

DOSSIER DE PRESSE

DEPUIS 1895

---

**PARIÈS**

GOURMANDISES BASQUES

**CONTACT PRESSE**

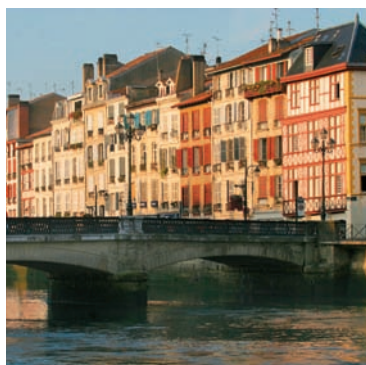
**Michèle Fréné - Florence Basseux - Agence Michèle Fréné Conseil**

5, Rue des Mazurettes - 14000 CAEN - Tél. 02 31 75 31 00 - [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)

# Sommaire

■ —————	Le Pays Basque, une région marquée par sa gastronomie	3
■ —————	Histoire du gâteau Basque	4
■ —————	Il était une fois... la Maison Pariès	5
■ —————	Pariès en quelques dates clés	6
■ —————	Les valeurs Pariès	7
■ —————	Pariès récompensée pour son talent	8/9
■ —————	Les gourmandises Pariès	10/14
■ —————	Où nous trouver ? Nous contacter.	15



# Le Pays Basque, une région marquée par sa gastronomie

---

**La cuisine du Pays Basque est reconnue en France et en Espagne pour sa qualité et son raffinement. Avec une agriculture traditionnelle faite de petites exploitations, un climat et une géographie exceptionnels, le Pays Basque dispose d'un large éventail de produits du terroir mais aussi de gourmandises. On retrouve notamment des spécialités comme le chocolat de Bayonne et le gâteau basque.**

## Histoire du chocolat au pays basque

### L'arrivée du chocolat au Pays Basque

On recense aujourd'hui, plusieurs versions sur l'arrivée du chocolat au Pays Basque.

L'histoire la plus vraisemblable raconte qu'en 1609, des Juifs portugais fuyant l'Inquisition vinrent s'installer à Bayonne.

Grâce à des relations avec Amsterdam, ils s'adonnaient au commerce des épices et de la fève de cacao. Disposant des fèves et des secrets de fabrication, ils installèrent leurs premiers ateliers de transformation dans le quartier Saint-Esprit de Bayonne.

A partir de 1615, la consommation de chocolat commença à gagner l'aristocratie, le chocolat ayant été officiellement introduit à la cour de Louis XIII par son épouse Anne d'Autriche.

Une autre version raconte que ce sont les basques qui ont implanté l'activité chocolatière dans la ville. En effet, la contrebande très présente à cette époque, aurait effectué des approvisionnements en fèves de cacao. La polémique a le mérite de mettre en évidence l'importance et la place du chocolat au Pays Basque.

Jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, la transformation du chocolat reste manuelle. Les fèves étaient jusque-là broyées longuement sur une pierre en croissant de lune avec un rouleau également en pierre ou en métal. C'est seulement, en 1776, que la première machine à broyer animée par la vapeur est inventée.

### La prospérité des chocolateries bayonnaises

Au XIXème siècle, le marché du chocolat connaît une ascension fulgurante. En effet, en 1815, les familles Biraben, Etchepare et Dominique s'installent en tant que chocolatiers dans la rue Panneau à Bayonne. Puis, en 1854, c'est la famille Cazenave, fondatrice de ces dynasties qui fera de Bayonne, la capitale du chocolat.

En 1856, on compte plus de 33 fabriques, employant près de 130 ouvriers. A la fin du siècle, d'autres chocolatiers font leur apparition tels que Guillot, Daranatz et... Pariès.

### La notoriété du chocolat Basque

De nombreux chocolatiers disparaissent avec la Seconde Guerre Mondiale. Il n'en resta d'abord qu'une quinzaine, pour seulement sept aujourd'hui.

Ces derniers descendants luttent pour la conservation de la qualité du chocolat et fondent en 1993 l'Académie du Chocolat et la Guilde des chocolatiers. Ils proclament haut et fort que Bayonne est la capitale du chocolat en France.





## Histoire du Gâteau Basque

**T**out comme le chocolat de Bayonne, l'origine du gâteau basque est assez incertaine. Mais d'après l'ouvrage : « l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Région Aquitaine », c'est à Marianne Hirigoyen que l'on doit cette pâtisserie des années 1830.

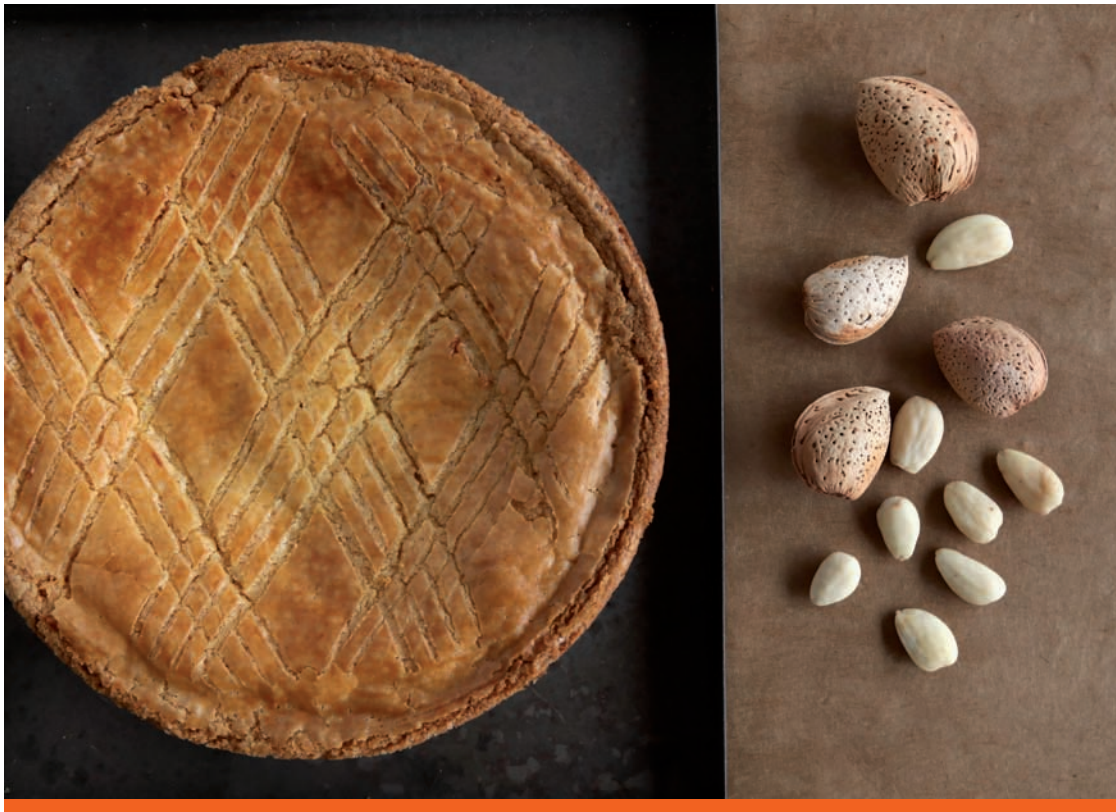
A cette époque, elle tenait une pâtisserie dans la ville de Cambo les bains où elle vendait le gâteau basque (une recette héritée de sa belle-mère) aux habitants mais aussi curistes de la ville. Le gâteau basque qui était autrefois appelé « Biskot » ou le « Gâteau de Cambo ».

De nature ambitieuse, Marianne décida d'aller vendre tous les jeudis ses gâteaux à Bayonne. Attendue de tous, elle y fut surnommée « la basquaise des gâteaux », d'où l'origine du nom gâteau basque.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, ce sont ces deux petites filles qui lui succéderont et contribueront à la renommée du gâteau.

Les plus vieux habitants se souviennent encore des sœurs Dibar surnommées les « sœurs Biskotx ». A la mort de la cadette, l'aînée vendit sa belle demeure labourdine et la recette du gâteau basque à un pâtissier de la ville nommé Ingres, brisant ainsi la tradition de la transmission familiale.

Le gâteau basque fut ensuite commercialisé par de nombreuses pâtisseries. Chacune créant une recette différente avec un ingrédient unique et secret.



## Il était une fois... La maison Pariès

**A** l'adolescence, la fièvre typhoïde frappe durement le jeune Jacques Damestoy, fondateur de la Maison Pariès. Dit « cadet » dans sa famille, le métier d'agriculteur auquel on le destinait fut compromis par sa maladie. Puisque la terre ne veut pas de Jacques, Jacques prendra le chemin de la ville, direction Bayonne, capitale du chocolat, où il sera engagé comme allumeur de réverbère par la régie municipale. Un soir, Jacques Damestoy se trouve en haut d'une échelle lorsque la potence cède, il fit alors une chute qui le laissa sans connaissance. La scène se déroulant devant le magasin de Madame Cazenave, célèbre chocolativère de Bayonne, elle lui porta secours et une fois rétabli lui proposa de l'embaucher. C'est ainsi, que « cadet » fit ses premières armes chez le chocolatier Cazenave durant 5 ans.

En 1904, marié depuis 1892 et père de quatre enfants, Jacques Damestoy réalise enfin son rêve : devenir son propre patron. Après avoir ouvert sa première boutique rue Victor Hugo, il fait construire des ateliers : un bâtiment pour la chocolaterie, un pour la confiserie, un entrepôt-grilloir pour le cacao, ainsi que des logements pour les ouvriers et une partie de sa famille. La commercialisation de ses chocolats et de ses Kanougas se poursuit dans sa première boutique, ainsi que dans une seconde qu'il ouvre au n°31 de la même rue. En 1914, son fils Martin le rejoindra à la fabrication, tandis que ses filles auront chacune la gestion d'une boutique, Catherine celle de Saint Jean de Luz et Louise celle de Biarritz.

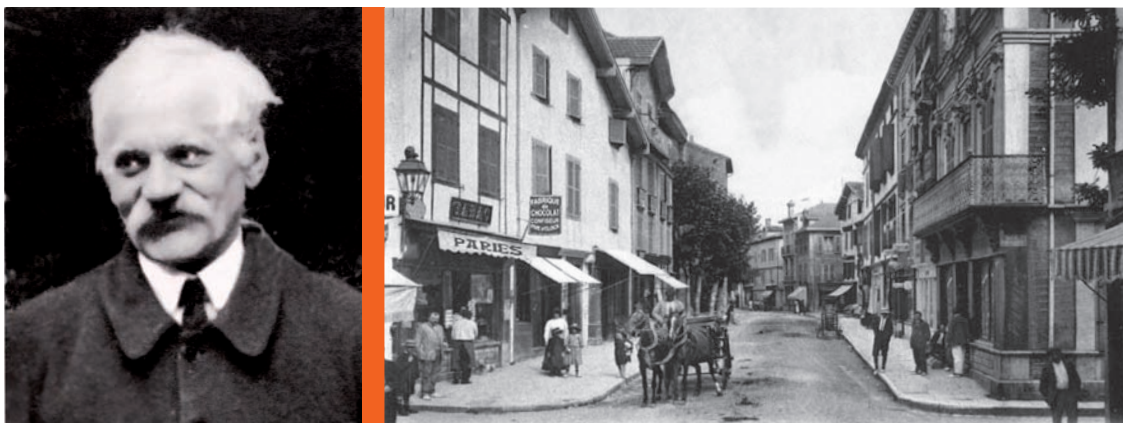
En 1948, la consécration viendra avec le « Mouchou » délicieuse friandise aux amandes fraîches, création de Robert PARIÉS, petit-fils de Jacques Damestoy. Fidèle aux préceptes de son grand-père, Robert PARIÉS ne transige pas sur la qualité de la matière première. A Tolède, il s'initie même au secret du délicat « touron » espagnol et apprend à en décliner subtilement ses différents parfums.

A la fin des années 90, ce dernier laisse les rênes de la maison à sa fille Françoise et à son gendre, Alain Girardot. Dynamiques et pleins d'idées, en quelques années, ils multiplient l'activité de la maison par 4.

Fort du succès des boutiques de Saint Jean de Luz et Biarritz, ils s'installent également à Bayonne en 2002 et récemment à Paris et San Sebastián en Espagne.

Ils transfèrent également l'atelier de fabrication et les bureaux dans un vaste espace, plus à même d'accueillir de nouveaux projets. Céline, la fille de Françoise, est aussi entrée dans l'affaire dont elle assure la gestion du personnel, qui compte près de 45 personnes ainsi que la gérance de la boutique de Saint Jean de Luz.

**Cette passion familiale est, sans nul doute, à la base du succès de cette dynastie de chocolatiers, qui en est aujourd'hui à la cinquième génération...**



## Pariès en quelques dates clés :

- 1895** : Jacques Damestoy s'installe à Bayonne, quartier des Arènes
- 1905** : création des Kanougas
- 1914** : ouverture de la première boutique Pariès à Saint Jean de Luz
- 1930** : création des Tourons
- 1948** : création des **Mouchous**
- 1952** : reprise de la pâtisserie par **Robert Pariès**
- 1970** : création du **laboratoire de confiserie**
- 1974** : ouverture du magasin de **Biarritz**
- 2000** : reprise de la société par **Françoise Pariès et son mari Alain Girardot.**
- 2002** : ouverture du magasin de **Bayonne**
- 2009** : ouverture du magasin et de la nouvelle unité de production à **Socoa.**
- 2010** : création de visites guidées des ateliers
- 2011** : obtention du label EFC « **Entreprise Familiale Centenaire** »
- 2012** : ouverture de la boutique de Paris (6<sup>ème</sup>)
- 2013** : ouverture de la boutique de San Sebastián (Espagne) lancement du nouveau site web : **www.paries.fr**
- 2014** : Obtention du label EPV « **Entreprise du Patrimoine Vivant** ».

## LES VALEURS PARIÈS

**D**epuis plus d'un siècle, les gourmandises sont élaborées selon la plus pure tradition familiale. Dans un souci permanent de qualité, la Maison Pariès a misé sur un niveau d'exigence très élevé, notamment dans le respect des processus, la maîtrise des outils de travail et la recherche perpétuelle d'innovation.

Depuis sa création, la Maison Pariès s'engage à garantir un plaisir sain et gourmand dans le respect et le choix des meilleures matières premières. Ainsi, Pariès ne s'approvisionne que chez des fournisseurs reconnus et des producteurs remplissant des conditions très strictes de fabrication :

- les plus grands crus de cacao 100 % pur beurre de cacao : le Guanaja, Caraïbes, Manjari, Tobago ou Gran Couva, provenant de Madagascar, du Venezuela, de l'Equateur, de Sao Tomé, etc.
- les producteurs d'amandes « Marconas » de Catalogne.
- la vanille en gousse de Madagascar.

La Maison Pariès privilégie également les filières locales pour l'achat de ses matières premières, notamment sur le lait, la farine et les œufs.

L'un des secrets de la réussite de cette dynastie est également une incessante remise en question, donner le meilleur de soi car comme le répète sans cesse Françoise Pariès (arrière petite-fille du fondateur et actuelle propriétaire) : « Rien n'est jamais acquis dans la vie ».

Le challenge de la maison est de valoriser son histoire, c'est-à-dire de conserver et d'utiliser son héritage gustatif en respectant les recettes ancestrales et en développant des produits adaptés au marché actuel.

L'entreprise familiale et son équipe souhaitent en effet, conserver ce savoir-faire et suivre la même règle ancrée depuis plus de 119 ans, à savoir : la quête passionnée de l'excellence en utilisant les meilleures matières premières et le maintien du « geste » artisanal.

Tout en préservant son histoire, la maison Pariès souhaite innover et surfer sur la vague du vingt unième siècle. Elle tient particulièrement à garder un certain équilibre entre tradition et modernité. C'est dans un objectif de développement sur le plan national et international que la maison s'agrandit dans le sens propre et figuré.

En effet, depuis 2009, les ateliers ainsi que les bureaux ont été regroupés en un seul et unique site de production à Socoa. C'est un projet colossal pour une « petite entreprise familiale » mais qui lui permet aujourd'hui de disposer d'une surface de travail adéquate, soit plus de 2000 m<sup>2</sup>.

Les ateliers dont disposaient Pariès auparavant, ne suffisaient plus car les ventes étaient en hausse considérable chaque année.

Pour finir en un mot, « progresser », encore et toujours pour garantir aux clients la meilleure qualité possible.

### En témoignent ses dernières récompenses :

**2011** : obtention du label EFC « **Entreprise Familiale Centenaire** »

**2012** : cité dans les coups de cœur du **Gault et Millau parmi les 45 meilleurs glaciers français.**

**2012** : cité dans les coups de cœur du **Gault et Millau parmi les 111 meilleurs pâtisseries français.**

**2012** : « **Gourmand Awards 2012** » de l'école Le Cordon Bleu à Paris pour le livre de recette Pariès.

**2012 et 2013** : 3 fèves d'or (ganache-fantaisie-praliné) décernées par le **Club CACAO** (Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine).

**2014** : obtention du label EPV « **Entreprise du Patrimoine Vivant** ».

# PARIÈS RÉCOMPENSÉE POUR SON TALENT

---

## LABEL ENTREPRISE FAMILIALE CENTENAIRE

La Maison Pariès garante d'un savoir-faire unique transmis de génération en génération au sein de la même famille, est la première entreprise française de chocolaterie et confiserie à recevoir le label des entreprises familiales centenaires (E.F.C.) en 2011.

Cette distinction est réservée aux entreprises qui, par la transmission familiale ont su préserver un savoir-faire et une qualité, tout en sachant s'adapter à l'environnement.

Le label E.F.C a récompensé la Maison Pariès pour sa (remarquable) capacité à s'adapter à l'environnement, en intégrant les évolutions techniques et commerciales d'aujourd'hui.

Les valeurs de famille inculquées par les générations précédentes permettent à la Maison Pariès de continuer à aller de l'avant. Chaque génération n'est qu'un maillon de la chaîne, qui donne de nouvelles idées tout en transmettant un savoir-faire et un amour de la maison. L'histoire de la Maison est basée sur la réussite d'une transmission dans le respect des attentes des générations passées et futures.

Malheureusement, ces entreprises familiales et centenaires sont rarement reconnues et mises en valeur bien qu'elles fassent partie de notre patrimoine culturel et économique.



### Quelques chiffres :

Aujourd'hui, on recense 1 300 entreprises qui sont à la fois centenaires et familiales en France (sur 3 millions d'entreprises).

Sur le secteur de la Chocolaterie et de la Confiserie, il ne reste plus que 73 entreprises centenaires et seulement 28 qui sont encore familiales ; les autres ayant été rachetées. Et, sur ces 28 entreprises restantes, aucune n'a été labellisée, à l'exception de la Maison Pariès.

Les PME et TPE sont les plus nombreuses (1 250) et les plus anciennes avec une durée moyenne d'existence de 155 ans. Ces 1 250 entreprises génèrent un chiffre d'affaires global de près de 16 milliards d'euros et emploient plus de 90 000 personnes.



# LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

La Maison Pariès vient de rejoindre début 2014 le cercle exclusif des entreprises distinguées par le label EPV - Entreprise du Patrimoine Vivant. Cette récompense est mise en place par l'Etat pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Sur un panel de 15 entreprises fabriquant du chocolat, nous sommes la 1ère chocolaterie – confiserie à obtenir ce label en Aquitaine !



**Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant**

Attribué pour une période de cinq ans, ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.

Les critères d'obtention de ce label valorisent la production française, de façon très qualitative. Les maisons labellisées EPV se caractérisent par :

- la détention d'un patrimoine économique spécifique,
- la mise en œuvre d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité,
- la notoriété ou l'ancienneté de leur implantation.

## Quelques chiffres :

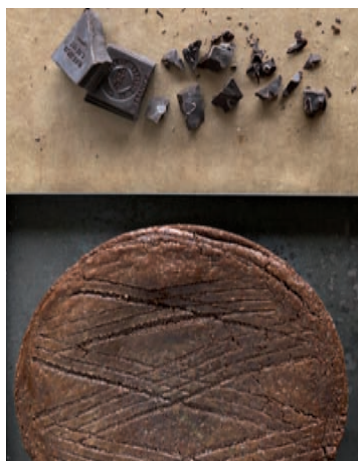
Depuis son lancement en 2006, le label EPV a été attribué uniquement à 1112 entreprises françaises, qui représentent actuellement plus de 52 000 emplois et un chiffre d'affaires cumulé annuel de plus de 10,8 milliards d'euros.



# Gâteaux Basques

C'est au cours du XIXème siècle que ce gâteau fut conçu pour la première fois dans la charmante cité de CAMBO LES BAINS.

Le gâteau basque de par sa recette simple a traversé les siècles. Riche en traditions, secrets, légendes, il a autant de recettes que de maisons basques... Dans la famille Pariès, il se prépare en suivant la recette transmise au fil des ans par les différents descendants.



Le succès du gâteau basque Pariès ? Une saveur harmonieuse, consensuelle, un goût simple, unique et plus que tout reflétant un caractère indéniable du Pays Basque : « le rapport à la nature, le goût du vrai, de l'authentique ».

La recette de la Maison Pariès dont la réputation ne cesse de grandir, marie le croustillant de la pâte dorée à la délicatesse de la crème d'amande, à la fraîcheur de la confiture de cerises noires, ou à la rondeur de son chocolat.



# Mouchous\*

Elaboré en 1948 par Robert Pariès, petit fils de Jacques Damestoy, « le Mouchou » est une friandise tendre comme une promesse d'amour. En effet, le terme « Mouchou » provient de la francisation du basque Muxu signifiant...un baiser.



**J**oliment arrondis et accolés deux par deux, les Mouchous sont des confiseries dignes de Cupidon. La croûte craquante révèle un intérieur moelleux où l'on retrouve la saveur douce-amère des meilleures amandes d'Espagne. Ce petit miracle de suavité accompagne merveilleusement desserts, pause-café ou thé.

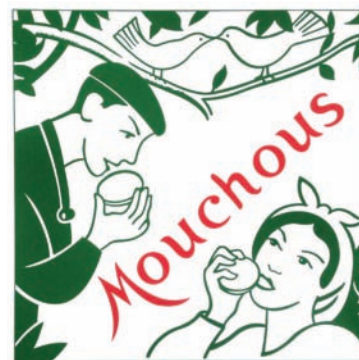
Mais concrètement, d'où viennent les « mouchous » ? D'une erreur !!!!!

En 1948, un des ouvriers de la pâtisserie, un peu « festaiilleré », chargé de la fabrication des « Macarons de Saint-Jean-de-Luz », avait, pour ne pas être réprimandé, caché une fournée de macarons dont la recette n'avait pas été respectée.

Quelques heures plus tard, Robert Pariès, découvre le « désastre », il décide, pour éviter de gaspiller des denrées très précieuses à cette époque, de cuire cette préparation, qui ne ressemblait plus du tout à des macarons.

Il fallut ensuite poursuivre un interrogatoire « laborieux » pour que l'ouvrier retrouve dans sa mémoire embrumée la composition de son « erreur ».

Quelques jours furent nécessaires pour affiner forme et aspect. Il fallut un nom, Robert Paries décida de les appeler « Mouchou » pour la révélation de douceur, de tendresse, de plaisir gustatif qu'ils procuraient. Ramiro ARRUE, grand peintre basque, réalisa les dessins des boîtes.



\*Mouchou, Muxu, Musu sont des marques déposées.

# Kanougas\*

**La plus ancienne spécialité de la maison est une création du chocolatier Jacques Damestoy qui mit au point en 1905 un caramel tendre et fondant au chocolat.**

**A**cette époque, Biarritz étant une station renommée et fréquentée par la noblesse russe qui aimait y séjourner, le talentueux chocolatier choisit de baptiser ce petit caramel du nom exotique de « Kanouga » subtile altération de Kalouga, ville russe.

Selon la tradition familiale, il aurait imaginé ce nom en pointant son doigt sur un globe terrestre et serait tombé sur la ville de Kalouga en Russie. Ce nom pouvait évoquer le nougat et une certaine consonance Basque, et voilà Kalouga rebaptisé en « Kanouga » pour le grand plaisir des gourmands.

Somptueusement enrichi de noix ou noisettes, parfumé au café ou à la vanille, le Kanouga est à lui seul un monde de subtilité.

Outre atlantique, la presse new-yorkaise ne s'y est pas trompée en le baptisant « meilleur caramel du monde ». Le Kanouga a également obtenu le Prix de la meilleure confiserie au Salon Saveur à Paris en 2001.

100 ans après sa création par Jacques Damestoy, le KANOUGA continue d'émerveiller les gourmets.



\*Kanouga est une marque déposée

# Tourons

**Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, le touron est fabriqué en Catalogne. Une région d'Espagne où s'est rendu Robert Pariès, dans les années 30, pour y apprendre tous les secrets de fabrication du véritable touron.**



**D**epuis, la Maison Pariès élabore ses friandises dans ses ateliers, avec les mêmes petites amandes douces « Marconas », provenant du sud de l'Espagne.

Cette friandise travaillée de façon traditionnelle par les maîtres confiseurs se compose d'un mélange raffiné d'amandes et de sucre. Parfumé aux fruits, à la vanille, au café ou au chocolat, le touron se prête également fort bien à de subtiles déclinaisons comme le piment d'espelette, le gingembre ou la pistache.

# Chocolats

La maison Pariès créée par Jacques DAMESTOY en 1894, est la dernière descendante directe des Chocolatiers de Bayonne.

Ancien ouvrier chocolatier, passé maître chocolatier dans le quartier des Arènes à Bayonne, il était intransigent sur la fraîcheur et la qualité des produits. C'est à cette exigence-là qu'il devra sa formidable réussite.

Aujourd'hui, la maison PARIÉS continue à lui rendre hommage. Forte de plus d'un siècle d'expérience, la maison ne s'autorise aucune concession dans le choix des matières premières et par la sélection des plus grands crus garantis 100% pur beurre de cacao.

Cette sélection irréprochable va de pair avec un savoir-faire artisanal largement éprouvé. Plus d'une trentaine de bonbons en composent la gamme gourmande, la plupart étant des créations originales comme le « Pariès », le « Caracas », le « Lauburu » ou encore « l'Irrintzina ».

La Maison Pariès a également une autre spécialité, plus méconnue mais tout aussi gourmande, le « Goxo ». Cette douceur chocolatée fut créée en 2007, et récompensée au Salon du Chocolat par l'Award 2008. Elle est composée d'une délicieuse nougatine « maison » à la noisette ou aux amandes, enrobée de chocolat noir ou lait. Un seul mot : irrésistible...



# Pâtisseries

Connue comme l'une des meilleures de la Côte basque, la gamme de pâtisseries Pariès est toujours aussi variée et séduit de plus en plus de gourmands.

Récemment récompensé par le Gault et Millau, en figurant parmi les 111 meilleurs pâtisseries de France, Alexandre Seynaeve, chef pâtissier, mène la Maison Pariès au sommet. Il allie dans ses créations : goût, savoir-faire et tradition, tout en conservant une touche de fantaisie.



La Maison Pariès propose un large choix de pâtisseries comprenant plus d'une vingtaine d'entremets. Vous pourrez retrouver des classiques tels que le fraisier, la tarte au citron ou les éclairs mais aussi des créations originales, comme le « Dorréa », le "Chantaco" et le "Russe".

# Où nous trouver ?

## ST JEAN DE LUZ

9, rue Gambetta - 64500 ST-JEAN-DE-LUZ

Tél : +33(0) 559 26 01 46

## BIARRITZ

1, place Bellevue - 64200 BIARRITZ

Tél : +33(0) 559 22 07 52

## BAYONNE

14, rue du Port-Neuf - 64100 BAYONNE

Tél : +33(0) 559 59 06 29

## SOCOA

Depuis 2010, il est désormais possible de visiter les ateliers et de partir à la découverte de chaque pôle de fabrication en présence des ouvriers chocolatiers, confiseurs et pâtisseries. La visite s'achève ensuite, sur une dégustation de chacune des spécialités de la maison. Ces visites guidées se déroulent toute l'année de 9h30 à 11h et durent en moyenne 1 heure.

Zone de Putillenea - 64122 Socoa-Urrugne

Tél : +33(0) 559 22 06 00

## PARIS

9 bis, rue Saint Placide - 75006 PARIS

Tél : +33(0) 145 44 64 64

## SAN SEBASTIAN (Espagne)

Alameda Boulevard, 6 Bajo - 20003 SAN SEBASTIAN-DONOSTI

Tél : +34 943 441 871

## CONTACT PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux

Agence Michèle Fréné Conseil

5, Rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél. 02 31 75 31 00 - mfc@michele-frene-conseil.fr

www.michele-frene-conseil.fr





## CONTACT PRESSE

**Michèle Fréné - Florence Basseux - Agence Michèle Fréné Conseil**

5, Rue des Mazuettes - 14000 CAEN - Tél. 02 31 75 31 00 - [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

[www.michele-frene-conseil.fr](http://www.michele-frene-conseil.fr)