

COURS DE CUISINE : LE MUSÉE DU GÂTEAU BASQUE DE SARE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/musee-gateau-basque/>

Une journée en atelier dans le musée du gâteau Basque afin d'apprendre tous ses secrets auprès de chefs pâtisseries locaux

Le Musée du Gâteau Basque de Sare

Je passe quelques jours au Pays Basque ! L'occasion de visiter ma famille à Saint-Jean de Luz, de (re)visiter les villages et la côte. Et bien sûr, de goûter à la cuisine locale...

Le musée du gâteau basque, avec des visites de culture locale dans un environnement de village authentiquement basque, et une école de pâtisserie qui dispense un atelier du fameux dessert, un lieu que je vous recommande !

Le Gâteau Basque

D'après Marcel Douyrou, spécialiste de l'histoire du Pays Basque :-Le Gâteau Basque (etxeko biskotxa en Basque : "biscuit de la maison") est un gâteau apparu du côté Français du Pays Basque, au XIXe siècle.-On attribue l'origine du gâteau à Marianne Hirigoyen qui vendait son gâteau à Cambo, ville thermale : on l'appela à l'époque «gâteau de Cambo» et deviendra plus tard «le gâteau basque»

Les premiers gâteaux Basques...

Au début on utilisait:-Du pain rassis pour le fond de tarte-Du sucre à base de miel-Du saindoux au lieu de Beurre-Des fruits, puis la confiture de cerise, puis plus récemment de la crème-Le rhum n'est pas récent ! Les Basques qui étaient de grands marins, ramenèrent le Rhum et la Vanille des Antilles et ces ingrédients furent ajoutés au Gâteau Basque

Les différentes versions

-Le gâteau à base de cerises d'Ixassou : cette version est dérivée des premiers gâteaux à base de fruits-Le gâteau à base de crème avec Rhum et Vanille : cette version est apparue plus tard- Le gâteau avec du chocolat : Cette version est en fait récente

Le label de qualité de "Eguzkia"

Des pâtisseries Basques ont créé une association "Eguzkia" (soleil en basque) en 1994 afin de garantir un label de qualité Leur site web est ICI

La fête du Gâteau Basque

Le gâteau Basque donne lieu à de multiples fêtes, notamment celle de Cambo les Bains en Octobre, puisque c'est de cette ville qu'est partie la tradition du gâteau. Leur site web est ICI

De Saint-Jean de Luz à Sare

COURS DE CUISINE : LE MUSÉE DU GÂTEAU BASQUE DE SARE

Je décide de me rendre à l'atelier en vélo...Ici au départ, avec vue sur la nivelle qui passe entre Saint-Jean et Ciboure

Ascain

J'emprunte une petite route qui relie Ciboure à Ascain

Ici, la place centrale d'Ascain, véritable carte postale, avec ses maisons typiques et bien sur son fronton pour jouer à la pelote Basque

Ici à la sortie d'Ascain, je fais une petite halte, le temps d'admirer cette jolie vue sur la montagne locale, la Rhune, qu'il m'est arrivé de gravir à pied plusieurs fois, quand le temps s'y prête et que le terrain est sec. On peut se rendre au sommet de la Rhune en famille également, grace au "train de la Rhune"

Direction Sare

Direction Sare, un panneau m'avertit de la présence de moutons...
moutons que je découvre un peu plus loin sans danger !

La chistera

Sur la route, on aperçoit à un rond point, une chistera géante, un instrument utilisé dans une des 12 spécialités de la pelote Basque

Les Pottoks

Je sors de la route principale et emprunte un sentier plus calme, ou j'ai bavardé avec des locaux a poils, les pottoks ! Ce sont des chevaux Basques de petite taille et aux grosses pattes appelés les Pottoks. Pottok signifie "petit cheval" en Basque et se prononce "po-tiok"

Qui a dit que les Basques n'étaient pas accueillants ?? Ces Pottoks m'ont prouvé le contraire ! Quand je gravis la montagne de la Rhune, j'en aperçois parfois en semi liberté, et sont plus craintifs que ces deux amis-ci

La maison Basque, le "Etxe"

Tout au long du chemin, je vois et j'admire les maisons Basques, reconnaissables à leur taille imposante

La maison ("etxe" prononcer e-tche) est importante ici : Autrefois, seuls les propriétaires d'une maison pouvaient assister aux assemblées du village

En s'approchant du musée

De nombreux panneaux indiquent le musée du gâteau Basque, une attraction touristique locale
J'arrive enfin à Sare après avoir franchi avec mon vélo et mes petites jambes le col de Lizuniaga...

Le musée du gâteau Basque

Enfin arrivé, tout sourire...

Le musée du gâteau Basque

Maison Haranea

D406

64310 Sare

COURS DE CUISINE : LE MUSÉE DU GÂTEAU BASQUE DE SARE

05 59 54 22 09

Le musée reconstitue un environnement de la ferme Basque typique

Ongi Etti

Ongi Etti signifie "Bienvenue" !

La cuisine de style Basque

En faisant la visite guidée, on apprend comment s'articulait la cuisine Basque, pièce centrale
Vous voyez ces plats ? Ils sont typiques de la région. La couleur des traits ainsi que leur nombre est propre à chaque ville. On peut encore manger dans ces assiettes aux bonnes adresses, comme Chez Pablo à Saint-jean de luz ou chez Pil Pil Enea à Saint-jean de luz

La boutique

Le musée a également une boutique

Ici, des petites bouteilles d'arôme pour gâteau basque

Des biscuits secs dans de jolies boîtes...

Et bien sur, des gâteaux Basques, ici à la cerise, moins connus que ceux à la crème, mais aussi bons (ma préférence va pour ceux fourrés à la crème)

Et ici, à la crème avec Rhum et Vanille (on en trouve parfois avec un peu de citron, ce que j'aime)

L'atelier Gâteau Basque

Enfin le cours commence ! J'ai hâte de voir, goûter, et réaliser mon premier gâteau Basque. On commence par apprendre à réaliser la pâte. Je pensais que c'était une pâte sablée, mais techniquement c'est proche d'une pâte sucrée, car on finit par ajouter la farine à la fin

Ensuite on abaisse la pâte et on la détaille en cercle

Il nous faut deux cercles, avec idéalement, un légèrement plus grand que l'autre

Pas besoin de chemiser ou graisser, si les moules sont antiadhésifs car la pâte est assez riche

On continue par réaliser la crème, un genre de pâtissière

Idéalement, il faut refroidir la pâtissière complètement avant d'ajouter le Rhum : c'est conseillé par tous les pâtissiers Basques à qui j'ai parlé

Puis on dépose la deuxième pâte

Pour la déco, le professeur commence par réaliser deux boudins de pâte de même taille

Puis on torsade ces deux boudins que l'on pose en forme de croix Basque, une croix formée par quatre virgules appelé le "lauburu"

Il existe des emporte-pièces en forme de "lauburu", comme celui-ci que j'ai acheté à Saint-Jean de luz, à la quincaillerie Debibié

Quincaillerie Debibié

36 Rue Gambetta

64500 Saint-Jean-de-Luz

Aujourd'hui l'atelier est de taille réduite, car on est en fin de saison

Mon premier gâteau Basque !

On cuit nos gâteaux, sous l'oeil critique du chef pâtissier qui n'est pas avare de conseils

COURS DE CUISINE : LE MUSÉE DU GÂTEAU BASQUE DE SARE

Mon gâteau. J'ai appris qu'à l'origine, ces gâteaux n'étaient pas réfrigérés (normal car pas de réfrigérateur !), et qu'ils sont plus savoureux après un jour !

Avec le chef pâtissier très sympathique qui a su répondre à mes (nombreuses) questions sur le gâteau

Retour à Saint-Jean de Luz

De retour à Saint-Jean, en appervant la Rhune et ses collines

Une région magnifique !