



**Confrérie du Piment et du Axoa de veau d'Espelette**

<b>Adresse</b>	185 Parking Xuriki – 64250 Espelette
<b>Sites</b>	<a href="https://www.c-pimentdespelette.com/">https://www.c-pimentdespelette.com/</a>
<b>Courriel</b>	confreriedupimentdespelette@gmail.com
<b>Date de création</b>	12/09/1969
<b>Nombre de Membres</b>	35
<b>F</b>	
<b>H</b>	
<b>Nombre d'Adoubés</b>	



**A gauche :**  
Michel Darraïdou dans l'un des premiers xamara

**A droite :**  
Dominique Pocoréna dans le xamara actuel

<b>Grand Maître</b>	Dominique POCORENA		06 85 94 59 34	@	pocorena.dominique@orange.fr
<b>Secrétaire</b>	Philippe SORTIAS		06 74 63 34 71	@	philippe.sg64@gmail.com
<b>Secrétaire adjoint</b>	Philippe BENGOCHEA		06 11 13 35 64	@	p.bengoechea@yahoo.fr
<b>Trésorier</b>	Jean-Claude LABARTHETTE		06 47 13 38 89	@	jean-claude.labarthe@orange.fr

**Historique**

En 1967, le maire du village Auguste Darraïdou, crée la fête du piment qui a lieu fin septembre. En 1968 suite à son décès un mois de deuil est observé et la fête est reportée au dernier dimanche d'octobre, date habituelle depuis. Néanmoins un rapprochement avec Georges Dupiot, Grand maître de la confrérie du Jambon de Bayonne, allait déboucher sur la création de la confrérie du Piment d'Espelette. Michel Danaïdou dépose les statuts en préfecture la même année.

La première cérémonie ou premier chapitre de la confrérie eu lieu le 26 octobre 1969. La confrérie du Jambon de Bayonne en fut marraine.

En 1970 Michel Darraïdou crée le prix piment destiné à un sportif de renom et « Monsieur ou Madame Piment » pour Honorer un ancien ou une personnalité du village.

En 1994 la fête passe de un à deux jours ; le samedi est destiné à la foire gastronomique et artisanale.

En 2014 la confrérie élargit son champ d'action pour défendre l'Axa de veau d'Espelette. Si l'origine du Axoa remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, il était fait au boeuf, et c'est à Espelette que Mayi Darraïdou à fait connaître cette variante au veau en servant, les jours de marché, ce désormais plat emblématique d'Espelette.

**Produits et Traditions**

Piment d'Espelette (biper gorri) et ses dérivés  
Axoa de veau

<b>Vos Chapitres</b>	Chapite du Axoa de veau d'Espelette le 28 mai	<b>Lieu</b>	Espelette (place et marché couvert)
	Chapitre du Piment d'Espelette le dernier dimanche d'octobre	<b>Lieu</b>	Espelette (place, marché couvert et rues principales)
<b>Vos Manifestations</b>	Foires et Marché	<b>Lieu</b>	Quart Sud-Est de la France
	Rencontres entre Confréries	<b>Lieu</b>	Quart Sud-Est de la France

<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Date</b>
-------------------------------	-------------

**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**