

# le Guide gourmand

DU PAYS BASQUE

LA ROUTE  
GOURMANDE  
des Basques

CHOCOLAT, NOISETTE, MIEL,  
COUTEAU BASQUE, CIDRERIE,  
TALOA

PIMENT D'ESPELETTE AOP,  
FOIE-GRAS, FROMAGE  
DE BREBIS

VINS D'IROULEGUY AOP,  
JAMBON KINTOA AOP,  
TRUITE DE BANKA



Tout ce qui se passe ici,  
dans ma région, s'écoute sur



Ma radio locale.

Le média qui vit comme nous, ici.

## Ongi Etorri

Bienvenue au Pays Basque, dans le guide de la Route Gourmande des Basques.

Depuis toujours, La Route Gourmande des Basques vous invite à vivre une immersion sincère au coeur du Pays Basque, aux côtés d'artisans et de producteurs engagés qui transmettent leurs histoires, leurs savoir-faire et leurs spécialités. Des exploitations aux ateliers-boutiques, de l'océan aux montagnes, explorez une culture gourmande vivante.

Pour 2026, nous avons imaginé une maquette renouvelée, plus claire, plus élégante afin de faciliter votre lecture et vos découvertes.

**🌿 Ongi Etorri Iparraldeko mokofinen gida liburuxka honetan.**

*Aspalditik, Euskal Herriko Ibilbide Gastronomikoak Euskal Herriaren bihotzean murgiltze zintzo bat bizitzera gonbidatzen zaitu, beren istorioak, jakintzak eta espezialitateak partekatzen dituzten artisauek eta ekoizlekin batera. Baserrietatik denda-tailerretara, ozeanetik mendietara, ezagutu kultura gastronomiko bizi eta aberats bat.*

*2026 rako, maketa berria irudikatu dugu, argiagoa eta dotoreagoa, irakurketa eta aurkikuntzak errazteko.*

### CONCEVEZ VOTRE ESCAPADE

et consultez toutes les informations pratiques et actualités toute l'année sur :

Antolatutako zure ihesaldia, kontsultatu informazio praktikoko guztiak eta gure albisteak urte osoan zehar hemen :

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

  [laroutegourmandedesbasques](https://www.facebook.com/laroutegourmandedesbasques)

*Mixel Curutchet-Etxart*

Président de la Route Gourmande des Basques

# Bienvenue au Pays Basque

*Ongi etorri!*



# 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

f Au Gâteau Basque de Bayonne

## Nos escapades

### ESCAPADE 1 : Les Douceurs Bayonnaises

Plongez au coeur de la capitale des basques et laissez-vous séduire par **les confitures artisanales et les miels locaux** de la **Boutik'Expo Loreztia** de **Jacques Salles**. Poursuivez votre voyage au **Musée du Chocolat** de **L'Atelier du Chocolat** où l'on vous invite à découvrir, pas à pas, l'épopée du cacao jusqu'à la fameuse gourmandise : **le chocolat !**

*Une parenthèse savoureuse et inspirante, parfaite entre deux bains de mer !*

### ESCAPADE 2 : L'Arrière-Pays Gourmand

Au coeur des traditions basques, rejoignez Bidart, où l'atelier d'**Andréa Carvalho, Pascal et Xabi Exposito**, « **Les Couteliers basques** » façonne avec passion l'authentique **couteau basque**.

Puis, vivez une expérience typique à la **Cidrerie Berri** de **Maika Faury** et **Sebastien Gonzalez** : **taloak, sagarno** et **rituel du Txotx** vous plongent dans une ambiance unique.

Poursuivez votre route à l'**Huilerie Errota** où **Vincent Trebesses** vous dévoile tous les secrets de **la Noisette Basque** : de la récolte à l'utilisation en produits gastronomiques d'exception.

Enfin, cap sur Espelette, chez **Lurretik**, pour découvrir le célèbre **piment d'Espelette AOP** de **Maritxu** et **Ramuntxo Lecuona**.

*Entre terroir, tradition et saveurs, cette escapade promet une immersion gourmande inoubliable !*

### ESCAPADE 3 : Le Caractère des Montagnes Basques

Partez à la découverte des vallées et de leurs trésors culinaires : À Ossès, laissez-vous emporter par la délicatesse du **foie gras** de **Mixel Curutchet** de la **Ferme Arnabar**, le caractère des **vins d'Irouleguy** et le fruité des **eaux-de-vie et spiritueux** de la **Maison Brana**. Votre route se poursuit vers Hélette et Mendive, où les **fromageries Agour** de **Peio Etxeleku** révèlent toute l'âme du pastoralisme et la richesse des **fromages de brebis**.

*Une escapade authentique, généreuse et haute en caractère.*

### ESCAPADE 4 : La Vallée des Gourmets

Dans l'un des plus beaux écrans naturels du Pays basque, la Vallée des Aldudes, découvrez la finesse des filets de **truite de Banka** de **Michel Goicoechea** et la saveur unique du **jambon de Kintoa AOP** de **Pierre Oteiza**.

*Un parcours qui marie à merveille paysages d'exception et gastronomie raffinée.*

**BAYONNE** Baiona  
ESCAPADE 1 • Les Douceurs Bayonnaises

# Miels & confitures

## LOREZTIA

Par Jacques Salles, producteur artisan et son équipe

**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 !



Photo : Loreztia

**SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA RUCHE,**

**DÉCOUVREZ NOS DOUCEURS ET NOTRE SAVOIR-FAIRE**

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.

### NOTRE ATELIER-BOUTIQUE :

#### Ouvert toute l'année :

Du Lundi au Samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h45  
(fermeture 17h le lundi),

Juillet/Août du Lundi au Samedi de 10h à 19h.

**Visite :** Libre, d'une durée de 30 min,

**Tarif :** Visite et dégustation gratuite.

**Groupes :** Nous consulter.

**58** rue d'Espagne, 64100 Bayonne  
GPS : 43°29'22,974"N / 1°28'36,998"O  
Accès handicapés.

WWW.LOREZTIA.FR

Mail : loreztia@lgb64.fr

Tél : 00 33(0)5 59 59 55 37



**LOREZTIA**  
—  —

📍 **BAYONNE** Baiona  
ESCAPADE 1 • Les Douceurs Bayonnaises

# Chocolat de Bayonne

## L'ATELIER DU CHOCOLAT

Par Peio Etxeleku

**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.

### Tout commence en 1951...

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.

L'Atelier du Chocolat a intégré en 2024 le groupe Agour, fervent défenseur de la gastronomie basque. Le groupe adhère aux mêmes principes d'authenticité, de savoir-faire artisanal et de valeurs familiales.



Photos : Bixoko

DÉCOUVREZ LE MUSÉE DU CHOCOLAT

ET SON PARCOURS « DU CACAOYER 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.

*Reservation obligatoire*

### LE MUSÉE :

#### Ouvert toute l'année :

Du Lundi au Vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h, et les Samedis pendant les vacances scolaires.

**Visite avec dégustation :** D'une durée de 1h30 (dernières visites 1h30 avant fermeture).

📍 Z.A Ste Croix – 7 allée de Gibéléou 64100 Bayonne  
GPS : 43°29'28,463"N et 1°27'25,997"O  
Parking gratuit et accès handicapés.



WWW.ATELIERDUCHOCOLAT.FR

Mail : [visite@atelierduchocolat.fr](mailto:visite@atelierduchocolat.fr)

Tél : 00 33(0)5 59 55 70 23



**BIDART** Bidarte  
ESCAPADE 2 • L'Arrière-Pays Gourmand

# le Couteau Basque

## LES COUTELIERS BASQUES

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

**Plongez au coeur de la coutellerie artisanale dans l'atelier-boutique des Couteliers Basques.**

Depuis 1987, Pascal Exposito et son équipe créent et fabriquent des couteaux inspirés de la culture et des traditions du Pays Basque.

L'atelier entièrement vitré vous invite à observer, sans aucun danger, les gestes précis des couteliers. Ici, pas de production à la chaîne, **chaque couteau est fabriqué de A à Z à la main.**

Une présentation détaillée des différents modèles, matériaux et de leur histoire sera proposée dans le showroom attenant. Vous y découvrirez des créations emblématiques comme **le Bixia** inspiré du piment d'Espelette, de **l'Artzaina** qui rend hommage au Makila ou encore **Urkulua** le couteau des bergers.



Photos : David Duchon Doris et Pierre Carton

DÉCOUVREZ UN VÉRITABLE ATELIER

DE COUTELLERIE ARTISANALE

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.

### NOTRE ATELIER-BOUTIQUE :

Personnalisation, entretien et affûtage disponible dans notre atelier.

### Ouvert toute l'année :

du Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h,  
Juillet/Août du Lundi au Samedi de 9h à 19h,  
et Dimanche de 11h à 18h.

**Visite :** Libre, d'une durée de 30 min.

**Tarif :** Visite gratuite.

**Groupes :** Nous consulter.

**283 rue Oyhara, 64210 Bidart**  
GPS : 43°25'41,862"N et 1°34'58,512 "O  
Parking gratuit et accès handicapés.  
Découvrez aussi **les boutiques à Bayonne et Espelette.**

LESCOUTELIERSBASQUES.FR

Mail : [info@lescouteliersbasques.fr](mailto:info@lescouteliersbasques.fr)

Tél : 00 33(0)5 59 50 12 47



LES COUTELIERS BASQUES  
- artisans depuis 1987 -

📍 **ASCAIN** Azkaine  
ESCAPADE 2 • L'Arrière-Pays Gourmand

# Cidrerie & Taloa

## CIDRERIE BERRI

Par Sébastien Gonzalez, Fabricant Producteur de Taloa

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'ensuit 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 !



UN LIEU AUTHENTIQUE ASSOCIANT

DEUX PRODUITS BASQUES « TALO TA SAGARNO »

## 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 « Txotxteurs ».

## NOTRE RESTAURANT :

**Ouvert toute l'année du Jeudi midi au Dimanche midi :**

Jeudi, Vendredi et Samedi service du midi et soir, et Dimanche service du midi.

**Visite et dégustation :** Du lundi au vendredi de 10h30 à 12h00 et de 14h30 à 16h30.

**Groupes :** Possibilité d'ouvrir Lundi, Mardi et Mercredi.

📍 144 Chemin de la cidrerie, 64310 Ascain  
GPS : 43°21'52,51"N et 1°38'18,792"O  
Parking gratuit et accès handicapés.  
Respect strict des mesures sanitaires.

Mail : cidrierieberri@gmail.com  
Tél : 00 33(0)5 59 54 62 34



📍 **SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE** Senpere  
ESCAPADE 2 • L'Arrière-Pays Gourmand

# la Noisette Basque

## HUILERIE ERROTA

Par Vincent Trebesses, Producteur de noisettes  
et Artisan huilier

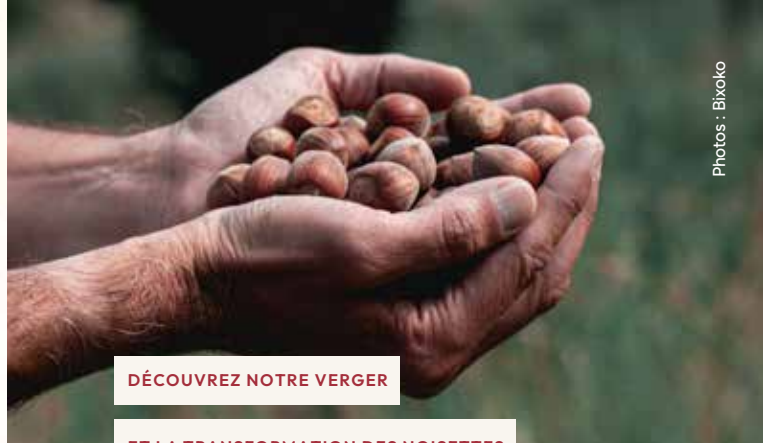
**Venez découvrir un lieu unique dédié à la noisette. En poussant la porte de l'Huilerie Errota, vous allez visiter un lieu surprenant, véritable havre de la biodiversité.**

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.



Photos : Bixoko

DÉCOUVREZ NOTRE VERGER

ET LA TRANSFORMATION DES NOISETTES

### VISITER NOTRE EXPLOITATION :

**Ouvert toute l'année** : Horaires sur notre site.

**Visites sur réservation** : D'une durée de 1h, 1h30 ou 2h, agrémentées au choix d'une dégustation simple (4 produits) ou complète (20 produits).

La visite la plus complète est assurée par le créateur de l'entreprise lui-même.

**Tarifs** : 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. minimum) : Tarif réduit, sur réservation.  
*Accès et parking autocar.*

**Visite privée** : Sur réservation, nous consulter pour le tarif.

### AUTRES ANIMATIONS :

**La dégustation complète autonome** : D'une durée de 45 min, Adulte 8.50€, Enfant 7.50€.

**Les parcours découvertes** : Jeu en autonomie de 1h à 2h, à partir de 45€.

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

📍 Impasse Yalaria, Z.A Lizardia,  
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle  
GPS : 43°21'43,042"N / 1°34'51,186"O  
*Parking gratuit et accès handicapés.*

[WWW.NOISETTEBASQUE.FR](http://WWW.NOISETTEBASQUE.FR)

Boutique en ligne : [www.errota.fr](http://www.errota.fr)

Mail : [contact@noisettebasque.fr](mailto:contact@noisettebasque.fr)

Tél : 00 33(0)9 81 12 95 68



LA NOISETTE BASQUE

📍 **ESPELETTE** Ezpeleta  
ESCAPADE 2 • L'Arrière-Pays Gourmand

# Piment d'Espelette AOP

## LURRETIK

Par Maritxu, Ramuntxo Lecuona et Bixente

**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.**

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>e</sup> siècle.

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.

**Un piment AOP :** Le Piment d'Espelette est la première épice à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée en 2000 et Protégée en 2002.



UN PIMENT AOP CULTIVÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

& DURABLE, À ESPELETTE



Photos : Bixoko

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.

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.

### NOTRE BOUTIQUE :

**Ouverte toute l'année** (fermeture annuelle en Janvier) :

Tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h,  
Du 14 Juillet au 31 Octobre de 10h à 19h30.

### NOTRE CULTURE DE PIMENT :

**Visite guidée :** de Mai à Octobre inclus du Mardi au Vendredi à 11h. D'une durée de 1h, rendez-vous devant la boutique.

**Tarif :** Visite gratuite.

**Groupes :** Nous consulter.

📍 55 Place du Jeu de Paume, 64250 Espelette  
GPS : 43°20'29,644"N / 1°26'58,063"O  
Parking gratuit.

WWW.LURRETIK.COM

Mail : [contact@lurretik.com](mailto:contact@lurretik.com)

Tél : 00 33(0)5 59 93 82 89



**Lurretik**  
terroir, îable, tradition



**Jardins  
de Bakea**

Hôtel Restaurant LES JARDINS DE BAKEA  
1134 Herraldeko errepeidea | 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)




**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


**LA VAGUE BASQUE®**  
SÉRIÉS DES GIGOTS • MASSASSOIS • GIGOTS D'OCÉAN

**COURS DE SURF TOUS NIVEAUX**  
**CÔTE DES BASQUES BIARRITZ**  
INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :  
DAVID ET JEREMY +33(0)6 62 76 17 32  
[WWW.VAGUEBASQUE.FR](http://WWW.VAGUEBASQUE.FR)




torq Julbo

**— Le Café Bleu —**  
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 - ANGLLET  
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)

📍 OSSÈS Ortaize

Escapade 3 • Le Caractère des Montagnes Basques

# Foie gras & confits de canard

## ARNABAR

Par Mixel Curutchet-Etchart

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

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 sont reconnues.

Arrivés sur la ferme à l'âge d'un jour, les canetons grandissent dans la canetonnière 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.



OFFRIR LA MEILLEURE QUALITÉ DE VIE À NOS ANIMAUX,

ET GARANTIR UNE PRODUCTION DE GRANDE QUALITÉ

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 !**

### NOTRE BOUTIQUE-ATELIER & FERME :

#### Ouvert toute l'année :

Du Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

**Visite de notre boutique-atelier :** Vidéo en boutique toute l'année, parcours libre ouvert avec panneau de début Mai à fin Septembre.

**Visite guidée de la ferme :** Les Mercredi et Vendredi avec accueil à la ferme à Irissarry à 11h du 16/07 au 10/09. D'une durée de 1h30 (devant la ferme à Irissarry).

**Tarif :** Visite et dégustation gratuite.

**Groupes :** Nous consulter.

📍 Route de Saint-Jean-Pied-de-Port, 64780 Ossès  
GPS : 43°13'58,865"N / 1°17'51,509"O  
Parking gratuit et accès handicapés à Ossès.

WWW.ARNABAR-FOIE-GRAS.COM

Mail : [magasin@arnabar.com](mailto:magasin@arnabar.com)

Tél : 00 33(0)5 59 37 62 93



**ARNABAR**  
Éleveurs de Canards au Pays Basque



📍 ISPOURE Izpura et OSSÈS Ortaize  
ESCAPADE 3 • Le Caractère des Montagnes Basques

# Vins & Spiritueux

## DOMAINE et DISTILLERIE BRANA

Par Christophe Larrouquis, Directeur du Domaine  
et Joris Belly, Maître de Chai

Ancrée au cœur du Pays basque depuis 1897, la Maison Brana produit des **vins et spiritueux d'exception** qui révèlent la richesse de cette terre de caractère.

**Négociants, distillateurs** puis **vignerons**, quatre générations ont cultivé la même passion pour la terre et les fruits qu'elle porte. Guidée par l'exigence et la fidélité à ses origines, la Maison Brana a su évoluer sans jamais compromettre la qualité ni l'authenticité qui font sa renommée.

### LE VIGNOBLE

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

Le Domaine Brana s'étend sur 18 hectares à flanc de montagne. Premier domaine indépendant de l'appellation **AOP Irouléguy**, il a largement contribué à la renaissance de ce vignoble de montagne. La culture en terrasses, sur des pentes abruptes, témoigne d'un lien ancestral entre la vigne et la montagne.

Le respect de l'environnement est au cœur des préoccupations de la Maison Brana. Depuis 2024, le Domaine est **certifié BIO**, preuve de son engagement pour le respect de son écosystème.



Photos : Bixoko

### L'AUDACE EN HÉRITAGE

#### LA DISTILLERIE D'OSSÈS

À Ossès, la distillerie incarne la continuité d'un **savoir-faire familial**. Fondée en 1974, elle conjugue maîtrise des gestes et audace créative.

Les alambics de cuivre y extraient la quintessence du fruit, donnant naissance à des spiritueux qui allient pureté cristalline et finesse aromatique. Située aux portes de l'Espagne, près de la Nive de Baigorry, la distillerie est le berceau des **eaux-de-vie, liqueurs, gins** et **whiskys** de la Maison.

La transmission et les partis pris audacieux ont affiné un savoir-faire exigeant.

#### NOTRE DOMAINE VITICOLE À ISPOURE :

📍 64220 Ispoure

#### NOTRE DISTILLERIE À OSSÈS :

📍 D918, Village des artisans, 64780 Ossès  
*Parking gratuit et accès handicapés.*

#### NOTRE BOUTIQUE À ST-JEAN-PIED-DE-PORT :

📍 17 place Floquet, 64220 St-Jean-Pied-de-Port  
*Vente et dégustation.*

#### VISITES ET DÉGUSTATIONS :

La Distillerie et le Domaine proposent des **visites guidées avec dégustation**. Les horaires étant susceptibles de varier, contactez-nous via le QR code ou par téléphone.



WWW.BRANA.FR

Mail : [osses@brana.fr](mailto:osses@brana.fr)

Tél : 00 33 (0)5 59 49 23 98



**BRANA**  
MAISON BASQUE FONDÉE EN 1897



📍 **MENDIVE** Mendibe et **HÉLETTE** Heleta  
ESCAPADE 3 • Le Caractère des Montagnes Basques

# le Fromage de Brebis

## FROMAGERIE D'IRATI - AGOUR

Par Peio Etxeleku

Découvrez l'Ossau-Iraty, célèbre et savoureux fromage Basque produit à partir de lait de brebis et observez le travail de nos fromagers via un couloir de visite vitré.

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 pour le déjeuner en Juillet et Août dans un cadre naturel exceptionnel et une vue à couper le souffle.

### NOTRE FROMAGERIE À MENDIVE :

Consultez nos horaires via le QR code.

**Visite :** D'une durée de 1h, visite et dégustation gratuite

**Groupes :** Nous consulter

📍 6010 Iratiko errepeida, 64220 Mendive (route de la station de ski d'Iraty à 5 km après le bourg de Mendive)

GPS : 43°5'42,675"N / 1°6'30,932"O

Parking gratuit et accès handicapés.



VISITEZ AUSSI LE MUSÉE BASQUE DU FROMAGE

ET DU PASTORALISME À HÉLETTE

Photos : Bixoko

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'Hélette**.

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 !

### NOTRE MUSÉE À HÉLETTE :

**Ouvert toute l'année :** Du lundi au Vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le Samedi de 8h30 à 12h30.

**Visite :** De Septembre à Juin à 10h30 et 15h30, Juillet-Août à 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, et 17h. D'une durée de 1h.

**Tarif :** Visite et dégustation gratuite.

**Groupes :** Nous consulter.

📍 950 Luhusoko errepeida, 64640 Hélette  
GPS : 43°18'20,018"N et 1°15'55,542"O  
Parking gratuit et accès handicapés.

WWW.AGOUR.COM

Mail Fromagerie : irati@agour.com

Tél Fromagerie : 00 33(0)9 71 16 06 18

Mail Musée : agour@agour.com

Tél Musée : 00 33(0)5 59 37 63 86



**Agour**  
ILAN DIRIELAKO GARA



# la Truite de Banka

## LA FERME AQUACOLE DE BANKA

Par Michel Goicoechea

Dès le XVII<sup>e</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 peuvent 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.

**À découvrir :** La nouvelle gamme de maroquinerie en peau de «truite de Banka», unique ! [www.maroquinerie-banka.com](http://www.maroquinerie-banka.com)



Photos : Bixoko

LA TRUITE DE BANKA, UNE RÉFÉRENCE GASTRONOMIQUE,

NICHÉE AU CŒUR DU PAYS BASQUE

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.

### NOTRE FERME AQUACOLE :


#### Ouvert toute l'année :

Du Lundi au Vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h, et le Samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

**Visite :** Libre, d'une durée de 45 min.

**Tarif :** Visite gratuite.

**Groupes :** Du Lundi au Vendredi sur rendez-vous.

 Michel Goicoechea, 64430 Banca  
GPS : 43°07'21.8"N / 1°23'48.7"O  
Parking gratuit et accès handicapés.

[WWW.TRUITEDEBANKA.COM](http://WWW.TRUITEDEBANKA.COM)

Mail : [contact@truitedebanka.com](mailto:contact@truitedebanka.com)

Tél : 00 33(0)5 59 37 45 97



# Jambon de Kintoa



## PIERRE OTEIZA

Par Pierre, Frantxo et Catherine Oteiza

**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 1987, sur **la ferme familiale** située aux Aldudes, Pierre Oteiza, éleveur-artisan, Catherine, son épouse et leur fils Frantxo, 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.

**Jambon de Kintoa AOP** : Depuis 2019, son jambon sec et sa viande fraîche de Kintoa sont protégés par **une AOP européenne**.



BALADE & GOURMANDISES

DE L'ÉLEVAGE DU PORC BASQUE À L'AFFINAGE



Photos : Bixiko

Partez à la découverte du porc basque en montagne, puis à votre retour continuez vers le nouvel **espace-découverte du savoir-faire du séchoir**, en accès libre, et plongez dans les secrets du jambon.... (min 1/2 heure)

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.

À 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....

### NOTRE BOUTIQUE-RESTAURANT :

#### Ouverte toute l'année :

Tous les jours de 10h à 18h, sauf le 25 décembre, le 1er Janvier ainsi que les Dimanches de Janvier et Février.

**Balade** : Sur le sentier pédagogique du porc Basque (bonnes chaussures et bâton recommandés), d'une durée de 1h, accès libre et gratuit.

**Visites** : Espace découverte du savoir-faire du séchoir, d'une durée de 30 min, accès libre et gratuit.  
Visite guidée de la maternité suivie d'une dégustation pédagogique (6 euros/personne).

**Groupes** : De 10 à 60 personnes sur rendez-vous.

📍 500 Zelaiko Errepidea, 64430 Les Aldudes  
GPS : 43°5'19,363"N / 1°25'26,454"O  
Parking gratuit et accès handicapés.

WWW.PIERREOTEIZA.COM

Mail : [infos@pierreoteiza.com](mailto:infos@pierreoteiza.com)

Tél : 00 33(0)5 59 37 56 11



Pierre Oteiza  
éleveur - artisan

# VISITEZ BAYONNE

TOUTE L'ANNÉE, SUIVEZ NOS GUIDES !

EXPLOREZ LES INCONTOURNABLES DE LA CAPITALE DU PAYS BASQUE NORD AVEC NOS GUIDES CONFÉRENCIÈRES !

À PARTIR DE

8€

PAR PERSONNE

## CHOISISSEZ VOTRE THÈME :

- Bayonne en 60 minutes
- Derrière les façades
- Remparts et visites souterraines
- Musée Bonnat-Helleu
- Jeu de piste en famille
- Chocolat Gourmand
- Street Art

PROGRAMME ET RÉSERVATION SUR

[WWW.VISITBAYONNE.COM](http://WWW.VISITBAYONNE.COM)

 Office de Tourisme de Bayonne

+33 (0)5 59 46 09 00

#visitbayonne



VILLES  
& PAYS  
D'ART &  
D'HISTOIRE

visit  
Bayonne

Association pour le Développement du Tourisme