

# BAIONAKO TXOKOLATEAREN HISTORIA LABURRA (IPARRALDE)

Gernika 2008 №1

# КРАТКАЯ ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА В БАЙОННЕ (ИПАРРАЛЬДЕ)

Герника 2008 №1



*Daranatz etxeko txokolatezko eskultura*  
*Скульптура из шоколада дома Даранаца*

*Frederik Duhart*  
*(EHESS) Giza Zientzien Goi Mailako Eskola, Paris*

## **Sarrera**

Egun Baionak Frantziako geografia gastronomikoan leku nabaria betetzen du, urdaiazpiko ondua eta txokolateari esker. Idazki honetan, azken produktu honen historiako lerro nagusiak azalduko dizkizuet. Berez produktu mestizoa izanik, zorioneko egun batean txokolatea heldu zen Baionara. Gizarte eta elikagaiaren arteko harreman berezi baten hasiera izan zen. Bertakoen txokolatearekiko zaletasunean garatu zen ekoizpena, denboraren poderioz teknikak bilakatu zirelarik. Baionako txokolatearen historian zaporeak eta usain goxoek parte garrantzitsua hartzen dute, hortaz artikularen azken aldean arituko gara.

## **Baionako gizartea eta txokolatea**

XVII mendeko bigarren erdialdean datatzen dira Baionan txokolatea kontsumitzen hasi zeneko testigantzak. Segur aski, baionarrak momentu hartan hasi ziren txokolatea edaten, ez lehenago. Baiona aldean juduek XVII. mendeko hasieratik hasi zutela txokolatearen ekoizpena ideia faltsua da. XIX mendeko jakintsu (1) baten aipamenean soilik, apropos ala ez, oinarritzen den surrumurua da. Egia da juduek parte hartu zutela Baionako txokolategintzan jaiotzetik bertatik. Halaxe da, Saint-Esprit aldirian XVII mendeko amaieratik txokolate gune eraginkorra izan zen (2). Segurua da Baiona eta Espainiako portu guneen arteko harreman komertzialek bertako eliteenganako interesa piztu zutela, txokolatearen inguruan. 1670. urtean, Baionako txokolategiren bat martxan balego ere, kalitatedun txokolatea oraindik Espainian zegoen, horren frogara, zenbait ospetsu omentzeko asmotan, hiriko ordezkariak erosi zituzten ontzak dira (3). Txokolatearen kontsumoa astiro astiro barreiatu zen portu aldeko

*Фредерик Дуарт*  
*Высшая школа социальных наук*  
*(EHESS), Париж*

## **Введение**

Байонна сегодня заметный пункт в гастрономической географии Франции благодаря вяленому окороку и шоколаду. В этом очерке представлена в общих чертах история последнего. Продукт в высшей степени гибридный, шоколад однажды прибыл в Байонну. Это положило начало особой связи между ним и городским обществом. В соответствии с местными вкусами получило развитие ремесло, приемы которого изменялись с течением времени. Ароматы и вкусы также составили историю шоколада Байонны; их мы рассмотрим в последней части.

## **Байонское общество и шоколад**

Первые известные свидетельства о потреблении шоколада в Байонне восходят ко второй половине XVII века. Весьма возможно, что байонцы начали пить шоколад именно в то время и не раньше. Довольно распространенная мысль о том, что иудейская община начала производство шоколада в байонском регионе в начале XVII века, не имеет никакого исторического подтверждения и основана только на повторении, более или менее осознанном,

gizartean barrena. XVII mendeko azken urtetan, txokolatea edari prestigiodun mailara heldu zen, soilik elite murriztu baten eskura. Hurrengo mendearen lehen erdialdea aurrera joan ahala, behin betiko sartu zen bertako itsas bizitza menperatzen zuten giza mailatan. Aldi honetan ere maisu artisau boteretsuenek onartu zuten, batez ere portuarekin harreman estuan zeudenek. XVIII. mendeko bigarren erdialdean txokolatea agertzen zen, noizbehinka bazen ere, herritar maila pobreenen menuan. Hiriko proletargoan kafearen konkurrentziak, kafe mota ertainekoak kalitate gutxiko txokolateak baino merkeagoak izanik, areago murriztu zuen txokolatearen hedapena, mende honen amaiera arte. Baionako agerpenaren lehenengo aldian, txokolatea ez zen kontsumitzen edarian baino. Sukaldaritzan erabiltzen zen, baina zenbait bazkalburutan mugatzen zen (krema, izozkiak). Hala ere, txokolatea edateak ez zeukan funtzio bera portu aldeko elikaduraren azpi kultura desberdinetan. Merkataria aberats batek edan zezakeen txokolatea bere gustukoa zelako, baita ere eskain ziezaiekeen edari hau gonbidatuei, bere langintzan paper garrantzitsua jokatzen zuten irudi sozialaren jolas konplexuaren barruan.

Testuinguru sozial honetan, agerian zegoen guztiak garrantzi handikoa izanik, dantzaldi batean edo harrera batean txokolatea hartzeak benetako aproba zen. Halaxe da, nahitaezkoa baitzen gizalegearen trebetasun guztiak erakustea, bai negozio baten norabidean, bai tripulazioa agintzean, bai kikara eta beste tresnakiak era dotorean erabiltzean.

Txokolatearen ospea sendatzerakoan erabat lagundu zuen portuko langile eta marinelen arteko elikadura ohituretan sar zedin. Halaxe da, medikuntza klasikoak produktu honi ematen zizkion bertute askoren artean, bular eta eztarriko gaitzak sendatzen zituela baieztatzen zuen, gaitz erabat arrunta lanegunak portuko giro hezean igarotzen zituztenen artean (4).

Frantziako hiri gehienetan gertatu ez zen legez, XVIII mendearen hasieran baino lehen, txokolatearen erabilpena hedatu zen herri xehe mailan ere. Jakina, txiroenek ez zuten sarritan txokolatea edaten, eta egiten zutenean, erabiltzen zuten produktuak ez zeukan zapora bera edo prezio bera, negozio gizon goxozaleen mahaian agertzen zen edariarekin alderatuz. Hala ere, txokolatea portuko gizarteko maila guztietan sartuta zegoen. XIX. mendean, Baionako gizartearen txokolatearekiko harremanak nazio mailan galdu zuen orijinaltasuna. Halaxe da, industria ekoizpenari esker, txokolatea frantses guztien elikadura ohituretan errotu zen.

Mantendu zen ezaugarri berezia hauxe izan zen: Baionako burgesia hiriko txokolateria batean txokolate beroa hartzeko biltzen zen. Gaur egun ere mantentzen da ohitura hori. 1990. urteetan harreman berria jaiotzen zen Baionako gizartea eta txokolatearen artean. Txokolatea patrimonio objektua bihurtu zen. Txokolatearen Akademia eratu zen eta Baionak "Lau mendeko txokolatearen hiriburua" irudia landu zuen.

некоторых строк, принадлежащих одному из эрудитов XIX века (1). В действительности евреи приняли участие в развитии байоннской шоколадной индустрии с момента ее зарождения, и предместье Сент-Эспри было оживленным центром изготовления шоколада с конца XVII века (2).

Очевидно, что тесные торговые отношения между Байонной и торговыми рынками Испании благоприятствовали появлению и сохранению интереса местной элиты к шоколаду. Если в 1670 г. и функционировало уже какое-нибудь байоннское производство, символом качественного шоколада оставалась Испания, как видно на примере тех фунтов шоколада, которые городские власти покупали для оказания почестей отдельным лицам (3).

Постепенно потребление шоколада распространилось в портовом обществе. В последние годы XVII века шоколад продолжает быть очень престижным напитком, доступным лишь ограниченному кругу элиты. На протяжении первой половины следующего века совершилось его вхождение в среду, контролировавшую местную морскую жизнь. В это время шоколад был принят наиболее крупными ремесленниками, работавшими в тесном контакте с портом. Во второй половине XVIII века шоколад фигурирует, по крайней мере, время от времени, в меню самых успешных представителей народных масс. На уровне городского пролетариата конкуренция кофе, второразрядные сорта которого были дешевле низкокачественного шоколада, задержала распространение шоколада в конце XVIII века. На первом этапе своего присутствия в Байонне шоколад

потреблялся почти исключительно в форме напитка. Его кулинарное использование имело место, но ограничивалось несколькими десертами (кремы, мороженое). Однако пить шоколад выполняло разные функции в различных портовых субкультурах питания. Богатый негоциант мог регулярно пить хороший шоколад потому, что он ему нравился. Он мог также предложить отведать этого напитка своим гостям в рамках сложной игры в общественный статус, что было существенным в его профессии. В этом социальном контексте, придававшем большой вес всему увиденному, пить шоколад на балу или на приеме представляло собой поистине экзамен. В самом деле, надо было показать полное владение способностями, необходимыми для хорошего ведения дел или эффективного управления командой через отлично контролируемое и элегантное обращение с чашкой и другими приборами.

Терапевтическая слава шоколада сыграла определенную роль в укоренении его спорадического употребления в среде работников порта и моряков. Действительно, среди многочисленных достоинств, приписываемых классической медициной этому продукту, называлась способность исцелять болезни груди и горла, обычную беду тех, которые проводили дни во влажной атмосфере порта (4).

В отличие от большинства французских городов, потребление шоколада в Байонне проникло в народную среду еще до конца XVIII века. Понятно, что самые бедные пили его нечасто и когда они это делали, продукт, используемый ими, не имел того же вкуса и той же цены, что

напиток, регулярно посещавший столы торговцев-лакомок. Однако шоколад внедрился во все субкультуры питания портового общества. В XIX веке связь байоннского общества с шоколадом утратила самобытность в национальном масштабе. В самом деле, благодаря развитию шоколадной индустрии шоколад занял прочное место в гастрономических предпочтениях французов. Одной из последних своеобразных черт отношения местного общества к шоколаду была привычка байоннских буржуа пить горячий шоколад в известной городской кондитерской. Она сохраняется до сегодняшнего дня. Новое отношение байоннского общества к шоколаду появилось в 1990-е гг. Шоколад превратился в национальное достояние. Была учреждена Академия шоколада, и Байонна начала работу над своим образом «четырёхсотлетней столицы шоколада».



*Maison Pariès etxeko txokolatezko urdaiazpikoa*  
*Шоколадный жамбон дома Парье*

### **Txokolatearen ekoizpena Baionan**

XVII. mendearen amaiera aldean hasi zenetik, Baionako txokolatearen ekoizpenak bi haustura tekniko funtsezkoak ezagutu ditu. Honegatik, bere historian hiru aldi bereiz ditzakegu: metate aroa (1680-1860), lurrin eta elektrizitate aroa (1860-1960) eta gure garaia dagokion eraldatze aroa.

XIX. mendeko bigarren erdialdera arte, Baionako artisauek espainarrek Mundu Berrian aurkitu zuten metate motatik zuzenean eratortzen zen osagarri batekin egiten zuten txokolatea.

Txokolatearen ekoizpena zeregin fisikoa zen. Hori gora behera, bertako txokolate gileak hortan mantendu ziren beste harri motak (modelu horizontala, zutik lan egiten baimentzen zuena, adibide) garatu zirenean, Frantziako iparraldean, XVIII. mendeko bigarren erdialdean.

Euskal txokolategintzan lurrin aparailuak sartzea iraultza borobila izan zen. 1860. hamarkadako amaiera aldean, Baiona aldeko ia txokolate gile guztiek erabiltzen zuten ekoizpen modu berri hori. Artisauek gutxi batzuek, etxerako lanetarako adituak, jarraitzen zuten metateak erabiltzen. Baiona aldean jaio zen txokolategintza industria txikia. Hala ere, ez zuten ezagutu Frantziako beste zonaldeetan kokaturiko enpresen besteko garapena. Txokolatera gutxi iraun zuen XX. mendeko lehen erdialdeko epe gogorrean, bi gerra mundial eta krisi ekonomiko larrien artean. Baionako azken

### **Производство шоколада в Байонне**

С начала изготовления шоколада (конец XVII века) в Байонне известны два основных технических перелома.

Учитывая это, мы можем выделить три периода в его истории: эпоха ступы (1680-1860 гг.), эпоха пара и электричества (1860-1960 гг.) и эпоха трансформации, в наши дни.

До второй половины XIX в. байонские ремесленники делали шоколад при помощи своеобразной ступы, прямого потомка ступ, открытых испанцами в Новом свете. Производство шоколада требовало большого физического напряжения. Несмотря на это, местные шоколадники остались верны этому инструменту, в то время как на севере Франции во второй половине XVIII века получили развитие другие типы (например, горизонтальная модель, позволявшая работать стоя).

Внедрение паровых машин в шоколадное производство басков представляет собой настоящую революцию. В конце 1860-х гг. почти все изготовители шоколада в байонском регионе использовали этот новый способ производства. Только несколько ремесленников-надомников продолжали использовать ступы. Это миниатюрное шоколадное производство родилось именно в зоне Байонны. Однако ни одно из предприятий не сумело добиться роста, сравнимого с большими фабриками, расположенными в других частях Франции. Немногие шоколадные производители пережили трудности первой половины XX века, отмеченной, помимо прочего, двумя мировыми войнами и одним

txokolatera industrialaren ateak itxi ziren 1960. hamarkadan, Frantziako Euskal Herriko azken fabrika 2001ean itxi zen. Gaur egun hamabi artisau etxek lan egiten dute Baionan. Kakao babak erabiltzen dituen etxe bakarra salbu, enpresa guztiek txokolatea egiten dute koberturetatik, hau da, jadanik egindako txokolatetatik. Beraz, Baionako txokolate gilea jadanik ez da txokolate ekoizlea, baizik eta eraldatzailea. Materia prima eraldatzetik urrundurik, Baionako txokolategileak garatzen du identitate profesional berria, artisaua eta era berean artista. Adibidez, batzuek txokolatezko eskultura lehiaketan hartzen dute parte, edo bonboietan zapore oreka lortzen dute...

### **Baionako txokolatearen zaporeak**

Txokolate baten azken kalitatea osatzen duten osagaien arabera izaten da. Baionako txokolate berezia baino, txokolate askotako aldakiak zeuden, osagarrietan, prezioetan eta zaporetan erabat desberdinak. Denbora aurrera ahala, ez gustuak bakarrik, hornidura aukerak eboluzionatzen dira, lehenengo kasuan modagatik, bigarrenean mundu mailako nekazaritzako aldaketak direla eta. XVIII. mendean Baionan gehien baloratzen zen kakaoa "*caraque*" izenekoa zen, jatorriz Venezuelakoa. Orokorrean, Holandaren bidetik ailegatzen zen. Gero zetozen "Uharteetako kakaoak", txokolate mikatza ematen zutelako ospea zeukatenak eta estimu gutxiagokoak izaten ziren. Zati handi bat Baionara zuzenean heltzen zen Karibeko kolonietatik. Portuak jasotzen zituen kakao arrotz mota batzuk ere bai. Hala ere, Baionako txokolategintzak erabiltzen zituen kakaoen portzentaje urria zen. XVIII. mendearen amaiera aldean, "*guayaquil*"-ek garrantzi handia hartu zuen Baionan erabiltzen ziren kakaoen artean. Zenbait hamarkada beranduago, Ekuadorreko produktu honek bertako txokolategintzan paper berezia jokatzeko asmoa zuen, eta egoera hau XX. mendearen hasierara arte luzatu zen (5). Ekuadorreko babak gero eta gehiago erabili ziren eta honek markatzen du Baionako txokolatearen konposaketa eta zaporearen aldaketa funtsezkoa: *Kriolloen* atzerapena. Mundu mailako gertaera baten agerpen lokala da. Halaxe da, Guayaquileko *forasteroa* 1820. hamarkadaren inguruan munduko sortarik salduena bihurtu baitzen. Bigarren Mundu Gerra

серьезным экономическим кризисом. Двери последней шоколадной фабрики Байонны закрылись в начале 1960-х гг., последней фабрики Ипарральде в – 2001.

В настоящее время десяток ремесленных домов развивают шоколадную отрасль Байонны. За исключением одного дома, где часть производственного процесса включает какао-бобы, большинство местных ремесленников работают исключительно с глазурью, то есть с уже готовым шоколадом. Следовательно, байоннский шоколадник перестал быть настоящим производителем шоколада и превратился в его переработчика. Удалившись от операций с сырьем, байоннский шоколадник развивает новую профессиональную идентичность – ремесленника, который одновременно является художником. Например, некоторые из них добиваются признания на конкурсах шоколадных скульптур или благодаря гармоничности вкуса своих конфет.

### **Вкус байоннского шоколада**

Качество шоколада в итоге зависит от различных исходных компонентов. Только в случае байоннского шоколада существовало множество видов, состав, стоимость и вкус которых варьировались значительным образом. С течением времени предпочтения, а также возможности использования сырьевых ресурсов изменяются: первые в силу моды, вторые из-за изменений в сельском хозяйстве или геополитике, ощущаемых в планетарном масштабе.

В XVIII веке какао, наиболее ценившимся в Байонне, было караке (*caraque*), производившееся в Венесуэле. Оно доставлялось в основном через Голландию. После появилось «какао с Островов»

eta gero, Afrikan landutako forasteroak inposatu ziren Baionako txokolategietan (6). Gaur egun, Boli Kostakoek parte hartzen dute Baionako txokolate ekoizpen gehienetan. Era berean, amerikar edo asiar kriolloekin egindako txokolateak modan daude. Produktu hautatuak bezala agertzen dira, ekoizlearen edo kontsumitzailearen gustu onaren seinale. Ondorioz, Baionako txokolategiek baloratzen dituzte kakao hauek zenbait sortatan.

(cacaos de las Islas»), известное тем, что шоколад получался горьким, и потому ценилось меньше. Часть его прибывала прямо в Байонну из колоний в Карибском море. Порт получал уже некоторые грузы какао типа «форастеро». Однако в байоннском шоколадном производстве использовалась малая его часть. С конца XVIII века «гуаякиль» (*guayaquil*) занял ведущее место среди сортов какао, применявшихся в Байонне. Несколько десятилетий спустя этот эквадорский продукт играл главную роль в местной шоколадной индустрии, что продолжалось до начала XX века (5). Рост использования эквадорских бобов означает фундаментальное изменение в составе и вкусе байоннского шоколада – упадок «креольских» сортов (*criollos*). В действительности, речь идет о местном проявлении феномена мирового значения. В самом деле, «форастеро» из Гуаякиля около 1820 г. обернулся самым продаваемым какао в мире. После Второй мировой войны возделываемые в Африке «форастеро» массово укоренились в цехах байоннских шоколадников (6). Сегодня какао с Берега Слоновой Кости используется в изготовлении большей части байоннского шоколада. В то же время популярен шоколад, сделанный из креольских сортов Америки или Азии. Они считаются эксклюзивным продуктом, свидетельствующим о хорошем вкусе производителя и покупателя. Как следствие, байоннские шоколадные производители приберегают эти сорта какао для фирменных изделий.





***Ezpeletako piperdun txokolatezko bola (64 zm diametroan)***  
***Шоколадный шар с перцем эспелет (диаметр 64 см)***

Txokolatearen beste osagarri funtsezkoak, azukrea hain zuzen, mendeetan zehar ere ezagutu zituen aldaketak. XVIII. mendearen amaiera arte, bertako artisautzak azukre-kanabera baino ez zuen erabiltzen. XIX. mendean zehar aldaketa bikoitza gertatu zen bertako txokolategien azukre horniduran: nazio mailan azukre-erremolatxaren erabilpena handituz zihoala, iraztegiko teknikak hobetu ziren eta sakarosa gero eta aratzagoa lortu zuten.

XVII. mendetik aurrera, zenbait gatazkak eragotzi zioten Baionako portuaren funtzionamenduari eta era berean txokolatea ekoizteko nahitaezko ziren bi produktuen salerosketari. Halako testuinguru latzetan, txokolatearen ekoizpena gelditi zitekeen edo ordeko produktuek ematen zioten zaporea har zezakeen (arropa, irina, patata edo animalia gantza...) kolonietako produktuen prezioa oso altu egoten zenean. Lehenengo Gerra Mundialean, azukre ezak nabarmen murriztu zuen bertako txokolategintzak atera zezakeen etekina, Frantziako iparraldeko enpresa handien anabasa zela eta (7).

Baionako txokolatea ekoizteko erabiltzen den espezia gama oso murrizta da. XVII. mendean kanela eta bainila baino ez ziren erabiltzen. Baionako txokolatean ager zitekeen bainila kopurua hutsa izan zitekeen, adibidez *osasunaren txokolatean*, oso urria edo nabaria. Duela urte gutxi aldaketa eman zen nazio mailako moda bat zela eta, baita ere bertako produktu baten balorapena zela, *Ezpeletako txilea*. Etxe errotuetan eta berrietan ere, espezien erabilpenean oinarrituriko sorkuntza loraldia eman zen. Baionako txokolateak produktu bizia izaten jarraitzen du!

(1) Frédéric Duhart, *Le chocolat au Pays Basque (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*. Bayonne à Oñati, Bayonne, Elkar, 2006, p. 23-28.

(2) Marcel Douyrou, *Les Fagalde. Chocolatiers du Pays Basque. Cambo-Bayonne*, Bayona, CGPBPA, 1996, pp. 6.

(3) Mano Curutcharry, Marcel Douyrou, Colette Lanusse y Kristian Liet, *Le chocolat en Pays Basque*, Bayona, CCI, 1994, p. 11.

(4) Louis Lémery, *Traité des aliments*, 2<sup>da</sup> edición, Paris, Pierre Witte, 1705, pp. 513-514; A. Gallais-ek aipatu Buc'hoz: A. Gallais, *Monographie du cacao. Manuel de l'amateur de chocolat*, Paris, Debauxe et Gallais, 1827, p. 164.

(5) André Constantin, *A propos du chocolat de Bayonne*, Bayona,

Другой существенный компонент шоколада, сахар, также испытал фундаментальные изменения с течением столетий. До конца XVIII века местное ремесленное производство использовало исключительно тростниковый сахар. Двойное изменение произошло в поставках сахара для местной шоколадной отрасли в XIX веке, когда использование свекольного сахара возросло в государственном масштабе, а способы рафинирования претерпели многочисленные усовершенствования, позволившие получать все более чистую сахарозу. С XVII века различные конфликты нанесли ущерб функционированию байоннского порта и торговле двумя основными сырьевыми продуктами для производства шоколада. В сложных обстоятельствах, когда цены на колониальные продукты поднимались очень высоко, шоколадная индустрия практически прекращала работу или сообщала своим изделиям специфический вкус, обусловленный разнообразными субститутами (рис, мука, картофель или животный жир...). Во время Первой мировой войны отсутствие сахара в значительной мере ограничило доходы, которые местная шоколадная отрасль могла извлечь из развала больших промышленных предприятий на севере Франции (7).

Классическая гамма специй, применявшихся при изготовлении байоннского шоколада, весьма невелика. В XVIII веке она уже ограничивалась корицей и ванилью. Количество ванили, содержащейся в байоннском шоколаде, может быть нулевым, как в *шоколаде здоровья*,



Ed. du Musée Basque, 1934, p. 18.

(6) R. Cuzacq, *Triptyque bayonnais. Jambon. Baïonnette. Chocolat de Bayonne*, Mont-de-Marsan, 1949, p. 90.

(7) André L. Dardy, "Les derniers fabricants chocolatiers de Bayonne.", *Chocolat Bayonne*, Biarritz, J&D, 1997, pp. 39-40.

сниженным или достаточно большим. Изменение произошло несколько лет тому назад в связи с общенациональной модой, а также возросшей популярностью одного местного продукта – перца из Эспелеты. В старинных и новооснованных домах производителей шоколада произошел творческий бум на основе специй. Байоннский шоколад остается живым продуктом!

(1) Frédéric Duhart, *Le chocolat au Pays Basque (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle). Bayonne à Oñati*, Bayonne, Elkar, 2006, p. 23-28.

(2) Marcel Douyrou, *Les Fagalde. Chocolatiers du Pays Basque. Cambo-Bayonne*, Bayona, CGPBPA, 1996, pp. 6.

(3) Mano Curutcharry, Marcel Douyrou, Colette Lanusse y Kristian Liet, *Le chocolat en Pays Basque*, Bayona, CCI, 1994, p. 11.

(4) Louis Lémery, *Traité des aliments*, 2<sup>da</sup> edición, París, Pierre Witte, 1705, pp. 513-514; Бюкоз цитируется по A. Gallais, *Monographie du cacao. Manuel de l'amateur de chocolat*, París, Debauve et Gallais, 1827, p. 164.

(5) André Constantin, *A propos du chocolat de Bayonne*, Bayona, Ed. du Musée Basque, 1934, p. 18.

(6) R. Cuzacq, *Triptyque bayonnais. Jambon. Baïonnette. Chocolat de Bayonne*, Mont-de-Marsan, 1949, p. 90.

(7) André L. Dardy, "Les derniers fabricants chocolatiers de Bayonne.", *Chocolat Bayonne*, Biarritz, J&D, 1997, pp. 39-40.