

Edition 2025

# GUIDE








[www.laroutegourmandedesbasques.com](http://www.laroutegourmandedesbasques.com)

## LA ROUTE GOURMANDE des BASQUES



# LA ROUTE GOURMANDE des BASQUES



- 1 Bayonne**  
  
**LOREZTIA**  
Miels, Confitures et Sauces Fruitées
- 2 Bayonne**  
  
**L'Atelier du Chocolat**  
Chocolat de Bayonne
- 3 Bidart**  
  
**LES COUTELIERS BASQUES**  
Couteau basque
- 4 Ascaïn**  
  
**CIDRIERIE BERRI**  
Cidre et Taloa
- 5 St-Pée-sur-Nivelle**  
  
**LA NOISETTE BASQUE**  
Noisette Basque
- 6 Espelette**  
  
**Lurretik**  
Piment d'Espelette
- 7 Hélette & Mendive**  
  
**Agour**  
Fromages basques Agour

*Miels, Confitures et Sauces Fruitées — p8-9*

*Chocolat de Bayonne — p10-11*

*Couteau basque — p12-13*

*Cidre et Taloa — p14-15*

*Noisette Basque — p16-17*

*Piment d'Espelette — p18-19*

*Fromages basques Agour Gasnategia — p20-21*

## ESCAPADE 2 L'étonnant Pays de Luz

- 8 Ossès**  
  
**ARNABAR**  
Foie gras, Confits de Canards
- 9 Ossès & Ispoure**  
  
**BRANA**  
Vins AOP Irouleguy
- 10 Banca**  
  
**TRUITE DE BANKA**  
Truite de Banca
- 11 Les Aldudes**  
  
**Fleve D'Azca**  
Porc Basque

*Foie gras, Confits de Canards et Plats Cuisinés — p24-25*

*Vins AOP Irouleguy, eaux-de-vie et liqueurs — p26-27*

*Truite de Banca — p28-29*

*Porc Basque pie noir, Jambons de Kintoa AOP, Salaisons — p 30-31*

## ESCAPADE 4 La Montagne des Gourmets

- 10 BANCA**  
  
**LES ALDUDES**

[www.laroutegourmandedesbasques.com](http://www.laroutegourmandedesbasques.com)  



Vivre au même endroit est aussi important que vivre au même moment.

 **ici** Pays Basque

Le média qui vit comme nous, ici.

CRÉDIT PHOTO : BENJAMIN LOYSEAU

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*

• La Route Gourmande des Basques elkarteak, Euskal Herrian zehar benetako bidaia bat eskaintzen jarraitzen du, non artisaun eta ekoizle sutsuak euren ezagutza eta produktu enblematikoak partekatzen zaituzte. Baserrietatik denda-museoetara, eta kostaldetik mendietara, ezagutu gourmet kultura bizia. 2025ean, gure elkarteak zabaltzen da eta mahai-artearen benetako artisaun berri bat ezagutzera gonbidatzen zaituztegu: Les Couteliers Basques, tradizioaren eta zehaztasunaren benetako maisua. Diseina ezazu zure ibilbidea eta aurkitu informazio erabilgarria ere [www.laroutegourmandedesbasques.com](http://www.laroutegourmandedesbasques.com) web gunean.

• La Route Gourmande des Basques continue de vous proposer un voyage authentique à travers le Pays Basque, où artisans et producteurs passionnés vous partagent leur savoir-faire et leurs produits emblématiques. Des fermes aux boutiques-musées, et de la côte aux montagnes, découvrez une culture gourmande vivante.

**En 2025, notre association s'agrandit et vous invite à découvrir un nouvel artisan authentique des arts de la table : Les Couteliers Basques, véritable maître de tradition et de précision.**

Concevez votre escapade et retrouvez toutes les informations utiles également sur [www.laroutegourmandedesbasques.com](http://www.laroutegourmandedesbasques.com)

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

Mixel Curutchet-Etchart

Président de la Route Gourmande des Basques

# AU GÂTEAU BASQUE

BAYONNE - SAINT ESPRIT - BOUCAU



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

**En face de l'aciérie du Boucau** 85 avenue Louis de Foix

📍 augateaubasquedebayonne    📍 Au Gâteau Basque de Bayonne

## Nos Escapades Gourmandes

Nous avons imaginé pour vous, des escapades 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 !

### 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 à la découverte de l'authentique couteau basque d'Andréa Carvalho, Pascal et Xabi Exposito à l'atelier des Couteliers Basques, puis sur les traces du plaisir traditionnel en appréciant les taloak de Sébastien Gonzalez et Maïka Fauray 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 Christophe Larrouquis et le fruité des eaux-de-vie et spiritueux de Joris Belly, 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'expriment.**

**Ouvert toute l'année du lundi au samedi :**

10h – 18h45. (Fermeture 17h 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](mailto:loreztia@lgb64.fr)

Tél. 00 33(0)5 59 59 55 37

[www.loreztia.fr](http://www.loreztia.fr)



**LOREZTIA**



Miels, Confitures et Sauces fruitées



## CHOCOLAT DE BAYONNE

L'Atelier du Chocolat

Par Peio Etxeleku

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.



Photos: Bixoko

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](mailto:visite@atelierduchocolat.fr)

Tél. 00 33(0)5 59 55 70 23

[www.atelierduchocolat.fr](http://www.atelierduchocolat.fr)





## LE COUTEAU BASQUE

Les Couteliers Basques

Par **Andréa Carvalho, Pascal et Xabi Exposito,**  
Artisans couteliers

BIDART – BIDARTE

L'histoire des Couteliers Basques démarre en 1987, lorsque Pascal Exposito, fils de poissonnier, s'interroge sur la manière d'entretenir les couteaux de ses parents. Il part se former dans le bassin thiernois et lance son activité dès son retour.

Inspiré par la culture et les traditions de son Pays Basque natal, il lance Mizpira, le premier couteau en bois de néflier scarifié. Ce bois rare et particulier symbolise l'identité basque et est également utilisé pour le **Makila**, bâton traditionnel emblématique des bergers. Ce couteau marque le début d'une série de créations inspirées de son terroir.

L'atelier, situé à Bidart dans une ferme rénovée de 1769, est entièrement vitré, permettant aux visiteurs d'observer sans danger le savoir-faire artisanal des couteliers. Ensuite, une présentation détaillée des différents modèles, matériaux et de leur histoire sera proposée dans le showroom attenant.



Photos: David Duchon Doris et Pierre Carton

Personnalisation, entretien et affûtage disponible sur place.  
Découvrez aussi les boutiques à Bayonne et Espelette.

### Horaires de l'atelier et boutique:

Ouvert toute l'année.

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Juillet/août :

Lundi au samedi 9h à 19h & Dimanche de 11h à 18h.

**Durée de la visite :** 30mn.

**Tarifs :** Visite libre et gratuite.

**Groupes :** nous consulter.

🅐 🅒 Parking gratuit et accès handicapés.

### LES COUTELIERS BASQUES

283, rue Oyhara

64210 BIDART

GPS : 43°29'28,9"N / 1°27'26,2"O

E-mail : [info@lescouteillersbasques.fr](mailto:info@lescouteillersbasques.fr)

Tél. 00 33(0)5 59 50 12 47

[www.lescouteillersbasques.fr](http://www.lescouteillersbasques.fr)



**LES COUTELIERS BASQUES**  
- artisans depuis 1987 -



Photos : Shutterstock et Cidrerie Berri

## TALO TA SAGARNO

Cidrerie Berri

Par Sébastien Gonzalez, Fabricant Producteur de Taloa

AZKAINE - ASCAIN

Un lieu authentique associant 2 produits basques "Talo eta sagarno".

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 !

**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".

**Restaurant ouvert toute l'année :**

du jeudi midi au dimanche midi (jeudi, vendredi et samedi : services midi et soir - dimanche midi)  
Possibilité d'ouvrir pour des groupes lundi, mardi, mercredi : *nous consulter.*

**Horaires visite et boutique :** *nous consulter.*

🅐 🅓 Parking gratuit et accès handicapés.

Respect strict des mesures sanitaires.

**CIDRERIE BERRI**

144 Chemin de la cidrerie

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



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





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](http://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€.

**Boutique, salon de thé, séminaire et hébergement insolite.**

Ouvert toute l'année, *merci de consulter nos horaires sur* [www.noisettebasque.fr](http://www.noisettebasque.fr)

Notre boutique en ligne : [www.errota.fr](http://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](mailto:contact@noisettebasque.fr)

Tél. 00 33(0)9 81 12 95 68

[www.noisettebasque.fr](http://www.noisettebasque.fr)



LA NOISETTE BASQUE



Photos: Bixote

## PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lurretik

Par Maritxu, Ramuntxo Lecuona et Bixente

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<sup>ème</sup> 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.

L'équipe Lurretik vous présente les particularités de ce produit d'exception, avec un support vidéo, des visites du mois de mai au mois d'octobre et des dégustations gratuites. Notre piment d'Espelette AOP est cultivé en Agriculture Biologique dans le respect d'un cahier des charges rigoureux et d'un savoir faire unique sur notre ferme familiale, GAEC EZPELA.

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 octobre inclus, mardi et vendredi 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](mailto:contact@lurretik.com)  
Tél. 00 33(0)5 59 93 82 89  
[www.lurretik.com](http://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 mercredi au dimanche 10h30 – 18h

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

Juillet /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

6010 Iratiko errepidea - 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** : Septembre 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

950 Luhusoko errepidea - 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

**Goicoechea**  
POTIER - CÉRAMISTE



**Ateliers et showroom d'Ossès**  
Village d'artisans - RD 918  
Tél. : 05 59 37 71 30

**Boutique de Saint-Jean-de-Luz**  
Place Louis XIV  
Tél. : 05 59 43 17 20

[www.poterie-goicoechea.com](http://www.poterie-goicoechea.com)



Maitre Restaurateur

**POTTOKA**  
RESTAURANT POTTOKA BAR

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

**Le Café Bleu**  
Anglet - Chambre d'Amour  
[www.café-bleu-anglet.com](http://www.café-bleu-anglet.com)



À Anglet, face à l'Océan, dans le cadre idyllique de La Chambre d'Amour, "Le Café Bleu" vous accueille pour de délicieux instants à partager.

Du midi au soir autour d'une carte simple, mettant en valeur les produits de notre région. Et l'après-midi pour un moment de douceur autour de ses fameuses crêpes et son chocolat chaud, qui ont fait sa réputation sur la Côte Basque.

ESPLANADE DES GASCONS - ANGLET  
RÉSERVATIONS AU 05.59.03.62.68.

**ERREGUINA**  
HOTEL RESTAURANT



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

[www.erreguina.com](http://www.erreguina.com)

**ST SYLVESTRE**  
Hôtel Restaurant ★★★

*Cuisine gourmande*




**QUARTIER ESNAZU**  
64430 LES ALDUES

HOTEL COSY  
RESTAURANT GOURMAND

Logis

Tél. 05 59 37 58 13 - [www.stsylvestre-paysbasque.com](http://www.stsylvestre-paysbasque.com)



# 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: Carole Photographie

**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 lundi au samedi, de 9h à 12h30 et 14h à 18h30.

**Visite vidéo** en magasin toute l'année.

**Parcours libre ouvert avec panneaux** de début mai à fin sept.

**Visite de la ferme guidée**: les mercredi et vendredi.

avec accueil à la ferme à Irissarry à 11h du 16/07 à 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](mailto:magasin@arnabar.com)

Tél. 00 33(0)5 59 37 62 93

[www.arnabar-foie-gras.com](http://www.arnabar-foie-gras.com)





## VINS AOP IROULEGUY

Domaine Brana

Par Christophe Larrouquis – Directeur du Domaine

IZPURA - ISPOURE

Avec 245 hectares, **les vins d'Irouléguy** 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 Irouléguy.

**16 hectares cultivés majoritairement en terrasses étroites** sur 4 terroirs différents. **Les cépages locaux** sont mis en valeur sur le vignoble : Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon Tannat, Arrouya, Erremaxaoua, Gros et Petit Manseng et Petit-Courbu.

Grâce à des pratiques agricoles respectueuses, comme la **certification Haute Valeur Environnementale niveau 4** et la **viticulture biologique**, le Domaine garantit une qualité optimale de ses raisins tout en protégeant les écosystèmes.

### Visites et dégustations au Vignoble

Contactez-nous en scannant le QR code ou par téléphone au 05 59 49 23 98



### Nos boutiques

- Boutique Ossès : Tél. 05 59 49 23 98
- Boutique de St Jean Pied de Port - Tél. 05 59 37 25 97

### LE DOMAINE VITICOLE BRANA

64220 ISPOURE

GPS : 43°10'13,66"N / 1°14'1,531"O

E-mail : [centre@brana.fr](mailto:centre@brana.fr)  
Tél. 00 33 (0)5 59 37 25 97  
[www.brana.fr](http://www.brana.fr)



## SPIRITUEUX

Distillerie Brana

Par Joris Belly – Maître de Chai

ORTZAIZE - OSSÈS

En 1974, Étienne et Adrienne Brana fondent leur **distillerie artisanale au Pays basque** et lancent une eau-de-vie de poire devenue emblématique. Martine, leur fille, les rejoint et développe le savoir-faire familial, tout en continuant d'innover.

50 ans plus tard, la Maison Brana continue d'élaborer avec passion et exigence, des spiritueux raffinés dans la distillerie d'Ossès. Les installations modernes sont utilisées pour extraire avec précision tous les arômes des fruits, pour créer des spiritueux à la fois délicats et puissants, révélant le meilleur de chaque fruit. Toute la finesse des fruits et des plantes se retrouvent dans ces précieuses bouteilles de spiritueux produites au Pays basque : eaux-de-vie, liqueurs, Gins et whisky.

### Visites et dégustations de la distillerie

Les horaires étant susceptibles de varier, contactez-nous : En scannant le QR code ou par téléphone au 05 59 49 23 98

### Visites et dégustations de la distillerie

- Boutique Ossès : Tél. 05 59 49 23 98
- Boutique de St Jean Pied de Port : Tél. 05 59 37 25 97

🅐 🚻 Parking gratuit et accès handicapés.

### LA DISTILLERIE BRANA

Route de Saint-Jean-Pied-de-Port  
Village des artisans – 64780 OSSÈS  
GPS : 43°13'58,803"N / 1°17'51,647"O

E-mail : [osses@brana.fr](mailto:osses@brana.fr)  
Tél. 00 33 (0)5 59 49 23 98  
[www.brana.fr](http://www.brana.fr)





Photos: Biziko

## LA TRUITE DE BANKA

La Ferme Aquacole de Banka

Par Michel Goicoechea

BANKA - BANCA

Dès le XVII<sup>ème</sup> 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...

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](http://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"O

E-mail : [contact@truitedebanka.com](mailto:contact@truitedebanka.com)

Tél. 00 33(0)5 59 37 45 97

[www.truitedebanka.com](http://www.truitedebanka.com)





## JAMBONS DE KINTOA AOP

Maison Pierre Oteiza

Par Pierre, Frantxoa et Catherine Oteiza

ALDUDE - LES ALDUDES

**Le porc basque**, jadis en voie d'extinction, retrouve ses lettres de noblesse dans les années 90. Race locale et rustique, tête et cul noirs, il a de longues oreilles croisées sur le groin. Il gambade en plein air, entre prairies et forêts, durant plus d'an. Depuis 2019, son **jambon sec et sa viande fraîche de KINTOA** sont protégés par une AOP européenne.

Depuis 1987, sur la ferme familiale située aux ALDUDES, Pierre Oteiza, **éleveur - artisan**, Catherine, son épouse et leur fils Frantxoa, perpétuent aussi une tradition séculaire de cochonnailles : Au séchoir des Aldudes, ils affinent avec le temps, jambons à l'air libre bercés au vent du sud prédominant tandis que différents saucissons sèchent lentement à côté de la conserverie artisanale où une équipe passionnée, cuisine des recettes simples et traditionnelles de nos campagnes.

Venez aux Aldudes et partez en **randonnée pédestre** sur le sentier pédagogique de la ferme, découvrir les porcs basques en montagne (min 1 h).

A votre retour, 100 mètres après la boutique, continuez vers **le nouvel espace- découverte du savoir-faire du séchoir... en accès libre**, et plongez dans les **secrets du jambon** .... (min ½ heure)



Photos: Paul Martinez - Mathieu Prat - Studio Waz - Bixiko

Après ces 2 parcours qui ouvrent l'appétit, cornets "on egin", **plateaux**, assiettes **gourmandes et galettes traditionnelles de maïs (appelées taloa)**, garnies de nos jambons et cochonnailles sont servies **dans notre boutique-restaurant**. A emporter ou à déguster sur place tranquillement sous la glycine de la terrasse, près de la nurserie où naissent les petits cochons, ou encore au coin de la cheminée....

**La boutique-restaurant est ouverte toute l'année** de 10h – 18h.  
Sauf le 25/12, le 01/01 et dimanches de janvier et février.

**Accès libre et gratuit toute l'année** pour :

- **La balade sur le sentier pédagogique du porc basque** (bonnes chaussures et un bâton recommandés)

**Durée:** 1h.

- **La visite de l'espace découverte du savoir-faire du séchoir**

**Durée :** 30min.

**Tarif:** visite en accès libre et balade pédagogique gratuites.

**Groupes :** (10 à 50 pers.) **uniquement sur RDV :**

**Visite guidée** de la maternité suivie d'une dégustation pédagogique (**5 euros/pers.**).

La boutique vous prépare des **assiettes gourmandes, des taloa** (galettes de maïs garnies) à déguster sans modération.

**P** **♿** **Parking gratuit et accès handicapé à proximité.**

### MAISON PIERRE OTEIZA

500, Zelaiko Errepidea 64430 LES ALDUDES

GPS : 43°5'19,363"N / 1°25'26,454"O

E-mail : [infos@pierreoteiza.com](mailto:infos@pierreoteiza.com)

Tél. 00 33(0)5 59 37 56 11

[www.pierreoteiza.com](http://www.pierreoteiza.com)



*Pierre Oteiza*  
éleveur - artisan



# VISIT Bayonne

BAIONA-PAYS BASQUE



## SUIVEZ LE GUIDE !



### Choisissez votre thème

- Bayonne en 60 min
- Chocolat gourmand
- Derrière les façades
- Quartier Saint Esprit
- Remparts
- Street art



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

+33 (0)5 59 46 09 00



#visitbayonne

VILLES  
& PAYS  
D'ART &  
D'HISTOIRE