

CONFITURAS GOYA, PALAIS BASQUE DE LA DOUCEUR SUCRÉE

AGENDA

COMMERCCE

Publié il y a 1 seconde

Dans ce royaume des délices, les gourmands sont rois. Nous vous invitons à pousser la porte de Confituras Goya, un palais de saveurs qui ravissent les palais des fins connaisseurs. Et une véritable institution familiale au Pays basque, menée de front depuis cinq générations. Allez, inutile de vous faire saliver davantage, le mieux est d'y plonger, et d'y goûter...



Confituras Goya, une véritable institution au Pays basque

Les confiseries en héritage

L'histoire de Confituras Goya débute au XIX^e siècle. À l'époque, le miel constituait une matière première de choix pour les confiseurs. Accessible, le miel bénéficiait en effet de propriétés inépuisables et non négligeables. Désireux d'explorer les possibilités offertes par le précieux nectar, Manuel Goya se lance dans la fabrication de confiseries, confitures, gelées et autres bougies. Et c'est ainsi qu'il ouvre la première boutique Confituras Goya à Vitoria-Gasteiz en 1886.

De la confiserie à la pâtisserie, la patte de 5 générations

Vous l'aurez compris, l'histoire ne s'arrête pas là. Confituras Goya connaît rapidement le succès. Quelques années après l'ouverture, le fils de Manuel, Saturnino Goya, décide de déménager la boutique dans de nouveaux locaux plus adaptés. Et son voisin n'est autre qu'une autre maison de renom locale, la pâtisserie Casa García. D'abord concurrentes, les deux maisons finissent par s'associer, tant d'un point de vue familial que professionnel.

Et c'est ainsi qu'en 1929, José Goya Mendizabal, troisième du nom, crée avec Pedrín García Ramirez les Baskitos, des chocolats fourrés à la crème de différentes saveurs, et les Neskitas, des « pastilles à la crème de lait au goût de pignon, d'amande, de noisette, d'orange, de noix ou de raisins secs ». Ces confiseries, dont l'orthographe a évolué avec les années, constituent aujourd'hui l'emblème de Confituras Goya : les fameux « Basquitos y Nesquitas ». C'est également à cette époque que naissent les trufas de nata, bombones et autres turrones de la maison Goya.

Issu de la quatrième génération, José Manuel Goya García a ensuite considérablement étendu et contribué à consolider le réseau en ouvrant quatre nouvelles boutiques à Vitoria. Il déménage les ateliers de confection en 1997 et investit dans de nouveaux équipements. Ces derniers permettent alors de moderniser le processus d'élaboration, d'élargir la gamme de produits à la pâtisserie et d'en renforcer la qualité.

Enfin, au début du XXI^e siècle, les frères Iñigo et José Manuel Goya Picazo prennent les commandes de la confiserie familiale. Dans un désir mutuel d'allier tradition et modernité, ils créent, entre autres, le turron de trufa y naranja, des macarons et toutes sortes de chocolats.



Les boîtes mythiques Confituras Goya

La notoriété des Vasquitos y Nesquitas Goya tient non seulement à leurs saveurs uniques (chocolat et orange pralinée, crème de toffee, etc.), mais aussi à leurs boîtes en métal emblématiques. Cherchez, vous ne trouverez pas un habitant de Vitoria et ses alentours qui ne possède pas ou n'ait pas un jour possédé la « fameuse boîte ronde ». Cette boîte illustrée de villageois à la mine joviale a connu un tel succès qu'elle fait partie de la collection d'objets du Musée basque de Bilbao !

Aujourd'hui de forme rectangulaire, on retrouve sur son couvercle des dantzaris, dignes représentants des danses basques.



Une gamme variée, entre tradition et modernité

Avec les années et les précieuses contributions de cinq générations, Confituras Goya a considérablement enrichi son offre de douceurs sucrées. La confiserie-pâtisserie élabore son propre chocolat et sélectionne avec grand soin ses matières premières, ce qui lui permet de proposer des produits au goût et à la qualité incomparables.

Les confiseries Confituras Goya

Au « rayon confiserie », on retrouve bien sûr les Vasquitos et Nesquitas, qui ont fait la renommée de Confituras Goya. Les Vasquitos sont des chocolats fourrés à l'orange pralinée ou aux fruits secs. Quant aux Nesquitas, il s'agit de chocolats pralinés, agrémentés de fruits secs et fourrés à la crème caramel.

Mais ce n'est pas tout. Parmi les confiseries, en plus des traditionnelles chocolats, vous pouvez également vous régaler :

- de bonbons aux fruits confits enrobés de cacao (Frutas vascas)
- de truffes aux morceaux de fruits confits et fruits secs, à l'orange, à la noix de coco, à l'ananas ou goût rhum cerise (Bocaditos)
- de chocolat au lait praliné et fruits secs, enrobés de cacao (Goyescas Pralinés)
- de chocolats pralinés au café ou à l'amande (Goyescos y Klriris)
- de chocolats fourrés à la liqueur de fruits (cerises confites au rhum, raisin confit au cognac, etc.)
- de truffes au café, à la crème de liqueur (chartreuse, bénédictine, curaçao, rhum, cognac, anis ou whisky) ou à la crème (les célèbres trufas de nata)
- de tablettes de chocolat, fourrées ou délicieusement salées
- de sucettes à la violette, à la fraise, à l'orange ou au citron
- de sucettes pralinées enrobées de chocolat



Les confitures

Confituras Goya élabore de merveilleuses confitures gourmandes et naturelles, sans gélifiants ni arômes artificiels. Alors, dans quel pot allez-vous plonger vos doigts ? Au choix parmi les saveurs de confiture :

- abricot
- prune
- fraise
- orange
- pêche

La pâtisserie

Autres douceurs très appréciées, les petits gâteaux, biscuits et autres pâtisseries. Pour le dessert ou le café, vous trouverez forcément votre bonheur parmi toutes ces spécialités :

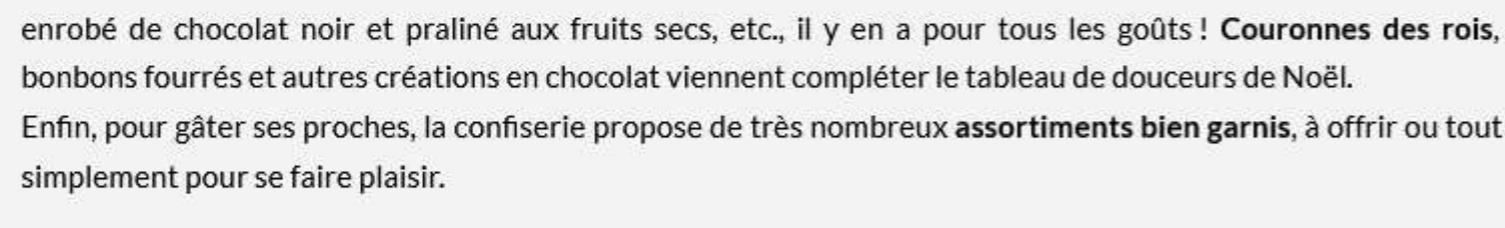
- Rochers aux chocolat avec amandes et noisettes
- Biscuits au miel et aux noisettes, enrobés de chocolat (Galletas Florentinas)
- Bâtonnets à l'orange confite
- Gâteaux secs (à la truffe, à la confiture..., ou au beurre, tout simplement)
- Mantecacos vascos (gâteaux friables enrobés de chocolat noir ; au choix à l'anis, à la noisette, à la cannelle, à la noix de coco ou à la vanille)
- Palmiers au chocolat
- Génoise aux amandes et aromatisée au rhum (Talo de Urbía)
- Gâteau basque aux noix et au cognac (Comuñas de Arratia)
- Tartas de mousse aux multiples saveurs et textures



Une guirlande de spécialités sucrées pour les fêtes

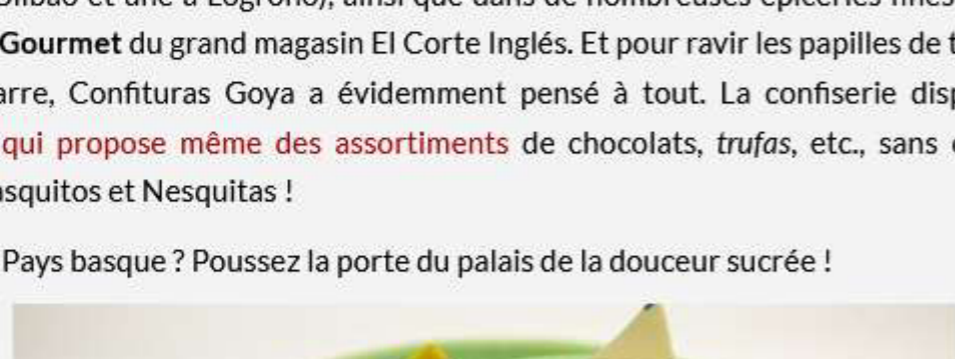
Dès le mois d'octobre, Confituras Goya sort le grand jeu en préparation des fêtes. On retrouve ainsi sur les étals et la boutique en ligne toutes sortes de nougat aux saveurs originales. Truffé à l'orange, au jaune d'œuf grillé, enrobé de chocolat noir et praliné aux fruits secs, etc., il y en a pour tous les goûts ! Couronnes des rois, bonbons fourrés et autres créations en chocolat viennent compléter le tableau de douceurs de Noël.

Enfin, pour gâter ses proches, la confiserie propose de très nombreux assortiments bien garnis, à offrir ou tout simplement pour se faire plaisir.



On peut se régaler de toutes ces merveilles sucrées dans onze boutiques (huit à Vitoria-Gasteiz, une à Pampelune, une à Bilbao et une à Logroño), ainsi que dans de nombreuses épiceries fines à travers l'Espagne, comme le Club del Gourmet du grand magasin El Corte Inglés. Et pour ravir les papilles de tous les gourmets de France et de Navarre, Confituras Goya a évidemment pensé à tout. La confiserie dispose en effet d'une boutique en ligne qui propose même des assortiments de chocolats, trufas, etc., sans oublier bien sûr les incontournables Vasquitos et Nesquitas !

De passage dans le Pays basque ? Poussez la porte du palais de la douceur sucrée !



Coordonnées et infos pratiques

Adresses et coordonnées des boutiques : Vitoria-Gasteiz, Pampelune, Bilbao et Logroño
 Horaires des boutiques : du lundi au samedi, de 9 h 30 à 14 h, et de 16 h 30 à 20 h | Ouverture les dimanches matin et jours fériés de 9 h 30 à 14 h 30

Page Facebook @ConfiturasGoya
 Compte Instagram @confiturasgoya

Crédits photos : © Confituras Goya
 Rédactrice : Anne-Claire Gomis

Que faire au Pays Basque : de l'actu, des idées balades, des restos, des hébergements et des activités sportives et culturelles !

Notre page Facebook et notre compte Instagram regorgent de jeux-concours, de superbes photographies et vidéos ainsi que de nombreux articles. C'est une publication quotidienne qui vous donne de bonnes idées ou simplement le sourire 😊

Mots-clés : #ARTISAN CONFISEUR #CHOCOLATS #CONFISERIE #CONFITURE #DOUCEURS #NOUGAT #PÂTISSERIE #SUCRERIES

VOUS AIMEREZ AUSSI

COMMERCCE Il y a 3 jours

Des Pépites d'Or : la Nouvelle Fragerie pour Enfants à Bayonne

COMMERCCE Il y a 2 semaines

ÓBABA : Découvrez les nouveautés de la 12ème collection !

ACTUALITÉS Il y a 3 semaines

PicNic : des créations de pique-niques dans le Pays basque aussi originales que gastronomiques

RETROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @QUEFAIREAUPAYSBASQUE

