

DOSSIER DE PRESSE

560^e FOIRE AU JAMBON DE BAYONNE

Quatre jours de Foire, du 6 au 9 avril 2023



La 560^e Foire au jambon de Bayonne s'ouvrira le jeudi 6 avril prochain, depuis l'esplanade Roland-Barthes pour 4 jours de découvertes et de mise en valeurs d'un patrimoine ancestral, et marquera le 25^e anniversaire de l'IGP. Le Jambon est un produit phare de notre ville et de notre territoire, il sera la star de Bayonne, célébré par toutes et tous comme il se doit. L'occasion de soutenir et de mettre en lumière un savoir-faire séculaire, un patrimoine local, une agriculture soucieuse de qualité et de préservation de l'environnement et une filière rassemblant près de 800 éleveurs engagés dans une nouvelle démarche « Qualité renforcée ».

La Foire au jambon se tiendra sur quatre jours et rassemblera une quarantaine d'exposants soucieux de valoriser un savoir-faire traditionnel et local. Cette foire, véritable marqueur de l'identité et des traditions de Bayonne, se tiendra du jeudi 6 au dimanche 9 avril 2023, essentiellement sur l'esplanade Roland-Barthes.

Comme le veut la tradition, le Maire, son conseil municipal et leurs invités inaugureront la 56^e Foire au jambon le jeudi 6 avril à 10h30 par une visite de la Foire gourmande, une rencontre avec les salaisonniers et la remise des prix du Concours des producteurs de jambon fermier.

Producteurs et salaisonniers réunis sur l'esplanade Roland-Barthes

Dix-sept salaisonniers de la région accueilleront le public sous le chapiteau de l'esplanade Roland-Barthes pour y présenter et faire déguster leurs jambons labellisés et estampillés. Pour compléter la découverte gourmande, une vingtaine de producteurs locaux proposeront des produits fermiers et artisanaux : fromage, conserves de canard, miel, gâteau basque, chipirons... à déguster sur place ou à emporter.



En partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques, la Ferme aux animaux sera aussi installée sur le site. L'espace restauration, à l'intérieur du chapiteau accueillera le public, tous les jours de 9h30 à 19h. Ceci permettra au traiteur (Maison Aubard) de proposer une offre plus diversifiée avec, en plus du menu traditionnel, des assiettes combinées. Le chapiteau de restauration sera ouvert du jeudi au dimanche de 9h30 à 16h.

Les 17 charcutiers et salaisonniers participants :

- Accoceberry d'Espelette
- Maison Montauzer de Guiche
- Ferme Elizaldia de Gamarthe
- Agour de Hélette
- Séchoir collectif des Aldudes
- Pierre Oteiza des Aldudes
- Maison Mayté de Saint-Jean-Le-Vieux
- Maison Gauthier de Larrivière-Saint-Savin
- Maison Ospital d'Hasparren
- Maison Arka de Sare
- « Chez Jérôme » de Bayonne
- Maison Ihidoy de Sauveterre-de-Béarn
- Maison Aubard de Bayonne
- Ibarlosa « chez Antoine » d'Anglet
- Maison Gastellou de Saint-Jean-Pied-de-Port
- Xokoa d'Espelette
- Maison Montamat d'Urrugne.

Les 21 exposants de la Foire gourmande :

- Gaec Xistu – fromage de brebis
- Gâteau à la broche Almagro – gâteau à la broche
- Laura la fromagère – Fromages fermiers
- Ferme Hournadet – autour du canard
- Le musée du gâteau basque – gâteau basque
- Ferme Aintzinia – fromage de brebis
- Arrastia Gâteaux basques – gâteau basque
- Maison Miquel – aligot et fromage roquefort
- Agour – glaces artisanales au lait de brebis
- Maison Paris – Foie gras et conserves de canard.

- Darraïdou Miguel – fromage AOP Ossau Iraty.
- Bialek apiculture – miel d'apiculteur
- Fromagerie artisanale Etxaldia – Fromages de brebis, Ossau-Iraty, Tomme de vaches.
- Nougat et pralines Fortet – pralineur, nougat artisanal
- Onetik – fromage de brebis.
- Lapurdiko Taloak – taloas et atelier de fabrication.
- Limouzi saveurs – macarons à l'ancienne.
- Ferme Agerria – conserves de canard.
- Sarl Tambourin – fromage.
- Les chipirons de Carlito – chipirons à la plancha.

Horaires de la Foire

Le chapiteau des salaisonniers et la foire gourmande sont installés sur l'esplanade Roland-Barthes, et sont ouverts du jeudi au samedi de 9h30 à 20h et le dimanche de 9h30 à 19h.

La Ferme aux animaux de 9h30 à 19h du jeudi au dimanche.

Les Halles seront ouvertes jeudi de 7h à 15h, vendredi de 7h à 17h, samedi de 6h à 17h et dimanche 8h à 17h. À partir de 13h30 le jeudi et 14h du vendredi au dimanche, seuls les stands proposant de la dégustation sur place seront ouverts.

L'espace restaurant du chapiteau sera ouvert de 9h30 à 16h du jeudi au dimanche.

LE PROGRAMME JOUR APRÈS JOUR

Programme en ligne sur foireaujambonbayonne.fr

TOUS LES JOURS

LA FERME AUX ANIMAUX : Cochons, volailles, moutons : en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques. De 9h30 à 19h, du jeudi au dimanche.

Jambon & chocolat

À l'occasion des 30 ans de l'Académie du chocolat de Bayonne, le chocolat s'invite à la Foire au jambon avec une sculpture géante en chocolat réalisée en direct, des gourmandises chocolatées... pour célébrer Bayonne, capitale du jambon et du chocolat !



Le Pig Festival avec les chœurs au cœur de la Foire et les concerts de jazz : Tous les jours, des groupes traditionnels et des chorales bayonnaises se succèdent pour animer les stands de 11h à 13h et de 10h à 14h le jour de l'ouverture : Kanta Gurekin, Lous Tiholes, le chœur d'hommes Kantarima, Haiz Egoa et Les mistos.

Tous les jours en fin de journée de 17h30 à 19h, place aux concerts de swing jazz sur l'esplanade avec Swing64, Tropical Jazz club, Band of Dixie et Trio Dakoté. Depuis 2017, ces pauses jazz viennent apporter leur touche musicale à la Foire depuis l'espace scénique installé sur la « Pig terrasse » de l'espace restauration.

Alain Jouve : Pigs Might Fly – Galerie des Corsaires

La Galerie des Corsaires propose une exposition plastique d'Alain Jouve.

Dans notre époque qui s'interroge sur la place de l'Homme dans la Nature et sa relation à l'Animal, Alain Jouve regarde le Cochon, à la fois comme « objet » et comme « sujet » de ses explorations du champ des Arts plastiques.

Galerie des Corsaires, 16 et 18, rue Pontrique du 3 au 15 avril, du lundi au samedi de 15h à 19h. Le samedi 8 et dimanche 9 avril, ouverture de 10h à 19h.

Cochonneries – Esplanade Roland-Barthes

Jacques Lannes expose sous le chapiteau de magnifiques photographies consacrées à la tradition de l'abattage de porcs à la ferme.

Jambon : des mots pour le dire – Quai Chaho

Une exposition sur totems, pour montrer les désignations en basque et occitan gascon de produits du porc.

Braderie de Pâques dans le centre-ville

Les commerçants du centre-ville font leur grande braderie d'avril dans le Grand-Bayonne, le jeudi 6, vendredi 7 avril et le samedi 8 avril de 10h à 19h.

Le Mur de mots

La Ville de Bayonne organise un concours gratuit qui se déroulera du jeudi 6 avril 2023 au dimanche 9 avril 2023 inclus, dans le cadre de la Foire au Jambon. Ce concours est ouvert à toutes les personnes majeures.

Les noms (en français, basque ou gascon) de neuf spécialités charcutières sont dissimulés sur les façades du quai Chaho. Ces spécialités se présentent sous la forme d'un mot dont les lettres qui le composent ont été mélangées, façade par façade. Enfin, un terme en rapport avec l'événement peut être lu horizontalement en considérant toutes les façades.

Pour participer, il faut remplir un bulletin-réponse et le déposer dans l'une des urnes qui sont mises à disposition sur les stands du journal Sud-Ouest et/ou de France Bleu Pays Basque (sur la Foire Gourmande). Un tirage au sort quotidien déterminera les trois gagnants chaque jour.

JEUDI 6 AVRIL 2023

Ouverture de la Foire à 9h30

De 9h30 à 11h30 : Concours du meilleur jambon fermier sur le carreau des Halles

Incontournable, le concours du meilleur jambon fermier est une institution bayonnaise. Membres de la Confrérie du jambon et charcutiers testent les jambons au moyen d'une fine sonde (en buis ou péroné de cheval). Les jambons sont jugés sur les trois critères suivants : la coupe, le temps de séchage et l'odeur.



COMMENT Y PRÉSENTER UN JAMBON FERMIER ? Les participants sont attendus le jeudi 6 avril à 8h sur le Carreau des Halles, afin d'y présenter leur jambon pour le concours. Tous les producteurs particuliers qui souhaitent concourir sont invités à s'inscrire auprès de la Ville de Bayonne au 05 59 59 21 81 (inscriptions possibles sur place le jour même).

10h30 : Inauguration officielle de la 560^e Foire au Jambon de Bayonne – Esplanade Roland-Barthes.

11h30 : Transfert en musique des jambons « bayonnables » vers l'esplanade.

12h : Remise des prix et ventes aux enchères – Esplanade Roland-Barthes

Le concours se clôture par la remise des prix du concours du meilleur jambon fermier et la vente aux enchères par Maître Carayol du jambon primé, le tout animé par la chorale Lous Tilholes.

16h et 17h : Open de pelote basque main nue – Trinquet Saint-André

Demi-finales (entrée 10€ / gratuit pour les moins de 16 ans).

VENDREDI 7 AVRIL 2023

Ouverture de la Foire à 9h30

9h30 à 11h30 : Le cochon, du courtil à l'assiette – Esplanade Roland-Barthes

Atelier de découpe et transformation du cochon animé par les apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, dégustation de la txistorra au jambon de Bayonne !

De 11h à 13h : visite guidée de la ville en espagnol

Tarif : 9€/Eusko, gratuit pour les moins de 12 ans. Informations auprès de l'Office de tourisme de la Ville.

De 12h à 22h : La Jambonnade des peñas : préparation de recettes à base de jambon de Bayonne et dégustation dans 26 peñas participantes et en partenariat avec les salaisonniers.

SAMEDI 8 AVRIL 2023

Ouverture de la Foire à 9h30

De 8h à 13h : Marché traditionnel – Allée des platanes

À partir de 10h : 61^e chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne et Défilé des confréries gourmandes

Ce 61^e chapitre s'ouvrira à 10h par l'intronisation des nouveaux membres depuis la Maison des associations de Bayonne. Des Halles à l'esplanade Roland-Barthes, la Confrérie du Jambon de Bayonne organise ensuite le traditionnel défilé des confréries gourmandes avec la présence notamment des confréries suivantes : le Gâteau basque de Cambo-les-Bains, le Piment d'Espelette, la Jurade du sel de Salies-de-Béarn, les Tricandilles de Bordeaux, le Chipiron de Bidart, les Vins de Tursan, les Paloumeyres de Saint-Severle Ttoro de Saint-Jean-de-Luz /Ciboure, la Xamango de Biriadou, la Garbure angloye, le stofé de Wavre en Belgique, les Rillettes Sarthoises, la Sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ...

Le défilé se termine par une visite des stands des salaisonniers et charcutiers de la Foire.

De 10h à 13h : Concours d'omelettes au jambon avec les associations bayonnaises – carreau des Halles

Le concours d'omelette au jambon, ouvert exclusivement aux associations bayonnaises, se déroulera le samedi 8 avril de 10h à 13h, sur le Carreau des halles.

À 10h et 14h30 : Balade à Saint-Esprit – visite guidée avec l'Office de Tourisme – Place de la République

Tarif : 12€, 5€ ou Eusko pour les moins de 12 ans (inscriptions au 05 59 46 09 00)

De 10h à 18h : Sur l'eau devant le local de l'AB avec des animations polynésiennes (musique et danse), des initiations à la pirogue, proposées par Mana Vaka Baiona, la section pirogue de l'Aviron bayonnais.

10h15 : Défilé nautique des associations

15h30 : Tournoi de rame traditionnelle par l'association Euskal Arruaka Baiona, en partenariat avec Ibaialde.

Horaires susceptibles de changer en fonction des marées.

11h : Open de la Foire – Trinquet Saint-André

Finales main nue (entrée 10€ / gratuit moins de 16 ans).

De 12h à 22h : La Jambonnade des peñas : préparation de recettes à base de jambon de Bayonne et dégustation dans 26 peñas participantes et en partenariat avec les salaisonniers.

DIMANCHE 9 AVRIL

Ouverture de la Foire à 9h30

À partir de 10h : 61^e chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne et Défilé des confréries gourmandes – dans la ville

Dans les rues de la cité jusqu'à la Cathédrale, la Confrérie du Jambon de Bayonne organise le traditionnel défilé des confréries gourmandes avec la présence notamment des confréries suivantes : le Gâteau basque de Cambo-les-Bains, le Piment d'Espelette, la Jurade du sel de Salies-de-Béarn, les Tricandilles de Bordeaux, le Chipiron de Bidart, les Vins de Tursan, les Paloumeyres de Saint-Severle Ttoro de Saint-Jean-de-Luz /Ciboure, la Xamango de Biriadou, la Garbure angloye, le stofé de Wavre en Belgique, les Rillettes Sarthoises, la Sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ...

10h30 : Messe des Confréries – Cathédrale Sainte-Marie

11h : Mutxiko avec Orai Bat sur le carreau des Halles

De 12h à 22h : La Jambonnade des peñas : préparation de recettes à base de jambon de Bayonne et dégustation dans 26 peñas participantes et en partenariat avec les salaisonniers.

13h30 : Repas du 61^e chapitre – Maison des Associations – ouvert à tous sur réservation (06 99 91 24 15)

15h30 : Finale du tournoi de rame traditionnelle par l'association Euskal Arruaka Baiona, en partenariat avec Ibaialde.

Les partenaires

Cette année France Bleu Pays Basque (101.3 FM) sera en direct du chapiteau sur toute la durée de la Foire et assurera des programmes quotidiens de 9h à 13h, notamment en direct du concours du meilleur jambon fermier. Le jambon de Bayonne sera au menu de toutes les émissions. Le journal Sud-Ouest sera lui aussi installé dans l'espace de la Foire gourmande.

La Foire au jambon est un événement organisé par la Ville de Bayonne et son Office de tourisme, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, la Chambre d'Agriculture, le Consortium du Jambon de Bayonne, le journal Sud-Ouest et France Bleu Pays Basque.



INFORMATIONS PRATIQUES & DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Après 20h, aucune animation ni sonorisation n'est autorisée sur la voie publique.

Fermeture des bars et restaurants à 1h.

Pour les cafetiers, restaurateurs et bars

Fermeture des débits de boissons, bars et restaurants à 1h du jeudi au dimanche inclus.

Les débits de boissons permanents dont l'exploitant est titulaire d'une licence de 3^e ou 4^e catégorie, les débits de boissons temporaires et les restaurants (titulaires d'une petite licence restaurant ou de la licence restaurant), devront fermer **à 1h du vendredi 7 au lundi 10 avril inclus.**

Les comptoirs extérieurs ou à fleur de façade sont interdits dans tous les établissements, sur tout le territoire de la ville de Bayonne.

Les professionnels de la restauration et cafetiers peuvent exceptionnellement augmenter leur terrasse selon les conditions proposées (périmètre et tarif), uniquement en journée pour le service du midi, du jeudi au dimanche inclus. Les tables et chaises doivent être repliées au plus tard à 18h.

Animations musicales dans le périmètre des extensions de terrasses :

Les cafetiers restaurateurs situés dans le périmètre des extensions de terrasses pourront, à condition d'y avoir été expressément autorisés par la Ville, proposer des animations musicales sur leurs terrasses.

Ces animations seront exclusivement de la **musique vivante**. Toute prestation de type DJ est interdite. Ces animations pourront avoir lieu en journée et jusqu'à 20h.

Les haut-parleurs installés à l'intérieur des établissements ne pourront en aucun cas être tournés vers l'extérieur.

Toute déambulation musicale et toute musique amplifiée sont interdites sur le domaine public à partir de 20h.

La ville demande que ne soient utilisés sur le domaine public que les verres Ecocup (hors repas servis à table.)

Les peñas sont autorisées à ouvrir au public jusqu'à 22h dans le cadre de leur participation à la valorisation du jambon de Bayonne en lien avec les salaisonnières.

Les modifications de circulation et de stationnement

L'accès à certaines rues et aux quais pourra être modifié ou réglementé, de la même manière que lors des éditions précédentes. Les arrêtés à venir et l'Écho de la cité diffusé auprès des Bayonnais feront état de ces réglementations et des dispositifs de sécurité. Il en sera de même pour le stationnement des secteurs concernés.

Pendant la durée de la Foire au jambon, du jeudi 6 au dimanche 9 avril 2023 le circuit des navettes électriques sera modifié et adapté en fonction des contraintes imposées par l'organisation de la foire. Il pourra être interrompu.

LE JAMBON DE BAYONNE, TOUTE UNE HISTOIRE

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, 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, qui ne dédaigne cependant 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 posant 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 mille ans le jambon de Bayonne voyage dans le monde en portant haut 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.

La Foire au jambon, une tradition séculaire

Chaque famille rurale élève son porc pour sa consommation personnelle, mais les jambons de Bayonne sont aussi vendus, car ils représentent une source de revenus non négligeable. On en trouve dans les foires : depuis 1606 à Garris, 1656 à Saint-Palais. L'origine de la Foire au Jambon de Bayonne, la plus célèbre, qui se déroule tous les ans à Pâques, 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 du 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 a changé au cours du temps pour s'installer aujourd'hui sur l'esplanade Roland-Barthes.