



Direction de la communication

Tél. : 05 59 46 60 40

Courriel : communication@bayonne.fr

Le 30 mars 2012

DOSSIER DE PRESSE

LA FOIRE AU JAMBON

550ème EDITION

Du jeudi 5 au dimanche 8 avril 2012

La traditionnelle Foire au Jambon de Bayonne se déroule du jeudi 5 au dimanche 8 avril, sur le carreau des Halles, le quai Roquebert et le mail Chaho-Pelletier. La Foire est ouverte tous les jours de 8 heures à 19 heures.

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 8 heures du matin, par le concours du meilleur jambon fermier. Parmi les jambons présentés, le jury désignera les cinq primés, après les avoir pesés, sondés et humés.

Durant ces quatre jours, 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. La Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont également présentes pour faire découvrir les différents métiers liés au Jambon de Bayonne, de l'élevage à la consommation.

Des animations musicales assurées par des groupes traditionnels rythment quotidiennement cette manifestation séculaire.

Parmi les temps forts traditionnels : le jeudi, la grande finale du 5^e Open de pelote à main nue de la Foire au Jambon au trinquet Saint-André et le samedi, le concours d'omelettes au jambon, également mail Chaho-Pelletier, qui réunira quinze associations bayonnaises cette année.

Le 52e Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne aura lieu le samedi après-midi avec l'intronisation des nouveaux membres et le défilé des confréries invitées. Le dimanche, la messe traditionnelle de Pâques se déroulera à la Cathédrale en présence des confréries invitées, suivie du défilé des confréries dans les rues.

À noter : la brocante du vendredi aura lieu toute la journée sur le mail Chahopelletier, tout comme le marché traditionnel du samedi (de 7h à 13h). Comme l'an passé, le samedi, une montgolfière de 25 mètres de haut sera installée sur le mail.

Un stand de sensibilisation routière sera aussi présent le vendredi.

Enfin, l'accès et le stationnement autour des Halles et sur les quais sont modifiés le temps de la Foire, tout comme le circuit de la navette gratuite.

Nouveautés 2012 :

- Un clin d'œil artistique, à l'initiative de l'association La Place aux Peintres, proposera une exposition d'œuvres intitulée : « De l'Art ou du Cochon ».
- Les cafetiers et restaurateurs autour de la Foire au Jambon proposeront le verre réutilisable pour l'édition 2012. Un verre sera donné contre une consigne de 1 euro. La consigne sera récupérée lors de la restitution du verre auprès des débits de boisson participants.
- Enfin, pour la première fois, une sonorisation générale permanente sera mise en place sur l'ensemble du site aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du chapiteau et permettra à tous de bénéficier des animations musicales et des commentaires de l'animateur. Une animation musicale sera assurée tous les jours sous le chapiteau de 13h à 15h.

La Ville s'investit dans cette manifestation à hauteur de 80 000 euros TTC en dépenses directes et indirectes, un chiffre sensiblement équivalent à celui de l'année dernière (78 000 euros).

Plus d'informations : www.bayonne.fr

Baionako ohiko Xingar Feria apirilaren 5etik, ostegunetik, 8ra, igandera gertatuko da Merkatuko plazan, Roquebert kaian eta Chaho-Pelletier pasealekuan. Feria egun guziz irekia izanen da 8 :00etatik 19 :00etara.

1462az geroztik dago Xingar Feria. Aspaldi handiko egiten jakite horren ezagutzen eta etxean ekoiztu Baionako xingarrak dastatzen baimentzen du. Ostegun Sainduarekin hasiko da goizeko zortzietatik etxaldeko xingar hoberenaren lehiaketarekin. Aurkeztu xingarren artean epaimahaiak bost saridunak izendatuko ditu pisua hartu, aztertu eta usaindu ondoan.

Lau egun horietan, Merkatuko plazan eskualdeko hogeit hamar bat harakinek Baionako Xingarra xingar labeldunak dastatzera eta saltzera ekarriko dituzte. Roquebert kaian tokiko eta lurraldeko mozkin feria plantatuko da hogeita hamar bat inguru erakusmahainekin. Laborantza Ganbara eta Ofizioen Ganbara hor izanen dira ere Baionako xingarrari lotu ofizio ezberdinen ezagutarazteko, hazkuntzatik dastatzeraino.

Egun guziz tradiziozko taldeek musika animazioak segurtatuko dituzte mendetako ekitaldi honen alaitzeko.

Betiko hitzorduen artean : ostegunean, Xingar Feriaren esku huskako 5. Openaren final handia Sant-Andres trinketan eta larunbatean xingar omeletaren lehiaketa, hori ere Chaho-Pelletier pasealekuan, aurten Baionako hamaika elkarte bilduko dituena.

Baionako Xingarraren kofradiaren 52. kapitulua larunbat arratsaldean gertatuko da kide berrien izendatzearekin eta gomiatu kofradien desfilearekin.

Igandean, Pazkoko ohizko meza Katedralan izanen da kofradien eta Errobi Kanta gizon abesbatzaren presentziarekin. Ondotik, kofradiak karriketari barna ibiliko dira.

Atxikitzekoa : Ostiraleko hatu-merkatua Chaho-Pelletier pasealekuan izanen da egun guzian, usalazko larunbateko merkaturia bezala (7:00etatik 13:00etara). Iragan urtean bezala, larunbatean, 25 metro goratasuneko baloia jarriko dute pasealekuan.

Bide prebentziorako sentikortze mahain bat izanen da ere ostiralean.

Azkenean, Merkaturako sarbidea eta honen inguruan kaietan bezala aparkatzea Feriaren denboran aldatuak izanen dira, dohainikako joan-etorlearen ibilbidea ere.

2012ko berritasuna :

Xingar Feriaren inguruetako ostalerek eta jatetxe jabeek baso berrerabilgarria proposatuko dute 2012 edizioarentzat. Euro bateko tornu-sariaren truk basoa emanen da. Edaritegi parte-hartzaileetan basoa utzi ondoan tornu-saria berreskuratuko da.

Azkenik, lehen aldiko soinu-zatze orokorra eta iraunkorra jarria izanen da gune osoan, xapitoaren barnealdean eta kanpoaldean, jende gehiena animatzailearen iruzkinez eta musika animazioez baliatzen dadin. Musika animazioa egun guziz izanen da 13:00etatik 15:00etara xapitopean.

Herria ekitaldi horretan engaitzen da 80 000 eurotaraino Zergak Barne gastu zuzen eta zeharkakoetan. Iragan urteko zenbatekoa bezalakoa (78 000 euro) kasik.

Argibide gehiago : www.bayonne.fr

*Bayonne - Foire au Jambon
Du jeudi 5 au dimanche 8 avril 2012*

SOMMAIRE

1. Les animations p. 5

- 1.1 Tous les jours sur le carreau des Halles et le quai Roquebert
- 1.2 Sur le mail Chaho-Pelletier
- 1.3 Ailleurs dans la ville
- 1.4 Le programme de la Confrérie du Jambon de Bayonne
- 1.5 France Bleu Pays Basque, la radio partenaire

2. Informations pratiques p. 10

- 2.1 Les modifications de circulation et de stationnement
- 2.2 Le circuit de la navette gratuite
- 2.3 Assurer la salubrité des lieux

3. L'histoire du Jambon de Bayonne p. 11

ANNEXES

- Annexe I - Exposants sur le carreau des Halles et exposants sur le quai Roquebert
- Annexe II - Programme d'intervention du centre de formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- Annexe III – liste des Intronisés par la Confrérie en 2012

Plus d'informations :

Office de tourisme 0 820 42 64 64 ; Office de commerce 05 59 59 78 03 et www.bayonne.fr

1. LES ANIMATIONS

La foire est ouverte tous les jours de 8 heures à 19 heures.

1.1 Tous les jours sur le carreau des Halles et le quai Roquebert

A. En ouverture : le concours du meilleur jambon fermier

Comme tous les ans, la Ville de Bayonne organise le concours du meilleur Jambon Fermier le jeudi 5 avril à partir de 8h. Le concours est ouvert à tous les producteurs particuliers. Les participants sont attendus à partir de 7h sous les arceaux des Halles le jour même.

Déroulement du concours :

Le jury fait un premier passage pour vérifier si le jambon est « bayonnable » ou non. Les membres de la confrérie du jambon et charcutiers, testent les jambons au moyen d'une fine sonde (en buis ou péroné de cheval) qui a la particularité de ne pas s'imprégner des composants des pièces précédemment testées. Au cours du sondage à des points bien définis, la « bonne odeur » doit être la même jusqu'à l'os. Après quoi, les membres de la confrérie du jambon de Bayonne apposent un sceau sur les jambons, certifiant ainsi la qualité, pour la mise en vente. Les jambons deviennent alors officiellement « bayonnables ». Tous les jambons retenus et numérotés passent ensuite entre les mains des membres du jury, composé de Maîtres charcutiers et de membres de la confrérie, qui pèsent, sondent, hument, notent et retiennent parmi ces jambons les cinq meilleurs qui seront récompensés. Les jambons seront jugés sur les 3 critères suivants : la coupe, le temps de séchage et l'odeur.

A l'issue de la matinée le jury délibère et la remise des prix se fait sur place à 11h30.

Récompenses :

1^{er} prix : 1 Plancha Forge Adour

2^{ème} : 500 € en chèques cadeaux offerts par l'Office de Tourisme

3^{ème} : 300 € en chèques cadeaux offerts par l'Office de Commerce

4^{ème} prix : 150 € en chèques cadeaux offerts par l'Office de Commerce

5^{ème} prix : 100 € en chèques cadeaux offerts par la Confrérie du Jambon.

B. 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.

(Liste complète en annexe I)

C. Vente de produits locaux et régionaux

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

(Liste complète en annexe I)

D. Animations musicales

Cette année, pour la première fois, une sonorisation générale sera mise en place sur l'ensemble du site et permettra à tous de bénéficier des animations musicales et des commentaires de l'animateur.

Une animation musicale sera assurée tous les jours sous le chapiteau de 13h à 15h avec Egungoak le jeudi et le vendredi puis avec Kriolinak le week-end. Le jeudi, le concours du meilleur jambon sera animé par le groupe Les gaiteros du Roi Léon et Orai Bat interprétera l'Auresku d'honneur.

Les formations musicales bayonnaises : Baionako Ttirittak, Band'a Papy, Baiona Banda, Lous Tilholes et Les Dauphins se succéderont pour assurer l'animation musicale entre le carreau et le mail durant les quatre jours.

Le samedi à 19h, l'Association Beti Xutik organise devant son local de la Plachotte, un apéro musical avec un concert de la formation Jazzy Cool couplé avec une dégustation de jambon en partenariat avec la Maison Aubard.

Le dimanche, à 11h30, Orai Bat organise les mutxikos sur la place de la Liberté.

E. 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 qui sera installée sur le quai Roquebert. Des jambons sont à gagner.

F. La montgolfière du Consortium

Arrimée au mail, cette montgolfière, aux couleurs du Jambon de Bayonne, de 25 m de haut, 18 m de diamètre et équipée d'un ballon de 380 kg, ne passera pas inaperçue (présente uniquement la journée du samedi 7).

G. L'espace restauration

Il accueille le public sous le chapiteau en permanence pendant le temps ouvré de la Foire.

H. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture

La Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont présentes et invitent le public à découvrir les différents métiers liés au jambon de Bayonne, de l'élevage à la consommation.

Des porcelets âgés de trois semaines à six mois seront présentés. La Foire est aussi une occasion de mieux appréhender le fonctionnement de la filière Jambon de Bayonne et l'activité de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques.

Fabrication de charcuterie par les élèves de la section traiteur de la Chambre des Métiers, dégustations..., la Foire au Jambon c'est aussi l'opportunité pour le public de venir à la

rencontre des jeunes apprentis et enseignants du centre de formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, d'apprécier leur savoir-faire et d'échanger avec eux sur les opportunités professionnelles de la filière.

(Programme complet en annexe II)

I. Le stand du CLSPD (uniquement le vendredi 6 avril)

La Foire au Jambon est le premier gros rassemblement populaire de l'année. Aussi, la Ville souhaite que soit installé au cœur de la Foire un stand de sensibilisation routière.

Des bénévoles d'associations de prévention routière (membres du CLSPD¹) seront donc présents le vendredi 22 avril (10h-16h), quai Roquebert. Ils rappelleront, dans la bonne humeur, quelques règles simples de la courtoisie au volant, de la sécurité et de la prévention routières.

1.2 Sur le mail Chaho-Pelletier

A. Brocante et marché

La brocante du vendredi (toute la journée) et le marché du samedi (7h-13h) qui se tiennent traditionnellement sur le carreau des Halles et sur le quai Roquebert sont déplacés au mail. C'est aussi le lieu choisi pour le concours d'omelettes au jambon du samedi matin qui réunira quinze associations bayonnaises.

B. Championnat de cuisine à la plancha

Organisée par la FFCP (Fédération Française de la Cuisine à la Plancha), la deuxième édition de l'étape régionale du championnat de France de cuisine à la plancha se déroule le vendredi 6 et le samedi 7 à 11h sous le chapiteau installé sur le mail. Le Pays basque fait partie des vingt régions sélectionnées. Huit concurrents s'affronteront pour tenter de décrocher le sésame permettant l'accès aux phases finales².

¹ Le Conseil Local de Sécurité et de Prévention de la Délinquance est une instance de concertation entre institutions et organismes publics et privés concernés par la prévention et la lutte contre l'insécurité. Au-delà d'être une instance de réflexion, le CLSPD a vocation à agir sur le terrain.

² Les phases finales se dérouleront lors de la Foire de Paris, du 27 avril au 8 mai 2012, Hall 1 « Espace jardin ».

C. Concours d'omelettes au jambon

Samedi dès 11 heures, il réunira quinze associations bayonnaises (contre onze l'an passé).

1.3 Ailleurs dans la ville

A. Finale de pelote

À 16 heures le jeudi, en partenariat avec Esku Pilota, l'Office de Tourisme et la Société Nautique, le trinquet Saint-André accueille l'Open de pelote à main nue de la Foire 2012. Les demi-finales se déroulent les deux jeudis précédents.

B. Spectacle à la Luna Negra

« Stratégie pour deux jambons », un spectacle mis en scène par Laurent Mascles, sur un texte de Raymond Cousse, sera joué à la Luna Negra vendredi 6 et samedi 7 avril, à 20h30.

C. Démonstration de jeu de paume

Le samedi de 9h30 à 16 heures, toujours au trinquet Saint-André, c'est au tour des joueurs palois, bayonnais et bordelais de jeu de paume du club de Navarre de proposer une démonstration.

D. Démonstration de traînières sur la Nive

L'association Ibaialde organise le samedi 7 entre 12h et 14h des démonstrations de traînières sur la Nive entre le Réduit et le ponton de l'Aviron.

E. Mutxikos

L'association Orai Bat, comme tous les deuxièmes dimanches de chaque mois, propose des mutxikos (danses basques) à 11h30 le dimanche 8 sur la place de la Liberté.

1.4 Le programme de la Confrérie du Jambon de Bayonne

Samedi 7 :

15h : accueil des confréries à la Maison des Associations.

16h30 : intronisation des nouveaux membres de la Confrérie du Jambon de Bayonne à la Maison des Associations.

17h30 : défilé des confréries de la Maison des Associations vers le Carreau des Halles à travers les rues de Bayonne.

Dimanche 8 :

9h : accueil des confréries à la Casemate Tour de Sault

11 heures : messe traditionnelle de Pâques en présence des confréries.

12 heures : défilé des confréries de la Cathédrale vers les Halles.

1.5 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.

Le vendredi de 9 heures à 19 heures, les animateurs de France Bleu s'installent au cœur de la Foire pour vivre et faire vivre l'événement en direct. Des jambons seront offerts aux auditeurs par la Coopérative Artisanale Basque du Jambon de Bayonne et le Consortium du Jambon de Bayonne.

Les auditeurs pourront suivre les émissions suivantes :

Les Experts et A Table avec Stéphane Claverie (9h00-11h00) : participation de chefs basques avec cuisine en direct

Enquête au Pays Basque (11h00-12h00) : Isabelle Nogues et Alexandre de la Cerda jouent avec les auditeurs autour du cochon et de son histoire au Pays Basque.

A la Découverte du Pays Basque (13h30) : Isabelle Nogues et l'histoire du jambon de Bayonne

Cette année là (14h00-16h30) : Véronique Oyharcabal revient sur les Foires au Jambon passées.

France Bleu Vous Rapproche (16h30-18h00) : Raphaël Debénito et Vincent Balard

Le Magazine en Basque (18h15-19h00) : David Aire et les producteurs bascophones.

www.bleupaysbasque.com

2. INFORMATIONS PRATIQUES

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) sur les voies suivantes :

- quai Amiral Dubourdieu > le mercredi 4 et le dimanche 8 avril de 7 heures à 20 heures et du jeudi 5 au samedi 7 avril chaque jour de 7 heures à 2 heures du matin ;
- rue Marengo > (section comprise entre la rue Pontrique et le quai Galuperie), rue Coursic et quai Galuperie du mercredi 4 au dimanche 8 avril de 7 heures à 20 heures ;
- quai Commandant Roquebert, rue Port-de-Suzeye, rue Bernadou du mercredi 4 au dimanche 8 avril de 7 heures à 20 heures ;
- rue des Basques et rue Poissonnerie du jeudi 5 au dimanche 8 avril de 10 h 30 à 22 heures.

Le stationnement des véhicules est interdit sur le parking du carreau des Halles et quai Commandant Roquebert du samedi 31 mars 14 heures au mercredi 11 avril 20 heures, ainsi que rue Port-de-Suzeye et rue Bernadou côté Halles du dimanche 1er avril 20 heures au mercredi 11 avril 20 heures, rue Bernadou du mardi 3 avril 20 heures au dimanche 8 avril 22 heures, et enfin rue Port-de-Bertaco sur les emplacements livraison du jeudi 5 avril au dimanche 8 avril de 7 heures à 20 heures.

2.2 Le circuit de la navette gratuite

À partir du mercredi 4 avril et pendant la durée de la Foire au Jambon, le circuit de la navette gratuite sera dévié.

Dans le sens Porte d'Espagne > Glain

À partir de la rue Bernède, déviation par le Pont Mayou, la rue Frédéric Bastiat, Saint-André, allée des Platanes puis Glain.

Dans le sens Glain > Porte d'Espagne

À partir de Saint-André, la navette prendra la direction des allées Boufflers, puis rue Thiers et récupérera ensuite son trajet habituel jusqu'à la Porte d'Espagne.

Mémo pour se garer :

Parcs couverts les plus proches de la Foire : Tour-de-Sault / Sainte-Claire / Paulmy (première heure de stationnement gratuite dans tous les parcs couverts bayonnais).

Parc de surface de Glain (gratuit).

2.3 Assurer la salubrité des lieux

Afin d'assurer le maintien de la salubrité en centre-ville pendant la Foire, des mesures viennent renforcer le dispositif habituel :

- ouverture des toilettes des Halles jusqu'à 20 heures ;
- installation de toilettes au niveau du pont Marengo et sur le mail Chaho-Pelletier ;
- installation supplémentaire de trois conteneurs aériens pour le tri du verre aux abords du carreau des Halles ;
- ajout d'un conteneur de grande capacité au niveau du carreau des Halles pour le stockage des ordures ménagères.

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 découvraient 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.

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 Garris, 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.

ANNEXE I / FOIRE AU JAMBON 2012

Exposants sur le carreau des Halles

LES SALAISONNIERS CERTIFIES JAMBON DE BAYONNE :

MAISON AUBARD - Bayonne
CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE - Arzacq
DABAT Patrick - Anglet
DUPOUX SALAISONS - Coarraze
FERME ELIZALDIA - Gamarthe
GASTELLOU Pierre - St-Jean-Pied-de-Port
IBARLOSA Eric – Anglet
IHIDOY Jean-Michel – Sauveterre-de-Béarn
MAISON OSPITAL - Hasparren
MONTAUZER - Guiche
OLÇOMENDY - St-Étienne-de-Baïgorry
OTEÏZA Pierre - Les Aldudes
PETRICORENA - St-Étienne-de-Baïgorry
SAUVEUR MAYTÉ ET FILS - St-Jean-Le-Vieux
SÉCHOIR DES ALDUDES - Les Aldudes
Ainsi que LES SALINES DE SALIES-DE-BÉARN

LES CHARCUTIERS-EXPOSANTS:

ACCOCEBERRY Pierre - Espelette
ARRUABARRENA José - Hendaye
BARUCQ Christian - Habas
MAISON DUBERNET - Saint-Sever
OLÇOMENDY Jean-Sauveur - Saint-Etienne-de-Baïgorry
ONENA - Armendaritz

Exposants sur le quai Roquebert

AGUERRIA (conserves de canard)
AINTZINIA (caillé de brebis)
L'APICULTEUR D'ITXASSOU (miel, confitures artisanales)
ARRASTIA (gâteaux basques)
BIALEK APICULTURE (miel)
BIPER ONA (piment d'Espelette)
BIPIA (piment d'Espelette)
LE CHALET AUX NOISETTES (noisettes et dérivés)
CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE BAYONNE
LE CELLIER DES TEMPLIERS (vinaigre de Banyuls)
DARRAIDOU Miquel (fromage de brebis)
FERME LABOUYRIE (conserves de canard)
GAEC ETCHARTIA (conserves d'axoa)
GAEC IRIBARNE (conserves de canard)
GAEC XISTU (fromage de brebis)
LES GOÛTERS BASQUES (miel, confitures artisanales)
LA HALTE FERMIÈRE (produits régionaux)
HAMEKA (foie gras)
HARANEA (gâteaux basques)
Laura MONDOT (fromages fermiers)
O MARINA (taloas)
MAISON OSPITAL (taloas)
PARIS (foie gras)
Mathieu PRAT (crêpes)
Jean-Claude TAUZIA (churros)

ANNEXE II / FOIRE AU JAMBON 2012

Programme d'interventions de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Jeudi 5 et vendredi 6 avril

- Fabrication par sept apprentis et leur enseignant de la section traiteur de crépinettes bayonnaises et œufs à la basquaise, qui seront ensuite proposés à la dégustation.

Samedi 7 et dimanche 8 avril

- Fabrication par l'enseignant charcutier-traiteur, accompagné de deux apprentis bénévoles, d'axoa, qui sera ensuite proposé à la dégustation.

Pendant ces quatre jours, de l'information sur la formation en apprentissage aux métiers de la viande sera dispensée par des professionnels de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

ANNEXE III / FOIRE AU JAMBON 2012

Confrérie du Jambon de Bayonne. Liste des intronisés :

- Mme **CHABAUD-NADIN** Marie-Hélène, Déléguée Coopération Internationale.
M. **DUBOIS** Alain, Maire de MACAYE.
M. **GUENARD** Jean, Eleveur Porcin à LASSE.
M. **JOCOU** René, Grand-Maitre de la confrérie l'OPERNE à BIARRITZ.
Mme **LAURENT-DOOSSENS** Claudine, Ambassadrice confrérie du Stofé de WAVRE Belgique.
M. **LEPROUST** Jean Louis, Dignitaire de la commanderie du Fromage de Ste MAURE.
M. **MAYTE** Eric, Charcutier à St JEAN le VIEUX
Mme **ROSIER** Andrée, Meilleur ouvrier de France, Restauratrice à BIARRITZ.

*Plus d'informations auprès de la direction de la communication de la Ville de Bayonne :
c.jomier@bayonne.fr
05 59 46 63 01*