

Jean-Vier®

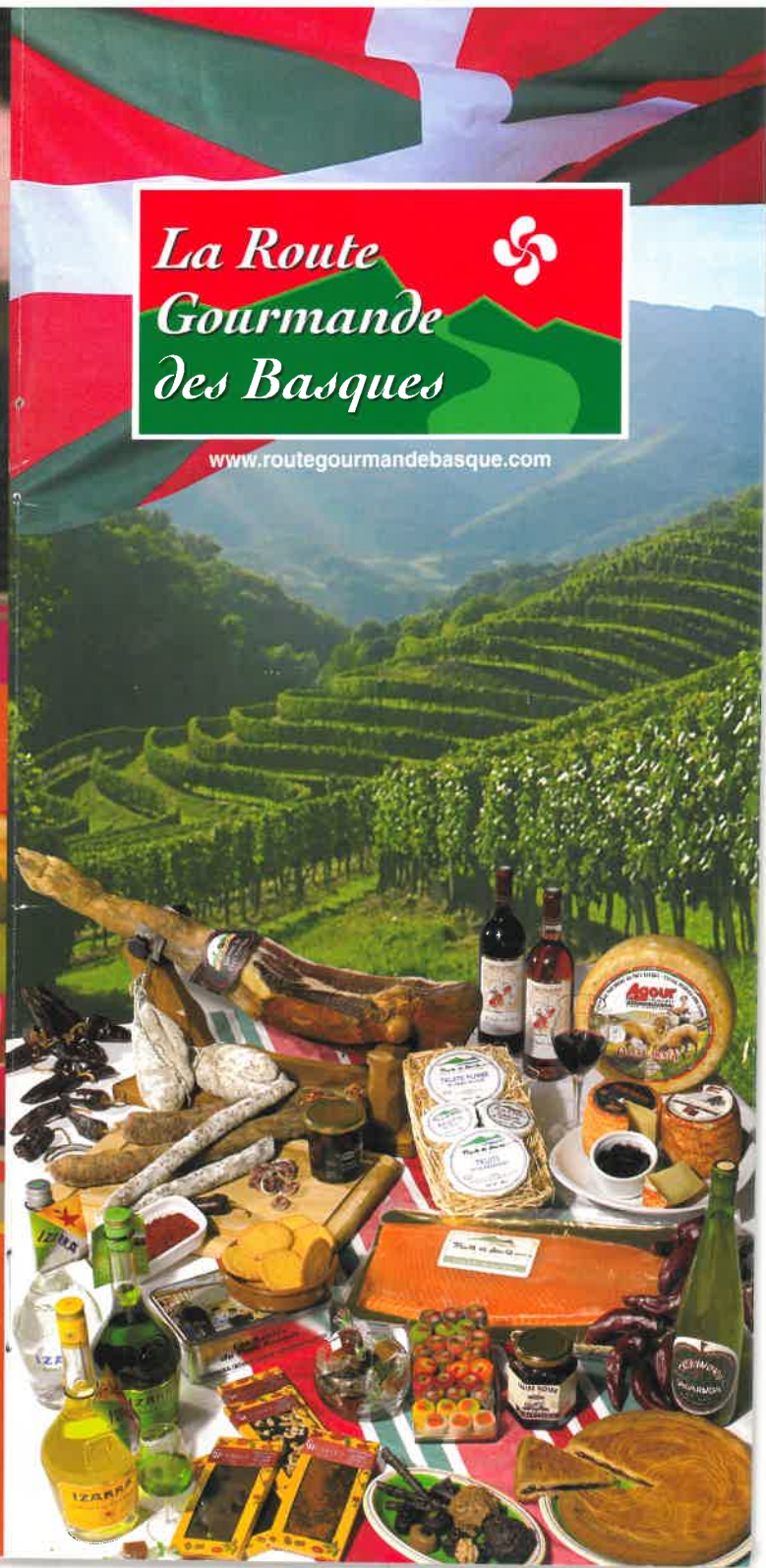
esprit et créations basques



*La Route
Gourmande
des Basques*



www.routegourmandebasque.com



SAINT JEAN DE LUZ - 64500

ECOMUSEE BASQUE - Espace Jean-Vier - RN 10
- 48 rue gambetta - 1 rue de l'infante

BAYONNE - 64100 - Carrefour des 5 cantons

BIARRITZ - 64200 - 58 avenue Edouard VII - 25 rue Mazagran
St. JEAN PIED DE PORT 64220 - 17 Place Charles Floquet

www.jean-vier.com

Maison Bipéro

Place du Jeu de Paume

64250 Espelette

05 59 23 82 09 contact@bipero.com



La seule sangria véritablement Basque.



Toutes les références des Vins d'Irouleguy directement des Producteurs.

Domaines Brana, Abotia, Bordathio, Etchegaraya, Ilaria, Amezitia, Mourguy, Jambon Ibaiona, charcuterie de L. Ospital Fromage pur brebis A.O.C.

La Maison de la qualité

Dégustation,
conseils,
explications.
Garanties .

Les meilleurs TXAKOLI Guetaria
SAGARNOA.TXOPINONDO PATXAKA
PACHARAN. BIPER ARNOA.
TXALAPARTA. Domaine Bordathio
Eau de vie de poire TXALPA de chez Brana
VINS ET LIQUEURS DE J. Marie Arçuby
BELTZA Crème de cerises artisanale
DE JM Etchepare ITXASSOU.

**OUVERT TOUT LES
JOURS DE 09H A 20H**

Les frères Ibarboure

Dans une belle maison du XIII^e siècle située en pleine campagne, vous découvrirez la table des frères Ibarboure :



Philippe et Martin vous proposent leur cuisine passion. Chaque plat évoque l'authenticité du Pays Basque.

Tourteau façon "txangurro"

Encornets à la Luzienne, traits d'encre et crème de cèpes

Foie chaud de canard aux agrumes

Gâteau mi-cuit au chocolat

Hôtellerie de charme et de très bon confort****, piscine.

Chemin de Ttalienea - 64210 Guéthary-Bidart

Restaurant : Tél. 05 59 54 81 64 - Fax 05 59 54 75 65

Hostellerie : Tél. 05 59 47 58 30

contact@freresibarboure.com - www.freresibarboure.com



BANCA ALDYDES VREPEL

Venez découvrir dans notre reposante et verdoyante Vallée des Aldudes, nos fromages de brebis manech, confitures, truites arc-en-ciel, porcs basques, jambons et salaisons.

www.vallee-aldudes.com

Nature - Culture - Aventure Le Pays Basque «Grand Spectacle»



DÉLICES DES PISTES FRANCE ESPAGNE

- Plaisir de la randonnée 4x4
- Pique nique avec produits du pays



Tél. 33 (0)5 59 24 36 05. Fax 33 (0)5 59 24 14 76.
E-mail: contact@passion-cote-basque.com
www.passion-cote-basque.com



La Route Gourmande des Basques

Vivre, voir, comprendre... en un mot **AIMER**
L'histoire d'un Pays écrite à l'encre de la vie ;

Lorsque je serai las de jouir du repos délicieux des plages, las du bruit des vagues, j'irai, par "cette route gourmande", en ce pays coloré et vallonné, entre mer et montagnes qui enivrent le regard, dont la vue est savoureuse comme un vin d'Irouléguy et qui met nos sens en plein émoi.

Je cheminerai par les sentiers sauvages à la rencontre des artisans-producteurs, de leur savoir-faire séculaire qui donne aux spécialités de ce terroir toute leur authenticité et cette qualité presque parfaite des produits de grand caractère.

Je découvrirai pour mieux l'appivoiser seulement l'essentiel de ce pays : le parfum mystérieux d'une liqueur d'Izarra, le rouge vermeil et chaleureux des piments d'Espelette, la couleur chatoyante d'un vin d'Irouléguy, la robe irisée de la truite de Banca, l'histoire du chocolat depuis son arrivée dans le port de Bayonne du XVI jusqu'à nos jours, la fabuleuse aventure du Porc Basque et de son Jambon, le goût du gâteau basque, celui des confitures, du fromage, l'attaque émoustillante du Sagarna...

Parfois, le chemin de la "route Gourmande" est étroit, escarpé, mais la vue y est magnifique et vous offre à chaque point cardinal, une vue différente... le bleu de l'Océan, les couleurs chaudes qui enveloppent les montagnes, le spectacle de vergers fleuris ou de vignes en terrasses dominant quelques champs où pâturent des brebis dont, au loin, on entend les clarines.

Au bout du chemin, un artisan-producteur vous accueillera en sa maison pour vous conter avec de beaux gestes et quelques phrases simples, son métier et ses produits.

Votre contact : 05 59 54 56 70
contact@routegourmandebasque.com
www.routegourmandebasque.com



COL D'IBARDIN

MERCEDES

BOGA-BOGA

SIGNATURE

Prendre direction Col d'Ibardin Au rond-Point d'Urrugne

SF-JEAN DE LU Z CIBOURE

URRUGNE

A63

HENDAYE BEHOBIE ESPAGNE







ENARA - ZAC de Barroueta - route du col d'Ibardin - 64122 URRUGNE (à côté de l'usine signature)
tel. 05.59.54.34.14 - enara@netcourrier.com

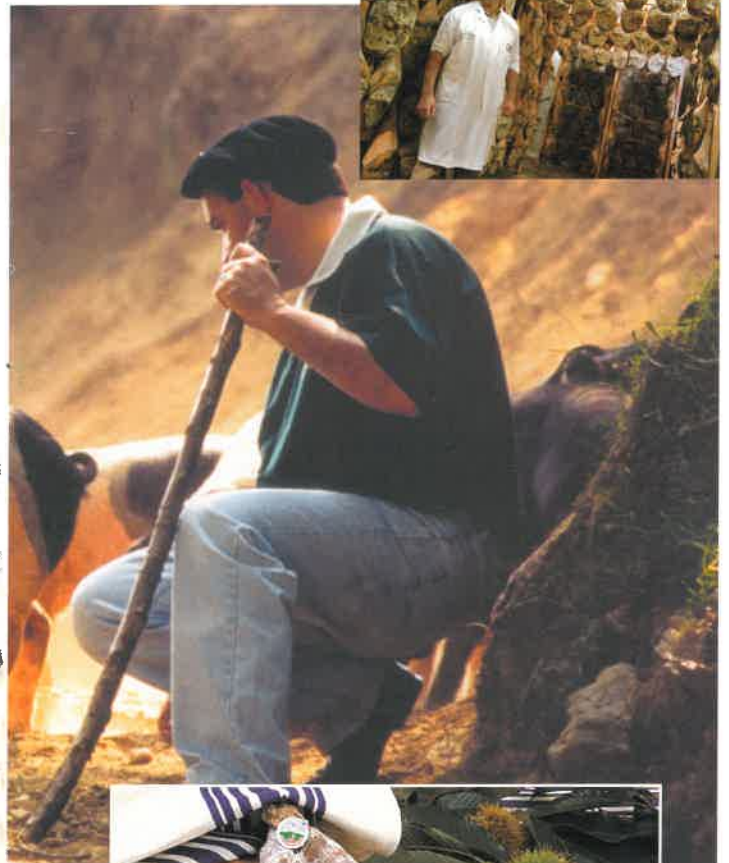



**La bière brassée
au Pays Basque**

Venez nous rencontrer !

BRASSERIE BASABÜRÜA
64650 LICQ-ATHEREY

Tél./Fax 05 59 28 64 56 - akerbeltz@wanadoo.fr
<http://akerbeltz.free.fr>



Vallée des Aldudes - 64430 Aldudes
Tél. (33) 5 59 37 56 11 - Fax (33) 5 59 37 55 01
www.pierreoteiza.com - contact@pierreoteiza.com

Restaurant *Le Bayonnais*

Nathalie et Christophe Pascal

Voisin du Musée Basque, adresse proposant une copieuse cuisine du Terroir. Salle à manger de style régional et terrasse l'été au bord de la Nive.

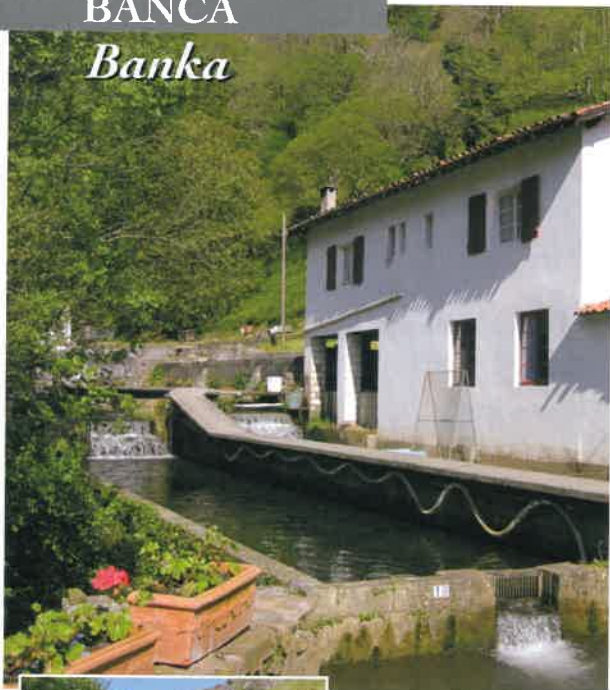
Nos spécialités :

*Chipirons en persillade,
Foie Gras mi-cuit maison,
Tranche de thon aux piments doux du pays,
Sole aux cèpes frais,
Parfait au touron, sauce chocolat,
Mœlleux au chocolat.*

Salle pour groupes

38, quai des Corsaires - 64100 BAYONNE

Tél. 05 59 25 61 19



La Truite de Banka

par
Michel Goicoechea

La ferme aquacole de Banka est installée sur le site d'un ancien moulin du XIX^e siècle.

Le torrent de la rivière balaye les bassins de pierre permettant à la truite d'évoluer dans un milieu semi sauvage.

Ici tout est artisanal et proche de la nature.

Dans la salle d'exposition une vidéo décrit le travail de François, maître des lieux, et de toute l'équipe.

De la truite fraîche à la truite fumée (médaille d'or Paris 2003), tous nos produits sont vendus dans notre boutique.

VISITES : de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h du lundi au samedi.

Durée : 45 minutes. Groupes : sur rendez-vous.



boutique classique, elle vous propose un lieu d'échange interactif dans lequel vous trouverez :



- Un espace muséal sur le thème "l'homme et l'abeille en pays basque au fil des siècles", sujet de sa recherche universitaire ainsi qu'un espace enfant.
- Les dégustations de tous les produits "maison" assorties d'explication sur leur fabrication.
- Des prix direct "atelier".

En 2007, la petite entreprise de Jacques gagne le Trophée du Développement Durable et en 2008 toute la gamme Loreztia est élue "Coq d'Or" par le "Guide gastronomique des Gourmands".

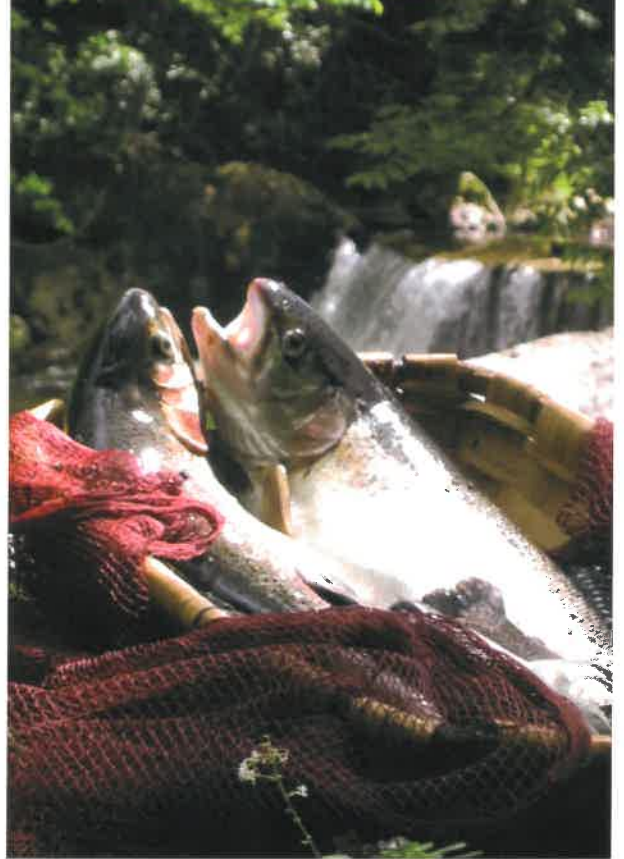
Un souffle de nature au cœur de Bayonne historique en visite libre du mardi au samedi 10 h 30 - 13 h et 15 h 18 h. Groupes sur rendez-vous.

Fermé pendant la semaine des Fêtes de Bayonne.



Loreztia Boutik'expo - 52 quai des Corsaires - 64100 Bayonne
loreztia@wanadoo.fr

Le site est en cours d'élaboration : faites nous parvenir
votre Email, nous vous tiendrons au courant
Tél./Fax 05 59 59 55 37



Les douceurs miel du Pays Basque

par Jacques Salles

Loreztia en euskara, langue des basques signifie Douceur de Fleurs. Cette marque créée par l'apiculteur Jacques Salles, s'étend aujourd'hui à d'autres produits qu'il fabrique allant des produits-santé directement issus de la ruche aux plus gourmands dont les confitures à 70 % de fruits et les condiments.

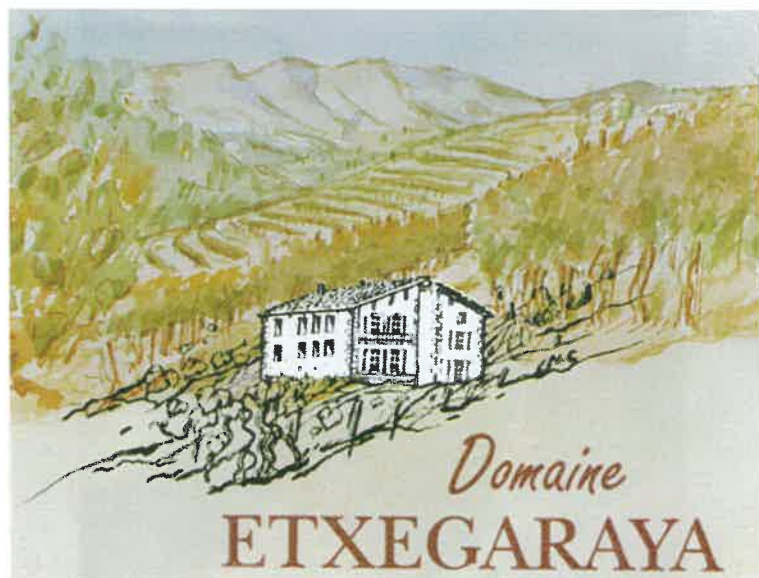
Pour faire découvrir ses produits, partager son expérience et sa passion, sa compagne Maryse Elissalde ouvre près du musée basque, sur les quais de la Nive *Loreztia boutique expo*. Au delà d'une



Truite de Banka

MICHEL GOICOEHEA

64430 Banka - Tél. 05 59 37 45 97 - Fax 05 59 37 49 14
 poterie.goicoechea@wanadoo.fr



AOC IROULEGUY
Domaine Etxegaraya
Un petit vignoble de montagne



... ET SA BOUTIQUE

La Boutique du musée vous attend pour des découvertes gourmandes... Laissez-vous tenter par une note chocolatée !!

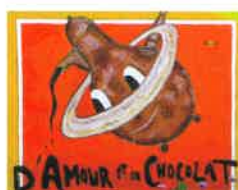


INFOS PRATIQUES

Le musée et sa boutique sont ouverts :

- Période scolaire : du lundi au samedi
10 h 00 – 12 h 30 / 14 h 00 – 18 h 30
- Vacances scolaires et Horaires d'été :
7 jours sur 7, de 10 h à 18 h 30.

Planète
Musée
du Chocolat
Biarritz

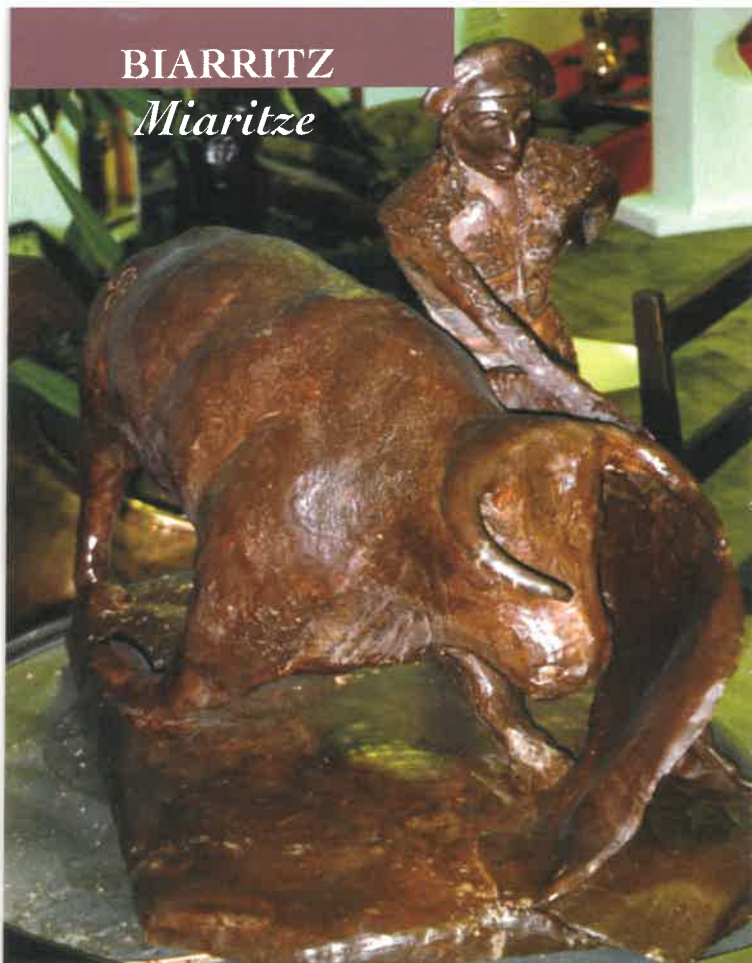


CONTACTS :

14, avenue Beurivage - 64200 Biarritz
Email : info@planetemuseeduchocolat.com
Web : www.planetemuseeduchocolat.com
Tél/Fax : 05 59 23 27 72 (musée) / 05 59 41 54 69 (boutique)

BIARRITZ

Miaritze



PLANETE MUSÉE DU CHOCOLAT

Le royaume du chocolat ouvre ses portes à tous les gourmets et les gourmands !

Un voyage gourmand à travers les secrets de l'arbre à chocolat et la fabuleuse histoire de cette friandise. D'étonnantes sculptures en chocolat réalisées par Serge Couzigou, magicien des lieux et de nombreuses autres surprises chocolatées vous attendent : dégustation de chocolats grands crus, salle des machines, collections exceptionnelles d'objets délicieux, moules, affiches, chocolatières... Projection d'un film et animations gratuites pour les enfants. Un déferlement de magie pour les amateurs de chocolat et les gourmands !

A découvrir d'urgence pour saliver de bonheur !

24

Sur la route entre St-Jean Pied de Port et St-Étienne de Baïgorry, se trouve le domaine Etxegaraya où nous exploitons 7 ha de vigne plantés en terrasses à flanc de montagne. nous produisons trois vins que nous serons heureux de vous faire découvrir au cœur du vignoble. Ouverture de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h. Fermé le dimanche.



DOMAINE ETXEGARAYA

ROSÉ "ETXEGARAYA"

50 % Tannat
50 % Cabernet Sauvignon.
Ce vin possède une robe framboise et un nez plein de fraîcheur, intense aux arômes de framboise.

ROUGE "ETXEGARAYA"

60 % Tannat
40 % Cabernet Franc.
Une robe aux reflets grenat, un nez franc avec des arômes de fruits rouges.

ROUGE CUVÉE "LEHENGOA"

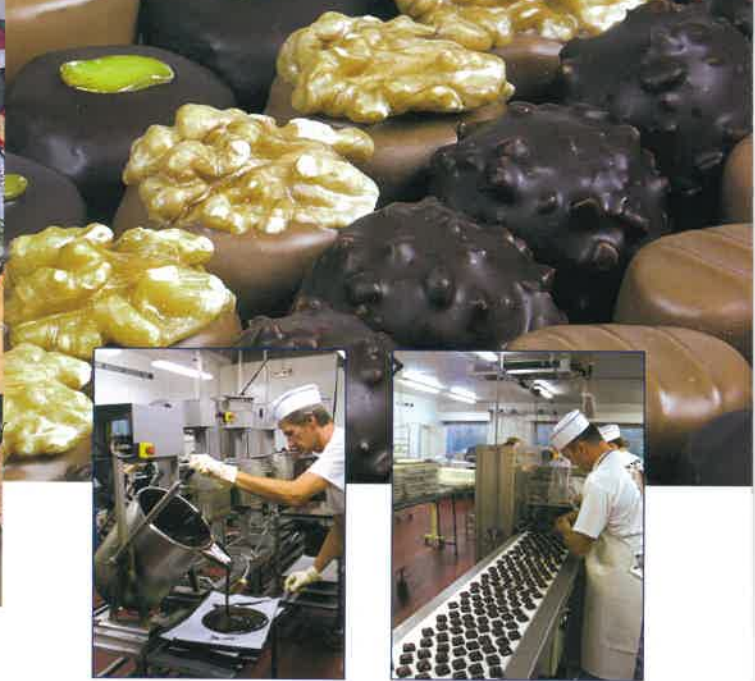
80 % Tannat de vignes de plus de cent ans,
20 % Cabernet Sauvignon.
Un vin élégant, rond en bouche avec des tannins serrés et une magnifique robe d'un grenat intense.



Marianne Hillau
64430 St-Étienne de Baïgorry
Tél./Fax 05 59 37 23 76
etxegaraya@wanadoo.fr

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

9



*Musée Basque du Pastoralisme et du Fromage
Artzaintza eta Gasnaren Euskal Erakustokia*

Fromagerie Agour Gasnategia par Jean Etcheleku-ren ganik

Découvrez tous les secrets du pastoralisme et du fromage basque en visitant notre musée qui restitue sur 220 m², toutes les facettes essentielles de la vie et du métier, de berger et de fromager.

Joanes, notre berger, vous fera découvrir le pays Basque, ses traditions ancestrales, comment s'organisait jadis la vie de sa famille autour de l' "etxe", la ferme basque. Puis, il vous guidera vers sa bergerie, au sol couvert de paille, où vous attend une de ses brebis (de race dite "manex"...), alors que son troupeau a déjà quitté la bergerie, pour paître dans la montagne voisine.

Joanes, vous présentera ses outils et ustensiles nécessaires à la récolte du lait et à la façon du fromage. Il vous expliquera la fabrication traditionnelle du lait caillé "gaztanbera" élaboré dans un récipient en bois de bouleau, le "kaiku", puis vous livrera les secrets de l' "ardi gasna", notre célèbre fromage de brebis !

Ensuite, il vous conviera à pénétrer en un lieu plus contemporain mais non moins chaleureux, où vous découvrirez davantage encore le pastoralisme, ainsi que la fabrication du fromage et son affinage, tant à la montagne, chez un berger, qu'au sein de la fromagerie AGOUR.

Ainsi guidés par les effluves de chocolat, vous découvrirez, en toute transparence, les secrets séculaires de la fabrication du chocolat et des spécialités déjà bien renommées de la Maison Henriët "les Rochers de Biarritz", "les Baisers de l'Impératrice" et les "Caramels mous au beurre d'Echiré".

Dans cette ambiance chaleureuse, tout l'univers du chocolat est exposé, raconté, montré... de la légende aztèque de Quetzacoalt, à l'exposé botanique des cacaoyers, et de leurs zones géographiques à l'histoire fabuleuse du chocolat du XVI^e siècle à nos jours.

VISITE GRATUITE du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 45 - Groupes : sur réservation (10 personnes minimum).

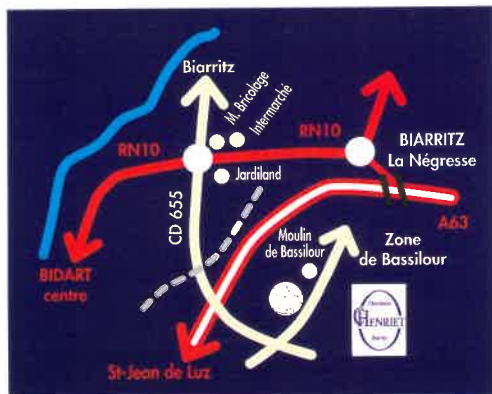
Boutique sur site ouverte du lundi au vendredi de 9 h à 13 h et de 14 h à 16 h 30.

Chocolaterie HENRIET
3, avenue Aristide Bassilour - 64210 Bidart
Tél. 05 59 47 58 58 - Fax 05 59 47 58 59
e-mail:chocolat.henriet@wanadoo.fr

BIDART
Bidarte



*Cinq siècles de tradition
chocolatière en Pays Basque*



Pour que le plaisir des yeux devienne gustatif et qu'enfin, vous n'ignorez rien de tout ce qui a trait au chocolat et à la pâtisserie, les ateliers de fabrication de la Chocolaterie HENRIET vous ouvrent gratuitement leurs portes à Bidart.

Au travers de baies vitrées spécialement créées, AGOUR vous révélera ses impressionnantes caves d'affinage, ainsi que son délicat travail d'affineur.

Enfin, vous pourrez déguster plusieurs variétés de fromage AGOUR, accompagnées de la traditionnelle confiture de cerises noires et d'un verre de "sagarno" (cidre basque), ou de vin d'Irouleguy.

.... Passionnant et délicieux.

.... A découvrir et à déguster !

Archi. Intérieure, design et muséographie : P. d'Elizaberry

Horaire de la boutique (toute l'année) : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h. Le samedi de 8 h 30 à 12 h.

Horaires des visites du Musée : d'octobre à mai, 2 visites par jour, à 10 h 30 et à 15 h. De juin à septembre : visites à toutes les heures, aux heures d'ouverture de la boutique.

Agour
FROMAGES
DU PAYS BASQUE
EUSKAL HERRIKO GASNAK

Route de Louhossoa - 64640 HELETTE
Tél. (33) 5 59 37 63 86 - Fax (33) 5 59 37 68 78
agourdistribution@wanadoo.fr

ESPELETTE

Ezpeleta



Piment d'Espelette Ezpeletako Biperra

Ramené par les marins aventuriers découvreurs des richesses du nouveau monde, un piment qui deviendra d'Espelette, s'est particulièrement bien adapté à ce terroir, blotti au pied des Pyrénées et proche de l'océan.

Depuis l'époque où les épices étaient rares et chères, la variété dénommée GORRIA, a été perpétuée par des paysans qui semaient les graines à la St-Joseph.

A partir de la moitié du XX^{me} siècle, remarqué par des gastronomes pour ses qualités culinaires et sa typicité, il bénéficie d'une notoriété sans cesse grandissante.

12



Écomusée Basque



VIVRE LE PAYS BASQUE EN 1 HEURE DE SON ET LUMIÈRE

RN 10 - 64 500 Saint Jean de Luz (sortie Nord)

tel. 05 59 51 06 06 - fax. 05 59 54 15 26

jean-vier@wanadoo.fr - www.ecomusee.com

HORAIRES D'OUVERTURE

**DEMI-SAISON : AVRIL - MAI - JUIN
SEPTEMBRE & OCTOBRE**
OUVERT du lundi au samedi
de 10h00 à 11h15 *
de 14h30 à 17h30

PLEINE SAISON : JUILLET - AOÛT
OUVERT SANS INTERRUPTION
- 7 JOURS / 7 - de 10h00 à 18h30 *

TARIFS

ADULTES : 6 €
ENFANTS (de 5 à 12 ans) : 2,50 €
FAMILLES - à partir de 3 enfants : 16,70 €
ÉTUDIANTS - DEMANDEURS D'EMPLOI : 5,50 €
GROUPE - à partir de 10 personnes : 4,80 €

L'ÉCOMUSÉE EST OUVERT DURANT LES PÉRIODES DE VACANCES SCOLAIRES
GROUPE SUR RÉSERVATION : 05 59 51 06 06
06 16 74 31 19

* Départ de visite tous les 1/4 d'heure - DURÉE : 1 H.

Services réguliers de bus ATCBR par la RN10, arrêt DUBONNET

21



Aujourd'hui, cette épice reconnue en AOC est élaborée selon les règles bien définies dans le respect du terroir, des usages et de l'environnement.

Sur leur exploitation où le piment est cultivé depuis des générations, Maritxu GARACOTCHE et Ramuntxo LECUONA vous expliqueront toutes les étapes nécessaires à son élaboration.

Quant à son utilisation, Patrick ITHURRIA, cuisinier et fin gastronome, vous fera partager ses conseils et suggestions afin de mettre en valeur ses qualités exceptionnelles.

- Expositions permanentes. Visites guidées des cultures de mai à octobre le mardi à 11 h, le vendredi à 11 h. Pour les groupes, sur rendez-vous.
- Atelier du goût, nous consulter.

L'écomusée basque

par André Elustondo

Mise au point par un passionné de botanique, Joseph Gratteau, d'après une formule écrite en 1835, la liqueur Izarra (étoile en basque), allie les saveurs et les parfums d'une vingtaine de plantes.

Cette alliance au goût unique est jalousement gardée secrète depuis un siècle. Venez découvrir un peu de son mystère à l'écomusée basque.

Herboristerie et alambics Izarra sont les 3 premières des 10 salles d'exposition de l'écomusée où sont mis en scène les métiers traditionnels, les fêtes et la vie quotidienne du peuple basque.



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



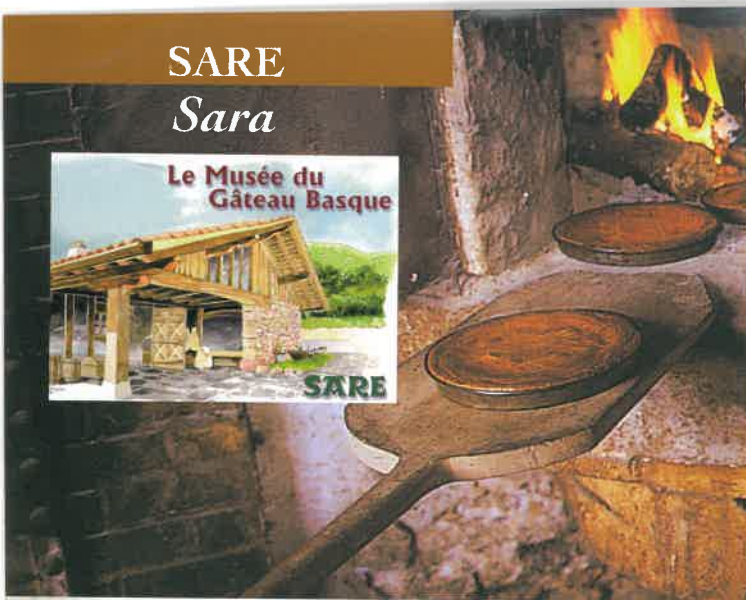
Ouvert à l'année tous les jours, sauf le mercredi de Novembre à Juin.



55, Place du Jeu de Paume
64250 ESPELETTE
Tél. 05 59 93 82 89
www.lurretik.com
contact@lurretik.com

SARE

Sara



Le Musée du Gâteau Basque

Soucieux d'offrir au travers de la tradition ce qui se fait de mieux en qualité, Le Musée du Gâteau Basque, Euskal Biskotxaren Erakustokia, fut créé par un couple passionné de son architecture et de sa gastronomie.

Cet espace Musée a été érigé dans la plus pure tradition Labourdine avec son lorio, sa façade à colombage et ses murs de pierre du massif de la Rhune. La Maison Haranea (la vallée) et son chef pâtissier s'efforce de faire découvrir l'histoire, le goût, les saveurs et les étapes de la fabrication de ce gâteau.

Dans la sukalde (cuisine), reconstituée comme fin du 19^e siècle, on se retrouve en contact direct avec la tradition gourmande du Pays Basque. Le voyage croustillant et fondant vous transporte dans les mystères de cette recette familiale. Le maître mot des lieux est convivialité, de la pratique à la dégustation, le dialogue s'instaure très vite entre les visiteurs et le guide.

L'espace muséographique où sont exposés une partie de notre collection d'objets anciens se rapportant à la confection de cette pâtisserie, fruit d'une passionnante recherche à travers le temps.

Autour de vous durant toute cette visite, vous serez entouré de ces odeurs qui déjà vous auront ouvert les papilles et bercé dans les douceurs du gâteau basque.

14

La Boutique



ORIGINAL ET INOUBLIABLE : LE REPAS TXOTX

Unique endroit de la Côte Basque où vous pratiquerez le "TXOTX". Chez Txopinondo, il est authentique et se célèbre dans un véritable chai à la cuverie de bois.

Ses spécialités : Pintxotx (tapas), savoureuse Txuleta (côte de bœuf) grillée à la braise en salle, Cassolette de Thon, etc...

Le Sagarno y est bu à volonté. Convivialité garantie. Menu enfant avec jus de pomme.

Horaires de l'auberge :

Ouvert à l'année du Vendredi soir au Dimanche midi.

De Juillet à Septembre et durant les vacances scolaires : ouvert tous les jours midi et soir.

Toutes autres possibilités pour les groupes.



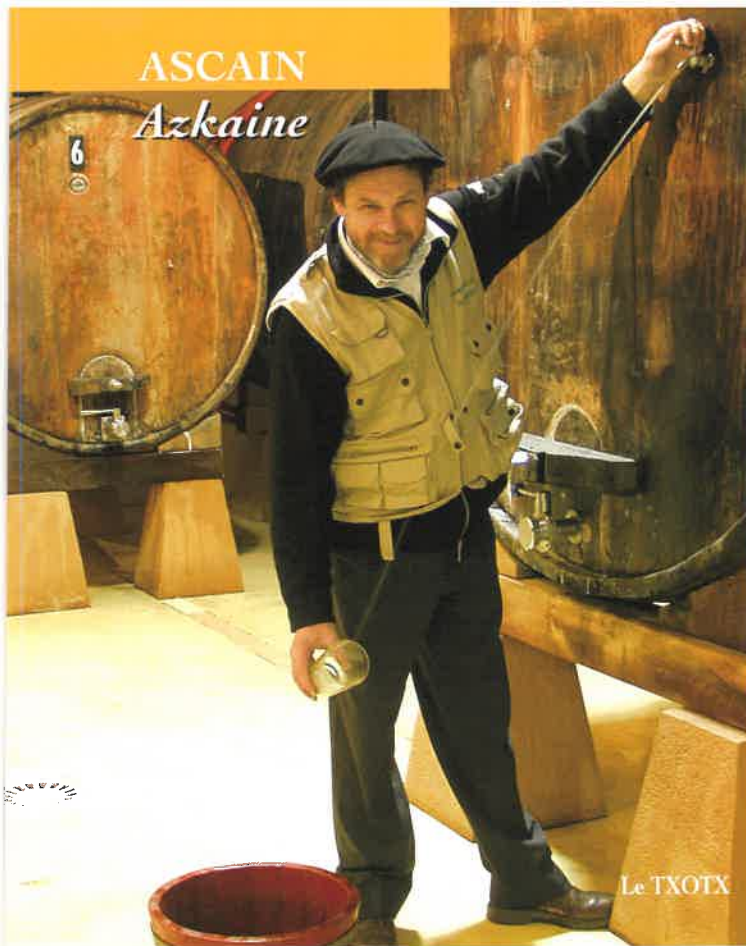
TXOPINONDO ZA LAN ZELAI
 Route de St-Jean de Luz - RD 918
 64310 AZKAINE/ASCAIN
 Tél. 00 33 (0)5 59 54 62 34
 Fax 00 33 (0)5 59 85 93 43
 E-mail : txopinondo@wanadoo.fr
 www.txopinondo.com
 GPS : N 43.36466 - W 1.63761

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

19

ASCAIN

Azkaine



TXOPINONDO
Cidrerie Artisanale Basque
par Dominic Lagadec
Maître Artisan

Entrez et visitez TXOPINONDO, l'Authentique Cidrerie Basque, c'est découvrir le Sagarno®, littéralement *vin de pomme*, la plus ancienne des boissons du pays, et tout le cérémonial de sa dégustation : TXOTX !!!

Horaires des visites et de la boutique :

D'Avril à fin Octobre : ouvert tous les jours sauf Dimanche de 10 h à 12 h et de 15 h 30 à 19 h.

Idem durant les vacances scolaires.

Toutes autres possibilités pour les groupes.



PHOTO LAVIELLE

Pour les plus gourmands, une boutique attenante au musée, harmonieuse et bien achalandée, vous propose des produits confectionnés - toujours maison - de façon artisanale et à très forte connotation du terroir basque.

Les Visites Guidées 2008 à Heures Fixes :

du 4 Avril au 12 Mai : à 11 h, à 14 h 30 et à 16 h.

du 13 Mai au 5 Juillet : à 11 h.

du 9 Juillet au 23 Août : à 11 h, à 14 h 30, à 16 h et à 17 h 30 si affluence.

du 25 Août au 5 Novembre : à 11 h.

Fermé le Samedi après-midi et le Dimanche sauf Groupes et RdV. Groupes sur RdV toute l'année.

La "Visite Plus" : faites vous même votre gâteau ! le Jeudi à 15 h en vacances scolaires et toute l'année pour Groupes sur réservations.

Goûters, cocktails, buffets sur demande. Dîners basques hebdomadaires sur réservation.

Boutique ouverte de 9 h à 18 h 30, du lundi au samedi matin en période d'ouverture du musée.

Pâtissier-Traiteur sur RdV



Le Musée du Gâteau Basque
Euskal Biskotxaren Erakustokia
Quartier Lehenbiscay - 64310 SARE
Tél. 05 59 54 22 09 - Fax 05 59 54 29 36
www.legateaubasque.com
legateaubasquedesare@orange.fr

**136 kms
sur la
Route Gourmande**



1 Jambons, salaisons, porc pie noir - P. 4



2 Ta Truite de Banca - P. 6



3 Vind'Irouleguy du Domaine Etxegaraya - P. 8



4 Fromagerie Agour - P. 10



5 Piment d'Espelette Ezpeletako Biperra - P. 12



6 Le Musée du Gâteau Basque P. 14



7 Txopinondo - Cidrie Artisanale du Pays Basque - P. 18



8 Écomusée de la Tradition Basque - P. 20



9 Chocolaterie Henriët - P. 22



10 Planète Musée du Chocolat - P. 24



11 Loretzia, l'Atelier du Miel - P. 26



www.routegourmandebasque.com