

Confrérie du Gâteau Basque de Cambo

Adresse Officie de Tourisme - 64250 Cambo-les-Bains

Sites <https://www.lafetedugateaubasque.com/>

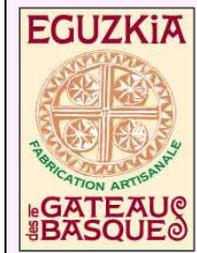
Courriel

Date de création 27/08/2008 **Nombre de Membres** 18 **F** 8 **H** 10 **Nombre d'Adoubés**



| | | | | | |
|---------------------|---------------|--|----------------|---|--------------------------|
| Grand Maître | Marcel NOBLIA | | 06 08 97 09 13 | @ | marcel.noblia@wanadoo.fr |
| Président | | | | @ | |
| Secrétaire | | | | @ | |
| Trésorier | | | | @ | |

Historique



La Confrérie est née en 2008 et l'objectif était de promouvoir le Gâteau Basque Artisanal, lié historiquement à la ville de Cambo les Bains. Manifestations, fêtes, Chapitres en France comme à l'étranger font souvent découvrir notre spécialité Basque. Notre tenue d'apparat, cape marron rappelant la couleur du gâteau Basque, intérieur jaune, rappelant la couleur de la crème du gâteau. Un béret noir avec drapeau Basque, marqué KANBO. La Médaille de la Confrérie avec ruban couleur de la ville de Cambo, complète le tenue d'apparat de notre costume.

Produits et Traditions

Sous l'impulsion de la Municipalité, de l'Office de Tourisme et de l'Association EGUSKIA, la première fête du gâteau Basque s'est tenue le 28 septembre 2003. Un concours amateur du meilleur gâteau a été organisé. Parmi les 60 gâteaux en compétition, un jury de neuf personnes fut chargé de décerner le premier trophée « Eguzkia d'Or ». Depuis cette année 2003, Cambo célèbre tous les ans à la même époque, le Gâteau Basque. Le Choix de cette ville pour cette manifestation n'est pas le fruit du hasard, c'est ici que l'on trouve la trace la plus ancienne du « Biskotxak », de fabrication familiale puis artisanale.

Recette de la Confrérie : à l'époque, il ressemblait plus à un sablé élaboré avec des produits fermiers, lait, beurre, œuf, farine et un peu de sucre.. Rien de plus. Famille du cru, curistes de la station thermale, tout le monde avait un petit faible pour lui et il se vendait à l'origine sous le nom de Gâteau de Cambo « Etxeko Biskotxa », grande spécialité de la région. Il se dit aussi que la recette initiale aurait fini d'être peaufinée en 1832 aux fourneaux de Marianne Hirigoyen, propriétaire d'une pâtisserie à Cambo-les-Bains. Le Gâteau Basque se doit d'être garni exclusivement de crème pâtissière ou de Confiture de Cerises noire.

ORIGINE DU GÂTEAU BASQUE, LE BISKOTXAK DE CAMBO : un ouvrage « L'inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, Région Aquitaine » publié en 1997, le Conseil National des arts culinaires a consacré trois pages au Gâteau Basque, son histoire, sa description, ses usages et le savoir-faire. Les auteurs de cet ouvrage sont donc à l'origine de la mise en Patrimoine du Gâteau Basque et seront rapidement suivis par la Municipalité de Cambo et une association d'artisans pâtisseries, soucieux de l'affirmation d'une identité. En 2008, la Confrérie prend donc le relais et fait la promotion elle aussi de ce gâteau Basque à travers ses nombreuses sorties et manifestations en France comme à l'étranger. Les membres de la Confrérie, tous professionnels, utilisent une signalétique commune et sont les dépositaires de ce patrimoine. (Recette du Gâteau Basque ? n'hésitez pas à nous contacter.

| | | | |
|---------------------------|------------------------------------|-------------|-----------------|
| Vos Chapitres | 1 ^{er} dimanche d'Octobre | Lieu | Cambo-les-Bains |
| Vos Manifestations | | Lieu | |

Fonction Nom et Prénom Grand Maître Marcel NOBLIA **Date** 01/04/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations