

Edition 2024

GUIDE

www.laroutegourmandedesbasques.com

LA ROUTE
GOURMANDE
des BASQUES



LA ROUTE GOURMANDE des BASQUES



ESCAPADE 1
Les Douceurs Bayonnaises

ESCAPADE 3
Le Caractère des Basques

ESCAPADE 2
L'étonnant Pays de Luz

ESCAPADE 4
La Montagne des Gourmets

1 Bayonne
LOREZTIA
Miel, Confitures et Sauces Fruitées — p8

2 Bayonne
Chocolat de Bayonne — p10
L'Atelier du Chocolat
1951 BAYONNE FRANCE

3 Ascaïn
Cidre et Taloa — p14
CIDRERIE BERRI

4 St-Pée-sur-Nivelle
Noisette Basque — p16
LA NOISETTE BASQUE

5 Espelette
Piment d'Espelette — p18
Lurretik
terroir, fabric, tradition

6 Hélette & Mendive
Fromages basques Agour Gasnategia — p20
Agour
JEAN ORIELANO CARA

7 Ossès
Foie gras, Confits de Canards et Plats Cuisinés — p24
ARNABAR
Élevage de Canards au Pays Basque

8 Ossès & Ispoure
Vins AOP Irouleguy, eaux-de-vie et liqueurs — p26
BRANA
Vigneron / Distillateur Basque

9 Banca
Truite de Banca — p28
TRUITE DE BANCA
MICHEL GARCACHEA

10 Les Aldudes
Porc Basque pie noir, Jambons de Kintoa AOP, Salaisons — p 30
Pierre D'Azca
éleveur - artisan



www.laroutegourmandedesbasques.com

ONGI ETORRI

Iparraldeko mokofinen gida liburuxka honetan

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

- 2024an, La Route Gourmande des Basques, Euskal Herrian zehar bidaiatzeko aukera eskaintzen jarraitzen du. Produktu enblematikoen tradizioa, kalitatea eta zaporea errespetatzen duten pertsonaia ezagutzeko, kide horien artisauek, baserriak eta denda-museoak ezagutzeko. Ibilaldi desberdinen bitartez, zoazte Kostaldetik Mendialderat eta ezagutu ekoizleak. Erakutsiko dautzue beren egin moldeak eta jastaereziko kasu haundiarekin egintako ekoizpenak.
- En 2024, La Route Gourmande des Basques continue de vous proposer de parcourir le Pays Basque à la rencontre de personnalités respectueuses de la tradition, de la qualité et du goût des produits les plus emblématiques en découvrant les entreprises artisanales, les fermes et les boutiques-musées de ces membres. À travers nos escapades, baladez-vous de la côte aux montagnes du piémont pyrénéen, rencontrez des producteurs passionnés qui vous parleront de leur savoir-faire et vous feront déguster leurs produits issus d'une culture vivante et moderne.

Concevez votre escapade et retrouvez toutes les informations utiles également sur www.laroutegourmandedesbasques.com

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



ICI, ON PARLE D'ICI.

**CIRCUITS
COURTS**

7h55 du lundi au vendredi

Les bons plans
pour consommer mieux
et local.



5 KM MAX
ENTRE LES
PRODUCTEURS
ET VOUS.

Mixel Curutchet-Etchart

Président de la Route Gourmande des Basques

AU GÂTEAU BASQUE

BAYONNE - SAINT ESPRIT



Christelle et Sébastien Garry
ARTISAN BOULANGER PÂTISSIER

SPÉCIALISTE DU
GÂTEAU BASQUE



Les Halles de Bayonne
Saint-Esprit 36 place de la République
En face de la gare de Bayonne 3 rue Sainte-Ursule

📍 [augateaubasquedebayonne](#) 📍 Au Gâteau Basque de Bayonne

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 les taloak de Sebastien Gonzalez et Maika Faury au sein d'une vraie cidrerie basque, la Cidrerie Berri et goûtez le Sagarno, vin de pomme basque lors d'un repas TXOTX. 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 le raffinement 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, le caractère des vins d'Irouleguy de Jean Brana et le fruité des eaux-de-vie et spiritueux de Martine Brana, la finesse 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: 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 au chaudron 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 !

Nous vous accueillons dans un espace unique pour vous faire découvrir nos douceurs, partager notre univers et notre passion.

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'exercent.

Ouvert toute l'année du lundi au samedi :

10h – 18h30. (Fermeture 17h30 le lundi)

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

Durée de la visite : Environ 45 mn.

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@lgb64.fr

Tél. 00 33(0)5 59 59 55 37

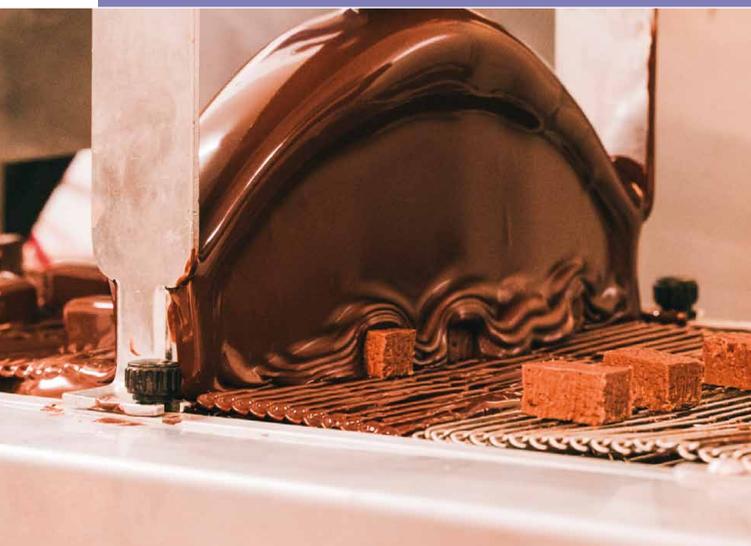
www.loreztia.fr



LOREZTIA



Miels, Confitures et Sauces fruitées



Photos: Bixoko

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 cacao au chocolat" : afin de mieux comprendre la culture du cacao, vous plongez dans la forêt tropicale vénézuélienne, partez sur 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. À 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. 9h30-13h et 14h-18h

Ouvert les samedis pendant les vacances scolaires

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

Tarif(s) avec dégustation :

+ de 10 ans : 6,80€, de 3 à 10 ans : 5,20€.

Groupes de 10 pers. minimum sur réservation :

+ de 10 ans : 6,12€, de 3 à 10 ans : 4,68€.

Réservation obligatoire :

Scannez le QR code pour réserver >>>

♿ **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



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.

ESPLANADE DES GASCONS - ANGLET

RÉSERVATIONS AU 05.59.03.62.68 - contact@cafe-bleu-anglet.com

Goicoechea

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-goicoechea.com

PUBLIREPORTAGE - LA ROUTE GOURMANDE DES BASQUES

Vous propose de découvrir pendant votre escapade L'étonnant Pays de Luz



LINGE BASQUE

Lartigue 1910



Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant et bénéficiant de l'obtention de l'Indication Géographique « Linge Basque », Lartigue 1910 met chaque jour à l'honneur un savoir-faire artisanal unique, éthique et responsable.

Pour certains c'est un univers dédié à l'art de vivre en terre basque, pour d'autres un tissu traditionnel iconique. Lartigue 1910 c'est surtout ce flamboyant mélange d'excellence à la française et de collections uniques ancrées dans l'air du temps.

Dans la famille Lartigue, les tisserands se succèdent depuis plus d'un siècle. C'est aujourd'hui Philippe Lartigue, quatrième génération, qui rend hommage aux premiers ateliers de tissage fondés par son arrière-grand-père dans le Béarn.

Bobinage, ourdissage, tissage ou confection, chaque étape de fabrication est réalisée dans le plus grand respect de la tradition. Preuve en est aux ateliers d'Ascain dont les portes vous sont grandes ouvertes: les métiers exhibent leurs plus belles rayures à des visiteurs heureux d'en découvrir avec les secrets du tissage.



LARTIGUE 1910

Z.A. de Larre Lorre - 64310 ASCAIN
e-mail : contact@lartigue1910.com
Tel. 00 33 (0)5 59 26 81 81
www.lartigue1910.com



Boutique ouverte toute l'année du lun. au dim. d'avril à sept. et du lun. au sam. d'oct. à mars.

Retrouvez les horaires sur www.lartigue1910.com

Visite gratuite de l'atelier : avr. à sept : 4 visites/jour 10h, 11h, 14h30 et 15h30 - d'oct. à mars 2 visites/jour 10h30 et 15h.



Photos: Shutterstock, et Cidrerie Berri



Nos spécialités: en entrée, assortiment de pintxos (tapas). Parmi nos plats grillés à la braise en salle : La savoureuse TXULETA (côtes de bœuf), petit cochon, magret, ... En dessert : fromage de brebis et dessert d'autrefois riz au lait, pain perdu, pomme au four ...
Menu pour les jeunes "Txotxeurs".

Horaires de dégustations et boutique :

De mai à sept., ouvert du lun. au ven. 9h – 12h et 15h – 18h.
De oct. à avril, ouvert du lun. au ven. 9h – 12h.

Restaurant, ouvert toute l'année, consultez nos jours d'ouverture sur www.cidrerie-berri.com ou par téléphone.
Visite gratuite pour les particuliers.

Groupes : tarifs nous consulter.

Parking gratuit et accès handicapés.

Respect strict des mesures sanitaires.

CIDRERIE BERRI

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 : cidrerieberri@gmail.com

Tél. 00 33(0)5 59 54 62 34

www.cidrerie-berri.com



L'abus d'alcool est préjudiciable pour la santé, sachez consommer avec modération.

TALO TA SAGARNO

Cidrerie Berri

Par Sébastien Gonzalez, Fabricant Producteur de Taloa

AZKAINE - ASCAIN

Venez découvrir le **Taloa (galette basque)**, produit d'antan remis au goût du jour. Vous découvrirez également la **Sagarnotegi (cidrerie)**, lieu de partage et la fabrication de cidre. Le site vous permettra de revivre le fonctionnement de la vie dans les anciennes fermes du Pays Basque.
D'autres surprises vous y attendent : jus de pomme bio, vinaigres de cidre, etc.

S'en suit le **célèbre repas Txotx** : Maison réputée de la côte basque, la cidrerie vous propose de découvrir ce repas. Nous le célébrons par un accueil devant notre chai. Dès lors que vous passerez à table dans cette spacieuse salle, vous pourrez continuer la dégustation de nos boissons à votre guise et ravir vos papilles. Sous vos yeux seront cuisinées nos différentes grillades !



Photos: Bioko

Nos visites (1h, 1h30 ou 2h) comprennent au choix une dégustation simple (4 produits) ou complète (20 produits). La visite la plus complète est assurée par le créateur de l'entreprise lui-même.

Les visites et autres animations sont organisées toute l'année, uniquement sur réservation, sur le site www.noisettebasque.fr ou par téléphone.

LA NOISETTE BASQUE

Huilerie Errota

Par Vincent Trebesses,
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 3 hectares de noisetiers bio** agrémentée d'installations uniques au Pays basque dédiées au traitement de la récolte et à la transformation innovante des noisettes en **produits gastronomiques d'exception**.

Réservez vite, une de nos **visites dédiées** à la découverte du verger et de la transformation.

D'autres animations sont aussi à votre disposition et vous pourrez prendre un thé sur la terrasse panoramique qui surplombe la plantation.

Notre **boutique** vous accueillera pour vous proposer de découvrir la noisette dans tous ses états (huile, noisettes sucrées, salées...) mais aussi d'autres fruits secs exceptionnels du sud-ouest, l'amande bio et la noix de pécan bio.

Tarifs des visites :

- Adulte : à partir de 12€.
- Enfant de 4 à 12 ans : à partir de 8€.
- 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 animations :

La dégustation complète autonome (45 mn) :

Adulte 8.5 € / Enfant 7.5 €

Les parcours découvertes (jeu en autonomie de 1h à 2h) : à partir de 45€.

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



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 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.



Photos: Bixoko

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...

Fort 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
(Fermeture annuelle en janvier),
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.
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 pourrez déguster nos planches de fromages et de charcuteries maison à toute heure pour le déjeuner en juillet et août ou vous vous accorderez une pause gourmande avec une glace au lait de brebis.

Du mer. au dim. 10h30 – 18h

Pendant les vacances scolaires : Du mar. au dim. 10h30 – 18h

Juill. /août : 10h30 – 18h, 7 jours /7

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)9 71 16 06 18

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. 9h – 12h et 14h – 18h, sam. 8h30-12h30.

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



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

Teritoria

ERREGUINA
HOTEL RESTAURANT



BANCA
Vallée des Aldudes
Tél. : 05 59 37 40 37

www.erreguina.com

ARNABAR

Eleveurs de Canards au Pays Basque

FOIE GRAS - CONFITS - PLATS CUISINÉS



VISITEZ NOTRE FERME
les mercredis et vendredis
à 11h du 17 juillet au 06 septembre.

Ferme et boutique d'Ossès
Route de St-Jean-Pied-de-Port - 64780 Ossès
Tél. 05.59.37.62.93 - magasin@arnabar.com

Boutique de Saint-Jean-de-Luz
15 rue Labrouche - Tél. 05.59.85.98.96 - 64500 Saint-Jean-de-Luz

Boutique d'Anglet
Les Halles des 5 cantons - Tél. 05.59.29.48.24 - 64600 Anglet

www.arnabar-foie-gras.com

ST SYLVESTRE
Hôtel Restaurant ★★★

Cuisine gourmande



QUARTIER ESNAZU
64430 LES ALDUDES

Logis

HÔTEL COSY
RESTAURANT GOURMAND

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

Pierre Teiza
éleveur - artisan

Balade et gourmandise en montagne
sur le sentier pédagogique du porc basque



64430 LES ALDUDES
05 59 37 56 11

www.pierreoteiza.com



POTTOKA
RESTAURANT POTTOKA BAR

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

Maitre Restaurateur

Chez Lucie,
Gourmandise Urepel



fabrication artisanale et locale

Maison Etxe Xuria le Bourg
64430 Urepel

CVALL

HÔTEL-RESTAURANT
PISCINE INTÉRIEURE/HAMMAM

PAYS-BASQUE 64 UREPEL



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 10 ha.

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. Notre exploitation est très attentive au bien-être des canards et à leur environnement.

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.



Photos: Bixiko et Ariane Duplaceau

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 ouvert avec panneaux de début juin à fin sept.

Visite de la ferme guidée: les mer. et vend.

avec accueil à la ferme à Irissarry à 11h du 17/07 à 06/09.

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





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 Irouléguuy** 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.**

Visite du Domaine viticole à Ispoure :

Navette sur réservation au départ de la boutique du centre-ville de St-Jean-Pied-de-Port.

Retour à la boutique suivi d'une dégustation.

Nous contacter au 05.59.37.25.97 ou centre@brana.fr

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 - OSSES

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 : Tél. 05 59 37 25 97 - du lun. au sam. 10h-12h30 et 14h-18h30 (Juill. / août : Tous les jours 10h-12h30 et 14h30-19h).

Ouvert toute l'année du lundi au samedi :

10h – 13h et 14h30 – 18h30 (19h, du 01/07 au 30/09)

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





Photos: Birkko



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.

LA TRUITE DE BANKA

La Ferme Aquacole de Banka

Par Michel 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** et son 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...

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 Goicoechea

64430 BANCA

GPS : 43°07'21.8"N / 1°23'48.7"W

E-mail : contact@truitedebanka.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 45 97

www.truitedebanka.com





JAMBONS DE KINTOA AOP

Maison Pierre Oteiza

Par Pierre, Frantxoa 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 croisées 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. Kintoa signifie en basque, 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.**

En 1987, Pierre crée son entreprise avec Catherine sa femme, et revient du Salon de l'Agriculture avec deux porcelets "pie noir"... l'aventure commence ! Aujourd'hui, **Frantxoa, leur fils,** reprend le flambeau.



Photos: Paul Martinez - Mathieu Prat - Studio Woaz - Beiko

Venez aux Aldudes et partez pour une agréable randonnée pédestre en montagne sur le sentier du porc basque suivie d'une dégustation. Dans la boutique, découvrez également les différents salaisons, les jambons de Kintoa AOP affinés au grès du vent du Sud prédominant dans le Séchoir naturel des Aldudes.

La boutique est ouverte toute l'année de 10h – 18h.

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

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

Durée: 1h.

Tarif(s): Visite libre et balade gratuites.

Groupes : Visite guidée (5€/pers.) de la maternité suivie d'une dégustation pédagogique **UNIQUEMENT sur RDV de 10 à 50 pers.**

La boutique vous prépare des assiettes gourmandes et des galettes de maïs garnies appelées Talao.

🅐🅓 Parking gratuit et accès handicapé à côté de la nurserie.

MAISON PIERRE OTEIZA

Vallée des Aldudes

64430 LES ALDUDES

GPS : 43°5'19,363"N / 1°25'26,454"O

E-mail : infos@pierroteiza.com

Tél. 00 33(0)5 59 37 56 11

www.pierroteiza.com



Pierre Oteiza
éleveur - artisan

VISIT Bayonne

BAIONA-PAYS BASQUE

Plurielle et si singulière



à partir de

7€

par pers.

SUIVEZ LE GUIDE !



Choisissez votre thème

- Découvrir Bayonne
- Chocolat gourmand
- Derrière les façades
- Quartier Saint Esprit
- Remparts
- Street art



visitbayonne.com
+33 (0)5 59 46 09 00



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE