

Dimanche 13 Septembre 2009

Hôtel réservé pour les participants : Best Western Le Grand Hôtel,
21 rue Thiers, 64100 Bayonne

Pour les activités du dimanche et du lundi, les déplacements se feront à pied.

11 h 00 >>> Visite Guidée de Bayonne

Départ depuis le "Grand Hôtel"

11 h 00 >>> Déjeuner libre

15 h 00 >>> Conférence "La Nation Juive et le cacao, une histoire singulière du chocolat à Bayonne"

Par Jean-Michel BARATE, chocolaterie DARANATZ de Bayonne,
Michèle KAHN et Georges DALMEYDA
Conférence ouverte au public sur invitation.

**Présentation des spécialités de chocolaterie
et confiserie du Pays Basque.**

Dédicaces par l'auteur Michèle KAHN du livre "CACAO"
Roman historique : Sur la route du chocolat : du Mexique à Bayonne,
en passant par Saint-Domingue

Amphithéâtre de la Faculté - 8 allée des platanes - Bayonne

17 h 00 >>> Défilé de la Confrérie des Chocolatiers Confiseurs de France

En compagnie de la Guilde des Chocolatiers de Bayonne
et l'Académie du Chocolat de Bayonne

Départ du défilé depuis l'amphithéâtre jusqu'à l'Hôtel de Ville

18 h 00 >>> Chapitre de La Confrérie des Chocolatiers de France

COCKTAIL offert par la mairie

Hôtel de Ville, Salon d'Honneur - 1 avenue Maréchal Leclerc, Bayonne

19 h 00 >>> Retour au "Grand Hôtel"

**20 h 00 >>> Dîner de Gala à l'Auberge du Cheval Blanc
tenue par Jean-Claude Tellechea**

Restaurant situé au 68, Rue Bourgneuf, Bayonne

Lundi 14 septembre 2009

Convention Nationale - Amphithéâtre de la Faculté, 8 allée des Platanes - Bayonne

- 8 h 30 >>> Assemblée Générale du comité national de la Confédération**
Pour les membres du Comité National et du Bureau Directeur, ainsi que toute personne intéressée par nos travaux.
Salle de réunion au "Grand Hôtel"
- 10 h 00 >>> Travaux "Alliances Chocolats et Saveurs"**
Développez votre savoir de chef chocolatier avec des associations et saveurs nouvelles. Recherche et développement des alliances optimales, vus par le monde du chocolat :
> BELCOLADE
> CHOCOLATERIE DU PECQ
> CHOCOLAT WEISS
> CACAO BARRY
> VALRHONA
Amphithéâtre de la Faculté - 8 allée des platanes, Bayonne
- 12 h 15 >>> Pause déjeuner**
Restaurant La Cidrerie Ttipia - 27 rue des Cordeliers, Bayonne
- 14 h 00 >>> "Alliances Chocolats et Saveurs"**
Travaux pratiques de dégustation,
Grande salle du restaurant La Cidrerie Ttipia
- 15 h 00 >>> Conférence par Christophe MEYER,**
Pâtisserie Christian, Strasbourg
Échanges d'idées originales autour des alliances
Amphithéâtre de la Faculté
- 17 h 00 >>> Fin des travaux**
- 17 h 15 >>> Assemblée Générale de la Confrérie des Chocolatiers de France**
- 20 h 00 >>> Soirée libre**
(choix d'un dîner à l'hôtel ou sortie dans un restaurant à proximité)

Mardi 15 septembre 2009

Visites professionnelles au Pays Basque

- 8 h 30 >>> Départ en autocar depuis le Grand Hôtel, 21 rue Thiers, 64100 Bayonne**
- 9 h 00 >>> Laboratoires de l'ATELIER DU CHOCOLAT, de Serge ANDRIEU**
- 11 h 00 >>> Maison MONTAUZER, fabricant de Jambon IBAIONA**
visite du séchoir - dégustation - *Guiche, Village du Labourd*
- 12 h 30 >>> Déjeuner au restaurant Le Golf d'Arcangues**
Chemin Jaureguiborda, Arcangues
- 14 h 00 >>> Découverte libre des boutiques des chocolatiers au cœur de Biarritz :**
- > HENRIET CHOCOLATIER, *place Georges Clémenceau*
 - > MIREMONT, *1 bis place Georges Clémenceau*
 - > PARIÉS CONFISEUR, *1 pl Bellevue*
 - > DARANATZ, *12 av Maréchal Foch*
 - > MACARONS ADAM, *27 pl Georges Clémenceau*
 - > ATELIER DU CHOCOLAT, *12 place Clémenceau*
- ou pour ceux qui le souhaitent "PLANÈTE MUSÉE DU CHOCOLAT", 14 avenue Beau Rivage**
- 15 h 30 >>> Laboratoire de la Chocolaterie CAZENAVE**
Rue Monrejaiu, Bayonne
- 17 h 00 >>> Dégustation du célèbre chocolat chaud CAZENAVE, 19 rue Port Neuf, Bayonne**
Visite de la boutique DARANATZ, 15 rue Port Neuf, Bayonne
- 18 h 00 >>> Passage à la gare TGV de BAYONNE, et AÉROPORT de Biarritz Anglet Bayonne**

L'ATELIER DU CHOCOLAT



Tout est parti d'un rêve et d'une passion...

En 1950, Madeleine et Joseph Andrieu s'installent à Bayonne et y créent une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur.

La SARL Andrieu naît en 1982 sous la direction de Serge Andrieu en collaboration avec son épouse Marie-Pierre et Alain Mothes, ami intime de Serge.

La croissance continue ... quelques années plus tard, une quatrième pâtisserie chocolaterie est ouverte à Anglet. L'activité Traiteur Organisation de Réceptions membre des "Traiteurs de France" devient importante très rapidement.

1995 représente un tournant de la SARL Andrieu : la création du bouquet de chocolat. À partir de cette idée, Marie-Pierre et Serge Andrieu créent le concept de l'Atelier du Chocolat.

Avec 1995, l'année 2005 compte parmi les années "grands crus" de l'Atelier : l'Atelier du Chocolat de Bayonne fait l'acquisition de nouveaux locaux à Bayonne, regroupant l'Atelier de Production, la logistique et le bureau d'administration.

Dans ces nouveaux locaux de production, "un Parcours Découverte du Cacaoyer au Chocolat" et un magasin sont ouverts au public en 2006.

Aujourd'hui, l'entreprise compte environ 140 salariés.

Les BOUQUETS DE CHOCOLATS sont fabriqués dans 36 ATELIERS DU CHOCOLAT en France dont deux franchises à Nîmes et Montpellier. Une Master Franchise développe le concept sur 2 ATELIERS DU CHOCOLAT en Angleterre.

Un site marchand a été mis en ligne en décembre 2007.

... et l'aventure continue !