

«La Fête du Piment à Espelette»



Présentation sommaire

Identification :

Pratique festive célébrant le piment à Espelette

Personne(s) rencontrée(s) :

- Michel Darraïdou
- André Darraïdou
- Dominique Pocorena

Localisation (région, département, municipalité) :

Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques, Espelette

Indexation :

(A) Identification et localisation :

Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :

- Michel Darraïdou, grand-maître de la Confrérie du Piment d'Espelette
- André Darraïdou, ancien maire d'Espelette et ancien restaurateur à Espelette
- Dominique Pocorena, producteur de piment et membre de la Confrérie.

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Confrérie du Piment d'Espelette – Michel Darraïdou

Adresse : 10 Merkatu Plaza

Ville : Espelette

Code postal : 64250

Téléphone : 05-59-93-92-25

Site Web : Informations sur le site de l'Office de Tourisme d'Espelette : <http://www.espelette.fr>

(B) Description

Description :

La Fête du Piment à Espelette est portée et organisée par la Confrérie du Piment d'Espelette depuis 1969 mais cette fête est née en 1967, organisée alors par le Syndicat d'Initiative du village. La mairie gère l'attribution des stands aux producteurs de piments et autres commerçants.

Elle se déroule le dernier week-end d'octobre, sauf si cela tombe le 31 octobre.

M. Michel Darraïdou, grand-maître de la Confrérie du Piment d'Espelette a témoigné : « *cette fête draine depuis quelques années une foule énorme de gens attirés par la fête typiquement basque mais aussi par la gastronomie qui en est le fil conducteur* ».

De nombreux bénévoles aident au bon déroulement de cette manifestation festive accueillant plusieurs milliers de visiteurs, des associations des villages alentours participent aussi à l'organisation.

La journée du samedi est consacrée à la vente de divers produits du terroir basque, de nombreux producteurs de piment AOC/AOP Espelette sont présents de même que des étals de produits d'autres régions françaises. A côté de ces stands gastronomiques existe une vente d'objets artisanaux. Des manèges sont installés pour les plus jeunes. Divers concerts et spectacles ont lieu : *tamborrada* et danses basques dans les rues, chœurs d'hommes à l'église. Un dîner typique est aussi proposé sous le marché couvert.

La journée du dimanche commence par une messe solennelle, chantée par la chorale du village, au cours de cette cérémonie, de nombreuses confréries sont présentes ainsi que de nombreux visiteurs. Le prêtre de la paroisse St Michel Garicoïts du Labourd, dont fait partie le village d'Espelette, officie et procède à la bénédiction des piments. A la suite de la cérémonie, les confréries rejoignent, en défilé, le Château des Barons d'Espelette, où a lieu le rituel des intronisations à la Confrérie du Piment d'Espelette. Divers repas gastronomiques sont proposés dans les restaurants du village, de même, les visiteurs peuvent se restaurer sous le marché couvert ainsi qu'à divers stands. Tout au long du dimanche, la vente de produits régionaux, d'objets artisanaux se poursuit. Cette journée est animée par plusieurs bandas.

Éléments matériels constitutifs de la pratique :

– Installation de nombreux stands dans les rues du village afin de valoriser et vendre le piment d'Espelette sous diverses formes : cordes de piments frais, cordes de piments séchés, produits dérivés (purées, gelées, poudres). D'autres produits du Pays Basque ainsi que des produits de d'autres régions françaises sont présents aussi sur les étals. Des objets à l'image-piment ou autres sont aussi vendus.

– Installation de grandes tables sous le marché couvert pour divers repas autour du patrimoine gastronomique basque.

Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Produits réalisés :

Lieu d'exercice :

Rues du village d'Espelette, église, théâtre de verdure à l'arrière du Château des Barons d'Espelette.

Apprentissage et Transmission :

La Fête du Piment à Espelette permet la mise en valeur ainsi que la circulation du patrimoine-piment existant depuis plusieurs siècles et dont la notoriété a explosé ces dernières années dépassant les limites du local, du régional et du national.

(C) Historique

Historique général :

M. Michel Darraïdou, l'un des fondateurs de la Fête du Piment d'Espelette nous a confié son témoignage : « *j'ai voulu un peu relancer le village qui était un village rural qui dormait ; on a relancé avec des copains plusieurs associations de type sportif, culturel ou folklorique dont le Syndicat d'Initiative qui a réalisé la première fête du piment en 1967* ».

La Confrérie du Piment d'Espelette fut créée en 1969, la première Fête du Piment sous l'égide de la confrérie eut lieu le 26 octobre 1969.

Au fur et à mesure, la fête s'est développée, passant d'une journée à deux, d'une dizaine de stands à plus d'une centaine à l'heure actuelle.

Au départ, il s'agissait surtout d'une volonté de faire connaître le village plus que de faire la promotion du piment lui-même : « *en fait, on a voulu donner un nom à la fête et on a trouvé que c'était joli « fête du piment », en pensant à Espelette plus qu'au piment ; mais un jour, cette fête a pris un tel renom, qu'on a parlé du piment* » (Michel Darraïdou).

Cette fête a pris une nouvelle ampleur dès la fin des années 1990, André Darraïdou note dans son article « *Espelette : une histoire qui ne manque pas de piment* » : « *en cette année 1999, jetons un nouveau regard sur l'évolution de la Fête du Piment, la présence des médias envers le piment, le travail des grands chefs. Fête du Piment : elle a explosé. En deux journées, elle attire plus de 30000 personnes. Sa réputation est nationale. Toutes les revues, les guides annoncent à l'avance la date de cette fête* ».

La Fête du Piment 2000, le 28 octobre, a pris une tonalité particulière avec la venue du ministre de l'agriculture Jean Glavany afin de célébrer, avec les producteurs du Syndicat, la mise en AOC du Piment d'Espelette. Depuis, la Confrérie du Piment d'Espelette arbore sur ses bannières le logo AOC Piment d'Espelette.

Si la Fête a explosé, il en est de même de la production de piment : en 1965, il y avait à peine une tonne et 10 producteurs ; en 2010, 98 tonnes et 135 producteurs.

Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :Historique de la Confrérie du Piment d'Espelette, organisatrice de la Fête du Piment à Espelette

La Confrérie du Piment d'Espelette fut créée en 1969 sur les conseils de la Confrérie du Jambon de Bayonne, cette dernière en devient la marraine. M. Michel Darraïdou est promu grand maître. Le 26 octobre 1969, la Confrérie du Piment d'Espelette prend corps devant la ferme Elizaldea. Il existe une importante production de piments dans cette ferme. Au début, les intronisations ont lieu dans la cour de cette ferme dont la façade est entièrement recouverte de cordes de piments. En 1970, la Confrérie crée le « Prix Piment » qui récompense un sportif du Sud-Ouest qui s'est distingué par sa combativité, son courage. D'autres distinctions sont aussi décernées : chevaliers et chevalières de la Confrérie du Piment, Prix « Madame ou Monsieur Piment ». A l'heure actuelle, les intronisations ont lieu à l'arrière du Château des Barons d'Espelette face à une foule importante de confréries et de visiteurs installés dans le théâtre de verdure.

Le chapitre de la Confrérie du Piment est très couru des confréries de France, d'Espagne et d'ailleurs. Celui-ci commence par une messe célébrée dans l'église d'Espelette. Des enfants habillés de rouge et de blanc portent en procession des piments que le prêtre bénit. Un chant en l'honneur des piments « Biper Besta » est aussi entonné au cours de la cérémonie. Puis, les confréries défilent dans les rues du village afin d'aller rejoindre le lieu des intronisations.

A son tour, la Confrérie du Piment d'Espelette a parrainé une confrérie du village voisin Itxassou, celle de la Confrérie de la Cerise d'Itxassou née en 2007.

(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur**Modes de valorisation**

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Plaquette | <input checked="" type="checkbox"/> Site internet |
| <input type="checkbox"/> Guide | <input checked="" type="checkbox"/> Boutique |
| <input type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Exposition | <input type="checkbox"/> Foire/salon |
| <input checked="" type="checkbox"/> Festival | <input type="checkbox"/> Label Entreprise Patrimoine Vivant |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA | <input type="checkbox"/> Pôle des MA |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes | <input type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input checked="" type="checkbox"/> Autre | |

Actions de valorisation :

La Fête du Piment d'Espelette a permis de pérenniser l'association du piment au village d'Espelette. Lors de cette fête, de nombreuses cordes de piments frais ou séchés sont vendus de même que des produits dérivés. L'image-piment arborée sur des objets artisanaux valorise aussi ce condiment. Le piment est aussi utilisé dans un grand nombre de recettes partagées durant ce week-end festif. Lors de cette fête, le piment ainsi que l'image-piment circulent, passent du local au régional, au national voire à l'international. A côté de la Fête du Piment, d'autres actions de valorisation du piment d'Espelette existent.

La mairie d'Espelette célèbre aussi le piment, dans ses locaux du Château des Barons, par une très riche exposition autour des piments d'Espelette et de d'autres aires géographiques (éléments de botanique, histoire, géographie, culture, cuisine...).

Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

Le Piment d'Espelette possède l'AOC depuis 2000 après un très long travail collectif du Syndicat des producteurs de piment d'Espelette.

Les médias nationaux évoquent très fréquemment le piment d'Espelette dans les journaux télévisés, diverses émissions culinaires, entre autres mais aussi dans nombres de journaux et revues.

De grands chefs étoilés reconnus au niveau national et international permettent la reconnaissance de ce condiment.

Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :

- CHARNIGUET Ludivine, *Piment d'Espelette*, Editions Artza, mai 2011.
- Chevaliers d'Aquitania, collection Chevaliers des Confréries, Editions Terre et Voix, 2008.
- DARRAIDOU André, « Espelette : une histoire qui ne manque pas de piment », in Impertinences 2011, Onze contributions pour penser et agir autrement, *La Documentation Française*.
- RICHER Catherine, *Le piment d'Espelette, Ezpeletako Biperra*, Anglet, Les Editions du Mondarrain, 2000.

(E) Mesures de sauvegarde

(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête : 27 et 28/10/2012 ; 26 et 27/10/2013

Date de la fiche d'inventaire : 24/01/2014

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs : Anne-Laure Briand

Nom du rédacteur de la fiche : Anne-Laure Briand, laboratoire ITEM, EA 3002, programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », Université de Pau et des Pays de l'Adour.