

# Les pâtisseries amateurs s'affrontent sur le gâteau basque

**SAINT-JEAN-DE-LUZ (64)** La maison Pariès organise une épreuve, ouverte à tous, autour de la spécialité basque, le samedi 8 août

Parmi les spécialités culinaires du Sud-Ouest, s'il en existe une quasi incontournable en Pyrénées-Atlantiques, c'est bien le gâteau basque. Chaque village, chaque famille possède sa recette. Un musée lui est consacré à Sare, et la ville de Cambo-les-Bains lui réserve un week-end de fête chaque année, en octobre.

La maison Pariès, qui propose quatre variantes de ce dessert parfumé à la crème d'amande, à la cerise, au chocolat et désormais à la noisette, organise, pour la troisième fois, un concours du meilleur gâteau basque réalisé par un amateur, samedi 8 août, à Saint-Jean-de-Luz.



**Les participants devront réaliser un gâteau basque et seront évalués sur la présentation, la texture et le goût.** PHOTO MAISON PARIÈS

Après deux éditions confidentielles – 28 candidats, essentiellement du Pays basque, s'étaient ins-

crits l'an passé –, cette année, la maison fondée en 1895 espère qu'un public aquitain plus large

soumettra sa recette du gâteau basque aux membres du jury (1). « C'est un concours qui est vraiment destiné aux amateurs, puisqu'il ne faut pas travailler dans la pâtisserie. Il s'adresse à tout le monde, même aux vacanciers », précise-t-on chez Pariès.

## Un jury de connaisseurs

Les participants devront réaliser un gâteau basque pour six personnes, sans décor ni inscription, et le déposer la veille du concours dans les boutiques de la maison Pariès de Saint-Jean-de-Luz ou de Socoa (Urrugne).

Les œuvres seront ensuite évaluées, le samedi 8 août à partir de 11 heures, aux halles de Saint-Jean-de-Luz, selon plusieurs critères. La présentation, l'aspect général et à la coupe, la texture, le goût de la pâte et de l'intérieur départageront les pâtisseries.

Un beau défi à relever pour les amoureux de la pâtisserie car il n'est pas aisé de réussir ce gâteau

rond à la pâte dorée et craquante. D'autant que le jury 2015 affiche des papilles plutôt expérimentées. Il sera composé du chef étoilé Lionel Lévy (Marseille), du chef du Grand Hôtel de Bordeaux, Stéphane Carrade, du critique gastronomique Périco Légasse, des journalistes Philippe Toinard et Philippe Boé, du maître artisan glacier Philippe Faur (Saint-Girons, en Ariège), d'Alain et Françoise Pariès-Girardot, les propriétaires de la maison Pariès, et de leur chef pâtissier, Alexandre Seynaeve.

Des animations pour tous et des ateliers pour les enfants, autour des spécialités de cette entreprise familiale et centenaire, permettront de patienter jusqu'à la proclamation des résultats d'un concours qui s'annonce très gourmand.

**Julie Martinez**

(1) Inscriptions dans toutes les boutiques Pariès de la Côte basque ou sur le site Internet [www.paries.fr](http://www.paries.fr) à partir de ce lundi.