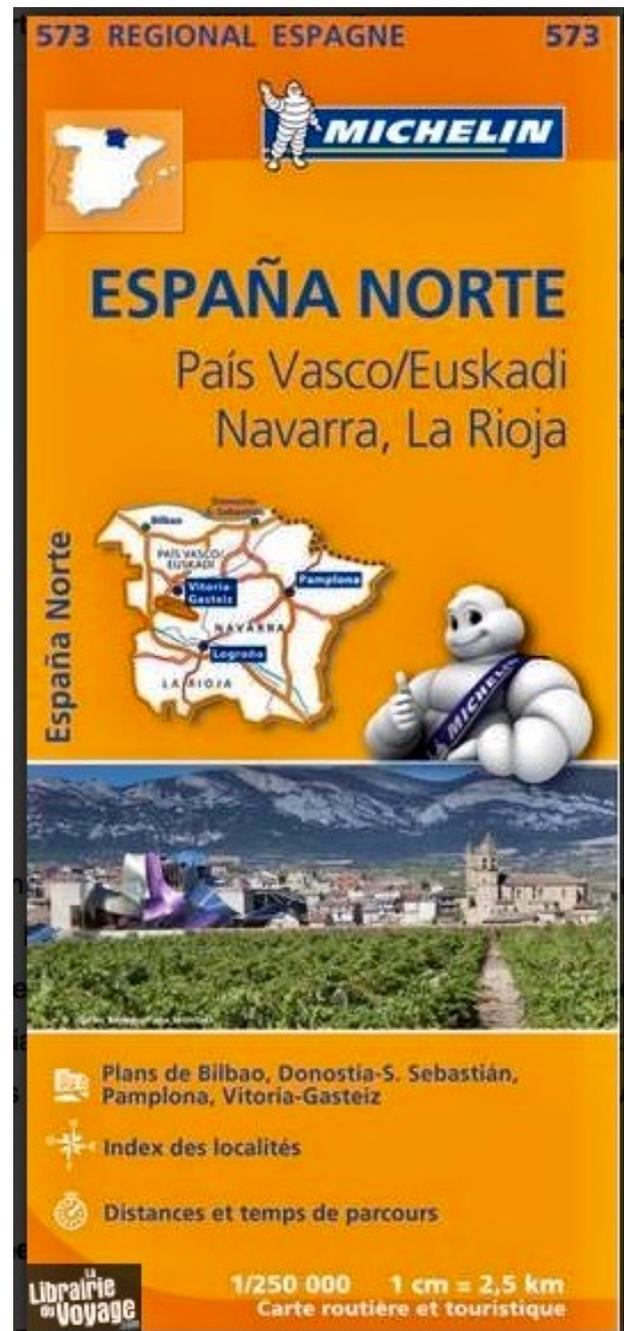
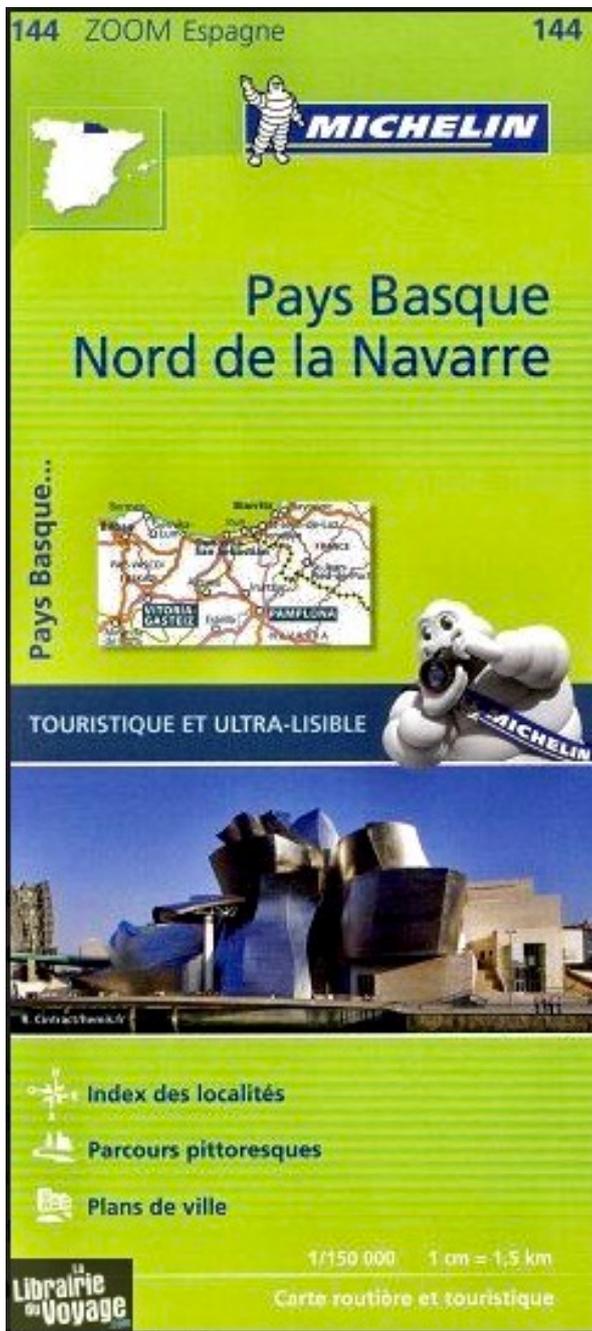


## Compte rendu, Photos et adresses

### Les Cartes : la 144 est plus précise



### Objectifs de la balade

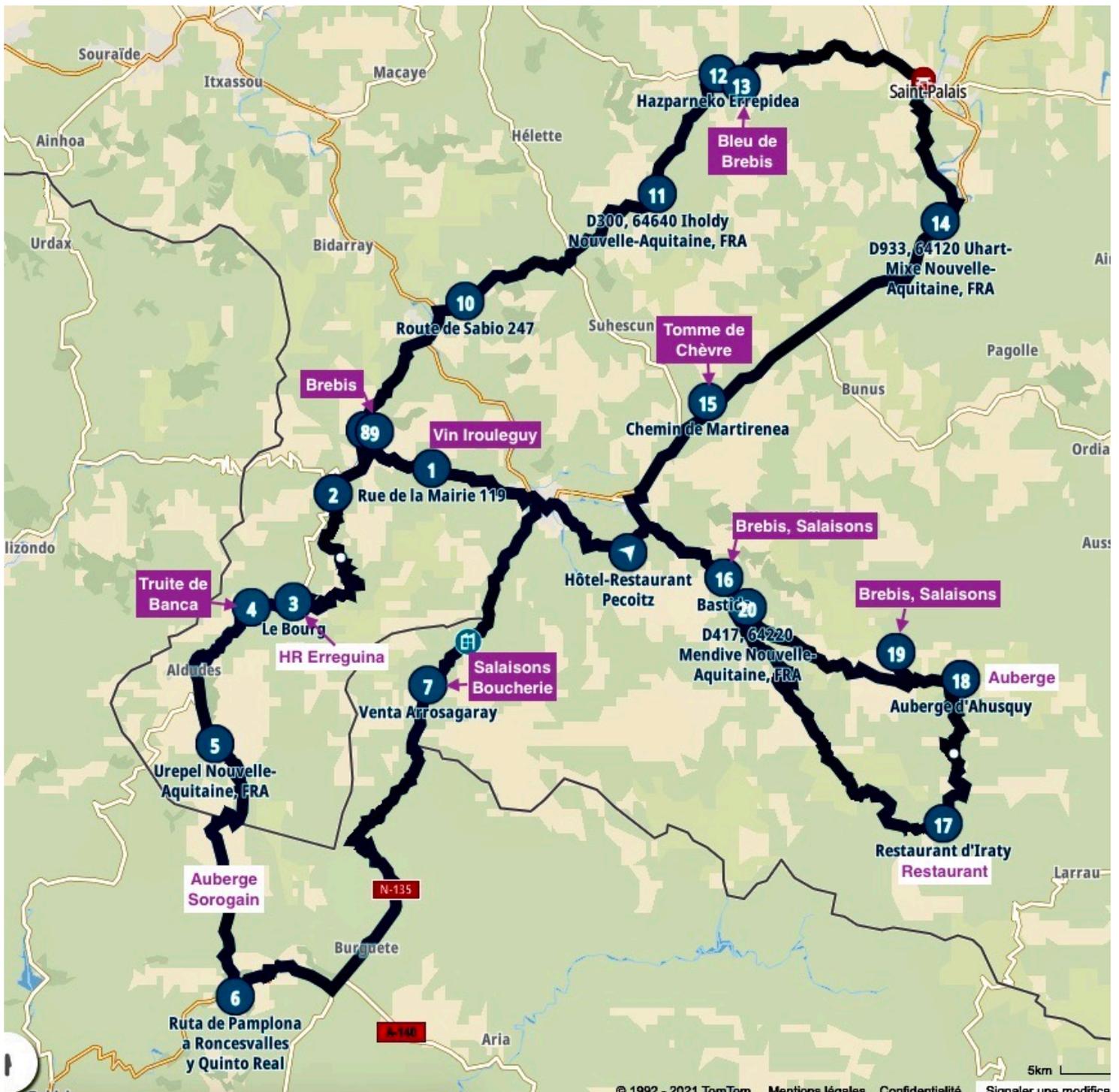
- La découverte d'une partie du Pays Basque via des routes choisies et de qualité dont certaines sont peu voire non connues et accompagnées de superbes paysages

- La découverte de produits locaux de qualité que l'on ne trouve pas ailleurs - du fait de petites productions - et répondant au label Idoki pour les produits Basques Français, signe de qualité.

Sur la route, bien entendu, quelques adresses choisies d'hôtellerie et de restauration autorisent une pause.

## En Route avec My Drive : compte rendu et Photos

dont une photo de la balade, en mode gastronomique



Depuis l'[Hôtel Restaurant Pecoitz](#) à Aincille (4 Kms au sud de St Jean Pied de Port), on rejoint St Jean Pied de Port et on se dirige St Etienne de Baïgorry/Pamplona. Sur la route, arrêt à Irouleguy (coopérative vinicole, point 1) puis on rejoint St Etienne de Baïgorry vers la vallée des Aldudes.

A St Etienne de Baïgorry, on prend la direction Banca/Pamplona (Intermarché sur la droite) et au lieu de filer par la superbe D 948 vers Banca, on emprunte au dernier rond point une petite route sans nom (point 2) qui longe la D 948 puis qui s'en échappe et rejoint Banca. Sur cette route, à environ 5 Kms, des cochons basques en liberté sur un immense terrain et visibles depuis la route. Un "portail" signale l'enclos.



Arrivé à Banca, on tournera à gauche direction [l'Hôtel restaurant Erreguina](#) (point 3), signalé sur le route par un panneau. A 500 m de Banca, la [pisciculture de M. Goicoechea](#) (point 4)

Elle mérite un arrêt et invite à une dégustation de la fameuse truite de Banca.





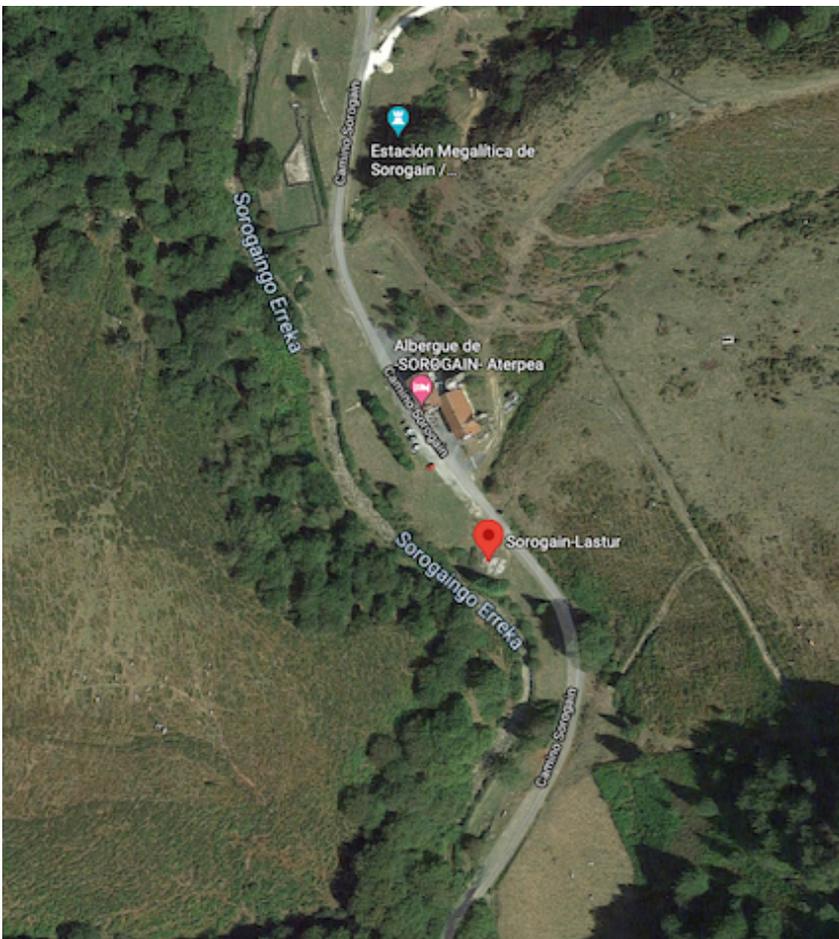
*Truites de Banca*



Passé Aldudes (Salaisons de Peio Oteiza) on file vers Urepel puis direction Sorogain Lastur, longeant la forêt d'Hayra, laissant à droite le pic d'Iturrumburu pour se poser à [l'auberge de Sorogain](#) entre les points 5 et 6. Route superbe, faite pour prendre des photos, et très peu fréquentée. Zone de randonnées pédestres.



*Depuis Urepel vers Sorogain Lastur  
via la forêt d'Hayra*



Un pause déjeuner ? OK pour un Plato Combinado.

Une balade à pied ?

En quête de Dolmens ?

On récupère la superbe N 135 en direction de la frontière, Arneguy, via le col d'Ibaneta : énorme, revêtement au top, épingles et serres se succèdent.

On ne manquera pas de s'arrêter à Luzaide/Valcarlos chez [R. Arrosagaray](#) (point 7) pour contempler sa boutique "la maison du jambon" qui porte bien son nom et où l'on trouve quantité de jambons à des prix étonnants mais aussi, entre autres, des cochonnailles de qualité (fuet, Lomos dont Bellota, chorizo de cerf et de sanglier, saucisson Bellota....) mais aussi de la viande de Galice exceptionnelle, du cochon de lait etc....

On y trouve certes aussi de la Tomme de Chèvre provenant de Macaye mais le lait est pasteurisé : ne pas acheter.

On jette un coup d'oeil à l'intérieur et on voit [les produits](#) dont cette côte de boeuf de Galice bien « maturé », un délice et à un prix < 22 € / Kg



A la sortie d'Arneguy, sur la gauche, ventas et stations service. Direction St Jean Pied de Port puis là, tourner à gauche au stop puis plus loin prendre la direction St Etienne de Baïgorry/ Pamplona.

On longe Irouleguy de nouveau puis, arrivé à St Etienne de Baïgorry, on passe sur le pont et on prend à droite la direction St Martin d'Arrossa : à Eyrehalde, on prendra une petite route à droite (panneau Fromage Tambourin sur la route, point 9) pour aller s'approvisionner en fromage de Brebis au lait cru mais aussi en diverses salaisons et conserves de plats cuisinés dont le fameux Axoa, chez Tambourin à la [ferme Enautenea](#). Bien belle route ensuite pour rejoindre St Martin d'Arrossa

A St Martin d'Arrossa, on ne s'arrêtera pas pour acheter des poulets cous nus (pas la place dans les valises), on rattrape la D 918 (vers Cambo, Bayonne) et on se dirige vers Ossès, Iholdy et son château du XV ème siècle, Armendarits puis Méharin.

Après Meharin, sur la D 14 et sur la gauche, arrêt à la [ferme Iturrino](#) chez Virginie Oynehart (point 13) pour s'approvisionner en fromage de brebis dont du bleu de Brebis, au lait cru bien entendu.

Superbe route cette D 14 jusqu'à St Palais puis direction St Jean Pied de Port. Juste avant Ainlice Mongelos, tourner à droite au panneau "fromage de Brebis, Ferme Pecotchia" : [la ferme Pecotchia](#) avec la Tomme de chèvre au lait cru que propose Joanna Paris (point 15).

Ceci fait, direction Iraty par la D 18 via St Jean le Vieux et arrêt à Lecumberry au restaurant/épicerie Larraneta chez [G. Gachen](#) (point 16), jouxtant le restaurant hôtel Ibarria (anciennement hôtel du fronton). Pause déjeuner ? Approvisionnement ?



Produits des bergers en vente ici

NOTRE FROMAGE <i>Ipaskoa</i>			
Brebis AOP Ossau Iraty	18.10 €/kg	la tomme entière ou 24.10 €/kg au détail	
Brebis petite tomme	24.10 €/kg		
NOTRE CHARCUTERIE Porcs élevés en liberté à Hélette et à notre Kayolar			
Pâté	3.20 €/unité	Ventrèche	14.50 €/kg
Boudin	3.20 €/unité	Saucisses s/vide	7.50 €/unité
Rillettes	3.20 €/unité	Jambon s/vide	22.30 €/kg
Saucisson Porc	7.80 €/unité	Jambon Entier	14.00 €/kg
Saucisson Brebis	6.80 €/unité	Chorizo Porc	7.10 €/unité
NOS CONSERVES			
Axoa Veau	15.10 €/unité	Demi Canard Confit	22.10 €/unité
Navarrin Brebis	14.10 €/unité	Foie Gras Canard	28.00 €/unité
Asperges	22.20 €/unité		
NOS VIANDES en frais Animaux de notre élevage			
Entrecôte de bœuf	25.00 €/kg		
Côte de bœuf	23.00 €/kg		
Steak haché	10.00 €/kg		
Agneau (entier ou 1/2 coupé en 6 ou 3)	11.00 €/kg		
Agneau (tranché)	15.00 €/kg		
Veau (tranché) carton de 5 à 10 kg	14.00 €/kg		
PRODUITS DE NOS AMIS			
Fromage de vache	<i>Ferme Lisbarne Laborde à Arette</i>	14.10 €/kg	
Miel	<i>Maison Arotcharen à Chéraute</i>	8.30 €/unité	
Piment d'Espelette	<i>Peio Etxeverry à Cambo les Bains</i>	5.50 €/unité	
Sauce basquaise	<i>Confitures de Haute-Soule</i>	5.50 €/unité	
Piperade 400g ou 800g	<i>Confitures de Haute-Soule</i>	6.40 ou 8.50 €/unité	
Confiture de cerises noires/myrtilles...	""	6.40 €/unité	
Jus de pomme bio 3x33cl ou 3L	""	6.00 ou 12.70 €	
Cidre basque Eztigar	<i>Eztigar Beltxu à St Just Ibarre</i>	5.80 €/unité	

On continue la route et on peut éventuellement filer tout droit vers le Chalet Pedro (restaurant) puis revenir et emprunter la D 19 vers les chalets d'Iraty jusqu'au [restaurant d'Iraty](#) pour se restaurer (point 17, réserver) situé en haut du col Bagargiak. De là, filer à gauche par une petite route sans nom pour rejoindre Ahusquy et son [auberge](#) (point 18, réserver). Superbes paysages



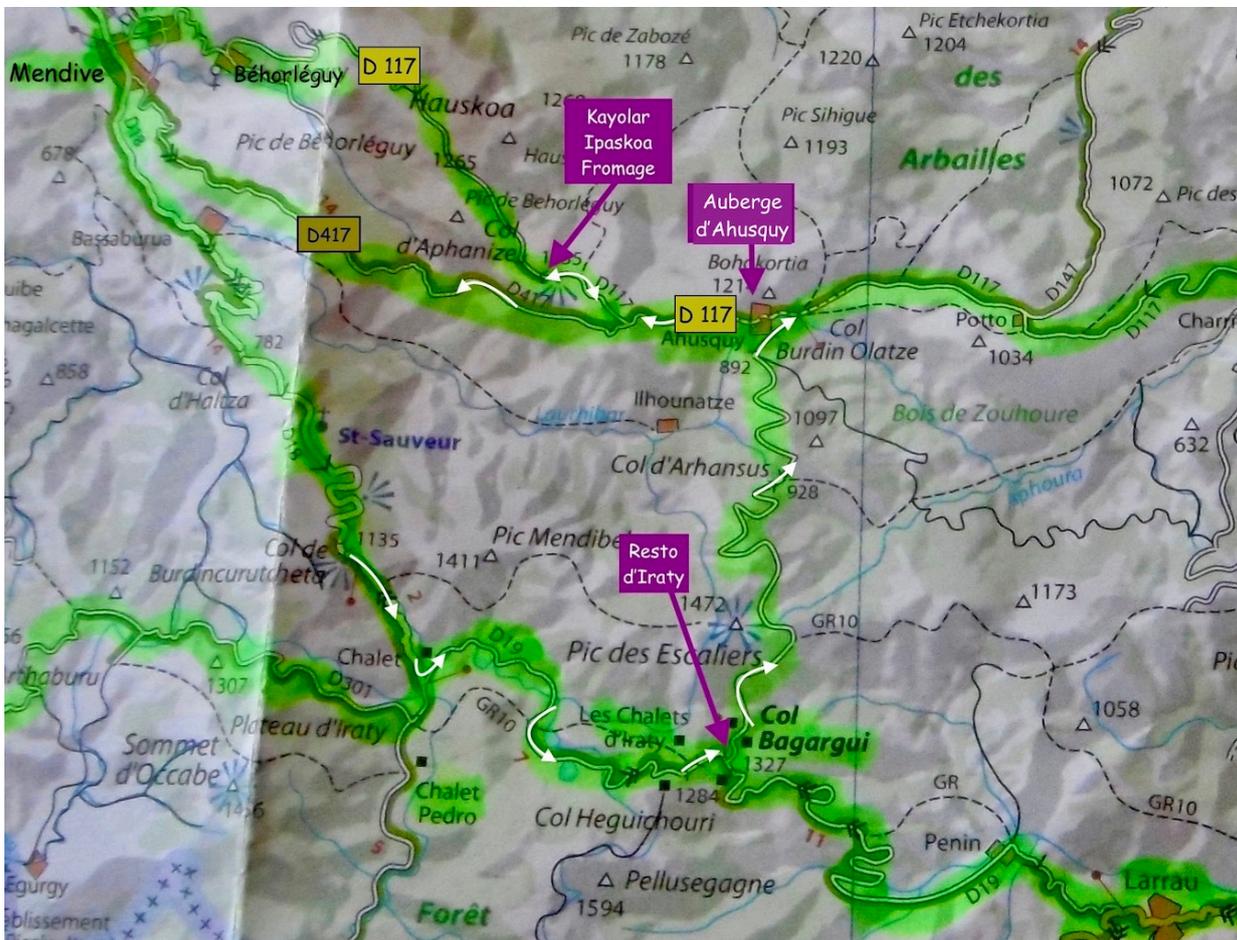
Route sans nom reliant le restaurant d'Iraty à Ahusquy





Arrivé à l'intersection, déjeuner à l'Auberge d'Ahusquy ? Si non, on prend alors la D 117 direction Mendive





puis on bifurquera à droite vers Behorleguy toujours sur la D 117 :

A 5 Kms, un panneau Fromage/ Ipaskoa.

On descend, (attention aux chiens) et on s'arrête à la bergerie de G. Gachen le [Kayolar Ipaskoa](#) (Kayolar, point 19).

On y trouve les mêmes produits qu'à son épicerie de Lecumberry mais c'est sympa.

Puis on fait demi-tour pour prendre - à droite toute - la D 417, superbe "route à photos" qui nous amène à Mendive.







De là, direction St Jean Pied de Port par la D 18 puis à gauche vers Aincille et retour à :





*Vue depuis l'Hôtel Restaurant Pecoitz à Aincille*

On goûte

