

CAMB'EAU EN COULEURS

Petit journal réalisé par l'atelier écriture des 6èmes du collège Saint Michel Garicoitz de Cambo 64250)

Cambo les bains est une ville de 6500 habitants située au Pays-Basque entre l'océan et les montagnes verdoyantes en été et rousses en automne. Le nom Cambo est apparu au XIIIe siècle. C'était d'abord un village situé au Bas-Cambo, quartier dans lequel on trouve encore aujourd'hui des maisons à l'architecture labourdine. Cambo s'est doté d'un blason coloré.

Grâce au thermalisme qui a débuté au XVIe siècle, des personnes célèbres sont venues à Cambo : Marie-Anne de Neubourg, la reine d'Espagne, Napoléon, le médecin Grancher, ami d'Edmond Rostand qui fit construire la villa Arnaga. Dès le XVIIIe siècle, des chocolatiers ont transformé les fèves brunes. Le gâteau basque, délicieuse pâtisserie dorée, est né dans cette ville, on y cultive aussi un fruit écarlate, le célèbre piment d'Espelette.

Il fait bon vivre dans cet écrin de verdure et de couleurs qui se reflètent dans les eaux limpides de la Nive.

Venez découvrir notre riche patrimoine haut en couleurs!

D'or et de gueule

Les armoiries de Cambo ont été adoptées en 1932. Elles proviennent de la maison noble Luro du Bas-Cambo qui allait disparaître faute de descendants. Le blason est composé d'azur au lion d'or à la bordure componée de gueules et d'or. Le lion est aussi l'emblème du Labourd, notre province parmi les trois que compte le Pays Basque en France.

Une maison labourdine de Cambo



SOMMAIRE

Un blason d'or et de gueule P.1

Les maisons labourdines

FETES ET LUMIERES P.2

Les thermes de Cambo-les-bains

La lumière de Pâques

Ihauteria, le carnaval

POUR RELEVER LE TOUT! P.3

Le piment : rouge dehors, piquant dedans!

Secret de fabrication

Axoà au piment d'Espelette

Petit quizz

LE MEILLEUR POUR LA FAIM P.4

L'histoire du chocolat au Pays Basque

Le chocolat : de la cabosse à notre palais

Le gâteau basque, un soleil doré,

La maison Labourdine

A chaque province son architecture!

Au Labourd, la maison tourne le dos au vent d'ouest qui apporte la pluie et sa façade est orientée au soleil levant. Le toit est asymétrique. Le soubassement est en pierre, l'étage est constitué de colombages et de torchis. Si la couleur rouge est traditionnelle du Pays-Basque, c'est que ces colombages étaient teintés avec du sang de bœuf.

On y entre par un vaste porche débouchant sur l'*ezkatza*, c'est la pièce de réunion; autrefois, on y travaillait ensemble, comme par exemple à égrener le maïs, aujourd'hui c'est une grande pièce à vivre.

Au dessus de la porte d'entrée, nous pouvons apercevoir de splendides linteaux de pierre, ou sont gravés le nom de la maison, la date de construction et des signes symboliques.

L'*etxe* se transmet de génération en génération; elle reflète les goûts et les métiers des générations qui s'y sont succédé.



FETES ET LUMIERES

Les Thermes de Cambo les bains : un paradis lumineux au pied des montagnes...

Dans un parc de vingt hectares invitant les visiteurs à la promenade, se dressent les Thermes, des bâtiments modernes et lumineux, nichés au milieu de jardins luxuriants et exotiques. Leurs deux cents palmiers invitent à une rêverie orientale. Le « pavillon bleu », bâtiment rond au toit édifié sur trois niveaux, rappelle l'Asie du sud-est et renforce cette impression.

Sur l'avenue qui mène aux Thermes trône une jarre au centre d'un rond point fleuri.

A l'arrière plan, la montagne offre un tableau dont les couleurs varient en fonction des saisons, passant des différents verts de l'été à l'ocre de l'automne. Ce n'est qu'exceptionnellement que nous apercevons le blanc des sommets enneigés.

Les Thermes possèdent une source dont l'eau contient du soufre et du fer. Des personnages célèbres sont venus à Cambo pour prendre les eaux: Napoléon III, la reine d'Espagne Marie Anne de Neubourg, Edmond Rostand...



lescuristes.fr

***lhauteria* , le carnaval**

Chaque année , au moment de Carnaval , une vague multicolore envahit les rues de Cambo.

Lors des défilés se succèdent des géants, *Mari*-la divinité féminine qui représente la Nature-toujours très élégante et reconnaissable à son peigne d'or dans les cheveux, *Sugaar* (la colère du ciel , le tonnerre, l'orage), *Basajaunak* (seigneurs sauvages au costume brun, barbus et chevelus, les *Gentilak*, des géants païens, bâtisseurs de dolmen et de cromlechs)

Tous ces personnages sont accompagnés par des musiciens : le *trikitixa* (accordéon diatonique) , le *txistu* (flute) , le *pandero* (tambourin) qui font danser la foule et les personnages pour faire fuir le froid et sombre hiver et laisser place à la lumière de la saison nouvelle.



Fonts baptismaux de l'église de Cambo

La lumière de Pâques

Le cierge Pascal est une grande bougie blanche qui se trouve près de l'autel dans toutes les églises. Souvent on y trouve gravé Ω , qui nous dit que *Jesus est le commencement et la fin de tout* ou parfois le **P** de Pâques (Pascal vient de Pâques) . Ce cierge est allumé pour les grandes cérémonies , il signifie la présence du Christ parmi nous.



Les géants de Cambo benatgarat.com

Petit journal du patrimoine réalisé par :

Équipe rédactionnelle : *les 6èmes de l'atelier presse*

Rédactrices en chef : *Mme Teillagorry et Mme Etcheverry*

Établissement : *Collège Saint Michel Garicoÿz*

Académie : *Bordeaux*

Adresse : *64250 Cambo les Bains*

Tél. *05.59.29.70.60*

Email: *cdi-saintmichel@wanadoo.fr*



POUR RELEVER LE TOUT!

Le piment : rouge dehors et piquant dedans.

Cette épice a parcouru le monde avant de chatouiller nos papilles. Elle a été ramenée d'Amérique du sud au XVI^e siècle . Le climat et la terre d'Espelette ont favorisé son développement dans notre région. La variété s'appelle «gorria». Dans les fermes, l'épice servait à assaisonner les cochonnailles. Aujourd'hui, ce produit respecte des règles précises définies dans l'A.O.P pour garantir sa qualité : par exemple , on ne peut le cultiver qu'à Espelette et les villages alentours, dont Cambo . En 2010, 98 tonnes de poudre ont été produites. Pour promouvoir le piment d'Espelette, une confrérie s'est créée en 1969. Chaque année , le dernier weekend d'octobre a lieu La Fête du Piment, très fréquentée par les amateurs et les professionnels (on y bénit même le précieux fruit!) .



Façade de l'hôtel Darraïdou, aux murs décorés de piments

Secret de fabrication

Le piment vert profite du soleil et de la pluie tout l'été. On le cueille à partir de septembre, qu'il soit encore vert ou déjà rouge. Pour le conserver, on le fait sécher au soleil. C'est alors qu'Espelette s'habille de rouge car les façades des maisons sont recouvertes de guirlandes de piments. Une fois bien sec, on le réduit en poudre. A présent, il est prêt à relever nos plats. Attention, ça va chauffer!



PETIT QUIZZ

1. Pourquoi le rouge est-il la couleur traditionnelle du Pays-Basque ?

- a. Les basques aiment le rouge.
- b. Le drapeau basque porte du rouge.
- c. Les colombages étaient teintés avec du sang de bœuf

2. Où se trouve le cierge pascal ?

- a. Près de l'autel de l'église
- b. A l'entrée de l'église
- c. Près de la croix du christ

3. Comment étaient surnommées Elisabeth et Anne Dibar ?

- a. Les sœurs Xerri Karrika
- b. Les sœurs Bixkotx
- c. Les sœurs gâteuses

4. Pourquoi les cabosses voyagent-elles en bateau?

- a. Pour qu'elles gardent 30 à 40 pépites
- b. Pour qu'elles ne subissent pas de variation de température
- c. Pour qu'elles fermentent et qu'elles sèchent plus vite

5. Qui a introduit le chocolat en France?

- a. Napoléon
- b. La famille Fagalde
- c. Les juifs Espagnols

6. De quelle viande est constitué le Axoa?

- a. Du veau
- b. Du canard
- c. Du porc

7. Quand a lieu la Fête du Piment?

- a. En septembre
- b. En octobre
- c. En novembre

Réponses: 1.c; 2.a; 3.b; 4.b; 5.c; 6.a; 7.b.

Axoa au piment d'Espelette

Ingrédients:

- 1 kg d'épaule de veau
- 1 bel oignon
- 2 piments doux rouges
- 8 piments verts doux
- 1 gousse d'ail
- huile
- laurier, thym, sel
- purée de piment d'Espelette

Préparation:

- 1) Émincer l'oignon et l'ail. Épépiner les piments et les couper en morceaux.
- 2) Faire revenir l'oignon, l'ail et les piments sans les colorer de trop, ajouter la viande coupée en morceaux, les herbes, le sel et le piment d'Espelette.
- 3) Faire sauter le tout quelques minutes, puis mouiller avec un verre de bouillon.
- 4) Laisser mijoter à couvert 45 à 60 minutes.

Pour finir:

Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, ôter le couvercle pour que le jus accumulé s'évapore.



pimentdespelette-errekafavard.com

BON APPÉTIT !

LE MEILLEUR POUR LA FAIM

L'histoire du chocolat au Pays Basque

Savez-vous comment votre gourmandise préférée est arrivée au Pays Basque? Cette douceur succulente est arrivée en France grâce aux juifs Espagnols qui fuyaient leur pays et se sont donc installés au port le plus proche, Bayonne, en 1609. Cette ville est même devenue Capitale du Chocolat en France. On comptait alors 40 chocolateries dans tout le Pays Basque. Au XVIIIe siècle, pour la première fois, les effluves chocolatiers de la famille Fagalde se sont répandus à Cambo. Napoléon III, qui séjournait régulièrement à Biarritz, venait parfois à Cambo. Séduit par le goût unique du chocolat Fagalde, il nomma cette chocolaterie Fournisseur Officiel de l'Empereur et de sa femme!



Vitrine de la chocolaterie Puyodebat de Cambo



Le chocolat : de la cabosse à notre palais

Avant d'arriver dans nos bouches gourmandes, le chocolat traverse les océans (en bateau pour qu'il ne subisse pas de variation de température!). Ce trésor naît sur le tronc du cacaoyer, caché dans sa cabosse récoltée d'octobre à mars qu'elle soit rouge, jaune ou verte. Chaque cabosse referme 30 à 40 pépites ... euh fèves ! Après avoir fermenté et séché, notre joyau va rejoindre des usines spécialisées où il va en voir de toutes les couleurs (broyage, torréfaction). Il ressortira de l'épreuve sous forme de pastilles de cacao pur et de beurre de cacao.



Cacaoyer au musée de la chocolaterie Puyodebat de Cambo

INGREDIENTS

PATE :

- Farine
- Œufs
- Beurre
- Sucre
- Rhum
- Vanille
- Sel

CREME :

- Lait
- Œufs
- Sucre
- Farine
- Vanille



kedelice.com

Le gâteau basque : un soleil doré

C'est dans notre bourg qu'est né ce gâteau rond croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Au XIX siècle, Elisabeth et Anne Dibar, surnommées Les sœurs BIXKOTX (gâteau en basque), fondent une pâtisserie dans une des plus anciennes rues de haut Cambo, Xerri Karrika et elles deviennent les gardiennes de ce délice.

sudouest.fr

Les Camboars (habitants de Cambo) l'aiment tellement qu'en 1994 naît une association de promotion du gâteau basque, IDUZKI, qui signifie soleil en basque, en hommage à sa forme ronde et son aspect doré. Et nous avons même une Confrérie du Gâteau basque. Nous en mangeons souvent le dimanche midi en famille et il est très populaire dans tout le Pays basque et bien au-delà. Venez le déguster avec nous !

