



**Confrérie du Jambon de Bayonne**

**Adresse** 1 rue Tour de Sault - 64100 Bayonne

**Sites** <https://www.facebook.com/1tourdesault>

**Courriel** confreriebayonne@laposte.net; c.jambon.bayonne@gmail.com

**Date de création** 20/12/1964 **Nombre de Membres** 15 **F** 5 **H** 10 **Nombre d'Adoubés**



<b>Grand Maître</b>	Laurent PACADOY		06 99 91 24 15	@	c.jambonbayonne@gmail.com
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>	GISOUDAR		05 59 45 40 33	@	gisoudar@gmail.com
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**



La Confrérie du Jambon de Bayonne fut créée dans les années 1960 à la demande du Maire de Bayonne, Henri Grenet (Maire de 1960 à 1995, Député puis Président du Conseil des Pyrénées Atlantiques. C'était aussi un chirurgien très renommé). Désigné Grand Maître, Il déposa lui-même les Statuts de la Confrérie, le 7 janvier 1965, il en sera Grand Maître jusqu'en l'an 2000, puis ce fut René Hargous jusqu'en 2011. Aujourd'hui, Laurent Pagadoy occupe la place de Grand Maître. Tous les ans, au moment de Pâques, se tient la foire aux Jambons, très ancienne puisqu'elle fut créée en 1784. Le label Bayonne Adour, fut appliqué en 1973, sous l'égide de la protection Européenne, avec le concours du Consortium du Jambon de Bayonne. Le Jambon de Bayonne obtint enfin en 1999 l'Identification INPI (renouvelée en 2010 et 2019) Autrefois, les paysans venaient vendre leurs jambons. Les principaux acheteurs étaient les marins qui faisaient escale à Bayonne. L'histoire est ancienne mais elle perdure toujours et le « jambon de Bayonne » semble t'il a de beaux jours devant lui.

En 1534, François Rabelais cite le « jambon de Bayonne » dans Gargantua où il présente Grandgousier, le père de Gargantua, comme ayant « ordinairement bonne munition de jambons de Mayence et de Baionne ».

**Produits et Traditions**



La tradition ancestrale, voulait que dans les campagnes, les paysans tuent 3 à 4 cochons pour leur consommation familiale et, pour équilibrer leur trésorerie, venaient vendre quelques jambons, à Bayonne. Depuis, grâce au Consortium, toute la filière a beaucoup évoluée et les artisans aussi, pour aller toujours vers l'excellence, vers la réputation, du célèbre Jambon de Bayonne.

<b>Vos Chapitres</b>	Le samedi de Pâque	<b>Lieu</b>	Maison des Associations - Bayonne
<b>Vos Manifestations</b>	Nombreuses participations, sur stands du Pays Basque	<b>Lieu</b>	Bayonne mais aussi sur le Sud-Ouest et parfois beaucoup plus loin

**Fonction Nom et Prénom** Grand Maître Laurent PACADOY **Date** 20/04/2020

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**