



Vue des quais, le long d

À Bayonne, ma balade chocolat

Bayonne m'avait intriguée lors de ma première visite, pendant la fête de l'Assomption. Tout le monde était absorbé par les festivités et j'avais ressenti une fidélité farouche aux traditions de la ville, dont le chocolat.

Quand j'ai entendu parler d'un nouveau chocolatier, j'y suis donc retournée. Je connaissais ma première destination : Chocolat Cazenave, une petite boutique avec salon de thé, où l'on transforme le cacao depuis 1854. Sur ma table est posée une tasse en porcelaine remplie d'un liquide épais, parfumé à la cannelle et à la vanille, coiffé d'un dôme de mousse dense. « C'est ainsi que l'on consommait autrefois le chocolat, m'explique Marie-Claudine Maudet, la propriétaire. On faisait fondre la barre dans le lait et on le faisait mousser. »

« La réputation du chocolat de Bayonne est née au XVII^e siècle, quand les juifs fuyant l'Inquisition espagnole ont afflué », m'explique Andy Fisher, un Néo-Zélandais devenu guide chocolatier local. « Les colons espagnols ont "découvert" le chocolat à boire au Mexique », continue Fisher alors que

nous nous dirigeons vers la rue Port-Neuf, qui concentre les plus anciens artisans. « Ils l'ont rapporté en Espagne, mais la poudre de cacao amer n'a pas plu. » C'est l'ajout de sucre et de cannelle qui fera apprécier le chocolat. « Grâce au savoir-faire juif, Bayonne est devenue la capitale française du chocolat, et ce jusqu'au XIX^e siècle. » Fisher m'emmène chez Pariès, maison fondée en 1895, le « Chanel » des chocolatiers. Les bouchées brillantes exposées semblent trop belles pour être mangées... mais je succombe. Ma préférence va à des chocolats dont la forme évoque la Rhune, une montagne voisine.

Nous nous rendons ensuite chez Puyodebat pour admirer ses chocolatières anciennes avec leurs mousoirs en bois, inventés quand le chocolat chaud faisait fureur à Versailles.

Quand nous arrivons à l'Atelier du Chocolat, Sylvie Bernac, la responsable de magasin, étale du chocolat fondu sur un plateau. « Voulez-vous goûter notre spécialité au piment ? » me demande-t-elle. Tout ce que j'aime au Pays basque fusionne dans ce petit carré brun. Les tanins rustiques se



Chez Cazenave, la mousse du chocolat est faite à la main.

fondent dans un goût sucré subtil, relevé par le piment d'Espelette.

Mon parcours 100 % cacao s'achève chez Lionel Raux, « chocolatier, salon de thé ». En mélangeant une cuillère de ganache crémeuse dans un grand verre de lait fumant, je prends conscience qu'une simple boisson peut jeter un pont entre le passé et le présent. Et j'ai une révélation : à Bayonne, le chocolat est beaucoup plus qu'un petit plaisir, c'est un mode de vie.

C. Miller Bouchet

PAYS BASQUE