

Edition 2021

GUIDE

www.laroutegourmandedesbasques.com

LA ROUTE
GOURMANDE
des BASQUES



LA ROUTE GOURMANDE des BASQUES



1 Bayonne

LOREZTIA
Miels, Confitures et Sauces Fruitées — p8

2 Bayonne

L'Atelier du Chocolat
— p10

3 Ascaïn

Cidrerie Txopinondo
— p12

4 St-Pée-sur-Nivelle

LA NOISETTE BASQUE
— p14

5 Espelette

Lurretik
terroir, fab, tradition — p18

6 Hélette & Mendive

Agour
— p20

Miels, Confitures et Sauces Fruitées — p8

L'Atelier du Chocolat — p10

Cidrerie Txopinondo — p12

Noisette Basque — p14

Piment d'Espelette — p18

Fromagerie Agour Gasnategia — p20

ESCAPADE 2 L'étonnant Pays de Luz

7 Ossès

ARNABAR
Eleveurs de Canards du Pays Basque — p22

8 Ossès & Ispoure

BRANA
Vignoble - Distillerie Basque — p24

9 Banca

TRUITE DE BANKA
— p26

10 Les Aldudes

Pierre D'Alza
éleveur - artisan — p28

Foie gras, Confits de Canards et Plats Cuisinés — p22

Vignoble et Distillerie — p24

La Truite de Banka — p26

Porc Basque pie noir, Jambons de Kintoa AOP, Salaisons — p28

1 Bayonne

ESCAPADE 1 Les Douceurs Bayonnaises

5 Espelette

ESCAPADE 3 Le Caractère des Basques

7 Ossès

ESCAPADE 4 La Montagne des Gourmets

8 Ossès & Ispoure

ESCAPADE 3 Le Caractère des Basques

9 Banca

ESCAPADE 4 La Montagne des Gourmets

10 Les Aldudes

ESCAPADE 4 La Montagne des Gourmets

10 Les Aldudes

ESCAPADE 4 La Montagne des Gourmets

www.laroutegourmandedesbasques.com



Logotype : Lydie Latapie / Crédit Photo Couverture : Paul Martinez / Fotolia

Création : lesartsbaletas.com / Impression : Arizmendi Imprimerie / D. Garazi

france
bleu
pays basque

Ici on cuisine
les produits
de chez nous
la vie en bleu
lundi vendredi 9h-11h



LA ROUTE
GOURMANDE
des BASQUES

ONGI ETORRI

Iparraldeko mokofinen gida liburuxka honetan

*Bienvenue au Pays basque, dans le guide
de la Route Gourmande des Basques*

- Oraingo ingurune berezikoa izanik ere, kartsuki nahi dugu segitu lana gure laborantza lantegi, baserri eta museo-dendaretan.
Etor zarete lasaitasunean gure gana. Aurkituko dituzue langile ospetsu eta famatuak, heien arregura haundiana delarik kalitatea eta gustoa errespetatzea euskal herriko ekoizkinak atxikiz ohituran.
Ibil zarete kostatik Pyrenees mendietaraino aurkitzeko ekoizle kartsuak, zure zerbitzu egonen direnak beren ekoizkinak jastaraziz. Hori denak gaurengunko kulturaren.

- *Malgré le contexte actuel, nous souhaitons continuer à vous faire partager notre passion dans nos entreprises artisanales, nos fermes, nos boutiques-musées...*
Venez, dans le respect des règles sanitaires, à la rencontre de personnalités respectueuses de la tradition, de la qualité et du goût des produits les plus emblématiques du Pays Basque !
À travers nos escapades, baladez-vous de la côte aux montagnes pyrénéennes, découvrez des producteurs passionnés qui vous parleront de leurs savoir-faire et vous feront déguster leurs produits issus d'une culture vivante et moderne.

Découvrez notre nouveau site Internet :
www.laroutegourmandedesbasques.com

Et suivez-nous sur   : [laroutegourmandedesbasques](https://www.instagram.com/laroutegourmandedesbasques)

Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr

Mixel Curutchet-Etchart

Président de la Route Gourmande des Basques



www.espadrilles-zetoiles.fr



La Team Zétoiles vous accueillera dans son atelier situé à Chéraute, au cœur de la Soule.

Ouvert toute l'année
du lundi au vendredi de 8h à 18h
Parking gratuit / Tél: 07 81 97 99 54





LA
TABLE
DES
COMPAGNONS

RESTAURANT
/ BÂTISSEURS DE GOÛT

94 avenue de Montbrun
64600 ANGLET

05 59 52 82 62

latabledescompagnons@gmail.com



L'AVANT-SCÈNE

RESTAURANT / BAR

Au pied du marché d'Anglet

Cuisine de passion et de saison

Soirées à thème

Menu du jour

BRUNCH le dimanche matin

Place Quintaou | ANGLET | +33 5 59 01 70 95




Nos Escapades Gourmandes

Nous avons imaginé pour vous, des escapades gastronomiques, destinées aux petits et aux grands, déjà amoureux ou simplement curieux de découvrir le Pays Basque. Des paysages à couper le souffle, des activités culturelles et originales pour faire la connaissance de nos produits du terroir et comprendre la passion de nos métiers ! Vous y trouverez votre bonheur à coup sûr ! À bientôt !

ESCAPADE 1 : LES DOUCEURS BAYONNAISES

Rendez-vous au cœur de la Capitale des Basques, pour découvrir les confitures artisanales et les miels locaux à la Boutik'Expo Loreztia de Jacques Salles. Puis, rejoignez le Musée du Chocolat de l'Atelier du Chocolat pour vous immerger dans le parcours découverte et comprendre l'histoire depuis le cacaoyer jusqu'à la fameuse gourmandise : le chocolat !

La gourmandise a toujours sa place entre deux plages !

ESCAPADE 2 : L'ÉTONNANT PAYS DE LUZ

Partez sur les traces du plaisir traditionnel en appréciant le fameux Sagarno, vin de pomme basque et plus vieille boisson du Pays, accompagné de grillades de Dominic Lagadec. Votre route vous emmènera ensuite comprendre tous les secrets de la Noisette Basque de Vincent Trebesses au sein de son Huilerie Errota.

Authenticité et découverte : vos papilles ne sont pas au bout de leurs surprises !

ESCAPADE 3 : LE CARACTÈRE DES BASQUES

Découvrez des produits au tempérament fort, en commençant par le célèbre piment d'Espelette de Maritxu et Ramuntxo Lecuona. Continuez votre ascension à Hélette et Mendive pour déceler les secrets du pastoralisme et goûter le fromage de brebis au lait cru des deux fromageries Agour de Peio Etxeleku.

Couleurs et saveurs basques sont au rendez-vous !

ESCAPADE 4 : LA MONTAGNE DU GOURMET

Cette promenade allie la finesse des produits à la splendeur des paysages. D'une vallée à l'autre, laissez-vous emporter par la délicatesse du foie gras de Mixel Curutchet de la ferme Arnabar, les douceurs fruitées des vins d'Irouleguy, eaux-de-vie et spiritueux de Jean et Martine Brana, le fondant des filets de truite de Banca de Michel et Peio Goicoechea et le savoureux jambon de kintoa AOP de Pierre Oteiza.

Panorama et gastronomie : une association prometteuse !



Photos: Studio Z / Loreztia



MIELS & CONFITURES

Loreztia

Par Jacques Salles, producteur artisan et son équipe

BAIONA - BAYONNE

Apiculteur-confiturier, artisan passionné par son métier, **Jacques Salles** fonde sa maison spécialisée dans les produits de la ruche et crée la marque Loreztia: "douceurs de fleurs" en basque.

Ce nom reflète la particularité de sa gamme où **chaque recette a sa touche de miel** !

Tous nos miels sont récoltés au Pays Basque et dans Les Landes.

Nos confitures sont cuites en chaudrons en cuivre, allégées en sucre dans le but de mettre en valeur la saveur du fruit frais. Elles contiennent 70% de fruits, du sucre de canne et toujours une pointe de miel !

Pour vous faire découvrir nos douceurs, partager notre univers et notre passion, **Gaëlle** vous accueille dans un espace unique.

Loreztia Boutik'Expo est à la fois une immersion dans le monde de l'abeille et un espace interactif: vous y trouverez une exposition ludique nommée "L'Homme et l'abeille en Pays Basque au fil des siècles", un coin d'éveil réservé aux apiculteurs en herbe, la dégustation et la vente de tous nos produits.

Bienvenue "Ongi Etorri" dans un lieu d'échanges et de découverte où tous les sens s'expriment.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi:

10h – 13h et 14h30 – 18h30.

Ouvert Juillet/Août: du lundi au samedi: 10h – 19h.

Durée de la visite: Entre 45 mn et 1 h.

Tarifs: Visite libre et dégustation gratuite.

Groupes: nous consulter.

Accès handicapés.

LOREZTIA BOUTIK'EXPO

58 rue d'Espagne

64100 BAYONNE

GPS : 43°29'22,974"N / 1°28'36,998"O

e-mail : loreztia@orange.fr

Tél. 00 33(0)5 59 59 55 37

www.loreztia.fr



LOREZTIA



Miels, Confitures et Sauces fruitées



les pas du mythique Dieu Quetzalcoatl et suivez la conquête des civilisations Mayas et Aztèques.

Tout au long du parcours, vous pouvez observer nos **ateliers de fabrication** et nos chocolatiers à l'œuvre. A la fin de ce voyage au cœur du chocolat, vos papilles seront récompensées par **une dégustation**.

Pendant que les grands dégustent, les petits peuvent s'exercer au métier de chocolatier au travers d'une activité ludique et gourmande.

À la suite de ce savoureux parcours, retrouvez nos Ateliers-Boutiques du Pays Basque à Bayonne, Anglet, Saint-Jean-de-Luz, et Saint-Jean-Pied-de-Port.

Ouvert toute l'année du lun. au ven. 9h30 à 18h.

Ouvert les samedis pendant les vacances scolaires et les mois de nov. et déc. de 9h30 à 18h.

Durée de la visite: 1h30. (dernières visites 1h30 avant ferm.).

Tarif(s) avec dégustation: + de 12 ans : 6€, de 4 à 12 ans : 3€.

Groupes de 10 pers. minimum sur réservation :

+ de 12 ans : 5,40€, de 4 à 12ans : 2,70€.

Réservation conseillée sur le site :

www.atelierduchocolat.fr/fr/page/2-le-musee-du-chocolat

Parking gratuit et accès handicapés.

Nous acceptons les chèques vacances.



L'ATELIER DU CHOCOLAT

Z.A Ste Croix – 7 allée de Gibéléou

64100 BAYONNE

GPS : 43°29'28,675"N / 1°27'25,391"O

e-mail : visite@atelierduchocolat.fr

Tél. 00 33(0)5 59 55 70 23

www.atelierduchocolat.fr



CHOCOLAT DE BAYONNE

L'Atelier du Chocolat

Par Nelly Andrieu

BAIONA - BAYONNE

Première ville chocolatière de France, Bayonne doit son titre aux juifs chassés d'Espagne et du Portugal par l'inquisition qui ont amené leur savoir-faire à Bayonne. La tradition s'est perpétuée et aujourd'hui encore, **le chocolat de Bayonne** est reconnu pour sa singularité.

C'est en 1951 que Joseph et Madeleine Andrieu ouvrent une pâtisserie-chocolaterie à Bayonne. **Serge**, leur fils, prend la suite et **crée le célèbre Bouquet de Chocolat® et les Ateliers-Boutiques** dans lesquels vous pouvez assister à la fabrication de nos fines feuilles de chocolat. C'est désormais Nelly, sa fille, qui a repris les rênes de l'entreprise familiale et veille sur les secrets de fabrication de l'Atelier du Chocolat.

Le Musée du Chocolat, Parcours découverte "du cacaoyer au chocolat": afin de **mieux comprendre la culture du cacao**, vous plongez dans la forêt tropicale vénézuélienne, partez sur





SAGARNO

La Cidrerie Txopinondo

Par Dominic Lagadec, Maître Artisan Producteur

AZKAINE - ASCAIN

Venez découvrir Txopinondo l'authentique cidrerie de producteur, son **sagarno littéralement "vin de pomme", la plus ancienne boisson du pays** y fait le cérémonial du Txotx !

D'autres surprises vous y attendent: nos jus de pomme bio, nos vinaigres, chocolat à la pomme, perles culinaires, etc.

Original comme on l'aime: le repas Txotx

Maison réputée de la côte basque, la cidrerie vous propose de découvrir le repas Txotx. Nous le célébrons par un accueil dans notre chai de production près de ses généreuses barriques pour un premier Txotx ! C'est ensuite, assis à table, dans un grand espace, que vous pourrez continuer la dégustation de nos boissons maison, et ravir vos papilles et vos yeux par nos différentes grillades !



A votre guise, nos spécialités: en entrée, assortiment de pintxos (tapas). Parmi nos plats grillés à la braïse en salle: savoureuses txuletas (côtes de bœuf), magrets, gambas, barbecue de légumes, ...

En dessert: fromage de brebis, tarte aux pommes, glace artisanale au lait de brebis ...

Menu pour les jeunes txotxeurs.

Horaires de dégustations et boutique:

D'avr. à oct., ouvert du lun. au ven. 10h30 – 12h et 15h – 19h.

De nov. à mars, ouvert du mar. au ven. 15h – 18h.

Restaurant, ouvert toute l'année, consultez nos jours.

d'ouverture sur www.txopinondo.com ou par téléphone.

Visite gratuite pour les particuliers.

Groupes: tarifs nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés.

Respect stricte des mesures sanitaires.

Nous acceptons les chèques vacances au restaurant.



TXOPINONDO

Chemin de la cidrerie - Z.A Lan Zelai RD 918

64310 ASCAIN

GPS : 43°29'28,9"N / 1°27'26,2"O

e-mail : txopinondo@wanadoo.fr

Tél. 00 33(0)5 59 54 62 34

www.txopinondo.com





Photos Vincent Trebasses

Nos visites (1h, 1h30 ou 2h) consacrées au verger bio et/ou à la transformation des noisettes sont accompagnées par le créateur de l'entreprise et toujours agrémentées d'une dégustation et d'un petit cadeau gourmand.

Les visites sont organisées toute l'année, uniquement **sur réservation**, soit directement sur le site dédié www.noisettebasque.fr soit en réservant par téléphone.

LA NOISETTE BASQUE

Huilerie Errota

Par Vincent Trebasses, producteur de noisettes et artisan huilier

SENPERE - SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

Venez découvrir un lieu unique dédié à la noisette.

En poussant la porte de l'Huilerie Errota, vous allez visiter un **lieu surprenant**, véritable **havre de la biodiversité**.

Partez à la découverte d'une **plantation expérimentale de plus de 3 hectares de noisetiers bio** agrémentée d'installations uniques au Pays Basque dédiées au traitement de la récolte de noisettes et à la transformation innovante des noisettes en **produits gastronomiques d'exception**.

Réservez vite, en compagnie du créateur de l'entreprise, une de nos **visites** dédiées à la découverte du verger et/ou de la transformation.

Vous aurez aussi la possibilité de vous détendre en prenant un thé sur la terrasse panoramique qui surplombe la plantation (avec poste d'observation).

Notre **boutique** vous accueillera pour vous proposer de découvrir la noisette dans tous ses états (huile, noisettes sucrées, salées, cookies...) mais aussi d'autres fruits secs (amande, pistache...).

Tarifs des visites:

- Adulte : à partir de 10 €.
- Enfant de 4 à 15 ans : à partir de 6 €.
- Enfant de moins de 4 ans : gratuit.
- Groupes (18 pers. mini) : tarif réduit, sur réservation (accès et parking autocar).
- Visite privée : sur réservation; nous consulter pour le tarif.

Autres options de découvertes:

la dégustation commentée (30 mn) : 5 € par pers.

Les parcours de type jeu de piste/escape game: sur réservation ; nous consulter.

La boutique et le salon de thé:

Ouverts toute l'année, merci de consulter nos jours et horaires d'ouverture sur www.noisettebasque.fr.

Notre boutique en ligne: www.errota.fr

Parking gratuit et accès handicapés.

HUILERIE ERROTA – LA NOISETTE BASQUE

Impasse Yalaria – Z.A Lizardia

64310 SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

GPS : 43°21'43,042"N / 1°34'51,186"O

e-mail : contact@noisettebasque.fr

Tél. 00 33(0)9 81 12 95 68

www.noisettebasque.fr



LA NOISETTE BASQUE



Jardins de Bakea

Hôtel Restaurant LES JARDINS DE BAKEA
1134 Chemin Herri Alde | 64700 BIRIATOU
Tél. : +33(0)5 59 20 02 01
contact@bakea.fr | www.bakea.fr

 **les Collectionneurs**
Restauteurs, Hôtelières, Voyageurs

Golcoechea
MANUFACTURE DU PAYS-BASQUE
LUR UNTZI LANTEGIA



OSSÈS RD 918 - Route de St Jean Pied de Port
SAINT-JEAN-DE-LUZ - Place Louis XIV
Découvrez notre collection sur www.poterie-golcoechea.com



 **Baptêmes de l'air**
Transports privés
Vols panoramiques
Héli-restaurants

info@biarritz-helicoptere.com / www.biarritz-helicoptere.com / +33 (0)5.59.23.78.20



BIDART / +336 46 76 13 11

Excursion 4X4 à la demi-journée,
à la journée / seul, en groupe ou en famille
ou coucher de soleil avec dégustation de charcuterie Oteiza

Le Café Bleu
Anglet-Chambre d'Amour
www.cafe-bleu-anglet.com

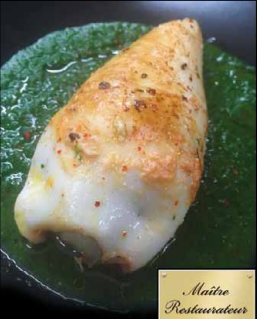



À Anglet, face à l'Océan, dans le cadre idyllique de La Chambre d'Amour, le restaurant "Le Café Bleu", vous souhaite la bienvenue et vous accueille autour de ses tables élégamment dressées ...

De délicieux instants à partager autour d'une carte simple et raffinée mettant en valeur poissons et produits de notre région.

 **Maître Restaurateur**
Association Française des Maîtres Restaurateurs

ESPLANADE DES GASCONS - ANGLET
RÉSERVATIONS AU 05.59.03.62.68 - contact@cafe-bleu-anglet.com




POTTOKA
RESTAURANT POTTOKA BAR

5 place du jeu de paume | 64250 ESPELETTE
Tél. : +33(0)5 59 93 90 92
www.restaurant-pottoka-espelette.com
www.facebook.com/restaurantpottokaespelette

 **Maître Restaurateur**



PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lurretik

Par Maritxu et Ramuntxo Lecuona

EZPELETA - ESPELETTE

Les Indiens chérissaient le piment et le plaçaient dans leur estime juste après le maïs. C'est ainsi que lors du voyage vers la découverte des Amériques les marins basques et espagnols ramenèrent le maïs et le piment au Pays Basque au XVI^{ème} siècle.

Le Piment d'Espelette est la première épice à obtenir une Appellation D'Origine Contrôlée en 2000 et Protégée en 2002.

Agriculteurs et producteurs depuis 1990 de Piment d'Espelette, **Maritxu et Ramuntxo LECUONA créent Lurretik**, "terroir" en basque en 2005, dans la continuité de leur exploitation familiale, afin de valoriser leur production et de créer un lien authentique et direct avec le consommateur.



L'équipe Lurretik vous présente les particularités de ce produit **d'exception**, cultivé dans le respect d'un savoir-faire et de traditions lors de la visite de l'exploitation et de la dégustation du piment dans tous ses états : poudre, gelée, purée, confiture...

Forts de notre expérience, nous défendons une agriculture durable à taille humaine, respectueuse de l'environnement, des traditions dans le souci de la transmission aux générations futures.

Boutique ouverte toute l'année,
tous les jours 9h30 – 12h30 et 14h – 18h.
Du 14/07 au 31/10 : 10h – 19h30.

Visite guidée de la culture de Piment :

de mai à oct. inclus, mar. et ven. à 11h.

Fermeture annuelle en janvier.

Durée de la visite : 1h (RDV devant la boutique).

Tarif(s) : Visite gratuite.

Groupes : nous consulter.

Parking gratuit.

LURRETIK

55, Place du Jeu de Paume

64250 ESPELETTE

GPS : 43°20'29,644"N / 1°26'58,063"O

e-mail : contact@lurretik.com

Tél. 00 33(0)5 59 93 82 89

www.lurretik.com



Lurretik
terroir, table, tradition



FROMAGE DE BREBIS

Fromagerie écologique d'Iraty - Agour



Par Peio Etxeleku

MENDIBE - MENDIVE (route d'Iraty)

L'Ossau-Iraty: le célèbre et savoureux fromage Basque produit à partir de lait de brebis.

Venez le découvrir via un couloir de visite vitré d'où vous observerez le travail de nos fromagers. Depuis cette petite fromagerie écologique vous profiterez d'une vue et de paysages à couper le souffle. Nous vous offrirons ensuite une dégustation de nos fromages puis vous pénétrerez dans la cave d'affinage afin de choisir votre fromage.

Enfin, **sur la terrasse panoramique, vous apprécierez un repas traditionnel tous les midis** en juillet et août ou vous vous accorderez une pause gourmande avec une glace au lait de brebis.

Ouvert toute l'année, tous les jours

Juill. /août: 10h – 18h – Mai/juin et sept./ oct. : 10h – 17h.

Nov. à avr.: 10h – 12h30. (jusqu'à 17h en vac. scolaires).

Durée de la visite: 1h.

Tarif(s): visite et dégustation gratuite.

Groupes: nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés.

FROMAGERIE D'IRATI -ko GASNATEGIA

Route d'Iraty - RD 18 - 64220 MENDIVE

La Fromagerie se trouve sur la route de la station de ski d'Iraty à 5 km après le bourg du village de Mendive.

GPS : 43°5'42,675"N / 1°6'30,932"O

E-mail : irati@agour.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 63 86

www.agour.com



Agour
IZAN DIRELAKO GARA

FROMAGE AGOUR

Musée Basque du Fromage et du Pastoralisme

Par Peio Etxeleku

HELETA - HELETTE

D'hier à aujourd'hui, venez découvrir comment les Basques passionnés vivent leur métier de berger et élaborent le **fromage de brebis**.

Peio Etxeleku, fils du fondateur vous propose de découvrir les facettes du métier de berger et de fromager dans notre **Musée du Pastoralisme et du Fromage d'Helette**.

Au sein d'une Cayolar (cabane de berger), Joanes, notre berger vous dévoile (visite audio-guide) les coutumes ancestrales et les outils nécessaires à la fabrication du fromage.

La visite se termine par une vidéo de la fabrication actuelle et une vue panoramique sur nos **caves d'affinage**.

Enfin, **vous dégustez nos fromages** dont le célèbre Ossau Iraty Agour, **élu deux fois meilleur fromage du monde!**

Ouvert toute l'année,

du lun. au ven. 8h30 – 12h et 14h – 18h, sam. 8h30 – 12h.

Visites du musée: Sept. à juin: 10h30 et 15h30.

Juill. /août: visites toutes les heures 9h – 11h et 14h – 17h.

Durée de la visite: 1h.

Tarif(s): visite et dégustation gratuite.

Groupes: nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés.

FROMAGERIE AGOUR GASNATEGIA

Route de Louhossoa - RD119 - 64640 HELETTE

GPS : 43°18'20.2"N / 1°16'01.0"O

e-mail : agour@agour.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 63 86

www.agour.com



Agour
IZAN DIRELAKO GARA



Photos : Arnone Duplacier

FOIE GRAS, CONFITS DE CANARD

Arnabar

Par Mixel Curutchet-Etchart

ORTZAIZE - OSSES

L'élevage du canard dans le Sud-Ouest a commencé avec la culture du maïs, céréale dont les propriétés pour l'alimentation de ce palmipède est reconnue.

Éleveurs depuis 3 générations, Mixel Curutchet-Etchart de la Ferme Arnabar, qui signifie "la pierre gris-bleue" accueille des canards sur plus de 10ha.

Notre exploitation est Label Rouge, c'est-à-dire respectant le bien-être de l'animal, l'environnement et une qualité gustative vérifiée chaque année.

Nos produits sont tous élaborés "à l'ancienne" dans le respect des recettes traditionnelles, afin de retrouver à chaque bouchée cette saveur unique des produits faits maison.

Arrivés sur la ferme à l'âge d'un jour, les canetons grandissent dans la canetonière chauffée pendant 15 à 20 jours. Ensuite, c'est le grand air ! Tous les canards sont élevés en pleine nature, sous les chênes.

La découverte de la Ferme : venez comprendre **toutes les étapes de l'élevage** – par vous-même lors d'un circuit de visite libre et fléchée ou lors de nos visites guidées.

Votre visite se poursuit dans la boutique -atelier où une vidéo vous explique les **procédés de fabrication du foie gras, des confits et des plats cuisinés**.

En conclusion de votre venue, **une dégustation de foie gras offerte !**

Offrir la meilleure qualité de vie à nos animaux et ainsi garantir une production de grande qualité gustative est le leitmotiv d'Arnabar.

Magasin ouvert à Ossès toute l'année du lun. au sam.
de 9h à 12h30 et 14h à 18h30.

Visite vidéo en magasin toute l'année.

Parcours libre avec panneaux à la ferme de mai à fin oct.

Accueil à la ferme à Irissarry le mer. et ven.

10h – 12h30 et 15h30 – 18h30 du 28/07 au 25/08.

Visite guidée de la ferme : mer. et ven. à 11h du 21/07 au 10/09.

Durée de la visite guidée : 1h30 (devant la ferme à Irissarry).

Tarif(s) : Visite et dégustation gratuite.

Groupes : nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés à Ossès.

ARNABAR

Route de Saint-Jean-Pied-de-Port
64780 OSSES

GPS : 43°13'58,865"N / 1°17'51,509"O

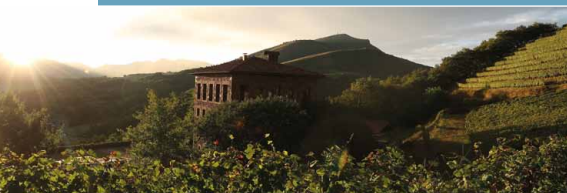
e-mail : magasin@arnabar.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 62 93

www.arnabar-foie-gras.com



ARNABAR
Éleveurs de Canards au Pays Basque



VINS AOP IROULEGUY

Domaine Brana

Par Jean Brana

IZPURA - ISPOURE

Avec 245 hectares, **les vins d'Irouleguy** sont emblématiques du Pays Basque : complexes, onctueux et toniques.

Depuis plus d'un siècle, quatre générations de la famille Brana se succèdent dans le commerce du vin. L'année 1984 voit la création, par **Jean Brana**, du **premier domaine indépendant sur l'AOP Irouléguy** qui est à l'origine de la renaissance du vin blanc en Irouleguy.

16 hectares cultivés majoritairement en terrasses étroites sur 4 terroirs différents. Sols de grès rouges du trias, d'argilite, de calcaire et d'argilo-calcaire.

Nous mettons en valeur des **cépages locaux** : Cabernet-Franc, Tannat, Arrouya, Erremaoua, Gros et Petit Manseng et Petit-Courbu.

Soucieux du respect de l'environnement, **nos pratiques sont écologiques, certifiées H.V.E.** (Haute Valeur Environnementale) **et en conversion Bio.**

Ouvert en juill. /août:

du lun. au sam. 10h30 – 13h et 14h30 – 19h.

Fermeture annuelle : mois de janvier

Tarif(s) : visite libre et gratuite (vidéo et dégustation).

Groupes : nous consulter.

LE DOMAINE VITICOLE BRANA

64220 ISPOURE

GPS : 43°10'13,66"N / 1°14'1,531"O

E-mail : contact@brana.fr

Tél. 00 33 (0)5 59 37 00 44

www.brana.fr



EAUX-DE-VIE & LIQUEURS

Distillerie Brana

Par Martine Brana

ORTZAIZE - OSSÈS

En 1974, Etienne et Adrienne Brana, marchands de vins, créent une **distillerie artisanale** et plantent un verger de poiriers William.

Martine, leur fille, rejoint la distillerie et développe le **savoir-faire familial** en continuant à innover! **La délicatesse et la finesse se retrouvent à travers ces précieuses bouteilles de spiritueux.**

Juillet 2018, une nouvelle distillerie voit le jour à Ossès : la façade couleur cuivre est en harmonie avec le principal acteur de la distillerie : l'alambic.

200 m² dédiés à l'accueil et à la dégustation de nos produits font de ce lieu une découverte de tout notre savoir-faire.

Et retrouvez tous nos vins et eaux de vie dans notre cave à St-Jean-Pied-de-Port : 6, rue de l'église - 05 59 37 25 97 - du lun. au sam. (fermeture le mer.) 10h-12h30 et 14h-18h30 (Juill. / août : Tous les jours 10h-12h30 et 14h30-19h).

Ouvert toute l'année du lundi au samedi : du lundi au samedi 10h – 13h et 14h30 – 18h30 (19h, du 1^{er} juillet au 30 septembre)

Fermeture annuelle : mois de janvier

Tarif(s) : Visite libre et gratuite (muséographie et dégustation).

Groupes : nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés.

LA DISTILLERIE BRANA

Route de Saint-Jean-Pied-de-Port – 64780 OSSÈS

GPS : 43°13'58,803"N / 1°17'51,647"O

e-mail : osses@brana.fr

Tél. 00 33 (0)5 59 49 23 98

www.brana.fr





La ferme aquacole familiale offre une truite à la chair d'une rare finesse, fruit d'un savoir-faire unique et d'un environnement particulièrement privilégié.

À découvrir :
la nouvelle gamme
de maroquinerie en
peau de "truite de
Banka", unique !!

www.maroquinerie-banka.com



Ouvert toute l'année du lun. au sam. 10h – 12h et 14h – 18h.

Durée de la visite : 45 mn.

Tarif(s) : Visite gratuite et libre.

Groupes : du lun. au ven. sur rendez-vous.

Parking gratuit et accès handicapés.

TRUITE DE BANKA

Michel et Peio Goicoechea

64430 BANCA

GPS : 43°07'21.8"N / 1°23'48.7"E

e-mail : contact@truitedebanka.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 45 97

www.truitedebanka.com



LA TRUITE DE BANKA

La Ferme Aquacole de Banka

Par Michel et Peio Goicoechea

BANKA - BANCA

Dès le XVII^{ème} siècle, la source Arpéa alimente un moulin du village de Banka. C'est en 1965 que **Jean-Baptiste Goicoechea** décide d'implanter sur ce site au **cadre magnifique et sauvage, niché au cœur du Pays Basque, la ferme aquacole de Banka** persuadé que la qualité exceptionnelle de l'eau et la passion des hommes qui dirigent cette entreprise peut faire de la Truite de Banka une référence gastronomique.

50 ans plus tard, **Michel fils du fondateur, Peio fils de Michel** et leur équipe, préservent chaque jour ce **patrimoine unique et hors du temps**.

Venez **visiter la ferme aquacole grâce à notre circuit didactique, notre petit musée et nos aquariums**.

Notre boutique propose les produits phares : truite fumée, terrine, rillettes, caviar... et nos produits frais : darnes, filets...



JAMBONS DE KINTOA AOP

Pierre Oteiza

Par Pierre et Catherine Oteiza

ALDUDE - LES ALDUDES

Le porc basque est une race rustique et locale dont le berceau se trouve dans les Pyrénées Atlantiques.

Bicolore (tête noire et cul noir) avec de longues oreilles sur le groin, c'est un animal adapté à la montagne.

Depuis 2019, la viande fraîche KINTOA et le jambon de KINTOA issus de ce porc obtiennent une AOP. L'origine du mot kintoa provient de l'impôt versé aux rois de Navarre depuis le Moyen Âge : "la quinta" correspondait au prélèvement d'un porc sur cinq. D'où le terme en langue basque de "Kintoa" : territoire où l'on payait la quinta.

Fils d'agriculteur, **Pierre Oteiza est éleveur, producteur et artisan-charcutier implanté dans son village natal des Aldudes.**



Photos: Paul Martinez - Oteiza

En 1987, il crée son entreprise avec Catherine sa femme, et achète deux porcelets "pie noir" au salon de l'agriculture de Paris... ET l'aventure commence !

Aux Aldudes, partez pour une agréable randonnée pédestre en montagne sur le sentier du porc basque suivie d'une dégustation.

Dans la boutique, découvrez également **les salaisons, les jambons de Kintoa AOP** affinés au grés du vent du Sud prédominant dans le Séchoir naturel des Aldudes.

Ouvert toute l'année, tous les jours 10h – 19h.

Sauf le 25/12, le 01/01 et dim. de janv. et févr.

Balade libre et gratuite sur le sentier pédagogique en montagne (se munir de bonnes chaussures et d'un bâton).

Durée: 1h.

Tarif(s): Visite individuelle et balade gratuites.

Groupes: UNIQUEMENT sur RDV

Visite guidée de l'exploitation et dégustation pédagogique de 10 à 50 pers. à 2,50€/pers.

La boutique vous prépare ses assiettes et talo gourmands (galette de maïs traditionnelle)

Parking gratuit et accès handicapé à côté de la nurserie.

PIERRE OTEIZA

Vallée des Aldudes

64430 LES ALDUDES

GPS : 43°5'19,363"N / 1°25'26,454"O

e-mail : infos@pierreoteiza.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 56 11

www.pierreoteiza.com



Pierre Oteiza
éleveur - artisan





CVALL

HÔTEL-RESTAURANT

PISCINE INTÉRIEURE/HAMMAM

UREPEL 64430

RÉSERVATION

www.cvall.fr

05.59.49.06.70-06.08.75.53.85



Pierre Oteiza
éleveur - artisan

Balade pédagogique sur le sentier
du Porc Basque en montagne

**Plateaux prêts-à-déguster, on egin et taloa
(galette de maïs garnie) à emporter !**



Route d'Urepel • 64430 LES ALDUDES • Tél. 05 59 37 56 11
www.pierreoteiza.com



MENTA

FERME AUBERGE
RESTAURANT / ALDUDE

WWW.FERME-AUBERGE-MENTA.COM

VIVEZ NOTRE FERME
/ GURE BASERRIA BIZI /

Quartier Esnazu
64430 LES ALDUDES

05 59 37 57 58

helenalaxague@orange.fr



*Vallée des Aldudes
... Verdoyante et Gourmande !*

Banca, les Aldudes, Urepel...
3 villages de montagne;
un pays à visiter...

Le pays de Quint ou Kintoa...
Venez découvrir brebis manech,
porcs de race basque, truites arc en ciel.

www.vallee-aldudes.com




ERREGUINA
HOTEL RESTAURANT

Route de Pampelune
BANCA
Vallée des Aldudes
GPS : 43.125208-1.374375
Tél. : 05 59 37 40 37

www.erreguina.com



AUBERGE HÔTEL RESTAURANT ST SYLVESTRE
QUARTIER ESNAZU 64430 LES ALDUDES

*Cuisine
gourmande*



Tél. 05 59 37 58 13 - www.stsylvestre-paysbasque.com



VISIT Bayonne*

BAIONA-PAYS BASQUE

Plurielle et si singulière



SUIVEZ LE GUIDE !



Choisissez
votre thème

- Visites chocolat gourmand
- Vieux Bayonne
- Remparts
- Quartier Saint-Esprit
- Jeu de piste



[visitbayonne.com](https://www.visitbayonne.com)

+33 (0)5 59 46 09 00



#BayonneVousAttend

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE