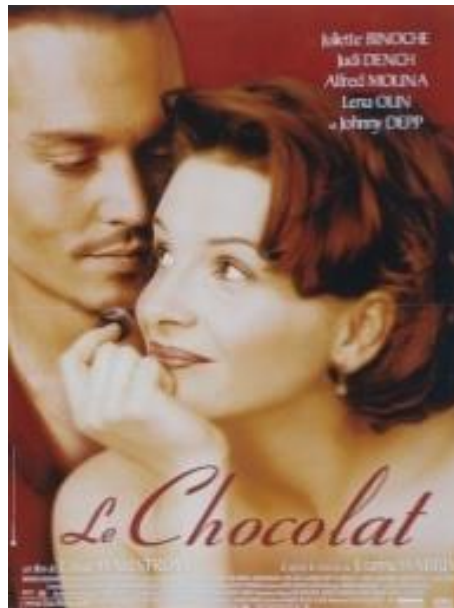
131

<sup>128</sup> Célèbre pot à chocolat maya découvert au Guatemala. Reproduction à l'identique exposée au musée belge de Chocostory à Bruges. TIBERE V., *op. cit.*, p.19.

<sup>129</sup> Tableau de Jean-Baptiste Charpentier, *la Famille du duc de Penthièvre ou la Tasse de chocolat*, 1768, Musée des châteaux de Versailles et de Trianon. Pierre HERME, *op. cit.*, p.19.

<sup>130</sup> Première couverture du roman de Roald Dahl, *Charlie et la chocolaterie*, 1964. <http://www.jeunesse.lille3.free.fr>.

<sup>131</sup> *Charlie et la chocolaterie*, roman de Roald Dahl (1964) adapté 2 fois en 1971 et en 2005 par Tim Burton (photo).



132

## **B. Les artisans et les grandes industries chocolatières : publicité et packaging**

Depuis les premières publicités de Cadbury à la fin du XIXe siècle, toutes les industries chocolatières ont élaboré des « logos » et packagings particuliers afin d'imprimer leur marque sur les emballages de tablettes qui se sont diversifiés au fil des années sur toutes sortes de supports (vaisselle, objets décoratifs...). Les artisans chocolatiers ont eux aussi leur propre packaging, nous le verrons dans la dernière partie avec les chocolatiers de Bayonne. L'évolution de ces dessins sur plus d'un siècle montre aussi l'évolution des représentations du chocolat dans l'imaginaire collectif, entre enfance, colonisation, santé...

---

<sup>132</sup> Affiche du film *Le chocolat* réalisé par Lasse Hallström en 2000. [http:// www.premiere.fr](http://www.premiere.fr).

Chromos « Poulain »



133

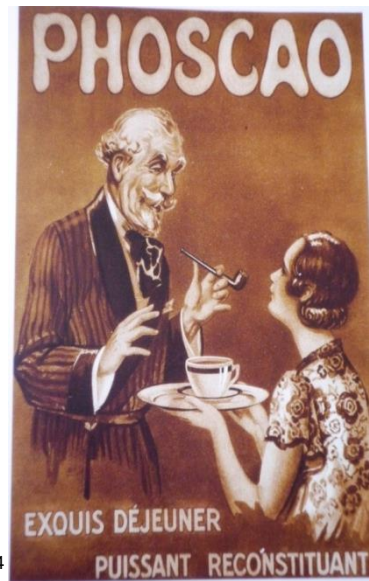
Publicité Banania



134

135

Publicité chocolat-santé



Au fur et à mesure, nos « Carnets de voyages » se sont noircis de connaissances en botanique, chimie, histoire, géographie, anthropologie autour d'un arbre sacré millénaire, le cacaoyer ainsi que des graines de cacao nichées au creux de ses fruits, les cabosses ; ces graines devenant des fèves puis enfin du chocolat en y ajoutant sucre, lait, épices... Nous avons ainsi retracé l'histoire millénaire et universelle du cacao, et, plus récente celle du chocolat. Dans la seconde partie à venir, nous allons centrer notre réflexion chocolâtée sur le Pays Basque puis précisément sur la ville de Bayonne. Nous allons évoquer, là aussi, les réalités historiques et les légendes mais aussi toute la tradition chocolatière basque et bayonnaise depuis le XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours.

<sup>133</sup> N.BAILLEUX, H.BIZEUL *et aln*, *op. cit.*, p.117.

<sup>134</sup> Publicité Banania (affiche de De Andreis) de 1915. [http : //www.lapublicite2.e-monsite.com](http://www.lapublicite2.e-monsite.com).

<sup>135</sup> Publicité Phoscao, P.HERME., *op. cit.*, p.51.

## 2<sup>ème</sup> Partie

### Le Chocolat à Bayonne et au Pays Basque

#### XVIIe- XXIe siècle



Timbre de la commémoration des 400 ans de l'arrivée du chocolat à Bayonne, mai 2009.

(<http://www.phil-ouest.com>)

## Chapitre 1 : La tradition chocolatière de toute une région : le Pays Basque et son chocolat



Cette carte représente le Pays Basque actuel, composé de 7 provinces : 3, côté français et 4, côté espagnol. D'autres territoires espagnols revendiquent aussi l'appartenance au Pays Basque. La partie française n'est pas autonome tandis que du côté espagnol, il s'agit d'une communauté autonome de 3 provinces à laquelle s'ajoute la communauté autonome de Navarre. L'histoire du Pays Basque a été et reste très complexe de nos jours avec une très forte revendication identitaire. Le Pays Basque a connu beaucoup de changements au niveau de ses frontières, de ses appartenances, entre Royaume de France et Royaume d'Espagne au cours des siècles passés... Cela ne sera pas développé dans ce mémoire.

<sup>136</sup> Carte Pays Basque : <http://www.gite.irigoyen.e-monsite.com>



## I. LE CHOCOLAT AU SUD DE LA BIDASSOA

### A. XVIIe- XIXe siècle : les origines et la diffusion du chocolat au Pays Basque Sud

Précédemment, nous avons évoqué l'arrivée du chocolat en Espagne pour laquelle il y a peu de documentation autant pour les régions situées au nord que pour le reste du royaume. Nous avons beaucoup utilisé les travaux de recherche de l'anthropologue Frédéric Duhart, récents et richement documentés. N'ayant malheureusement aucune connaissance des langues basque et espagnole, nous n'avons pu utiliser d'autres sources. Dans son ouvrage, Frédéric Duhart éclaire l'arrivée du chocolat dans le Pays Basque, de chaque côté de la Bidassoa<sup>137</sup>. Au départ, le chocolat s'implanta dans le paysage alimentaire du Pays Basque sud, au cours du XVIIe siècle et dans un premier temps, il ne s'incorporera vraiment qu'aux pratiques alimentaires d'une élite fortunée<sup>138</sup>. Ensuite, il toucha une élite élargie dès la seconde moitié du XVIIe siècle. Mr Duhart explique qu'il s'agissait bien là d'un usage alimentaire et non médical. Cette consommation ne s'enracina vraiment dans les pratiques des populations urbaines relativement aisées qu'au cours du XVIIIe siècle.

Plus le chocolat se diffusait, plus les élites recherchaient le meilleur produit. Le chocolat restait un présent honorable : au milieu du XVIIIe siècle, la ville d'Onati avait offert du chocolat à l'un de ses notables de même qu'en 1791, les édiles de Fontarrabie en offrirent à un théologien<sup>139</sup>. Au début du XIXe siècle, l'usage du chocolat atteint la grande partie des ménages urbains, des plus populaires aux plus aisés, seule la qualité différait. D'après Frédéric Duhart :

*« Selon un rapport rédigé en 1817, la majorité des artisans urbains de Navarre prenait du chocolat au petit-déjeuner et leurs épouses faisaient de même, puis en consommaient à nouveau dans l'après-midi. Une dizaine d'années plus tard, Eugenio Fransisco Arruti notait dans sa topographie de Saint-Sébastien que les habitants de la ville intra muros déjeunaient ordinairement avec du chocolat »<sup>140</sup>.*

La diffusion de l'usage du chocolat dans les campagnes fut plus lente qu'en ville<sup>141</sup>. Au départ, cette diffusion se réalisa grâce aux échanges entre élites urbaines et rurales et fut soutenue par les réseaux commerciaux et la naissance d'une chocolaterie locale. En effet, le savoir-faire chocolatier essaima vers les bourgs et les petits villages.

---

<sup>137</sup> Fleuve frontalier entre le Pays Basque français et le Pays Basque espagnol. Il prend sa source en Navarre et se jette dans le golfe de Gascogne.

<sup>138</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.17.

<sup>139</sup> *Ibid.*, p.32.

<sup>140</sup> *Ibid.*, p.32.

<sup>141</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.33.

A cette époque, c'était toujours la pierre à chocolat, le metatl des civilisations mésoaméricaines qui était utilisée. Il en existait de différentes tailles pouvant s'adapter aux différentes utilisations : en atelier ou à domicile. A Saint-Sébastien, la pierre à chocolat était taillée dans une roche bleutée des environs<sup>142</sup>. Au XVIIIe siècle, à Pampelune, l'apprentissage durait 3 ans, pendant lesquels chaque artisan pouvait se familiariser à la technique et la sensibilité ainsi qu'à la texture de la matière<sup>143</sup>. Le travail commençait par la torréfaction des fèves ; à Bilbao, les artisans utilisaient une grande poêle en cuivre<sup>144</sup>, ailleurs, on utilisait des grilloirs cylindriques ou sphériques. Ce travail était très éprouvant physiquement surtout lors de l'étape du broyage sur la pierre des fèves de cacao torréfiées. Le chocolatier était accroupi, les genoux près du feu qui permettait aux fèves de se liquéfier et écrasait ainsi les fèves à l'aide d'un rouleau très lourd, souvent en pierre parfois métallique à poignées plus ergonomiques, sur la pierre elle-même. Ensuite le chocolat était conditionné sous diverses formes en « bollos, ladrillos, castanas et pastillas »<sup>145</sup>, par exemple, à Pampelune, au début du XVIIIe siècle. Des artisans fabriquaient du chocolat en ville comme en campagne. Certains se regroupèrent comme à Pampelune, ils se constituèrent, en effet, à la fin des années 1720, en une communauté autonome d'artisans. Les chocolatiers travaillaient des fèves de cacao caraque, du criollo de la zone littorale du Venezuela, appartenant à l'empire espagnol. Mais les Hollandais avaient mis en place leurs propres réseaux commerciaux du cacao depuis les îles des Caraïbes qu'ils contrôlaient jusqu'en Europe. L'Espagne perdit beaucoup sur le commerce du cacao. En conséquence, la monarchie espagnole autorisa la fondation de la « Real Compania Guipuzcoana de Caracas » en 1728<sup>146</sup>. Elle reprit le contrôle sur la majorité des récoltes de cacao caraque. Le siège de cette société de marchands se situait à Saint-Sébastien puis à Madrid et s'éteignit en 1785. Grâce à elle, toutes les cargaisons de cacao n'étaient pas déchargées à Cadix mais aussi à Saint-Sébastien et cela facilita le développement de la chocolaterie dans le nord de l'Espagne. Au cours du XVIIIe siècle et dans toute l'Espagne, la Real Compania Guipuzcoana de Caracas permit d'augmenter de façon significative la quantité de cacao importée avec des prix en baisse.

Le sucre, l'autre ingrédient du chocolat arrivait lui aussi dans le port de Saint-Sébastien. Selon Frédéric Duhart : « à partir de la seconde moitié du XVIIIe siècle et jusqu'à sa perte en 1898, Cuba joua un rôle tout particulier dans l'approvisionnement des provinces

---

<sup>142</sup> *Ibid.*, p.52.

<sup>143</sup> *Ibid.*, p.54.

<sup>144</sup> *Ibid.*, p.55.

<sup>145</sup> *Ibid.*, p.56.

<sup>146</sup> *Ibid.*, p.80.

du Sud »<sup>147</sup>. Parfois le maïs était aussi utilisé dans les boissons cacaotées comme il l'était déjà dans le Nouveau monde, cela permettait d'en diminuer le coût. Quand l'usage du chocolat se popularisa, il fut fabriqué avec une qualité moindre en y ajoutant plus ou moins de farine et de fruits secs. Dans la composition du chocolat intervenait aussi l'ajout de diverses épices appréciées des Espagnols. Antonio Colmenero de Ledesma, médecin andalou, donnait sa recette du chocolat au XVIIe siècle : la cannelle, le piment, le girofle, la vanille et le roucou s'ajoutaient au cacao et au sucre<sup>148</sup>. En fait, au niveau des recettes, il existait une grande diversité, certaines valorisant de complexes associations d'épices et de parfums tandis que d'autres étaient très simples. Au Pays Basque, au début du XVIIIe siècle tout au moins, les épices utilisées étaient peu nombreuses.

Le chocolat se dégustait en boisson à cette époque et très chaud, dans l'intimité mais aussi en compagnie selon des codes sociaux très stricts. Par exemple, il fallait le boire le plus chaud possible même si cela brûlait, selon un traité de civilité du XVIIIe siècle<sup>149</sup>. De même, le fait de posséder tel modèle de chocolatière, de service à chocolat, prouvait son appartenance au groupe. Le plus souvent, le chocolat était préparé avec de l'eau et était consommé en boisson ; il était, très rarement, employé en cuisine ; en Biscaye, au XVIIIe siècle, il accompagnait les recettes à base de perdrix. Ce plat était très apprécié dans la cuisine bourgeoise de Bilbao<sup>150</sup>.

La consommation du chocolat au Pays Basque Sud était aussi liée à des événements importants de la vie,

*« La consommation partagée de chocolat servit précocement à sublimer la cohésion d'un groupe d'appartenance, à se rassurer dans la confrontation avec la mort d'un être proche ou à s'affirmer dans la joie de la fête. En 1789, les comptes de la Vallée d'Oïartzun gardèrent ainsi la trace des dépenses faites pour les femmes qui veillèrent, symboliquement mais à la manière locale, le feu Carlos III »<sup>151</sup>.*

Le chocolat était consommé pour ses vertus médicinales mais aussi nourrissantes comme aliment calorique, en famille comme en société, en ville comme à la campagne...

Le chocolat prit une place prépondérante dans la société basque espagnole qui ne fit que s'amplifier avec l'ère industrielle et la démocratisation de cette denrée.

---

<sup>147</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.85.

<sup>148</sup> *Ibid.*, p.95.

<sup>149</sup> *Ibid.*, p.119.

<sup>150</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.125.

<sup>151</sup> *Ibid.*, p.130.

## **B. XIXe - XXe siècle : nouvelles technologies, nouvelles créations, nouveaux usages**

Au début de la seconde moitié du XIXe siècle, la mécanisation fit son apparition dans la chocolaterie basque, bien que depuis environ 1650, existait le moulin à chocolat dans certaines provinces du sud de la Bidassoa. Une mule ou un cheval entraînait l'action du moulin et le broyage des fèves de cacao. A partir de la fin du XIXe siècle, la puissance des moteurs améliora le fonctionnement de ces moulins<sup>152</sup>. Certains chocolatiers utilisèrent l'énergie hydraulique, les machines à vapeur. Cette mécanisation changea le travail des chocolatiers : certains continuaient à fabriquer le chocolat sur la pierre, d'autres mécaniquement et d'autres encore achetaient du chocolat de couverture à des fournisseurs spécialisés. La mécanisation permit l'obtention d'un chocolat de meilleure texture et il fut possible d'obtenir des moulages de qualité ainsi que les premières tablettes de chocolat. Les moules datent, en effet, du début du XIXe siècle. Le travail du chocolatier évolua, devint moins pénible : « *la compétence du chocolatier était passée de la capacité de gérer une force sensible à une aptitude à contrôler le travail des machines par la médiation desquelles il fabriquait le chocolat* »<sup>153</sup>. A Hernani, par exemple, José Adarraga Gorrochategui acheta diverses machines mélangeuse, broyeuse à cylindres, conche...et modernisa ainsi la fabrication de son chocolat. Les derniers fabricants de chocolat sur pierre ont disparu à la charnière des XIXe et XXe siècles. A la fin du XIXe siècle, José Erquicia créa une fabrique industrielle à Saint-Sébastien et des industries étrangères comme Suchard ne tardèrent pas à s'y installer. Certains Basques voyagèrent et rapportèrent en Espagne un savoir-faire chocolatier suisse. D'autres européens amenèrent à leur tour des compétences et ouvrirent des chocolateries en Pays Basque Sud.

Par la suite, du fait des guerres mondiales et de la guerre civile, les usines basques subirent les mêmes difficultés que les autres chocolateries du pays : manque de matière première, usines parfois réquisitionnées devenant des camps de détention comme l'usine Elgorriaga à Irun. Puis arriva le temps, où beaucoup durent fermer à la suite de la réorganisation de l'activité des industries puissantes auxquelles elles appartenaient. Très peu d'usines survécurent à toutes ces difficultés, cependant, une usine basque : Zahor à Onati devint un très puissant chocolatier industriel, leader sur le marché européen. Parallèlement, quelques entreprises artisanales ont continué d'élaborer du chocolat à partir des fèves de cacao telle : *Chocolates de Navarra* tandis que la majorité des chocolatiers sont devenus des façonneurs de chocolats et ne sont plus des faiseurs de chocolat.

---

<sup>152</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.61.

<sup>153</sup> *Ibid.*, p.63.

Si le travail des chocolatiers évolua considérablement du fait de la mécanisation, des changements s'opérèrent aussi au niveau des variétés de cacao travaillées. Selon Frédéric Duhart :

*« Au cours des premières années du XIXe siècle, un changement fondamental se produisit dans l'offre mondiale de cacao et, par voie de conséquence, dans la composition et la saveur des chocolats basques : le recul des criollos [...], les forasteros triomphèrent incontestablement : vers 1820, le cacao de Guayaquil était le plus vendu au monde »<sup>154</sup>.*

Il est important de souligner qu'en plus des fèves de variété forastero, des fèves de cacao de Trinidad et du Venezuela entraient aussi dans la composition des chocolats basques les plus remarquables. Plus tard, les chocolatiers basques s'approvisionnèrent auprès des plantations africaines.

D'autre part, le sucre composant essentiel du chocolat n'eut plus la même provenance. Au sud de la Bidassoa, des plantations de betteraves sucrières naquirent, entre autre, en Navarre. Afin d'obtenir un sucre de qualité pour un chocolat de qualité, le sucre devait être raffiné c'est-à-dire atteindre un important degré de pureté. Des adjonctions de céréales continuaient de se faire comme au siècle passé, ce chocolat épais à l'espagnole est devenu au fil du temps emblématique et de nos jours, il est très apprécié, accompagné de churros.

Courant XIXe siècle, plusieurs villes espagnoles (Pampelune, Madrid entre autre) fournissaient Paris en « véritable » chocolat d'Espagne, mais une autre ville basque Tolosa fut mise à l'honneur grâce aux écrits de voyage d'Alexandre Dumas<sup>155</sup>. Elle continue d'avoir une belle réputation jusqu'à aujourd'hui, un musée du chocolat y a été créé.

Du fait de tous ces bouleversements dans les technologies et dans les saveurs chocolatées, de nouvelles créations arrivèrent sur les étals : bonbons de chocolat aux saveurs nouvelles. De plus, dans la présentation aussi, les moulages se diversifièrent considérablement. La recette du chocolat chaud varia aussi, il se fit avec du lait, majoritairement et l'usage de la chocolatière tendit à disparaître. Les compositions pâtisseries chocolatées furent plus nombreuses et plus élaborées.

Le chocolat était toujours présent dans les moments importants de la vie : son apparition, au XIXe siècle, dans l'univers enfantin et se retrouva au cœur de rituels de passage comme les anniversaires et lors des communions, par exemple, à l'issue des cérémonies, une chocolatada était organisée. Il existe encore actuellement une tradition

---

<sup>154</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.82.

<sup>155</sup> *Ibid.*, p.46.

d'offrande de billes de chocolat aux plus jeunes pèlerins lors de la cérémonie en l'honneur de la Vierge de Begona, la sainte patronne de la Biscaye.

Ainsi que lors des fêtes, par exemple à Pampelune :

*«Durant les fêtes du début des années 1970, un épais chocolat et des churros constituaient la base du petit-déjeuner qui se partageait dans de nombreuses penas sanfermineras à l'issue de l'encierro et avant qu'une partie de leurs membres ne quittassent temporairement le groupe pour aller travailler. De telles façons de partager le chocolat restèrent d'actualité. Cependant, au cours des dernières décennies du XXe siècle, l'organisation d'une chocolatada publique dans le cadre des fêtes villageoises ou citadines devint une pratique courante<sup>156</sup> [...] à San Prudencio de Vitoria [...], à Olite ».*

## II. LE CHOCOLAT AU NORD DE LA BIDASSOA

Nous relaterons ici l'histoire du chocolat et des chocolatiers au nord de la Bidassoa du XVIIe au XXe siècle, la ville de Bayonne ne sera pas évoquée dans ce chapitre mais un peu plus tard et de façon minutieuse.

### A. XVIIe - XIXe siècle : l'arrivée du chocolat en Pays Basque Nord et pratiques chocolatières

C'est dans la seconde moitié du XVIIe siècle, que l'histoire du chocolat au nord commença. Un homme de cour, le maréchal de Gramont, prit à son service un chocolatier italien vers 1650, mais s'il fut originaire de Bidache, il passa la majorité de sa vie loin du Pays Basque. L'histoire du chocolat commença véritablement à Bayonne, la première mention dans les archives remonte à 1670 comme nous le verrons ultérieurement. Comme au sud du Pays Basque, la consommation de chocolat commença chez les élites citadines puis se diffusa très lentement au reste de la population, d'abord en ville puis en campagne. Dans la première moitié du XVIIIe siècle, en ville, le chocolat ne fut plus réservé à un usage seulement aristocratique mais les ménages aisés l'adoptèrent aussi. Il eut un vif succès auprès des professionnels travaillant autour du port de Bayonne ainsi qu'auprès des artisans qui bénéficiaient indirectement de la prospérité du commerce maritime<sup>157</sup>.

---

<sup>156</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.131.

<sup>157</sup> *Ibid.*, p.30.

Les religieux le consommaient aussi comme l'attestent des archives des ADPA mentionnent que des Clarisses faisaient souvent étamer leurs chocolatières<sup>158</sup>. Malgré la diffusion dans de larges couches de la société, la consommation de chocolat chez les élites des villes basques ne s'arrêta pas, au contraire car afin de se distinguer des autres, le chocolat devait être de haute qualité et souvent parfumé à la vanille. Chez les élites de Saint Jean-de-Luz où la production chocolatière commença vers 1715, la consommation de chocolat était toujours aussi présente à la fin du XVIIIe siècle. Si la qualité du produit perdurait chez les citadins les plus aisés, les plus modestes devaient se contenter d'une qualité inférieure. Parfois leur chocolat était falsifié tandis que les plus pauvres n'y avaient pas du tout accès.

Dans les campagnes, comme au sud de la Bidassoa, l'usage du chocolat essaima plus lentement. Ce fut le fait au départ d'échanges entre élites. Dans leurs châteaux, comme à Ustaritz ou Echauz dans la vallée de Baïgorry, les élites rurales le consommaient. Le chocolat s'intégra dans les habitudes alimentaires des notables des villages. Dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, la chocolatière trouva sa place dans les cuisines des ménages ruraux aisés. En un siècle, l'usage du chocolat s'était donc répandu dans les campagnes mais sa diffusion resta limitée et sa consommation demeura dans le cercle de la paysannerie aisée<sup>159</sup>. Certaines communautés religieuses installées en campagne consommaient aussi du chocolat. Une chocolaterie locale se mit en place et le chocolat fut vendu dans certaines boutiques des villages.

Le savoir-faire chocolatier démarra au sud puis franchit la Bidassoa. Dès les années 1760, des chocolatiers s'installèrent à Espelette (Carriat, Behety), puis Cambo-les-Bains (Dolhabarats) et Hasparren, Hélette, la Bastide-Clarence. A la fin du XVIIe siècle et jusqu'au début du XXe, une dynastie de chocolatiers fut prépondérante en Pays Basque : les Fagalde à Macaye, Hélette, Mendionde, Cambo-les-Bains, Bayonne, Bordeaux<sup>160</sup>.

D'après Frédéric Duhart :

*« Cette diffusion de l'artisanat chocolatier dans les campagnes, qui se poursuivit dans la première moitié du XIXe siècle, fut le résultat d'aventures individuelles plus ou moins heureuses. Tous les chocolatiers qui s'installèrent dans un village, certains avec peu de choses en plus que leur compétence et leur matériel, ne rencontrèrent pas un marché, un succès durable »<sup>161</sup>.*

---

<sup>158</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.31.

<sup>159</sup> *Ibid.*, p.34.

<sup>160</sup> Marcel Marc DOUYROU, *Chocolat de Bayonne et du Pays Basque, chocolatiers du XVIIe au XXe siècle*, Romorantin, Editions CPE, mai 2010, p.67.

<sup>161</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.36.

Les chocolatiers en Pays Basque Nord utilisaient aussi les pierres à chocolat et cela jusqu'à la fin du XIXe siècle. Au niveau de la transmission du savoir-faire chocolatier, Marcel Marc Douyrou évoque dans son ouvrage, le plus ancien brevet d'apprentissage du métier de chocolatier et conservé aux ADPA ; celui-ci est daté de 1715<sup>162</sup> : Joannes Garat, originaire d'Ustaritz, devient apprenti chez François Letamendia, marchand et maître chocolatier de Bayonne. Il existe d'autres exemples de contrats d'apprentissages, établis souvent pour trois ans. Si les apprentis étaient originaires de divers villages basques du nord, ils étaient tous en apprentissage chez des chocolatiers de Bayonne, d'après les contrats retrouvés.

Les chocolatiers du Pays Basque nord utilisaient des fèves de cacao débarquées, en majorité, dans le port de Bayonne. Dans un autre chapitre, nous évoquerons l'importance de ce port ainsi que le négoce des fèves de cacao. Les cacaos en usage aux XVIIe et XVIIIe siècles reflètent parfaitement la géographie de la production mondiale de cacao et l'état du marché international de cette époque<sup>163</sup>. Sinon au niveau des autres composants du chocolat, pour le sucre, les artisans chocolatiers continuèrent d'utiliser le sucre de canne. Tout à l'heure, nous évoquerons les composants de la recette du chocolat dit de Bayonne.

Comme au sud, le chocolat se consommait dans l'intimité et en compagnie où il était mis en scène dans sa façon de le boire, dans l'utilisation des ustensiles... Par exemple, l'usage de la mancerina exista des deux côtés de la frontière. Cette soucoupe, large et creuse, permettait de recevoir le gobelet et d'éviter de renverser et de se tâcher.



164

Il était aussi coutume de prendre un verre d'eau fraîche avant ou après avoir bu le chocolat « *afin de pallier un temps l'impression de feu que la boisson chocolatée laissait dans le sang et dans les viscères* »<sup>165</sup>.

Au Pays Basque nord, à la différence du sud, le chocolat ne fut que rarement utilisé en cuisine, même en très petite quantité, seulement dans le secteur de la pâtisserie et au fur et à mesure des siècles.

---

<sup>162</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.24.

<sup>163</sup> *Ibid.*, p.82.

<sup>164</sup> « Pièces d'orfèvreries des XVIIIe et XIXe pour servir le chocolat », N.BAILLEUX, H.BIZEUL et aln, p.98.

<sup>165</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.123.



## **B. XIXe- XXe siècle : les bouleversements de la fabrication du chocolat, évolution des savoir-faire et des créations**

A la fin des années 1860, la production de chocolat était largement mécanisée dans les principales fabriques des environs de Bayonne. Comme au Pays Basque sud, certains artisans continuèrent à fabriquer le chocolat sur la pierre à la force de leurs bras, d'autres achetaient du chocolat de couverture afin de réaliser des créations et à côté, ils trouvaient des ateliers de production mécanique du chocolat. La maison Errecalde de Saint Etienne de Baïgorry ainsi que la communauté bénédictine de Belloc utilisaient l'énergie hydraulique des cours d'eau afin de faire fonctionner leurs usines de fabrication de chocolat. Vers 1920, Escolastico Irissari ramena une dynamo de Paris et « fit passer sans transition sa chocolaterie d'Urepel de l'âge du broyage manuel à celui du moteur électrique »<sup>166</sup>.

Afin d'illustrer notre propos sur l'industrie chocolatière au Pays Basque nord, nous prendrons l'exemple de la dynastie des Fagalde dont l'histoire à Cambo débute à la fin du XVIIIe siècle et se termine en 1911.



167

La fortune de la famille Fagalde de Cambo-les-Bains résulta de deux activités : l'industrie chocolatière et l'exploitation des eaux thermales. Jean Fagalde (1776-1856), fut initié par son père, chocolatier à la maison Caldundégia à Helette qui s'installa avec sa famille à Cambo-les-Bains en 1787. Jean Fagalde fils, épousa Françoise Alçuren de Cambo. Après les visites de la reine d'Espagne, Marie Anne de Neubourg en 1728 puis Napoléon Ier, entre autres, des travaux de réhabilitation des thermes furent entrepris. Jean Fagalde fut reconnu « adjudicataire de l'Etablissement Thermal, chargé de faire la remise en état à ses frais, bénéficiant de quarante années de jouissance »<sup>168</sup>. Le nouvel établissement fut inauguré en 1821. Jean Fagalde entreprit aussi de grands travaux d'aménagements dans la ville, planta de nombreux arbres, bâtit plusieurs ouvrages dont une chapelle dans le parc des Thermes en 1843.

<sup>166</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.62.

<sup>167</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.70.

<sup>168</sup> *Ibid.*, p.71.

Parallèlement à ces travaux et à la réussite de cette réhabilitation thermale, les Fagalde père et fils, Jean et Pierre, font progresser leur fabrique de chocolat, installée dans les dépendances de la maison « Petruhalderenea », en face de l'église. Le 20 mai 1846 voit le jour la Société « Fagalde père et fils » pour la fabrication et la vente du chocolat. Au début, un cheval actionnait un moulin à broyer les fèves ; par la suite, à partir de 1855, les Fagalde firent installer des machines à vapeur sorties des ateliers du mécanicien parisien Hermann. La même année, ils participent à la Grande Exposition Universelle à Paris, visitée par de nombreux souverains européens, la maison Fagalde obtient une mention honorable pour sa fabrication mécanique ainsi que d'autres distinctions lors des expositions régionales à Bordeaux, Biarritz, Bayonne<sup>169</sup>. Jean Fagalde reçoit aussi en 1855 le « brevet de Fournisseur de Sa Majesté l'Empereur des Français », Napoléon III et sa femme Eugénie étaient venus en visite à Cambo quelques temps auparavant. A son décès en 1856, son fils Pierre reprend les rênes de l'entreprise et ce, jusqu'en 1901, date à laquelle son fils Jules lui succédera. Lors de l'exposition franco-espagnole organisée à Bayonne en 1864, à l'occasion de l'inauguration de la ligne de chemin de fer Madrid-Irun, la maison Fagalde reçut la médaille d'argent du concours du meilleur chocolat. Pierre Fagalde fut aussi maire de Cambo de 1874 à 1896, il continua la mise en valeur de Cambo et de ses thermes. Depuis la mise en service d'une ligne de chemin de fer entre Bayonne et Cambo en 1891, de nombreux visiteurs affluèrent. En 1901, Edmond Rostand vient s'installer avec sa famille à Cambo. Afin de l'honorer, Pierre Fagalde crée des bonbons au chocolat tel le « Rostand »<sup>170</sup>. En 1911, Jules Fagalde cède la chocolaterie à Mr de Laborie qui conservera l'enseigne Fagalde, puis, en 1938, celui-ci cédera, à son tour, le matériel et le stock à la maison Noblia fondée en 1863 par Pascal Noblia, ancien commis de Fagalde<sup>171</sup>.

La chocolaterie Noblia progressa pendant plus d'un siècle et ferma ses portes en 2001. Claire Noblia, descendante de cette famille de chocolatiers, fut intronisée ambassadrice du chocolat de Bayonne par l'Académie du Chocolat de Bayonne en 1994.

Nous verrons dans un prochain chapitre que cette appellation « chocolat de Bayonne » était une preuve de grande qualité et que de nombreux chocolatiers du Pays Basque nord, faisaient du « chocolat de Bayonne ».

Aux XIXe et XXe siècles, à côté de ces dynasties de chocolatiers et des premiers chocolatiers précédemment cités, existaient de très nombreux artisans chocolatiers et des

---

<sup>169</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.73.

<sup>170</sup> *Ibid.*, p.76.

<sup>171</sup> *Ibid.*, p.77.

chocolateries, de plus ou moins grande importance, installés dans tout le Pays Basque nord, aussi bien sur la côte que dans les terres, en ville comme en campagne ; en voici la liste d'après l'ouvrage de Marcel Marc Douyrou<sup>172</sup> :

### En Labourd

Les chocolatiers de la ville de Bayonne seront évoqués dans une autre partie, certains vendant aussi dans d'autres villes basques.

- Biarritz : Dominique Joseph
- Bonloc : Schoombrootd Léon Etienne (d'origine belge)
- Cambo-les-Bains : Behro Baptiste
- Espelette : Béhéhy Arnaud, Carriat Jean, Larronde Bernard
- Hasparren : Mathieu Bernard, Négueloua Jacques
- Saint Jean-de-Luz : Pariès Robert
- Urrugne : Lazcano Joseph, Sancinena Sébastien
- Urt : Bénédictins de Bel-Loc
- Ustaritz : Haïra

### En Basse-Navarre

- Arnéguy : Polit Candido
- Ascarat : Harispe Dominique
- Ayherre : Issurbéhère Honoré
- Bidache : Beauteze Guillaume
- Iholdy : Minaberry Jean
- Irrissary : Lapits Martin
- La Bastide-Clairence : Auzi Dominique Jean qui créa une importante chocolaterie qui fonctionna jusqu'en 1920, Gazats Salvat
- Saint Etienne de Baïgorry : Errecalde Jean, Tambourin Bernard
- Saint Jean-Pied-de-Port : Etchevers Pierre qui créa la chocolaterie Tristan, Naguila Pierre
- Saint Palais : Elissalt Auger

---

<sup>172</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, pp.51-101.

- Urepel : chocolaterie Irissary, créé par Scholastico Irissary originaire des environs de Pampelune, cette fabrique survécut à l'occupation allemande et perdura jusqu'en 1960.

### En Soule

- Charitte-de-Bas : Famille Etchegoyen, ils créèrent la marque Orona.

Ces divers artisans chocolatiers ou propriétaires de chocolaterie travaillaient le chocolat selon certaines méthodes comme celle des Pères Bénédictins, ou suivaient la recette dite « du chocolat de Bayonne », les composants de ces chocolats basques sont souvent les mêmes cacaos, sucre, vanille et cannelle, les artisans mentionnant sur leurs tablettes « pur cacao et pur sucre », sans farine.

Au nord, les fabricants de chocolat souffrirent moins de la guerre qu'au sud, au fur et à mesure des années, les artisans chocolatiers devinrent des façonneurs, des créateurs de bonbons de chocolat et non plus des faiseurs de chocolat. Selon Frédéric Duhart : « *en 1967, il restait des fabriques de chocolat notables dans les quatre provinces péninsulaires et en Labourd. Néanmoins, en dehors d'un Guipuscoa où il existait quatre unités de production faisant travailler plus de cent salariés, l'heure de gloire des usines locales était passée* ». <sup>173</sup>

Tout au long du XXe siècle et surtout après la seconde guerre mondiale, il y eut beaucoup de changements dans le travail du chocolatier : créations diverses à partir chocolats de couverture, possibilité de choix dans la provenance des fèves de cacao ; l'offre étant de plus en plus variée. Les chocolatiers tinrent plus que tout à préserver un chocolat basque « pur beurre de cacao » quand les directives européennes autorisèrent l'adjonction de graisses végétales autres que le beurre de cacao. Le chocolat entra aussi dans de nouvelles recettes en cuisine et en pâtisserie.

L'enseignement évolua aussi : il ne s'agissait plus de transmettre que des gestes mais les apprentis reçurent aussi une formation théorique. Des diplômes furent créés, c'est à Bayonne, que depuis la fin des années 1990, les CAP et BTM de chocolatier-confiseur sont proposés aux jeunes apprentis.

Aux XIXe et XXe siècles, les usages du chocolat restèrent fréquents et importants autant dans l'intime qu'en groupe et toujours en lien avec des fêtes religieuses, des rites de passage. Frédéric Duhart écrit :

---

<sup>173</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.67.

*« Le chocolat trouve aussi un rôle dans la construction du genre, un complexe processus social dans le déroulement duquel l'enfance est un moment clé. Jusque dans les années 1970, une différenciation sexuelle dans les jeux des petits Basques s'opérait très nettement autour de l'âge de sept ans, au moment de la première communion. Dès lors, des jeux commençaient à fabriquer de futures femmes, d'autres de futurs hommes. Dans les sociétés basques rurales où la tabagie était très fortement associée à la masculinité, les cigarettes en chocolat, par exemple les Favoritas que la maison Etchevers fabriquait à Saint-Jean-Pied-de-Port, furent un aliment ludique qui contribua parfaitement à la production de l'homme »<sup>174</sup>.*

Les chocolats continuèrent d'être offerts aux grandes fêtes religieuses. Le chocolat - patrimoine basque et patrimoine bayonnais - a rejoint aussi d'autres patrimoines basques, il est, par exemple, célébré pendant les Fêtes de Bayonne en été... La dernière partie de ce mémoire évoque les différents usages du chocolat érigé en patrimoine à Bayonne vers les années 1990.

### III. DE NOS JOURS, LE PAYSAGE CHOCOLATIER EN PAYS BASQUE

De nos jours, la tradition chocolatière est restée très vive dans tout le Pays Basque mais le paysage chocolatier a beaucoup évolué. Il est aussi important de souligner la patrimonialisation du chocolat en Pays Basque et la création de musées du chocolat de chaque côté de la frontière à la fin du XXe siècle et ce mouvement s'est étoffé ces dernières années.

#### **A. Au Pays Basque Sud**

Cette évocation du paysage chocolatier, en 2012, au Pays Basque est partielle, n'ayant pas toutes les sources. Le groupe Zahor reste très puissant et emploie près de 450 employés. C'est le numéro un de la chocolaterie basque. Par contre, à la fin du XXe, l'usine Elgorriaga d'Irun a dû fermer ses portes.

Si quelques artisans continuent de fabriquer eux-mêmes le chocolat à partir des fèves comme la chocolaterie Mendaro à Saint-Gérons, leur production est aussi vendue

---

<sup>174</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.135.

dans des boutiques spécialisées à Saint-Sébastien et Bilbao. Cette fabrique continue à employer les moulins à chocolat en pierre, ils sont motorisés. D'ailleurs, une visite est proposée. Voici la description de leur savoir-faire original, d'après leur site internet <sup>175</sup>:

*« Notre atelier est installé dans une maison campagnarde à Mendaro, c'est là que nous travaillons toujours avec le moulin en pierre qui fonctionne depuis presque 200 ans. Par son antiquité on pourrait le considérer une pièce de musée. Il y a deux siècles, le moulin tournait grâce à un âne mais aujourd'hui c'est un moteur qui le fait marcher.*

*Au moulin nous travaillons le cacao pour obtenir le chocolat à boire, connu comme "chocolat familial à la tasse." »*



176



Il est aussi important d'évoquer le Musée de la Confiserie Gorrotxategi à Tolosa ; les chocolatiers du Pays Basque nord ont un lien important avec ce confrère. Ce dernier a d'ailleurs, été intronisé comme ambassadeur du chocolat par l'Académie du Chocolat de Bayonne lors des Journées du Chocolat 1996. Ce confiseur-chocolatier a donc créé un Musée de la confiserie<sup>177</sup> avec une importante partie dédiée au chocolat.



178

## **B. Au Pays Basque Nord**

Comme au sud, la majorité des artisans chocolatiers sont des créateurs, des façonneurs de tablettes et de divers bonbons de chocolat à partir de chocolat de couverture. Selon Frédéric Duhart :

*« La transformation du cacao est actuellement une activité concentrée à l'échelle planétaire. En 2004, plus de la moitié des fèves commercialisées dans le monde furent broyées par quatre groupes multinationaux : ADM-cocoa, Cargill, Barry-Callebaut et Nestlé »<sup>179</sup>.*

<sup>175</sup> <http://www.chocolatesmendaro.com>

<sup>176</sup> *Ibid.*

<sup>177</sup> <http://www.tourisme.euskadi.net>

<sup>178</sup> <http://www.lagazettegourmande.blogspot.com>

<sup>179</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.71.

A côté de ces grands groupes de couvreuriers, il en existe d'autres : Valrhona, Weiss, Villars...

Cependant, un jeune chocolatier ingénieur agronome ayant travaillé chez Lindt, a ouvert sa chocolaterie à Saint Etienne de Baigorri, il fabrique ses chocolats à partir des fèves de cacao, il s'est installé début novembre 2009. Dans le journal du Pays Basque, Euskal Herriko Kazeta du 5/01/2010, nous pouvons lire l'article de Claire Revenu-Jomier sur la chocolaterie Laia de Mr Olivier Casenave (cf. Annexe 1)<sup>180</sup>:

A côté de ce couvreurier, le paysage chocolatier du Pays Basque Nord, en dehors de Bayonne, reste donc très important en 2012, certains sont purement chocolatiers et d'autres, beaucoup plus nombreux sont pâtisseries-chocolatiers.

Voici, une liste des chocolatiers, par contre, nous ne citerons que quelques pâtisseries-chocolatiers, ils sont très nombreux, les plus visibles ont été primés et font partie du patrimoine basque...

### Les artisans chocolatiers

- Bidart : chocolaterie Henriët (boutiques à Anglet, Biarritz et St Jean-de-Luz), visite de l'atelier de fabrication. A l'origine du Musée du chocolat de Biarritz.



- Cambo-les-Bains : chocolaterie-musée et boutique Puyodebat (autres boutiques à Bayonne et Lourdes).



<sup>180</sup> Claire REVENU-JOMIER, « La chocolaterie Laia réhausse la tradition gastronomique de la vallée de Baigorri », *Le Journal du Pays Basque*, 5/01/2010.

<sup>181</sup> [http : // www.chocolaterie-henriet.com](http://www.chocolaterie-henriet.com)

- Espelette : chocolaterie et boutique Antton



<sup>183</sup>

- Urrugne : chocolaterie-boutique Pariès (autres boutiques à Bayonne, Biarritz, St Jean-de-Luz)

A côté de ces chocolatiers, nous citerons quelques célèbres pâtisseries-chocolatiers tels la Maison Adam (boutiques à Biarritz et St Jean-de-Luz), Thierry Bamas (Meilleur Ouvrier de France en 2011) à Anglet, la Maison Miremont à Biarritz, Franck Mendivé à St Palais, pâtisserie Goxokia à Mauléon...

La tradition chocolatière en Pays Basque existe depuis le XVII<sup>e</sup> et perdure de nos jours. Toutes les facettes de cette tradition ont été bousculées de par les innovations technologiques, les changements dans ses usages.

Nous allons, à présent, appréhender l'histoire du chocolat à Bayonne. Comment le travail des chocolatiers bayonnais s'est-il inscrit dans le paysage chocolatier basque mais aussi national et international ? Bayonne est-elle encore une capitale chocolatière, l'a-t-elle déjà été ? Capitale de quelles contrées ? De nombreuses questions sont en suspens...

---

<sup>182</sup> Photo Anne-Laure Briand, 7/04/2012.

<sup>183</sup> *ibid.*



## Chapitre 2 : Bayonne, capitale du chocolat depuis quatre siècles ?

Nous avons repris, dans ce titre, l'inscription figurant sur les panneaux apposés, en 2000, aux cinq entrées de la ville.

D'emblée, il est important de préciser certains termes.

Le terme de capitale, d'après le Petit Larousse, signifie : ville où siège le gouvernement d'un Etat ou ville devenue un centre très actif d'industries, de services.

Le sens du mot « capitale » s'est élargi et recouvre des réalités très diverses :

Une capitale se définit aussi par rapport à d'autres villes, il existe une notion de comparaison et de distinction par rapport à d'autres lieux. Une capitale se distingue par un de ces « objets » voire même une facette de cet objet, par rapport à ce même objet ou même qualité de cet objet dans un autre lieu. Par exemple, au niveau du chocolat, une ville peut être la capitale du savoir faire, d'une recette particulière, d'une manière de le mettre en valeur... Ainsi, une ville peut-elle s'autoproclamer capitale de tel objet, sur telle durée... afin de se distinguer, se valoriser, voire dépasser d'autres villes.

C'est un lieu où se passent des événements extraordinaires dans le sens différent des habitudes, de l'ordinaire ; en tout cas, pour les personnes désignant leur ville comme « capitale de », cela rejoint les processus de patrimonialisation.

Il peut y avoir aussi une notion d'éphémérité, une ville peut être capitale un temps donné puis ne plus l'être.

Dans ce chapitre, nous allons évoquer en quoi Bayonne peut-elle être la capitale du chocolat ? A quelle(s) époque(s) ? A quelle échelle ?...

## I. PRESENTATION DE BAYONNE ET DE ST ESPRIT-LES-BAYONNE A DEUX MOMENTS-CLES DE L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

### Quelques éléments d'histoire et de géographie sur Bayonne

Bayonne est située au pied des Pyrénées et en bordure de l'Océan Atlantique, au fond du Golfe de Gascogne. La ville s'est fixée et développée à la confluence de l'Adour et de la Nive.



184

Sur ce plan, nous reconnâtrons : en haut, le quartier du « Grand Bayonne » séparé par quatre ponts sur la Nive du « Petit Bayonne », ensuite, sur la droite, début du quartier Saint-Esprit séparé des « Petit et Grand Bayonne » par le Pont Mayou (partie Nive) et le Pont Saint-Esprit sur l'Adour.

La ville subit de nombreux travaux de réaménagement à cause des problèmes d'ensablement, de remontées des eaux lors des marées... Grâce aux travaux de l'ingénieur Louis de Foix en 1578<sup>185</sup>, l'embouchure de l'Adour sur l'océan se rapprocha de Bayonne, à 6 kms. Ce réaménagement permit à la ville de commercer plus facilement et le Port de Bayonne tint un rôle de premier rang, de 1630 à 1730<sup>186</sup>, entre autres.

<sup>184</sup> Encyclopédie du voyage, *Pays Basque*, Paris, Editions Guides Gallimard, p.150-153.

<sup>185</sup> Pierre HOURMAT, Hervé BOULE, *Bayonne*, Collection « Albums beaux livres », Editions Ouest France, octobre 1990, p.11.

<sup>186</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.21.



187

A cette époque, Bayonne concentre ses activités sur les rives de l'Adour, de part et d'autre du Pont Saint-Esprit (le premier ouvrage date du XIIe siècle, son histoire est tumultueuse de par sa situation stratégique). Ce pont fait le lien entre le bourg de Bayonne et Saint-Esprit-lès-Bayonne et constitue une des seules voies entre la France et l'Espagne.



188

### Le Port de Bayonne

Déjà, au Moyen Age, Bayonne devint un port maritime et fluvial, les activités maritimes étaient déployées aussi sur les deux rives de la Nive ; de plus, la ville basse était aussi le quartier des ports intérieurs, des canaux remontés par la marée sur lesquels circulaient des petits bateaux<sup>189</sup>. Le long de ces canaux s'édifiaient des habitations, des magasins, des chais<sup>190</sup>. Au niveau de la toponymie, il reste, de nos jours, des noms de rues commençant par « port », telles la rue du Port-Neuf ou la rue du Port-de-Castet.

La réputation du port reposait en partie sur ses chantiers navals qui construisaient des navires de haute mer ; de plus, les relations commerciales étaient prospères avec l'Espagne, la Flandre, l'Angleterre ainsi que les villes hanséatiques. Le port de Bayonne prend de l'importance au fil des siècles avec des périodes plus moins fastes, il perdure, en effet, une difficulté majeure pour les navires : le franchissement de la barre (bancs de sables mouvants) au niveau de l'embouchure de l'Adour. A la fin du XIXe siècle, après une période médiocre, Bayonne devient un port industriel avec l'implantation des Forges de l'Adour. Depuis 1887, la gestion du port est réalisée par la Chambre de Commerce et de l'Industrie. Au XXe siècle, de nouveaux aménagements permirent un accueil plus aisé des bateaux.

---

<sup>187</sup> Joseph VERNET, *Vue du Port de Bayonne, 1760*, Musée National de la Marine. [http : //www.historic-marine-France.com](http://www.historic-marine-France.com).

<sup>188</sup> Photo Anne-Laure Briand, 8/04/2012.

<sup>189</sup> <http://www.port-bayonne.fr>.

<sup>190</sup> P.HOURMAT, H.BOULE, *op. cit.*, p.26.

Désormais, le port commercial et industriel de Bayonne s'étend sur quatre communes de l'estuaire de l'Adour : Bayonne, Anglet, Boucau et Tarnos.

### Les Quartiers

Dès le Moyen Age, vers le XIIe siècle, se dessinaient les trois éléments principaux de Bayonne : Ville Haute ou Grand Bayonne, Ville Basse ou Petit Bayonne et Saint-Esprit ; chaque quartier ayant sa propre histoire ainsi que des interrelations particulières les uns avec les autres. Bayonne garde aujourd'hui encore l'empreinte de Vauban et la marque de la politique de grands travaux voulue par Napoléon Ier.

Sur la rive nord de l'Adour s'éleva dès le XIIe siècle, le faubourg St Esprit, quartier accueillant les pèlerins et les malades, « l'Ospitaou de San-Esprit-dou-Cap-dou-Pont <sup>191</sup> ». Les hospitaliers de St Jean de Jérusalem fondèrent une commanderie avec une église (qui deviendra une collégiale au XVe siècle) et un hôpital sur la route de St Jacques de Compostelle. Ce quartier a traditionnellement toujours accueilli les étrangers et les immigrants.

A cette époque, Bayonne et St Esprit étaient rattachés. Mais au XVIIe siècle, St Esprit formait une juridiction, une seigneurie et faisait partie de l'évêché de Dax. Au niveau judiciaire et religieux, il n'existait aucun lien avec Bayonne intra-muros qui était le siège d'un autre évêché et d'une autre sénéchaussée. Lors de la Révolution, St Esprit-lès-Bayonne devint une commune libre et prit le nom de « commune de Jean-Jacques Rousseau » de 1793 à 1795. Par la loi du 1<sup>er</sup> juin 1857, St Esprit est, à nouveau, rattaché à Bayonne.

Nous avons choisi de relater quelques pans de la vie en ces divers lieux à deux moments-clés de l'histoire du chocolat.

---

<sup>191</sup> P.HOURMAT, H.BOULE, *op.cit.*, p.37.

## **A. La vie à Bayonne et à Saint-Esprit-lès-Bayonne au début de la fabrication du chocolat : fin XVIIe- début XVIIIe siècle**

Anne Zink est professeur honoraire d'histoire moderne et spécialiste de l'histoire de la communauté juive de Bayonne au XVIIe siècle. Elle a publié plusieurs articles et ouvrages. Dans son article « L'émergence de Saint-Esprit-lès-Bayonne ; la place d'une ville nouvelle dans l'espace juif à l'époque moderne »<sup>192</sup>, elle explique :

*« Il est impossible de connaître la population de Saint Esprit deux siècles plus tôt, mais quand on sait qu'au début du XVIIe siècle, la rive de l'Adour sur laquelle se trouve actuellement le centre de la ville, était à marée haute recouverte par les eaux [...], on se persuade aisément que les habitants du lieu étaient alors très peu nombreux ».*

Dès le milieu du XVIe siècle, il y eut des mouvements migratoires de Juifs vers le Pays Basque, ils fuyaient les Inquisitions espagnole et portugaise et certains s'installèrent à St Jean-de-Luz, à Biarritz. Ils étaient interdits de séjour à Bayonne « prétendant qu'il était dangereux de laisser les sujets du Roi d'Espagne aussi près de la frontière »<sup>193</sup>. Bayonne était une entrée dans le royaume de France. Ces marchands de la Nation Portugaise (Juifs espagnols et portugais, conversos, c'est-à-dire nouveaux convertis) avaient été autorisés à s'installer dans le royaume de France.

Cette petite seigneurie de St Esprit offrait beaucoup d'avantages au niveau commercial mais aussi au niveau religieux où il était possible de judaïser sans représailles. Les habitants de St Esprit étaient aussi libres de se livrer aux activités économiques de leur choix :

*« Certains Juifs ouvrirent ainsi des boutiques dans lesquelles ils vendaient au détail des tissus, des bas, des chapeaux, des aiguilles et autres produits du même genre, alors que d'autres installaient des ateliers de tabac, de savon, de cuir ou de chocolat »<sup>194</sup>.*

Il y eut une réelle activité économique, jalouée par les marchands du bourg de Bayonne, les marchands de St Esprit représentant une concurrence pour leurs différentes corporations. Plusieurs manuscrits, archivés aux ADPA de Pau et Bayonne, attestent ces rivalités, nous en reparlerons ultérieurement. Malgré les entraves mises en place par les Bayonnais, les Juifs spiritains connurent de belles réussites commerciales, entre autres, au niveau de l'activité chocolatière. Les Juifs de St Esprit fabriquaient le chocolat et en faisaient le commerce à partir de la fin du XVIIe siècle.

---

<sup>192</sup> Anne ZINK, « L'émergence de Saint-Esprit-lès-Bayonne ; la place d'une ville nouvelle dans l'espace juif à l'époque moderne », *Archives Juives*, 1/2004 (Vol.37), p.9.

<sup>193</sup> Anne ZINK, *op. cit.*, p.10.

<sup>194</sup> *Ibid.*, p.10.

Plusieurs auteurs relient l'arrivée du chocolat à Bayonne à celle des Juifs, nous en reparlerons lors de l'évocation de « la légende de l'arrivée du chocolat à Bayonne en 1609 ». Pourtant, du fait du manque d'archives, et selon plusieurs érudits, il est impossible d'affirmer que ce sont les Juifs Portugais qui introduisirent le chocolat à Bayonne.

Déjà René Cuzacq, dans son ouvrage « Triptyque bayonnais, Jambon, Baïonnette, chocolat de Bayonne », écrivait en 1949 :

*« Si les Juifs sont mêlés au chocolat de Bayonne, il ne semble pas qu'il faille faire remonter leur initiative au moment de leur arrivée dans la seconde moitié du XVIe siècle. A Bayonne, tout semble nous repousser cent ans plus tard, même si l'Espagne colonisatrice a eut cent ans d'avance sur la France en matière de chocolat »*<sup>195</sup>.

De même, pour Frédéric Duhart :

*« Les Juifs qui arrivent à St Esprit à la charnière des XVIe et XVIIe siècles arrivèrent donc d'une péninsule ibérique où le chocolat n'appartenait qu'au paysage alimentaire d'une poignée de personnes [...]. Ils vivaient aussi, comme leurs coreligionnaires installés à Amsterdam depuis la fin du XVIe siècle, dans un monde où le cacao n'avait pas encore véritablement intégré le commerce transatlantique [...]. Autrement dit, l'activité chocolatière, demeurait embryonnaire, destinée à satisfaire un micro marché sur lequel prenaient aussi place les chocolats déjà préparés en provenance de la Nouvelle-Espagne. Comment auraient-ils pu devenir les dépositaires d'un savoir-faire innovant qui n'était pas encore diffusé ? Les propagateurs d'une consommation que seule une poignée de privilégiés avait déjà goûtée ? »*<sup>196</sup>.

Anne Brami <sup>197</sup>(citée par Frédéric Duhart) a examiné bon nombre d'archives de la communauté juive et pour elle aussi, rien ne prouve l'existence d'une quelconque activité chocolatière à Bayonne dans la première moitié du XVIIe siècle.

Pourtant sur le site internet de la communauté séfarade portugaise <sup>198</sup>existe une autre version : Jane M. Glassman, professeur agrégée et titulaire d'un doctorat en littérature hébraïque et de la Culture Juive écrit :

*« La France a été une de ces destinations, ce qui en a fait un refuge pour de nombreuses familles portugaises, qui ont apporté avec eux la fabrication du chocolat. Des villes comme Marseille, Toulouse, Rouen, Nantes et Paris, mais surtout Bayonne et Bordeaux, a reçu des centaines de juifs portugais [...]. Beaucoup se sont installés près de St Esprit [...]. Les marchands juifs étaient responsables d'avoir déclenché l'industrie du chocolat en France et d'aider à le répandre dans le reste du monde ».*

---

<sup>195</sup> René CUZACQ, *Triptyque bayonnais, Jambon, Baïonnette, Chocolat de Bayonne*, Bayonne, chez l'auteur, 1949, p.76.

<sup>196</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.25.

<sup>197</sup> *Ibid.*, p.24.

<sup>198</sup> Jane M.Glassman, « A historia secreta do chocolate e os judeus sefaradim », <http://www.esefarad.com>.

D'ailleurs, la première mention de chocolat<sup>199</sup> retrouvée à Bayonne date de 1670 et il s'agit là de chocolat importé d'Espagne. C'est un jurat qui demanda au trésorier de la ville d'être remboursé de la somme qu'il avança pour payer les « vingt cinq livres de checollatte qu'il a fait venir d'Espagne ». A cette époque, le chocolat était très prestigieux auprès des élites et était offert aux hôtes de marque comme à Vauban en 1680. Au fur et à mesure, sa consommation s'élargit et devint une habitude raffinée<sup>200</sup>.

Du fait de cette nouvelle consommation, l'artisanat chocolatier se développa. A partir de la fin du XVIIe siècle, St Esprit-lès-Bayonne constitua un centre chocolatier actif, grâce à certains chocolatiers juifs possédant ce savoir-faire. Parallèlement, dans Bayonne intra-muros, une chocolaterie commença à se développer dès le début du XVIIIe siècle.

## **B. La vie à Bayonne au XIXe siècle : le Bel Age du chocolat**

Afin de relater quelques moments de la vie bayonnaise du XIXe siècle, nous avons les écrits d'un témoin et écrivain bayonnais privilégié de cette période : Edouard Ducéré (1849-1910). Très prolifique autour de l'histoire de la ville de Bayonne, il entre à la Société des Sciences et Arts (SSLA)<sup>201</sup> de Bayonne en 1879, puis en devient le secrétaire en 1880. La même année, il est nommé bibliothécaire adjoint de la ville. Dans son ouvrage « Bayonne, historique et pittoresque », publié en 1893, il écrit :

*« Parmi les villes du Sud-Ouest de la France qui sont les plus fréquemment visitées par les étrangers, nous devons citer Bayonne, située au fond du Golfe de Gascogne et qui, bâtie au confluent de deux rivières, offre aux touristes et aux promeneurs les merveilleuses échappées de ses poétiques paysages »<sup>202</sup>.*

Dans cet ouvrage, il livre une promenade « historique et pittoresque » au cœur des rues et des divers monuments de Bayonne. Il se promène dans le Bayonne du XIXe siècle tout en contant l'histoire des siècles passés.

Au cours de ce siècle, le chocolat, démocratisé était connu de la majorité des ménages en ville. Et Frédéric Duhart d'expliquer :

---

<sup>199</sup> ADPA, Bayonne, CC314, 28/04/1670. (cf. Annexe 2).

<sup>200</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.20.

<sup>201</sup> SSLA Bayonne : cette association a été fondée en 1873. Elle a pour but d'encourager l'étude des faits concernant les Sciences, les Lettres, les Arts et les études régionales dans le Sud Ouest de la France qui ont trait en particulier à l'Histoire, l'Archéologie, la Géographie, l'Economie et la Sociologie de cette région.

<sup>202</sup> Edouard DUCERE, *Bayonne, Historique et Pittoresque*, Marseille, Editions Laffitte Reprints, 1983, p.2. (Réimpression de l'édition de Bayonne de 1893, réalisée grâce à l'aimable concours des ADPA de Pau).

*« Au début du XIXe siècle, l'usage du chocolat faisait partie des mœurs d'une assez grande partie des ménages urbains. Les plus argentés lui étaient restés assez fidèles, tandis qu'une bonne partie des milieux populaires l'avait incorporé dans ces habitudes »<sup>203</sup>.*

Parallèlement, il fallait pouvoir répondre à cette demande croissante et un nombre important de chocolatiers le fabriquaient sur Bayonne. En 1822, le premier almanach du commerce répertorie 21 chocolatiers<sup>204</sup>. Mais c'est en 1857 qu'ils sont les plus nombreux à exercer à Bayonne : 29. A cette époque, l'Impératrice Eugénie en villégiature à Biarritz visitera à plusieurs reprises Bayonne. Le 6 août 1854, Sa Majesté l'Impératrice accompagnée de l'Empereur Napoléon III présidèrent la corrida. Elle remettra à la fabrique de chocolats Penin la distinction de « fournisseur breveté de SM l'Impératrice », et plus tard, lorsque Pierre Martin Cazenave racheta cette entreprise, il conservera cette distinction. Le chocolat « de » Bayonne fut aussi consacré lors de l'Exposition Franco-Espagnole de 1864. Cette exposition fut organisée à l'occasion de l'inauguration de la ligne de chemin de fer Madrid-Irun sous le patronage de Napoléon III. Tous ses événements contribuèrent à valoriser le chocolat « de » Bayonne.

A la fin du XIXe siècle et au début du XXe, différents artistes mirent aussi en exergue le chocolat « de » Bayonne, voici quelques unes de leurs œuvres :

Auguste Etchepare (chocolatier et musicien) avec Pierre Rectoran de l'Académie Gasconne composèrent cette rengaine chantée, en gascon, dans les rues de Bayonne, les soirs de fête :

*« Anats, anats à Pannecau*

*Qu'es ibe perle de Bayonne*

*Per plan se soigna la pampare*

*Dap chocolat, licous, boumboums*

*Anats chez Auguste Etchepare*

*Qu'a toustem auchut lou poupoum »*

*« Allez, allez à Pannecau*

*C'est la perle de Bayonne*

*Pour bien se remplir la panse*

*Avec chocolat, liqueurs, bonbons*

*Allez chez Auguste Etchepare*

*Il a toujours décroché le pompon »<sup>205</sup>.*

---

<sup>203</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.32.

<sup>204</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.13.

<sup>205</sup> *Ibid.*



Le poète et romancier d'origine paloise Paul-Jean Toulet (1867-1920), quant à lui, écrivit ses vers<sup>206</sup> :

*« Bayonne ! Un pas sous les arceaux  
Que faut-il davantage  
Pour y mettre son héritage  
Ou son cœur en morceaux ?  
Où sont-ils tout remplis d'alarmes  
Vos yeux dans la noirceur  
Et votre insupportable sœur  
Hélas et puis vos larmes  
Tel s'enivrait, à son Phébus  
D'un chocolat d'Espagne  
Chez Guillot, le feutre en campagne  
Monsieur Bordaguibus ».*

Ce manuscrit est archivé au Musée Basque.

Ce chocolatier Guillot était le fournisseur officiel de la Reine Nathalie de Serbie.

En effet, les Bayonnais avaient pris l'habitude en cette fin du XIXe – début du XXe siècle d'aller se promener sous les arceaux de la rue Port-Neuf en amoureux ou en famille et allaient déguster du chocolat chaud.

Le peintre Léon Fauret (1863-1955) a relaté l'atmosphère sous les arceaux dans sa peinture « L'heure du chocolat sous les arcades de la rue Port Neuf à Bayonne vers 1925 ».



207

---

<sup>206</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.82.

<sup>207</sup> *Ibid.*

Il serait intéressant d'étudier les écrits des différents poètes et écrivains romantiques qui fréquentèrent la côte basque comme Victor Hugo, Prosper Mérimée<sup>208</sup>, Théophile Gautier, Gustave Flaubert<sup>209</sup>... Mérimée mentionne le chocolat de Bayonne dans ses écrits, il serait intéressant aussi d'étudier d'autres œuvres de ces Romantiques. Le Pays Basque fut le lieu de prédilection de l'aristocratie européenne et des romantiques au XIXe siècle.

## II. LA CONSTRUCTION DE LEGENDES AUTOUR DE L'ARRIVEE DU CHOCOLAT A BAYONNE

### A. Quelques légendes sur l'entrée du chocolat à Bayonne...

Il existe au moins deux légendes relatives à l'arrivée du chocolat de Bayonne, la première est moins connue :

*« Il était une fois un ange qui guida un mystérieux voilier aux flans garnis de cacao jusqu'au port de Bayonne. Il offrit ses fèves à ses habitants et leur apprit même l'art de faire du bon chocolat... ».*

Le Musée du chocolat de Mr Puyodebat à Cambo-les-Bains nous accueille par cette légende, inscrite et illustrée sur un grand panneau. Lorsque nous avons interviewé Mr Jean-Michel Barate de la Maison Daranatz, ce dernier nous a aussi évoqué cette légende. Malheureusement, nous ne disposons pas de plus de détails : le texte est-il exhaustif, les conditions de son origine, sa diffusion...

Par contre, nous avons beaucoup de documentation au sujet de l'autre « légende » de l'arrivée du chocolat à Bayonne, très présente dans de nombreux ouvrages, guides touristiques, sites internet, musées du chocolat... Nous mettons ce terme de légende entre guillemets étant donné que, si pour nous, il s'agit d'une légende, pour la majorité, il s'agit de la véritable histoire de l'arrivée du chocolat à Bayonne. Si elle comporte plusieurs versions, nous retrouvons, le plus souvent, plusieurs éléments : la date de 1609, les Juifs Portugais fuyant l'Inquisition, les mots chocolatier et Bayonne. Après les phrases peuvent être formulées différemment, en voici quelques-unes, glanées sur divers sites internet :

---

<sup>208</sup> Prosper Mérimée cité dans l'article de Pierre Hourmat « Contribution à l'histoire du chocolat de Bayonne », Mérimée louant la bonté du chocolat « de » Bayonne dans ces écrits.

<sup>209</sup> Leizaola AITZPEA, « Le Pays Basque au regard des autres. De Ramuntcho au Guggenheim », *Ethnologie française*, 2002/3 (Vol.32).

Site internet : [http : //www.aqui.fr](http://www.aqui.fr)

*« Le chocolat arrive en France grâce aux juifs portugais  
En 1609, les juifs portugais fuyant l'Inquisition, passent la frontière, arrivent sur Bayonne et établissent leurs quartiers à Saint Esprit sur la rive droite de l'Adour, au-delà des remparts où la ville les repousse. Industrieux et déjà initiés aux secrets du chocolat, ils mettent en place les premiers ateliers de transformation des fèves de cacao en poudre de chocolat à partir de 1615. Le produit est aussi précieux qu'il est rare, mais sa consommation commence à gagner l'aristocratie puisqu'il s'introduit officiellement à la cour de Louis XIII par son épouse Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne, à cette époque ».*

Site choco-club : [http : //www.choco-club.com](http://www.choco-club.com)

*« En 1609, les juifs chassés d'Espagne puis du Portugal arrivent à Bayonne. Parmi eux, beaucoup sont des chocolatiers. Ils vont faire de la ville le principal centre de production français de chocolat ».*

Site du magazine l'Express : [http : //www.lexpress.fr](http://www.lexpress.fr)

*« Mais la première mention du chocolat à Bayonne date de 1609. Le breuvage amer et épicé était la spécialité des juifs portugais chassés par l'Inquisition et réfugiés dans le quartier Saint-Esprit. A mesure que les mariages royaux (Louis XIV et la cacaomaniaque Marie-Thérèse en 1660) diffusent dans toute l'Europe le fumet voluptueux et les bouchées, qui ne tardent pas à apparaître, Bayonne devient la première ville chocolatière française »<sup>210</sup>.*

Par contre, les sites de l'Office de Tourisme et de la Mairie de Bayonne sont plus nuancés et n'évoquent pas cette date de 1609.

Site de la mairie de Bayonne

*« En 1496, les juifs expulsés du Portugal par l'Inquisition s'installent à Bayonne. Ils seront les premiers artisans du royaume de France à travailler la fève de cacao et aujourd'hui encore les fameux chocolats font la réputation de la ville. Noir, amer, à forte teneur en cacao, le chocolat de Bayonne est fabriqué par sept artisans, constitués en « guilde des chocolatiers de Bayonne ».*

Site de l'Office du Tourisme de Bayonne

*« Au 17ème siècle, sa fabrication se concentre à Bayonne. Les juifs de la péninsule espagnole, pourchassés par l'Inquisition, s'installent dans le quartier Saint-Esprit, sur la rive droite de l'Adour. Ils introduisent en France la recette de la fabrication du chocolat et sont les premiers artisans du royaume à travailler la fève de cacao ».*

---

<sup>210</sup> Guillaume ATGER : « Pays Basque et chocolat : une histoire d'amour », *L'Express*, 22/07/2010.

Le site de l'Office du Tourisme vient très récemment d'évoluer dans sa présentation, si la date de 1496 de l'arrivée des Juifs à Bayonne n'apparaît plus, le lien entre l'arrivée des Juifs et celle du chocolat perdure. Au niveau des musées, « Planète musée chocolat » de Biarritz évoque toujours la date de 1609, tandis qu'au musée de l'Atelier du chocolat, une correction avait été apportée. Enfin au musée Puyodebat, était stipulé : « dans les premières années du XVIIe siècle ». Quant aux divers guides touristiques, nous verrons dans la 3<sup>ème</sup> partie sur la patrimonialisation que ces derniers sont plus nuancés et mentionnent de nombreuses références historiques.

Au vu des divers documents consultés, cette « légende » perdure par petites touches corrigées ici et là, mais certaine fois l'histoire a repris le dessus. Il semble qu'au fur et à mesure des années, ce récit perde du terrain. En effet, comme nous le verrons par la suite, il y avait eu les Journées du Chocolat très importantes en mai 2009. Un autre moment fort eut lieu en septembre afin de commémorer la date de 1609, même si peu de publicité avait été faite pour cette commémoration de septembre 2009. De même, les étudiants en chocolaterie nous avoueront que cette date est esquivée lors de leur formation...Il serait important d'étudier plus précisément l'évolution de ce récit ainsi que ses fonctions et finalités. Nous allons d'abord étudier la genèse de ce récit.

## **B. L'histoire de la construction de la légende de l'introduction du chocolat par les Juifs Portugais en 1609**

Dans la partie précédente, nous avons vu que le chocolat n'avait pu arriver à Bayonne en 1609, que si les Juifs de la nation portugaise le fabriquaient et en faisaient le commerce, ils ne l'ont pas introduit à Bayonne. Cette fabrication ne démarra qu'à la fin du XVIIe siècle en réponse à une demande croissante. Comment s'est construite cette légende devenue la « vraie » histoire du chocolat à Bayonne? Selon Frédéric Duhart :

*« En effet, une légende, une belle histoire expliquant les origines du chocolat de Bayonne nous attend. Née à la fin du XIXe siècle, elle constitue aujourd'hui, après cent ans de citation plus ou moins consciente, la « vraie » histoire de l'histoire du chocolat local ? J'en démontrerai les faiblesses, bien que je sache par avance l'inefficacité de cette charge contre le moulin des habitudes. Cependant, cette belle histoire du chocolat de Bayonne est un magnifique exemple de production d'une « histoire à soi » et mérite d'être considérée pour elle-même. Aussi analyserons-nous la construction de cette belle histoire »<sup>211</sup>.*

---

<sup>211</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.15-16.

Selon Frédéric Duhart, ce récit commença dans les écrits d'Henry Léon<sup>212</sup>, qui dans son ouvrage publié, en 1893, « Histoire des Juifs de Bayonne », affirma que les Juifs de St Esprit avaient introduit le chocolat en France, et de le citer :

*« La fabrication du chocolat- Les Juifs de Saint-Esprit le font connaître les premiers en France [...]. La fabrication du chocolat était inconnue en France au XVIe siècle. Ce furent les Juifs qui, par leurs relations avec les îles occidentales, dont ils faisaient en gros le commerce des denrées et des épices, et par l'usage qu'ils avaient fait du chocolat en Espagne, où il avait été importé du Mexique, inaugurèrent à Bayonne la façon de le fabriquer et de le manger ».*

Edouard Ducéré suivit les dires d'Henry Léon. Tandis que André Constantin<sup>213</sup>, en 1932, reprit aussi ce même discours mais intégra dans son récit autour du chocolat local des grands noms de l'histoire plus générale : Cortés, Charles Quint, Moctezuma, Louis XIV, Marie-Thérèse ou encore Marie-Antoinette. Cet article fut publié dans le Bulletin du musée basque<sup>214</sup>. Le texte d'André Constantin fut beaucoup lu et diffusé et servit de référence jusque dans les années 2000 pour la formation interne des employés d'une maison bayonnaise.

L'avis de Susan Terrio<sup>215</sup> semble différent, selon elle. Auparavant, il n'y avait pas de mention du lien des Juifs Portugais avec le chocolat de Bayonne. Il s'agissait d'une histoire plutôt nationale, « une histoire officielle de l'Etat national »<sup>216</sup>, centrée sur l'histoire de Paris et ignorant complètement la province. L'anthropologue évoque :

*« Jusqu'à récemment, cette histoire ignorait le récit de l'émigration des Juifs de la péninsule ibérique qui furent les persécutions religieuses d'Espagne et du Portugal et trouvèrent refuge dans le Sud Ouest pour pratiquer leur métier de chocolatier »<sup>217</sup>.*

Son article date de 1997, que veut-elle dire par « jusqu'à récemment » alors que dès la fin du XIXe des érudits locaux en parlaient ? Il serait intéressant de comprendre comment se fit ce basculement d'une histoire nationale officielle à une histoire d'une ville de province autour d'une population juive immigrée et pourchassée. Il serait intéressant d'analyser aussi le fait que ce n'est pas cette communauté qui patrimonialisera le chocolat à Bayonne.

De plus, dans les récits de ces trois érudits n'existent pas la date de « 1609 ». Cette date est apparue dans d'autres circonstances. Susan Terrio explique qu'afin de faire face à la rude concurrence internationale, les artisans chocolatiers réaffirment leur identité en se

---

<sup>212</sup> Henry LEON, érudit bayonnais du XIXe, auteur de « Histoire des Juifs de Bayonne ».

<sup>213</sup> André CONSTANTIN, membre de la SSLA, a donné une conférence « A propos du chocolat de Bayonne » au musée basque le 21 janvier 1932.

<sup>214</sup> F. DUHART, *op. cit.*, p.27.

<sup>215</sup> Susan TERRIO, anthropologue américaine de l'Université Georgetown à Washington. Elle est venue, pendant 6 mois en 1990-1991, observer le savoir-faire des chocolatiers bayonnais et de la côte basque.

<sup>216</sup> Susan TERRIO, « Des Maîtres Chocolatiers aujourd'hui : Bayonne et la côte basque », *Ethnologie française*, XXVII, 1997, 2, Pratiques, rites, p.206.

<sup>217</sup> *Ibid.*, p.206.

tournant vers le passé. Ce phénomène de réinvention du passé s'est effectué au cours des années 1980. D'après Susan Terrio<sup>218</sup> :

*« La mémoire collective n'est pas l'histoire des historiens. C'est bien plutôt une construction sociale et un modèle historique en perpétuelle mutation parce que façonné par les préoccupations du présent. Lorsque le présent met en question l'identité et la reproduction du groupe, comme ce fut le cas dans les années quatre-vingt, sa mémoire s'en trouve d'autant plus intensément mise à l'œuvre ».*

Elle fait aussi référence aux travaux de Maurice Halbwachs<sup>219</sup> qui expliquait *« qu'un groupe social ne peut se constituer dans le présent qu'en juxtaposant ce présent à un passé qui est le produit de sa propre construction ».*

En conséquence, les chocolatiers ont pris des éléments d'histoires diverses, locale, nationale et aztèque et ont réinventé, reconstruit un « nouveau passé ». Cette réinvention du passé se fit dans le cadre solennel de conférences diverses, d'invitations de la Confrérie nationale des chocolatiers avec la création d'un chapitre dans le Sud Ouest, dont nous reparlerons dans la 3<sup>ème</sup> partie sur la patrimonialisation du chocolat à Bayonne. Il est primordial d'évoquer ici le rôle capital que joua le Dr Vaillant dans la réinvention de ce passé. Ce médecin bayonnais, passionné de chocolat et membre de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne (SSLA) prit part, très activement, à la conférence donnée en 1991 sur l'histoire du chocolat en s'appuyant sur une sélection de textes publiés par des gastronomes et chocolatiers parisiens qui avaient déjà procédé à une reconstruction sélective des récits historiques ; c'est cette littérature centrée sur le chocolat qui fut très largement distribuée en France dans les années 1980<sup>220</sup>. Le Dr Vaillant avança cette date de « 1609 » pour l'arrivée du premier artisan chocolatier à Bayonne, mais il estima néanmoins que le vrai démarrage du chocolat en France datait de 1615 lorsqu' Anne d'Autriche épousa Louis XIII<sup>221</sup>.

Cependant, depuis la seconde moitié du XXe siècle, d'autres érudits locaux remirent en cause des éléments, soulignant en particulier le manque d'archives... Mais il était délicat pour ces derniers comme l'historien Pierre Hourmat, de venir altérer, par la suite, *« la belle histoire flatteuse et fondée sur les écrits des grands historiens du passé local »*<sup>222</sup>.

---

<sup>218</sup> Susan TERRIO, *op. cit.*, p.205.

<sup>219</sup> Maurice HALBWACHS (1877-1945), sociologue français. Quelques-uns de ces travaux : « Les cadres de la mémoire » (1925), « Classes sociales et morphologie » (collectif d'articles 1905-1947), « La mémoire collective » (1950), cité dans l'article de Susan Terrio, citation tirée de son ouvrage *La Mémoire Collective*, Paris, PUF, 1968.

<sup>220</sup> S.TERRIO, *op. cit.*, p.206.

<sup>221</sup> Charles VAILLANT, cité dans l'article écrit par Valérie Josa, « Des origines à 1997, année du chocolat », *Journal de la Semaine du Pays Basque*, 2 mai 1997.

<sup>222</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.27.

Cette réinvention du passé a une fonction primordiale pour ce groupe de chocolatiers : elle permet de se construire une légitimité, une authenticité en rappelant des périodes de l'histoire aztèque, locale et nationale. Cette réécriture passéiste, en sélectionnant des morceaux de l'histoire, va permettre aussi le processus de patrimonialisation, dont nous reparlerons. A la faveur de cette construction porteuse de sens, nous pouvons alors comprendre le silence de certains érudits même si d'autres enjeux (parfois plus intimes) peuvent aussi rentrer en ligne de compte. Devant l'urgence de survivre, les chocolatiers devaient mettre en place divers moyens de reconnaissance et de valorisation de leur savoir-faire qui, selon eux, leur était particulier. Nous retrouverons ces éléments dans la partie consacrée à la patrimonialisation où comment des « légendes », des « réinventions du passé », des silences d'érudits reconnus... fabriquent et font partie de ce patrimoine construit.

### III. L'HISTOIRE DE LA RENOMMEE DU CHOCOLAT « DE » BAYONNE PARMIS LES AUTRES VILLES CHOCOLATIERES

#### A. Les villes chocolatières de par le monde et en France

Le savoir-faire chocolatier se répandit dans un certain nombre de villes européennes mais aussi du continent américain. Si Bayonne est une ville de tradition chocolatière, beaucoup d'autres villes détiennent aussi cette tradition et ce savoir-faire depuis de nombreux siècles. A la fin du XVI<sup>e</sup> siècle en Espagne, au début du XVII<sup>e</sup> en Italie et dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> en France, au Portugal et en Angleterre. C'est pourquoi, comme nous l'a expliqué le chocolatier Christophe Puyodebat, Perpignan et la Catalogne réagirent douloureusement à la proclamation de Bayonne en « capitale du chocolat depuis quatre siècles ». A l'époque moderne, Perpignan appartenait à l'Espagne et il existait une réelle tradition chocolatière dans toute la Catalogne qui perdure d'ailleurs de nos jours ; Barcelone possède un important Musée du chocolat.

Dans ces villes de tradition chocolatière, nous retrouvons aujourd'hui des fêtes, des musées, des spécialités gastronomiques, chacune ayant ses particularités tant au niveau historiques que sociologiques, économiques, gastronomiques... Nous allons en évoquer quelques unes, sur des sites internet, nous avons pu trouver divers documents :

- « Baroque et gourmande, Turin s'impose en capitale du chocolat <sup>223</sup> »
- « J287 : Oaxaca, capitale mondiale du chocolat <sup>224</sup> »
- « Capitale du chocolat du monde : Bruxelles <sup>225</sup> »
- « Hershey, Pennsylvanie- La ville que le chocolat construit <sup>226</sup> ». Cette ville américaine doit son existence entière au chocolat grâce à une usine de grande envergure fut construite en 1905. Actuellement, elle s'est dotée d'un grand parc d'attractions ainsi que d'une expérience interactive du chocolat « Hershey Chocolate World <sup>227</sup> ».

Un autre site<sup>228</sup> communique le « top 10 » des meilleures destinations-chocolat autour du monde et de citer :

- Cologne, pour son musée du chocolat
- Rome, pour « le » meilleur chocolatier romain
- Birmingham, pour la visite du parc à thème autour des chocolats Cadbury
- Paris, pour les créations chocolatées de Pierre Hermé
- Bruges, pour son Musée Choco-Story
- Barcelone, pour son « Museu de la xocolata »
- Montreux, pour son train du chocolat avec la visite de la fabrique Cailler-Nestlé
- Pékin, pour son Pays des merveilles en chocolat « Chocolate Wonderland », réplique de l'usine de « Charlie et la chocolaterie »
- Mexico City, pour son Musée Nestlé du chocolat, bâtiment spectaculaire construit par plusieurs architectes des plus réputés au monde
- Phillip Island (près de Melbourne, Australie), pour sa fameuse usine de chocolat « Panny's Amazing World of Chocolate ».

Si ces sites sont très divers et sont parfois créés par des particuliers, il n'en demeure pas moins qu'ils recouvrent bien la réalité, même si la liste n'est pas exhaustive, de la tradition chocolatière de par le monde et qu'en conséquence plusieurs villes revendiquent le titre de « capitale du chocolat ». Il faut ajouter ici les musées ainsi que les fêtes et rituels très présents au Mexique, Valentine Tibère les a évoqué en retraçant trois routes du cacao et du chocolat au Mexique, à savoir : « La route du cacao, du Tabasco au Yucatan », « La piste

---

<sup>223</sup> <http://www.lemonde.fr>

<sup>224</sup> <http://www.visagesdumonde.net>

<sup>225</sup> <http://www.fruitymag.com>

<sup>226</sup> <http://www.freemag.fr>

<sup>227</sup> Sylvie Brieu, « Chocolat, de la jungle équatoriale aux instituts de beauté », *National Geographic*, novembre 2002.

<sup>228</sup> <http://www.paperblog.fr>



des plantations au Chiapas : de Palenque au Soconusco », « Le circuit du chocolat sur les hauts plateaux mexicains »<sup>229</sup>.

A côté de ses villes étrangères, d'autres villes françaises dont plusieurs villes portuaires présentent également une grande tradition chocolatière. Dans les archives gracieusement prêtées par Mr Marcel Marc Douyrou la fabrication de chocolat est signalée dès 1712 à Dunkerque dans une correspondance des Contrôleurs Généraux des Finances avec les Intendants des Provinces. Dans ses importantes recherches relatives au chocolat, Mr Douyrou a aussi retrouvé des mentions de chocolat à Rouen, à Besançon, à Bordeaux. Il a publié un ouvrage sur « Les premiers chocolatiers de Bordeaux » en 2010 mais nous ne l'avons pas étudié. De plus, d'autres auteurs ont cité les villes de Montpellier, Perpignan, Saint-Malo, La Rochelle, Nantes.

D'ailleurs, depuis 2009, existe une course transatlantique<sup>230</sup> reliant Nantes/St Nazaire à Progreso dans la province du Yucatan au Mexique. Cette course permet de raviver le souvenir de l'ancienne route maritime du chocolat du XIXe siècle, notamment empruntée par Le Bélem qui par le passé transporta les fèves de cacao d'Amérique jusqu'à Nantes avant de rejoindre la grande usine Menier de Noisiel, entre autres. L'Académie du Chocolat de Bayonne reçut d'ailleurs Mr Michel Péry, capitaine du Bélem, ce navire après avoir transporté du cacao vers la métropole devint un navire-école. Mr Péry fut intronisé comme ambassadeur du chocolat par l'Académie en mai 1995<sup>231</sup>.

Avant de conclure sur l'inscription « Bayonne, capitale du chocolat depuis quatre siècles », revenons sur l'histoire de la bonté et de la renommée du chocolat « de » Bayonne.

---

<sup>229</sup> V.TIBERE, *op. cit.*

<sup>230</sup> [http : //www.lasolidaireduchocolat.com](http://www.lasolidaireduchocolat.com)

<sup>231</sup> Article « Sous le signe du Bélem, l'Académie a nommé quatre ambassadeurs de plus pour la renommée du chocolat de Bayonne », *Sud Ouest*, 23 mai 1995.

## B. L'histoire de la renommée du chocolat bayonnais

Comment la réputation de chocolat « de » Bayonne s'est-elle construite ?

Dans un premier temps, nous retrouvons quelques explications dans les propos de Pierre Hourmat dans son article « Contribution à l'histoire du chocolat de Bayonne<sup>232</sup> ». Il reprend le témoignage d'un certain Chrétien Auguste Fischer. Mr Hourmat relate alors :

*« Ce savant allemand, esprit curieux et dont les observations étaient minutieuses et pénétrantes, nous a laissé une description des deux villes de Bayonne et de St Esprit en ces années, et surtout une réflexion sur le chocolat qui devint le fondement de la littérature chocolatière de la première moitié du XIXe. Attardons-nous sur sa longue dissertation : le chocolat de Bayonne représente une branche considérable du commerce de la ville ; on en fait un grand débit en France et dans le Nord ».*

Par la suite, ce savant explique la provenance de la bonté du chocolat « de » Bayonne : il dépendait de la variété du cacao utilisé, de la manière de griller les fèves et de doser les divers ingrédients. Frédéric Duhart relate que la réputation du chocolat « de » Bayonne « devint excellente à Paris dans le courant du XVIIIe siècle »<sup>233</sup>, il reprend aussi les écrits de Mr Hourmat précédemment cités :

*« Cette reconnaissance passa par une rencontre de l'élite parisienne avec celui-ci [...]. Les Bayonnais conduits dans la première ville de France par leurs affaires firent connaître sous son meilleur jour le chocolat produit au confluent de la Nive et de l'Adour [...]. Le renom du chocolat de Bayonne se forgea, en effet, dans un groupe restreint d'amateurs, largement composé d'aristocrates pour qui la dépense était un art de vivre. Sa renommée faite à la capitale, le chocolat de Bayonne devint une denrée goûtée dans l'ensemble du royaume par les amateurs raffinés de boisson cacaotée »<sup>234</sup>.*

Au XVIIIe siècle, le chocolat « de » Bayonne cohabitait sur les étals de boutiques de diverses villes, comme Carcassonne et Quillan, aux côtés de chocolats de Montpellier et de Perpignan et était classé dans les chocolats haut de gamme. Le fait que ces chocolats soient vendus dans ces lieux prouve aussi la renommée des chocolats bayonnais en pleine région de tradition chocolatière. Grâce à sa réputation de chocolat de haute qualité, le chocolat « de » Bayonne devint un des chocolats les plus prestigieux en Europe<sup>235</sup>. De même des chocolatiers locaux exportèrent leur savoir-faire et la renommée du chocolat « de » Bayonne en s'installant dans d'autres villes, à Bordeaux par exemple.

Ce chocolat était dit de Bayonne du fait de sa recette, tout au moins de sa haute qualité et du fait de son procédé de fabrication.

---

<sup>232</sup> Pierre HOURMAT, « Contribution à l'histoire du chocolat de Bayonne », *Chocolat Bayonne*, Biarritz, J&D, 1997, p.30.

<sup>233</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.40.

<sup>234</sup> *Ibid.*, p.41.

<sup>235</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.42.

### La technique de fabrication du chocolat « de » Bayonne

Dans son « Grand dictionnaire de la cuisine » Alexandre Dumas –cité dans l’ouvrage de Frédéric Duhart- expliqua la formule de l’obtention de chocolat « de » Bayonne<sup>236</sup> :

*« Chocolat à la manière de Bayonne et d’Espagne ; ce chocolat diffère seulement de celui-ci-dessus par la main d’œuvre ; les substances qui entrent dans sa composition sont les mêmes. Ayez une pierre des Pyrénées, de soixante centimètres de largeur sur quatre-vingt de longueur, avec un rouleau du même grain ; ménagez une pente à cette pierre et posez-la sur une table à hauteur de la ceinture ; faites faire quatre auges de bois mince, mettez-les sur la pierre de façon que l’ouvrier en ait une devant lui et une de chaque côté, la quatrième servira pour remplacer lorsque le cacao sera broyé ; cette pierre vous dispensera de broyer le cacao dans le mortier de fonte, car vous le mettez dessus lorsqu’il est torréfié et vous le broyez avec le rouleau en procédant comme pour le chocolat de Paris, et jusqu’à l’entier broyage de votre pâte. Quand toute votre venue est broyée, vous retirez l’auge dans laquelle est tombé le cacao broyé et vous la remplacez par une autre dans laquelle vous mettez le sucre, vous broyez de nouveau la pâte et vous serrez avec le rouleau de manière à ce qu’il n’y ait que l’huile qui tombe dans l’auge sur le sucre. Cela fait, vous formez une pâte avec votre huile et votre sucre mêlés ; vous repassez une dernière fois cette pâte sur la pierre en y ajoutant les aromates, et vous mettez votre chocolat dans les moules. Si vous voulez le faire sans sucre, lorsque le cacao est en huile dans les auges, vous le mettez dans des moules en fer-blanc, comme cela se pratique à Bayonne, où ce chocolat est excellent et du plus grand débit ».*

Au XIXe siècle, le chocolat continuait de jouir d’une très bonne réputation. Malgré le fait que la production du chocolat se mécanisait, les artisans locaux gardèrent leur notoriété. Par contre, il ne s’agissait plus que du chocolat fabriqué à Bayonne mais du chocolat fabriqué dans la région de Bayonne<sup>237</sup>. Plusieurs chocolatiers basques mentionnaient sur leurs emballages, par exemple, les chocolatiers Harispe et Fagalde de Cambo. Ces marques jouissaient d’une grande notoriété, récompensée, entre autres, lors de l’Exposition franco-espagnole de 1864.

### La recette du chocolat « de » Bayonne

Dans de nombreux documents, nous avons pu lire que le chocolat dit de Bayonne était surfin, de la plus haute qualité, souvent parfumé à la vanille ou à la cannelle, parfois des plus simples : seulement cacao et sucre en choisissant les cacaos et les sucres les plus fins.

En 1932, André Constantin, cité précédemment, a exposé lors d’une conférence donné au Musée Basque en lien avec la SSLA autour de « l’histoire du chocolat de Bayonne », la composition bayonnaise :

---

<sup>236</sup> Alexandre DUMAS, cité par Frédéric Duhart, *op. cit.*, p.42.

<sup>237</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.43.

- Un tiers de cacao caraque (de Puerto Cabello au Venezuela) à la saveur très agréable
- Un tiers de cacao Guayaquil (Arriba des hautes terres ou Machala au bas du fleuve)
- Un tiers de sucre.

Par la suite, la renommée perdura dans le cercle étroit des gastronomes - experts dans la seconde moitié du XXe- siècle. Par contre, la majorité des consommateurs oublia jusqu'à l'existence du chocolat « de » Bayonne<sup>238</sup>. Aussi face à la rude concurrence évoquée par Susan Terrio, les chocolatiers de Bayonne ne durent leur survivance que dans l'entrée dans une phase de patrimonialisation de leur chocolat à partir de la fin des années 1980.

En conséquence, dans la ligne de cette survivance, en 1988, une recette du chocolat « de » Bayonne vit le jour en se référant, là aussi, aux origines aztèques : ce chocolat dit de Bayonne était une ganache aromatisée à la cannelle et enrobée de chocolat fondant et peu sucré, selon Susan Terrio : « d'autant plus authentique puisqu'elle rappelle le chocolat de la Nouvelle Espagne préparé avec divers aromates et épices<sup>239</sup> ». Quelques années plus tard, une tablette de chocolat noir et amer parfumé à la cannelle sera créée par la Guilde des Chocolatiers de Bayonne et vendue au Musée Basque. Lorsque nous avons interviewé les étudiants en chocolaterie, ils nous ont expliqué, qu'à aucun moment dans l'enseignement, ne leur était précisé qu'il existait une recette dite du chocolat « de » Bayonne.

Au vu de tout ce que nous venons de relater à la lumière de divers documents depuis les manuscrits jusqu'aux informations actuelles diffusées sur internet ainsi que lors des différentes interviews de témoins : si Bayonne ne peut prétendre être la capitale du chocolat depuis quatre siècles, elle peut être fière de sa tradition chocolatière qui a eu des périodes plus ou moins fastes, a été plus ou moins reconnue, depuis le XVIIe siècle.

Reprenons le panneau « Bayonne, capitale du chocolat depuis 4 siècles » :

Le dessin (le même que celui de l'Académie du Chocolat) sous cette inscription figurant sur le panneau aux entrées de Bayonne, nous renseigne sur le type de dimension de capitale que la municipalité ainsi que l'Académie du Chocolat souhaitent donner à Bayonne par l'intermédiaire ce panneau.

---

<sup>238</sup> *Ibid.*, p.45.

<sup>239</sup> S.TERRIO, *op. cit.*, p.207.



Deux personnes, un Aztèque et un Basque se tiennent de chaque côté d'une cabosse agrandie. Le lien est directement fait entre l'histoire ancestrale du cacao en Mésoamérique et l'histoire basque.

Nous pouvons dire que Bayonne s'est autoproclamée « capitale du chocolat depuis 4 siècles », il s'agit bien là d'une réponse de survie devant l'angoisse de l'oubli.

---

<sup>240</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.147.

### Chapitre 3 : Petites et grandes histoires des familles chocolatières à Bayonne et à St Esprit-lès-Bayonne du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours

#### I. FIN XVII<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> SIECLE

##### A. Les chocolatiers juifs de Saint-Esprit

La première mention connue de la présence d'un chocolatier concerne le bourg de St Esprit. Elle date de 1687 : Jacques de Barrère « un faiseur de chicollatte, habitant St Esprit fait baptiser sa fille<sup>241</sup>. Pourtant, ce geste de prudence n'était pas trop nécessaire comme l'explique Anne Zink dans son article « Une niche juridique. L'installation des Juifs à Saint-Esprit-lès-Bayonne au XVII<sup>e</sup> siècle »<sup>242</sup>. En effet, les Juifs, du fait des diverses protections dont ils bénéficiaient pouvaient librement pratiquer leur religion.

Dans son ouvrage « Chocolat de Bayonne et du Pays Basque, chocolatiers du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », Mr Douyrou établit la liste des chocolatiers juifs du bourg de St Esprit :

- ANDRADE Abraham : ce chocolatier, né vers 1690 en Espagne, alla contre l'interdit de s'installer à Bayonne et loua une chambre intra-muros en 1725 afin de faire du chocolat. Il fut dénoncé et le capitaine de guet, mandaté par l'échevin, constata la présence « de plusieurs pierres à faire du chocolat et même du chocolat qui venait d'être fait »<sup>243</sup>.
- CAVA Isaac (env. 1734-1809)
- CASTRO Abraham (env.1736-1810)
- GOMEZ CASSERES David, né en 1804
- LEON Abraham, né en 1814
- LEON Salomon, né à Bordeaux en 1772
- LEVY Mardochée, né vers 1772
- LOPEZ Isaac (1769-1855)
- LOPEZ DIAZ Moïse
- NAVARRE Salomon, né en 1807 à Montpellier
- NUNEZ Isaac, né en 1781 à Bordeaux

---

<sup>241</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.17.

<sup>242</sup> A.ZINK, « Une niche juridique. L'installation des Juifs à St Esprit-lès-Bayonne au XVII<sup>e</sup> siècle », *Annales HSS*, 49, 3, 1994, p.639-669.

<sup>243</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.20.

- OLIVIER Abraham, né en 1797, lors de son décès en 1867, il est le dernier chocolatier juif du bourg de St Esprit
- PEREYRE David
- PEREYRE Moïse, né en 1796
- PIGNERO Alvarez, en 1766, Moysé Mesquitte, syndic des chocolatiers de la Nation Portugaise de St Esprit lui donne pouvoir afin de poursuivre le procès contre la corporation des chocolatiers bayonnais.
- POLONAIIS Siméon, né en 1789 à Pau, chocolatier rue Maubec.
- RODRIGUEZ CASADE Isaac, né vers 1763 au Portugal
- RODRIGUEZ LOPES Mathieu, né à Léon en Castille

D'autres Juifs de St Esprit (RODRIGUEZ Aaron, PEYRERA David, REGIDOR Samuel...) sont négociants en cacao et lors des litiges, ils sont chargés d'examiner, briser et sentir les fèves de cacao.

Dans son ouvrage « La communauté juive de Bayonne au XIXe siècle », l'historienne Anne Bénard-Oukhémanou, dénombre cinq chocolatiers juifs en 1807. Gérard Nahon, autre historien de la communauté juive de St Esprit, fut son directeur de thèse.

## **B. Les chocolatiers de Bayonne intra-muros**

La fabrication de chocolat se développa à Bayonne, intra-muros, dès le début du XVIIIe siècle. Dans les années 1710-1720 arrivèrent à Bayonne des chocolatiers espagnols. Ils étaient originaires de Saint-Sébastien, Azcoïtia, Aspeïtia, Urdax, Ainhoa<sup>244</sup>. La concurrence était rude entre les chocolatiers des deux côtés de l'Adour, cette concurrence se retrouvait aussi autour de d'autres commerces tel celui de la mercerie. De ce fait, le XVIIIe siècle sera jalonné d'ordonnances diverses afin d'entraver le travail des juifs. Déjà en 1691, une première ordonnance<sup>245</sup> était publiée et concernait l'interdiction de dormir à l'intérieur des murailles et de faire du commerce au détail ; par contre, les Juifs avaient la possibilité de s'adonner au commerce de gros en ballot ou en rouleau et pouvaient louer à Bayonne des magasins où entreposer ces marchandises. Pour réaliser ce commerce, ils passaient presque tous les jours de l'autre côté de l'Adour.

---

<sup>244</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.12.

<sup>245</sup> *Ibid.*, p.19.

En 1725, une nouvelle ordonnance des Echevins de Bayonne défend aux chocolatiers de St Esprit « *d'occuper des chais et boutiques à Bayonne pour y vendre des marchandises en détail et d'y faire du chocolat* »<sup>246</sup>. Vers 1755, les premiers contrats d'apprentissage furent signés avec des chocolatiers de Bayonne.

Le 4 octobre 1761, plusieurs chocolatiers bayonnais fondèrent une corporation<sup>247</sup>. Ils voulaient être les seuls sur le marché et éloigner la concurrence tant redoutée des Juifs. Ci-après, la liste des chocolatiers fondateurs :

- AMITSAROBÉ Sébastien, né vers 1700 à St Sébastien, meurt en 1783 ; son testament reflète une situation financière confortable.
- BARBE Pierre, né en 1734, il épousa en 1762 Marie Lahaurie, qui devenue veuve deux ans plus tard continua le travail de chocolatier et engagea un apprenti, Pierre Broquedis<sup>248</sup>.
- DOLHABARRATZ Pierre (1725-1788)
- DOLHABARRATZ Thomas (1733-1799)
- EZCURRA Pierre (1727-1795), son fils Pierre, né en 1752, fut, lui aussi chocolatier
- EZCURRA Michel
- ISTILLART Jean-Baptiste, né vers 1720 à Urdax, il décède à Bayonne en 1812
- ISTILLART Grégoire (1725-1803), son fils Jean-Baptiste, né en 1756, fut aussi chocolatier
- LAURET Jean (1695-1765)
- LETAMENDIA Ignace François (1706-1780).

Ils mettent leur corporation sous la protection de St Fabien et St Sébastien qui seront fêtés le 20 janvier en la chapelle St François des Cordeliers. Ce manuscrit s'intitule « *Status et reglemens pour la communauté des marchands chocolatiers* » et comporte 35 articles qui stipulent la qualité de la composition du chocolat, le fait d'être maître-chocolatier afin de pouvoir tenir boutique, entre autres...Il était primordial pour ces chocolatiers de créer une corporation « *d'autant qu'une infinité d'étrangers inondent la Ville et infecte le public par la mauvaise composition qu'ils y débitent* »<sup>249</sup>.

Ces statuts seront supprimés par arrêt du Parlement de Bordeaux en 1767, suite à la plainte des épiciers et droguistes de Bayonne et des marchands juifs de St Esprit.

---

<sup>246</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p.12.

<sup>247</sup> ADPA, Bayonne, EHH189, 4/10/1761 (cf. Annexe 3).

<sup>248</sup> *Ibid.*, p.28.

<sup>249</sup> ADPA, Bayonne, EHH189, 4/10/1761.



Par lettre du 8 février 1772, les chocolatiers bayonnais demandent, à nouveau, l'homologation de leurs statuts :

*« Monseigneur, les chocolatiers de Bayonne sollicitent depuis longtemps des lettres patentes pour l'homologation de leurs statuts, et pour s'ériger en vu corps de communaute qui soit autorise par l'administration [...] »<sup>250</sup>.*

## II. XIXe - XXe SIECLE

### A. XIXe siècle : De nombreux artisans chocolatiers à Bayonne

Avec l'arrivée de la mécanisation, des changements importants s'opérèrent au niveau du travail des chocolatiers et quelques fabriques virent le jour, nous l'avons déjà évoqué. A côté de ces fabriques, il restait beaucoup d'artisans chocolatiers à Bayonne. C'est au XIXe que fut répertorié le nombre le plus important de chocolatiers exerçant à Bayonne.

Mr Douyrou<sup>251</sup> les a listés :

- La dynastie BIRABEN : chocolatiers, confiseurs et liquoristes, originaires du Béarn. Joseph Biraben (1791-1869), à l'origine de cette dynastie, ouvre, en 1815, sa fabrique de chocolatier liquoriste, rue Pannecau. Son fils aîné, Vital, lui succédera ainsi que ses petits-enfants Cosme et Prosper à Bayonne, Jean-Baptiste à Dax, Dominica à Biarritz. Cosme aura un fils, Vital qui avec son épouse se portera acquéreur en 1929 de la maison « Chocolat Cazenave » au 19 rue Port-Neuf dont ils conserveront l'enseigne. Prosper Biraben (1823-1902) fut chocolatier rue de la Monnaie et place de la cathédrale à Bayonne, il posséda une usine à vapeur aux allées Marines ainsi que des succursales à Biarritz et St Esprit-lès-Bayonne. Lors de l'exposition franco-espagnole de Bayonne en 1864, il reçut la médaille d'or offerte par Napoléon III, devant 26 concurrents français et espagnols.
- La dynastie CARRERE : de 1760 à 1935, quatre générations de chocolatiers dans Bayonne. Le premier de la dynastie, Pierre, est reçu en 1766 dans la corporation des chocolatiers de Bayonne. Puis vont se succéder au 15 rue Port de Castet, Arnaud, Martin, André et Pierre.

---

<sup>250</sup> ADPA, Pau, C47, 8/02/1772. (cf. Annexe 4).

<sup>251</sup> M.M.DOUYROU, *op. cit.*, p. 54 à 99.

- La dynastie CAZENAVE : Pierre Martin Cazenave (1832-1915) a, dans ses débuts, installée son atelier de fabrication 11, rue Lormand, proche des arcades où se situent la majorité des chocolatiers. En février 1865, il rachète le local 19 arceaux Port-Neuf. Dans ces années-là, Pierre Martin Cazenave abandonna la fabrication manuelle et fit installer une usine à vapeur. Il remporte d'autres médailles à Bordeaux et Paris. Son fils Paul reprit l'affaire avec sa femme mais en 1929, au moment de la crise économique de 1929, ils durent céder leur maison à un de leur confrère bayonnais, Vital Biraben qui conserva l'enseigne. Sa veuve continua à faire fonctionner l'entreprise avec l'aide des sœurs Aldabe à qui elle cédera l'affaire. Les propriétaires actuels sont les petits-enfants de ces sœurs.
- La dynastie DAMESTOY-PARIES : Jacques Damestoy (1865-1951) fit son apprentissage de chocolatier chez les époux Joseph Dominique et Dominica Biraben. En 1892, il épouse Dominica Etchepare. En 1894, il fut embauché à la maison Cazenave. Après avoir contribué à la renommée de la maison Cazenave, il crée son entreprise : il installe son atelier de fabrication dans la rue Lormand et son magasin de vente 44, rue Victor Hugo, rue très commerçante à l'époque. Par la suite, il ouvrira un autre magasin à St Jean-de-Luz. Il mit au point la recette du *kanouga* qui fit sa renommée. Son petit-fils, Robert Pariès, reprend l'entreprise familiale en 1951 au décès de Jacques Damestoy.
- La maison DARANATZ : au début, ce fut une manufacture de biscuits de luxe fondée en 1905 par les frères Daranatz. Cette usine, située aux allées Marines fut rachetée en 1930 par Louis Josuat (1884-1966), famille de chocolatiers à Pau, le nom Daranatz fut conservé.
- DOMINIQUE Pierre Joseph : époux de Dominica Biraben, de la lignée de chocolatiers Biraben de Bayonne et Dax. Il installera son usine chemin des Arènes à Bayonne ainsi que plusieurs boutiques à Biarritz, Bayonne au 2, rue Port-Neuf puis à Bordeaux, Arcachon, Tarbes, Paris, St Jean-de-Luz et St Sébastien.
- ESPENAN Pierre (1784-1858) a sa boutique au 2, rue de la Salie.
- ETCHEPARE Justin : il succéda à Vital Biraben en 1815, neveu par alliance. Il développera l'entreprise jusqu'à son décès à la veille de la Première Guerre Mondiale. Son fils Auguste avec lequel il avait travaillé, lui succèdera, par la suite son

petit-fils Georges, fera de même. Mais en 1954, du fait de la concurrence des grands industriels, l'activité cessa.

- FAGALDE : précédemment, nous avons déjà évoqué cette grande famille de chocolatiers présents dans plusieurs villes basques dont Cambo-les-Bains. Après son apprentissage chez Pierre Ezcurra, Jean Fagalde reçoit ses lettres de maîtrise en 1770 et vient s'installer à Bayonne, rue Port-Neuf. Son fils lui succèdera à sa mort en 1798. En 1817, ce dernier part s'installer avec sa famille à Bordeaux.
- GUIROY Louis : il ouvre son atelier au 7, rue Port-de-Castet. Son fils Louis lui succèdera.
- GUILLOT-DURAND Albert : il est pâtissier, confiseur et chocolatier 27 arceaux du Port-Neuf et fournisseur de la Reine Nathalie de Serbie en exil à Biarritz. Sa veuve Marie Miremont rérit l'affaire, secondée par son fils ainsi que par le chocolatier Louis Etcheverry. Leur activité cessa dans les années 1960.
- HARAMBOURE Germain : il tint son atelier au 13, rue Argenterie.
- HEGUY Jean (1825-1905) avait implanté sa fabrique dans le quartier dit de la Ville en Bois et sa boutique 24, rue d'Espagne.
- LEITOURE : cette fabrique était installée 45, rue Port-Neuf.
- OFFICIALDEGUY Pierre : ancienne fabrique située au 65, rue Bourg Neuf. Il reçoit une médaille de bronze à l'exposition franco-espagnole de 1864. Il restera fidèle toute sa vie à la fabrication de chocolat sur pierre. Il décède en 1889.
- PENIN Guillaume : né en 1731, il crée son atelier 19, arceaux Port-Neuf en 1770. Son fils puis son petit-fils lui succèdera. Mais après des drames familiaux, c'est la petite-fille Christine Penin devenue orpheline qui permettra avec son époux le développement de l'entreprise. Elle obtient le brevet tant convoité de « fournisseur breveté de Sa Majesté l'Impératrice ». Mais elle ne fut pas récompensée à l'exposition franco-espagnole. Peu de temps après, elle fit faillite. Pierre Martin Cazenave achètera le local.
- PERE Auguste : né en 1857, magasin de vente au 12 rue Lormand vers 1905 et fabrique du chocolat de santé aux Allées Marines.

## **B. XXe siècle : Le déclin de la chocolaterie artisanale bayonnaise**

Il est important de souligner que, plusieurs fois, les chocolatiers basques ont dû réaffirmer leurs compétences et promouvoir leurs intérêts mais dans des circonstances très différentes : tout d'abord, à plusieurs reprises, les chocolatiers bayonnais face aux chocolatiers spiritains aux XVIIe et XVIIIe siècles ; puis, plus tard, au XXe, plusieurs chocolatiers du Pays Basque se sont regroupés en syndicat, peut-être en réaction à une menace des industries chocolatières, mais à part ce manuscrit<sup>252</sup> que nous avons trouvé aux ADPA de Pau, nous n'avons rien trouvé pour l'expliquer. Ce syndicat avait « *pour objet général l'étude et la défense des intérêts des fabricants de chocolat* » et permettait de « *resserrer les liens de bonne confraternité et de prendre toutes mesures propres au développement et à la défense de l'industrie régionale du chocolat* ». Les membres du bureau du syndicat à sa création étaient :

- Président : Mr Etchepare
- Vice-présidents : Mrs Etchevers et Noblia
- Trésorier : Mr Carriat
- Secrétaires : Mrs de Laborie et Richard.

Au fur et à mesure du XXe siècle, il y eut de moins en moins de chocolatiers à Bayonne, ils durent affronter une rude concurrence.

En 1994, lorsque les chocolatiers se rassemblent en une guilde, ils sont 7 : Andrieu, Barrère, Cazenave, Daranatz, Heynard, Laborde et Mauriac. La maison Barrère quittera les arceaux de Bayonne en 2002 afin de se consacrer exclusivement à la partie traiteur, sur Anglet. Cette pâtisserie fut fondée en 1945 à Bayonne par Jean-Louis Barrère et son épouse, par la suite, en 1950, leur fils, Roger s'associera avec eux et développera les créations en chocolat. La maison Mauriac, pâtisserie-chocolaterie fondée en 1934 et située 23, rue Port-neuf, continua son activité de chocolaterie jusqu'en 2010, puis cette boutique ferma. Ils continuent actuellement leur activité de boulanger-pâtissier au 2, rue Port de Suzeye. La maison Laborde fut reprise en 1999 par le chocolatier Christophe Puyodebat.

---

<sup>252</sup> ADPA, Pau, 1J/1898/133, 15/03/1926. (cf. Annexe 5).

### III. LE PAYSAGE CHOCOLATIER BAYONNAIS EN 2012

#### A. Cartographie des chocolatiers à Bayonne



A Bayonne, coexistent plusieurs vitrines du chocolat : deux industriels belges Léonidas et Jeff de Bruges, situés respectivement 28 rue Lormand et 19 rue de la Salie, rues en plein centre-ville, la rue Lormand croisant la rue du Port-Neuf et la rue de la Salie se situant près de la cathédrale.

Parallèlement, il y a 5 artisans chocolatiers appartenant à la Guilde des Chocolatiers de Bayonne dont 4 tenant boutique rue Port-Neuf ; à savoir :

- Pariès, 14 rue Port-Neuf
- Daranatz, 15 rue Port-Neuf
- Cazenave, 19 rue Port-Neuf
- L'Atelier du chocolat, 37 rue Port-Neuf

<sup>253</sup> Plan de Bayonne. Quid.

Leurs ateliers de fabrication se trouvant à d'autres adresses. Pour les chocolats Pariès, sur Urrugne ; tandis que la maison Cazenave a son laboratoire rue Monréjeau, excentré ; la maison Daranatz fabrique 24 avenue Louise Darracq, non loin de l'Office de Tourisme.

L'Atelier du chocolat a son site de production mais aussi un musée et une boutique 33 boulevard Alsace Lorraine dans le quartier Saint-Esprit, de l'autre côté de l'Adour.

Christophe Puyodebat tient boutique au 1, rue Argenterie mais il produit sur Camboles-Bains.

Et de l'autre côté de la Nive, près du Musée Basque, le chocolatier Pascal Moustirats au 32, quai Galuperie.

A côté de ces chocolatiers, 2 pâtisseries réalisent aussi bonbons de chocolat et tablettes :

- Lebrun Jean-Pierre (reprise de la Maison Heynard), 6 rue des Gouverneurs, près de la cathédrale
- Raux Lionel, 7 rue Bernadou, près des Halles.

## **B. Présentation des artisans chocolatiers de Bayonne**

### **Les chocolatiers**

#### **L'Atelier du chocolat**



En 1950, Madeleine et Joseph Andrieu s'installent à Bayonne et créent leur entreprise de pâtisserie, chocolaterie, glacerie et traiteur. Puis leur fils Serge crée en 1982, une SARL, en collaboration avec son épouse et un de ses amis, leur entreprise progressera rapidement.

---

<sup>254</sup> Photo Anne-Laure Briand, 18/09/2012.



En 1995, la création du « bouquet de chocolat » marque un tournant important pour l'entreprise : le concept de « l'Atelier du chocolat » naît. Actuellement, les « bouquets de chocolat » sont fabriqués dans 40 « Ateliers du chocolat » en France. L'entreprise compte au total 140 salariés.

D'après l'avis du guide du Petit Futé sur l'Atelier du chocolat :

*« Qui n'a pas entendu parler de Serge Andrieu et de ses fameux bouquets de chocolat, ces feuilles de chocolat en chocolat froissé [...] un nouveau concept imaginé en 1995 et fabriqué dans chaque boutique, sous vos yeux. A choisir comme chez un fleuriste...ou presque ! [...] ».*



Depuis 2006, dans les nouveaux locaux de production situés dans le quartier St Esprit, sont ouverts au public un espace muséal « Parcours Découverte du Cacaoyer au Chocolat » ainsi qu'une boutique, nous en reparlerons dans la partie sur la patrimonialisation.

### La Maison Cazenave



---

<sup>255</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>256</sup> Photo Anne-Laure Briand, 19/11/2011.

Nous avons vu précédemment l'histoire de cette dynastie chocolatière sur Bayonne, c'est la plus ancienne maison. A l'heure actuelle, la maison est dirigée par Marie-Claudine Maudet et par sa belle-sœur Magi Bimboire. Mme Maudet et son frère Pantxo Bimboire sont les petits-enfants de Claudine Bimboire qui racheta avec sa sœur Jeanne Lafourcade, la société à la famille Biraben en 1934.



Magi Bimboire et Marie-Claudine Maudet.

Mme Maudet est l'actuelle présidente de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne. De ce fait, elle participe aux conférences de presse données avant les Journées du Chocolat ainsi qu'aux diverses réunions avec la mairie. Lors de la visite guidée organisée par l'Office de Tourisme, les visiteurs s'arrêtent dans la boutique afin de déguster le fameux « chocolat moussoux » qui fait la renommée de cette maison. De plus, de nombreux guides touristiques conseillent cette boutique. Nous avons eu l'occasion de rencontrer Mme Maudet à deux reprises mais elle n'a pas souhaité être enregistrée et n'a répondu, qu'avec réserve, à nos questions ; à la fin des entrevues, Mme Maudet a souhaité nous offrir du chocolat. Leur laboratoire de fabrication est situé rue Monréjeau et peut être visité, une fois dans l'année, lors des Journées du Chocolat. Leur dépliant rappelle cette présentation très répandue également dans de nombreux guides touristiques :

*« Depuis 1854, la maison Cazenave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne ».*

D'après les travaux d'une anthropologue, élève de Susan Terrio, la réalité serait autre...

De même, sur l'étiquette dorée apposée sur leurs emballages, nous pouvons lire : « Chocolat CAZENAVE Bayonne, reconnu le meilleur ».

---

<sup>257</sup> Photo Bernard Lapègue. *Sud Ouest*. 3/12/2011.



## La Maison Daranatz



Mr et Mme Barate sont les actuels propriétaires de cette chocolaterie, Mme Barate appartient à la famille de chocolatiers Josuat<sup>259</sup> de Pau. Actuellement, cette dernière s'occupe de la gestion tandis que Mr Jean-Michel Barate est chocolatier. Ils ont 8 employés dont 3 chocolatiers. Cette maison porte aussi un fort héritage familial, nous l'avons évoqué plus haut. Nous avons eu la possibilité d'interviewer Mr Barate deux fois, une fois le 9 mai dernier et lors des Journées du Chocolat alors qu'il était en train de réaliser le trempage des bonbons de chocolat. Il a aussi accepté d'être filmé et pris en photo.



Si Mr Barate avoue lui-même « *que le chocolat n'est pas une passion* », il a toujours été partie prenante dans les divers projets autour de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne. Nous en reparlerons.

## La Maison Pariès



<sup>258</sup> Photo Anne-Laure Briand, 19/11/2011.

<sup>259</sup> Etchezaharreta IKAN, « Bayonne, le goût du chocolat », *Le festin*, n°68, hiver 2009.

<sup>260</sup> Photo Mr Jean-Michel Barate : [http : //www.latelierdescouleurs.net](http://www.latelierdescouleurs.net)

Nous n'avons pas interviewé les gérants et employés de cette chocolaterie. Nous les rencontrerons afin d'élaborer le mémoire de M2. Cette maison est présentée, comme le dernier descendant en ligne directe des chocolatiers de Bayonne<sup>262</sup>. Précédemment, nous avons évoqué la création de cette chocolaterie par Jacques Damestoy. La boutique située 14, rue Port-Neuf fut ouverte en 2003. Mme Françoise Pariès-Girardot en est l'actuelle gérante, selon sa fille Céline interviewée dans cet article « Pariès va de l'avant », le souhait de la maison était de s'agrandir, de diversifier leur marché tout en conservant leurs valeurs familiales. Les divers salons du chocolat auxquels la maison a participé ont nourri leur créativité. Ils ont été primés de nombreuses fois :



#### Pascal Moustirats, « Chocolat Pascal »



Pascal Moustirats s'est installé en 2008 dans un local appartenant à son grand-père au 32, quai Galuperie dans le quartier du Petit Bayonne. Il nous a expliqué, que pour lui, cela serait moins compliqué de créer sa propre chocolaterie plutôt que d'en reprendre une ; un temps, il avait, en effet, pensé reprendre l'affaire de Mr Heynard. Bayonnais d'origine, Mr Moustirats a travaillé pour de prestigieuses maisons parisiennes La Maison du Chocolat du

---

<sup>261</sup> Photo Anne-Laure Briand, 28/03/2012.

<sup>262</sup> Benat LARRETCHÉ, « Pariès va de l'avant », *Sud Ouest*, 28/01/2010.

<sup>263</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>264</sup> Photo Anne-Laure Briand, 7/04/2012.

Bayonnais Robert Linxe, Hermé, Ladurée... avant de revenir dans sa ville d'origine comme il nous l'a raconté<sup>265</sup>.

Nous avons choisi de travailler, plus particulièrement, avec ce chocolatier, au vu de son parcours personnel et professionnel très riche. Nous l'avons rencontré à plusieurs reprises, ainsi que toute son équipe. Il a accepté que nous continuions de travailler ensemble l'année prochaine. C'est un passionné de chocolat... et de jazz...



Christophe Puyodebat



Originaire de Lourdes, Christophe Puyodebat, a débuté par la cuisine où il a travaillé chez Fauchon, Dalloyau et Lenôte. Il vient s'installer en 1999 à Bayonne. Dès 2003, il crée un espace muséal dans sa boutique. Passionné, il a pu collecter, acheter nombre d'objets relatifs à l'histoire du chocolat, sa collection de tasses trembleuses, tasses à moustaches et chocolatières est fort intéressante.

---

<sup>265</sup> Interview de Pascal Moustirats par Anne-Laure Briand, les 28/03/2012 et 9/05/2012.

<sup>266</sup> Photo Anne-Laure Briand, 1<sup>er</sup>/02/2012.

En septembre 2009, des dissensions l'amènent à ouvrir à Cambo-les-bains, un important musée, un laboratoire de production ainsi qu'une boutique. A l'occasion de la visite de son musée le 7 avril dernier, il nous a accordé de son temps pour une entrevue informelle : il nous a expliqué les raisons de son départ de la Guilde et de Bayonne. Selon lui, il existe de nombreux conflits entre les chocolatiers, certains se crispant au passé et d'autres étant beaucoup plus novateurs. Il est très attristé que le patrimoine chocolatier ne soit pas mieux valorisé.

### **Les chocolatiers - pâtisseries**

#### **Jean-Pierre Lebrun**

Ce boulanger-pâtissier et chocolatier a repris la boutique de Mr Heynard en 2010. Lors d'une entrevue informelle, il a expliqué que Mr Heynard, célèbre chocolatier de Bayonne et membre de la Guilde, lui avait laissé tous ses cahiers de recettes de chocolats. Lorsque nous l'avons rencontré le 1<sup>er</sup> février dernier, il nous a dit qu'il n'avait pas eu le temps ni les moyens de changer la devanture où reste encore inscrit « Heynard », de même, nous avons acheté des tablettes de son prédécesseur. Quant à lui, il a gardé exactement le même packaging. D'après le programme des Journées du Chocolat 2012, Mr Lebrun semble faire partie de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, pourtant, Mr Moustirats nous a expliqué ne pas être au courant, en précisant, que les chocolatiers de la Guilde ne se rencontrent qu'une ou deux fois par an. Lors des réunions préparatoires à ces festivités, Mr Lebrun n'était pas présent. Après contact téléphonique avec lui, il a précisé qu'il n'était pas membre.



<sup>267</sup> Photo Anne-Laure Briand, 1<sup>er</sup>/02/2012.



268

### Lionel Raux



269

Lionel Raux, originaire de Marseille, il s'est installé à Bayonne afin d'y rejoindre son épouse basque. Avant de reprendre cette entreprise, il a travaillé en qualité de pâtissier pendant 14 ans. Selon Mr Raux : « *on tente peut-être plus de choses dans la création et la composition qu'auparavant* »<sup>270</sup>. Actuellement, il propose une carte traiteur et possède un « bar à chocolat ». L'article relate aussi les dissensions entre ces jeunes chocolatiers et leurs aînés.

Afin de conclure ce chapitre sur les familles de chocolatiers bayonnais, il est important de préciser la notion de « maison » ainsi que les raisons de la conservation du nom. A cet effet, l'ouvrage de Anne Zink, *L'héritier de la maison*, est une référence importante, malheureusement nous ne l'avons pas lu.

L'anthropologue Susan Terrio explique dans son article « Des Maîtres Chocolatiers aujourd'hui : Bayonne et la côte basque »<sup>271</sup>, la signification de conserver le nom du prédécesseur ainsi que la notion de « maison ».

---

<sup>268</sup> Photo Anne-Laure Briand, 1<sup>er</sup>/02/2012.

<sup>269</sup> *Ibid.*

<sup>270</sup> Guillaume BALOUT, « Bayonne. Christophe Puyodebat, Lionel Raux et Thierry Bamas incarnent la nouvelle génération de chocolatiers dans la cité emblématique du cacao », *Sud Ouest*, 28/05/2006.

<sup>271</sup> Susan TERRIO, *op. cit.*, p.208-209.

En effet, le terme de « maison » est associé à quatre des chocolatiers : Daranatz, Cazenave, Pariès et Andrieu tandis que les chocolatiers Lebrun, Raux et Pascal n'ont pas cette appellation.

Selon Susan Terrio :

*« Aujourd'hui comme naguère, Bayonne et les villages avoisinants sont le cadre d'une forme traditionnelle de propriété commerciale et artisanale connue sous le nom de maison. Jusqu'à ce jour, l'organisation et la pratique du travail dans la maison révèlent la prépondérance continue du modèle de la corporation pré industrielle. Les propriétaires organisent leurs activités sur la base du savoir-faire et de l'expérience acquise sur le tas. Ils manifestent une préférence pour une hiérarchie professionnelle modelée sur la structure familiale patriarcale placée sous l'autorité d'un maître artisan et de sa femme et ils répartissent le travail selon les sexes et réservant la production aux hommes et la vente aux femmes [...]. La maison porte le nom de l'artisan-fondateur et sa femme qui l'ont créée ; ce nom est synonyme de la marque personnelle donnée par cet artisan à la gamme de produits qu'il élabore au cours de sa vie professionnelle [...]. Même dans les cas où la maison est vendue à des personnes extérieures à la famille, la nouvelle famille maintient l'image d'une continuité familiale sans failles en conservant le nom d'origine ».*

Lors de nos différentes rencontres avec plusieurs de ces chocolatiers, de mêmes questionnements ont toujours surgi autour du respect à la filiation, des difficultés à reprendre une « maison » réputée... C'est ainsi que Mr Moustirats a préféré créer sa propre affaire, de lui donner son nom, même si, et ce n'est pas anodin, il s'est installé dans un local appartenant à son grand-père. Il semblait difficile pour Mme Maudet de se détacher de tout cet héritage familial et de nous expliquer que plusieurs amis lui avaient conseillé de faire évoluer sa décoration intérieure... tandis que Mr Barate expliquait qu'ils avaient tenté de nouveaux packagings plus colorés et contemporains mais, selon lui, leurs clients, préféraient que rien ne change... Mr Lebrun, successeur de la maison Heynard depuis deux ans, réalise tout doucement le changement de nom. Nous retrouverons tous ces questionnements lors de l'évocation de la patrimonialisation et constaterons que ces différents chocolatiers ne possèdent pas la même notion de patrimoine...

## 3<sup>ème</sup> Partie

### La patrimonialisation du chocolat à Bayonne



Médaille en chocolat de l'Académie du Chocolat

(<http://www.lasemainedupaysbasque.fr>)

Travailler autour de la patrimonialisation d'un objet n'est pas chose aisée. Cela induit de nombreux questionnements : les notions de patrimoine et de patrimonialisation sont elles-mêmes très complexes car polysémiques et en lien avec les diverses dimensions de l'Homme, au cœur d'un groupe (social, politique, économique, idéologique, symbolique...) mais aussi d'un groupe vis-à-vis d'un autre groupe... Nous avons choisi ici d'évoquer certaines de ces références universitaires en patrimoine.

Les hommes sont héritiers, porteurs, transmetteurs de patrimoines. Le patrimoine a diverses dimensions du plus intime-partagé avec peu de personnes au commun avec un grand nombre...

Il existe divers types de patrimoine : intime, familial, culturel matériel, culturel immatériel, naturel, entre autres.

Cette année, nous avons réalisé une collecte d'informations orales et de documents écrits afin de poser le paysage chocolatier de Bayonne et du Pays Basque. Cela a soulevé beaucoup de questions complexes et délicates autour du patrimoine-chocolat à Bayonne. La ville et certains chocolatiers revendiquent ce patrimoine séculaire et depuis les années 1990, ils sont entrés dans un processus de patrimonialisation du chocolat « de » Bayonne. Ici, plusieurs patrimoines, intime familial et culturel (matériel et immatériel) surtout, sont à l'oeuvre et complexifient le processus de patrimonialisation ainsi que ses retombées patrimoniales.

Selon Jean Davallon, professeur de sociologie à l'Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse<sup>272</sup>:

*« Telle est donc la différence essentielle entre patrimoine familial et culturel : ce dernier est retiré du circuit des échanges économiques alors que le patrimoine d'une personne est précisément ce qu'elle peut vendre, échanger, donner voire détruire. Pourtant, il y a bien une démarche commune, et des liens de similitude entre les transmissions des patrimoines familial et culturel [...]. Héritier, en un double sens : un sens courant, de celui qui reçoit des choses de ses parents en héritage. Mais aussi, en un sens quasi patrimonial, de celui qui porte un autre regard sur des objets qui lui paraissent traduire un aspect particulier de sa relation avec le disparu. [...]. D'un côté, le patrimoine comme ensemble des biens dont on peut hériter ; de l'autre, le patrimoine comme ce que l'on juge devoir garder [...]. La transmission s'opère à partir de ceux qui reçoivent et non de ceux qui donnent ».*

Il y a donc un choix, une sélection qui se réalise, c'est là où se situe une différence entre la transmission par héritage et la transmission par patrimonialisation. Toute la question réside dans cette sélection, cette valeur que nous donnons ou non à un objet, que nous portons ou non en patrimoine.

---

<sup>272</sup> Jean DAVALLON, « Comment se fabrique le patrimoine ? », *Sciences Humaines*, Hors-série n°36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? »



Nous verrons dans ce mémoire puis de façon beaucoup plus exhaustive et analysée dans le mémoire de master de 2<sup>ème</sup> année, les différents moments, les enjeux, les échecs et les réussites de cette patrimonialisation. D'ailleurs, en quoi peut-on dire qu'une patrimonialisation est-elle réussie ou non ? Quels sont les critères du groupe qui veut patrimonialiser face aux critères des autres groupes ?

De prime abord, il nous faut nous arrêter sur la définition de patrimoine, qui recouvre de nombreuses réalités. D'après le petit Larousse : « du latin « patrimonium, pater » : bien qui vient du père et de la mère. Par extension : bien commun d'une collectivité, d'un groupe humain, considéré comme un héritage transmis par les ancêtres ».

Guy Di Méo, professeur de géographie à Bordeaux 3 et directeur du laboratoire ADES (UMR 5185 du CNRS), dans son article « Processus de patrimonialisation et construction des territoires »<sup>273</sup>, explique :

*« Quand on porte sur le patrimoine un regard scientifique, on ne saurait échapper à l'exercice périlleux de sa définition. À ce titre, si l'on se penche sur l'étymologie du mot patrimoine, si l'on remonte jusqu'aux premières mentions écrites de son apparition dans notre langue, on le rencontre dans plusieurs textes du XII<sup>e</sup> siècle. Il désigne alors des « biens de famille », l'ensemble des biens privés appartenant au pater familias. Ce sens premier est toujours d'actualité. Il imprègne toujours le mot et crée dans sa structure sémantique un double décalage, presque une double contradiction. En premier lieu, le même terme ne désigne-t-il pas à la fois des biens privés dont on hérite et des biens communs dont les membres d'une même entité (communauté, nation, etc.) seraient collectivement dépositaires ? En deuxième lieu, ne qualifie-t-on pas de la même façon et de manière abusive des biens concrets qui nous sont personnellement transmis et le grand patrimoine des oeuvres, des monuments, des sites, etc. ; voire, de plus en plus, des valeurs et des coutumes, des savoirs : patrimoine étendu qui fonctionne à diverses échelles (locale, régionale, nationale...) comme un système symbolique générateur d'identité collective [...]. Dans ce principe de cession par filiation, individuelle ou collective, il apparaît que le patrimoine établit une relation verticale intergénérationnelle, une sorte de cheminement dans le temps qui se perd, inévitablement, jusqu'aux origines des groupes sociaux. Il touche de ce fait aux mythes fondateurs de toute entité sociale construite dans une certaine durée. Dès lors, il cristallise l'affect collectif, le religieux et le sacré. Échappant souvent aux rigueurs de l'histoire dont il intègre pourtant une mémoire très sélective, ce rapport à d'obscures origines s'inscrit dans une certaine intemporalité. Il s'enrichit alors des vertus représentées d'une reproductibilité systématique et assurée. Il acquiert un caractère de permanence et d'éternité. Il s'avère le repère intangible et le référent emblématique des identités collectives, capable de transcender le groupe dans son actualité [...] ».*

Cet article fort intéressant met en exergue le caractère délicat, complexe, des notions de patrimoine et de patrimonialisation. Actuellement, nous vivons dans l'ère du « tout patrimonial » mais quel sens cela a-t-il dans nos sociétés actuelles ?

---

<sup>273</sup> <http://www.ades.cnrs.fr>.

Tout objet –matériel ou immatériel- est donc patrimonialisable mais tout objet n'est pas patrimonialisé, des sélections s'opèrent. L'objet patrimonialisé, entré dans le patrimoine, est le résultat d'une production sociale avec diverses finalités idéologiques, politiques, économiques...Comment s'opère cette sélection et pourquoi? Pourquoi patrimonialiser tel objet et pas tel autre ? Le choix de patrimonialiser un objet et pas un autre, permet à un groupe qui porte ce projet de faire valoir un point de vue face à d'autres groupes et cela n'est pas dénué de conflits<sup>274</sup>. Il s'agit là de la question d'identité d'un groupe par rapport à un autre groupe.

Pour certains, également, le patrimoine est un moyen de transmission et de conservation, une lutte contre une détérioration, plutôt associé à ce qui disparaît qu'à ce qui apparaît. Pourtant, le patrimoine est en mouvement, en mutation perpétuelle. Dans l'ouvrage *Patrimoine et patrimonialisation : entre le matériel et l'immatériel*, Laurier Turgeon<sup>275</sup>, explique :

« *Le patrimoine est sans cesse fait, défait et refait au fil des déplacements, des contacts, des interactions et des échanges entre individus et groupes différents. Il est une continuelle réinterprétation du passé, une recreation anachronique des traces que les acteurs sociaux tentent souvent de stabiliser voire « d'essentialiser ».*<sup>276</sup>

Cet article nous aidera à comprendre le processus de patrimonialisation du chocolat à Bayonne, les crispations de certains chocolatiers aux situations passéistes se heurtant à la créativité de d'autres par exemple...

Nous verrons aussi la particularité de patrimonialiser un objet dit « hors-terroir », en effet, d'un côté il y a l'aire géographique de Bayonne et de l'autre, celles de production des fèves de cacao, sans compter celles de la transformation des fèves de cacao en chocolat de couverture que les chocolatiers de Bayonne utilisent pour la fabrication des bonbons de chocolat. Il ne peut y avoir une appellation telle AOC/AOP<sup>277</sup>, IGP<sup>278</sup> du chocolat. De ce fait,

---

<sup>274</sup> Vincent VESCHAMBRE (Maître de conférences à l'Université d'Angers), « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace ». Source : [www.cafe-geo.net](http://www.cafe-geo.net).

<sup>275</sup> Laurier TURGEON est professeur titulaire en histoire et en ethnologie à l'Université Laval de Québec.

<sup>276</sup> Sous la direction de Marie-Blanche FOURCADE, *Patrimoine et patrimonialisation : entre le matériel et l'immatériel*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 2007.

<sup>277</sup> AOC : Appellation d'origine contrôlée, c'est le plus ancien des signes officiels français pour les produits alimentaires (1935).

AOP : Appellation d'origine protégée, label créé en 1992, il protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté ». <http://www.ec.europa.eu>.

<sup>278</sup> IGP : Indication géographique protégée. Elle est née de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine. Elle distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. Depuis 2009, les IGP concernent également les vins. <http://www.inao.gouv.fr>.

nous ne pouvons pas dire « chocolat DE Bayonne », pourtant, comme nous l'avons déjà vu et comme nous le reverrons, cette appellation a été utilisée à plusieurs niveaux et très souvent...

Nous allons évoquer dans les chapitres suivants, des éléments de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne que nous avons collectés sur le terrain depuis octobre 2011 ainsi que les divers documents publiés dans des ouvrages et diffusés sur internet. Il s'agit d'une présentation de « ce qu'on nous montre, nous dit, nous fait goûter de ce patrimoine-chocolat à Bayonne », ce qui n'est pas tout à fait la réalité...Mais il est complexe aussi d'affirmer des réalités puisque chacun a ses propres perceptions... Même ces mensonges, ces imperfections, ces non-dits... font partie du patrimoine. Nous analyserons tout ce matériel, plus précisément, en M2.

## Chapitre 1 : Le patrimoine-chocolat de Bayonne : Voir, écouter et goûter

### I. AU NIVEAU LOCAL

Sur Bayonne même, institutions officielles et chocolatiers nous donnent à voir, à écouter et à goûter ce patrimoine-chocolat. Que souhaitent-ils nous faire passer comme message ? Que nous montrent-ils vraiment ? Existe-t-il un discours formaté, de façade ?

#### A. Mairie et Office de Tourisme de Bayonne

##### La Mairie de Bayonne

Sur le site internet de la Mairie de Bayonne, nous retrouvons les informations ci-après dans la rubrique « Découvrir Bayonne puis Gastronomie » :

##### chocolat



© Ville de Bayonne



© Ville de Bayonne

*« En 1496, les juifs expulsés du Portugal par l'Inquisition s'installent à Bayonne. Ils seront les premiers artisans du royaume de France à travailler la fève de cacao et aujourd'hui encore les fameux chocolats font la réputation de la ville. Noir, amer, à forte teneur en cacao, le chocolat de Bayonne est fabriqué par sept artisans, constitués en « guilde des chocolatiers de Bayonne ».*

Nous avons déjà évoqué dans la seconde partie, que, au vu des archives, il y a eu des mouvements migratoires des Juifs depuis l'Espagne et le Portugal du fait des

Inquisitions espagnole et portugaise. Mais, les Juifs expulsés du Portugal ne l'ont pas été en 1496 mais plutôt à partir de la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, de plus, si certains s'installèrent dans la région de Bayonne, ce fut à St Esprit-lès-Bayonne et d'autres très nombreux migrèrent vers d'autres villes françaises, à Amsterdam... Ce ne sont pas eux non plus qui introduisirent le cacao dans la région. Nous sommes là encore dans un récit légendaire. Dans le même paragraphe, il y a la mention de « sept artisans constitués en guilde des chocolatiers de Bayonne », cette mention est au présent alors qu'actuellement il n'y a plus sept artisans dans la guilde mais 5 avec un 6<sup>ème</sup> de façon aléatoire comme nous le verrons prochainement. De même, nous n'avons pu savoir si en 1994 lorsque les chocolatiers se sont constitués en guilde, s'il n'existait que les sept artisans qui ont fondé la guilde ou s'il y en avait d'autres. En tout cas, ce chiffre 7 continue de perdurer dans la présentation par la Mairie de Bayonne, il serait intéressant de creuser cette analyse : lien avec les 7 provinces basques ? Autres significations ? C'est un chiffre hautement symbolique, universel, évoquant la perfection, la totalité, le cycle complet avant le renouvellement.

### **Les journées du chocolat**

*Chaque année, pour l'Ascension, c'est la fête de la gourmandise : sous l'égide de l'Académie du Chocolat (association œuvrant pour la notoriété du chocolat de Bayonne), les maîtres chocolatiers effectuent le « trempage » du chocolat devant leurs boutiques et proposent de délicieuses bouchées à la dégustation des promeneurs.*

*Exposition, conférences, intronisations d'ambassadeurs du chocolat de Bayonne... enrichissent le programme de ces journées du chocolat. Des visites guidées de la ville retracent également l'histoire du chocolat et de ces Bayonnais, premiers artisans du royaume de France, à avoir travaillé la fève de cacao. Chaque année un pays producteur est à l'honneur et invité par l'Académie du chocolat »<sup>279</sup>.*

La Mairie de Bayonne communique sur son patrimoine-chocolat en arrangeant les réalités historiques, c'est « la belle histoire » analysée par Frédéric Duhart<sup>280</sup> que nous avons abordé dans la seconde partie. Elle publie, de façon toute aussi personnelle, les recettes des chocolatiers bayonnais ainsi que le programme des Journées du Chocolat.

Autre acte posé de patrimonialisation : en 2000, la Mairie a apposé le panneau « *Capitale du chocolat depuis 4 siècles* » sous le panneau de Bayonne, aux 5 entrées de la ville, au moins une entrée n'a plus ce panneau à l'heure actuelle. Nous en avons parlé précédemment.

---

<sup>279</sup> Site de la Mairie de Bayonne. <http://www.Bayonne.fr>.

<sup>280</sup> Frédéric DUHART, *op. cit.*, p.23-28.

Voici comment est présenté le patrimoine-chocolat sur leur site internet<sup>281</sup>: le chocolat est cité dans plusieurs rubriques :

-Rubrique Culture et Patrimoine, les incontournables :

### **Culture & patrimoine**

*Les amoureux de l'histoire découvriront avec beaucoup de plaisir les charmes d'une ville fortifiée depuis plus de 15 siècles. Des remparts qui protègent le centre ancien à la magnifique Cathédrale classée au **patrimoine mondial de l'UNESCO**, en passant par le Cloître, partez à la découverte des traditions qui font de **Bayonne** une ville unique !*

*Visitez le **Musée Basque**, le plus grand musée ethnographique du **Pays Basque** avec plus de 2000 objets et œuvres d'art, ou bien le musée Bonnat et ses sculptures antiques et peintures du Gréco, de Rubens, Goya, Géricault, Ingres ou Degas.*

#### **les incontournables**



Cathédrale & Cloître



Le Museum d'histoire naturelle



Nive & Adour/Croisières sur l'Adour



Le Musée Bonnat-Helleu



Le Musée Basque



L'Atelier du chocolat

Mais dans cette rubrique, figure un seul chocolatier: Serge Andrieu de « L'Atelier du chocolat de Bayonne ».

---

<sup>281</sup> Site internet de l'Office de Tourisme de Bayonne, <http://www.bayonne-tourisme.com>.

- Rubrique Culture et Patrimoine, visites guidées :



282

Pour avoir participé à une visite guidée sur le thème du chocolat, nous avons eu le sentiment que la Maison Cazenave était mise en avant. C'est d'ailleurs, chez elle, que se termine la visite, par une dégustation. La gérante, Mme Maudet a déclaré avoir un contrat avec l'Office de Tourisme et propose un tarif intéressant pour la dégustation de son fameux chocolat moussoux.

-Rubrique Fêtes et Traditions :

**Fêtes & traditions**

« Foire au Jambon depuis plus de 400 ans, Journées du chocolat (Bayonne est la 1<sup>ère</sup> ville chocolatière de France), Corridas (Bayonne est la première ville taurine de France), les Fêtes de Bayonne (qui chaque année attirent pendant 5 jours et 5 nuits début août plusieurs milliers de festayres), Rugby avec l'Aviron Bayonnais, Pelote basque... On ne s'ennuie jamais à Bayonne ! »

<sup>282</sup> Dépliant de l'Office de Tourisme de Bayonne « Visitez Bayonne comme vous ne l'avez jamais vue ! ».

## évènement



Les fêtes de Bayonne



Les corridas

## Traditions



Chocolat



Jambon de Bayonne



Rugby



Pelote basque

## Et aussi ...



Le marché



Le sel



Le miel



Makila

En cliquant sur l'icône « chocolat » dans « Fêtes & Traditions » :

### Chocolat

*Bayonne est indirectement redevable au Portugal d'avoir été la première ville du royaume à travailler avec succès la fève de cacao et aujourd'hui encore les fameux chocolats font aussi la réputation de la ville.*

*En frappant d'expulsion les juifs, la monarchie portugaise va, en 1496, priver son pays d'une élite de commerçants et de financiers. Quelques-uns de ces expulsés s'installèrent dans le quartier Saint-Esprit et implantèrent la fabrication des chocolats. Très vite, leur renom, par la qualité des matières premières et la précision des mélanges, s'affirma.*





### **Les journées du chocolat**

*Fidèle à la tradition, Bayonne fête son chocolat, chaque année, lors du week-end de l'ascension. Le trempage du chocolat se fait dans les rues de la ville et les amateurs sont invités à déguster les bouchées gourmandes confectionnées par les maîtres artisans.*

*Des visites guidées de la ville, à travers rues et quais, retracent l'histoire du chocolat et de ces Bayonnais, premiers artisans du royaume de France à avoir travaillé la fève de cacao. Chaque année un pays producteur est à l'honneur et invité par l'Académie du chocolat.*

Là, à nouveau, histoire, réalités et légende s'entremêlent. Il est important de souligner ici qu'il y a eu des modifications apportées à la présentation du chocolat sur le site de l'Office de Tourisme de Bayonne. Cette présentation date de 2 mois et comme nous l'avons vu dans la seconde partie sur la construction de la légende de l'introduction du chocolat à Bayonne, cette présentation a évolué : il n'est plus question, actuellement, de la date de 1496, par contre il est toujours question que ce sont les Juifs qui implantèrent la fabrication de chocolat. Le terme « d'expulsion » est aussi toujours présent. Il semble qu'il y ait moins besoin de date, que l'authentification puisse se faire tant qu'il existe la mention « d'implantation » ou « d'introduction » du chocolat par les Juifs : pourquoi est-ce si important que ce soit les Juifs qui implantèrent la fabrication de chocolat à Bayonne ? Il serait important aussi de comprendre les raisons pour lesquelles l'association de la mention « juifs expulsés » est souvent réalisée avec les débuts d'une tradition chocolatière à Bayonne alors que ce n'est pas la réalité historique, le fondement de l'arrivée du chocolat à Bayonne s'est élaboré autour d'un peuple rejeté ; le chocolat est associé à un peuple opprimé.

Quand nous sommes allés à l'Office du Tourisme demander ce qu'il y avait à voir autour du chocolat, l'hôtesse nous a juste cité l'atelier-musée du chocolat de Mr Andrieu et la visite guidée de Bayonne sur le thème du chocolat.

De plus, la mairie et l'office de tourisme de Bayonne relie le chocolat aux Fêtes de Bayonne, manifestation patrimoniale estivale de grande envergure : du chocolat chaud (choco yamboun) est offert lors de la journée des enfants (d'ailleurs, cette année, Pascal Moustirats a été sollicité afin de préparer le chocolat chaud), de même un « géant chocolatier » a été créé en 1987 et défile, tous les ans, lors des Fêtes de Bayonne.



Des liens sont donc faits entre le patrimoine-chocolat et le patrimoine le plus emblématique de la ville, à savoir ses Fêtes. Sinon, le chocolat est célébré par la ville lors des « Journées du Chocolat », autour de l'Ascension. Quant à Pâques, date symbolique pour les offrandes de chocolat : c'est le jambon qui est célébré à Bayonne, ... et c'est à Biarritz que le chocolat est fêté lors du week-end pascal...

De même, la mairie de Bayonne perpétue la tradition d'offrande de chocolats à des hôtes de marque, et Mr Barate de raconter :

*« La ville n'envisage absolument pas à l'heure actuelle de recevoir une personnalité sans offrir des chocolats, c'est systématique, je crois que c'est l'Académie du Chocolat de Bayonne qui avait proposé et ils ont accepté, ça tourne entre les chocolatiers »<sup>284</sup>.*

---

<sup>283</sup>F.DUHART, *Le chocolat au Pays Basque, op. cit.*, p.149.

<sup>284</sup> Interview de Mr BARATE (chocolatier maison Daranatz), 9/05/2012, Anne-Laure Briand.

## **B. Le patrimoine-chocolat évoqué par les chocolatiers de Bayonne**

Depuis les devantures, la décoration intérieure des boutiques jusqu'aux présentoirs et noms donnés aux bonbons de chocolat, les chocolatiers montrent chacun à leur façon, comment ils se sont appropriés ou tentent de s'approprier le patrimoine-chocolat de leur ville. Il ne faut pas omettre non plus un paramètre très important : pour certains chocolatiers, il existe la notion, très prégnante, d'héritage familial. En conséquence, divers types de patrimoines sont en jeu. Qu'ils appartiennent ou non à la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, il n'est pas anodin pour un chocolatier d'exercer son art à Bayonne. Ils font souvent des liens avec les autres patrimoines basques : piment d'Espelette dans les recettes, formes des bonbons de chocolat en ballons de rugby, croix ou pelote ou drapeau basque, par exemple, dessinés sur les chocolats. Liens encore avec le patrimoine naturel basque : la montagne de la Rhune, le Rocher de la Vierge...mais aussi liens avec les hauts personnages et hauts lieux de l'histoire mondiale du cacao et du chocolat. Ce sont les recours aux modèles anciens en lien avec les histoires aztèque, locale et nationale expliquées par Susan Terrio.

Voici un petit aperçu de ces liens qu'il sera primordial d'étudier ultérieurement.

### **Les bonbons de chocolat & le patrimoine**

#### **Bonbons de chocolat et patrimoine basque**



285



286

<sup>285</sup> Photo « Chocolats Pariès », Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>286</sup> Photo « Chocolats Daranatz », Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

### Bonbons de chocolat et patrimoine historique



287



288

### Bonbons de chocolat et patrimoine « géohistorique »



289

Susan Terrio<sup>290</sup> l'a bien exprimé :

*« Les noms des chocolats font fonction de puissants signes sémiotiques reliant la production des maisons locales au patrimoine historique, géographique et littéraire qui est le leur [...] »*

<sup>287</sup> Photo « Chocolats Daranatz », Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>288</sup> *Ibid.*

<sup>289</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>290</sup> Susan TERRIO, *op. cit.*, p.210.

## Les packagings des bonbons de chocolat & le patrimoine

### Packaging épuré « style médical »



291



292



293



294

## Les présentoirs des bonbons de chocolat & le patrimoine



295



296

Packaging Pariès et liens avec le patrimoine basque (cadre avec homme portant béret, habit blanc et foulard rouge)

<sup>291</sup> Packaging « Cazenave », photo Anne-Laure Briand, 14/03/2012.

<sup>292</sup> Packaging « Lebrun », photo A-L.Briand, 14/03/2012.

<sup>293</sup> Packaging « Atelier du chocolat-Andrieu », photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>294</sup> Packaging « Chocolat Pascal », photo A-L.Briand, 21/12/2011.

<sup>295</sup> Boutique « Cazenave », photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>296</sup> Boutique « Pariès », photo A-F. Bisson, 18/05/2012.

## La décoration intérieure des boutiques & le patrimoine

### Vitraux du XIXème siècle chez Cazenave



297

## Les devantures des boutiques & le patrimoine



298



299



300

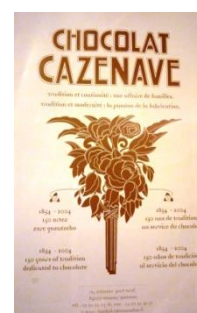
## Les dépliants et logos des chocolatiers de Bayonne & le patrimoine



301



302



303

<sup>297</sup> Boutique « Cazenave », photo A-F. Bisson, 18/05/2012.

<sup>298</sup> Boutique « Cazenave », photo Anne-Laure Briand, 1<sup>er</sup>/02/2012.

<sup>299</sup> Boutique « Chocolat Pascal », photo A-L.Briand, 19/11/2011.

<sup>300</sup> Boutique « Pariès », photo A-L.Briand, 19/11/2011.

<sup>301</sup> Dépliant et logo « Atelier du chocolat », photo Anne-Laure Briand, 29/10/2011.

<sup>302</sup> Dépliant « Pariès », photo A-L.Briand, 28/03/2012.

<sup>303</sup> Dépliant « Cazenave », photo A-L.Briand, 14/03/2012.

Les chocolatiers rencontrés et interviewés ont expliqué comment ils avaient choisi les noms et les recettes de leurs bonbons de chocolat, les packagings, la manière de les présenter, la décoration intérieure de leur boutique et la mise en valeur de leur devanture.

Monsieur Jean-Michel Barate, chocolatier à la maison Daranatz a relaté longuement l'histoire et la légende du chocolat « de » Bayonne, il a donné les noms de Moctezuma, Quetzalcoatl, Cortés... à certains de ses chocolats. Le buste en chocolat de Louis XIV trône aussi en bonne place dans la boutique ; il a aussi expliqué pourquoi la maison avait choisi de garder la même boîte de présentation depuis 1930 :

*« Nous avons gardé le même dessin depuis 1930, c'est le même que la maison Josuat de Pau puisque nous sommes parents [...] puis on évolue sur les couleurs mais on se rend compte que dès l'instant où on choisit des choses un peu contemporaines, elles ne passent pas. C'est très clair que notre clientèle cherche du classique, du rassurant, qui rappelle le passé, c'est très clair. On fait différentes ganaches, mais ce que demande les gens, ce sont les pralinés et pâtes d'amandes, ils y sont très attachés, même les jeunes [...] »<sup>304</sup>.*

De même, Pascal Moustirats, chocolatier de la boutique « Chocolat Pascal », à lui, donné des noms de régions productrices de cacao (sa femme est originaire du Costa-Rica) et des noms de jazzmen étant un grand passionné de cette musique. La décoration de sa boutique allie ses passions : chocolat et jazz. Au niveau des recettes, il explique :

*« On n'invente rien, on a les bases puis on crée un peu mais à Bayonne, les gens aiment les classiques : ganaches vanille, nature, café et les pralinés ; Guillaume<sup>305</sup> a beaucoup d'idées mais il faut se limiter, il ne faut pas faire des choses extraordinaires mais il ne faut pas perdre la magie non plus »<sup>306</sup>.*

Autre réalité importante à souligner par rapport au processus de patrimonialisation du chocolat à Bayonne : aucun des chocolatiers de Bayonne ne possède le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant)<sup>307</sup>. En France, il y a quelques chocolatiers labellisés à Paris, dans le Jura, les Bouches-du-Rhône...

---

<sup>304</sup> Interview de Mr Barate réalisée par Anne-Laure Briand le 9/05/2012, à la terrasse d'un café rue Port-Neuf.

<sup>305</sup> Guillaume Hagemann, étudiant en apprentissage chez Pascal Moustirats.

<sup>306</sup> Interview de Mr Moustirats réalisée par Anne-Laure Briand le 28/03/2012, dans son salon de thé 32 quai Galuperie.

<sup>307</sup> Le label EPV est une marque du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence (2005).

## II. AU NIVEAU DEPARTEMENTAL

### A. Offices du tourisme et autres institutions dédiées au tourisme aux alentours de Bayonne

A la faveur de visites auprès des offices de tourisme de Biarritz, Anglet, Saint-Jean-de-Luz, Espelette et Cambo-les-Bains, nous avons collecté beaucoup d'informations et ramené divers guides touristiques. A l'évocation du patrimoine chocolatier à Bayonne, tous ont répondu qu'il s'agissait plutôt du patrimoine de toute une région, le Pays Basque, de la côte jusque dans les terres. Chaque hôtesse d'accueil nous a renseignés sur le patrimoine chocolatier de sa commune ; le plus souvent, la ville de Bayonne n'était pas citée.

Nous avons travaillé à partir de quatre guides touristiques, à savoir : le « Guide de la Route Gourmande des Basques »<sup>308</sup>, le guide « Terre et côte basques, Pays de Saint-Jean-de-Luz – Hendaye »<sup>309</sup>, le « Guide des Loisirs Pays Basque-Béarn 2012 »<sup>310</sup> et enfin le guide « Sites et Musées en Pays Basque, 15 sites à visiter »<sup>311</sup>. Ce dernier ne fait aucune mention du chocolat. Il est édité par le comité départemental du tourisme Béarn-Pays Basque. Le « Guide des Loisirs Pays Basque-Béarn 2012 » est édité par ce même comité, on y retrouve plus d'informations concernant le chocolat : par contre, si le chocolat est parlé, le patrimoine-chocolat de Bayonne n'est pas lisible, d'ailleurs le « patrimoine-chocolat » basque n'est pas plus lisible car relégué au rang de dégustation de gourmandises sucrées avec des adresses dans tout le Pays Basque et même jusqu'en Béarn. Les rédacteurs de ce guide ont opéré une sélection et pour eux, le chocolat n'est pas un patrimoine basque. Pourtant, ces rédacteurs appartiennent à une institution de référence en terme de tourisme et de valorisation patrimoniale : il existe, à nouveau, une réelle difficulté de reconnaissance et d'ancrage du patrimoine chocolatier sur la ville de Bayonne et sur tout le Pays Basque. Il est important de souligner les divers éditeurs de ces guides qui nous renseignent ainsi sur la façon dont ils portent et veulent transmettre le patrimoine-chocolat bayonnais et basque. A côté du comité départemental du tourisme, nous retrouvons la Communauté de Communes du Sud Pays Basque qui a édité le guide « Terre et côte basques » et un groupe d'artisans des métiers de bouche qui, eux, ont sorti le « Guide de la Route Gourmande des Basques ».

---

<sup>308</sup> *Le Guide de la Route Gourmande des Basques, 2012*. Guide réalisé par un regroupement d'artisans des métiers de bouche, (cf. Annexe 6).

<sup>309</sup> *Sites, Loisirs et Activités 2012, Terre et côte basques*. <http://www.terretcotebasques.com>.

<sup>310</sup> *Le Guide des Loisirs Pays Basque- Béarn 2012*, édité par le Comité Départemental du Tourisme Béarn- Pays Basque. Sièges à Pau et Bayonne. <http://www.tourisme64.com>, (cf. Annexe 6).

<sup>311</sup> *Sites et Musées en Pays Basque, 15 sites à visiter* », édité par le Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pays Basque.



La Communauté de Communes du Sud Pays Basque donne au chocolat une place dans la rubrique « patrimoine et culture » à la sous-rubrique « gastronomie », pour autant il ne cite que la maison Pariès. Tandis que le « Guide de la Route des Gourmands » ne mentionne que l'Atelier du Chocolat. Dans ces guides, il s'agit d'une autre manière d'évoquer le chocolat, entre tourisme, publicité et patrimoine. En effet, le patrimoine n'est pas toujours synonyme de tourisme et semble être peu porté et transmis par les acteurs du tourisme.

Il semble que lorsque nous nous éloignons de Bayonne, même au niveau des communes alentour et plus précisément au niveau des offices de tourisme, le patrimoine-chocolat de Bayonne ne soit presque plus lisible. Il serait important de creuser ce phénomène qui en dit long sur les difficultés d'enracinement du patrimoine-chocolat à Bayonne. Il existe sans doute beaucoup d'enjeux, quand le côté financier arrive...

Nous avons eu aussi l'occasion de questionner un petit échantillon de personnes du département et très peu savaient que la ville de Bayonne détenait une très riche histoire chocolatière.

## B. Le chocolat à Bayonne et le chocolat au Pays Basque

Au cours de nos diverses pérégrinations, interviews, lectures, il apparaît que le chocolat est bien présent et depuis de nombreux siècles sur tout le Pays Basque. Mais il existe divers enjeux, nous pouvons les voir dans l'exemple suivant : ce patrimoine-chocolat est source de conflits entre les villes de Bayonne et Biarritz. Un article de « Sud-Ouest »<sup>312</sup> relatif au Salon du Chocolat de Biarritz des 23 et 24/10/2010 relate les difficultés de reconnaissance et d'ancrage du chocolat comme patrimoine bayonnais sont évoquées. Une incompréhension existait de chaque côté : les chocolatiers bayonnais de la Guilde boycottant ce salon du fait que ce n'était pas à Bayonne et de l'autre côté, d'autres chocolatiers ne comprenant pas ceux de la guilde. Si un groupe érige un objet en patrimoine mais que ce dernier n'est pas reconnu par d'autres groupes, il ne peut s'ancrer. Cette incompréhension est résumée dans un dessin ajouté à l'article :



Il est important de savoir quelles sont les personnes interviewées par le journaliste Pierre Pénin afin de mieux comprendre : il s'agit de Mme Maudet, présidente de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne et cogérante de l'entreprise familiale « Cazenave », Mr Josquin, président de l'Académie du Chocolat de Bayonne depuis peu et enfin Mr Puyodebat, chocolatier à Bayonne, parti de la guilde.

Dans cet article et bien au-delà d'une « guerre » biarrote-bayonnaise, de nombreuses questions autour de la notion de patrimoine sont posées. Y aurait-il une peur de perdre « son » patrimoine dès que l'on fait quelques kilomètres ? Le patrimoine-chocolat à Bayonne serait-il si fragile ? Ces trois témoins portent très différemment le patrimoine-chocolat de

<sup>312</sup> Pierre PENIN, « Un chocolat au goût amer de rendez-vous manqué », *Sud Ouest*, 23/10/2010. [http : //www.sudouest.fr](http://www.sudouest.fr). (cf. Annexe 7).

Bayonne de par leur histoire intime, familiale avec le chocolat et exposent ainsi les diverses dimensions patrimoniales. Nous avons eu l'occasion de discuter avec Mr Puyodebat<sup>313</sup>, qui regrette amèrement le délitement du patrimoine chocolatier dans la région du fait de certaines crispations et conflits. Il a décidé de créer un Musée et son atelier sur Cambo-les-Bains, cette ville ayant un riche passé chocolatier avec les premières familles d'industriels chocolatiers (Fagalde, Noblia). Par la suite, il a déplacé son atelier sur Cambo et a quitté la Guilde des Chocolatiers de Bayonne.



314

D'autres chocolatiers basques ont créé des espaces-musées. Le premier a été ouvert par Serge Couzigou (chocolatier à la maison Henriet) à Biarritz en 1996. Il a depuis changé de nom et est devenu « Planète-Musée du chocolat ». Le Musée présente un film sur le botanique, l'histoire du chocolat... Il y a aussi une exposition avec des panneaux expliquant les grandes dates de l'histoire en Pays Basque, une exposition de sculptures en chocolat de Mr Couzigou ainsi qu'une très riche collection de chromos Poulain, boîtes de chocolats, moules.



315

La maison Henriet organise aussi des visites de son atelier de fabrication à Bidart (zone de Bassilour) et propose un espace muséal.

---

<sup>313</sup> Christophe Puyodebat, chocolatier, créateur d'un musée du chocolat à Cambo-Les-Bains où se trouve son atelier de fabrication, il possède une boutique à Bayonne ainsi qu'à Lourdes.

<sup>314</sup> Photo Anne-Laure Briand, 7/04/2012.

<sup>315</sup> Photo Anne-Laure Briand, 8/04/2012.

Depuis le printemps 2010, la maison Pariès a ouvert un nouvel espace de fabrication et une boutique à Socoa, une visite-dégustation est proposée avec un partage de leur histoire familiale.



316

Le chocolatier Antton<sup>317</sup> à Espelette propose lui aussi des visites guidées avec dégustations mais les explications sont succinctes, il y a quelques cartels explicatifs ainsi qu'une pierre à chocolat. Il est important de souligner ici la volonté de ce chocolatier d'associer le chocolat à un autre patrimoine basque, à savoir les contes basques autour des laminaks. Sur le site internet, Claude Labat, un conteur basque relate plusieurs contes mettant en scène les laminaks et le chocolat.

Le patrimoine-chocolat n'est pas seulement à Bayonne, dans d'autres villes du Pays Basque, mais ce patrimoine est aussi raconté : même histoire et légende du chocolat, des histoires familiales porteuses d'un patrimoine chocolatier sont aussi contées. Il existe aussi chez ces chocolatiers une volonté de patrimonialiser le chocolat, par exemple, la création de ces différents espaces muséaux. Mais existe-t-il un patrimoine-chocolat commun ou plusieurs bien différents ? En tout cas, ce besoin de création d'espaces muséaux est loin d'être anodin et rappelle la fragilité de ce patrimoine aussi en Pays Basque et pas seulement à Bayonne. Cela renvoie à deux des étapes du processus de patrimonialisation évoquée par Jean Davallon : la certification de l'origine de l'objet et l'établissement de l'existence du monde d'origine<sup>318</sup>, c'est-à-dire qu'il faut un savoir sur cet objet ainsi que sur son origine, il faut aussi pouvoir certifier que l'objet vient bien du monde duquel il semble venir et que ce monde d'origine ait effectivement existé. Cela nous amène à la question essentielle : comment les acteurs de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne ont-ils pu apprivoiser cette matière étrangère, porteuse d'une histoire universelle, millénaire et complexe ? En créant ces espaces muséaux, ils tentent, en effet, de faire adopter cette altérité.

La ville de Biarritz, quant à elle, organise chaque année des manifestations festives lors du week-end de Pâques autour des œufs et du chocolat, reprenant ainsi de très vives et

---

<sup>316</sup> Photo Chocolaterie Pariès, [http:// www.paries.fr](http://www.paries.fr).

<sup>317</sup> <http://www.chocolats-antton.com>.

<sup>318</sup> Jean Davallon, « Comment se fabrique le patrimoine ? », *op. cit.*

anciennes traditions. Des omelettes géantes sont cuisinées et offertes aux visiteurs dans différents lieux de la ville. De même, plusieurs chasses aux œufs en chocolat sont organisées pour les enfants dans plusieurs parcs de la ville. Pour la première fois, cette année, le club du B.O <sup>319</sup>s'est associé et a organisé une grande chasse aux œufs en chocolat sur son stade le lundi de Pâques. Association du patrimoine-rugby au patrimoine-chocolat ?



### III. AU NIVEAU NATIONAL ET INTERNATIONAL

#### A. Quelques exemples de l'évocation du chocolat « de » Bayonne sur les sites internet, ouvrages et autres supports

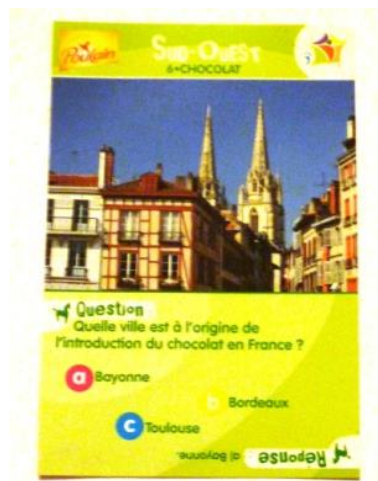
En tapant l'expression chocolat « de » Bayonne ou chocolat à Bayonne sur le moteur de recherche mondial Google, nous obtenons toute une documentation. Sur les deux premières pages, figurent des chocolatiers de Bayonne Cazenave, Daranatz, Puyodebat mais aussi Antton à Espelette ainsi que des offices de tourisme (Bayonne et Cambo). Par contre, il est important de souligner la place particulièrement prépondérante de « l'Atelier du chocolat ». Si son logo reprend les mots chocolat et Bayonne, il n'y a pas « de ». Pourtant, sur une de ces plaquettes, l'association est clairement faite, peut-être, est-ce pour cette raison, que ce chocolatier bayonnais est très présent sur les pages du net. De plus, en raison de cette appellation et grâce aux boutiques ouvertes dans de nombreuses villes françaises, l'association des mots Bayonne et chocolat a essaimé dans toute la France et tout cela se vérifie sur le net.

<sup>319</sup> Club de rugby Biarritz-Olympique Pays Basque, créée en 1913.

<sup>320</sup> Dépliant sur les animations du week-end pascal à Biarritz 2012 édité par Biarritz évènement.

Au niveau de la bibliographie, de nombreux ouvrages ont été écrits autour du chocolat mais la majorité de ces ouvrages généraux tels le *Larousse du chocolat* de Pierre Hermé, *Le livre du chocolat* chez Flammarion ne citent Bayonne qu'une seule fois ; l'ouvrage scientifique *Histoire du chocolat* de Nikita Harwich ne cite aussi Bayonne qu'une fois, l'ouvrage de Katherine Khodorowsy et Hervé Robert *l'ABCdaire du Chocolat* dédie une page entière à l'histoire et à la légende du chocolat à Bayonne. Il faut aller chercher dans des ouvrages très spécialisés, comme ceux de Mrs Douyrou et Duhart ou dans des articles scientifiques, ce patrimoine-chocolat à Bayonne ainsi qu'au Pays Basque.

D'autres supports mettent en avant le patrimoine chocolatier de Bayonne, comme cette image cachée au fond d'une boîte de chocolat en poudre Poulain...



## **B. Le patrimoine-chocolat de Bayonne dans les guides touristiques nationaux**

Nous avons étudié les diverses présentations du chocolat « de » Bayonne dans les Guide Bleu<sup>321</sup> (Hachette tourisme), Guide du Routard<sup>322</sup>, Guide Lonely Planet<sup>323</sup> et Encyclopédie du Voyage<sup>324</sup> (Gallimard) sur le Pays Basque.

---

<sup>321</sup> Christine LEGRAND, Marie-Pascale RAUZIER, *Guide Bleu Pays Basque France-Espagne*, Paris, Hachette Tourisme, 2010. (cf. Annexe 8).

<sup>322</sup> Guide du Routard, Pays Basque (France-Espagne) Béarn, Paris, Hachette Tourisme, 2010-2011. (cf. Annexe 9).

<sup>323</sup> Guide Lonely Planet, Pays Basque Français et Espagnol, Béarn et Navarre, 2011. (cf. Annexe 11).

<sup>324</sup> Encyclopédie du Voyage, Pays Basque, Paris, Gallimard, 2010. (cf. Annexe 10).

Quelle(s) place(s) tient-il dans ces guides ?

Dans chacun de ces guides, il apparaît dans les pages générales autour de la gastronomie basque : « produits typiques », « saveurs basques » ou encore « traditions », même si le terme patrimoine n'est pas présent, il semble que ces termes employés évoquent une certaine patrimonialisation, tout au moins une réelle reconnaissance du chocolat comme appartenant au paysage gastronomique basque. Puis, dans chacun de ses ouvrages, les données les plus complètes sur le chocolat se retrouvent aux pages dédiées à la ville de Bayonne, le chocolat est donc relié à Bayonne. Dans le Guide Lonely Planet, Bayonne est citée comme étant « *la terre natale* » du chocolat. Cette appellation est très intéressante, si Bayonne ne peut être la terre natale du cacao, pour les rédacteurs de ce guide, elle est celle du chocolat grâce aux savoir-faire et à la transformation de ce produit hors-terroir ; il s'agit à nouveau d'authentifier. Dans trois de ces guides, l'histoire et la légende du chocolat « de » Bayonne s'entremêlent, parfois plus proche de la légende comme dans le Guide Bleu et avec de nombreuses références historiques pour le Guide Lonely Planet. Seul, le Guide du Routard évoque une histoire du chocolat plus basque que bayonnaise, par contre cette évocation est plus légendaire qu'historique. Dans les pages de Bayonne, sont aussi mentionnées les « bonnes adresses » ainsi que « où déguster ou acheter un bon chocolat ? » dans lesquelles les maisons Cazenave, Daranatz et Andrieu (Atelier du chocolat) sont toujours citées ; par contre, il n'y a qu'une seule mention de Pariès, Heynard ou Puyodebat. De plus, dans l'Encyclopédie du voyage, la maison Cazenave est citée dans dans la rubrique « produits typiques » ou quand le patrimoine chocolatier se confond avec le patrimoine familial. Ces guides datent de 2010 et 2011. Le chocolat est parfois cité dans d'autres villes basques, pour une visite de musée ou un achat.

## Chapitre 2 : Les « tentatives » de patrimonialisation du chocolat à Bayonne depuis les années 1990

Dès 1991, quelques années avant les créations de l'Académie du Chocolat de Bayonne et de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, les chocolatiers avaient mis en place des rituels et des cérémonies de commémoration ; une conférence fut organisée entre autres, par le Dr Vaillant. La Confrérie des Chocolatiers de France organisa aussi deux cérémonies publiques d'intronisation dès 1988 et 1991. Le chapitre du Sud Ouest fut ainsi créer. En octobre 1991, au Parlement de Navarre à Pau, il y eut une cérémonie avec une procession en costume (coiffes à l'effigie du dieu serpent à plumes, Quetzalcoatl, présenté alors comme le « dieu du chocolat ») et des intronisations de chocolatiers locaux. Selon Susan Terrio :

*« Cette cérémonie évoquait l'attribution rituelle de la maîtrise sur les places publiques urbaines de la France pré industrielle. L'appartenance à la Confrérie n'est possible que par un système de parrainage et se limite aux propriétaires ou aux héritiers des maisons »<sup>325</sup>.*

### I. LA CREATION DE DEUX INSTITUTIONS CHOCOLATEES

#### A. L'Académie du Chocolat de Bayonne

Cette académie a été fondée le 8 avril 1993 par Mme Colette Etchepare-Penaud (1927-2002). Elle appartenait à une vieille famille bayonnaise : Son arrière grand-père Justin Etchepare était chocolatier au 52, rue Pannecau à Bayonne. Cette famille était l'héritière de la Chocolaterie Biraben fondée en 1810. Mme Etchepare en fut la présidente jusqu'en 2002. La genèse de l'Académie s'inscrit dans une mémoire familiale. Lors de la création, elle était entourée de<sup>326</sup>:

- Pierre Hourmat, maître de conférences en histoire à l'UPPA de 1968 à 1983 et président de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne.

- Olivier Ribeton, conservateur du Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne

- Mr Ducoureau, conservateur du Musée Bonnat

---

<sup>325</sup> Susan TERRIO, *op. cit.*, p.211.

<sup>326</sup> Archives gracieusement prêtées par Mr Marcel Marc Douyrou, ayant réalisé un travail magistral autour du chocolat au Pays Basque, auteur d'ouvrages et collectionneur d'objets du patrimoine chocolatier.



- Patrick Gomez Vaez, bijoutier, représentant de la communauté israélite de Bayonne
- Jean Labadie, négociant importateur-exportateur, qui deviendra président de l'Académie en 2002, au décès de Mme Etchepare.
- Charles Vaillant, médecin des chemins de fer, membre de la SSLA de Bayonne
- Mrs Suhubiette, Bonacasa, Gibert et Mme Dechico.

Dans un éditorial qu'elle signa en 1999, dans les *Cahiers de l'Académie du Chocolat*, Mme Etchepare expliquait les motivations de certains Bayonnais qui furent à l'origine de l'Académie. Frédéric Duhart la cite dans son ouvrage:

*« En effet, il y a quatre siècles, des Juifs Portugais, chassés de leur pays, sont arrivés à Bayonne, avec des fèves de cacao ; ils ont enseigné à nos ancêtres comment ils savaient les écraser, les travailler et ainsi obtenir du chocolat. Et depuis quatre siècles, nous avons continué, amélioré, nous adaptant aux nouvelles techniques, si bien que notre « chocolat de Bayonne » a toujours été un symbole de qualité. Nous avons donc décidé de nous regrouper pour célébrer cette réalité. Faire mémoire d'un événement : c'est le rappeler du passé pour qu'il parle au présent. La mémoire n'est pas un monument figé. C'est une chose vivante, qui nous pousse (comme elle a poussé nos ancêtres depuis quatre cent ans) à aller inlassablement de l'avant. Elle aide à vivre, car elle fait revivre »<sup>327</sup>.*

Pour ses membres, il s'agissait de faire œuvre de mémoire. A partir de 1997, ils organisèrent des réunions de descendants de chocolatiers afin de collecter les objets dont ils avaient hérité. Mr Barate nous l'a expliqué :

*« La décision de faire une Académie, côté plus culturel, recherches historiques, retrouver les familles de chocolatiers, travail de fond [...]. Auparavant, il y avait eu des tentatives mais organisées autour de confrérie mais cela avait été refusé car folklorique et la ville n'avait pas vu ça d'un bon œil »<sup>328</sup>.*

Cette académie est indépendante des chocolatiers même si elle travaille en étroite collaboration avec eux. Ils organisent ensemble et avec le soutien de la mairie, les Journées du Chocolat. Elle promeut le chocolat sur les terrains culturels et mondains<sup>329</sup>, au niveau local, régional, national et international. Mme Etchepare se mobilisait, en allant à Paris rencontrer les Ambassadeurs de différents pays producteurs ou diffuseurs de cacao et ces pays étaient mis à l'honneur lors des Journées du Chocolat.

<sup>327</sup> Frédéric DUHART, *Le chocolat au Pays Basque*, op. cit., p.148.

<sup>328</sup> Interview de Mr Barate, chocolatier à la maison Daranatz, réalisée le 9/05/2012 par Anne-Laure Briand.

<sup>329</sup> F.DUHART, op. cit., p.150.

Le logo de l'Académie figurant sur la médaille remise aux « ambassadeurs du chocolat de Bayonne » ainsi que sur les panneaux de la ville a été créé par Arnaud Saez<sup>330</sup>, représente une cabosse de cacao ouverte tenue par un Basque et un Indien.



331

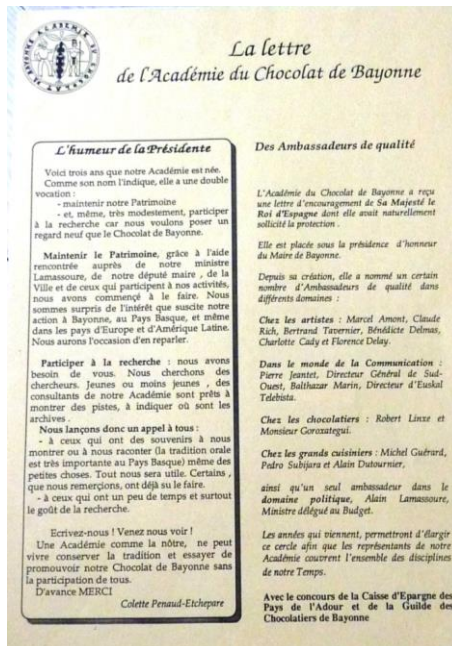
L'Académie a également nommé des « ambassadeurs du chocolat de Bayonne » lors de cérémonies d'intronisation : ce sont des personnes reconnues dans le monde de l'art, la culture, les médias, le sport, la gastronomie mais aussi intéressées par la tradition tant historique qu'artisanale du chocolat « de » Bayonne et s'engageant à le faire connaître autour d'elles. Depuis 1994, il y eut de nombreuses intronisations, dont celle de Susan Terrio<sup>332</sup> en 1995. Les obligations du nouvel ambassadeur se résument à porter et transmettre le patrimoine chocolatier de Bayonne. Sinon, il n'y avait pas de costume, pour certains plus apparenté à un déguisement, déjà le terme d'académie fut préféré à celui de confrérie, jugé « plus folklorique et populaire »<sup>333</sup>, comme nous l'a exprimé Mr Barate.

<sup>330</sup> Arnaud SAEZ était aussi le créateur des affiches des Fêtes de Bayonne et de la Corrida.

<sup>331</sup> Photo des ambassadeurs intronisés le 13 mai 1994, nous pouvons reconnaître, entre autre, Robert Linxe (célèbre chocolatier parisien), Marcel Amont (chanteur), Olivier Ribeton, Claire Noblia (descendante d'une dynastie de chocolatiers de Cambo-les-Bains).

<sup>332</sup> Susan TERRIO, anthropologue américaine ayant réalisé une thèse sur les chocolatiers de Bayonne, travail de terrain de 6 mois en 1990-1991.

<sup>333</sup> Interview de Mr Barate du 9/05/2012.



Depuis sa création, l'Académie a organisé de nombreuses conférences en invitant des chercheurs en histoire, anthropologie...tels Nikita Harwich, Susan Terrio, Katherine Khodorowsky, qui ont été intronisés ambassadeurs. Mais certains chercheurs tels Mrs Douyrou et Duhart n'ont pas été intronisés. Leurs écrits viendraient-ils heurter certaines certitudes ? Depuis 2009, il n'y a pas eu de nouvelles intronisations. L'Académie a perdu de nombreux membres âgés et ne comptent plus actuellement qu'une quarantaine d'inscrits. Selon Mr Barate :

*« La présidente a donné une impulsion majeure, gens très différents dans l'Académie, amateurs de chocolat mais maintenant très âgés et sont très peu actuellement, le successeur Mr Labadie a fait beaucoup mais maintenant cela se perd, d'ailleurs, cette année, l'Académie ne fait rien pour les Journées du Chocolat »<sup>334</sup>.*

Depuis 2010, Mr Josquin est le nouveau président, nous n'avons pu le rencontrer pour des raisons de santé. Il est aussi important de souligner que le siège de l'Académie du Chocolat était situé au Musée Basque dans un premier temps et qu'elle a publié les *Cahiers de l'Académie du Chocolat du chocolat*. Actuellement, elle a changé d'adresse et pour l'instant, nous n'avons pas eu la possibilité de consulter ces Cahiers que nous avons un peu approchés via Mrs Douyrou et Duhart.

<sup>334</sup> Lettre de L'Académie du Chocolat de Bayonne, 1996. La Présidente évoque, à nouveau, les objectifs de l'Académie, il y a aussi la liste des ambassadeurs. Document personnel de Mr Douyrou.

<sup>335</sup> Interview de Mr Barate du 9/05/2012.

## **B. La Guilde des Chocolatiers de Bayonne**

En 1994, sept maisons bayonnaises, Andrieu, Barrère, Cazenave, Daranatz, Heynard, Laborde et Mauriac fondèrent la Guilde des Chocolatiers de Bayonne à un moment crucial : ils devaient affirmer leur identité chocolatière afin de survivre ; Susan Terrio a étudié cette période complexe au début des années 1990. Cette Guilde vint s'ajouter à la liste des confréries gastronomiques valorisant une spécialité régionale. La Confrérie des Chocolatiers de France a, elle, été créée en 1986. A l'origine de la création de la Guilde, une demande de l'Académie auprès de Mr Jean-Michel Barate afin d'avoir un interlocuteur unique. Celui-ci a réuni ses collègues chocolatiers en vue de créer une association des chocolatiers de Bayonne. Dans une entrevue, il nous a expliqué que la première réunion avait été tendue, puis la seconde s'était beaucoup mieux passée :

*« On a alors eu l'idée du mot guilde pour retrouver la, comment dire, l'image, sachant qu'il n'y a jamais eu à Bayonne d'organisation, de corporation [...] »<sup>336</sup>.*

Nous lui avons alors dit qu'un manuscrit de 1761 avait été retrouvé et évoquait l'existence d'une corporation de chocolatiers. Ce terme de guilde a une forte connotation historique, peut-être est-il important de souligner le fait que Mr Barate est licencié en histoire et pour lui, il est primordial de valoriser le chocolat pour des raisons patrimoniales, culturelles et historiques, comme il nous l'a expliqué à plusieurs reprises lors de notre entrevue.

La Guilde a mis au point des statuts, des règles strictes d'appartenance :

- être fabricant en activité
- tenir boutique à Bayonne
- utiliser des matières de qualité irréprochable
- une expérience de dix ans minimum.

Lors de l'acceptation d'un nouveau membre dans la guilde, il n'existe pas de rituels particuliers ni de costumes, il faut faire une demande écrite au président de la guilde comme nous l'a expliqué Mr Barate, pourtant Mr Duhart évoque, dans son ouvrage, l'existence « d'un costume »<sup>337</sup>.

---

<sup>336</sup> Interview de Mr BARATE, 9/05/2012.

<sup>337</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p150.

Mr Moustirats nous a mentionné son entrée dans la Guilde en 2010 : Mme Maudet lui avait suggéré d'envoyer un courrier en expliquant ses motivations. A la réception de ce courrier, il fut intégré dans la Guilde.

Selon Frédéric Duhart :

*« Plus qu'elle n'inventa une tradition, la Guilde se rêva un passé dans lequel enraciner son savoir-faire. Sur l'étiquette frappée des armes de Bayonne qui authentifiait un ballotin réalisé par un membre au début des années 2000, voici en effet ce qu'elle donnait à lire : La Guilde des Chocolatiers de Bayonne, recréée en 1994 sur le modèle de la Guilde du XVIIe, réunit des artisans soucieux de maintenir une longue tradition de savoir-faire, de qualité et d'éthique professionnelle. Cette étiquette vous garantit des chocolats fabriqués artisanalement sur le site de Bayonne à partir de matières premières nobles et selon des recettes personnalisées »<sup>338</sup>.*

Selon cet auteur, par ces statuts assez fermés, la Guilde se différencie d'autres confréries, il est très difficile d'y rentrer<sup>339</sup>. Pourtant, Mr Barate, qui en a été le président pendant 9 ans à partir de sa création nous a expliqué, que le président devait changer tous les 2 ans et par conséquent que c'était en totale contradiction avec les statuts : *« personne ne voulait, alors je suis resté ; maintenant, on a fait à peu près le tour »*<sup>340</sup>. A d'autres niveaux, les statuts de la Guilde ont du évoluer afin de pouvoir continuer à fonctionner. Lors de l'interview de Mr Barate, nous avons demandé si nous pouvions voir les statuts originaux de la création de la guilde, il nous a répondu qu'il devrait les rechercher, ne sachant plus vraiment où ils étaient.

Au fur et à mesure des années, le visage de la Guilde a beaucoup changé, d'autres chocolatiers sont arrivés puis repartis. Actuellement, il y a 5 ou 6 chocolatiers dans la Guilde des Chocolatiers de Bayonne : Atelier du chocolat-Serge Andrieu, Cazenave, Daranatz, Lebrun (chocolatier ayant repris la maison Heynard il y a 2 ans, mais au vu de la documentation collectée, sa place dans la Guilde n'est pas claire), Pariès, Pascal Moustirats. Mais tous les 6 ne satisfont pas aux statuts de la Guilde et pourtant, ils ont été acceptés. Mme Marie-Claudine Maudet, la co-gérante de la Maison Cazenave en est la présidente actuelle.

Mr Barate nous a expliqué qu'il y avait un projet en gestation depuis 4-5 mois de fusionner l'Académie et la Guilde. Par le passé :

*« Un local avait été pensé pour accueillir l'Académie du Chocolat, en face de la cathédrale, une annexe de l'Office du Tourisme où aurait été organisée une exposition permanente sur le chocolat et dans laquelle les chocolatiers s'engageaient à venir à date*

---

<sup>338</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.151.

<sup>339</sup> *Ibid.*

<sup>340</sup> Interview de Mr Barate, *op. cit.*

*régulière faire du chocolat devant les gens ; malheureusement, on ne l'a pas mis en place. La ville aurait du acheter le local ou le faire au Musée Basque »<sup>341</sup>.*

Au détour de nos lectures et de nos enquêtes de terrain, nous n'avons pu que constater des tensions existant au sein de la Guilde actuellement. Déjà, par le passé, certains chocolatiers bayonnais l'ont quittée pour ces divergences de points de vue entre renouvellement et créativité contre crispations au passé, difficultés de se détacher de son patrimoine familial et de le faire passer dans le patrimoine local... Les membres de la guilde ne se voient que très rarement, une ou deux fois par an afin de préparer les Journées du Chocolat avec une responsable de la mairie.

En effet, beaucoup d'enjeux sont présents autour de cet objet patrimonialisé : il y a des patrimoines familiaux face à un patrimoine local mais aussi face à un patrimoine plus élargi (tout le Pays basque autant sur la côte que dans les terres et autant côté français que du côté espagnol), des raisons économiques...ainsi que des raisons intimes... beaucoup de mouvements patrimoniaux coexistent ici et sont très complexes. Il semble que les différents chocolatiers ne portent pas en eux les mêmes raisons de vouloir patrimonialiser le chocolat à Bayonne, héritages et transmissions très différents, volonté louable, généreuse de rendre hommage à un passé familial, local, volonté inavouable de faire du « business »...

Les chocolatiers réputés des villes alentour n'ont jamais pu rentrer dans la guilde, à part la Maison Pariès. Pour Frédéric Duhart :

*« Les membres de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne ne se contentèrent pas de transformer en image de marque un passé reconstruit, ils prirent soin d'en restreindre l'usage, de le garder pour eux, d'en faire une carte d'identité jalousement protégée »<sup>342</sup>.*

Il semble pourtant qu'une sélection autre que les statuts s'opère et vienne répondre à d'autres enjeux auxquels a été confronté la guilde qui s'est adaptée. Il n'y a plus besoin de fabriquer les chocolats sur Bayonne ni d'avoir 10 ans d'ancienneté par exemple. Les chocolatiers de la Guilde seraient-ils là pour ériger et sauvegarder une image particulière du patrimoine-chocolat à Bayonne ? Existents-ils plusieurs visages du patrimoine-chocolat à Bayonne ou plusieurs patrimoines-chocolat ? Pourquoi certains chocolatiers se sont-ils retirés de la Guilde ? Plusieurs articles publiés dans les journaux ou diffusés sur internet ont évoqué ces dissensions<sup>343</sup>.

Nous essaierons de répondre à ces questions patrimoniales très complexes et délicates l'an prochain.

---

<sup>341</sup> Interview de Mr Barate, *op. cit.*

<sup>342</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.151.

<sup>343</sup> Article Piotr CZARZASTY, *Bayonne, la capitale française du chocolat... l'est-elle encore ?* <http://www.aqui.fr>.

Un autre exemple, hautement symbolique, nous montre la complexité de cette patrimonialisation du chocolat à Bayonne et les liens entre les différents chocolatiers de la guilde : au Musée Basque est vendue une tablette de chocolat. Mr Barate nous en a expliqué l'origine :

*« Avec de la cannelle, il y en avait partout au XVIIIe siècle, c'est vrai que c'est une vieille histoire, c'est un festival de théâtre qui nous avait demandé il y a très longtemps de créer un chocolat, on avait créé tous ensemble un chocolat à la cannelle, ce qui est dommage, c'est que tout le monde n'a pas respecté la recette par la suite »<sup>344</sup>.*

Or, lors d'une visite, une employée du Musée nous a expliqué que les chocolatiers de la Guilde apportaient au musée des tablettes réalisées avec la même recette et qu'à l'arrière de la tablette, il y avait la première lettre du nom du chocolatier créateur. Aussi, nous en avons acheté une, il y avait un « P » à l'arrière, nous nous sommes alors questionnés s'agissait-il de la maison Pariès ou du chocolatier Pascal Moustirats de la boutique « Chocolat Pascal »... quand j'ai évoqué la question avec lui lors d'une interview, il a répondu qu'il ne savait pas qu'il y avait une recette commune aux chocolatiers de la guilde, que personne ne l'avait informé... sa boutique se situe cependant à deux pas du Musée Basque...



345



346

Lors des Journées du Chocolat, nous avons vu une jeune fille préparer des tablettes de chocolat avec l'emballage du musée basque. Ensuite, ces tablettes étaient en bonne place et en quantité au niveau de la caisse de la boutique-accueil du musée.

Il semble que les membres de l'Académie du Chocolat de Bayonne et de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne aient des difficultés à se rassembler autour du chocolat, à trouver des références communes, du fait certainement des différentes dimensions patrimoniales qu'ils portent en eux. Dans la prochaine partie, nous allons retrouver ces

<sup>344</sup> Interview Mr Barate, *op. cit.*

<sup>345</sup> Tablette de chocolat et packaging du Musée Basque, 1/02/2012, photo Anne-Laure Briand.

<sup>346</sup> Photo, Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

mêmes difficultés avec le besoin pour les chocolatiers et la communauté bayonnaise de créer des lieux rassemblant les diverses facettes du patrimoine-chocolat de Bayonne.

## II. MUSEOGRAPHIE

### A. La place du patrimoine-chocolat au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne

La patrimonialisation du chocolat au Musée Basque prend plusieurs visages. Nous avons eu l'occasion d'y aller à 3 reprises : pour une visite libre, pour prendre des photos lors des Journées du Chocolat au niveau de la boutique-accueil et une autre fois pour poser des questions à une employée au sujet de la tablette de chocolat emballée au musée. Nous avons pu observer qu'elle n'avait pas la même place suivant les circonstances : beaucoup plus mise en exergue lors des Journées du Chocolat. De même, lors de ce week-end chocolaté, une vitrine d'exposition à l'accueil était réservée au patrimoine chocolatier basque. Nous pouvons apercevoir sur la photo ci-dessous : le livre de Frédéric Duhart *Le chocolat au Pays Basque*, ouvert à la page p.15 au chapitre « Les débuts du chocolat en Pays Basque ». Sont présentées également des chocolatières, une tasse à chocolat et deux tablettes de chocolat avec le packaging du Musée, tous ces objets étant posés sur du linge basque.



Lors de ces Journées 2012, les guides proposaient une visite du musée autour de la thématique du chocolat. Tous les jours de la semaine de la célébration du chocolat, à 17h, se déroulait une « performance électro-acoustique » de Marc Lafaurie « *Y'a pas que la*

---

<sup>347</sup> Photo Anne-Laure Briand, 18/05/2012.



*plage, mets trois galets chauds dans le chocolat* »<sup>348</sup>. A l'issue de la représentation, Pascal Moustirats apportait un délicieux chocolat chaud aux spectateurs.

En dehors des Journées du Chocolat, le patrimoine-chocolat a été valorisé, entre autres, lors du « World-Xokolatea Bayonne 2012 »<sup>349</sup> qui a eu lieu le 12 mai dernier.

Ce « World-Xokolatea » reprend le concept du « World Cafe » né en 1995 aux USA. C'est une méthode d'intelligence collective, une création de réseaux vivants de dialogues : « *Il s'agit de combiner une atmosphère informelle avec une étiquette formelle afin de créer un focus d'attention qui donne accès à une connaissance partagée plus profonde qu'il est possible d'utiliser pour répondre à des questions importantes* »<sup>350</sup>. En choisissant ce concept –international- d'échanges et en le liant au patrimoine chocolatier de Bayonne, le chocolat « de » Bayonne semble être hissé à un niveau international ; d'autant qu'il est aussi relié à une discussion autour du thème de « la culture dans l'Eurocité ». L'expression utilisée « World Xokolatea » peut peut-être résumer cette internationalisation du chocolat, « Xokolatea » en basque étant associé au terme anglais « world ». Cette rencontre était organisée afin de fêter la confirmation officielle de Donostia-Saint Sébastien comme capitale européenne de la culture 2016. Il est important de souligner que ce temps d'échanges était accompagné d'une dégustation de chocolat chaud. Ainsi, le patrimoine-chocolat laissait une empreinte corporelle, touchant l'intime, la sensorialité de chaque participant...

L'association patrimoine-chocolat à Bayonne mais aussi au Pays Basque et des deux côtés de la Bidassoa ainsi qu'à l'Europe et au monde est faite ici, tout au long de la lecture de cette invitation.

Lorsque nous avons visité le Musée le 21 décembre 2011, le chocolat ne semblait pas tenir une place aussi importante que lors des manifestations citées plus haut. Ce dernier est organisé sur trois niveaux et relate la vie rurale (niveau 0), la vie domestique, maritime et fluviale, économique (niveau 1) et enfin la vie religieuse et sociale et l'histoire régionale au niveau 2. Il existe diverses salles sur chaque niveau, le chocolat y est très peu représenté. Dans la salle relatant l'histoire de la communauté juive, aucun lien n'est fait avec un savoir-faire chocolatier introduit par les Juifs Portugais. De même, nous n'avons pas vu mention de commerce de fèves de cacao au niveau de la vie maritime et fluviale. Au niveau de la partie

---

<sup>348</sup> Article (auteur non trouvé), « Le chocolat fêté dans tous ses états à Bayonne », *Sud Ouest*, 20/05/2012.

<sup>349</sup> Invitation au « World Xokolatea Bayonne 2012 », (cf. Annexe 12).

<sup>350</sup> <http://www.integralvision.fr>.

« vie domestique », deux pierres à chocolat sont exposées ainsi qu'un four à chocolat ; un peu plus loin, il y a une chocolatière dans une vitrine. Mais aucun panneau n'explique les usages du chocolat en Pays Basque. Enfin, au niveau de la boutique, quelques tablettes trônaient sur le présentoir non loin de la caisse, à côté du livre de Mr Duhart qui était aussi proposé à la vente. Cette représentation éclatée du chocolat au Musée Basque ne favorise ni la reconnaissance ni l'ancrage de ce patrimoine chocolatier. Le patrimoine-chocolat basque est très peu valorisé, dans ce musée, en dehors de manifestations ponctuelles. Les acteurs de cette mise en musée du chocolat au Musée Basque ne sont pas dans le même besoin de reconnaissance, de cette quête identitaire que certains chocolatiers ou gérants de boutiques.

Nous espérons pouvoir rencontrer prochainement Mr Olivier Ribeton, conservateur du musée et ami de Mr Douyrou avec lequel nous travaillons pour ce mémoire afin qu'il nous présente la collection complète des objets liés au chocolat car tout n'est pas exposé.

L'article écrit par Mr Duhart « Autour du chocolat, des objets bons à penser <sup>351</sup> » dans le *Bulletin du Musée Basque* nous expose l'évolution de la mise en représentation du chocolat dans ce musée. En effet, selon Mr Ribeton, les conceptions de la conservation, les définitions et les relations au patrimoine avaient par trop changé. Lorsque Mr Duhart relate sa « déambulation » dans le musée le 14 septembre 2004, il croise des objets liés au chocolat mis en scène d'une certaine façon... que nous n'avons pas vu et vécu ainsi lors de notre visite du 21 décembre 2011. Il explique alors : « *l'objet placé dans les salles de musées se trouve à une étape particulière de son cycle de vie, étant plus que jamais un sémiophore<sup>352</sup>, un porteur de sens* »<sup>353</sup>. Cette question reste à approfondir mais de prime abord, il semble que le chocolat ne tienne qu'une place infime dans le patrimoine basque au regard de la présentation actuelle des objets liés au chocolat et de leur place attribuée dans le musée.

---

<sup>351</sup> F.DUHART, « Autour du chocolat, des objets bons à penser », *Bulletin du Musée Basque*, n°164, 2<sup>e</sup> semestre 2004.

<sup>352</sup> Sémiophore : le patrimoine est la réunion des objets visibles, investis de signification que se donne, à un moment donné, une société.

<sup>353</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.77.

## **B. Les espaces muséaux chez les chocolatiers bayonnais**

La maison Cazenave, dans sa devanture, sa décoration intérieure, son architecture porte au cœur même de la boutique tout un patrimoine d'une dynastie de chocolatiers. Elle ne dispose pas directement d'espace muséal sur l'histoire du chocolat, les liens avec Bayonne et le Pays Basque, mais nous percevons le poids d'un héritage chocolatier familial très prégnant. Trois films<sup>354</sup>, de quelques minutes, ont été réalisés sur la maison Cazenave, ils étaient projetés en boucle sur une télévision, placée dans la vitrine, lors des Journées du Chocolat. Ceux-ci contiennent peu d'éléments relatifs à l'histoire générale du chocolat, ils mettent plutôt en exergue un patrimoine familial. De son côté, le chocolatier Pascal Moustirats donne à voir un patrimoine plus intimiste en lien avec ses passions. Cependant, dans l'ensemble des boutiques, il n'existe pas d'espaces muséaux matérialisés. Ils vivent ce patrimoine et le montrent seulement par petites touches. Serge Andrieu, a, quant à lui, choisi de parler du chocolat dans son histoire globale, entre histoire, botanique, techniques de fabrication, des machines sont exposées... il a créé l'atelier-musée du chocolat en 2006. Le visiteur peut observer le travail des chocolatiers. Un film relate la production actuelle du cacao. Dans la dernière salle de la visite, un pan de mur est consacré au patrimoine-chocolat dans la famille Andrieu. Dans cet espace dressé à la gloire familiale est proposé une dégustation de divers crus et créations de la maison avant que les visiteurs ne se dirigent vers la sortie où ils croiseront la boutique de vente. Un petit fascicule retraçant tout le contenu de l'atelier-musée y est vendu. Au vu des panneaux en diverses langues, Serge Andrieu montre que, selon lui, le chocolat s'inscrit au niveau familial, local, régional, national et international. Les explications sont relatées en français et anglais sur de grands cartels ainsi qu'en basque et en espagnol sur des cartels plus petits. Enfin, il est important de préciser la situation géographique de cet atelier-musée installé, dans le quartier St Esprit, au passé chocolatier très riche, de l'autre côté de l'Adour. Si des éléments historiques avérés manquent, la légende, elle, est bien ancrée au cœur de ce quartier.

---

<sup>354</sup> Films réalisés par « Comedia production tv » et visibles sur <http://www.youtube.com>



355



356

### III. LA FORMATION DES CHOCOLATIERES

Depuis les années 1990, il existe une volonté de faire rentrer le chocolat dans le patrimoine bayonnais ; précédemment nous avons déjà évoqué quelques facettes de cette patrimonialisation. Dans cette partie, il s'agira de retracer la transmission de ce patrimoine par l'enseignement. Des conférences ont été régulièrement organisées par l'Académie du Chocolat ainsi que par le Musée Basque, nous en avons déjà parlé. Ici, nous allons relater d'autres pans primordiaux de la transmission du patrimoine chocolatier à Bayonne, à côté de l'histoire, la botanique, « la théorie », il y a aussi et surtout l'apprentissage d'un savoir-faire, la « pratique », l'apprentissage d'une gestuelle, l'ouverture à une sensorialité... de la pratique au laboratoire du CFA aux laboratoires des chocolatiers de Bayonne.

#### A. La Chambre de Commerce et de L'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bayonne

##### La formation par la Chambre de Commerce et de l'Industrie Bayonne-Pays Basque : exemple des journées des 5, 6 et 7 mai 1994 : Le chocolat en Pays Basque

La journée du 7 mai 1994 fut importante dans la patrimonialisation du chocolat à Bayonne. Le service Educ'Actif de la CCI de Bayonne-Pays Basque a proposé une journée de formation et des outils pédagogiques autour du chocolat en Pays Basque aux enseignants, en partenariat avec différents acteurs économiques régionaux afin qu'ils transmettent les connaissances chocolatières à leurs élèves. Ce stage était animé par

---

<sup>355</sup> Photo de l'Atelier-musée du chocolat, 28/03/2012, Anne-Laure Briand.

<sup>356</sup> *Ibid.*

Laurent Bossavie, archiviste de la CCI concepteur de l'exposition. Serge Couzigou, chocolatier, Marcel Marc Douyrou, président du cercle généalogique du Pays Basque et du Bas-Adour, Joxe Mari Gorrotxategi, pâtissier et concepteur du Musée du Chocolat et de la Confiserie à Tolosa. A côté d'une partie historique et d'une exposition d'objets liés au chocolat, il y eut, dans les locaux de la CCI Bayonne-Pays Basque, une démonstration de la fabrication du chocolat à partir des fèves de cacao. Un dossier pédagogique composé de 21 fiches fut ensuite remis aux stagiaires. Des interventions au niveau des classes pouvaient aussi être organisées en collaboration avec le service Educ'Actif et les enseignants. Nous n'avons pas trouvé plus de renseignements concernant le public d'enseignants visé.

L'originalité de ce stage résidait autant dans la volonté de transmettre des informations théoriques que de montrer le savoir-faire chocolatier et cela à l'époque où démarrait la mise en patrimoine du chocolat à Bayonne. Ce dossier de 21 fiches retrace l'histoire générale du chocolat, puis la présence du chocolat en Pays Basque (sur la côte et dans les terres), 4 fiches évoquent aussi le chocolat à Bayonne. Plusieurs fiches ont pour thème la botanique, la transformation des fèves en chocolat... Mano Curutcharry, professeur d'histoire-géographie et responsable du service Educ'Actif ainsi que du service éducatif Argitu du Musée Basque et entourée de toute une équipe, a créé ces fiches. Ce dossier est actuellement consultable à la Médiathèque de Bayonne<sup>357</sup>.

### *La Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques*

Sur leur site internet<sup>358</sup>, est proposée une très riche documentation sur l'histoire du chocolat qui prouve bien la volonté de patrimonialisation jusque dans cette institution. Cette documentation est celle du cédérom pédagogique réalisé par le CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat des Pyrénées Atlantiques. Sorti en 2002, il s'intitule « Savoir gourmand : Le chocolat ». Ce cédérom a été distribué à tous les CFA de France<sup>359</sup>.

Toujours dans ce souci de transmission, deux formations en chocolaterie sont enseignées à Bayonne.

---

<sup>357</sup> Mano CURUTCHARRY, Marcel Marc DOUYROU *et aln.*, « Le chocolat en Pays Basque », Dossier du service éducatif, Bayonne, CCI, 1994, 21 fiches.

<sup>358</sup> <http://www.cm64.com>.

<sup>359</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.151.

## **B. Deux formations diplômantes en chocolaterie à Bayonne : Le CAP et le BTM de chocolatier**

Un article du quotidien Sud Ouest de mai 1997 explique l'espoir de Laurent Keller, directeur du centre de formation de la Chambre des Métiers de Bayonne, d'obtenir l'autorisation de mettre en place la formation de CAP chocolatier-confiseur. Il souhaitait la création d'un « pôle chocolatier » sur Bayonne au vu de l'histoire et de la tradition chocolatière existant et du savoir-faire présent, mais déjà, au CFA, étaient dispensés des cours sur le chocolat dans le BTM pâtissier<sup>360</sup>. Le CAP sera créé en 1998.

En France, 51 établissements dispensent la formation de chocolatier-confiseur en vue de l'obtention du CAP. Par contre, le Brevet Technique des Métiers chocolatier confiseur n'est dispensé que dans 8 écoles en France, à savoir, Bayonne, Belfort, Grenoble, Laxou (54), Le Beausset (83), Le Mans, Paris et Ploufragan (22).

Au détour de nos interviews, nous avons rencontré Line, actuellement en fin de 1<sup>ère</sup> année de CAP et Guillaume en fin de BTM, tous deux suivent les cours au CFA de Bayonne et travaillent chez le même patron, Pascal Moustirats. Ce dernier nous a fait part de sa déception du fait que très peu de chocolatiers bayonnais recevaient des apprentis en chocolaterie.

### **Le CAP chocolatier-confiseur**

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, du choix des cacaos, à la fabrication des douceurs jusqu'à la valorisation des produits.

Cette formation s'effectue en 2 ans après la 4<sup>ème</sup> ou la 3<sup>ème</sup> ou en 1 an après un CAP pâtissier (cursus recommandé). C'est un diplôme de niveau V. Le CFA de Bayonne dispense des cours théoriques et pratiques, parallèlement, les élèves sont amenés à effectuer des heures d'apprentissage chez un chocolatier. Ainsi, nous nous sommes enquis, auprès de Line<sup>361</sup>, de connaître son ressenti vis à vis de sa formation et de savoir plus particulièrement si leur était transmis l'histoire du chocolat et du savoir-faire chocolatier à Bayonne. Nous désirions savoir s'il existait des particularités liées au lieu de transmission. Elle nous affirma qu'en 1<sup>ère</sup> année de CAP, les étudiants de sa promotion avaient juste réalisé une recherche très sommaire en français sur l'arrivée du chocolat à Bayonne.

---

<sup>360</sup> Philippe MESNILDREY, « La Chambre des métiers veut faire de Bayonne un pôle régional du chocolat, Pour une filière du chocolat », *Sud Ouest*, mai 1997.

<sup>361</sup> Interview de Line par Anne-laure Briand, 29/03/2012.

### Le BTM de chocolatier-confiseur

C'est un diplôme de niveau IV. Il s'effectue en 2 ans à la suite du CAP. Cette formation, effectuée en alternance, est une spécialisation dans le domaine de la chocolaterie et de la confiserie. L'objectif de la formation est d'allier excellence professionnelle, organisationnelle et relationnelle avec la viabilité économique nécessaire à la bonne marche de toute entreprise artisanale<sup>362</sup>.

Guillaume<sup>363</sup> nous a expliqué que, pour lui, c'était particulier de travailler le chocolat à Bayonne afin de perpétuer la tradition. Il est actuellement en fin d'études de BTM et il nous a parlé des différents cours qui lui étaient dispensés (11 semaines de 35h par année) : histoire du cacao, botanique et microbiologie afin de comprendre les procédés de transformation en chocolat mais aussi apprentissage des propriétés des autres matières utilisées en chocolaterie (sucre, beurre, crème...) afin de savoir les utiliser au mieux. S'il a eu un enseignement solide au niveau historique, il nous a expliqué qu'il y avait eu une impasse sur la « fameuse » date de 1609. De même, il nous a expliqué qu'aucune recette particulière du chocolat « de » Bayonne ne leur avait été transmise. Il a reçu un enseignement obligatoire en espagnol, par contre, rien en basque. Il nous a conseillé de prendre contact avec un ancien professeur et chocolatier du CFA, Mr Dominique L'Hôte<sup>364</sup>, enseignant à distance, dont le site internet, très bien renseigné, est régulièrement visité par les étudiants<sup>365</sup>.

Dans cette partie, nous avons évoqué les diverses facettes de l'enseignement, de la transmission du savoir-faire chocolatier mais aussi la transmission du patrimoine-chocolat de Bayonne. Cette passation se faisant dans un cadre académique mais aussi dans d'autres cadres. De plus, au-delà des connaissances théoriques à appréhender, il existe une transmission par la gestuelle mais aussi à partir de la sensorialité, touchant l'intime. Il serait intéressant d'étudier cette transmission de l'ordre du patrimoine intime entre les chocolatiers et leurs apprentis. Il serait aussi important de comprendre pourquoi certaines maisons, les plus anciennes, ne souhaitent pas prendre d'apprentis en chocolaterie : comment transmettre un patrimoine chocolatier qui se confond avec le patrimoine familial ?

---

<sup>362</sup> <http://www.cm64.com>.

<sup>363</sup> Interview de Guillaume Hagemann par A-L. Briand, 29/03/2012.

<sup>364</sup> <http://www.chocolat.um64.over-blog.com>.

<sup>365</sup> Nous n'avons malheureusement pas encore pu rencontrer Mr. L'Hôte, ce que nous ne manquerons pas de faire d'affiner notre analyse sur la patrimonialisation du chocolat à Bayonne.

### Chapitre 3 : Les Journées du Chocolat à Bayonne : Comment transmettre le patrimoine-chocolat ?

#### I. LES MANIFESTATIONS FESTIVES AUTOUR DU CHOCOLAT A BAYONNE ET AU-DELA

Les Journées du Chocolat à Bayonne ont une place bien particulière dans le paysage des manifestations festives célébrant le chocolat en France et à l'étranger.

##### A. Petit tour d'horizon de quelques fêtes et salons du chocolat

###### En France

Le Cagnet (06), Belgentier (83), Villers sur mer (14), La Baule (44), Saint-Just-Saint-Rambert (42), Lézat sur Lèze<sup>366</sup> (09) organisent leur fête du chocolat.



367

Le 1<sup>er</sup> avril 2012, à Lézat sur Lèze, pour la 6<sup>ème</sup> édition, la fête du chocolat était organisée autour du thème du Pays-Basque.

Le programme de cette fête évoque le fait que le Pays Basque fut la région par laquelle le chocolat a été introduit en France. Les diverses animations proposées souhaitent mettre à l'honneur d'autres patrimoines du Pays Basque comme la force basque, les polyphonies, les danses basques ainsi que le patrimoine gastronomique avec l'axoa et le gâteau basque. Il y avait là aussi une volonté de transmettre, en l'inscrivant dans le corps, ce patrimoine basque en proposant une initiation aux danses basques. Pour autant,

<sup>366</sup> Programme Fête du Chocolat Lézat sur Lèze, (cf. Annexe 13).

<sup>367</sup> <http://www.lezat-sur-Leze.fr>



les éléments choisis du patrimoine basque semblaient rester des clichés sur le Pays Basque et étaient loin de refléter toute la profondeur culturelle de cette région. De plus, si le programme précise des animations basques, une adaptation théâtrale par des enfants de « Charlie et la chocolaterie », il ne précise pas si les visiteurs pourront voir, humer, goûter ce chocolat. L'approche du chocolat proposée ici est très hétéroclite, il est important de s'interroger sur la réception de cette approche par les visiteurs, leur participation et ce qu'ils vont en garder.

## **A l'étranger**

D'autres villes européennes organisent des festivités chocolatées comme les villes d'Herseaux et Mons en Belgique. A Mons, les 24 et 25 mars dernier, se déroulait la 9ème édition de la fête du chocolat. Cette ville proposait aux visiteurs une « promenade gourmande » dans ses rues piétonnes ainsi que de nombreuses animations. Le continent américain également participe de ce mouvement de célébration gourmande comme à Bromont<sup>368</sup> au Québec où se déroulait, cette année, la 12ème édition de la fête du chocolat. On retrouve ces animations festives et chocolatées jusqu'en Argentine, près de la frontière chilienne, à Bariloche<sup>369</sup>.

A côté de ces fêtes, de nombreux salons du chocolat sont organisés de par le monde, mais ces manifestations festives se font dans le milieu clos de hangars, de pavillons de parcs d'expositions ou de centres de congrès souvent et ne touchent pas le même public. *Event International* est la société organisatrice des plus importants et réputés salons du chocolat dans le monde:

*« Le Salon du Chocolat conçu, organisé et médiatisé depuis sa création en 1994 par Event International, s'impose aujourd'hui comme l'évènement mondial le plus important autour du chocolat et du cacao. Le Salon du chocolat, véritable étendard de la réussite française à l'international, revendique aujourd'hui 20 éditions sur 4 continents et est devenu au fil des ans le plus grand évènement dédié au Chocolat dans le monde. Véritable Mondial du Chocolat et du Cacao, il n'en finit pas de se développer et connaît un engouement sans frontière. Il a fédéré jusqu'à aujourd'hui plus de 3 000 000 de visiteurs dans le monde. [...] Le Salon du Chocolat tisse un lien indéfectible entre les hommes qui cultivent le cacao et ceux qui consomment le chocolat. [...] Il participe également à la promotion et à la transmission de la créativité et du savoir-faire français à l'étranger, et permet aux chocolatiers et pâtisseries nationaux d'exporter leur marque et de se faire connaître dans différents pays »<sup>370</sup>.*

---

<sup>368</sup> <http://www.feteduchocolat.ca>

<sup>369</sup> <http://www.americas-fr.com>

<sup>370</sup> <http://www.eventinternational.com>.

Cette société a organisé des salons dans différentes villes en France (Paris, Bordeaux, Marseille, Lyon...) ainsi qu'à l'étranger (New York, Bologne, Shanghai, Le Caire...). Elle a aussi proposé aux chocolatiers bayonnais d'organiser un salon mais ceux-ci ont refusé. Il aurait dû avoir lieu en mai 2010<sup>371</sup>. En conséquence, c'est une autre société organisatrice, « Amaria Event » qui fut à l'origine du Salon du Chocolat à Biarritz les 23 et 24 octobre 2010, qui fut boycotté par les chocolatiers bayonnais<sup>372</sup>.

Après avoir évoqué les différences entre salons et fêtes du chocolat ainsi que divers lieux de ces manifestations festives en France et dans le monde, nous allons retracer la création des Journées du Chocolat à Bayonne en 1994 et l'évolution de cette fête jusqu'à cette année.

## **B. 1994-2011 : Les Journées du Chocolat à Bayonne, entre douceur et amertume**

### Genèse

Parallèlement aux créations de l'*Académie du Chocolat de Bayonne* et de la *Guilde des Chocolatiers de Bayonne*, les Journées du Chocolat virent le jour en 1994. Mr Barate nous a expliqué en avoir été l'instigateur :

*« J'ai proposé les Journées du Chocolat, de faire du chocolat dans les rues, nous avons travaillé avec la mairie et l'Académie et chercher un thème fédérateur chaque année, souvent un pays producteur »*<sup>373</sup>.

### Rétrospectives

Dans son ouvrage, Frédéric Duhart explique :

*« Au fur et à mesure du développement de cette manifestation festive, un nombre grandissant d'acteurs s'y trouva impliqués. Jusqu'en 2002, les démonstrations de trempage réalisées dans la rue n'étaient que le fait des membres de la Guilde et des apprentis de la Chambre des Métiers. L'année suivante, les chocolatiers de quatre autres maisons venaient se joindre à eux »*<sup>374</sup>.

De même, d'autres partenaires associatifs ou artisans-commerçants participèrent à ces Journées au cours des différentes éditions. Si les débuts de cette fête furent timides, elle

---

<sup>371</sup> Pierre PENIN, *op. cit.*

<sup>372</sup> *Ibid.*

<sup>373</sup> Interview de Mr Barate le 9/05/2012, par Anne-laure Briand.

<sup>374</sup> Frédéric DUHART, *Le chocolat au Pays Basque, op. cit.*, p.153-154.

s'ancre au fil des années dans la tradition urbaine de Bayonne et sut séduire les touristes et permettre aux Bayonnais « de se construire une mémoire à soi »<sup>375</sup>. Selon Mr Barate :

*« Il y eut 2-3 belles réussites autour de la Côte d'Ivoire et de l'Espagne, les Journées se sont vite inscrites dans le paysage local, quand vous donnez à manger aux gens... la population bayonnaise est dans l'attente de ces Journées ».*

Il explique aussi très clairement l'objectif de ces Journées :

*« Le seul intérêt de ces manifestations, ancrer le chocolat de façon patrimoniale dans la ville, aucun intérêt commercial »*<sup>376</sup>.

Depuis 1994, de nombreux pays producteurs ou diffuseurs du chocolat ont été mis à l'honneur grâce au travail important, entre autre, de Mme Etchepare<sup>377</sup>. Exceptionnellement cette année (2012), aucun pays n'était honoré, mais l'accent était porté sur les savoir-faire : «Le chocolat, c'est tout un art ».

#### L'année 2009, commémoration de « l'apparition du chocolat à Bayonne »



L'année 2009 fut une année très importante au niveau de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne, afin de fêter les « 400 ans de l'arrivée du chocolat à Bayonne ». Les Journées du Chocolat furent organisées sur 3 jours les 22, 23 et 24 mai. Le programme fut conséquent et enrichissant entre conférence de Mr Duhart, concerts, projections de documentaires sur le chocolat, ateliers de découverte du goût pour les enfants, réception de nouveaux

ambassadeurs du chocolat, et en cette année de mise à l'honneur du Portugal, Mr Seixas Da Costa, ambassadeur du Portugal fut intronisé. De nombreuses animations musicales accompagnèrent le trempage dans les rues avec des groupes basques et portugais ; ainsi qu'un débarquement de fèves de cacao devant le Musée Basque. Ces 15ème Journées du Chocolat virent le lancement, par la Poste, d'un bloc de 10 timbres aux effluves de chocolat :

<sup>375</sup> F.DUHART, *op. cit.*, p.154.

<sup>376</sup> Interview de Mr Barate, *op. cit.*

<sup>377</sup> 1997 : Mexique, 1998 : Brésil, 1999 : Côte d'Ivoire, 2000 : Venezuela, 2001 : Cuba, 2002 : Espagne, 2003 : Portugal, 2004 : Sao Tomé, 2005 : Madagascar, 2006 : Equateur, 2007 : République Dominicaine, 2008 : Costa Rica, 2009 : Portugal, 2010 : Italie, 2011 : Espagne.

<sup>378</sup> [http:// www.chocolat-de-Bayonne.monsite-orange.fr](http://www.chocolat-de-Bayonne.monsite-orange.fr).

400 ans d'histoire et de légende du chocolat résumés en 10 timbres, nous pouvons y reconnaître, entre autre, Cortés, Quezalcoatl, une usine de fabrication de chocolat.



Pour le lancement de ces timbres, il y eut tout un cérémonial : oblitération illustrée premier jour à Paris et Bayonne le 23 mai 2009 et vente générale à compter du 25 mai.

En septembre de cette même année, il y eut d'autres conférences ainsi que la venue de la Confrérie des Chocolatiers de France. Cette Confrérie se réunit une fois par an dans une ville différente et avait choisit symboliquement Bayonne en 2009 au vu de son passé historique et légendaire. La Convention Nationale des Chocolatiers et Confiseurs de France se tint les 13 et 14 septembre à Bayonne tandis que le 15 septembre eurent lieu des visites professionnelles d'ateliers et de boutiques de chocolatiers au Pays Basque. A cette occasion d'ailleurs, Mr Pascal Moustirats fut intronisé. Guillaume nous a expliqué que cela concernait le public des professionnels en chocolaterie et que le grand public n'avait pas été informé de ces manifestations de septembre, selon lui, « *la commémoration a été évoqué brièvement, même aux Journées du Chocolat car la date de 1609 n'est pas sûre* »<sup>380</sup>.



<sup>379</sup> [http:// www.phil-ouest.com](http://www.phil-ouest.com).

<sup>380</sup> Interview de Guillaume Hagemann par Anne-Laure Briand, le 29/03/2012.

<sup>381</sup> Photo Anne-Laure Briand, 28/03/2012.

Depuis 18 ans, les Journées du Chocolat à Bayonne ont beaucoup évolué. Les débuts furent timides et afin de favoriser l'ancrage de cette fête, Mr Barate a expliqué les animations qu'ils avaient proposées : « *au début, il y avait des jeux pour que les gens aillent chercher dans chaque boutique pour que tous les chocolatiers en bénéficient* »<sup>382</sup>. Au fur et à mesure « *c'est quelque chose qui a pris, qui est quasiment automatique, ça marche assez bien* »<sup>383</sup>.

En 2004, une enquête<sup>384</sup> a été réalisée, par l'office du commerce de Bayonne, autour des Journées du Chocolat de cette même édition, celle-ci révélait que 51% des personnes enquêtées ne sont pas venues à Bayonne pour les Journées du Chocolat mais afin de se flâner ou de faire des courses ou simplement car ils résident en ville. Une autre question concernait les sources d'information, de publicité, qui ont fait venir les enquêtés aux Journées du Chocolat, les réponses ont montré que les médias locaux ont tenu une bonne place dans la décision de ces chalands (40,4%), tandis qu'il n'y avait que 7,7% qui sont venus « par habitude ».

Il semble que malgré la richesse des conférences, des animations proposées au cours de ces différentes Journées du Chocolat, 10 ans plus tard, cette fête n'est pas encore ancrée, le 7,7% « par habitude » montrerait que cette fête n'était pas encore passée dans une tradition bayonnaise en 2004. De plus, les avis de nos différents témoins rencontrés sont assez contrastés quant à la réussite de cette patrimonialisation par les Journées du Chocolat. Elle semble réussie pour la population bayonnaise mais il y a des réserves pour les autres visiteurs qui viendraient avant tout pour déguster les bonbons de chocolat et ne s'intéresseraient pas au patrimoine chocolatier à Bayonne.

Le bilan de ces Journées reste mitigé, pas en tant que belles et intéressantes manifestations festives mais en tant que réussite patrimoniale. Il sera primordial d'affiner l'analyse de ces différentes Journées du Chocolat en regard de l'évolution de l'Académie du Chocolat de Bayonne, de celle de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne ainsi que des interrelations entre ces deux institutions et des liens tissés avec la Mairie. Nous avons vu précédemment les liens délicats existant entre les différents partenaires et les conséquences qui peuvent affecter les différentes entreprises de patrimonialisation du chocolat à Bayonne.

---

<sup>382</sup> Interview de Mr Barate, *op. cit.*

<sup>383</sup> *Ibid.*

<sup>384</sup> <http://www.bayonne-commerces.com>.

## II. LE DEROULEMENT DES JOURNEES DU CHOCOLAT 2012

### A. Les préparatifs

Mrs Barate et Moustirats nous ont donné leurs points de vue ainsi que leur programme sur ces Journées et comment ils comptaient y participer. Justement, quand nous sommes allés interviewer Mr Moustirats le mercredi 28 mars au matin, il s'entretenait au téléphone avec Mme Castel de la Mairie au sujet de la réunion de l'après-midi sur l'organisation des Journées du Chocolat 2012.

#### Les préparatifs, côté Mairie de Bayonne

Ces Journées seront marquées par l'absence des membres de l'Académie du Chocolat, le président étant souffrant. Il fut décidé qu'il n'y aurait pas de pays à l'honneur comme par le passé mais que le thème retenu était « *Le chocolat, c'est tout un art* ».



385

L'affiche de ces Journées que nous avons pu observer le 9 mai quand nous sommes venus à Bayonne interviewer Mrs Barate et Moustirats propose une plaque de chocolat jouant entre liquide et solide, entre angles et courbes. Le terme « art » présent dans l'affiche renvoyant à la fois au statut de l'artisan et à ses créations éphémères. Elle englobe tous les chocolatiers et se défait de l'ancrage bayonnais, elle est le reflet soit d'un épuisement d'innovation soit d'un désir de respiration et/ou d'ouverture vers l'ensemble des pratiques chocolatières, tant gustatives qu'esthétiques. De la plaque à goutte, du bloc à la larme, l'essence de la création est ici résumée.

Notre présence sur le terrain nous a permis de relever certain flottement dans l'organisation de l'édition 2012. En effet, le service de la communication de la Mairie n'a sorti le dossier de presse que le 11 mai avec le programme de ces Journées des 18 et 19 mai. Lors de la conférence de presse, étaient présents : Mme Sophie Castel, adjointe de mairie, déléguée au commerce, Mr Jean-René Etchegaray, adjoint délégué à la culture, Mme Marie-Claudine Maudet, présidente de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne et Mr Robert Linxe, chocolatier et fondateur de la Maison du Chocolat à Paris. Quant aux dépliants<sup>386</sup>, ils n'ont

<sup>385</sup> Photo Anne-Laure Briand, 9/05/2012.

<sup>386</sup> Dépliant Journées du Chocolat Bayonne 2012, (cf. Annexe 14).

été distribués que quelques jours avant la manifestation, nous n'avons pu l'obtenir que le jour même du début des festivités.

### Les préparatifs, côté chocolatiers

Au niveau des deux chocolatiers rencontrés, nous avons deux positions différentes et complémentaires. Mr Moustirats avait proposé à deux artisans de s'associer à lui pour des dégustations de « vin et chocolat » et « café et chocolat ». Tandis que Mr Barate a expliqué que son équipe et lui-même étaient bien rôdés puisqu'ils participaient à cette fête depuis ses débuts :

*« Nous décidons ensemble des bonbons que nous allons tremper, une sorte le vendredi et une autre pour le samedi, en amont, on fabrique quelques kilos de ces bonbons pour mettre en magasin. »<sup>387</sup>.*

### **B. Les animations des Journées du Chocolat 2012 : « Le chocolat, c'est tout un art »**

Le programme des animations<sup>388</sup> était organisé autour de quatre grandes thématiques : déguster, se divertir, visiter et découvrir. Mais il existe un décalage dans la programmation des animations et les animations ayant effectivement eu lieu, nous analyserons ce décalage un peu plus loin. Déjà, à la lecture du programme, nous avons pu noter un premier décalage par rapport à ce que nous connaissons du patrimoine chocolatier de Bayonne tant au niveau de la réalité historique que du savoir-faire des membres de la Guilde : en effet, dans le programme, nous pouvons lire : « [...] *la part belle au chocolat, véritable patrimoine gastronomique historique de la ville depuis plus de quatre siècles* », le terme « véritable » semble venir, à la fois, appuyer la dimension patrimoniale du chocolat « de » Bayonne mais aussi ce terme peut évoquer une incertitude, il faut de ce fait « appuyer ». Nous avons évoqué à plusieurs reprises les difficultés à cette patrimonialisation et là, il s'agit d'une affirmation et de surcroît « *depuis plus de quatre siècles* ». Tandis que si la présentation suivante de la maison Cazenave : « *Depuis 1854, la Chocolaterie Cazenave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne* » se retrouve depuis des années dans les différents guides et dépliants, elle ne correspond pas à la réalité de leur confection des chocolats comme nous

---

<sup>387</sup> Interview de Mr Barate, *op. cit.*

<sup>388</sup> Programme des Journées du Chocolat 2012, (cf. Annexe 15).

l'avons déjà évoqué. A nouveau, nous pouvons noter l'emploi du mot « véritable », cette tradition du chocolat « de » Bayonne ne serait-elle peut-être pas si véritable ? De même, nous savons par Mr Lebrun lui-même qu'il n'appartient pas à la Guilde tandis que son appartenance est mentionnée. Ces décalages mis en exergue à la lecture du programme démontrent déjà des difficultés patrimoniales.

### III. LE VECU DES JOURNEES DU CHOCOLAT 2012

#### A. Perceptions des « petits » et « grands enquêteurs »

Notre approche de la manifestation s'est faite de façon assez particulière. Les adaptations de la vie familiale ont fait que nos deux enfants, Juliette et Cyprien, apprentis goûteurs et gourmands sans contraintes, ont vraiment participé à l'observation de la fête : prodiguant leurs analyses sur les produits comme sur la fête elle même. A notre « troupe familiale » s'est joint, Anne-Florence Bisson, étudiante en licence d'ethnologie de l'Université Laval (Québec) et réalisant son stage de fin d'études sur le programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », au laboratoire ITEM<sup>389</sup>.

Nous avons rendez-vous à 10h à l'Office du Tourisme afin de participer à la visite guidée de Bayonne sur le thème du chocolat. Cette visite a démarré par une longue explication entre histoire et légende, dans le jardin public, aux bords de l'Adour, qui fait face à l'Office de Tourisme, ensuite, nous avons rejoint « la rue des chocolatiers », la rue Port-Neuf, où la guide s'est arrêtée devant la maison Cazenave tout en expliquant le savoir-faire des différents chocolatiers de cette rue... et... Il a suffi d'un moment de gourmandise... attirés par l'envie de goûter un délicieux chocolat chez Pariès... pour perdre le groupe de la visite guidée...

---

<sup>389</sup> Nous avons réalisé une fiche d'inventaire (cf. Annexe 16) sur « Les journées du chocolat à Bayonne ». Fiche qui doit entrer dans le répertoire de l'inventaire du patrimoine culturel immatériel français. Avec l'aide de Anne-Florence Bissons à la caméra, nous avons coréalisé un mini film d'illustration de la dite fiche, ce film n'est malheureusement pas terminé à l'heure actuelle.





390

Nous avons alors déambulé parmi les rues de Bayonne jusqu'à la cathédrale et avons regardé le trempage réalisé devant la boutique Lebrun, en haut de la rue des Gouverneurs qui a conservé la devanture de son célèbre prédécesseur Heynard.



391



392

Après cette dégustation de ganaches au piment d'Espelette ou d'orangettes confites enrobées de chocolat chez Lebrun, nous avons poursuivi nos pérégrinations vers le quartier des Halles, à la boutique « Vignobles et découvertes » où une dégustation de millésimes d'Armagnac nous attendait, accompagnée de trois crus de chocolats. Ce caviste avait déjà participé à plusieurs éditions des Journées du Chocolat, où il avait proposé des accords Banyuls-chocolat, grands vins de Bordeaux-chocolat, rhum-chocolat...



393

A quelques pas de là, nous sommes allés déjeuner chez Lionel Raux, un ancien de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, traiteur, pâtissier et chocolatier, qui à côté des tablettes et bonbons de chocolat, possède un bar à chocolat où les gourmands peuvent choisir une ganache aux diverses saveurs dans laquelle seront ajoutés lait et crème.

<sup>390</sup> La rue Port Neuf, Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>391</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>392</sup> Une main gourmande, photo A-F. Bisson, *op. cit.*

<sup>393</sup> Photo A-F. Bisson, *op. cit.*

S'il ne fait plus parti de la Guilde, il est important de souligner que ce chocolatier associe ces créations chocolatées au patrimoine basque, ces bonbons de chocolat sont décorés avec des motifs de pelote basque, ballons de rugby, drapeaux basques...

Ensuite, nous sommes repartis vers de nouvelles aventures gourmandes, retour dans la rue Port-Neuf où en ce début d'après-midi, les visiteurs commençaient à affluer. Nous avons interviewé et filmé Mr Barate, de la maison Daranatz (15 rue Port-Neuf), en train de tremper des ganaches fort attrayantes.



394



395

A côté de Mr Barate, un de ses collègues, Mr Ortali, créait une sculpture en chocolat et exposait d'autres œuvres représentant l'arrivée des Juifs à Bayonne, la fabrication du chocolat sur les pierres à chocolat, le Port etc...



396



397

Au 19 rue Port-Neuf, la maison Cazenave présentait, dans la vitrine de la boutique, un film sur le patrimoine chocolatier de sa famille ainsi que sur son laboratoire de fabrication. D'ailleurs le lendemain, cette maison invitait à visiter le laboratoire ainsi qu'à une dégustation.

---

<sup>394</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>395</sup> *Ibid.*

<sup>396</sup> Photo Anne-Florence Bisson, 18/05/2012.

<sup>397</sup> *Ibid.*



398

Arrivés devant l'Atelier du Chocolat, situé 37 rue Port-Neuf, plusieurs animations nous attendaient. Cyprien participa à la confection et au décor de dauphins en chocolat avec d'autres enfants.

Beaucoup ont pu apprécier le trempage d'une des spécialités de l'Atelier du Chocolat, « le feuillant d'or », praliné enrobé de chocolat noir et roulé dans des éclats de crêpe dentelle... de plus en plus de mains se ruiaient sur ces douceurs. L'expression québécoise « garocher » fournie par Anne-Florence Bisson, surprise de voir le comportement des curieux, prenait ici tout son sens, « les gens viennent pour garocher ! ».



399



400



401



402

---

<sup>398</sup> Photo A-F. Bisson, *op. cit.*

<sup>399</sup> *Ibid.*

<sup>400</sup> *Ibid.*

<sup>401</sup> *Ibid.*

<sup>402</sup> *Ibid.*

D'autres consommateurs attendaient de déguster les douceurs de chez Pariès, au 14 rue Port-Neuf.



403



404

Et pour apprécier pleinement toutes ces dégustations, un groupe de musiciens s'arrêtait devant chacune des boutiques.

Afin de terminer notre parcours gourmand, nous sommes passés de l'autre côté de la Nive, côté « Petit Bayonne », à la rencontre des créations du chocolatier Pascal Moustirats. C'est Line, la jeune apprentie en 1<sup>ère</sup> année de CAP chocolatier-confiseur qui réalisait le trempage des bonbons de chocolat et toujours et encore beaucoup de curieux.



405

---

<sup>403</sup> Photo A-F.Bisson, *op. cit.*

<sup>404</sup> *Ibid.*

<sup>405</sup> *Ibid.*

Après nous être délectés d'un délicieux chocolat chaud, nous avons repris la route de Pau, laissant la fête se poursuivre en musique avec un concert de jazz devant la boutique « Chocolat Pascal »...

Pour nous, « petits et grands enquêteurs », le bilan de cette célébration du chocolat est mitigé. Le thème « *Le chocolat, c'est tout un art* », n'était pas assez visible, il y avait, en effet, très peu de sculptures et autres créations originales. De même, pas assez d'animations musicales, les rues n'étaient pas décorées, il n'y avait pas foule de visiteurs non plus en ce premier jour. Les démonstrations annoncées de trempage par les apprentis du CFA n'ont pas eu lieu. Juliette, à sa façon, a résumé, dans un élan contradictoire, l'étonnement, le manque et le plaisir face à une telle manifestation :

*« J'ai bien apprécié cette journée. Par contre, pour ces Journées du Chocolat, il n'y a pas assez d'animations dans Bayonne et donc voilà le problème. Trop peu d'orchestres dans les rues. Sinon, je me suis bien régalée [...]. Les gens qui passaient devant les chocolatiers ne s'intéressaient même pas à leur travail. C'est dommage »<sup>406</sup>.*

Notre vécu ne concerne qu'une partie des Journées du Chocolat, nous n'y sommes venus que le vendredi 18 mai de 9h à 17h. Le programme ne s'arrêtait pas là, il y avait encore beaucoup d'autres observations, d'expériences à réaliser tant gustatives, qu'auditives et visuelles, nous n'avons pu « tester » le programme proposé par le Musée Basque, en lien avec « La Nuit des Musées ».

Nous avons pu noter un réel décalage dans la programmation des animations et les animations ayant effectivement eu lieu. Reprenons les quatre thématiques du programme :

« Déguster » : il était prévu que devant leur boutique, les chocolatiers de la Guilde trempent des bonbons de chocolat et les proposent à la dégustation aux visiteurs tandis que les apprentis en chocolaterie du CFA de Bayonne devaient réaliser le trempage devant l'Office du Tourisme le vendredi et devant le Musée Basque le samedi. Dans les faits, la maison Cazenave ne réalise pas de trempage devant sa boutique mais invite les visiteurs à se rendre à son laboratoire le samedi matin pour une dégustation. Les animations des apprentis du CFA n'ont pas eu lieu non plus. Quand nous avons été demandé des explications à l'Office de Tourisme, croyant les y trouver en train de tremper, l'hôtesse nous a dit qu'ils étaient occupés à un déménagement et avaient dû se désister.

« Se divertir » : des ateliers de décorations de moulages en chocolat ont bien eu lieu devant l'Atelier du Chocolat. Les concerts devant la boutique « Chocolat Pascal » ont aussi

---

<sup>406</sup> Interview de Juliette, le 20/05/2012 par Anne-Laure Briand.

été très appréciés. Par contre, quant à l'animation musicale de rues, elle nous a paru plus réservée et n'ayant pas duré le temps prévu.

« Visiter » : nous n'avons pu visiter le laboratoire de la maison Cazenave, cette visite aurait été pourtant très intéressante afin de comprendre les raisons pour lesquelles cette maison garde le même discours sur sa fabrication, même si celui-ci est erroné. Il semble s'agir à nouveau d'une difficulté à se détacher du patrimoine familial, le respect à la filiation est ici questionné, il semble exister une peur de perdre le patrimoine familial reçu si des éléments de ce patrimoine évoluent, mais le patrimoine est en perpétuel mouvement... Par contre, nous avons pu participer à la visite guidée proposée par l'Office du Tourisme. La guide a donné des explications puisant autant dans le creuset historique que légendaire, elle s'est aussi laissée aller à l'évocation du patrimoine-chocolat de Bayonne inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO étant donné que le patrimoine gastronomique français y avait été inscrit... et comme le chocolat « de » Bayonne appartient au patrimoine gastronomique français, l'association était rapidement faite. Cela semble, à nouveau, montrer les difficultés de patrimonialisation : en hissant ainsi le patrimoine-chocolat de Bayonne au PCI de l'UNESCO alors que celui-ci est déjà difficilement reconnu et ancré à Bayonne.

« Découvrir » : nous n'avons vu que les sculptures de Mr Ortali devant la boutique Daranatz et rien devant la boutique Pariès. Au vu de l'intitulé de ces Journées du Chocolat 2012, « Le chocolat, c'est tout un art », nous nous attendions à une riche démonstration et exposition, mais il n'y eut que l'exposition des œuvres de Mr Ortali, ce dernier est d'ailleurs présent chaque année. Le thème de ces Journées 2012 ne se situait pas dans la continuité des fêtes précédentes depuis leur création, aucun pays n'était mis à l'honneur, il y avait une première cassure à ce niveau, puis une seconde : en effet, en choisissant « le chocolat, c'est tout un art », il n'y avait pas de lien direct avec la tradition bayonnaise, ce thème étant plus universel. Il semble que les chocolatiers ainsi que les autres partenaires de cette manifestation aient eu des difficultés à mettre en œuvre ce thème. Il faut souligner ici le fait que l'Académie du Chocolat de Bayonne n'était pas dans l'organisation de ces Journées, c'est cette même Académie qui avait mis en place les thèmes autour des pays producteurs ou consommateurs. A ce niveau, nous pouvons noter la fragilité du patrimoine-chocolat bayonnais : quand des éléments de sa patrimonialisation se remodelent, il semble perdre de sa substance.

## **B. Impressions chocolatières**

Quelques jours après ces Journées, nous avons appelé Pascal Moustirats afin de connaître son ressenti. Il a expliqué que tout s'était très bien passé, qu'il y avait beaucoup de monde surtout le samedi malgré la pluie. L'ambiance était très agréable, ils ont fait le concert de jazz à l'abri des arceaux<sup>407</sup> ; pendant le temps du concert, le caviste Benat a proposé des dégustations.

Quant à Mr Barate<sup>408</sup>, son impression était que, chaque année, les visiteurs viennent pour profiter des chocolats, s'en régaler sans vraiment les déguster, sans faire trop attention à l'artisan qui opère devant eux et montrant bien peu d'intérêt au patrimoine chocolatier de Bayonne. Peu de personnes posent des questions sur les raisons de ces Journées ; selon lui, le samedi, c'est pire, à peine le temps de faire le trempage des bonbons, que les gens les prennent déjà.

Du côté des médias, le quotidien *Sud Ouest* a réalisé plusieurs articles, les 11 et 12 mai, afin de présenter le programme. Le 20 mai, un autre article a relaté les moments forts, il était complété d'une photo montrant la prestation du chocolatier-sculpteur Mr Ortali devant les visiteurs<sup>409</sup>. A noter que *France Info*, passait très régulièrement, durant la journée du 18 mai, un « flash » sur la fête des chocolatiers à Bayonne.

Si cette manifestation festive chocolatière garde une certaine reconnaissance médiatique, son éclat est nuancé par les chocolatiers eux-mêmes. A ce niveau, nous voyons, à nouveau, les disparités existant entre les représentations ainsi que le vécu de ce patrimoine-chocolat par les chocolatiers. Quand Mr Moustirats se dit satisfait, Mr Barate est particulièrement déçu que les visiteurs ne soient pas plus attentifs à cette dimension patrimoniale, selon sa définition personnelle. Nos observations du comportement des visiteurs et nos propres perceptions rejoignaient l'attitude nuancée de ces deux chocolatiers. Il semble que nous soyons à un moment-charnière au niveau des Journées du Chocolat : comment vont-elles évoluer ? Vont-elles continuer d'exister ? Sous quelles formes ?...

---

<sup>407</sup> Le groupe de jazz « The Ray Layzelle Quartet » fut très apprécié, il existe une vidéo sur dailymotion ( Alicia Snicker Prod.) qui sait retransmettre l'atmosphère de ce moment de partage.

<sup>408</sup> Interviews de Mr Barate les 9/05 et 18/05/2012 selon trame du questionnaire (cf. Annexe 17).

<sup>409</sup> « Le chocolat fêté dans tous ses états à Bayonne », *Sud Ouest* du 20/05/2012.

## Conclusion

Dans ce mémoire, nous avons essayé de comprendre les raisons des difficultés de reconnaissance et d'ancrage du patrimoine-chocolat à Bayonne. Au fur et à mesure de l'avancée de nos lectures et enquêtes de terrain, nous avons mieux appréhendé l'objet-chocolat lui-même ainsi que des éléments historiques, géographiques et anthropologiques de la ville de Bayonne et enfin des notions de patrimoine et de processus de patrimonialisation ; ensuite, nous avons relié le chocolat, Bayonne et le patrimoine.

Dans un premier temps, il était primordial de retracer l'histoire millénaire du cacao ainsi que de celle du chocolat. Ainsi en partant de ces données et des notions théoriques autour du patrimoine et de la patrimonialisation, nous avons avancé sur la compréhension des difficultés de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne qui est délicate de par de multiples raisons.

Tout d'abord, il s'agit de la patrimonialisation d'un produit hors-terroir fortement chargé émotionnellement et riche de représentations individuelles et collectives, porteur de mémoire de nombreux peuples. Le chocolat n'est pas représentatif d'un groupe en particulier. En effet, de multiples groupes détiennent le cacao et le chocolat dans leur alimentation mais aussi pour de nombreux autres usages. Le chocolat est un objet universel. Il présente des éléments complexes tour à tour aliment, médicament, offrande... Histoire d'un peuple, histoire des peuples et de leurs interrelations pour le meilleur et le plus dramatique. Le chocolat est un produit métissé de diverses cultures. De même, l'arbre à chocolat, le cacaoyer, est lui aussi porteur de croyances, arbre sacré ayant parfois un statut d'humain, mais c'est aussi arbre cultivé pour le business par des enfants maltraités...

Nous ne sommes pas non plus dans un processus de patrimonialisation habituel : l'objet-chocolat ne répond pas aux critères évoqués par l'universitaire Jean Davallon dans son article « *Comment se fabrique le patrimoine ?* »<sup>410</sup>, publié dans la revue *Sciences Humaines*. Le chocolat ne constitue pas à proprement parler d'une « trouvaille », à la limite d'une « retrouvaille » dans le sens où le chocolat n'a pas été découvert à Bayonne ou dans le Pays Basque et était connu depuis bien longtemps dans ces mêmes lieux, même s'il était tombé dans l'oubli au cours du XXe siècle comme faisant partie de l'histoire de la ville

---

<sup>410</sup> Jean DAVALLON, « Comment se fabrique le patrimoine ? », *Sciences Humaines*, Hors-série n°36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? ».



comme nous l'avons évoqué. De même, le chocolat à Bayonne ne suit pas les étapes du processus de patrimonialisation expliquées par Jean Davallon même s'il existe une volonté d'authentifier la provenance en faisant des liens géographiques et historiques. Cela peut peut-être s'expliquer par le fait qu'au début, la volonté de patrimonialiser est venue de personnes portant un héritage, une mémoire chocolatière familiale telles Mme Colette Etchepare, fondatrice de l'Académie du Chocolat et Mr Jean-Michel Barate, instigateur de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne : est-il possible de faire basculer un patrimoine familial dans un patrimoine local, culturel ? D'ailleurs, actuellement, il existe encore des zones d'ombre à ce niveau : dans certains ouvrages, c'est le chocolat en tant que tel qui est érigé en patrimoine et parfois c'est une « maison » qui est elle-même patrimoine. Il existe plusieurs dimensions patrimoniales au cœur-même de ce patrimoine-chocolat de Bayonne.

Nous ne savons pas non plus quelle facette du chocolat le groupe porteur souhaitait patrimonialiser. Si plusieurs témoins nous ont évoqué la recette, le savoir-faire, l'histoire... Il n'existe pas de cohésion. En effet, il n'existe à Bayonne, ni recette particulière ni savoir-faire chocolatier particulier. En conséquence, nous n'avons pas réalisé de fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel sur un savoir-faire des chocolatiers de Bayonne.

S'il existait une véritable volonté de patrimonialiser le chocolat à Bayonne par un certain groupe (l'Académie du Chocolat de Bayonne, la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, la Mairie), cela ne pouvait se faire aisément de par la coexistence de mouvements patrimoniaux contraires et donc cela ne pouvait pas se résumer à une inscription sur un panneau « *Bayonne, capitale du chocolat depuis 4 siècles* ». De plus, au cœur même de ce groupe attaché à la patrimonialisation, tous n'ont pas reçu, porté et transmis de la même façon le patrimoine chocolatier de Bayonne, provoquant ainsi certaines dissensions...

De nombreuses questions restent encore en suspens : comment recevoir, porter et transmettre un objet à la fois si proche et si lointain tant géographiquement, historiquement et culturellement ? Comment peut se faire l'intégration d'éléments étrangers ? Il y aurait une réflexion à mener sur des notions anthropologiques de « Nature et Culture », d'altérité... Comment chaque personne à l'origine de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne a-t-il reçu, porté et transmis ce patrimoine ? Quelles étaient ses motivations conscientes et inconscientes ? Si elle a souhaité la patrimonialisation, souhaite-t-elle pour autant qu'elle fonctionne ?... Tant de questions... Tout cela pourrait passer par l'étude précise en M2, des diverses dimensions de l'Homme, du patrimoine intime : au niveau affectif, psychologique, cognitif, émotionnel... mais aussi au niveau de la gestuelle, de l'empreinte laissée dans la matière chocolat. Il est important de souligner ici, la grande diversité du groupe ayant

patrimonialisé : entre chocolatiers et chocophiles mais non créateurs, non travailleurs de la matière...

De par la complexité des éléments en présence au cœur de la patrimonialisation du chocolat à Bayonne, nous avons pu observer, à maintes reprises, des paradoxes dans cette patrimonialisation : volonté de statuts stricts afin d'intégrer la Guilde puis remise en question de ces statuts ; de même, au niveau de l'intronisation des ambassadeurs du chocolat, certains avaient un lien très fort avec le chocolat d'autres beaucoup moins (éloignement de la notion d'authenticité), phénomène de « peopolisation » pendant que certains érudits n'étaient pas intronisés...

De nombreux paramètres sont donc venus régulièrement mettre à mal le patrimoine-chocolat de Bayonne : il existe, certes, des dissensions entre les différents partenaires de cette patrimonialisation. Mais la situation est beaucoup plus complexe et va bien au-delà de ces conflits. Cela s'inscrit dans l'intime de chacun des professionnels du chocolat mais aussi des Bayonnais et de façon plus élargie à d'autres personnes qui vont reconnaître – ou non - ce patrimoine chocolatier à la ville de Bayonne. Si un groupe érige un objet en patrimoine, il faut qu'en face d'autres groupes le reconnaissent en tant que tel.

Alors comment est-il possible de se retrouver, se rassembler autour d'un bien commun lorsque celui-ci est au départ étranger et qu'il existe de nombreux facteurs patrimoniaux en face ?

Nous n'avons pu, cette année, qu'apporter un début de réponse, il serait intéressant de poursuivre cette analyse plus minutieusement l'an prochain, nous avons surtout posé des éléments mais leur analyse n'a pas été suffisamment affinée. De même, dans ce mémoire, il y a trop peu de références théoriques en anthropologie, un solide travail à ce niveau est indispensable au plus tôt.

De même, nous n'avons pas procédé à un travail comparatif de la patrimonialisation avec d'autres objets alimentaires du terroir ou hors-terroir, c'est un grand manque dans ce mémoire.

Voici donc déjà quelques pistes de travail pour la 2<sup>ème</sup> année de master, il en existe bien d'autres... Nous pourrions aussi étudier comment le chocolat basque a-t-il été mis en valeur à d'autres périodes de l'histoire : par exemple, au XIX<sup>e</sup> siècle, au « bel âge du chocolat », comment les écrivains romantiques, en balade sur la côte basque, en parlaient-ils dans leurs œuvres ? Il serait intéressant aussi d'aller au-delà de l'art littéraire et d'aller voyager au cœur de d'autres représentations artistiques autour du chocolat, toujours au Pays Basque...

Au niveau des enquêtes de terrain, il serait primordial d'interviewer la totalité des chocolatiers de Bayonne, d'analyser comment ils ont reçu, portent et transmettent leur savoir-faire, ce patrimoine intime. Nous devons aussi compléter le film commencé cette année autour des Journées du Chocolat.

Ce travail d'études et de recherche de Master 1<sup>ère</sup> année a été à la fois très enrichissant mais aussi très complexe. En effet, dans un petit carré de chocolat croqué à la sortie d'une boutique de la rue Port-Neuf ou dans le velouté d'un chocolat chaud dégusté à une terrasse du quai Galuperie à Bayonne, se retrouve tout un monde où s'entremêlent des histoires individuelles, familiales, collectives mais aussi une histoire universelle...

## **BIBLIOGRAPHIE**

## OUVRAGES ET ARTICLES GENERAUX

### Sur la méthodologie en anthropologie

- BENSA Alban, *Après Lévi-Strauss, pour une anthropologie à taille humaine*, Paris, Editions Textuel, 2010, 126p.
- BEAUD Stéphane, WEBER Florence, *Guide de l'enquête de terrain*, Paris, La Découverte, 2010, 334p.
- BLANCHET Alain, GOTMAN Anne, *L'entretien*, Paris, Armand Colin, 2<sup>ème</sup> édition, 2010, 126p.
- GHASARIAN Christian (Sous la direction de), *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive. Nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, Paris, Armand Colin, 2002, 248p.

### Sur le patrimoine et la patrimonialisation

- DAVALLON Jean, « Comment se fabrique le patrimoine ? », *Sciences Humaines*, Hors-série n°36, mars/avril/mai 2002, « Qu'est-ce que transmettre ? ».
- DI MEO Guy, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires », <http://www.ades.cnrs.fr>.

- VESCHAMBRE Vincent, « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace », <http://www.cafe-geo.net>.

### OUVRAGES ET ARTICLES SPECIALISES

### SOURCES ARCHIVISTIQUES

### SOURCES INTERNET

- <http://www.adcs.cnrs.fr>
- <http://www.cafe-geo.net>
- <http://www.inao.gouv.fr>
- <http://www.mediatheque.bayonne.fr>
- <http://www.mediatheques.agglo-pau.fr>
- <http://www.musee-basque.com>
- <http://www.sudoc.abes.fr>
- <http://www.sudouest.fr>

### SOURCES AUDIO-VISUELLES

NOTES DE TERRAIN COLLECTEES

CORRESPONDANCES

CORPUS DE PHOTOGRAPHIES

SOURCES ORALES

## **ANNEXES**



## ANNEXE 1

Article de Claire Revenu-Jomier « La chocolaterie Laia réhausse la tradition gastronomique de la vallée de Baïgorry », *Le journal du Pays Basque*, 5/01/2010.

### **La chocolaterie Laia rehausse la tradition gastronomique de la vallée de Baigorri**

Les gourmets de Baigorri n'ont pas eu besoin de parcourir les habituels kilomètres jusqu'à la Côte pour acheter leurs chocolats de fêtes. L'ouverture de la chocolaterie Laia début novembre est venue ajouter à la richesse gastronomique de la vallée.

Cerise sur le gâteau, Olivier Casenave, à l'origine du projet, n'est pas un chocolatier comme les autres. Ce souletin de 35 ans, qui a fait ses classes chez Lindt à Oloron, est un artisan accompli. Il est couverturier et à ce titre, sait suivre la transformation de la fève de cacao en chocolat. Seule une dizaine d'artisans exercent ce métier sur le territoire français et il est désormais le deuxième au Pays Basque, après le Cazenave de Bayonne. «Après douze ans chez Lindt où je suis devenu ingénieur en agro-alimentaire, j'ai eu envie de m'installer seul» raconte-t-il. «Tout le monde est plutôt sur la Côte. J'ai choisi Baigorri pour sa tradition gastronomique. Il existe déjà la transformation du porc basque, les truites, le fromage. C'est le territoire qui me semblait le plus porteur à ce niveau. Et j'ai reçu un accueil très chaleureux».

#### Qualité

Olivier Casenave a été invité par l'association des producteurs fermiers Idoki à participer au marché de Noël organisé le 13 décembre dernier. «Le chocolat n'est pas un produit agricole et je ne suis pas producteur estampillé Idoki, mais je suis très intéressé par leur démarche. Leur travail rejoint le mien. Les gens ont un désir de consommer un chocolat de qualité. Le chocolat industriel progresse toujours mais moins qu'avant».

Ces créations sont vendues dans des boutiques à Ainhoa, Biarritz, Hasparren, St Jean-Pied-de-Port, La Bastide-Clairence.

## ANNEXE 2

1<sup>ère</sup> mention du chocolat à Bayonne, manuscrit du 28 avril 1670

CC. 314.  
105.

Pour 2 Marchés de la foire de Rouoge & de foires  
de la ville cette présente année 1670/

8. 2. tt 5 /  
LES DE  
MAYSONNE  
P. P. P. P. P.

Contraire je vous plaira rembourser des deniers de vos marchés  
au sieur Jean Coronneau en de vous jurer la somme de huitant  
deux livres chascun solz a luy deice pour luy en quoy luy de  
Cherolatte qu'il a fait <sup>depuis</sup> de pague a une priere pour bailler  
de presant a des personnes de confiance, a laquelle somme  
luy monse avec les vaix et en rapportant les presant Indossé  
de receu lad somme vous sera tenu au reddition de vos comptes  
ad manue de son le xx. iij. d'Avril qd. Toxant dix.

W. Lalard.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.

J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.  
J. J. J. J. J.

gr 58  
M. J. J. J. J.  
M. J. J. J. J.  
M. J. J. J. J.  
M. J. J. J. J.  
M. J. J. J. J.

ANNEXE 3

Manuscrit du 4 octobre 1761

« Status et reglemens pour la communaute des marchands chocolatiers »

Statuts et reglemens par la communauté des  
marchands chocolatiers

Art. I<sup>er</sup>

Les maîtres imploreront l'assistance divine Il sera dit et célébré une  
messe basse tous les <sup>es</sup> dimanches et chaque mois devant la chapelle  
de St. François des R. Cordeliers de cette ville, auxquelles messes qui se  
feroient, savoir depuis Saques jus qu'à la St. Michel à sept heures du matin  
et depuis la St. Michel jusqu'à Saques, à huit heures, toutes maîtres seront  
tenus d'assister ainsi qu'à l'assemblée d'après lad. messe à moins  
d'absence ou maladie qu'ils seront tenus de faire savoir au patron ou  
clavier, à peine de cinq sols pour avoir manqué à la messe et de cinq  
autres pour ce qui regardera l'assemblée applicable à la boîte de compagnie

II.

Quels jours est St. Fabien et St. Barthelemy vingtième Janvier qu'ils  
choisiront pour leur patron, il sera célébré vers les neuf heures du  
matin devant la chapelle de St. François une messe chantée à  
laquelle toutes maîtres seront tenus d'assister, et se trouveront pour  
cet effet devant la maison du patron avant l'heure afin de se  
rendre tous ensemble à l'Eglise, à peine de payer seize sols contre chaque  
seigneur applicable à la boîte

III

Il sera établi dans le corps ou communauté ven maîtres  
chocolatiers un syndic, un patron et un clavier

IV.

Le patron accompagné du syndic sera tenu chaque année à tel jour  
qu'il jugera à propos de choisir de faire la visite chez les différents  
maîtres pour examiner la composition du chocolat et la qualité  
des drogues qui doivent y être employées, et pour voir si les commis pour  
l'admirer, tant par rapport aux apprentifs qu'autrement, et sera payé par  
chaque maître ou veuve vingt sols pour le droit de visite

V

Le patron avertira le droit de convoquer les assemblées tant  
ord. que extraord. à l'effet de quoy il sera choisi une chambre commune,  
et le syndic patron obligé d'aller luy même ou d'envoyer quelqu'un de  
l'assemblée de qui il sera assuré chez chaque maître pour luy indiquer le  
jour et l'heure de l'assemblée et en cas que led. maître ne se trouve pas à la maison  
il en avertira sa femme ou son domestique

Le fondie sera préparé conjointement avec le patron pourvu qu'il  
au maintien du bon ordre et de la discipline il luy sera loisible de  
faire des visites chez les différents maîtres toutes et quantes fois qu'il le  
jugera à propos, sans que néanmoins il luy soit payé aucun droit  
pour raison de ce, et si l'on vient à découvrir quelque abus ou quelque  
contravention il sera tenu d'en instruire le patron

### .VII

Le patron aura une des clefs de la boîte ou caisse commune, et le  
clavier en aura une autre, et la dite caisse ne pourra être ouverte qu'en  
présence des deux

### VIII

Il sera procédé chaque année à la nomination d'un nouveau patron, d'un  
fondie et d'un clavier, lesquels seront élus à pluralité des voix, et  
pour ce effet il sera convoqué une assemblée le premier dimanche  
après la fête de Dieu ou le patron qui sortira de charge sera tenu de rendre  
compte de son administration

### .IX

Aucunes personnes qui n'auront pas été reçues maîtres et agréés  
dans la Comm<sup>te</sup>. ne pourront tenir boutique ni ouvrir pour y faire  
du chocolat, non plus qu'en faire secrettement chez eux en aucun lieu  
de la ville ou juridiction, à peine de cent livres d'amende même de plus  
grandes peines, s'il y a lieu en cas de récidive, laquelle amende sera appliquée  
moitié à la ville et moitié à la Comm<sup>te</sup>. pourvu néanmoins les autres  
habitans de la ville vendent et débitent du chocolat ou bonheur semblable  
pourvu qu'il ait été fait par un desdits maîtres chocolatiers, ou par un  
compagnon qui sera à son service

### X

Ne pourront également aucunes personnes qui n'auront pas  
été reçues maîtres ou agréés dans la Comm<sup>te</sup>. aller chez  
les différents particuliers pour y composer du chocolat pour la  
provision de particuliers ou autrement, à peine de confiscation  
de leurs outils ou instrumens et de pareille somme de cent livres  
d'amende applicable la moitié à la ville et moitié à la Comm<sup>te</sup>. pourvu  
en même temps tenus lesdits chocolatiers dans les saisies qu'ils feront  
sur les contrevenans d'en avoir la permission par écrit de la Comm<sup>te</sup>  
de se faire assister dans lesdites saisies par un sergent major et deux  
soldats du guet

42

XI

Il pouru que ceux qui voudront faire composer leurs chocolats pour  
leur provision puissent avoir toutes les facultez qu'ils pourroient desirer  
celui des maîtres qui sera appelle sera tenu d'y aller luy meme ou d'y  
envoyer un garçon entendu, sans que pour ses salaires il puisse exiger de la  
deux foits par pietée de cinq livres, les d'chocolatiers ne pourront estre  
pendant assujettis à aller eux memes ni envoyer leurs garçons chez  
autres personnes que celles qui voudront faire faire leurs chocolats pour  
leur provision et non chez ceux qui l'ont pour le vendre et debiter

XII

Il sera tenu dans lad'comm<sup>te</sup> deux sorts de registres, savoir un registre  
ou l'on transcrit les actes d'apprentissage et tous les actes concernant  
la reception des aspirans, et un autre registre ou seront inscrits les actes  
concernant les deliberations sur toutes les affaires de la communauté

XIII

Les deniers de la boëtte ou bourse commune seront employez à acquies  
les charges de<sup>res</sup> et annuelles de la comm<sup>te</sup>, et dans la même assemblée ou il  
aura été procédé à la nomination d'un nouveau s'atton, celui qui sortira  
de charge sera tenu de rendre son compte de l'emploi des deniers par  
chapitre de recette et de depense, en remettre le reliqua s'il s'en trouve  
avec la caisse à celui qui luy succedera

XIV

Aucun des maîtres de la comm<sup>te</sup> ne pourra prendre apprentif  
pour moindre tems que de trois ans, et qu'il n'ait atteint l'age de  
quinze ans, et l'apprentif apres les trois premiers mois de son  
apprentissage sera tenu de payer vingt sols pour la boëtte

XV

Il ne sera point loisible à aucun des d' maîtres de venir plus d'un  
apprentif ou compaignon à la fois de la fois que de cinq autres, et  
la somme applicable moitié à la ville et l'autre moitié à la boëtte  
de la compaignie, mais ils pourront prendre des ouvriers à la  
journalée sur tant qu'ils le jugeront à propos



XVI

Tous ceux qui voudront se faire recevoir maîtres seront tenus  
indépendamment du temps d'apprentissage, de travailler pendant un  
an en qualité de compagnon chez lesdits maîtres, suite de quoi ils ne  
peuvent prétendre à la maîtrise.

XVII

Lors qu'il se présentera quelqu'un pour être reçu maître, soit en maître,  
compagnon la Communauté sera assemblée à la diligence du patron,  
et l'aspirant fera requête verbale tendante à sa réception, sou-  
s la soumission de faire chef d'œuvre tel que la Compagnie voudra  
lui fixer, et pour y parvenir sera l'aspirant tenu de rapporter le  
certificat d'apprentissage d'un maître sous lequel il l'aura fait, sera  
tenu aussi de rapporter le Certificat de ses bonnes vie mœurs, sera  
ensemble de sa religion Catholique apostolique et Romaine du  
Curé de sa paroisse bien et dûment légalisée, comme aussi sera  
tenu l'aspirant, s'il n'est fils de maître, de servir dans la présente  
ville pendant l'an et pour avant de pouvoir prétendre à la maîtrise,  
et sera obligé le maître qui l'aura servi de lui payer le travail, ainsi qu'il  
en conviendra ou sur un pied raisonnable, tel ou afin que ledit  
aspirant soit bien connu dans la ville, et que le maître puisse rendre  
témoignage de sa capacité avant sa réception.

XVIII

Ces premières démarches ainsi faites par ces aspirants ainsi que par  
les apprentis de la ville et fils de maître, à l'exception toutefois de l'an  
et pour de service, de ces deux derniers serments, et après que la  
Compagnie aura délibéré de les admettre, ils se pourvoiront par devant  
M<sup>rs</sup> les Maire et Chevins pour qu'il leur plaise ordonner que suivant  
l'usage la Compagnie sera assemblée pour donner à l'aspirant des  
experts d'entre les maîtres, lesquels prêteront serment de bien et  
fidèlement servir ledit aspirant dans son chef d'œuvre, sans  
permettre qu'aucune autre personne que lui y travaille en aucune  
façon.

XIX

Sur l'ord<sup>e</sup> desd<sup>ts</sup> M<sup>rs</sup> Maire et Chevins et après qu'en conséquence le chef  
d'œuvre aura été donné par la Communauté à l'aspirant, celui-ci sera tenu d'y

travailler dans la maison du patron en presence des deux experts, et toutes  
les fois que l'aspirant quittera son travail, le chef d'œuvre sera  
formé chez le patron, et la clef de l'endroit où sera renfermé led chef  
d'œuvre sera remise à l'aspirant, lequel s'il est étranger payera la somme  
de trois cens livres pour sa reception, afin d'aidier la communauté à supporter les  
charges, à la difference des fils de maître en cette ville, qui ne seront tenus de  
rien, que trente livres pour le service de la Communauté, et pour ce qui est du  
chef d'œuvre sans les fils de maître que les aspirans étrangers pourront en disposer  
à leur gré

XX

Tous les devoirs cy dessus remplis et le chef d'œuvre parfait, l'aspirant  
se pourra pardevant M<sup>r</sup> le Maire et le Chevin, au moyen d'une de ces  
deux manières en substance à son vœu et ceu après l'adeclaration  
des experts de son chef d'œuvre et l'attestation de ses bonnettes et moeurs  
à la manière accourunie, et se faire en suite expedier des lettres  
de maîtrise après avoir presté serment au cas requis

XXI

Tout maître qui manquera d'ouvrage pourra estre placé par  
le patron ou un des charges tenus dans la boutique d'un autre  
maître au lieu esplacé d'un compagnon, observant de placer  
par preference led maître dans la boutique où il y aura le plus  
grand nombre de compagnons, et sera le maître de la boutique  
en cas de refus condamné en une amende de trente livres  
aplicable moitié à la ville et l'autre moitié à la boëtte de la Compagnie

XXII

Ne souleveront ni soustrairont les maîtres de la Communauté aucun  
compagnon ni apprentif les uns sur les autres sur peine de soixante  
livres payable la moitié à la ville et l'autre moitié à la boëtte  
commune de la Compagnie, et en suite seront tenus de se rendre et remettre  
leds compagnons ou apprentifs aux maîtres chez qui ils demoureroient,  
si tel maître le requiert de la sorte, et au cas que ce maître ne  
voudra pas le reprendre, il est defendu à celui qui auroit soulevé, sou-  
strait le compagnon, soit l'apprentif de luy donner du travail, ainsin que  
la Compagnie assemblée ne le trouve à propos, sous peine de cinquante  
livres payables moitié à la ville et l'autre moitié au profit de  
la boëtte commune

XXIII

Si aucun compagnon quitte son maître, il ne pourra travailler  
chez aucun autre de la Commun. qu'après s'être absenté de la ville  
pendant trois mois, à moins que le maître se chez qui il sera forcé  
consente par une permission écrite

XXIV.

Le patron de la Comp<sup>e</sup>, en cas qu'il s'absente de la ville pour  
plus d'un jour, se commettre quelque autre maître à sa place pour  
avoir soin des affaires de la Comp<sup>e</sup>, à peine de vingt sols payables au  
profit de la boîte commune, et cela pour tout le temps qu'il courra

XXV

Tous différends qui pourront arriver pour ou contre les maîtres  
ou leurs compagnons et apprentis, seront portés devant les  
maîtres par lesd. maîtres assembles, et si aucun d'eux se trouvoit  
privé par la décision de la Compagnie pourra se pourvoir  
pardevant M<sup>rs</sup> les magistrats du corps de ville pour luy être fait droit.

XXVI.

Au cas qu'il fut trouvé par lesd. M<sup>rs</sup> du corps de ville avoir été bledé de  
par la Compagnie, le plaignant sera condamné entre trois livres d'amende  
moitié à la ville et moitié à la boîte commune

XXVII.

Le patron sera chargé de faire le recouvrement des amendes et aus  
quel les maîtres contrevenus refusent de payer celles qu'ils auront  
encouru, le patron se pourvoira vers M. le sommier de la Compagnie  
pour les faire contraindre au paiement de celles

XXVIII.

Chacun desd. maîtres, compagnons et fils de maître qui sera de  
métier seront tenu de payer par chaque semaine un sol six deniers  
à la boîte commune et sera le patron tenu de faire le recouvrement  
tous les premiers dimanches du mois à l'issue de la messe, ou chaque  
maître payera le d. un sol six deniers pour ses compagnons et enfans  
à peine de trente sols

XXIX

Le patron de chaque Compagnon étranger qui travaillera pour le maître

En la dite ville se payer six sols à la boëtte commune pour son entree,  
en cas au contraire qu'il alla travailler ailleurs, et qu'il revint  
à la dite ville continuer à travailler ailleurs, ne sera tenu à rien payer de  
nouveau, mais seulement lesdits six sols par semaine

### XXX

Quand quelqu'un vendra maître ou femme de maître, enfant  
ou apprentif se vendront à excéder, tous les maîtres ou  
chacun applicables au profit de la boëtte à peine de dix sols contre  
eux, et si les compagnons si bon leur semble, sans qu'à  
rien de ce qu'ils encourront aucune peine à l'exception toutes fois des  
compagnons ou ils servent tenu d'en payer à peine  
de cinq sols

### XXXI

Si aucun desdits maîtres vien à excéder, sa veuve pourra tenir  
boutique ouverte en ville et compagnon à la solde, lequel  
compagnon sera préalablement examiné par les patrons  
judic de la Compagnie et par eux veu et fil en suffisant  
crevable, et pourra la dite veuve pourrir de même privilège  
que le defunt son mary durant sa viduité, et si elle se remarie  
avec quelqu'autre qui ne fut du dit metier, sera tenue de fermer  
boutique soudain après son mariage

### XXXII

Quand par le patron sera fait commandement à aucun des  
maîtres de porter le cadavre de ceux qui seront excédés,  
en quoy les patrons observera de nommen le dernier recue,  
si aucuns son refus au se ce faire, ils payeront vingt sols  
pour chaque fois qu'ils contreviendront applicables au profit  
de la boëtte, et si les maîtres ne fussent pourrir à cause du petit  
nombre sera porté aux dépens de la boëtte, comme aussi lors  
dud excès seront tenu de fermer leur boutique, aussi lorsque le  
patron le leur aura commandé à peine de trente sols au  
profit de la boëtte

XXXIII

Le jour de l'enterrement de chaque maître ou de leurs femmes, il  
sera célébré une grande messe aux frais de la boîte commune, si  
tous les maîtres seront tenus d'assister eux-mêmes à peine de  
vingt sols

XXXIV

Il faut que quel qu'un de ces maîtres, leurs femmes et compagnons  
fussent en telle nécessité, qu'ils n'eussent la facilité de subvenir à  
leur enterrement, la dépense en sera supportée aux frais de la boîte  
de la Communauté

XXXV

Si aucun de ces maîtres composant la Communauté se trouvoit dans un  
état de nécessité, et qu'à raison de ses infirmités, il ne peut pas  
exercer son métier, il sera pris dans la boîte commune la  
somme de dix livres par mois pour le soulager et aider à vivre,  
et en cas qu'il ne se trouvoit pas dans la boîte commune des  
fonds suffisants, il sera fait une quête chez tous les différents  
maîtres jusqu'à la concurrence de la somme

A Messieurs les Maire Chevins et conseil de la  
ville de Bayonne

Je supplie humblement Sebastien de Amitebarobe, François  
de mendia, Baptiste Stillart, Michel Lecurra, Pierre Lecurra  
Siegore Stillart, Pierre Dolhabarats, Thomas Dolhabarats, Pierre  
Barbé et Jean Lauer. Disant que leur intérêt particulier et celui  
du public, leur ont inspiré le projet de former un corps de Communauté à  
l'empire et tous les autres métiers du Royaume  
Les avantages qui résultent de ces sortes d'établissements, les ont toujours  
faits accueillir favorablement dans les villes la mieux policées, plus ils s'y  
multiplient, plus on trouve des ressources pour subvenir aux besoins de  
l'Etat et aux charges qui assument sur les habitants  
D'ailleurs il n'est pas de moyen plus propre à faire naître l'émulation  
et à perfectionner les métiers, celui de suppléer à ce qui est fort négligé

par le peu de fruit qu'en retirent ceux qui l'exercent, qui est  
de le point de tomber dans l'aneantissement  
une infinité d'étrangers également suspects et peu entendus  
dans leur profession inondent la ville et infectent le public par la  
mauvaise composition du chocolat qu'ils y débitent, les soins qu'ils  
peuvent donner, M<sup>rs</sup>, pour réprimer ces abus ont été entièrement  
inutiles, et quoy que vous ayez résolu autrefois une ordonnance qui  
leur défendoit d'y venir vendre cette espèce de marchandise, les  
profanes n'ont pas été capables de les arrêter, non seulement ils  
continuent de s'y répandre, mais ils trouvent encore le moyen de  
l'introduire dans presque toutes les maisons

On conçoit aisément le préjudice infini que ces sortes de personnes  
font aux Supplians, ces derniers n'ont d'autre ressource pour fournir  
à leur subsistance et à celles de leurs familles qu'un métier qui ne  
leur rapporte aucun profit, parce qu'on leur enlève pour leurs yeux  
les moyens et les occasions de le faire valoir, leurs enfans goûtent  
ce que leur faculté ne leur permetten pas d'entreprendre, par  
autre, enfin la plupart des Supplians entièrement privés  
d'occupation languissent dans une funeste oisiveté qui les  
réduit à l'indigence la plus extrême, au lieu que si par une  
dévotion équitable, on avoit pour eux les regards qu'on doit  
à des concitoyens, si au lieu d'employer des étrangers qui ne  
contribuent rien aux besoins et aux dépenses de la ville on préféroit  
les Supplians qui sont obligés de supporter les charges, on les  
mettroit en situation de gagner leur pain, de lever leurs enfans  
et d'acquiescer une certaine aisance, qui se répandroit sur leurs  
concitoyens, le public auroit les mêmes commodités, sans qu'il  
lui en coûtât le plus gros frais, il seroit assuré d'une bonne  
qualité de la marchandise et de la fidélité de ceux qui la vendent  
ou qui la composent pour son compte

Toutes ces considérations seroient de motifs assez puissans pour  
vous engager, M<sup>rs</sup>, à autoriser le plan de réunion des Supplians  
en un corps ou communauté et à homologuer les statuts qu'ils ont

l'homme de vous présenter le projet, ils ont taché de concilier  
 l'utilité publique avec leu<sup>s</sup> avantage personnel, l'art de qui leur  
 attribue le droit exclusif de vendre du chocolat en ville, ou de la  
 composer pour leu<sup>s</sup> compte, leu<sup>s</sup> impose l'obligation de se conformer  
 au<sup>s</sup> d<sup>s</sup>, les autres ne regardent que la discipline de la g<sup>de</sup> m<sup>re</sup> et  
 ont pour objet de faire régner le bon ordre, d'empêcher les m<sup>rs</sup> et les  
 et les contraventions qui pourroient se commettre et en fin  
 prendre les mesures le plus convenables pour assurer la capacité  
 et de bonnes manières de ceux qui voudroient faire aggrégés pour  
 exercer leur profession.

Dans ces circonstances il ont l'homme de vous présenter le  
 projet afin que le Conseil, M<sup>rs</sup>, il vous plaise avoir grace par votre  
 aux supplians de régir en corps ou communément les maîtres chocolatiers  
 se fassent homologuer le règlement ou statuts qu'ils ont l'homme  
 de vous présenter, et ordonner qu'ils seront exécutés sur l'homme  
 fame et tenu<sup>s</sup> lesquels contiennent treize articles et les  
 signez (Antoine de la Roche, J<sup>rs</sup> de la Roche, Michel Escuyer, pres<sup>de</sup> Escuyer,  
 M<sup>rs</sup> de la Roche, Thomas de la Roche, J<sup>rs</sup> de la Roche, J<sup>rs</sup> de la Roche,  
 Pierre de la Roche, P<sup>re</sup> de la Roche et Jean de la Roche

soit communiqué au Procureur du Roy avec les statuts  
 enoncez, fait à Dayoune en Conseil tenu<sup>s</sup> extraordinaire le  
 le treize septembre 1761. signé Monthecheux et de la Roche greffier

Vu la requête cy dessus, le soit communiqué qui m<sup>rs</sup> l'aubas si celle  
 ensemble les statuts enoncez dans la requête en treize articles  
 Nous Requerrons que les statuts soient homologuez pour être  
 exécutés, sur ce au leu<sup>s</sup> formez et tenu<sup>s</sup> à Dayoune les 9 et 10  
 de 1761 signé Le Lois Procureur du Roy

Vu le projet des statuts et règlements des marchands chocolatiers  
 de la présente ville contenu<sup>s</sup> treize articles, la requête des autres par le  
 l'appointement se soit communiqué et les conclusions du Procureur  
 du Roy mises à suite, ouy le rapport de M<sup>rs</sup> de la Roche et de la Roche  
 en Parlement de ce présent à la ville de la Roche de la Roche

Nous Maire de la Roche et Conseil de la Roche de la Roche  
 du Roy Juges criminels et lieutenans généraux de la Roche de la Roche  
 hauts Justiciers de la Roche de la Roche de la Roche de la Roche  
 homologué et confirmé lesdits statuts et règlements des marchands  
 chocolatiers; En conséquence ordonnons qu'ils seront exécutés selon leu<sup>s</sup>  
 forme et tenu<sup>s</sup> fait à Dayoune en Diette le 4. X<sup>bre</sup> 1761 signé  
 Dubrocq maire et de la Roche greffier

Extrait des registres de Parlement  
M. par la Cour lareq. a elle présentée par sebastien  
Damitracobe, francois detemendia, baptiste stillard,  
Michel Escuria, pierre Escuria, gregoire stillard, pierre  
Dehuberats, pierre Darbé et Jean lauret des tous hains  
procureurs chocolaters de la ville de Bayonne, tendant à ce  
qu'ils peussent les causes et raisons y contenues, y luy plaise de  
les statuts rediger pour la Comm. des chocolaters contenant  
vingt cinq articles, ensemble l'ordonnance des Maire Echevins  
de la ville de Bayonne de Bayonne du 2<sup>me</sup> 1761 -  
approuvée de son Statut. iceux homologuer et autoriser,  
ensemble l'ordonnance des Maire et Echevins de la  
ville de Bayonne, en consequence ordonner qu'ils seront  
executes suivant leur forme et teneur, ainsi que l'arrêt  
qui interviendra non obstant toutes oppositions faites ou à  
faire sans prejudice de celles lareq. signées de M. de corps  
procureur de sur lian, respondue de l'ord. de M. de laquoy, sou-  
mises au Procureur General du Roy le 4<sup>me</sup> 1761  
et de ses conclusions portant qu'il n'empêche la  
homologation du 6<sup>me</sup> 1761 signées Duwigier ou  
le rapport du S. Duvault Con. du Roy en la Cour dit à elle que  
la Cour ayant egard à la requete et aux conclusions du  
Procureur General du Roy a homologué et homologue tant les  
statuts d'iceux pour les maîtres chocolaters de la ville de Bayonne  
composez de vingt cinq articles, que l'ordonnance portant  
approbation d'iceux rendue par les Maire et Echevins de la ville de  
Bayonne, en consequence ordonne que les statuts et ordonnance  
du 2<sup>me</sup> 1761 seront executes suivant leur forme et teneur  
pour le tout estre expedie par le greffier de la Cour à la suite du  
arrêt et celui executé non obstant toutes oppositions faites ou à faire  
sans prejudice de celles. Prononcé à Bordeaux en Parlement.



Let. 7<sup>bre</sup> 1762 receu le 4. 16<sup>me</sup> pour les 3. 4<sup>es</sup> des epices signie  
 Percheu = M<sup>re</sup> le Berthon Premier des deniers, des autres reporters  
 epices de peccu -  
 Louis par la grace de Dieu Roy de France et de Navarre au p<sup>re</sup>  
 huis vier ou sergen sur ce requis, à la supplication de et de Sebastian  
 amtesarobe, francois tetemendia, Daymiste Jostillard, Michel Escurra,  
 Pierre Lcurra, gregoire Jostillard, Pierre Dolhabarats, Pierre Darbé et Jean  
 Lauret, les tous haïm et chocolatiers de la ville de Bordeaux et d'une termandou  
 signifieur laire de notre cour de Parlement de Bordeaux en date de sept  
 du p<sup>re</sup> mois d'oum. L'extrait est cy attaché d'oum le contre scel de notre chancelier  
 à tous ceus qui il apartiendra et donneras requis, aux fins qu'ils ne lignent  
 et ayent à obéir, pour raison de quoy est l'entiere execution de d'arrret  
 des p<sup>re</sup>tes, fait tous exploits, significacions, commandement et autres actes  
 requis et necessaires. Donné à Bordeaux en mes Parlement chambre  
 de vacation le 20. 8<sup>bre</sup> l'an de grace 1762 et de notre regne le XLVII<sup>e</sup>  
 Par la chambre signie Percheu du vier collationne scelle et son <sup>le</sup> signie Percheu

n. les statuts des c. chocolatiers ont été supprimés par arrêt du Parlement  
 du 4. 7<sup>bre</sup> 1767. sur l'opposition formée par divers m. epiciers & m. portugais  
 envers l'arrêt du 7. 7<sup>bre</sup> 1762. la signification de ce premier arrêt est dans le liasse  
 de civile de 1767. —



ANNEXE 4

Manuscrit du 8 février 1772

Lettre pour l'homologation des statuts des chocolatiers de Bayonne

Statuts des Chocolatiers de Bayonne le 8<sup>e</sup> Janvier 1772

Homage

1772

1. c.

C 47 1. c

1877

1861



Les Chocolatiers de Bayonne sollicitent depuis long temps des lettres  
Patentes pour l'homologation de leurs Statuts, Et pour s'ériger en un  
Corps de Communauté qui soit autorisé par l'Administration.

avant qu'ils n'aient fait aucune tentative dans cet objet, ces  
artisans étoient déjà réunis en un corps de métiers qui vivoit sous des lois  
particulières, et croyoit pouvoir jouir d'un privilège exclusif pour la fabrication  
du chocolat par la seule force de l'autorisation que le magistrat de Bayonne  
Et en suite le Parlement de Bordeaux avoient donné à ses réglemens  
politiques et Statutaires.

mais une opposition formée par les Juifs Portugais établis au bourg  
St Esprit (quelque voisinage de Bayonne confond presque avec les  
habitans de cette ville) et aussi par les marchands Epiciers, ont venue  
troubler cette Existence précaire et mal assurée: le Parlement, des que  
la matière a été discutée a reconnu Et rendu hommage à des principes

qu'il auroit des serapettes lors qu'en 1762 il homologua les  
Statuts de ces artisans: on vint à se dire qu'une Communauté, ou  
Corps d'artisans ne peut s'élever Et se donner une existence publique,  
Et legitime que sous l'ombre de l'autorité du Prince, Et en obtenant  
des lettres Patentes: comodes, quoi qu'on en ait pu dire, paroit. Celui qui  
a uniquement déterminé le Parlement; l'acte de son avis. Et le  
Règlement qui contieut pour diffendre aux Echevins de Bayonne  
d'ériger ailleurs aucun corps de Communauté sans lettres Patentes, ne  
laisse aucun doute que ce défaut de lettres Patentes vint. Et la vraie  
Cause qui a renversé En un moment les privilèges Et jusqu'à  
l'existence du corps des Chocolatiers.

Ce revers les a enfin instruits de la Route qu'ils devoient tenir,  
ils se sont pourvus devers le Roi pour en obtenir des lettres Patentes  
qui autorisent leurs Statuts, lesquels se trouvent joints à la Requête  
qu'ils ont présentée dans cet objet Et sont compris dans 3<sup>e</sup> articles  
de motifs d'une utilité très <sup>présente</sup> apparente, à l'apuy de ce projet le  
Parlement a fait accueillir cette demande, mais on avoit renvoyé  
l'examen Et la discussion à M. Moracin mon Colleague pour y donner  
son avis, mais ses infirmités fréquentes l'ont engagé à me l'écrire

de ce travail & Je remplirai sa tâche avec plaisir.

Il est question uniquement de savoir s'il y a de l'utilité ou de l'inconvénient à établir les chocolatiers en corps de Communauté & à leur accorder en conséquence des lettres Patentes qu'ils sollicitent. Ils ont présenté, comme des motifs propres à faire accueillir favorablement leur démarche, que la fabrication du chocolat dont ils s'occupent, est devenue un art & une profession des plus intéressantes pour l'habitant de Bayonne, le chocolat faisant non seulement l'objet d'une superfluité agréable & d'un usage journalier pour les gens riches & aisés, mais encore une partie réelle de la nourriture & de l'aliment des gens du peuple, qui dans les dernières classes procurent effectivement aux touttes femmes au moins à déjeuner leur chocolat, qu'une consommation aussi étendue de cette marchandise lui a fait regarder la préparation comme méritant les regards du magistrat, que les Echevins ont jugé à propos d'exiger en corps de métier, les chocolatiers pourvu d'un des des Loix et des Règlements qui entretiennent l'émulation, qui préviennent les abus et mettent ces artisans dans le cas de pouvoir être plus aisément surveillés par la police, qui peut être rapportée à ces administrateurs zélés, à ces citoyens mis dans la classe des habitants les plus

Distingués & les plus éclairés, pour se tenir assuré qu'un pareil  
Etablissement, parmi bien des avantages sensibles n'entraîne aucun  
inconvenient réel

à ces raisons les Epiciers qui ont pris l'alarme Et qui ont bien  
qu'on attente leur entree la faculté de vendre le chocolat à les Juifs  
portugais du St. Esprit qui sont dans l'usage de le venir fabriquer sans  
la ville de Bayonne ou pour leur compte ou pour des particuliers  
qui les payent, ont opposé des moyens qui doivent dans leur idée être  
rejetés avec indignation la demande des Chocolatiers.

Les plus forts arguments Et les objections les plus specieuses ont  
consisté à dire que l'objet des Chocolatiers est de concentrer dans  
leur corps par un privilege exclusif, le commerce, la fabrication  
Et la vente du chocolat, d'arracher ainsi aux Epiciers, une partie, une  
branche très considerable de leur negoci, à les réduire à ne pouvoir pas  
soutenir leur état Et la subsistance de leurs familles, d'ôter également  
une grande portion des Juifs Portugais du St. Esprit la récompense  
de son travail et d'une industrie qui dans toute leur existence, que  
le succès d'une pareille prohibition sera de rendre un petit  
Nombre de Maîtres, les arbitres despotiques du prix du chocolat Et de

mettre ainsi à contribution soit les marchands droguistes & Epiciers qui-  
seront obligés de prendre pour le chocolat, soit les habitans qui le prendront  
directement de leurs mains. a la suite des motifs pris de tous ces Jucousiens  
on a été des reglemens qui dans quelques grandes villes ont rétabli la  
liberté indéfinie du commerce du chocolat, telles que Paris, Lyon &c. &c. &c. &c.  
regle d'une politique éclairée qui tend à Genes le moins qu'il est possible  
le commerce par la chaîne onéreuse et destructrice des prohibitions.

voilà, Monseigneur, l'Etat de la question, les difficultés qui peuvent  
l'envelopper me semblent disparaître lors qu'on la réduit à ses véritables  
termes.

Je observe donc 1<sup>o</sup> que si les chocolatiers voulaient attirer à eux seuls  
la faculté non seulement de fabriquer, mais encore de vendre le chocolat,  
cette prétention pourrait être regardée comme Genante & sujette aux  
Jucousiens, non seulement pour le commerce, mais encore pour l'habitant  
ou l'étranger même qui consomme le chocolat de Bayonne, mais ce  
sujet d'allarme qui a excité la réclamation des Juifs & des marchands  
Epiciers paroît sans fondement. Il ne faut que voir la disposition  
de l'art. 9 du projet de leurs statuts pour se convaincre qu'ils n'ont aucun  
Genes ni le particulier ni le marchand à cet égard. Quant au Citoyen

Non seulement il peut prendre & faire venir son Chocolat dou  
il lui plaira, sans inquiétude ni recherche, mais même il aura  
la faculté de faire travailler à Bayonne & dans sa maison sa  
provision de Chocolat par tout autre ouvrier que les maîtres de la  
Communauté. A l'égard des Epiciers & de tous autres marchands  
ils pourront également en vendre & débiter dans leurs Boutiques  
comme par le passé avec la seule charge & condition qu'ils  
travaillant point le Chocolat par eux memes, ils ne pourront le  
faire faire par autres que des maîtres de Bayonne ou des  
Compagnons de leur service. ainsi ce premier inconvénient paroit  
devanier absolument.

2<sup>e</sup> La réclamation des Juifs paroit tout à fait dénuée de  
fondement. ils habitent au Bourg St. Esprit qui quoi que soit  
rapproché de Bayonne, n'en est pas un faux bourg comme on  
voudroit l'imprimer. la maîtrise & le privilège établi à Bayonne  
ne seroit d'aucune gêne au St. Esprit, qui non seulement n'est  
pas dans la dépendance des Juges de Police de Bayonne, mais qui  
est même d'un diocèse, d'une Jurisdiction & d'une Souveraineté  
Etrangère à Bayonne. à l'avenir ils ne pourront plus venir



Faire pour leur compte du Chocolat dans cette ville, mais ils  
pourront suivant l'Etat y être appelés par les particuliers pour  
la fabrication la provision dans leurs maisons, et ne paraitra ni être ni  
convenable qu'étrangers de cette ville, ils puissent proposer aux règlements  
quelque bon ordre de fait ou de mesure de y établir, ils n'ont rien  
de favorable à invoquer pour se maintenir à partager avec les  
Chocolatiers qui habitent l'avantage d'un commerce qui devrait  
restreint rester tout entier à ceux qui en supportent les charges et les  
charges très considérables & très onéreuses.

3<sup>e</sup> Habitants n'auraient rien à redouter de l'énormité d'une  
marchandise qui est si fort à son usage, des que le Commerce &  
la vente du Chocolat demeureront libres, qu'il n'y aura que la  
faculté de le fabriquer qui sera restreinte à un corps d'artisans,  
la concurrence nécessaire pour tenir la marchandise au juste prix  
subsistera toujours, Et par conséquent on ne doit pas craindre  
de monopole de cet égard.

Mon sentiment est donc qu'il n'y a aucun inconvénient à  
autoriser le projet de Statuts que les Chocolatiers ont présentés.  
Seulement il y aurait à changer dans la supplique qui précède  
les articles du règlement le mot reudre sous ligné à la première

Pages et y substituer ceux ci, Savoir & Sabriques, pour toutes  
Toutes Equivaque sur le privilege d'une route Exclusive le magistrat  
Politique qui a deja autorise ces Statuts en garantit l'authen-  
tice, la consommation du chocolat est devenue un objet de  
Commerce si Grand & en meme tems si Interessant pour le  
Citoyen qu'il paroit convenable d'en soumettre la fabrication &  
l'inspection a la police par des reglemens et l'erection d'un Corps  
Armees qui mettront tous les fabricans dans la dependance  
Continuee du magistrat, Evitons les abus dangereux que  
peut inspirer la cupidite lors qu'elle n'est pas surveillee.

Je Suis avec tout le Respect possible.

Mornignieu

Vostres humble Esclaves  
obéissans & serviteurs

Lucouneau

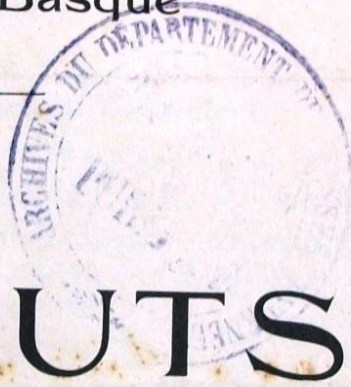
ANNEXE 5

Manuscrit du 15 mars 1926 : « Statuts du Syndicat des chocolatiers de la région du Pays  
Basque

142  
1926  
Dépot légal

133

SYNDICAT  
DES  
CHOCOLATIERS  
- de la Région -  
du Pays Basque



STATUTS



BIARRITZ  
IMPRIMERIE LABÉGUERIE & LAHONTAA  
2, Rue du Château

1926

*Commerce Industrie*

SYNDICAT  
des Chocolatiers de la Région du Pays Basque

STATUTS

*Les Soussignés :*

MM. ETCHEPARE,  
CARRIAT, chocolatiers,

ont établi ainsi qu'il suit les Statuts d'un Syndicat professionnel qu'ils se proposent de fonder :

ARTICLE PREMIER. — Entre les soussignés et ceux qui adhéreront aux présents Statuts, il est formé un Syndicat, Association strictement professionnelle qui sera régie par la loi du 21 Mars 1884 et les dispositions ci-après.

ART. 2. — L'Association prend le titre de : *Syndicat des Chocolatiers de la Région du Pays Basque.*

Son siège est établi à Bayonne, au Café du Grand Balcon.

Ce siège pourra être déplacé par simple décision de la Chambre Syndicale.

Sa durée est illimitée, ainsi que le nombre de ses membres. Elle commencera le jour du dépôt légal des Statuts.

ART. 3. — Peuvent faire partie du Syndicat tous les fabricants de chocolats de la région.

Les femmes, capables de contracter et remplissant les conditions professionnelles, pourront faire partie du Syndicat et jouir de tous ses avantages.

ART. 4. — Pour devenir membre titulaire du

Syndicat on devra être présenté par deux parrains, faisant partie du Syndicat et admis par la Chambre Syndicale, à la majorité des membres présents.

ART. 5. — Tout Sociétaire reste membre du Syndicat tant qu'il n'a pas adressé sa démission par lettre recommandée au président, ou qu'il ne l'a pas signée sur le registre spécial tenu au Siège Social.

Son exclusion pourra être décidée par la Chambre Syndicale, sans qu'elle soit tenue d'en faire connaître les motifs.

La faillite, la déconfiture notoire, une condamnation entachant l'honorabilité, le refus de paiement de la cotisation, après une lettre de rappel, entraînent nécessairement l'exclusion.

L'exclusion devra être également prononcée contre tout Syndiqué qui aurait fait profiter un tiers, non syndiqué, des avantages du Syndicat.

Tout membre démissionnaire ou exclu, doit le montant de sa cotisation annuelle en cours ; il perd tous ses droits au patrimoine social.

ART. 6. — Le prix de la cotisation annuelle, payable chez le trésorier, est fixé à 40 francs.

ART. 7. — Le Syndicat a, pour objet général, l'étude et la défense des intérêts des fabricants de chocolats.

Il a pour but spécial :

1° D'examiner toutes les mesures économiques et toutes les réformes législatives que peut exiger l'intérêt des fabricants de chocolats, d'en réclamer la réalisation des autorités et pouvoirs compétents, notamment en ce qui concerne les charges qui pèsent sur l'industrie du chocolat, les tarifs des chemins de fer, les tarifs douaniers, les octrois, etc.

2° De faciliter l'acquisition de toutes matières premières, ou fabriquées, utiles à l'industrie du chocolat.

3° De favoriser la vente des chocolats régionaux.

4° De resserrer les liens de bonne confraternité et de prendre toutes mesures propres au développement et à la défense de l'industrie régionale du chocolat.

ART. 8. — Le Syndicat est administré par un Conseil dont les fonctions sont gratuites.

Ce Conseil comprend :

1° Un bureau composé d'un Président, deux Vice-présidents, un Secrétaire, un Secrétaire-adjoint, un Trésorier.

2° Une Commission de trois membres.

Les membres du Conseil sont élus pour trois ans par l'Assemblée générale à la majorité absolue des suffrages exprimés. Tous sont rééligibles.

ART. 9. — Le Président, élu par le Conseil, préside les séances, dirige les débats et les travaux du Syndicat, le représente en justice et dans tous les actes de la vie civile, ordonnance les dépenses. Sa voix est prépondérante en cas de partage.

Les Vice-présidents remplacent le Président en cas d'empêchement.

Le Secrétaire (à son défaut le Secrétaire-adjoint) rédige les procès-verbaux, tient la correspondance et fait les convocations sur l'ordre du Président.

Le Trésorier reçoit les cotisations, encaisse les sommes pouvant revenir au Syndicat à un titre quelconque, paye les dépenses sur le visa du Président, établit chaque année la situation financière.

ART. 10. — En cas de démission ou de décès d'un membre du Conseil, celui-ci pourvoira à son remplacement provisoire jusqu'à la prochaine Assemblée générale qui nommera définitivement un titulaire, à la place vacante, comme il est dit ci-dessus.

ART. 11. — Le Conseil d'administration pourra choisir des Syndics pour le représenter dans chaque *chef-lieu d'arrondissement* ; il pourra autoriser la constitution de sections.

ART. 12. — Le Conseil d'administration se réunit toutes les fois que le Président le juge nécessaire. Il établit des directives de prix minimum de vente de chocolat d'après les cours des matières premières. Ces directives sont communiquées aux adhérents.

Le Syndicat donne au Conseil d'administration les pouvoirs les plus étendus pour la gestion des affaires de la Société.

Les membres de ce Conseil ne contractent, à raison de cette gestion, aucune obligation personnelle ni solidaire relativement aux engagements et opérations du Syndicat ; ils ne répondent que de leur mandat.

ART. 13. — Le Syndicat tiendra au moins une Assemblée générale par an.

C'est dans cette Assemblée que seront approuvés les comptes de l'exercice, voté le budget et que se feront les élections ; l'approbation des comptes servira de décharge au Trésorier.

Une Assemblée générale pourra être convoquée extraordinairement, toutes les fois que la Chambre Syndicale le jugera nécessaire.

Le Président sera tenu encore de convoquer



l'Assemblée générale extraordinaire sur la demande qui lui en sera faite par le tiers au moins des adhérents.

Pour toute Assemblée générale, les convocations doivent être adressées au moins dix jours à l'avance et indiquer l'ordre du jour. Toute question proposée doit être formulée par écrit et remise au Président.

ART. 14. — Le patrimoine du Syndicat est formé :

Des cotisations de ses membres.

Des dons et legs qui peuvent lui être faits.

Des subventions qui peuvent lui être accordées.

Toutefois le Syndicat ne pourra acquérir soit à titre onéreux, soit à titre gratuit, d'autres immeubles que ceux qui seront nécessaires à ses réunions, à sa bibliothèque et à ses cours d'instruction professionnelle.

ART. 15. — Les présents Statuts peuvent être revisés, modifiés et complétés par l'Assemblée générale.

Pour être valable, toute modification devra être approuvée par les deux tiers des membres présents et ne pourra venir en délibération devant l'Assemblée générale qu'après délibération et avis conforme de la Chambre Syndicale.

ART. 16. — Le Syndicat pourra être uni, par simple décision de la Chambre Syndicale, à un ou plusieurs Syndicats pour former une Union, ainsi qu'à une ou plusieurs Unions de Syndicats. Il donne, par les présents Statuts, pleins pouvoirs à sa Chambre Syndicale pour faire à cet effet toutes les démarches nécessaires.

ART. 17. — En cas de dissolution de l'Associa-

tion demandée ou motivée par le bureau, l'Assemblée générale réunie à cet effet, décidera, à la majorité des deux tiers des membres présents, l'emploi des fonds pouvant rester en caisse en faveur d'une œuvre d'assistance ou de bienfaisance, sans que jamais la répartition puisse en être faite entre les syndiqués.

ART. 18. — Les présents Statuts seront imprimés : deux exemplaires en seront déposés à la Mairie du Siège Social et un exemplaire en sera remis à chaque sociétaire avec indication de son nom, de son numéro d'entrée, de la date de son admission. Il portera la signature du Président, ce qui en toute circonstance utile, servira au sociétaire à établir sa situation de membre du Syndicat.

ART. 19. — Les adhérents seront tenus de suivre et respecter les directives établies par le Conseil d'administration. Tout manquement sera soumis à une commission arbitrale de trois membres nommés en Assemblée générale et choisis en dehors des membres du bureau et, en cas de contestation, l'adhérent pourra faire juger son cas devant le bureau du Syndicat qui statuera en dernier ressort.

*Fait à Bayonne, le 15 Mars 1926.*

LE PRÉSIDENT,  
A. ETCHEPARE.

LES VICE-PRÉSIDENTS,  
P. ETCHEVERS. D. NOBLIA.

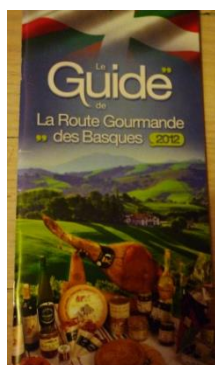
LE TRÉSORIER,  
A. CARRIAT.

LES SECRÉTAIRES,  
H. de LABORIE. G. RICHARD.

## ANNEXE 6

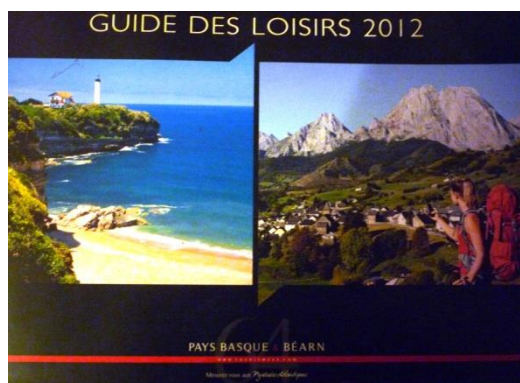
Quelques guides touristiques des Offices de Tourisme basques

## Guide de la Route Gourmande des Basques



411

## Guide des Loisirs Pays Basque-Béarn 2012



412

<sup>411</sup> Fascicule *le Guide de la Route Gourmande des Basques*, 2012. Regroupement d'artisans des métiers de bouche.

<sup>412</sup> Guide édité par le Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pays Basque. Sièges à Bayonne et Pau. [http : //www.tourisme64.com](http://www.tourisme64.com).

ANNEXE 7

Article de Pierre Pénin, « Un chocolat au goût amer de rendez-vous manqué », Sud Ouest  
du 23/10/2010.

## Un chocolat au goût amer de rendez-vous manqué

Les chocolatiers de Bayonne boycottent le salon biarrot consacré à leur fleuron. La « capitale historique du chocolat » aurait pourtant pu accueillir son propre salon.



Aujourd'hui commence le salon « Le chocolat dans tous ses états », sous la Halle d'Iraty, à Biarritz. Une quarantaine d'exposants venus de toute l'Aquitaine et au delà s'y alignera jusqu'à demain. Parmi eux on dénombre... zéro chocolatier bayonnais. Les professionnels de la « capitale historique du chocolat » ont dit non à Amaria Events, la société organisatrice. S'interroger sur cette incongruité conduit à de surprenants constats...

Roger Josquin, préside depuis peu l'Académie du chocolat de Bayonne. Il explique que les chocolatiers locaux ne participent pas au salon biarrot « pour la bonne raison que le chocolat de Bayonne, c'est Bayonne ». Marie-Claudine Maudet, elle, préside la Guilde des chocolatiers, qui regroupe les professionnels. Elle corrobore : « Nous avons une histoire avec le chocolat que personne d'autre n'a. Nous sommes héritiers de ce lien, Biarritz n'a pas ce lien. Restons logiques. »

### **Une provocation »**

Ce salon chez le voisin biarrot, la Guilde « le vit comme une provocation ». « C'est comme si nous faisons un salon du surf demain, alors que le surf, c'est Biarritz. » Il faut bien appeler boycott l'attitude des chocolatiers bayonnais. Comment comprendre cet entre-soi? Boudier ainsi un week-end consacré au produit dont on veut incarner la capitale n'est-il pas un peu étriqué ? « Ca ne l'est pas, balaie Marie-Claudine Maudet. On trouve ça quasiment honteux de venir faire un salon du chocolat à Biarritz et de nous demander de venir. Ce qui est choquant, c'est qu'on nous pose la question. »

Donc acte. Mais les chocolatiers bayonnais n'ont pas plus participé aux Journées gourmandes du Pays basque, une semaine plus tôt. Cet autre salon se tenait pourtant à Bayonne. C'est peut-être parce que « les gens de la Guilde ne vont pas trop dans les salons ». Que pour eux, c'est un concept « galvaudé ». « Il faut des choses rares. Ce n'est pas pour rien que des salons tels que celui de l'auto ou Vinexpo ne reviennent que tous les deux ans. » Les chocolatiers bayonnais représentés par la Guilde préfèrent se concentrer sur leurs Journées du chocolat, chaque année.

### **« On ne fait rien »**

En début de semaine, ils avaient d'ailleurs rendez-vous en mairie pour les préparer. L'adjointe au commerce, Sophie Castel, était présente, qui doit bien noter les absences des chocolatiers locaux des récentes Journées gourmandes, comme du salon à la Halle d'Iraty. L'édile s'avance prudemment sur la question, ne veut pas « s'immiscer dans le débat qu'ont les chocolatiers ». « Je pense qu'il faut se demander pourquoi un tel salon a lieu à Biarritz et pas à Bayonne », consent-elle simplement.

Question d'autant plus intéressante qu'Amaria Events avait d'abord visé la « capitale historique ». C'est le chocolatier Christophe Puyodebat qui l'assure. Lui aura un emplacement à Biarritz. Sur le listing des participants, il ne fait pas apparaître son magasin bayonnais, mais son commerce de Cambo-les-Bains. « Les organisateurs font

leur salon à Biarritz, parce qu'ils n'ont pas pu le faire à Bayonne. » Il décrit une certaine inertie.

### **Salon avorté**

La même qui l'a poussé à implanter son musée du chocolat à Cambo, alors qu'il le projetait à Bayonne. « On communique sur le chocolat à Bayonne, mais on ne fait rien. Il n'y a pas de soutien pour les initiatives nouvelles. »

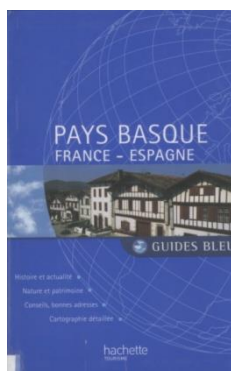
L'homme de l'art va plus loin et affirme : « Vous savez, il aurait dû y avoir un salon du chocolat à Bayonne et pas seulement celui qui se tient ce week-end à Biarritz. L'Office de commerce a travaillé sur un grand salon. Un projet existe, ficelé. » Les organisateurs du salon du chocolat de Paris sont venus à Bayonne, pour monter le dossier. À savoir Event international, opérateur internationalement reconnu, aussi à la barre des salons du chocolat de Tokyo, New York, Shanghai...

« Mais ça n'a pas suivi », raconte Christophe Puyodebat, qui peste contre la frilosité de « certains » dans sa corporation. « Par peur de la concurrence et de s'aventurer dans quelque chose de nouveau, Bayonne perd beaucoup. » Le salon du chocolat de Bayonne aurait dû se tenir au mois de mai 2010, sur le mail Chaho-Pelletier. Mais on a regardé passer le train. Il s'est arrêté à Biarritz.

## ANNEXE 8

Présentation du chocolat dans le Guide Bleu « Pays Basque France-Espagne »





### ■ Chocolat et douceurs

On doit l'arrivée du chocolat sur les tables européennes au commerce avec les Amériques. Des fabriques ont été fondées et se perpétuent à Bayonne, Biarritz, Cambo, San Sebastián ou Tolosa. À Bayonne, les amateurs retrouveront un chocolat noir et amer, très riche en cacao. Pour découvrir les secrets de sa fabrication, c'est à Biarritz, à Planète musée du Chocolat (→ p. 113), qu'il faudra se rendre... Côté douceurs, le **gâteau basque** (→ ci-dessus, à dr.) est une galette sablée fourrée de crème d'amandes ou de cerises noires. À goûter aussi, les **macarons** de Saint-Jean-de-Luz (→ ci-dessus, à g.) qui firent craquer Louis XIV venu se marier dans la cité...

413

---

<sup>413</sup> Christine LEGRAND, Marie-Pascale RAUZIER, *Guide bleu Pays Basque-France Espagne*, Paris, Hachette Tourisme, 2010, p.39.

Érigée sur un site exceptionnel, au confluent de l'Adour et de la Nive, la ville séduit d'emblée par son architecture superbement restaurée : peu d'édifices majeurs mais de hautes et étroites maisons à pans de bois et volets rouges, verts ou bleus se reflétant dans l'eau ou s'élançant le long de ruelles pittoresques. Mais Bayonne c'est aussi tout un art de vivre, avec des traditions autour du jambon et du chocolat, de l'aviron, du rugby ou de la pelote basque. Sans oublier, bien sûr, les fêtes du mois d'août, où l'on vient de loin pour participer à leurs cinq jours et cinq nuits de liesse.

### Bayonne mode d'emploi

#### Accès

**En avion :** l'aéroport de Biarritz-Anglet-Bayonne est situé à 10 mn du centre-ville ☎ 05 59 43 83 83; [www.biarritz.aeroport.fr](http://www.biarritz.aeroport.fr). Le bus 6 relie la gare ou la mairie à l'aéroport.

**En voiture :** Bayonne est à 187 km de Bordeaux par l'A63 et la N10, à 298 km de Toulouse par l'A64 et l'A63, à 25 km de la frontière espagnole (Irun) par l'A63. Une douzaine de parkings couverts ou en plein air permettent de se garer aux abords du centre-ville.

**En train :** plusieurs TGV quotidiens relient Paris-Gare Montparnasse et Bayonne (4h45). Gare SNCF, place Pereire B1 (Quartier Saint-Espirit) ☎ 3635.

Le TER Aquitaine relie Bayonne à Pau, Saint-Jean-Pied-de-Port et Hendaye.

#### Informations touristiques

- Le **centre-ville** se visite facilement à pied ou à vélo : **prêt de vélos** (pour une journée maximum) à l'office de tourisme et dans les cinq parkings couverts, contre pièce d'identité ou chèque de caution. Interdit aux moins de 15 ans. 40 km de pistes cyclables au bord de l'Adour et de la Nive, et dans la plaine d'Ansoz; rens. ☎ 0820 42 64 64.

- Des **navettes électriques gratuites** de couleur orange sillonnent le centre-ville (lun.-sam. 7h30-19h30, sf j. fériés); rens. ☎ 05 59 46 60 41.

- **Visites thématiques et guidées** proposées toute l'année par l'office de tourisme : les remparts de Bayonne, le Vieux Bayonne, le Petit Bayonne, le Musée basque, etc. (2h, sur rés.).

#### Fêtes et manifestations

- Sous les halles du quai Jauréguiberry A2, le marché du dernier samedi de chaque mois accueille, à 11h, les pittoresques **chœurs**



**basques** du Baiona Kantuz. Chanteurs et acheteurs reprennent ensemble les airs traditionnels. Convivial et pittoresque.

- À 11h30, chaque 2<sup>e</sup> dim. du mois, entre octobre et juin, vous pouvez assister à des **dances basques** place d'Albret **hors plan par B1**, dans le quartier Saint-Espirit.

- Pâques : **foires au Jambon** au Carreau des Halles A2 (ven.-dim. de Pâques) et place du Réduit B2.

- Mai (w.-e. de l'Ascension) : **Journées du Chocolat** (dégustations, visites, conférences...).

- Fin juillet-début août : les **fêtes de Bayonne**, le rendez-vous incontournable de la ville. 5 jours et 5 nuits de fête : concerts de bandas, corso, défilé de grosses têtes, courses de vaches, tournois de pelote. Toute la ville s'habille en blanc rehaussé d'un foulard rouge; [www.fetesdebayonne.com](http://www.fetesdebayonne.com)

- Octobre : **Les Translatines**, festival de théâtre franco-ibérique et latino-américain à Bayonne et Biarritz; [www.theatre-des-chimeres.com](http://www.theatre-des-chimeres.com)

#### Le temps des invasions

Lors de leur conquête de l'Aquitaine fin III<sup>e</sup>-début IV<sup>e</sup> s., les Romains établirent à l'emplacement d'un village celte un campement militaire baptisé Lapurdum. Le site servait à surveiller les populations locales insoumises, ainsi que la route vers l'Espagne. Un castrum et des remparts furent construits – dont on peut voir quelques vestiges –, mais ils ne suffirent pas à protéger les habitants des invasions successives des Vandales, Wisigoths ou même Normands, qui détruisirent en partie la ville. À partir du X<sup>e</sup> s., elle prend le nom de Baiona («bonne rivière» en basque). Au XII<sup>e</sup> s., le Labourd devient possession des ducs d'Aquitaine.

#### Anglaise par mariage


Le destin de la ville bascule lorsque Aliénor, duchesse d'Aquitaine, épouse le roi d'Angleterre en 1152. Cette alliance prestigieuse confère à Bayonne un intérêt particulier pour les Anglais, tant pour le commerce que comme base stratégique sur le continent. Aussi font-ils tout


414

### Bonheur en chocolat

Le chocolat noir, amer, à forte teneur en cacao fait la réputation de la ville depuis près de quatre siècles. Ce sont les juifs qui, au <sup>xvi</sup><sup>e</sup> s., chassés d'Espagne par l'Inquisition, introduisirent en France les fèves de cacao d'Amérique du Sud et le goût du chocolat. Les chocolatiers travaillaient le cacao à la pierre et se déplaçaient chez les clients pour le fabriquer. Aujourd'hui, sept artisans chocolatiers perpétuent la tradition à Bayonne. Regroupés en guilde, ils ont créé en 1993 une association œuvrant pour la notoriété du chocolat de Bayonne : l'Académie du chocolat. Lors des journées du Chocolat (→ p. 91), ils « trempent » le chocolat sur le pas de leur porte et font déguster les bouchées gourmandes au public.

### Bonnes adresses

 **Chocolat Cazenave**, 19, rue du Port-Neuf A2 ☎ 05 59 59 03 16. Pour déguster un délicieux chocolat chaud dans l'une des plus célèbres maisons de la ville...

 **Chocolats Daranatz**, 15, rue du Port-Neuf A2 ☎ 05 59 59 03 55. L'un des meilleurs chocolatiers de la ville, pour ses tablettes multicolores aux assemblages subtils.

 **L'Atelier du chocolat**, 2, rue des Carmes A2 ☎ 05 59 25 72 95. Pour goûter le délicat chocolat froissé, veiné de rouge ou de blanc, au piment d'Espelette ou au gingembre. Visite des ateliers possible à l'espace découverte, 7, allée de Gibelécou hors plan par B2 ☎ 05 59 55 70 23 ; www.atelierduchocolat.fr ; ouv. lun.-sam. 9 h 30-12 h 30 et 14 h-18 h ; juil.-août 9 h 30-18 h 30 (1 h 30 de vis.). Parcours découverte, vidéos, machines et dégustation!

### Vers de nouveaux débouchés

Au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> s., stimulé par l'institution d'un port franc, la chasse à la baleine et la pêche à la morue, le grand commerce va consacrer la réussite des Bayonnais. Au <sup>xix</sup><sup>e</sup> s., deux bouleversements modifient à nouveau le profil de la ville. En 1854, le chemin de fer arrive de Paris avec son lot de riches touristes, qui viennent goûter aux bains de mer de Biarritz, dans le sillage de l'empereur. À l'écart de cette agitation mondaine, Bayonne mise plutôt sur la sidérurgie, avec la création des Forges de l'Adour. Le port prend une allure industrielle, mais connaît un déclin inexorable au milieu du <sup>xx</sup><sup>e</sup> s. La découverte du gisement de Lacq lui redonnera un débouché (acheminement du soufre). Le district Bayonne-Anglet-Biarritz (BAB) est créé. Le port, déplacé vers l'embouchure de l'Adour, a aujourd'hui renoué avec l'activité. Dans le même temps, le Nouveau Bayonne s'est étendu vers l'ouest, au-delà des allées Paulmy. Les quartiers historiques sont peu à peu superbement restaurés.

### Le Grand Bayonne\*\*

Le centre historique de la ville est dominé par la flèche de sa cathédrale et cerné de vestiges de remparts et de portes fortifiées. Voué au commerce et au négoce dès le Moyen Âge, le Grand Bayonne vibre encore de l'animation de son marché quotidien et de ses nombreux commerces bordant des ruelles pittoresques. Il fait bon flâner sur ses quais soulignés de terrasses de café et de restaurants, où l'on déchargeait jadis la morue et les marchandises du Nouveau Monde.

#### ■ Balade dans la vieille ville\*\* A2-3

De la place de la Liberté, pénétrer dans le vieux centre par la rue du Port-Neuf.

- Au niveau du confluent, la place de la Liberté est l'une des plus anciennes de la ville. Elle accueille le bel édifice néoclassique (<sup>xix</sup><sup>e</sup> s.) abritant le théâtre et la mairie. Admirez au sommet, les six statues allégoriques symbolisant des activités artistiques et économiques. Au sol, le dallage reproduit les blasons de l'Aquitaine, du Labourd et de la Gascogne, ainsi que les armes de la ville et sa devise *Nunquam polluta* (« Jamais souillée »). Jusqu'au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> s., la ville basse était parcourue de voies d'eau qui servaient au commerce.

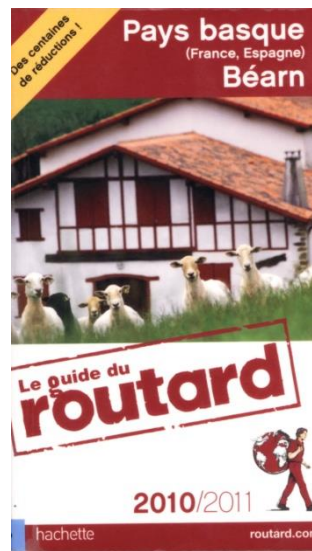
415

<sup>415</sup> Guide bleu, *op. cit.*, p.94.

ANNEXE 9

Présentation du chocolat dans le Guide du Routard « Pays Basque (France-Espagne)

Béarn, 2010



### Le cacao

Il arrive du Mexique en Espagne dès le début du XVI<sup>e</sup> s. À cette époque, les Espagnols le préparent à la mode aztèque, en le mélangeant avec du piment et des épices, selon une vieille recette toujours connue au Mexique sous le nom de *mole*.

Mais pour faire un bon *mole*, il fallait disposer de produits qui ont longtemps été le monopole des juifs, herboristes et médecins traditionnels de l'Espagne médiévale. Or, les juifs, expulsés par les rois catholiques durant l'Inquisition, emportent avec eux leurs produits. Mais en Biscaye et en Navarre, quelques-uns convertis au catholicisme (ou qui ont fait semblant) vivent et gardent des contacts avec leurs coreligionnaires installés dans le Labourd voisin. Les réseaux d'échange fonctionnent bien, et le Pays basque va devenir la plaque tournante du chocolat européen : Mme de Sévigné faisait venir son chocolat de Bayonne. La tradition du chocolat va atteindre son apogée au XIX<sup>e</sup> s quand l'impératrice Eugénie, folle de chocolat, comme beaucoup d'Espagnoles, favorise les artisans de la région de Biarritz.

À Bayonne, à Biarritz, mais aussi à Donostia, à Cambo, à Tolosa, l'industrie chocolatière basque travaille à plein rendement. La tradition se perpétue, notamment à Bayonne, fondée sur des produits à forte teneur en cacao, sans adjonction de lait et un peu amers.

### LE PRIX DU LAPIN EN CHOCOLAT...

*Les Mayas utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange, avec des tables de correspondance, des tarifs officiels, etc. Et pour les Aztèques, si un lapin valait autant qu'une passe avec une prostituée, un esclave coûtait, lui, ...10 fois plus cher !*

416

<sup>416</sup> Guide du Routard, *Pays Basque (France-Espagne)-Béarn*, 2010-2011, Hachette Tourisme, p.73.

## Où déguster ou acheter un bon chocolat ?

Le chocolat est, ici, un produit phare (voir la rubrique « Cuisine » dans « Hommes, culture et environnement » en début de guide). Les chocolatiers traditionnels de Bayonne se sont regroupés en une guilde afin de défendre leur produit grâce à une charte de qualité drastique. Ils se concentrent tous (ou presque) du côté de la rue du Port-Neuf.

📍 **Daranatz** (plan couleur A2, 50) : 15, rue Port-Neuf. ☎ 05-59-59-03-55. Tjjsf dim et j. fériés. Depuis 1890 ! Le meilleur chocolatier aux yeux (et aux papilles !) de beaucoup. Le Pays basque, chose rare, a fait de la plaquette de chocolat sa spécialité. On en trouve ici de tous les goûts et de toutes les couleurs, dans un joli emballage multicolore... On craque pour le chocolat au piment, au café

ou à l'orange mais c'est celui aux épices qui remporte tous les suffrages ! C'est LE cadeau à rapporter aux copains. Les amateurs trouveront bien sûr les traditionnelles bouchées et ganaches. Joli décor de bonbonnière 1900.

📍 **Cazenave** (plan couleur A2, 50) : 19, rue du Port-Neuf. ☎ 05-59-59-03-16. Fermé dim ; lun et j. fériés (sf vac scol). Congés : 3 sem en oct. Son décor début XIX<sup>e</sup> s et ses vitraux donnent à la maison Cazenave un charme adorablement désuet. Vous y serez servi dans des tasses en porcelaine fleuries et débordantes de chocolat mousseux.

📍 Cela ne vous empêche pas d'aller faire un tour aussi chez **Heynard**, face à la cathédrale ou chez **Puyodebat, artisan-chocolatier** (plan couleur A3, 51) : 66, rue d'Espagne. ☎ 05-59-59-20-86.

📍 **Andrieu-Atelier du chocolat** (hors plan couleur par B1, 52) : 7, allée de Gibéléou. ☎ 05-59-55-70-23. 🍷. Tt au

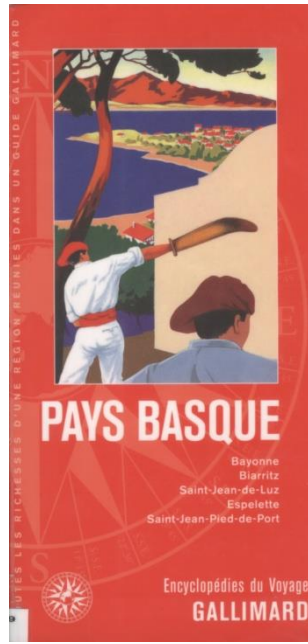
bout du bd Alsace-Lorraine ; bien fléché depuis la gare. Lun-sam 9h30-12h30, 14h-18h (9h30-18h30 en juillet-août). Entrée : 5,60 € ; ½ tarif enfant. Andrieu, le créateur des bouquets de chocolat, s'est installé dans le quartier Saint-Esprit. C'est un hasard, mais il s'agit du quartier autrefois voué au cacao. En interaction avec les ateliers de fabrication, il propose un parcours découverte, une sorte de musée du Chocolat. L'entrée, certes, n'est pas donnée, mais elle donne droit à une dégustation des différents crus. Les explications sont claires et concises, la présentation ludique et soignée. Par des fenêtres, on voit s'affairer les maîtres chocolatiers (venir de préférence le matin). Des vidéos et une riche iconographie complètent l'ensemble. Les enfants sont particulièrement chouchoutés et ils repartiront avec un petit poisson en chocolat, qu'ils auront décoré eux-mêmes !

417

<sup>417</sup> Guide du Routard, *op. cit.*, p.128-129.

ANNEXE 10

Présentation du chocolat dans l'Encyclopédie du Voyage, Gallimard



<sup>418</sup> Encyclopédie du Voyage, *Pays Basque*, Paris, Gallimard, 2010, p.84.





**BOULEVARD LACHEPAILLET.** Construit au XVI<sup>e</sup> siècle sur l'emplacement des anciens fossés de l'enceinte médiévale, il permet de découvrir l'ensemble du système défensif de la ville : à gauche, la vieille enceinte de la ville romaine et médiévale, ainsi que les vestiges des anciennes portes de la ville ; à droite, les fossés et les fortifications du XVII<sup>e</sup> siècle. Les propriétaires des maisons n'ont obtenu qu'après 1760 le droit d'ouvrir des fenêtres dans leurs façades, et bien plus tard encore des portes.



**LES CHOCOLATIERS DE BAYONNE ● 84**

Le chocolat fut sans doute introduit à Bayonne par les Juifs de Saint-Espirit, qui en avaient connu l'usage en Espagne. Ils faisaient le chocolat à la pierre et le travaillaient à façon chez les épiciers ou chez les particuliers, portant avec eux leur outillage.

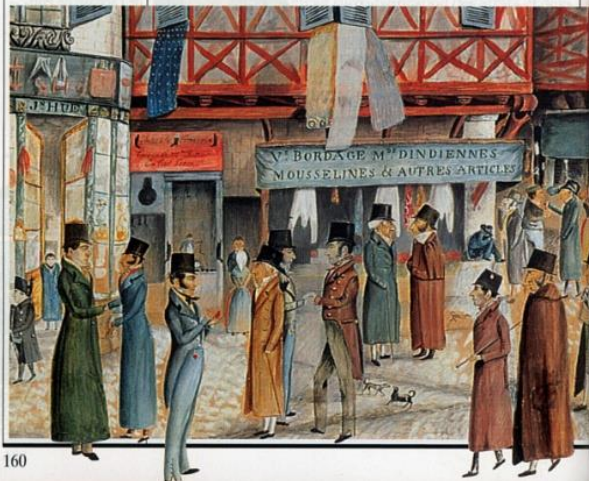
**RUE TOUR-DE-SAULT.** Sur la gauche se trouvent les maisons construites sur l'enceinte et deux belles tours, bien conservées et restaurées, vestiges de l'ancien système de défense de la ville qui avait réutilisé les fondations romaines. La seconde en descendant est la TOUR DU BOURREAU : il y avait sa résidence.

**RUE D'ESPAGNE.** Cette ancienne grande artère commerçante a gardé beaucoup de charme. Ses maisons de quatre ou cinq étages, aux façades étroites, sont caractéristiques du parcellaire bayonnais ● 108. Les balcons en fer forgé et les heurtoirs ouvragés leur confèrent une élégance certaine.

**RUE ARGENTERIE.** Ancienne rue des Argentiers, devenue rue Argenterie dans les années 1650, elle regroupait la puissante corporation des orfèvres et des changeurs. Leur production était réputée et l'argenterie du XVIII<sup>e</sup> siècle au poinçon de Bayonne est toujours très recherchée. Au n° 5, un immeuble abrite un bel escalier en bois du XVII<sup>e</sup> siècle.

**RUE ORBE.** Elle a été gagnée sur l'ancien fossé de la ville asséchée au XII<sup>e</sup> siècle. Au n° 9, la MAISON DE SORHAINDO, austère bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle, porte le nom des lieutenants de mairie qui la firent construire. Elle accueillit, entre autres, Louis XIV, en route pour se marier à Saint-Jean-de-Luz.

**RUE THIERS.** C'est l'ancienne rue des Tanneries, dont les maisons possèdent encore dans leurs fondations des fossés de tanneur. Elle devint place d'armes en 1677 et l'un des lieux de promenades et de loisirs de la ville ; plusieurs maisons de jeu s'y élevaient, dont le jeu de paume de Niert. Elle est bordée de belles maisons de pierre avec balconnets en ferronnerie.



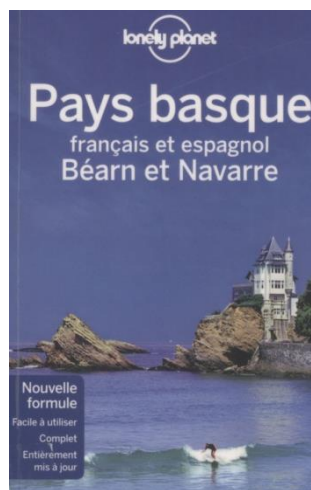
160

419

<sup>419</sup> Encyclopédie du Voyage, *op. cit.*, p.160.

ANNEXE 11

Présentation du chocolat dans le Guide Lonely Planet



## Gourmandises

Au Pays basque comme au Béarn ou en Navarre, l'art de bien manger n'est pas un vain mot. Petite revue des différentes spécialités locales.

**Bayonne** Connue pour son jambon cru, Bayonne est aussi la terre natale du chocolat en France (p. 59).

**Sare** Sa spécialité est le gâteau basque (p. 104).

**Espelette** Ce village est fameux pour son piment écarlate qui agrmente de nombreuses spécialités basques, dont l'axoa de veau (p. 110).

**Itxassou** On y vient pour ses cerises noires qui accompagne idéalement l'ossau-iraty (p. 114).

**Vallée des Aldudes** (p. 141)  
Goûtez au jambon des Aldudes, et à la truite fumée au bois de hêtre de Banca.

**Oloron-Sainte-Marie** La fabrique Lindt et le "russe" en font une étape de choix pour les gourmands (p. 185).

**Saint-Sébastien** Le meilleur endroit pour déguster des pintxos (p. 279) ou un bacalao al pil-pil.

420

<sup>420</sup> Lonely Planet, *Pays Basque Français et Espagnol, Béarn et Navarre*, 2011, p.19.

## TERRE NATALE DU CHOCOLAT

Historiquement, Bayonne fut la première ville de France où l'on fabriqua du chocolat. Les juifs, chassés de la péninsule Ibérique au début du XVII<sup>e</sup> siècle, y auraient importé la recette de fabrication. Le cacao, originaire d'Amérique du Sud, arriva à Lisbonne et à Madrid au XVI<sup>e</sup> siècle. Marie-Thérèse, l'infante d'Espagne épouse de Louis XIV, appréciait tant le chocolat qu'elle fit venir en France la Molina, sa femme de chambre, très habile dans la préparation de cette boisson, que l'on consommait avec de la cannelle.

Le mot "chocolat" apparaît pour la première fois en 1670 dans les archives de Bayonne, mais c'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que l'engouement pour le chocolat prend toute son ampleur. Implantés dans le faubourg Saint-Esprit mais ne pouvant se livrer au commerce de détail dans Bayonne même, les juifs ibériques allaient clandestinement chez les particuliers pour le préparer. Par ailleurs, des chocolatiers venus du Guipúzcoa et de Navarre s'installaient dans la capitale basque. Nombreux, ils s'organisèrent en corporation en 1761 afin de limiter la concurrence et pour exclure les juifs de ce commerce lucratif. En 1767, l'organisation fut dissoute. Le mode du chocolat se répandit dans toute la région, à Espelette, à Cambo et à Saint-Jean-de-Luz notamment. Et c'est à Bayonne qu'apparaît, en 1780, la première machine à vapeur pour fabriquer le chocolat !

Parmi les meilleurs chocolatiers de Bayonne (beaucoup sont situés rue du Port-Neuf), citons :

- » **Cazenave** (☎05 59 59 03 16 ; 19 rue du Port-Neuf). Réputée depuis des décennies, la maison Cazenave est incontournable pour boire un chocolat chaud (avec une mousse dont elle garde le secret) accompagné de délicieux toasts, ou rapporter d'exquises gourmandises. La précieuse pépite noire se décline ici sous toutes ses formes.
- » **Daranatz** (☎05 59 59 03 55 ; 15 rue du Port-Neuf). Ce chocolatier ne fait pas salon de thé, mais il rassemble toute une gamme de chocolats du monde entier et des compositions originales, tels les bonbons des Pyrénées au touron.
- » **Pariès** (☎05 59 59 06 29 ; [www.paries.fr](http://www.paries.fr) ; 14 rue du Port-Neuf). Parmi les cinq produits phares de cette illustre maison – les kanougas, mouchous, tourons et gâteaux basques – on trouve les chocolats qui se déclinent en une soixantaine de créations. La ganache Pariès est particulièrement fondante.
- » Pour visiter un atelier de fabrication et découvrir plus avant le métier de chocolatier, vous pouvez vous rendre à l'**Atelier du chocolat de Bayonne** (☎05 59 55 00 15 ; 7 allée de Gibéléou – ZA de Sainte-Croix ; visite 5,60/2,80 € tarif plein/réduit, gratuit -4 ans ; ☀9h30-12h30 et 14h-18h lun-sam, ouvert sans interruption juil-août).

ANNEXE 12

Invitation au « World-Xokolatea Bayonne 2012 » au Musée Basque

>Voici l'invitation envoyée par le directeur du Musée Basque et de l'histoire de Bayonne, Mr Rafa Zulaika<sup>422</sup> :

> Nous vous invitons à participer au WORLD-XOKOLATEA BAYONNE 2012 !

- > Dans le cadre du Festival Olatu Talka - Rompeolas (la Barre. ou la Digue.),
  - > pour fêter tous ensemble la confirmation officielle de Donostia -
- > Saint-Sébastien capitale européenne de la culture 2016, l'EUROCITE BASQUE
- > BAYONNE - SAINT- SEBASTIEN a le plaisir de vous inviter au

>  
> WORLD-XOKOLATEA

>  
> samedi 12 mai, à 10h30  
> au Musée Basque et de l'histoire de Bayonne

- >
- > Partant de la dynamique du World Café transformé chez nous en « World
  - > Xokolatea », reconnaissant ainsi l'importance du patrimoine chocolatier de
  - > Bayonne, cette rencontre informelle aura lieu au musée, autour d'un chocolat
  - > et d'une thématique :

>  
> LA CULTURE DANS L'EUROCITE

- >
- > Nous vous invitons à y participer, vous y rencontrerez d'autres acteurs
  - > culturels des deux côtés de la Bidassoa, nous pourrons échanger, parler dans
  - > chacune des trois langues de ce territoire (français, basque et espagnol) et
  - > en décliner toute la richesse et la diversité. c'est chacun/e qui choisira
  - > sa/ses langues d'expression, pour une communication directe, sans
  - > traduction.

- > La rencontre sera animée par Rafa Zulaika, directeur du Musée Basque et de
- > l'histoire de Bayonne.

- >
- > Les participants outre Bidassoa dont le départ est prévu en bus à 9h30
  - > arriveront au musée à 10h30 ; la durée du world xokolatea et des échanges
  - > est estimée à une heure et demie - deux heures. Le chocolat chaud nous
  - > accompagnera tout le long de la partie.

---

<sup>422</sup> Source : mail de Mr Rafa Zulaika envoyé à diverses personnes par la suite, Mme Heiniger-Casteret m'a transféré cette information.

ANNEXE 13

Programme Fête du Chocolat de Lezat



423

Et elle sera plus tôt cette année, le dimanche 1er avril(ce n'est pas un poisson !!) sur le thème du Pays basque, région par laquelle le chocolat a été introduit en France..... avec :

- **le vendredi 30 mars à 20h30** à l'Eglise St Jean Baptiste de Lézat : chants polyphoniques basques mais aussi béarnais, occitans des "**Mâles au chœur de Tolosa**" (entrée libre) ;
- **le samedi 31 mars à 20h30** à la Salle des Fêtes de St Ybars : une adaptation théâtrale de "Charlie et la Chocolaterie" réalisée par les enfants de l'EP de St Ybars avec, en première partie : « Court voyage au Pays basque » en compagnie de R. DOUSSIET suivi par « Petite histoire du chocolat ». Nous finirons la soirée par une initiation aux danses basques avec des danseurs d'Art'danse (entrée libre) ;
- **le dimanche 1er avril** dans le Jardin des Bénédictins (10h-18h) à Lézat : la Fête du Chocolat avec 6 artisans chocolatiers présents, des animations assurées par l'ensemble **EGUZKI LOREAK DANTZAN** :

Musique et danses basques, Jeux de force basque avec participation du public, démonstration et initiation aux danses basques. Des jeux basques seront également organisés par les animateurs de l'ALAE/ALSH de Lézat à 14h à l'intention des enfants. Etc.

Il sera également possible de déguster de la cuisine basque : AXOA avec riz et gâteau basque (10€).


Nous rappelons qu'il y aura comme l'an passé le **concours du meilleur gâteau au chocolat confectionné par le public**.

*Pour tout renseignement, vous pouvez contacter les membres du Syndicat d'Initiative au 05.61.69.25.02.*




ANNEXE 14

Dépliant Journées du Chocolat 2012 à Bayonne




## LES JOURNÉES DU CHOCOLAT

18/19 MAI 2012

**Le chocolat**   
c'est tout un art !

05 59 46 61 19 / bayonne.fr



Assurés de l'écoulement et de la disponibilité des ateliers, les Chocolateries de Bayonne offrent le meilleur chocolat de France.

Ateliers de la cuisine du chocolat, ateliers de dégustation proposés par les chocolatiers de la région, ateliers de fabrication du chocolat, ateliers de fabrication du chocolat, ateliers de fabrication du chocolat.

### DÉGUSTER

**Savoir-faire et gourmandise**

Temple et dégustation proposés par les chocolatiers de la région, ateliers de dégustation, ateliers de fabrication du chocolat, ateliers de fabrication du chocolat, ateliers de fabrication du chocolat.

**Atelier du Chocolat** - Vendredi 18 de 10h à 18h / Samedi 19 de 10h à 18h20 / N'est dans le cadre de la Nuit des Musées, dans les rues de la ville, temple de la dégustation.

**Guide des Chocolateries**

**ATELIER DU CHOCOLAT** - André, 37 rue Font-Neuf / temple de la spécialité de l'Atelier du Chocolat, le meilleur chocolat de France, atelier du chocolat, atelier du chocolat, atelier du chocolat.

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE J.P. LEBRUN** - 8 rue des Gouverneurs / temple et dégustation devant la chocolaterie.

**CAZINAVE** - 19 rue Font-Neuf / Chocolaterie et atelier de pré, vous pouvez y déguster tous les chocolats de la région, atelier de dégustation, atelier de fabrication du chocolat, atelier de fabrication du chocolat, atelier de fabrication du chocolat.

**CHOCOLAT PASCAL** - 20 quai Gaspésie / Dégustation et découverte des chocolats Pascal.

**DARANATZ** - 15 rue Font-Neuf / temple devant la chocolaterie.

**PARIS** - 14 rue Font-Neuf / temple, dégustation et fabrication de chocolat devant la chocolaterie.

**Autres points de temple :**

**APPRENTIS-CHOCOLATIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT** / temple

> vendredi de 14h à 18h / devant l'Office de Tourisme, place des Basques

> samedi de 14h à 18h / devant le Musée Basque, 37 quai des Consules

**La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Premiers Apprentis** - par le biais de son Centre de formation des apprentis, propose des formations au métier de chocolatier confiseur

**Ateliers autour du chocolat pour les petits et les plus grands**

**Atelier du chocolat** - André, 37 rue Font-Neuf / Atelier enfant - atelier spécial, un chocolatier avec les enfants, atelier d'un atelier et d'une table, à réaliser des plats en chocolat.

**Ateliers musicaux**

Avec l'Office de Tourisme dans les rues de la ville

> Vendredi 18 de 10h à 18h20 / Samedi 19 de 10h à 18h20 / Saison de Tivoli / chœur et Tivoli

**Lassi sur le quai Gaspésie :**

> Vendredi 18 - 18h / Quartet Ray Lucille / saxophone, piano, contrebasse et batterie / devant les Chocolats Pascal

> Samedi 19 - 17h / Jazzobrazil / devant les Chocolats Pascal

### VISITER

**Visites guidées**

**OFFICE DE TOURISME** - visites guidées - Bayonne Chocolat - propose par les guides conférenciers de l'Office de Tourisme.

> Vendredi 18 à 10h30 et samedi 19 à 14h30 / Inscriptions gratuites au 0 820 42 64 64 / Tarif : 5 €. Gratuit pour les moins de 10 ans / RDV Office de Tourisme, place des Basques.

**LABORATOIRE CAZINAVE** - rue Monnaie / Depuis 1854, le Chocolaterie Cazinave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne.

241

ANNEXE 15

Programme Journées du Chocolat 2012

Voici le programme de ces 2 journées/Dossier de presse de la Mairie de Bayonne<sup>424</sup> :

Dès le vendredi 18 mai, le public profitera du savoir-faire des artisans-chocolatiers bayonnais en goûtant leurs productions artisanales dans les rues de la ville, au son de chorales, de groupes musicaux déambulatoires, et de représentations artistiques. De nombreux lieux de trempage et de dégustations gratuites seront installés devant les boutiques des chocolatiers, et l'Office de Tourisme. Les Journées du Chocolat édition 2012, c'est aussi des expositions, une conférence, des ateliers autour des saveurs et du goût, des concerts et des visites guidées.

### **DÉGUSTER**

#### **Vendredi 18 et samedi 19 mai de 10 heures à 18 heures dans les rues de la ville**

Trempage et dégustation proposés par les chocolatiers devant leurs boutiques : cette opération, initiée par la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, est menée par les maisons Andrieu, Cazenave, Daranatz, Pariès, Pascal et Lebrun.

#### **.- Vins et chocolat**

##### **Vignobles et découvertes** – 1, rue Bernadou – quartier des Halles

Découverte et dégustation d'Armagnac et de chocolats d'origine (fournis par les chocolatiers de la Guilde).

##### **Cave Beñat et Café Negro chez le chocolatier Pascal – quai Galuperie**

Cafés, vins et chocolats : présentation de produits en partenariat avec la boutique Café Negro, artisan torréfacteur, et la cave Beñat.

### **SE DIVERTIR**

#### **Ateliers autour du chocolat pour les petits et les plus grands :**

Atelier du chocolat– Andrieu, 37 rue Port-Neuf

#### **Animations musicales de l'Office de Tourisme dans les rues de la ville de 14h à 18h30**

Vendredi 18 : Baionako Ttirittak

Samedi 19 : Baionako Ttirittak

#### **Jazz sur le quai Galuperie :**

Vendredi 18 - Quartet Ray Lazelle (saxophone, piano, contrebasse et batterie)

18h devant les Chocolats Pascal

Samedi 19 - Jazzobrazil

17h-20h devant les Chocolats Pascal

### **VISITER**

#### **Visites guidées :**

*Office de Tourisme*: visites guidées « Bayonne Chocolat » par les guides conférenciers de l'Office de Tourisme.

*Laboratoire Cazenave* : rue Monréjeau

Depuis 1854, la Chocolaterie Cazenave fabrique son chocolat de manière artisanale, directement à partir des fèves de cacao et de produits naturels soigneusement sélectionnés en maintenant la qualité et la tradition du véritable chocolat de Bayonne. Visite gratuite accompagnée du trempage et d'une dégustation.

Samedi 19, de 10h à 12h.

*Atelier du chocolat-Andrieu* : 7, allée de Gibéléou

Visite ½ tarif et navette gratuite au départ de l'Office de Tourisme.

### **DECOUVRIR**

#### **Chocolatiers :**

Démonstrations et exposition de sculptures en chocolat.

Devant les boutiques Daranatz et Pariès, rue Port-Neuf

Exposition des oeuvres réalisées par les apprentis-chocolatiers de la Chambre des Métiers

Atelier du Chocolat – Andrieu, 37 rue Port-Neuf.

#### **Musée Basque :**

Rencontre avec Emmanuelle Mougères, gagnante régionale du Championnat de France du dessert.

<sup>424</sup> Dossier de presse. <http://www.bayonne.fr>

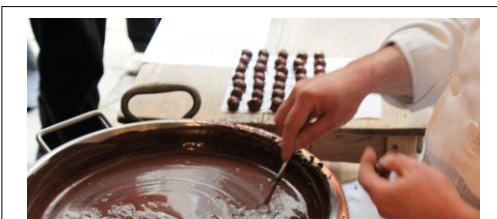
**Des journées du Chocolat à la Nuit des Musées...**  
**jusqu'à 20h30 : trempage nocturne**

**Du mardi 15 au dimanche 20 mai, à 17h « Y'a pas que la plage, mets trois galets chauds dans le chocolat »** Performance électro-accoustique de Marc Lafaurie.

ANNEXE 16

Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine

« Les Journées du Chocolat à Bayonne »



Présentation sommaire

**Identification :**

**Personne(s) rencontrée(s) :**



**(A) Identification et localisation :**

**Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :**

Pascal Moustirats, chocolatier, boutique et salon de thé « Chocolat Pascal ».

Jean-Michel Barate, chocolatier, maison « Daranatz ».

**Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :**

Bayonne

J-M. Barate

P. Moustirats

**(B) Adresse :**

Rue Port Neuf

32 Quai Galuperie

**Ville :**

Bayonne

Bayonne

**Code postal :**

64100

64100

## **Description :**

Les Chocolatiers de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne, en lien avec l'Académie du Chocolat de Bayonne, les apprentis en chocolaterie du CFA de Bayonne et la mairie de Bayonne organisent chaque année, le vendredi et le samedi suivant l'Ascension, une manifestation festive autour du chocolat dans les rues de la ville.

Les Chocolatiers s'installent devant leurs boutiques et proposent des démonstrations de trempages de bonbons (ganaches, pâtes d'amandes, pralinés) dans le chocolat fondu. Les visiteurs sont invités à les déguster après quelques minutes de refroidissement et de patience.

Certains sculptent le chocolat et une exposition d'œuvres chocolatées est proposée aux visiteurs. On peut ainsi apprécier les nombreuses heures qu'un sculpteur chocolatier passe sur ses créations.

Les rues sont aussi le théâtre d'animations musicales, des groupes se déplacent au gré des rues et s'arrêtent devant les différentes boutiques de chocolatiers.

D'autres animations sont proposées : dégustations vin et chocolat, café et chocolat ; concerts de jazz devant une des boutiques de chocolatiers, animation pour les enfants (moulages de petits sujets en chocolat).

De plus, des visites guidées de la ville sur le thème du chocolat sont réalisées par les guides de l'office de tourisme, des navettes sont aussi prévues pour les visiteurs souhaitant découvrir l'atelier-musée du chocolat créé par un chocolatier bayonnais dans le quartier St-Esprit tandis qu'un autre chocolatier propose la visite de son laboratoire.

Le Musée Basque propose également des visites de ces collections sur le chocolat, et cette année (18-19-20 mai 2012), une pièce de théâtre autour du chocolat avec une dégustation de chocolat chaud, préparée par un des chocolatiers de la guilde, a été proposée aux visiteurs.

## **Éléments matériels constitutifs de la pratique :**

Installation de tables devant les boutiques afin de permettre la visibilité des démonstrations de trempages, de sculptures.

Chaque chocolatier utilise son ou ses chocolats de couverture provenant de divers couverturiers (différentes plantations) afin de réaliser le trempage.

Utilisation de fontaines à chocolat, cuves où le chocolat fondu est maintenu à une température homogène afin de permettre un enrobage de qualité.



Utilisation de moules et de pinceaux pour l'animation enfantine.

**Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :**

**Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :**

**Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :**

**Produits réalisés :**

**Lieu d'exercice :**

**Apprentissage et Transmission :**

### **(C) Historique**

**Historique général :**

**Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :**

## **(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur**

### **Modes de valorisation**

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Plaquette       | <input checked="" type="checkbox"/> Site internet            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Guide           | <input checked="" type="checkbox"/> Boutique                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Exposition      | <input checked="" type="checkbox"/> Foire/salon              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Festival        | <input type="checkbox"/> Label                               |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA              | <input type="checkbox"/> Pôle des MA                         |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes      | <input checked="" type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input type="checkbox"/> Autre :                    |  |

### **Actions de valorisation :**

### **Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :**

### **Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :**

## **(E) Mesures de sauvegarde**

## **(F) Données techniques**

### **Dates et lieu(x) de l'enquête :**

**Date de la fiche d'inventaire : Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs :** Anne-Laure Briand, Laboratoire ITEM, EA 3002, UPPA

**Nom du rédacteur de la fiche :** Anne-Laure Briand, Laboratoire ITEM, EA 3002, programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », Université de Pau et des Pays de l'Adour.

## ANNEXE 17

### Trame du questionnaire utilisé pour les interviews des chocolatiers

Ce questionnaire a été élaboré autour de 3 grandes thématiques : l'histoire de vie, la vie professionnelle et la notion de patrimoine-chocolat de Bayonne. Celui-ci était différent suivant les personnes enquêtées : chocolatier, apprentis, gérants de boutiques. De plus, les interviews n'ont pas été réalisées pendant le travail délicat du chocolat mais une fois pendant le trempage lors des Journées du Chocolat. Nous avons dû revoir notre questionnaire au fur et à mesure des observations du terrain, toujours ce mouvement de va-et-vient entre des présupposés et la réalité perçue du terrain, importance des remises en question et des réajustements. Voici le questionnaire élaboré pour les interviews auprès des

chocolatiers afin de mettre en exergue les diverses dimensions (intime, familiale, culturelle) du patrimoine chocolatier de Bayonne. Les interviews ont été réalisées en suivant cette trame les 28 mars, 9 et 18 mai 2012.

### Histoire de vie

- Identité
- Moments marquants de l'enfance et de l'adolescence en famille, dans le réseau amical, en lien avec le chocolat
- Intimité avec le chocolat : souvenirs, affects, imaginaire
- Quel attachement avec cet aliment, seulement un travail ou liens aussi avec la vie personnelle ?

### La vie professionnelle

- Origines du choix du métier de chocolatier
- Figures marquantes rencontrées
- Formation suivie
- Cursus professionnel : lieux de travail et dans quelles boutiques
- Raisons de l'installation à Bayonne et à cette adresse, ville particulière pour y exercer ce savoir-faire chocolatier ?

### La notion de patrimoine-chocolat à Bayonne

- Quelle connaissance du patrimoine-chocolat « de » Bayonne ? Histoire, légendes
- Comment ont-ils participer ou participent-ils à la patrimonialisation du chocolat à Bayonne ? Appartenance à la Guilde, liens avec l'Académie, participation aux Journées du Chocolat ;
- Comment ont-ils reçu ce patrimoine-chocolat ?
- Comment le portent-ils ?
- Comment le transmettent-ils ?

## **Table des matières**

REMERCIEMENTS .....	3
SOMMAIRE .....	4
INTRODUCTION.....	5
<b>1<sup>ERE</sup> PARTIE : CARNETS DE VOYAGES : DES GRAINES DE CACAO AU CHOCOLAT, DU HAUT-ORENOQUE A L'EUROPE, D'HIER A AUJOURD'HUI .....</b>	<b>9</b>
CHAPITRE 1 : ESCALE SCIENTIFIQUE AUTOUR DE « L'ARBRE A CHOCOLAT » .....	10

I.	<i>PETIT TRAITE DE BOTANIQUE ET DE BIOLOGIE</i> .....	10
A.	Le cacaoyer, un arbre délicat .....	10
B.	Le fruit du cacaoyer : la cabosse, une baie particulière .....	12
II.	<i>UN PEU D'HISTOIRE, DE GEOGRAPHIE ET D'ANTHROPOLOGIE</i> .....	17
A.	Le Haut-Orénoque, berceau de l'arbre aux cabosses ? .....	17
B.	Les Routes du cacao et du chocolat .....	19
III.	<i>L'ARBRE, LA FLEUR, LE FRUIT ET LA MAIN DE L'HOMME A LA PERIODE CONTEMPORAINE</i> .....	21
A.	La culture du cacaoyer .....	21
B.	La transformation des fèves de cacao en chocolat .....	23
CHAPITRE 2 :	DE LA BOISSON DES DIEUX AUX TABLETTES DE CHOCOLAT .....	26
I.	<i>1900 AV J.-C – 1492 : LE CACAO ET LE MONDE PRECOLOMBIEN</i> .....	26
A.	Les relations des peuples précolombiens avec le cacao .....	27
B.	Quelques mythes autour du cacao dans le monde précolombien .....	32
II.	<i>XVe-XVIIIe siècle : LE CHOCOLAT, METISSAGE DE CULTURES ALIMENTAIRES DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU MONDE</i> .....	35
A.	La rencontre de deux mondes et la naissance du chocolat.....	35
B.	Le chocolat à la conquête de L'Europe.....	41
III.	<i>XVIIIe-XXIe siècle : NOUVELLE CONSOMMATION DE CHOCOLAT ET REPERCUSSIONS ECOLOGIQUES, ECONOMIQUES ET HUMAINES</i> .....	44
A.	XVIIIe et XIXe siècle : L'ère industrielle et les débuts de la démocratisation du chocolat.....	44
B.	XXe-XXIe siècles : nouveaux paysages de la production et de la consommation du cacao et du chocolat.....	48
CHAPITRE 3 :	QUELQUES REALITES ET REPRESENTATIONS CHOCOLATIERES .....	52
I.	<i>SANTE ET CHOCOLAT</i> .....	52
A.	Un peu de pharmacopée.....	52
B.	Les utilisations thérapeutiques du cacao et du chocolat au cours des siècles .....	53
II.	<i>LE CHOCOLAT, PECHE DE GOURMANDISE ET DE LUXURE ?</i> .....	54
A.	Histoire d'un débat religieux.....	54
B.	Le chocolat et le plaisir des sens, des empereurs aztèques à la Saint-Valentin .....	55
III.	<i>DIVERSES REPRESENTATIONS DU CACAO ET DU CHOCOLAT DANS LES ARTS, LA LITTERATURE ET LA PUBLICITE</i> .....	58
A.	De l'époque maya à nos jours .....	58
B.	Les artisans et les grandes industries chocolatières : publicité et packaging.....	60
<b>2<sup>EME</sup></b>	<b>PARTIE : LE CHOCOLAT A BAYONNE ET AU PAYS BASQUE : XVIIIe- XXIe SIECLE</b> .....	<b>62</b>
CHAPITRE 1 :	LA TRADITION CHOCOLATIERE DE TOUTE UNE REGION : LE PAYS BASQUE ET SON CHOCOLAT .....	63
I.	<i>LE CHOCOLAT AU SUD DE LA BIDASSOA</i> .....	64
A.	XVIIe- XIXe siècle : les origines et la diffusion du chocolat au Pays Basque Sud .....	64
B.	XIXe - XXe siècle : nouvelles technologies, nouvelles créations, nouveaux usages.....	67
II.	<i>LE CHOCOLAT AU NORD DE LA BIDASSOA</i> .....	69
A.	XVIIe - XIXe siècle : l'arrivée du chocolat en Pays Basque Nord et pratiques chocolatières .....	69
B.	XIXe- XXe siècle : les bouleversements de la fabrication du chocolat, évolution des savoir-faire et des créations .....	72
III.	<i>DE NOS JOURS, LE PAYSAGE CHOCOLATIER EN PAYS BASQUE</i> .....	76
A.	Au Pays Basque Sud .....	76
B.	Au Pays Basque Nord .....	77
CHAPITRE 2 :	BAYONNE, CAPITALE DU CHOCOLAT DEPUIS QUATRE SIECLES ? .....	80
I.	<i>PRESENTATION DE BAYONNE ET DE ST ESPRIT-LES-BAYONNE A DEUX MOMENTS-CLES DE L'HISTOIRE DU CHOCOLAT</i> .....	81
A.	La vie à Bayonne et à Saint-Esprit-lès-Bayonne au début de la fabrication du chocolat : fin XVIIe- début XVIIIe siècle .....	84
B.	La vie à Bayonne au XIXe siècle : le Bel Age du chocolat.....	86
II.	<i>LA CONSTRUCTION DE LEGENDES AUTOUR DE L'ARRIVEE DU CHOCOLAT A BAYONNE</i> .....	89
A.	Quelques légendes sur l'entrée du chocolat à Bayonne... ..	89

B.	L'histoire de la construction de la légende de l'introduction du chocolat par les Juifs Portugais en 1609 .....	91
III.	<i>L'HISTOIRE DE LA RENOMMEE DU CHOCOLAT « DE » BAYONNE PARMIS LES AUTRES VILLES CHOCOLATIERES</i> .....	94
A.	Les villes chocolatières de par le monde et en France .....	94
B.	L'histoire de la renommée du chocolat bayonnais .....	97
CHAPITRE 3 : PETITES ET GRANDES HISTOIRES DES FAMILLES CHOCOLATIERES A BAYONNE ET A ST ESPRIT-LES-BAYONNE DU XVIIIE SIECLE A NOS JOURS.....		
I.	<i>FIN XVIIIE – XVIIIIE SIECLE</i> .....	101
A.	Les chocolatiers juifs de Saint-Esprit .....	101
B.	Les chocolatiers de Bayonne intra-muros .....	102
II.	<i>XIXE - XXE SIECLE</i> .....	104
A.	XIXe siècle : De nombreux artisans chocolatiers à Bayonne .....	104
B.	XXe siècle : Le déclin de la chocolaterie artisanale bayonnaise .....	107
III.	<i>LE PAYSAGE CHOCOLATIER BAYONNAIS EN 2012</i> .....	108
A.	Cartographie des chocolatiers à Bayonne .....	108
B.	Présentation des artisans chocolatiers de Bayonne.....	109
<b>3<sup>EME</sup></b>	<b>PARTIE : LA PATRIMONIALISATION DU CHOCOLAT A BAYONNE</b> .....	<b>118</b>
CHAPITRE 1 : LE PATRIMOINE-CHOCOLAT DE BAYONNE : VOIR, ECOUTER ET GOUTER .....		
I.	<i>AU NIVEAU LOCAL</i> .....	123
A.	Mairie et Office de Tourisme de Bayonne.....	123
B.	Le patrimoine-chocolat évoqué par les chocolatiers de Bayonne.....	130
II.	<i>AU NIVEAU DEPARTEMENTAL</i> .....	135
A.	Offices du tourisme et autres institutions dédiées au tourisme aux alentours de Bayonne.....	135
B.	Le chocolat à Bayonne et le chocolat au Pays Basque .....	137
III.	<i>AU NIVEAU NATIONAL ET INTERNATIONAL</i> .....	140
A.	Quelques exemples de l'évocation du chocolat « de » Bayonne sur les sites internet, ouvrages et autres supports.....	140
B.	Le patrimoine-chocolat de Bayonne dans les guides touristiques nationaux .....	141
CHAPITRE 2 : LES « TENTATIVES » DE PATRIMONIALISATION DU CHOCOLAT A BAYONNE DEPUIS LES ANNEES 1990 .....		
I.	<i>LA CREATION DE DEUX INSTITUTIONS CHOCOLATEES</i> .....	143
A.	L'Académie du Chocolat de Bayonne .....	143
B.	La Guilde des Chocolatiers de Bayonne .....	147
II.	<i>MUSEOGRAPHIE</i> .....	151
A.	La place du patrimoine-chocolat au Musée Basque et de l'Histoire de Bayonne .....	151
B.	Les espaces muséaux chez les chocolatiers bayonnais .....	154
III.	<i>LA FORMATION DES CHOCOLATIERS</i> .....	155
A.	La Chambre de Commerce et de L'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bayonne .....	155
B.	Deux formations diplômantes en chocolaterie à Bayonne : Le CAP et le BTM de chocolatier.....	157
CHAPITRE 3 : LES JOURNEES DU CHOCOLAT A BAYONNE : COMMENT TRANSMETTRE LE PATRIMOINE-CHOCOLAT ?.....		
I.	<i>LES MANIFESTATIONS FESTIVES AUTOUR DU CHOCOLAT A BAYONNE ET AU-DELA</i> .....	159
A.	Petit tour d'horizon de quelques fêtes et salons du chocolat.....	159
B.	1994-2011 : Les Journées du Chocolat à Bayonne, entre douceur et amertume .....	161
II.	<i>LE DEROULEMENT DES JOURNEES DU CHOCOLAT 2012</i> .....	165
A.	Les préparatifs.....	165
B.	Les animations des Journées du Chocolat 2012 : « Le chocolat, c'est tout un art » .....	166
III.	<i>LE VECU DES JOURNEES DU CHOCOLAT 2012</i> .....	167
A.	Perceptions des « petits » et « grands enquêteurs » .....	167
B.	Impressions chocolatières.....	174
<b>CONCLUSION</b> .....		<b>175</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....		<b>179</b>

<b>ANNEXES.....</b>	<b>183</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>252</b>