



Direction de la communication

Tél. : 05 59 46 60 40

Courriel : communication@bayonne.fr

Le 23 mars 2010

DOSSIER DE PRESSE

LA FOIRE AU JAMBON, VITRINE D'UN SAVOIR-FAIRE MILLÉNAIRE

Du jeudi 1^{er} au dimanche 4 avril 2010

La traditionnelle Foire au Jambon de Bayonne se tient cette année du jeudi 1^{er} au dimanche 4 avril, sur le carreau des Halles, le quai Roquebert et le mail Chaho-Pelletier. Comme en 2009, la Foire est ouverte toute la journée du dimanche de Pâques.

Une vingtaine d'artisans-charcutiers de la région présente à la dégustation et à la vente des jambons labellisés Jambon de Bayonne, sur le carreau des Halles. Une foire de produits gastronomiques locaux et régionaux s'installe quai Roquebert avec près d'une trentaine de stands. Des animations musicales assurées par des groupes traditionnels rythment quotidiennement cette manifestation séculaire.

La Foire au Jambon existe depuis 1462. Elle permet de découvrir un savoir-faire ancestral et de déguster les jambons de Bayonne, fabriqués artisanalement. Elle débute le Jeudi Saint dès 8h du matin, par le concours du meilleur jambon fermier. Parmi la cinquantaine de jambons présentés, le jury désignera les trois premiers, après les avoir pesés, sondés et humés.

Parmi les autres temps forts : le jeudi, la grande finale du 3^e Open de pelote basque de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André (les demi-finales se déroulent le jeudi 25 mars) et le samedi, le concours d'omelette au jambon sur le mail Chaho-Pelletier qui réunira une quinzaine d'associations bayonnaises.

L'événement 2010 : c'est le 50^e Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne. Il se tient le dimanche avec l'intronisation des nouveaux membres et le défilé des confréries invitées.

Enfin, toujours le dimanche, la messe traditionnelle de Pâques, se déroule à la cathédrale en présence des confréries invitées et du chœur d'hommes Errobi Kanta. Le Bal des Confréries à 17h30 à la Maison des associations clôturera la Foire 2010.

Les nouveautés en 2010 :

- Les Salines de Salies-de-Béarn installées sur le Carreau mettront en avant les trois utilisations du sel : la salaison pour les charcutiers, la salaison pour les particuliers et la salaison médicale (bien-être), sel qui est notamment utilisé aux Thermes de Salies-de-Béarn.
- La Médiathèque centre-ville propose de découvrir « des histoires de jambons, de Bayonne à New York » à l'occasion d'une conférence donnée par Frédéric Duhart, anthropologue des cultures alimentaires et corporelles, qui sera suivie d'une séance de dédicaces des ouvrages de l'auteur.

A noter : Le marché présent traditionnellement le samedi matin sur le carreau des Halles et sur le quai Roquebert est exceptionnellement déplacé au mail Chahopelletier.

Enfin, l'accès et le stationnement autour des halles et sur les quais sont modifiés le temps de la Foire. Le circuit de la navette gratuite en provenance de la rue Bernède sera dévié par le pont Mayou et les allées Boufflers.

Plus d'informations : www.bayonne.fr

*Bayonne - Foire au Jambon
Du jeudi 1er au dimanche 4 avril 2010*

SOMMAIRE

1. Les animations **p. 4-5**

- 1.1 Sur le carreau des Halles et le quai Roquebert
- 1.2 Sur le Mail Chaho-Pelletier
- 1.3 À la Médiathèque centre-ville
- 1.4 France Bleu Pays Basque, la radio partenaire

2. L'accès à la Foire **p. 6**

- 2.1 Les modifications de circulation et de stationnement
- 2.2 Le circuit de la navette gratuite

3. L'histoire du jambon de Bayonne **p. 7**

ANNEXES

- Annexe I - Charcutiers-artisans sur le carreau des Halles
- Annexe II - Exposants sur le quai Roquebert
- Annexe III - Liste des intronisés

1. LES ANIMATIONS

La Foire est ouverte tous les jours de 8h à 19h.

1.1 Sur le carreau des Halles et le quai Roquebert

A. Dégustation et vente de jambon

Une vingtaine d'artisans-charcutiers de la région présentent à la dégustation et à la vente, sur le carreau des Halles, salaisons, cochonnailles et jambons de Bayonne.

B. Vente de produits locaux et régionaux

Une foire de produits gastronomiques s'installe quai Roquebert avec près d'une trentaine de stands.

C. Animations musicales

Une animation musicale est assurée tous les jours par Thierry Etchegaray. Les groupes traditionnels de gaitas et de txistus, Les bandas Arriaga Taldea et Baionako Ttirittak assurent l'animation musicale (« Pasa Calle ») entre le carreau et le mail durant les quatre jours.

D. Présence du Consortium

Animations et dégustations sont assurées par la camionnette d'époque du Consortium du Jambon de Bayonne. Un jeu-concours y est organisé. Les bulletins sont à remplir à la camionnette. Un jambon par jour à gagner.

E. L'espace restauration

Il accueille le public tous les midis sous le chapiteau.

1.2 Mail Chaho-Pelletier

Il accueillera le samedi 3 avril le marché présent traditionnellement sur le carreau des Halles et sur le quai Roquebert.

C'est aussi le lieu choisi pour le concours d'omelette au jambon qui réunira une quinzaine d'associations bayonnaises.

La brocante du vendredi 2 avril n'aura pas lieu en raison de la Foire.

1.3 À La Médiathèque centre-ville

Jeudi 1^{er} avril à 18 h 15, conférence :

« Histoire de jambons, de Bayonne à New York »

Frédéric Duhart, anthropologue des cultures alimentaires et corporelles, nous invite à une promenade dans le temps et dans l'espace à la rencontre de fascinants jambons à commencer par celui de Bayonne, que les premiers gastronomes considéraient comme l'un des mets les plus délicieux du mois d'avril. D'ici ou de là-bas, les jambons que nous croiserons sur notre chemin nous inviteront à penser nos façons de manger mais aussi d'être au monde, en nous parlant de la construction de nos goûts alimentaires, de nos relations avec l'innovation, de nos constructions identitaires... et, bien sûr, de cuisine.

Conférence suivie d'une dédicace des ouvrages de l'auteur.

1.4 France Bleu Pays Basque, la radio partenaire

La Foire au Jambon se vivra aussi sur France Bleu Pays Basque (101.3 FM), la radio partenaire. Plusieurs émissions lui seront dédiées.

Durant les quatre jours que dure la Foire, un reporter itinérant ira à la rencontre des visiteurs et des exposants.

Un grand jeu permettra de gagner plusieurs jambons par jour, offerts par la Coopérative Artisanale Basque du Jambon de Bayonne.

www.bleupaysbasque.com

2. L'ACCÈS A LA FOIRE

2.1 Les modifications de circulation et de stationnement

L'accès aux Halles et aux quais est modifié le temps de la Foire.

La circulation des véhicules est interdite (sauf livraisons) du mercredi 31 mars au dimanche 4 avril de 7h à 20h sur les voies suivantes : quai Amiral Dubourdieu, rue Marengo, quai Commandant Roquebert, ainsi que rue des Basques et rue Poissonnerie du jeudi 1^{er} au dimanche 4 avril de 10h30 à 22h.

Le stationnement des véhicules est interdit sur le parking du carreau des Halles et quai Commandant Roquebert du samedi 27 mars 14h au mercredi 7 avril 20h, ainsi que rue Port-de-Suzeye et rue Bernadou côté Halles du dimanche 28 mars 20h au mercredi 7 avril 20h, et enfin rue Bernadou du mardi 30 mars 20h au dimanche 4 avril 22h.

2.2 Le circuit de la navette gratuite

A partir du mercredi 31 mars 7h30 et pendant la durée de la Foire au jambon, le circuit de la navette gratuite en provenance de la rue Bernède sera dévié par le pont Mayou et les allées Boufflers.

3. L'HISTOIRE DU JAMBON DE BAYONNE

Le Jambon de Bayonne doit en grande partie sa réputation à la qualité du sel qui le conserve. La légende veut qu'un sanglier abattu par Gaston Phoebus (XIV^e siècle), tombé dans les sources d'eau salée de Salies-de-Béarn, ait été retrouvé par des chasseurs en bon état de conservation à la saison suivante : ils découvriraient ainsi en même temps le meilleur des sels et ses vertus alimentaires.

C'est donc ce sel naturel des Pays de l'Adour qui donne au Jambon de Bayonne son goût d'exception. Il y a deux cents millions d'années en effet, la mer occupait une grande partie du sud de l'Aquitaine : ce long voyage à travers les siècles a donné naissance à un sel d'une exceptionnelle richesse minérale, extrait de saumures naturelles.

Une gourmandise très recherchée

« J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse » écrivait le poète Piron au XVIII^e siècle à l'évêque de Bayonne. Et ce jambon, qui ne servait à l'origine que de provision pour aider les paysans à passer les jours difficiles, devint une gourmandise très recherchée : Rabelais fait dévorer du Jambon de Bayonne à Grangousier.

Henri IV s'en fait expédier à Paris. Ainsi « une douzaine de jambons de Basques » lui sont expédiés en 1573 devant La Rochelle. Puis le temps des vaches maigres passé, c'est par demi-centaines qu'Henri IV fera ses commandes.

Quant à l'austère Jansénius, mais qui ne dédaigne pas les plaisirs de la table, il écrit le 14 mai 1627 à son ami bayonnais, Jean Duvergier de Hauranne, pour lui demander de dissimuler les jambons expédiés en mettant dessus pour les cacher « un ou deux livres qui ne valent rien ou un exemplaire des tomes d'un père jésuite » : voilà le Jambon de Bayonne au cœur de la polémique janséniste !

Le Jambon de Bayonne restera au long des siècles un présent de choix que l'on retrouve dans toutes les grandes occasions : les Bayonnais en offrirent à Louis XIV en 1660 pour son mariage à Saint-Jean-de-Luz, le duc d'Anjou, l'infante d'Espagne, Elisabeth d'Orléans... en reçurent également.

Une histoire intimement liée à celle de la Ville de Bayonne

On l'a compris le fameux Jambon de Bayonne n'était pas fait qu'à Bayonne : il provenait aussi des campagnes environnantes et le seul moyen d'expédition vers les amateurs de toute l'Europe gourmande passait par le port de Bayonne dont il prit le nom à juste titre.

Dès le Moyen-âge, la situation privilégiée de la ville, à la confluence de la Nive et de l'Adour, fait de Bayonne un grand port de commerce. Acheminés jusqu'au port par des galupes ou des charrettes à bœufs, les jambons étaient ensuite chargés sur des bateaux pour être emmenés et commercés sur les marchés les plus lointains.

C'est ainsi que depuis 1 000 ans le Jambon de Bayonne voyage dans le monde en portant haut et fort les couleurs de la ville.

Devenu l'un des fleurons du patrimoine gastronomique national, le Jambon de Bayonne est aujourd'hui le plus aimé des Français. Mais ici au cœur de son terroir, son caractère reste parfois encore à découvrir.

Une tradition séculaire

Chaque famille rurale élève son porc pour sa consommation personnelle mais les jambons de Bayonne sont aussi vendus car c'est une source de revenu non négligeable. On en trouve dans les foires : depuis 1606 à Garri, 1656 à Saint-Palais.

Quant à la plus célèbre d'entre elles – la Foire au Jambon de Bayonne qui se déroule tous les ans à Pâques – son origine est mal connue. On sait que Louis XI concéda aux Bayonnais, en 1462, deux grandes foires annuelles de quinze jours chacune, dont l'une avait lieu aux premiers jours de Carême. C'est sans doute celle-ci qui s'est déplacée peu avant Pâques, dans les derniers jours de la Semaine Sainte.

Pendant tout le XIX^e siècle la Foire au Jambon demeure une tradition solide et vivante. Elle attire paysans, commerçants et acheteurs, en un lieu de la ville qui changea au cours du temps pour s'installer aujourd'hui le long des quais de la Nive, sur le carreau des Halles.

Les prix reflétaient l'état de l'économie rurale et parfois les crises qui l'affectaient. Ainsi en 1844, d'importantes transactions se font sur le prix de 50 à 65 centimes le demi-kilo de jambon alors qu'en 1846 avec la crise, et la rareté du maïs, la Foire fut peu dotée et le prix du demi-kilo s'éleva à 80/90 centimes.

ANNEXES

Annexe I - Exposants sur le carreau des Halles

Annexe II - Exposants sur le quai Roquebert

Annexe III - Liste des intronisés

Annexe I - Exposants sur le carreau des Halles

LES SALAISONNIERS CERTIFIES JAMBON DE BAYONNE :

MAISON AUBARD (Bayonne)
BRILLANT Denis (Bayonne)
DABAT Patrick (Anglet)
DUPOUX (Coarraze)
LA FERME ELIZALDIA (Gamarthe)
GASTELLOU Pierre (Saint-Jean-Pied-de-Port)
IBARLOSA Eric (Anglet)
MAYTE Eric (Saint-Jean-le-Vieux)
MONTAUZER Christian (Guiche)
OSPITAL Eric (Hasparren)
OSPITAL Louis (Hasparren)
OTEIZA Pierre (Les Aldudes)
PETRICORENA Clara (Saint-Etienne-de-Baïgorry)
SALAISONS PYRÉNÉENNES (Borderes/Echez)
SÉCHOIR DES ALDUDES (Les Aldudes)

LES CHARCUTIERS-ARTISANS :

ACCOCEBERRY Pierre (Espelette)
ARRUABARRENA José (Hendaye)
BARUCQ Christian (Habas)
CASAMAYOU Jean-Pierre (Navarrenx)
MAISON DUBERNET (Saint-Sever)
OLÇOMENDY Jean-Sauveur (Saint-Etienne-de-Baïgorry)
ONEMA (Armendaritz)

LES SALINES DE SALIES-DE-BÉARN

Annexe II - Exposants sur le quai Roquebert

AGUERRIA (conserves de canard, foie gras),
AINTZINIA GAEC (caillé de brebis),
ARRASTIA (gâteaux basques),
BIALEK APICULTURE (miel),
BIPER ONA (piment d'Espelette),
BIPIA (piment d'Espelette),
BOULANGERIE GOXOBAT (pains artisanaux, gâteaux basques),
ENCLOS DU MELLET (conserves de canard, foie gras),
FERME LABOUYRIE (conserves de canard, foie gras),
GAEC IRIBARNE (conserves de canard, foie gras),
HAMEKA GAEC (conserves de canard, foie gras),
HARANEA (gâteaux basques),
IPHARAGUERRE Régine (piment d'Espelette),
LA COURTISANE (confitures artisanales),
LA FABRIQUE DE MACARONS (macarons),
LA HALTE FERMIÈRE (produits régionaux)
LA PASTOURELLE (roquefort AOC),
L'APICULTEUR D'ITXASSOU (miel, confitures artisanales),
LE CHALET AUX NOISETTES (noisettes et dérivés),
LES GOUTERS BASQUES (miel),
LES MARGOTINES (macarons),
LOUIS OSPITAL (taloas),
MAISON PARIS (conserves de canard, foie gras),
OUSSET Régis (produits de la ferme),
TXOPINONDO (jus de pomme),
XISTU GAEC (fromage de brebis)

Annexe III - Liste des intronisés



CONFRÉRIE DU JAMBON DE BAYONNE

MEMBRE de l'AMBASSADE des CONFRERIES d'AQUITAINE des PRODUITS de TERROIR et du GOÛT
MEMBRE du CONSEIL EUROPEEN des CONFRERIES (C.E.U.C.O.)

Site : <http://confreriebayonne.e-monsite.com>

Monsieur le Maire de Bayonne
Jean GRENET
Hôtel de Ville
64100 BAYONNE

Bayonne le 22 Mars 2010

Objet : 50^{ème} Chapitre

Monsieur le Maire et Président d'honneur de la Confrérie du Jambon de Bayonne,

Comme chaque année, la Confrérie du Jambon de Bayonne, organise son Chapitre annuel, Lors de la Foire au Jambon, et intronise de nouveaux impétrants.

Vous êtes Président d'honneur de notre confrérie, ainsi nous vous informons des personnes que nous allons introniser, le **dimanche 4 Avril 2010**.

CAZALA Bernard, Président de la Chambre des métiers des Pyrénées Atlantiques
DUPORGE Bernard, Grand Maître de la confrérie de l'Ail de Sainte Hélène
HAULOTTE Daniel, Grand Chambellan de la confrérie du Stofé de Wavre en Belgique
IDIEDER Jean-Pierre, Eleveur de porcs à Mendionde
IHIDOY Jean Michel, Boucher Charcutier à Sauveterre de Béarn
LARRAN-LANGE Monique, Vice-présidente du Conseil Général
MILLET-BARBE Christian, Adjoint au Maire de Bayonne
NONORGUE Hubert, Grand Maître de la confrérie de la Poule Farcie à Moissac
WAUTHY Mireille, Grand Maître de l'ordre de la Caricole à Bruxelles

Veuillez recevoir, Monsieur le Maire et Président d'honneur, l'expression de nos plus respectueuses salutations.

Grand Maître, Président de la Confrérie du Jambon de Bayonne
Vice-président fondateur, du Conseil Européen des Confréries

René HARGOUS