



Le Pays basque

De Biarritz à Espelette Un terroir qui a du caractère!

Les traditions se défendent avec énergie, fortes d'une réelle identité.
C'est ce qui fait toute la saveur du Pays basque!



Le pittoresque port de pêche de Saint-Jean-de-Luz

D'un côté, la côte avec ses stations balnéaires et ports de renom – Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, Biarritz... – bordée de longues plages de sable, rendez-vous des surfeurs. De l'autre, un paysage de montagnes verdoyantes ponctuées de villages aux maisons à colombages : Urrugne, Ascain, Sare... L'architecture est respectée créant une unité et l'identité basque. Il en va de même pour la cuisine et ses produits défendus par des artisans de caractère.

L'Ossau-Iraty : le poinçon fait foi

Une tête de brebis de face avec le « F » pour l'Ossau-Iraty fermier, fabriqué par l'éleveur à partir du lait de son troupeau ; une tête de brebis de profil pour un Ossau-Iraty laitier, fabriqué en fromagerie : deux poinçons sur la croûte du fromage, garants de ce label AOP. « *Tous les fromages au lait de brebis du Pays basque ne sont pas de l'Ossau-Iraty* », met en garde Marie Elizondo à la ferme Xabat Baita, à Urrugne. « *On ne*

COMMENT Y ALLER

EN VOITURE : L'autoroute A63 mène à Biarritz depuis Bordeaux.

EN TRAIN : Depuis la gare Montparnasse à Paris, le trajet pour Biarritz dure 4 h 10.

EN AVION : L'Aéroport Biarritz Pays Basque est situé à 3 kilomètres du centre-ville.



peut travailler qu'avec des brebis de 3 races locales : la basco-béarnaise, la manech tête rousse et la manech tête noire. La technique est la même depuis des générations : une fabrication au lait cru, aucun aliment fermenté pendant la lactation et bien sûr, aucun OGM ! » Et Marie de conseiller : « *À déguster avec de la confiture de cerises ou de la gelée de piment d'Espelette et un vin blanc style jurançon.* »

Le porc : retour aux origines!

Une randonnée au sommet de la montagne du Suhalmendi permet d'atteindre un élevage en plein air de porcs basques, sur les terres communales d'Ascain. L'éleveur Ramuntxo explique : « *Ce porc a la tête et*

les fesses noires, les oreilles qui tombent sur les yeux. Nourri d'aliments complets mais aussi de racines et à l'automne de glands et de châtaignes, il donne une viande nervurée de gras, onctueuse. » Le produit le plus représentatif sera le jambon Kintoa. Séché pendant au moins 16 mois, il a une chair rouge intense et un gras blanc brillant. Le jambon de Bayonne est plus connu mais il est lui conçu à partir de porcs roses.

Les cidreries : à boire et à manger

Nombreuses au Pays basque, ces dernières sont un lieu où se restaurer et déguster le sagarno, le vin de pomme. Car ce « cidre » n'est pas un selon la réglementation française. Avec deux fermentations – lactique et manolactique –, tout le sucre est transformé en alcool (teneur d'environ 6 %), le breuvage n'est donc plus pétillant. Qu'à cela ne tienne : pour obtenir une légère effervescence, le vin de pomme est servi au tonneau, le verre à distance du robinet de manière à ce que le jet produise l'effet du



Le fromage de brebis s'accompagne traditionnellement d'une confiture de cerises noires.



Plusieurs mois de séchage donnent au jambon de Bayonne son goût incomparable.



Le piment d'Espelette, seule AOP de France pour une épice.

pétillant. Un menu à base de morue et de bœuf est servi pendant ce rituel. Il illustre la tradition qui voulait qu'à l'ouverture du premier tonneau les voisins soient invités. Chacun apportait un plat : les voisins de la mer, de la morue, ceux des terres, du bœuf. Et à la cidrerie Txopinondo, Dominique Lagadec nous livre un conseil pour le vin de pomme en bouteille : « Il faut servir la bouteille à l'horizontale et en hauteur comme le thé à la menthe pour obtenir l'effervescence. »

Le piment : à toutes les sauces !

Rapporté du Mexique par les colons, cultivé à Espelette, il en a finalement pris le nom. À Saint-Pée-sur-Nivelle, la Ferme Salaberry ouvre les portes de son exploitation pour un parcours pédagogique. Les explications sont données par Maitetxu : « C'est une zone de 10 villages qui détient l'AOP, la seule pour

Rencontre gourmande

FRÉDÉRIQUE MARICHULAR, musée du gâteau basque

« Il y a autant de gâteaux basques que de maisons »



Animatrice du musée du gâteau basque de Sare – la maison Haranea – et sa boutique, Frédérique le précise d'entrée de jeu : « Il y a autant de gâteaux basques que d'etxe (maison en basque) ». Entre l'ancienne meule, les vanneries, le pétrin et autres ustensiles consacrés à ce gâteau emblématique, elle fournit une multitude d'anecdotes comme une historienne passionnée. Et si lors de la visite, un pâtissier explique toutes les étapes de fabrication, avec dégustation, le mieux est de participer à un atelier. C'est là le domaine de Bixente et ce chef n'y va pas par quatre chemins avec ses visiteurs apprentis : « Pour réussir la pâte

sablée, il y a un ordre d'intégration des ingrédients très important. » Et de scander : « BSOF : beurre, sucre, œufs et farine (type 55) ! On les travaille à température ambiante en prenant soin de bien intégrer chaque ingrédient avant d'incorporer le suivant : pas avant ! » Crème pâtissière ou confiture de cerises pour fourrer le gâteau ? C'est à vous de choisir ! « Mais pour avoir le croustillant et le moelleux du gâteau basque, il faut mettre 2/3 de pâte pour 1/3 de crème. Si l'on choisit la confiture, il faut appliquer juste une fine pellicule pour rester sur le biscuit, pas plus de 100/120 g pour un gâteau de 6 personnes. »



Service en hauteur pour obtenir l'effervescence du vin de pomme.



Sare, classé parmi les plus beaux villages de France.

La pêche : Fraîcheur sur toute la ligne

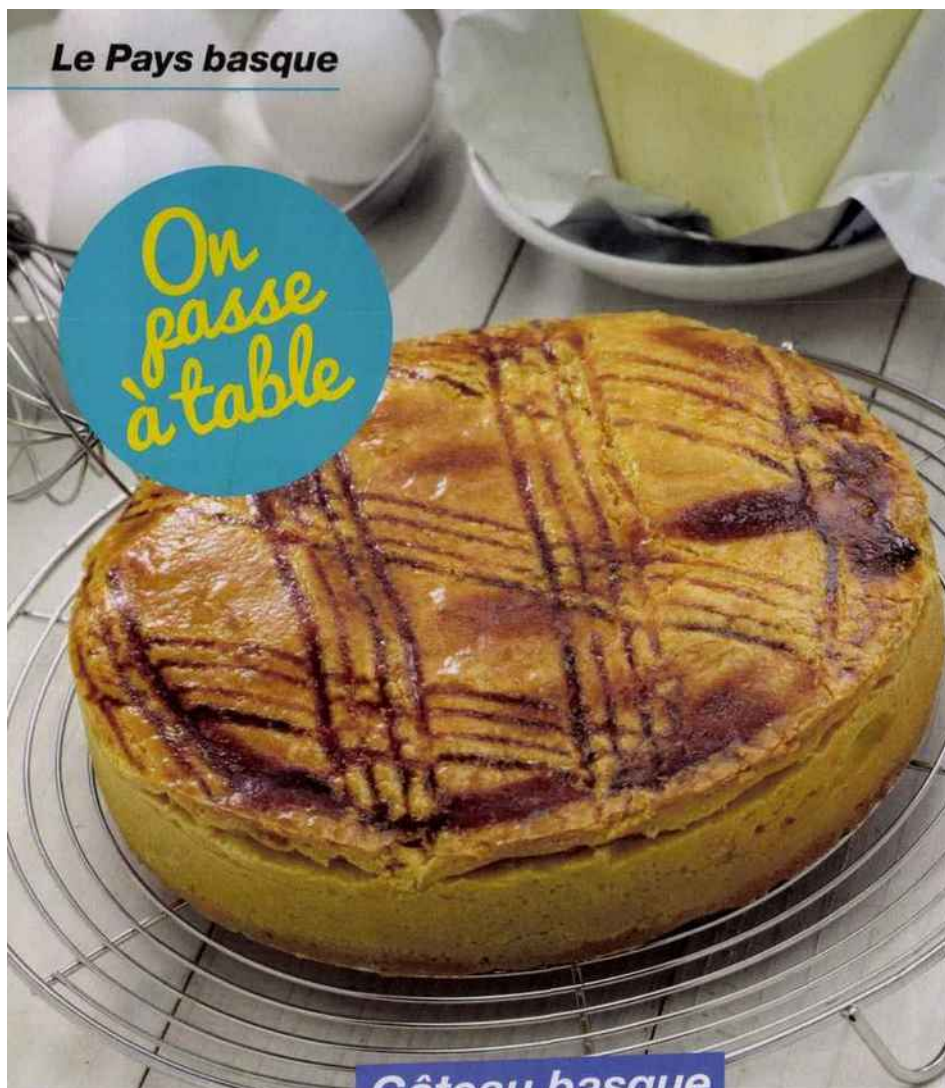
Midi, Anne-Marie Vergez, patron pêcheur, revient au port de Ciboure avec son équipage. Sur les quais de la criée, ils débarquent leur cargaison : le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz. « On s'est entendu entre organisations, pêcheurs, mareyeurs... pour créer une marque commerciale. Le poisson est pêché à la ligne, dans la journée, remonté vivant, décroché un par un et débarqué 5 heures plus tard. Cela lui donne une texture tendre et une saveur incomparable. » Une particularité que le poisson conserve durant 5 jours. Un gage de qualité reconnu par les grands chefs. « Le plat traditionnel, c'est le merlu koxkera, en ragoût avec des petits pois, asperges, palourdes et œufs durs. Je le conseille aussi à la plancha avec du piment d'Espelette et surtout en le cuisant à l'unilatéral pour qu'il garde tout son moelleux. »

une épice en France. Les producteurs n'ont pas le droit d'acheter ou vendre les graines. Le piment à cuisiner sera sous forme de poudre ou de purée. » Il faut 8 kg de piment frais pour 1 kg de poudre, chaque piment est nettoyé, séché, équeuté, passé au four, puis au broyeur le plus vite possible pour éviter qu'il ne reprenne l'humidité. Comment l'utiliser ? Maitetxu répond : « Pour faire simple, il remplace le poivre ! Il s'utilise de l'entrée au dessert car il s'associe très bien avec le chocolat. »



Le Pays basque

On
passe
à table



Gâteau basque

Pour 6 À 8 PERSONNES Préparation : 40 MN Cuisson : 35 MN Repos : 30 MN

POUR LA PÂTE : 400 g de farine + pour le plan de travail * 200 g de beurre + pour le moule * 4 jaunes + 2 œufs entiers * 200 g de sucre en poudre * 1/2 sachet de levure chimique * 3 g de sel fin.

POUR LA CRÈME : 1/2 litre de lait entier * 2 jaunes et 1 œuf entier * 120 g de sucre en poudre * 50 g de farine * 2 c. à soupe de rhum ambré * 1 gousse de vanille * 1 jaune pour la dorure

LA PÂTE : fouetter le beurre coupé en morceaux avec le sucre et le sel. Incorporer les 4 jaunes, puis les 2 œufs, mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Mélanger la farine et la levure, les ajouter à la pâte. Former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire, et laisser reposer au réfrigérateur 30 mn au moins.

LA CRÈME : porter à ébullition le lait dans une casserole avec la gousse de vanille. **Fouetter le sucre,** les jaunes et l'œuf entier dans un saladier

jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis incorporer la farine petit à petit sans cesser de fouetter. Ajouter la moitié du lait, bien mélanger, puis verser le tout dans la casserole.

Chauffer la préparation sur feu moyen sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser le rhum hors du feu, mélanger, puis verser la crème dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir à température ambiante.

Étaler la moitié de la pâte sur 1/2 centimètre d'épaisseur. En garnir un moule de 18 à 20 cm de diamètre. Verser la crème. Étaler le reste de pâte, couper un disque aux dimensions du moule, puis le poser sur la crème.

Badigeonner la surface de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau, puis strier la surface avec les dents d'une fourchette.

Cuire 30 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Déguster froid, idéalement le lendemain.

Chipirons à la basquaise

Pour 4 PERSONNES

Préparation : 10 MN

Cuisson : 45 MN

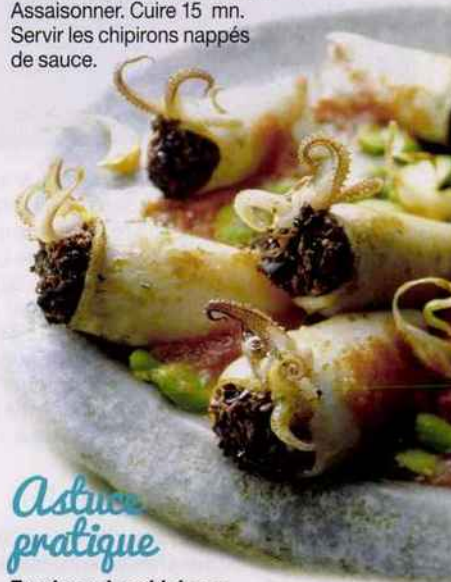
- * 8 chipirons ou calamars vidés par le poissonnier
- * 200 g de veau haché * 2 tranches de jambon de Bayonne * 2 oignons
- * 6 gousses d'ail * 1 aubergine
- * 1 poivron * 80 g d'olives noires dénoyautées * 6 brins de persil
- * 50 g de mie de pain * 1 œuf
- * 20 cl de sauce tomate * 8 cl de vin blanc (irouléguy) * 150 g de fèves
- * 2 c. à soupe d'huile d'olive
- * sel * piment d'Espelette.

Laver les chipirons. Retirer puis hacher les ailurons. Couper en petits dés le jambon, l'aubergine, le poivron et les olives.

Faire revenir les oignons hachés 2 mn avec la moitié de l'huile. Ajouter le veau, les dés de jambon et légumes, les ailurons, 1 pincée de piment. Saler. Cuire 10 mn. Laisser tiédir.

Mélanger la préparation avec la mie de pain émiettée, l'œuf battu, le persil haché. En farcir les chipirons.

Chauffer le reste d'huile dans une cocotte. Ajouter les chipirons farcis, les tentacules et les gousses d'ail entières. Cuire 15 mn. Verser la sauce tomate, le vin, puis les fèves pelées et blanchies 3 mn à la vapeur. Assaisonner. Cuire 15 mn. Servir les chipirons nappés de sauce.



Astuce
pratique

Farcissez les chipirons avec une petite cuillère sans les remplir complètement car la chair du chipiron se rétracte légèrement à la cuisson.



Nos bonnes adresses

Où dormir

Grand Hôtel de la Poste***

Ancien relais de la Poste de Saint-Jean-de-Luz, au XVIIIe siècle, le bâtiment est aujourd'hui un hôtel de caractère à la décoration « néo basque » qui compte 34 chambres, dont 6 avec terrasse et vue sur l'océan. Le tout en plein cœur de la cité. À partir de 69 €/nuit.
Tél. : 05 59 26 04 53
grandhoteldelaposte.com



L'hôtel Euskadi, auberge traditionnelle à Espelette.

Hôtel Euskadi***

Dans la petite ville d'Espelette réputée pour son piment, celle qui était une vieille auberge traditionnelle vous attend pour une nuit en plein cœur des animations. Un accueil simple et généreux, une table et une décoration traditionnelles, qui sentent bon le Pays basque. À partir de 83 €/nuit.
Tél. : 05 59 93 91 88
hotel-restaurant-euskadi.com

proposé 16 chambres toutes décorées dans le style raffiné du XVIIIe siècle. Son (gros) plus ? Sa situation à seulement deux minutes à pied de l'océan. À partir de 130 €/nuit.
Tél. : 05 59 47 59 00
villa-catarie.com

mais savoureuse. Ici, c'est le produit qu'on sublime, sans fioriture. La carte est renouvelée toutes les six semaines.
Tél. : 05 59 56 77 90

Mahaina

Vous voulez des saveurs typiques du pays basque ? Direction Mahaina ; petit restaurant blanc et rouge de Bidart, à deux pas de l'Atlantique, qui cuisine des produits frais et bios, pour une cuisine traditionnelle, mais inventive.
Tél. : 05 59 26 89 55

Où manger

Le Comptoir des allées

Cet excellent restaurant à Hendaye s'évertue à proposer une alliance de tradition et de modernité culinaire grâce à une cuisine sans prétention

Auberge du petit Bayonne

Ambiance décontractée pour cette auberge qui met à l'honneur la cuisine basque familiale ! Piperade basquaise, jambon de Bayonne, piquillos à la morue... Retrouvez des produits frais, dans des portions généreuses !
Tél. : 05 59 59 83 44

O' Pintxos

Pascal Etcheverria a ouvert à Saint-Jean-de-Luz cet établissement familial et convivial et prépare devant sa clientèle ses fameux pintxos, sorte de tapas typiquement basques et en version « mini-gastronomie ». Entre le croque-monsieur au boudin noir et pomme crue, les chipirons avec émulsion de pommes de terre et jambon grillé ou la lotte au jambon de truie et padrones (piments), pas d'hésitation, on commande tout !
Tél. : 05 59 23 47 59

Infos touristiques

pays-basque.tourisme64.com
guide-du-paysbasque.com
terreetcotebasques.com

Hôtel Villa Catarie****

Cette demeure de charme typiquement basque dans le petit village de Guéthary

A vos Agendas!

18-21 mai

Festival andalou

Saint-Jean-de-Luz se met à l'heure espagnole et organise chaque année un festival de qualité 100 % andalou. Au programme, messe andalouse, spectacles de flamenco, défilé de chevaux, concerts... Accès gratuit.
festivalandalou.com

23 juin

Battela

La cidrerie Txopinondo propose une soirée à la cidrerie pour fêter le retour de l'été et les marins basques. Repas, dégustation et chants de marins au menu. Régalez-vous... avec modération !
35 €/adulte
txopinondo.com

25-29 juillet

Fêtes de Bayonne

Impossible de ne pas évoquer les célèbres fêtes de Bayonne. Durant 4 jours, fête foraine, corridas, animations se succèdent, pour le plus grand bonheur de plus d'un million de visiteurs. Accès gratuit
fetes.bayonne.fr

15 août

Nuit féérique

Chaque année, Biarritz célèbre le 15 août en embrasant son ciel d'un majestueux feu d'artifice. 25 minutes non-stop, 2000 fusées... sous les yeux émerveillés de 100000 visiteurs. Accès gratuit
ville.biarriz.fr

19 août

Festival de la force basque

Huit équipes s'affrontent à Saint-Palais autour de six épreuves de force, pour gagner le bouclier du Sud-Ouest. Quel spectacle ! Accès gratuit
forcebasquesaintpalais.com

