

Gastronomie au Pays basque : comment la Maison Pariès prépare le Salon du chocolat de Paris

[Accueil Pyrénées-Atlantiques Bayonne](#)



L'artiste chocolatier de la Maison Pariès, Didier Suertegaray, au travail avec une styliste de Haute-Garonne sur la tenue en chocolat de l'édition 2023 du Salon du chocolat de Paris.

© Crédit photo : Maison Pariès

Par Vincent Dewitte - v.dewitte@sudouest.fr

Publié le 25/10/2023 à 16h05.

L'entreprise familiale centenaire de Saint-Jean-de-Luz est la seule du Pays basque à faire le pari du salon parisien. « Notre chocolatier s'y éclate et on y retourne avec l'intention d'en profiter à fond », s'impatiente-t-on à Socoa

Pour la troisième année consécutive, la Maison Pariès de Saint-Jean-de-Luz sera non seulement présente au Salon du chocolat de Paris, mais son chocolatier confectionnera l'une des huit robes en chocolat du grand défilé d'ouverture du vendredi 27 octobre. La tenue tout chocolat, réalisée en lien avec une styliste et qui bien sûr doit rester secrète jusqu'au jour-J, est partie ce mercredi direction la porte de Versailles. Tout juste révèle-t-on qu'après « le phénix » de 2022, cette création sera portée par le danseur et chorégraphe Christian Millette, à l'honneur dans l'émission « Danse avec les stars » (TF1) jusqu'en 2022.

Fait notable cette année, l'entreprise familiale historique de Saint-Jean-de-Luz est cet automne la seule de l'Académie du chocolat du Pays basque à faire le pari de ce salon parisien de cinq jours, ouvert au public du samedi 28 octobre au mercredi 1er novembre. « Notre chocolatier s'y éclate et on y retourne avec l'intention d'en profiter à fond. », s'impatiente-t-on à Socoa.

Rencontrée ce mercredi matin, Céline Martin-Pariès, comme toujours dans les starting-blocks, évoque « une belle occasion de faire rayonner le patrimoine et le savoir-faire du Pays basque ». Elle parle d'« un salon d'image plus que de business, où l'on va montrer ce que l'on fait et partager nos valeurs ». « Un salon où l'on va aussi pour sortir de notre confort, découvrir, s'inspirer », pousse-t-elle.

Un gros investissement

La dynamique cheffe d'entreprise parle d'« un événement qui réveille », qui « booste les équipes ». Un événement qui demande également un gros investissement, et pas uniquement financier. Le chocolatier Didier Suertegaray s'y mobilise pendant un mois entier. « Une semaine rien que pour l'assemblage avec la styliste », souligne Céline Paries. Une dizaine d'employés sont aussi du voyage, rejoints par les équipiers de la boutique de la rue Saint-Placide, dans le 6^e arrondissement de la capitale.



La pièce réalisée par la Maison Pariès pour l'édition 2022, nommée « Le phénix ».

Maison Pariès

Quatre pâtisseries seront notamment là pour la confection et la cuisson des gâteaux basques directement sur le stand, pour la seconde année. La Maison Pariès réserve aussi une nouveauté pour cette édition 2023. « Nous y lancerons une collection de tablettes de chocolat hyper gourmandes, réalisées avec notre propre praliné et avec de nouvelles fèves de cacao que nous sommes partis sourcer au Vanuatu, en Haïti, à Uranga et au Pérou », révèle Céline Martin-Pariès (1).

La représentante de la 5^e génération au sein de l'entreprise annonce en revanche que Pariès ne participera plus au défilé en robes de chocolat. Son engagement récent dans la Convention des entreprises pour le climat (CEC) a fini de convaincre « la mère de famille » de ne plus accepter que de telles quantités de chocolat finissent à la poubelle. « C'est bien en termes de notoriété et il faut d'ailleurs qu'on en profite à fond vendredi, mais sur le défilé ma décision est prise. Nous le refaisons cette année mais c'est la dernière fois », assume la Luzienne.

Première fois en 2002

La toujours florissante Maison Pariès, passée de 50 à 110 employés en un peu plus de trois ans, espère en revanche figurer encore longtemps sur la liste des artisans du Salon du chocolat de Paris. Sa première participation remonte à plus de vingt ans. « C'était en 2002 et c'est d'ailleurs comme ça que la recette du gâteau basque au chocolat, à l'origine éphémère, est entrée durablement dans la maison », rappelle-t-on à Socoa.

« Nous y avons participé une douzaine d'années puis nous avons dit stop, pour plein de raisons », prolonge l'heureuse gardienne de la tradition Céline Martin-Pariès. Le retour à Paris été acté à la sortie du Covid, porté par « l'envie de revivre des moments de partage, sortir de notre isolement ». L'enthousiasme avait été total en 2021, année où la Maison Pariès avait réalisé avec l'association Euskal Gozogileak (en français « confiseurs basques ») une réplique du tristement célèbre tableau de Pablo Picasso « Guernica ».



Une réplique du tableau « Guernica », tout en chocolat

Chocolatiers et confiseurs du Pays basque nord et sud présentent, au Salon international du chocolat de Paris, une reproduction grandeur nature du « Guernica » de Picasso, réalisée en chocolat.

La plantation de noisetiers et le retour du travail de torréfaction à Urrugne, en lien avec la coopérative « maison » de Madagascar dédiée à la récolte des fèves de cacao, sont venus consolider cette envie. « On est à fond pour le salon de Paris et on sera encore à fond la semaine prochaine pour Bayonne fête son chocolat, un événement qui grâce au travail du président de l'Académie, Jean-Claude Carrère, a pris une super dimension, vraiment top », conclut Céline Martin-Pariès.

(1) Ces tablettes seront proposées en boutique à partir de mi-novembre, pour les fêtes de fin d'année