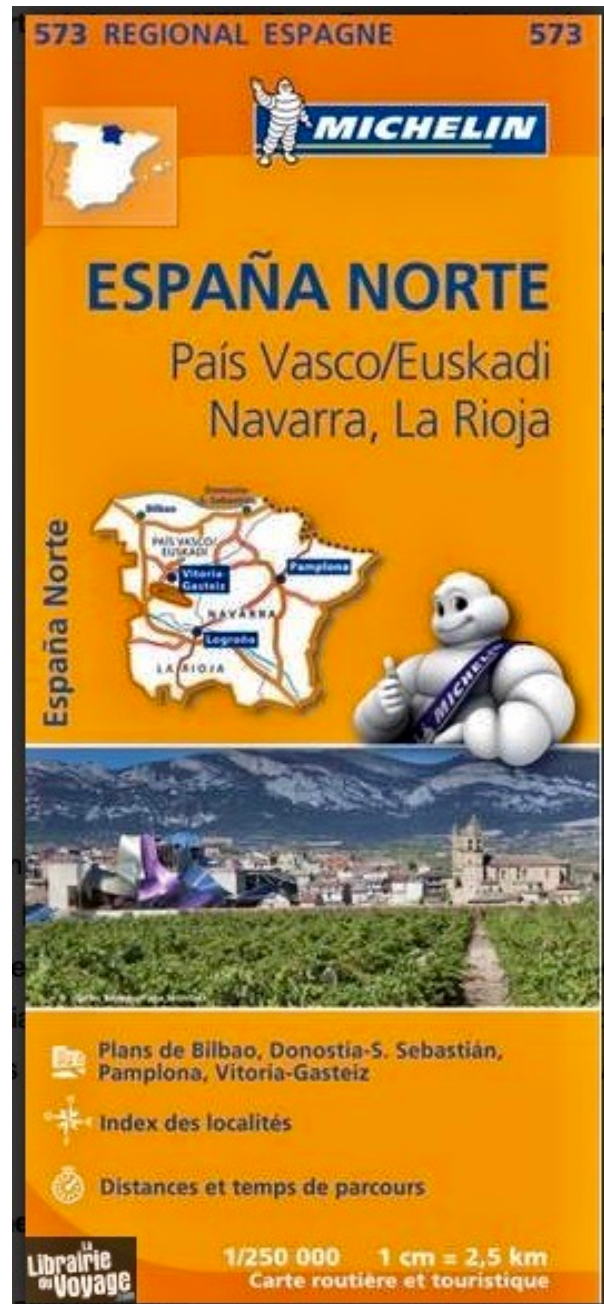
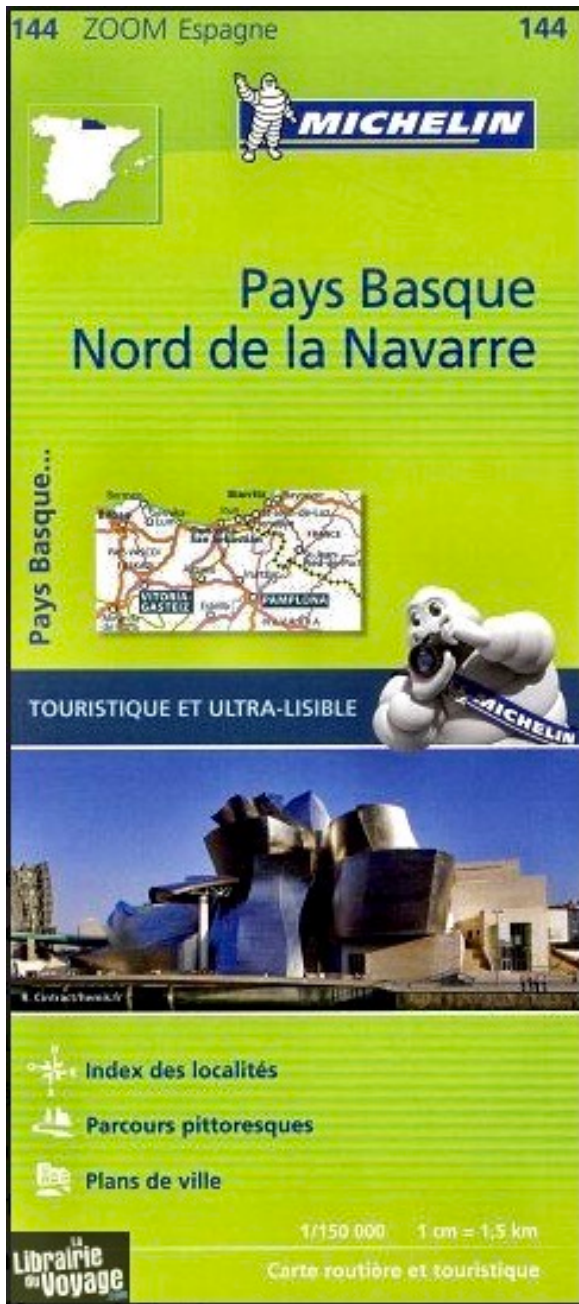


Compte rendu

Les Cartes : la 144 est plus précise



Objectifs de la balade

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

- Découvrir, en chemin, des produits locaux alimentaires (truites, salaisons, fromages) de grande qualité que l'on ne trouve pas ailleurs..

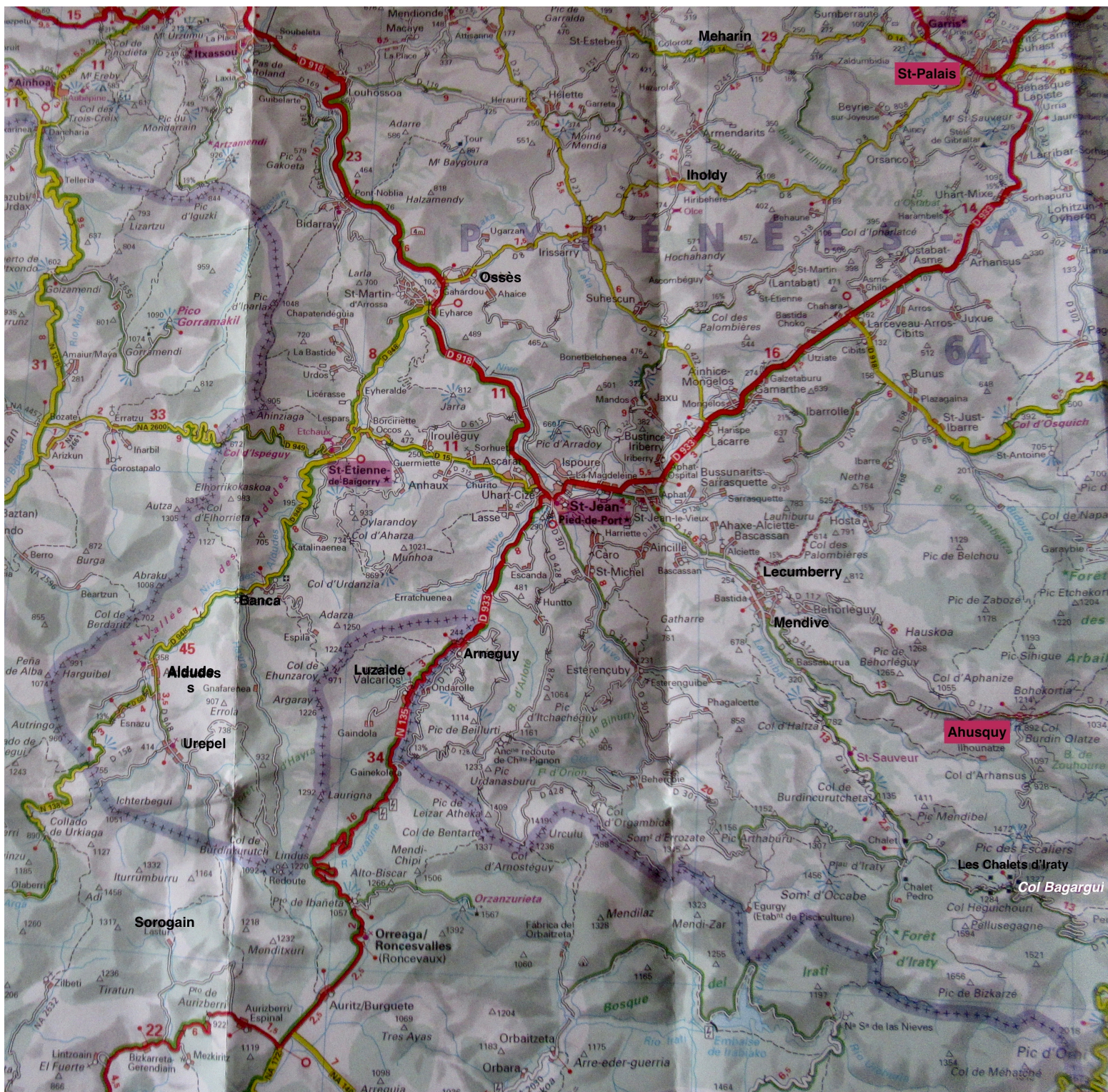
Sur le circuit, bien entendu, sont signifiées quelques adresses choisies d'hôtels et/ou de restaurants autorisant une pause.

Situation géographique ?

Le Pays Basque est composé de 7 provinces : 3 en France (Labourd, Bayonne / Basse Navarre, St-Jean-Pied-de-Port / Soule, Mauléon) et 4 en Espagne Nord (Guipuzcoa, Saint Sébastien / Viscaye, Bilbao / Alava, Vitoria Gasteiz / Navarre, Pampelune).

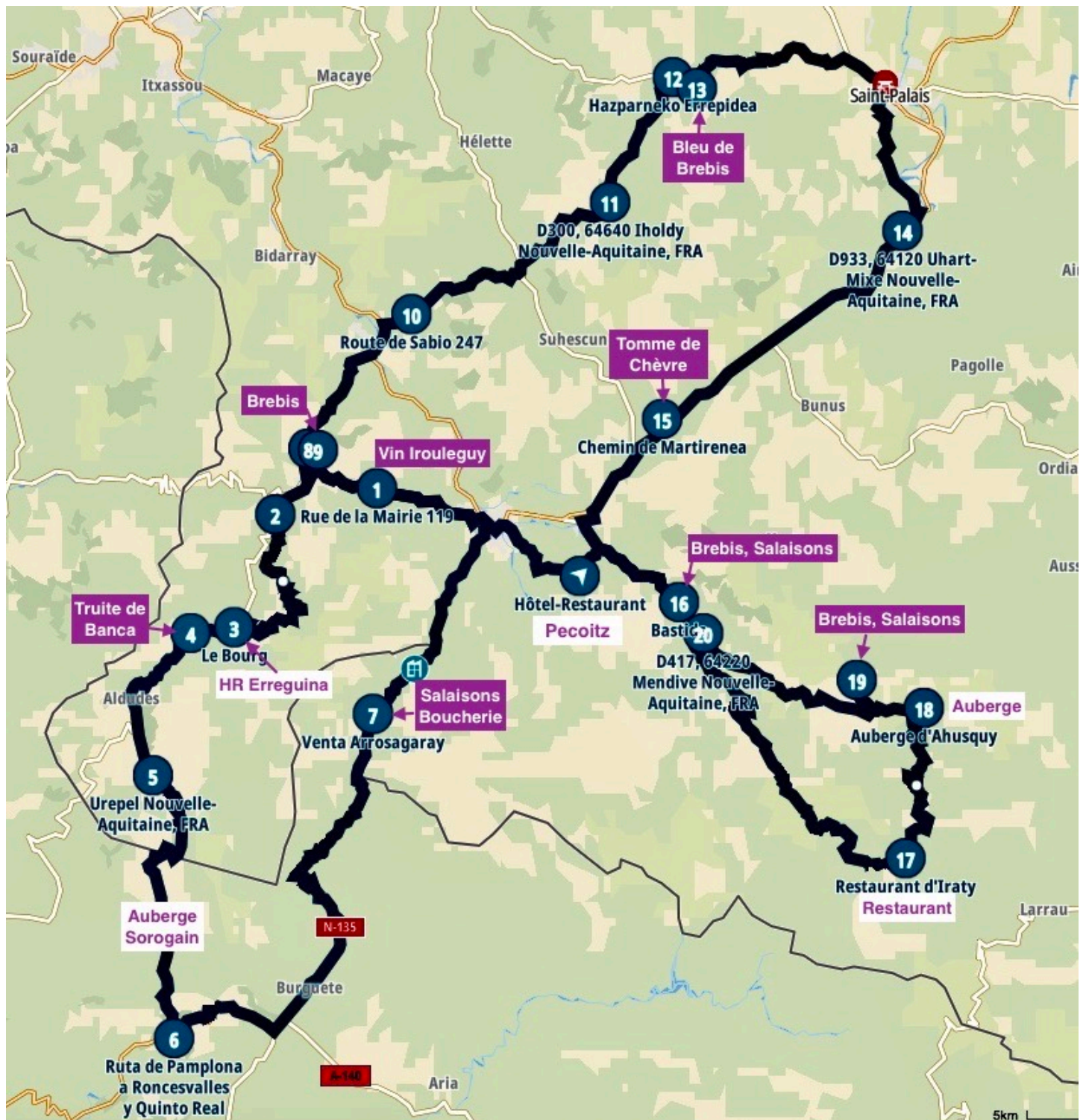
La balade est effectuée en Pays Basque Français pour la grande partie (Basse Navarre) et en Pays Basque Espagnol (Navarre) pour une toute petite partie.

Repérez vous sur la carte qui va bien. En voici un aperçu.



En Route avec My Drive 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.





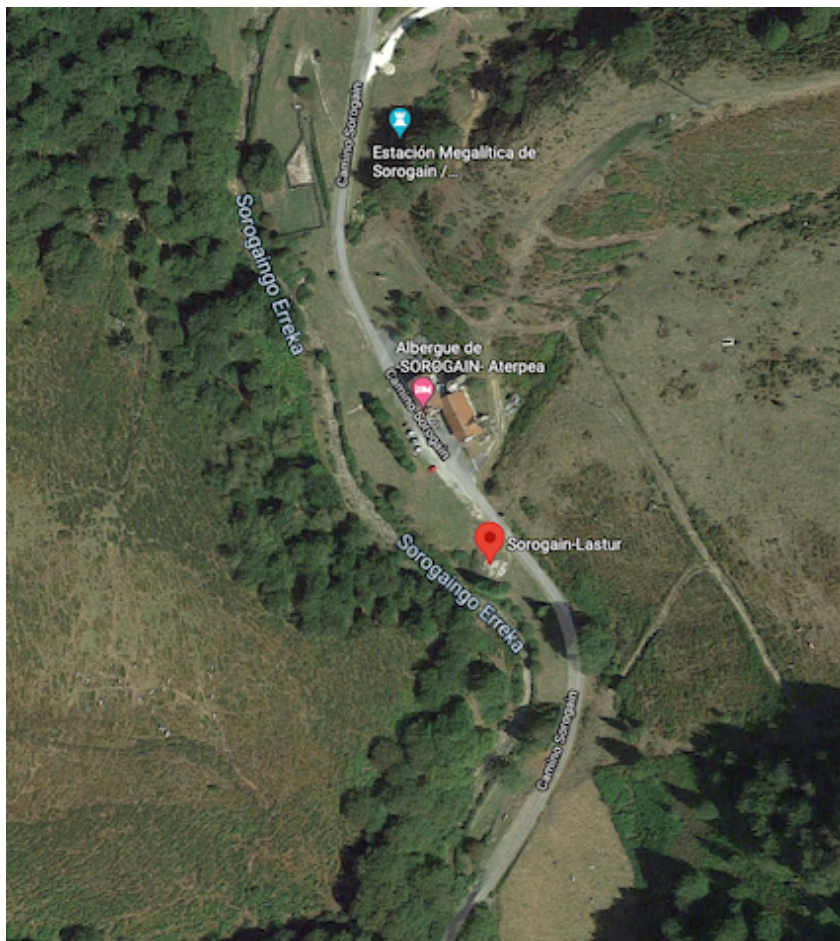
Trites de Banca



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*



Une 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 vers « Francia », puis Roncesvalles puis le col d'Ibaneta : énorme, revêtement au top, épingles et serrés 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 bœuf de Galice bien « maturé », un délice et à un prix < 22 € / Kg



A la sortie d'Arneguy, sur la gauche, ventes 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 Baigorry/ Pamplona.

On longe Irouleguy de nouveau puis, arrivé à St Etienne de Baigorry, 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 Méharin, 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 Ainhice 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 <small>Porcs élevés en Liberté à Hélette et à notre Kayolar</small>	
Pâté	3.20 €/unité
Boudin	3.20 €/unité
Rillettes	3.20 €/unité
Saucisson Porc	7.80 €/unité
Saucisson Brebis	6.80 €/unité
Ventrèche	14.50 €/kg
Saucisses s/vide	7.50 €/unité
Jambon s/vide	22.30 €/kg
Jambon Entier	14.00 €/kg
Chorizo Porc	7.10 €/unité
NOS CONSERVES	
Axoa Veau	15.10 €/unité
Navarin Brebis	14.10 €/unité
Asperges	22.20 €/unité
Demi Canard Confit	22.10 €/unité
Foie Gras Canard	28.00 €/unité
NOS VIANDES en frais <small>Animaux de notre élevage</small>	
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 Araicharen à Chéraute</i> 8.30 €/unité
Piment d'Espelette	<i>Peio Elxeverry 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 Ahusqy et son [auberge](#) (point 18, réserver). Superbes paysages



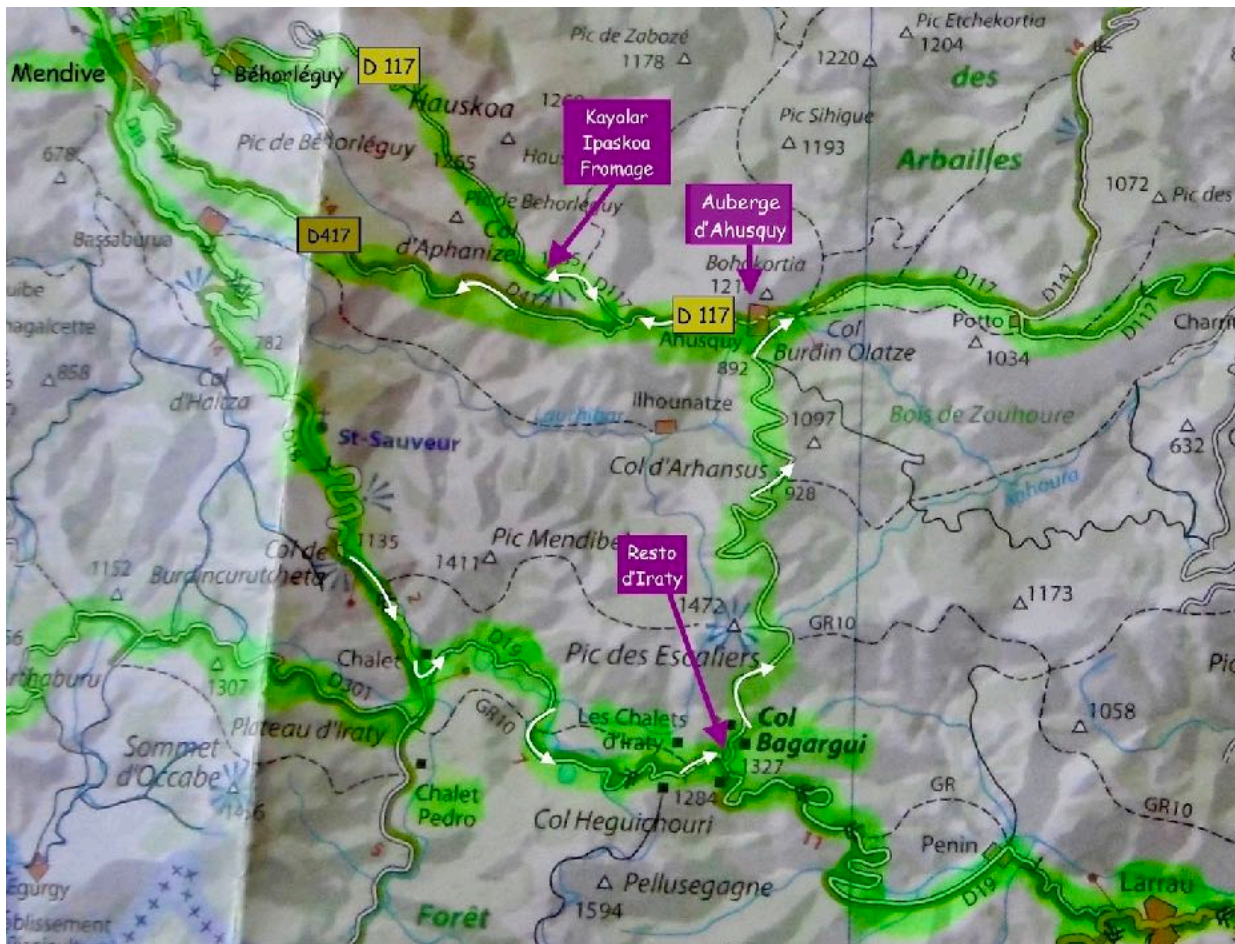
Route sans nom reliant le restaurant d'Iraty à Ahusqy





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 ?



Roads et Adresses

Les Roads

Ils ont été finalisés via différentes applications : Google Maps, My Drive Tom Tom, My Route App et Moto Trip.

Pour My Route et Moto Trip, il faut s'inscrire pour avoir accès à la balade et la partager, l'exporter aux formats GPX, ITN....C'est gratuit. Aucun problème pour ce qui me concerne, aucune crainte quelconque puisque, via ces 2 applications, j'ai créé des balades que je peux consulter à tout moment.

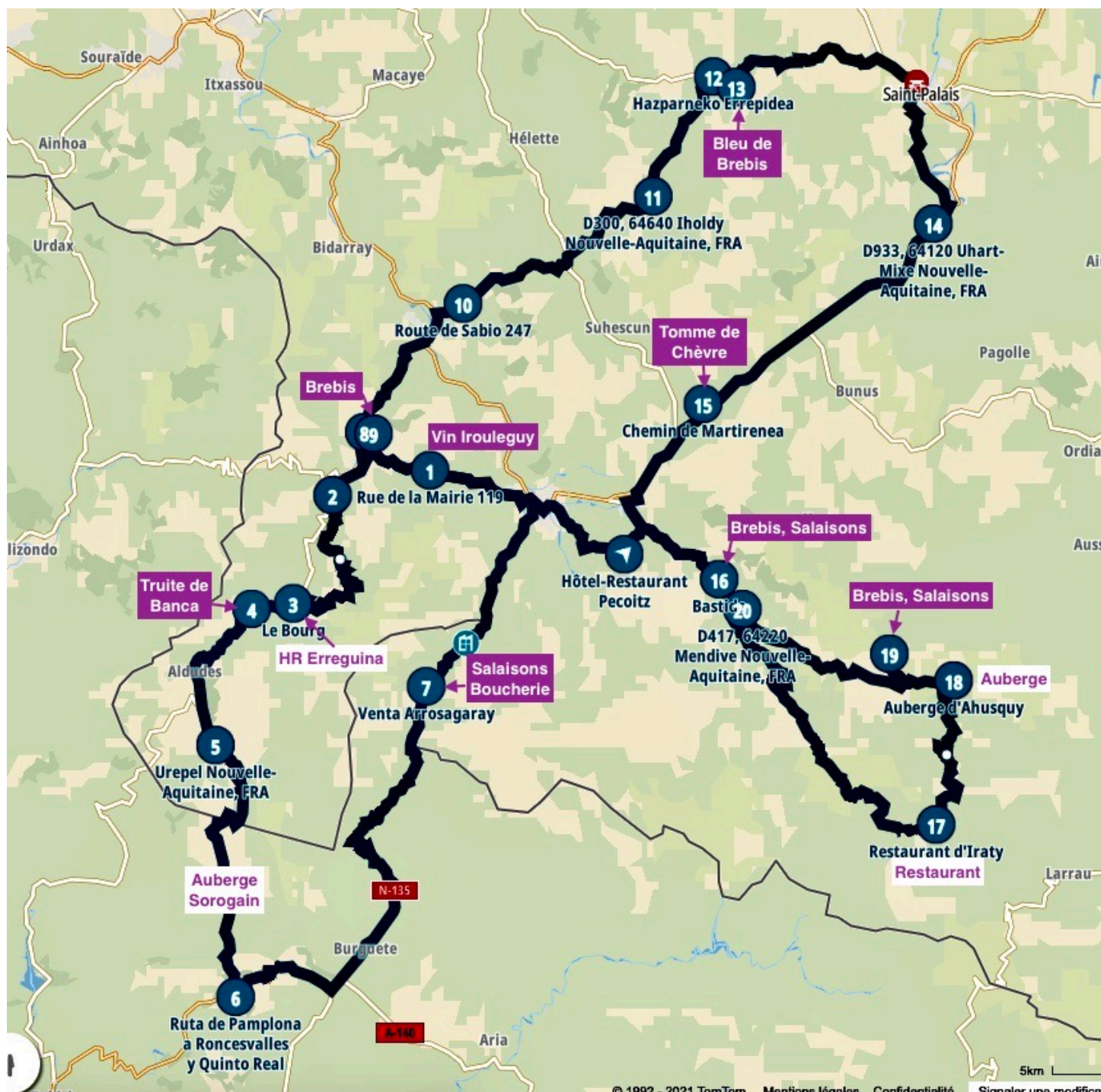
Les roads sont donc téléchargeables et ils sont lisibles dans le dossier [Photos](#)

Google Maps : <https://goo.gl/maps/uoFfSHmCj1HorTfq9> soit, en version gastronomique :



My Drive : <https://urlz.fr/gMHX>

Road apparaissant dans le chapitre Compte Rendu et Photos avec ses points d'arrêt. Balade à partager via un lien et exportable aux formats désirés. Version gastronomique :



moto trip Balade moto Créer / Organiser Séjour moto Blog Contacter nous

BALADE GASTRONOMIQUE AU PAYS BASQUE

238.24 km 04h42 adxikidantza

Modifier Exposer

Duolleur dans le planificateur

DESCRIPTION

La balade qui est proposée a deux objectifs :

- 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.

Voir la description complète


PLUS D'INFORMATIONS

Cette balade moto de 238.24 km s'effectue en 04h42 environ.
Elle traverse les pays : France, Espagne ; les régions : Nouvelle-Aquitaine, Navarre et les départements Pyrénées-Atlantiques, Navarre.

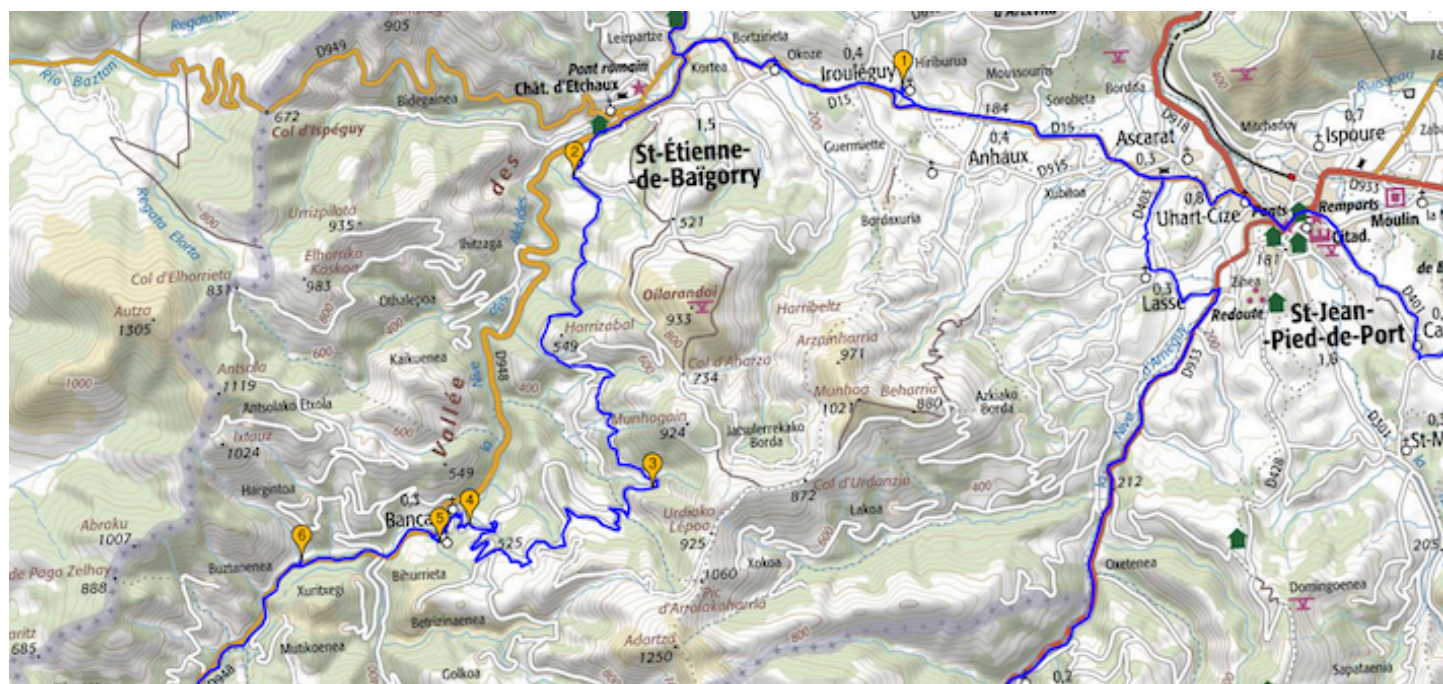
Niveau de difficulté: **INTERMÉDIAIRE**

Beauté du paysage: ★★★★★
Qualité de la route: ★★★★★
Aménagements routiers: ★★★★★

Photo



Ici, il n'est pas possible de voir la balade en mode « gastro » sauf dans le cas ci-dessous où j'ai voulu « modifier la balade » et où les points s'affichent. Pour le lecteur, pas de points affichés.



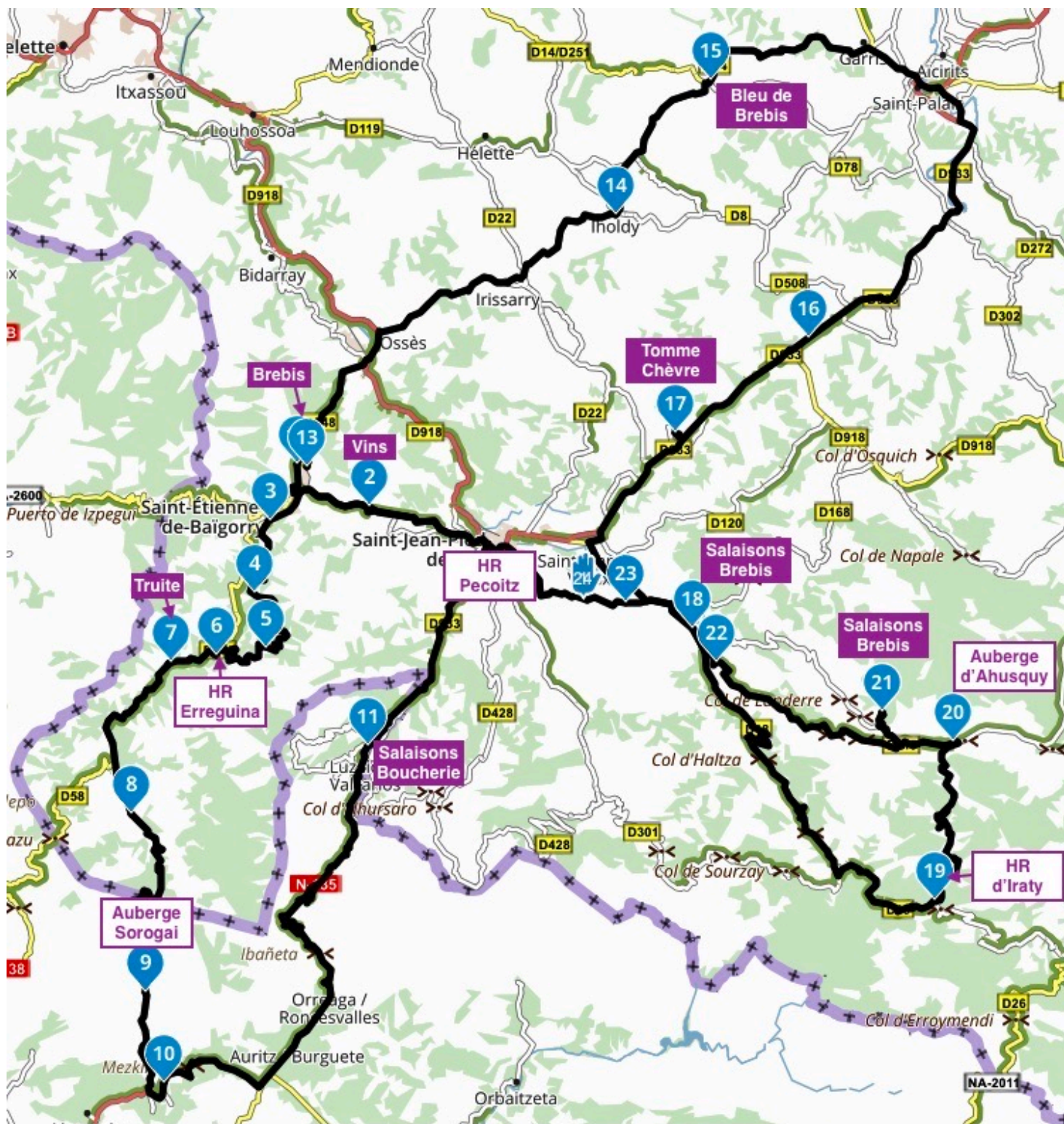
Cependant, la balade s'affiche avec un commentaire et des photos et est lisible au format IGN-Michelin : sympa. Elle s'exporte en tout un tas de format pour GPS.

Inscription obligatoire même si elle est gratuite.

My Route App : <https://www.myrouteapp.com/fr/social/route/5405470?mode=share>

Ici, les points d'arrêts gastronomiques s'affichent, la balade est visible au format Michelin, se partage via un lien, s'exporte en tout un tas de formats pour GPS

Inscription obligatoire même si elle est gratuite. Version gastronomique :



Les Adresses

Hôtel Restaurant Pecoitz, Batti Pecoitz, Aincille : <https://hotel-pecoitz-pays-basque.com>

La coopérative des vins d'Irouleguy : <https://www.irouleguy.net/la-cave-dirouleguy/>

Hôtel Restaurant Erreguina, Banca : <https://www.auberge-pays-basque.fr/fr/accueil>

Truite AOP Banca, M. Goïcoechea, Banca : <https://www.truitedebanka.com> Livraison possible.

Auberge Sorogain Lastur : +34 662 44 03 13 <https://urlz.fr/gLX5>

Venta Arrosagaray à Luzaide/Valcarlos : <https://maison-du-jambon-au-pays-basque.com> et <https://urlz.fr/gLZr> Téléphoner pour commander. Livraison possible.

Ferme Enautenea, fromages Tambourin, St Etienne de Baïgorry : brebis lait cru + autres (saucissons, axoa, pâtés...) <https://fromagetambourin.fr>

Ferme Iturrino, Virginie Oyhenart, Meharin : Brebis lait cru dont le bleu de brebis <https://www.ossau-iraty.fr/etape/ferme-iturrino> et http://www.aqui.fr/mobile/article.php?id_article=16971

Maison Pecotchia Joana Paris, Ainhice Mongelos : Tomme de chèvre lait cru <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine/pyrenees-atlantiques/ainhice-mongelos/ferme/pecotchia/462492>

panneau fromage Pecotchia sur la droite avant Ainhice, 3 ème maison sur la gauche et hangar sur la droite

Restaurant/épicerie Larraneta ,famille Gachen, Lecumberry : Fromage brebis lait cru, salaisons et saucisson de brebis. Juxtant l'hôtel du Fronton : <https://goo.gl/maps/Cp3QksZ3gVC9rRQQ8>

Auberge d'Ahusquy : réserver au 05 59 28 57 27 <https://urlz.fr/gLZe>

Kayolar Ipaskoa, famille Gachen sur la D 117 : <https://www.cirkwi.com/fr/point-interet/861077-cayolar-ipaskoa>

Les Photos

<https://photos.app.goo.gl/JN3ayNz9dCQBKcySA>