

# Balade Gastronomique en Pays Basque

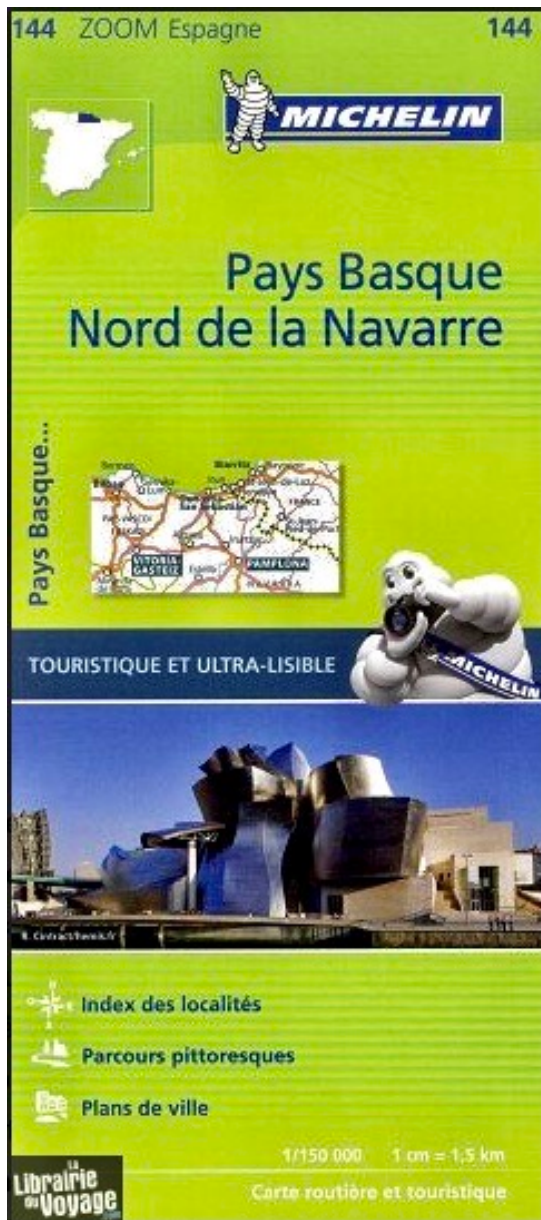
Cette balade a pour objectif de faire découvrir une partie du Pays Basque via des routes choisies et de qualité (dont certaines sont peu voire non connues) en quête de superbes paysages mais aussi de produits locaux de qualité que l'on ne trouve pas ailleurs et répondant, pour certains produits Basques Français, au label Idoki, signe de qualité. Tant qu'à faire, sont mentionnées quelques adresses choisies d'hôtels et restaurants sis sur le parcours.

Tout commence par un Compte rendu détaillé agrémenté de quelques prises de vues puisées dans un dossier de [Photos](#) mises à disposition. En suivant, les roads sont proposés via Google Maps, Moto Trip et My Route app : pour ces 2 dernières appli, il est nécessaire de s'inscrire (c'est gratuit) pour visualiser les tracés et pouvoir exporter le fichier aux formats désirés (GPX, ITN ...).

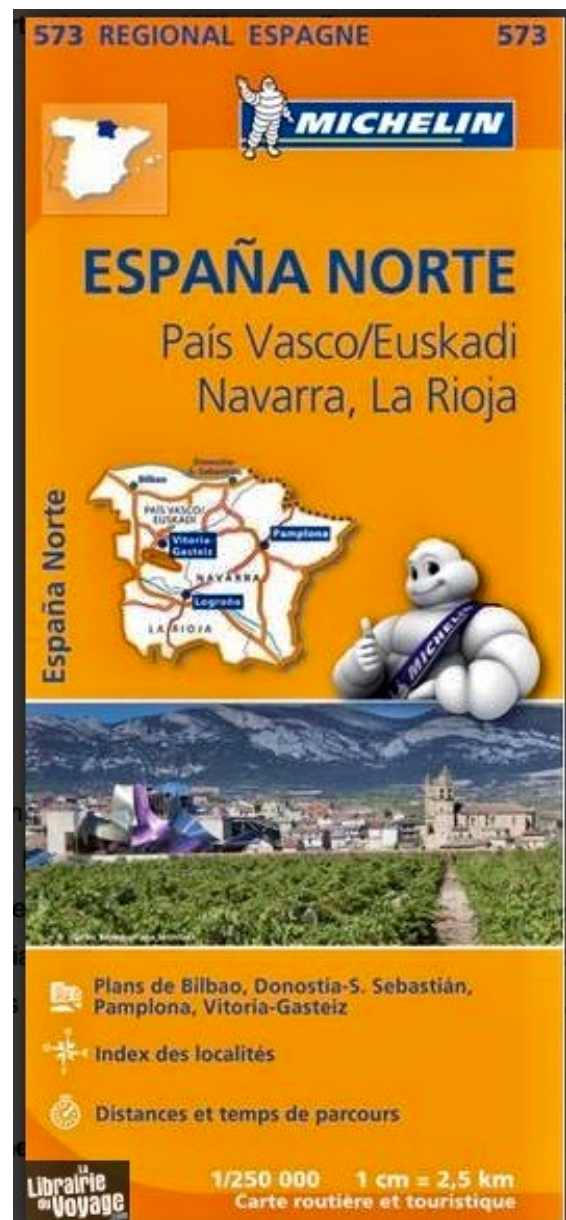
Enfin, est proposée une liste d'adresses - certes mentionnées dans le Compte Rendu - mais avec les coordonnées des « fournisseurs » de produits et de services..

Avant tout, repérons-nous grâce à des cartes, indispensables, pour bien se repérer, s'orienter, améliorer ses compétences visuelles et cultiver ses compétences cognitives 😊

La 144 est certes précise

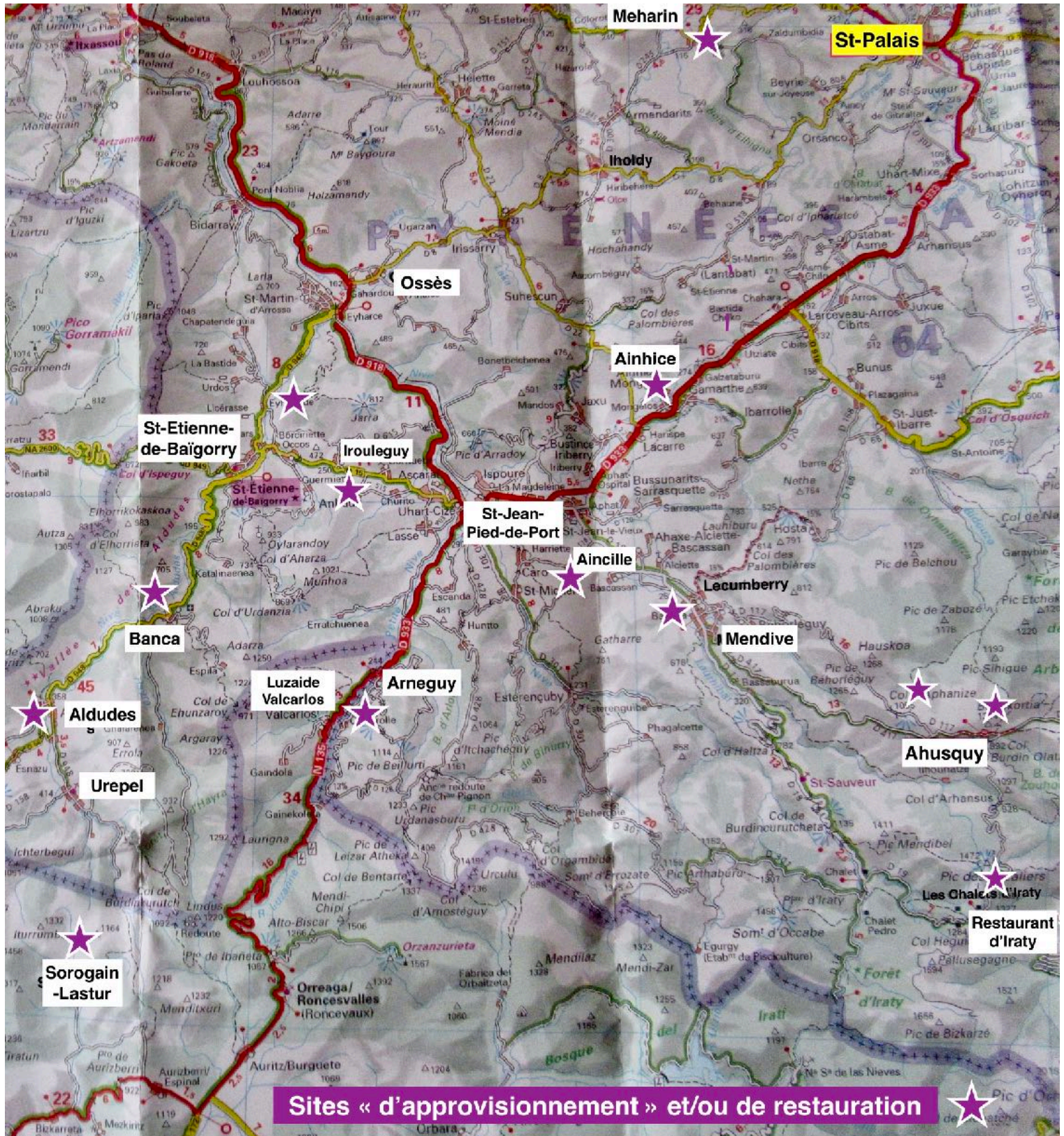


mais la 573 s'étend vers la Cantabrie à l'ouest et l'Aragon à l'est



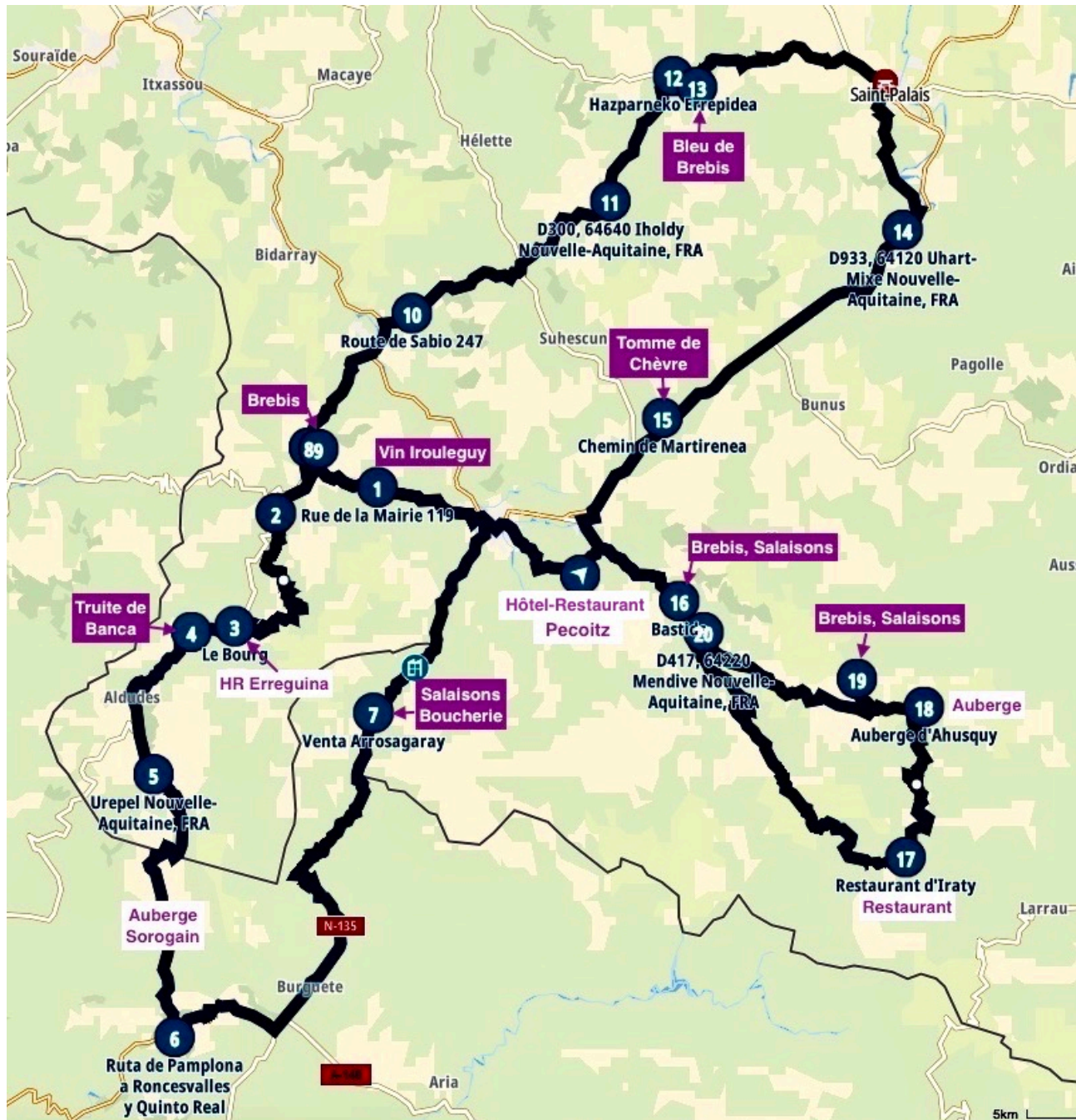
# Compte Rendu

Grâce à ces cartes, il est assez facile de repérer la « zone de travail » depuis St Jean Pied de Port et les points de pause.



Noter ces routes entourées de vert qui laissent présager de leur qualité et de leur sinuosité : pas de leur revêtement, certes, mais ici, les routes sont bien entretenues bien que soumises aux aléas saisonniers.

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 (point 2) 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 (point 3).

Sur cette petite route, à environ 5 Kms, des cochons basques (Kintoa) en liberté sur un immense terrain et visibles depuis la route. Un "portail" signale l'enclos.

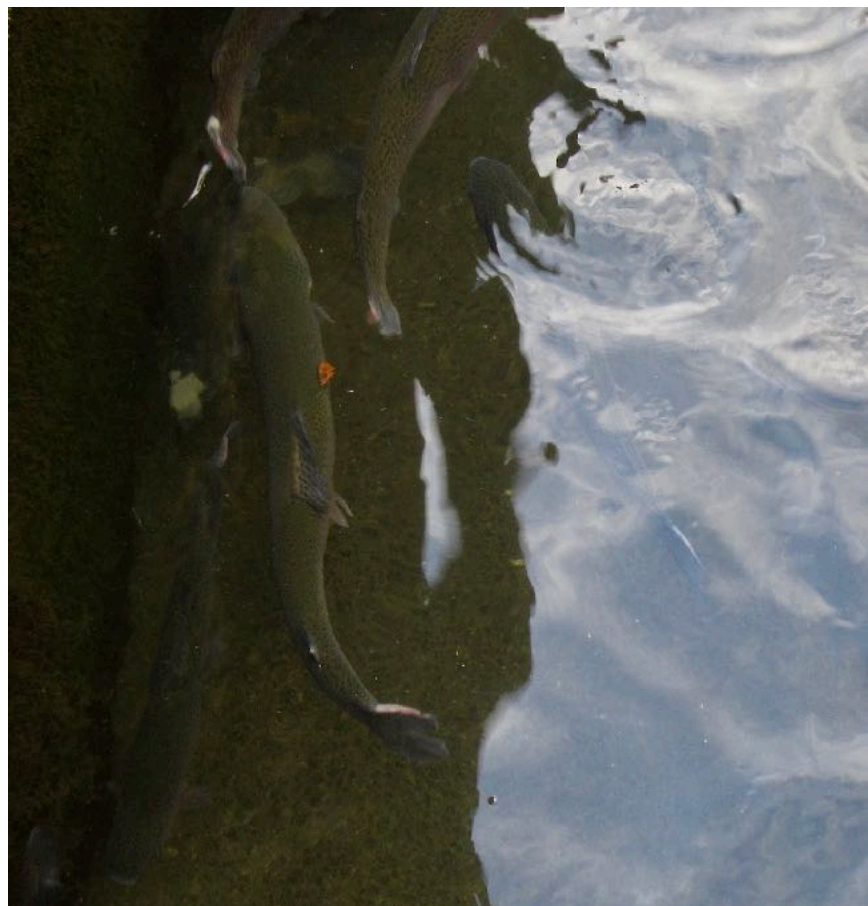
L'éleveur, [Jean-Marie Oçafrain](#), vous fera découvrir ses produits (label Idoki) dans ses points de vente.



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.



Passé Aldudes (Salaisons de Peio Oteiza) on file vers Urepel.

De là, 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.

Une pause déjeuner à l'auberge ? OK pour un Plato Combinado.

Route superbe, faite pour prendre des photos, et très peu fréquentée.



Depuis Urepel vers Sorogain Lastur via la forêt d'Hayra

Zone de randonnées pédestres  
sympa.

Une balade à pied ?

En quête de Dolmens ?

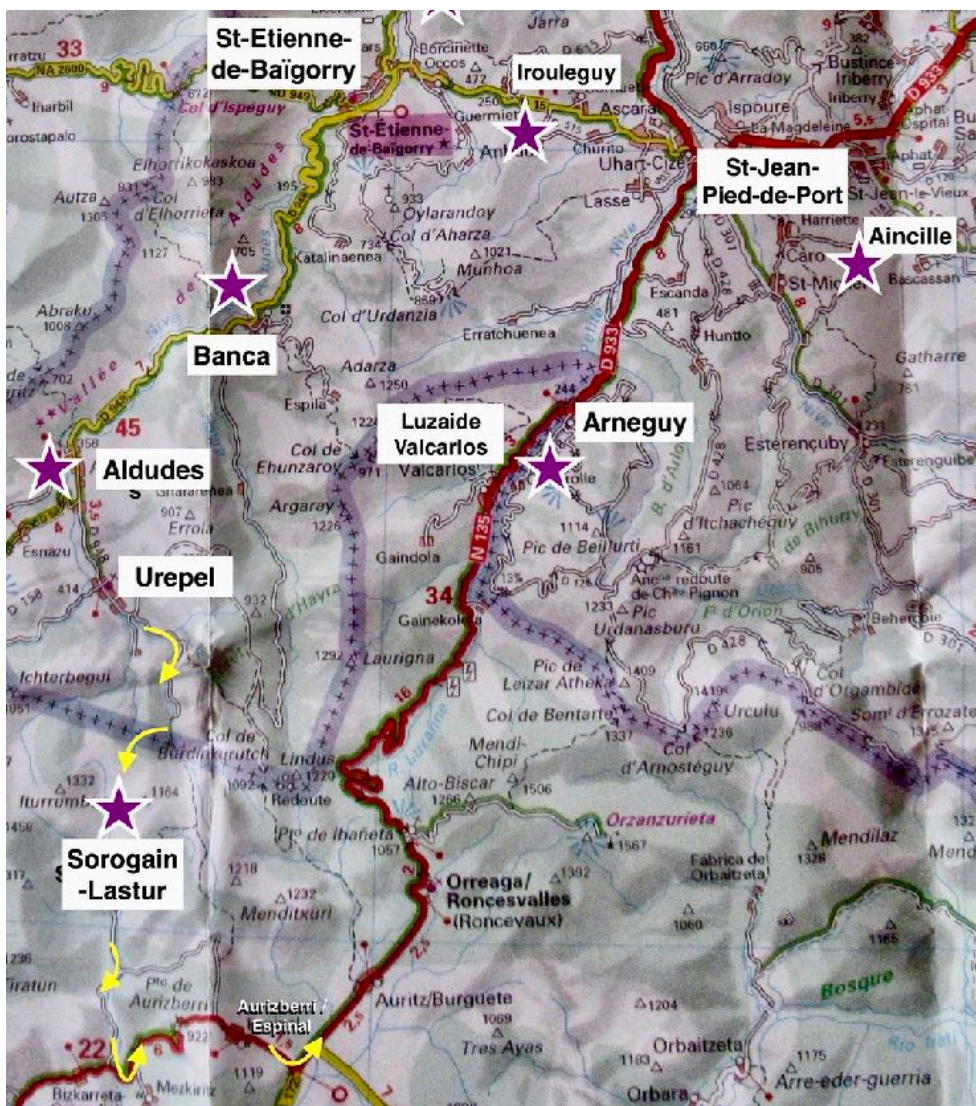
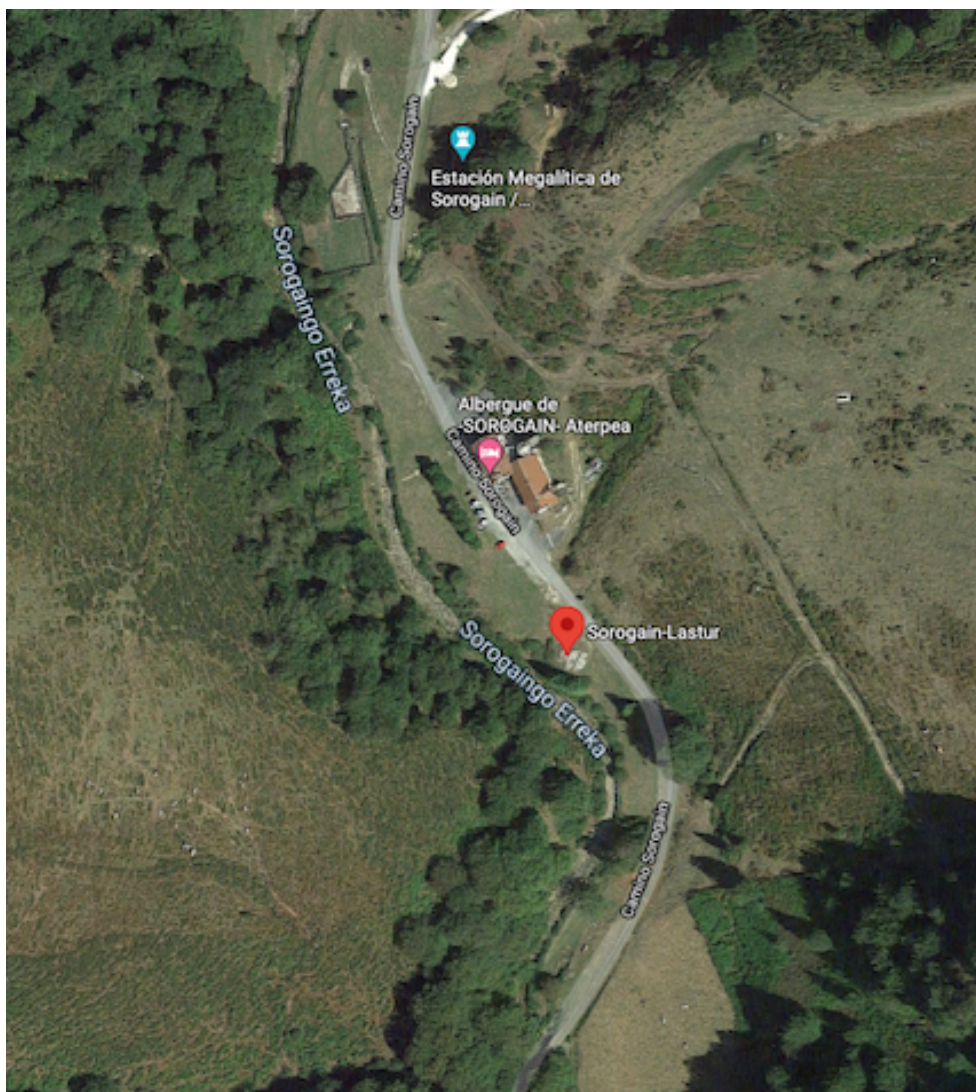
Après Sorogain, on récupère la superbe N 135 (direction Francia). A Aurizberri, on file vers Orrega / Roncesvalles et on part à l'attaque du col d'Ibaneta : énorme, revêtement au top, épingles et serrés se succèdent.

A Luzaide/Valcarlos existait "la maison du jambon" chez R. Arrosagaray (point 7) où l'on trouvait 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....), du cochon de lait etc....

Mais aussi le rayon boucherie avec une excellente côte de boeuf de Galice bien « maturée » à un prix de 25 € / Kg....

La Venta Arrosagaray de Valcarlos est fermée depuis Avril 2022.

Leurs produits sont maintenant en vente dans les Ventas BIOD aux frontières (Arnéguay et Dancharia) et sont situés dans un rayon différent du rayon boucherie de la venta BIOD. Demander.



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.

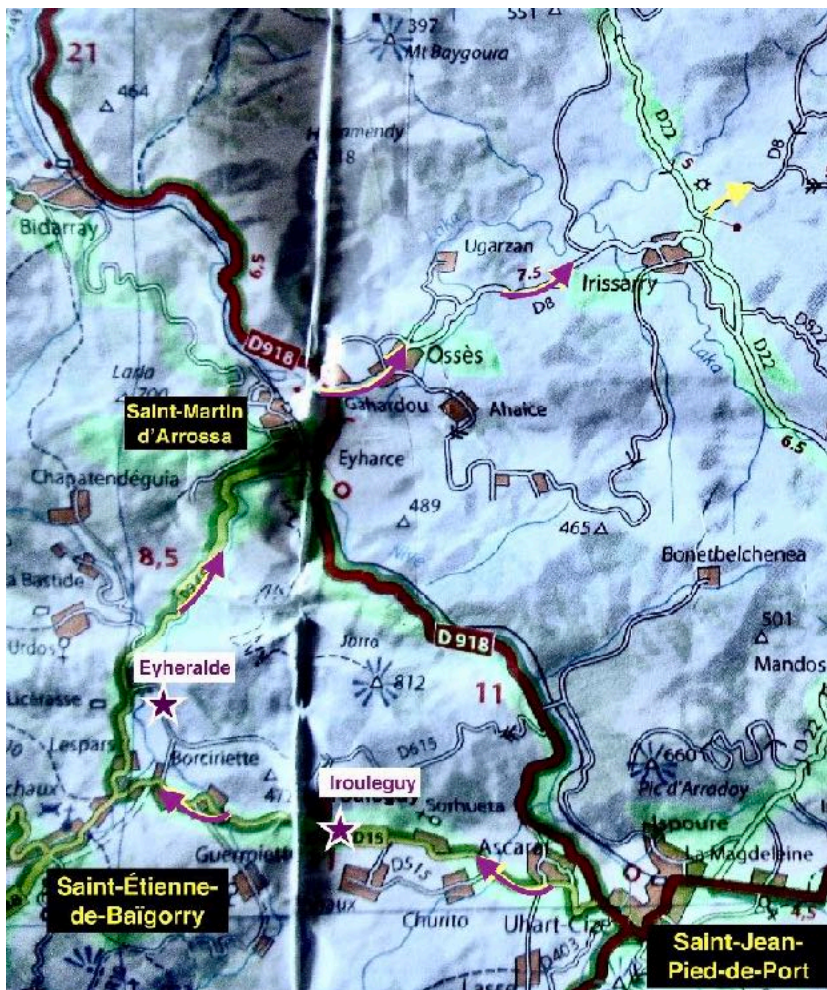
On longe Irouleguy de nouveau et l'on peut s'arrêter à la [Coopérative des vins d'Irouleguy](#) pour visite, dégustation, achats..

puis, arrivé à St Etienne de Baïgorry, on passe sur le pont et on prend à droite la direction St Martin d'Arrossa : à Eyheralde, panneau « Fromage Tambourin », chez Tambourin.

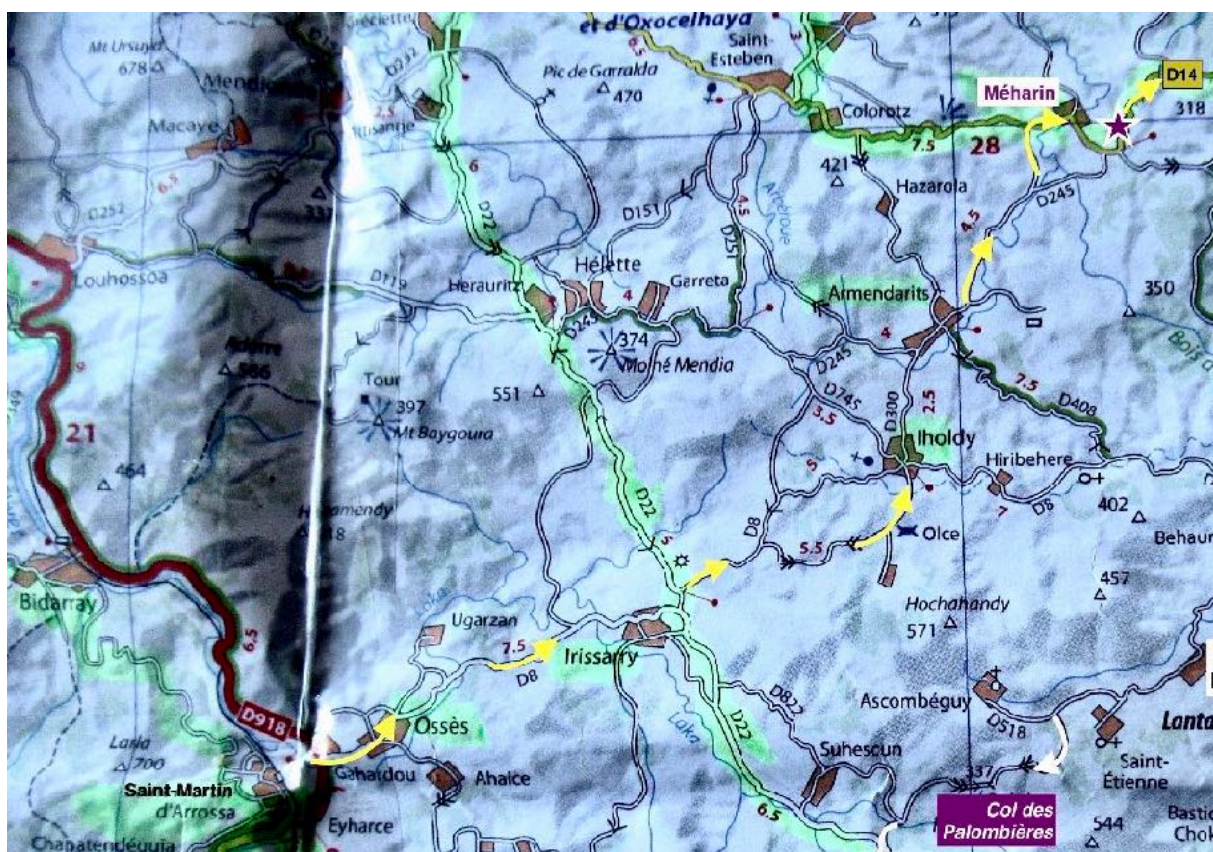
On prend une petite route à droite, un petit pont puis la [ferme Enautenea](#) sur la gauche.

Fromage de Brebis au lait cru mais aussi diverses salaisons et conserves de plats cuisinés dont le fameux Axoa.

Bien belle route ensuite pour rejoindre St Martin d'Arrossa



A St Martin d'Arrossa, on rattrape la D 918 (vers Cambo, Bayonne) et on se dirige vers Ossès, Iholdy et son château du XV<sup>ème</sup> siècle, Armendarits puis Méharin.

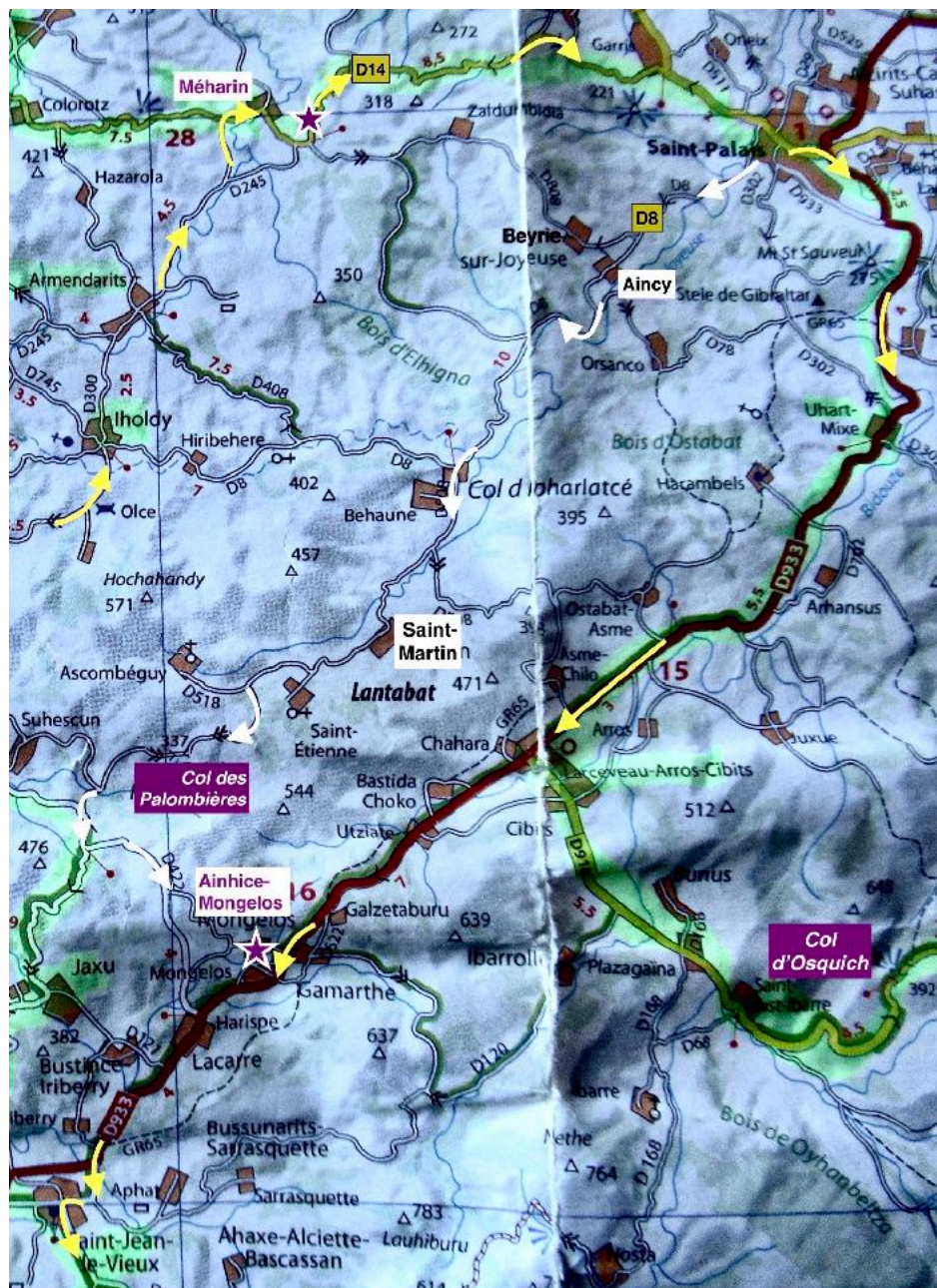


Après Méharin, direction St Palais par la superbe D 14.

Sur la gauche (étoile) et arrêt à la [ferme Iturrino](#) chez Virginie Oynehart (point 13), juste après la route sur la droite qui mène à Beyrie-sur-Joyeuse.

Ici, fromage de brebis dont du bleu de Brebis, au lait cru bien entendu. Aucune indication mais on voit une ferme en bord de route, sur la gauche, en sortie de virage à gauche.

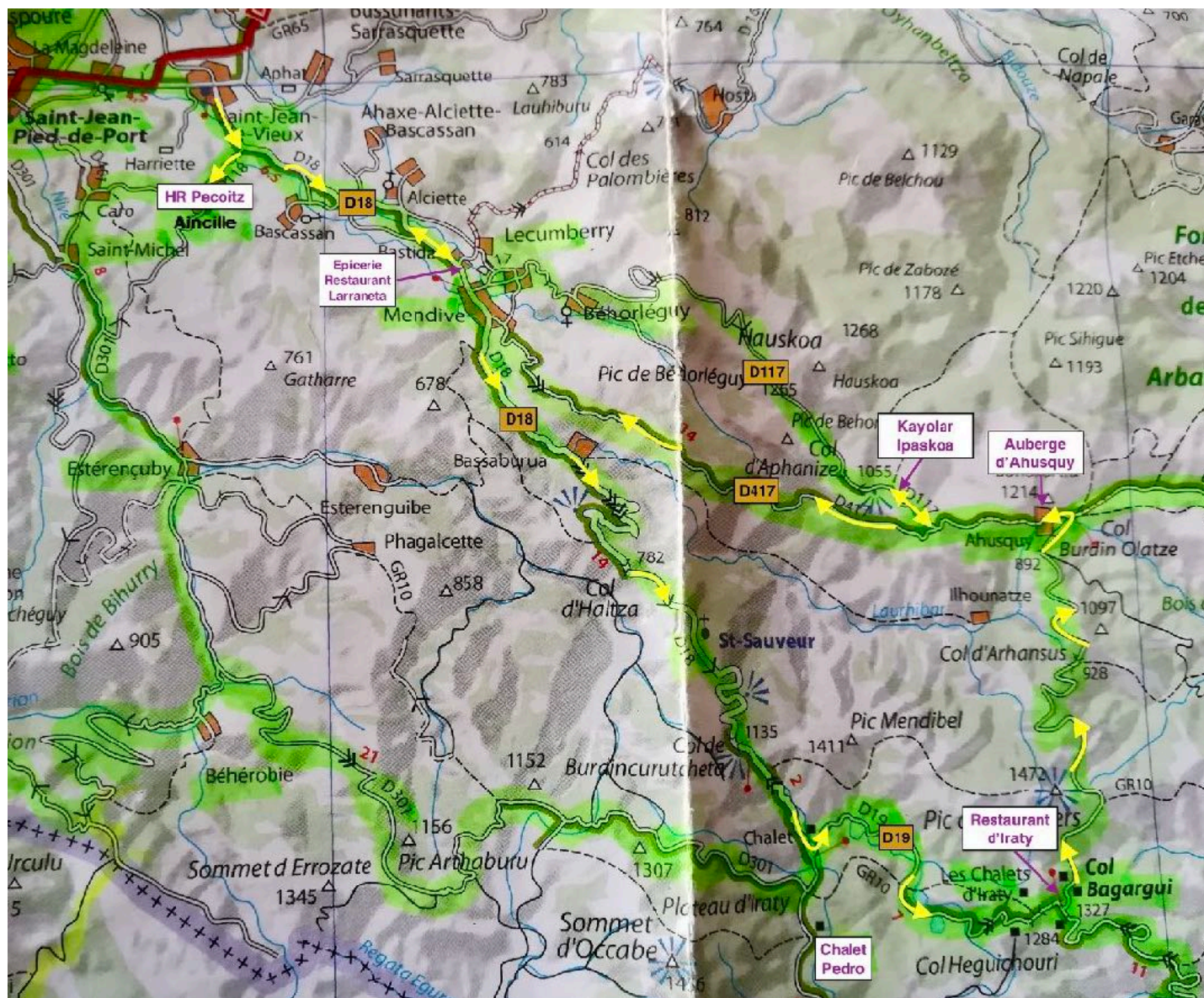
On se dirige ensuite vers St Palais puis direction St Jean Pied de Port par la grosse départementale D933 et, après Gamarthe, juste avant Ainhice - Mongelos, on aperçoit un panneau « Ferme Pecotchia » : on tourne à droite et à 400 M sur la gauche on aperçoit la ferme (circuit flèches jaunes) : fromage de chèvre dont de la Tomme de chèvre au lait cru.



NB : depuis St Palais, on peut emprunter le circuit bucolique « flèches blanches » par la D8 vers Aincy, St Martin, Col des Palombières, D22 puis D 422 vers Ainhice, l'église puis tout droit.



Ceci fait, demi-tour et direction St Jean le Vieux puis Iraty par la D 18 et arrêt à Lecumberry au restaurant/épicerie Larraneta chez **G. Gachen** (point 16), joutant le restaurant hôtel Ibarnia (anciennement hôtel restaurant du fronton comme indiqué sur le tracé).



Pause déjeuner ?

Approvisionnement ?

Le Brebis est excellent, l'un de mes préférés et il y a des raisons à cela.

Lors de la période estivale, il est produit au Kayolar Ipaskoa (à gauche de l'auberge d'Ahusquy sur la carte et sur le tracé Maps)



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 st à notre Kayolar</small>			
Pâte	3.20 €/unité	Ventriche	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 <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	Ferme Lisbarne Laborde à Arette	14.10 €/kg	
Miel	Maison Aracharen à Chéaute	8.30 €/unité	
Piment d'Espelette	Pois Etxeverry à Cambo les Bains	5.50 €/unité	
Sauce basquaise	Confitures de Haute-Soule	5.50 €/unité	
Pipernade 400g ou 800g	Confitures de Haute-Soule	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	Eztigar Beltxu à St Just Ibarre	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 Bagargui.

De là, filer à gauche par une petite route sans nom pour rejoindre Ahusquy et son auberge (point 18, réserver).





*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](#).

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



Voici le Kayolar et les brebis Manex, à têtes noires ou rousses, qui rentrent pour la traite. A visiter voire s'approvisionner sur place en période d'estive, à partir de début mai jusqu'au début de l'automne



Kayolar Ipaskoa

Bon, maintenant, demi-tour pour prendre - à droite toute - la D 417, superbe "route à photos" qui nous amène à Mendive (suivez le tracé).

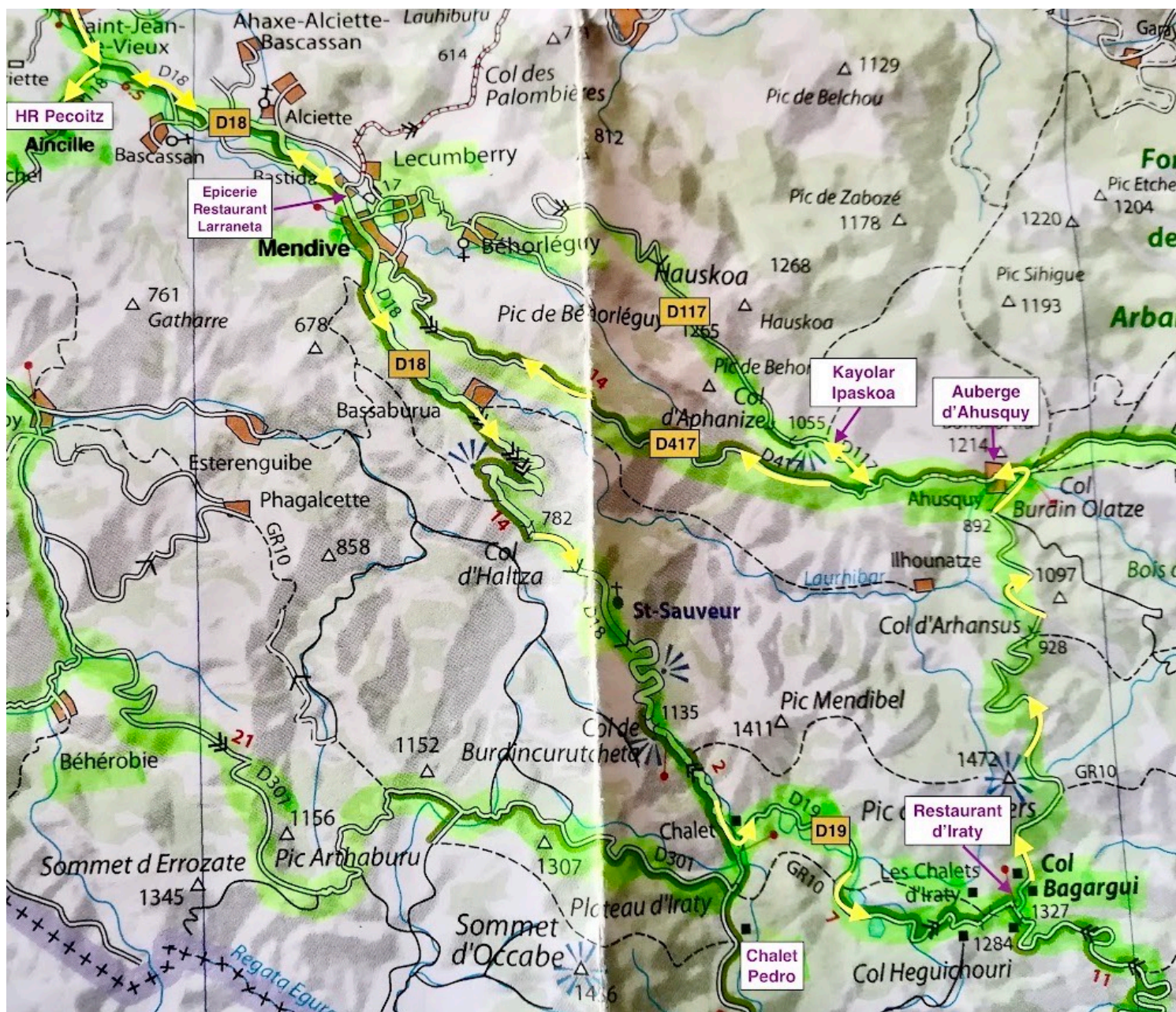




« Bèèèèèèh quoi, qu'est-ce qu'elle a ma tête ? »



Juste après Mendive, nouvel arrêt chez **Gachen**, à son **épicerie/restaurant Larraneta** histoire de compléter le panier avec une belle tomme de brebis au lait cru (à 18 € / Kg, c'est pas vraiment cher et en plus, c'est de la top qualité), de l'Axoa de veau, de.... ? De Mendive, direction St Jean Pied de Port par la D 18 puis à gauche vers l'Hôtel Restaurant Pecoitz, à Aincille.





C'est là



*Vue depuis l'Hôtel Restaurant Pecoitz à Aincille*

On goûte ? Donc : Tomme de fromage Brebis fermier, confiture de cerises d'Itsasu, Truitelles de Banca, Oeufs de truite de Banca, Gigot d'agneau de lait, Serrano de Teruel affiné 16 mois. Il en manque, j'ai pas pu tout cadrer 🙄



## Roads et Adresses

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

Pour Maps et My Drive, aucune inscription n'est nécessaire et les roads peuvent être partagés via des liens voire exportés aux formats GPX, ITN.... pour My drive.

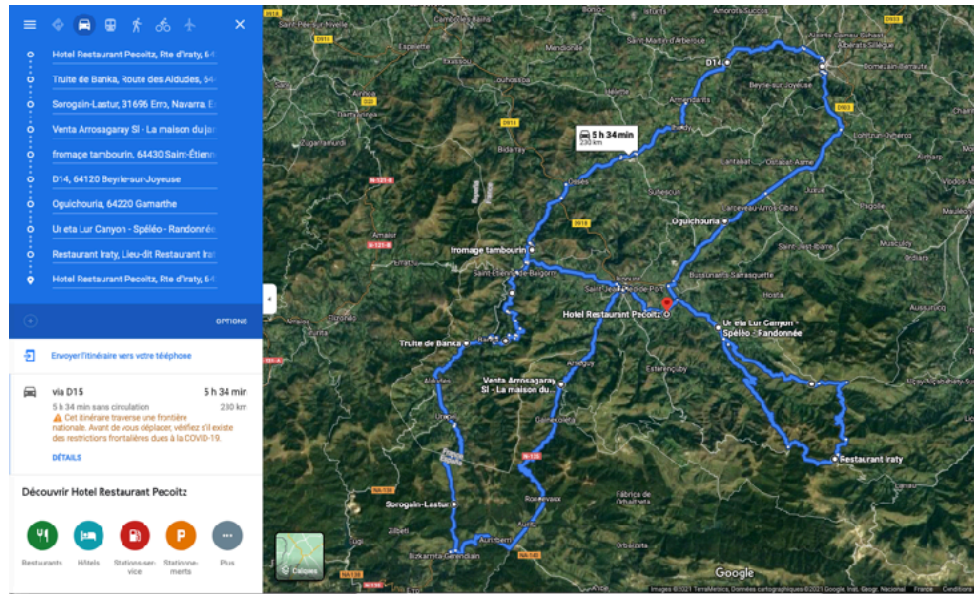
Pour My Route et Moto Trip, il faut s'inscrire pour avoir accès à la balade et la partager, l'exporter aux formats GPX, ITN....C'est gratuit. Aucun problème pour ce qui me concerne, aucune crainte quelconque puisque, via ces 2 applications, j'ai créé des balades que je peux consulter à tout moment.

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

Ils sont détaillés dans le chapitre précédent. Voici le trip dans son ensemble : 230 Kms.

# Les Roads

Google Maps : <https://goo.gl/maps/uoFfSHmCj1HorTfq9>



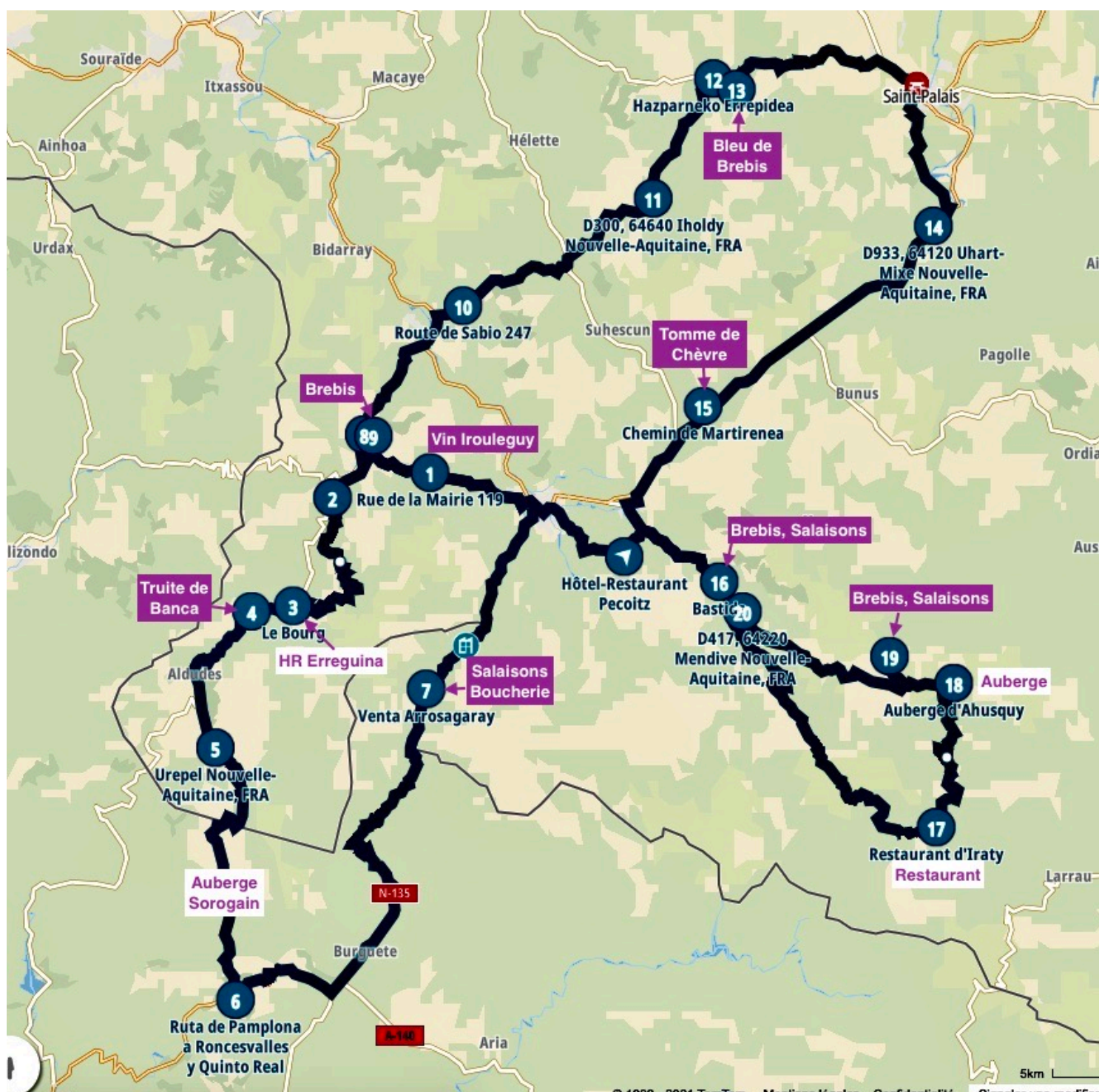
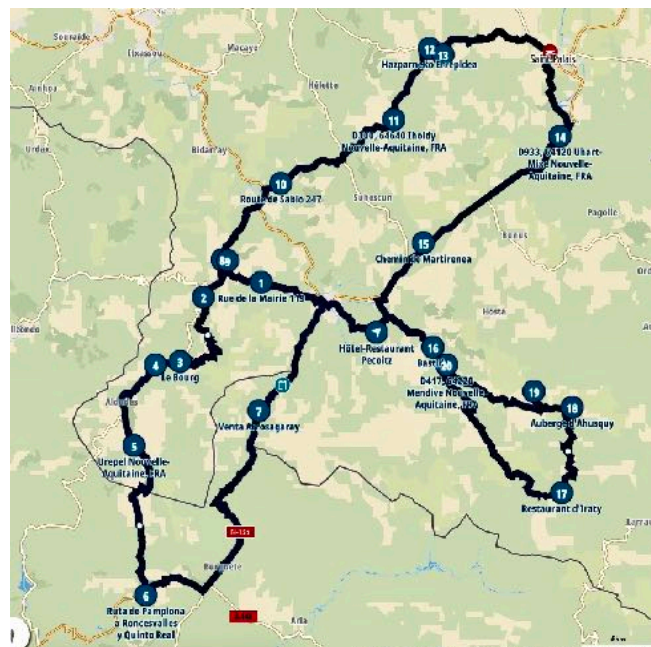
Ce qui donne en version gastronomique :



**My Drive Tom Tom** : <https://urlz.fr/hSqP> et sa version gastronomique

Avec cette appli, on est limité par le nombre de points « d'arrêt » et lorsque le trip est trop long, on est obligé de le tracer en 2 voire 3 étapes.

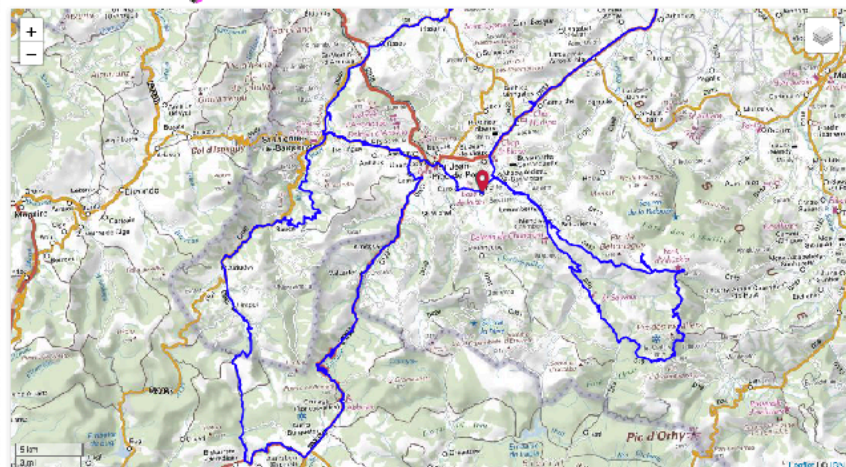
Dans ce cas, le nombre de points est au maximum de ce que l'appui autorise...C'est assez peu.



## BALADE GASTRONOMIQUE AU PAYS BASQUE

238.24 km 04h42 adiskidantza

Modifier Exporter Dupliquer 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.



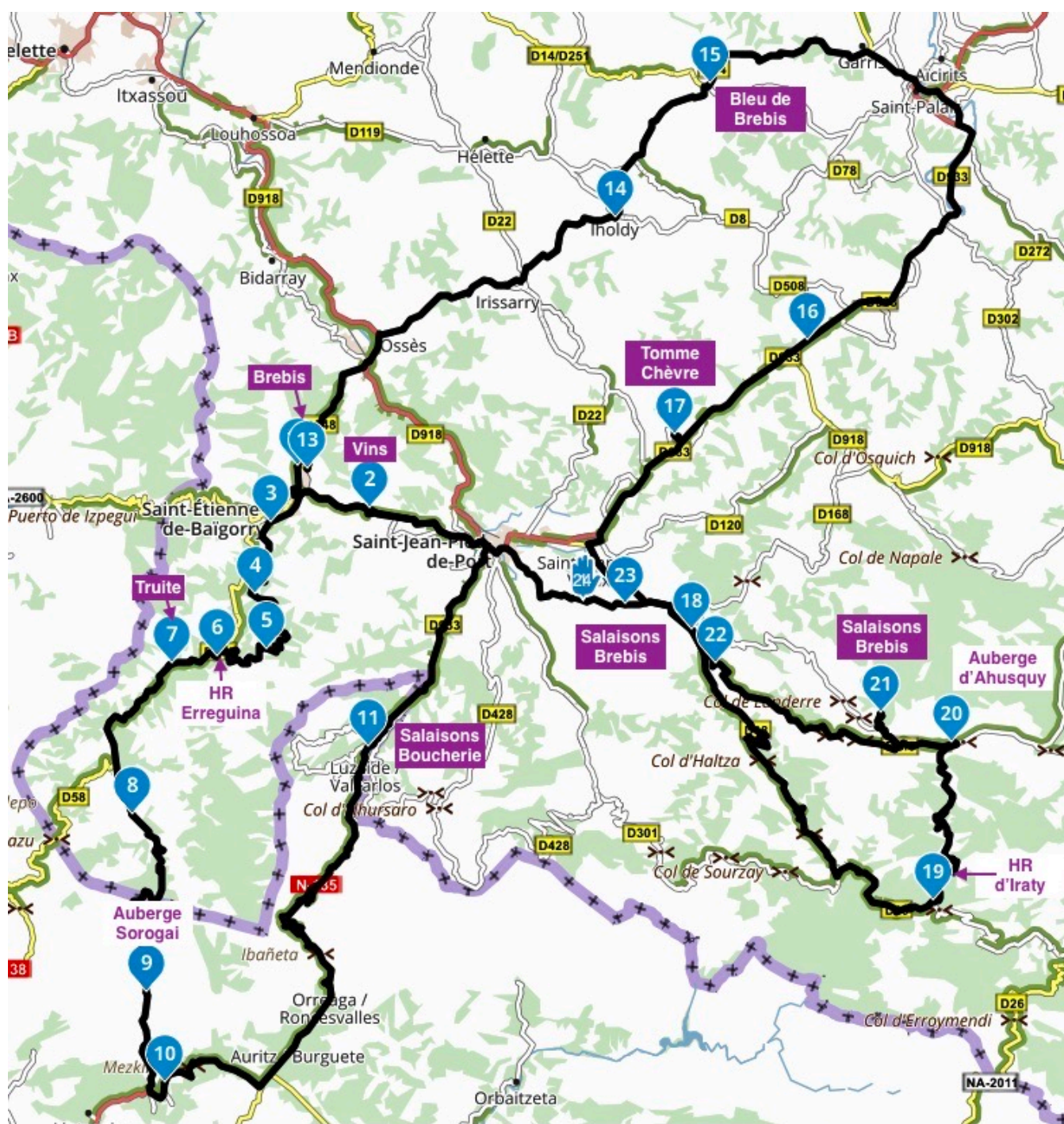
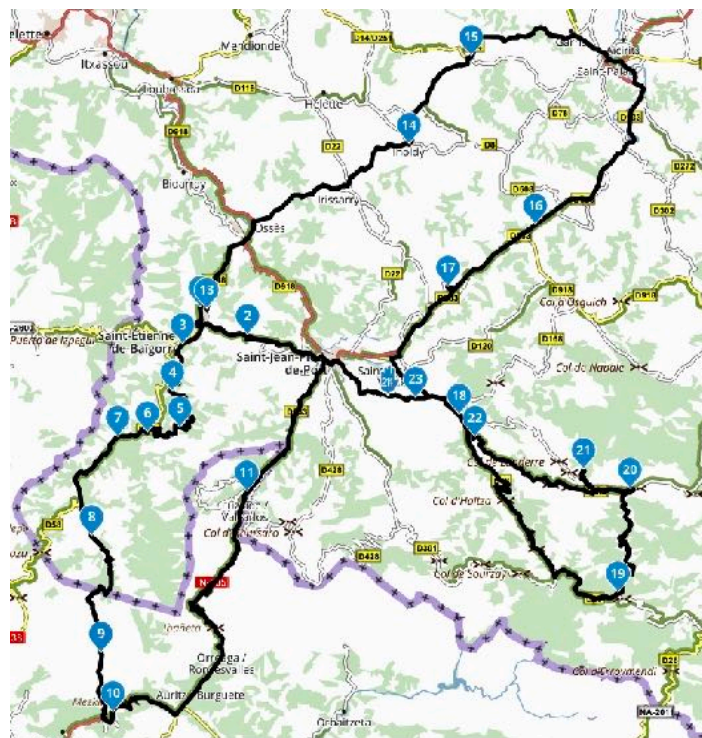
**My Route App** : <https://www.myrouteapp.com/fr/social/route/5405470?mode=share>

Ici, certains points (2, 6, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 18, 19, 20, 21) sont des points d'arrêts gastronomiques exactement où se situent les lieux d'achat/de pause/restaurant/Hôtel. Ils sont mentionnés tels que signalés dans le texte.

Les Salaisons Peyo Oteiza se situent à Aldudes entre les points 7 et 8.

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.



# Les Adresses

**Hôtel Restaurant Pecoitz, Battitt Pecoitz, Aincille** : excellente adresse, point de départ de nombreuses balades. <https://hotel-pecoitz-pays-basque.com>

**Hôtel Restaurant Erreguina, Banca** : <https://www.auberge-pays-basque.fr/fr/accueil> Très bonne adresse, au calme où la carte révèle de bien délicieux mets : cliquer sur [Restaurant => notre menu](#), juste pour voir. Mais le mieux est de cliquer sur [Restaurant => notre carte](#), et là.....

**Truite AOP Banca, M. Goicoechea, Banca** : Il faut s'arrêter à cette pisciculture. Livraison possible. <https://www.truitedebanka.com>

**Porc Basque (Kintoa) et salaisons, Belaun, Aldudes** : Jean-Marie Oçafraïn  
<http://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/producteur/ocafraïn-jean-marie/>

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

**Venta Arrosagaray à Luzaide/Valcarlos** : LA maison du jambon et autres salaisons de haute qualité et à des prix de ouf. Téléphoner/Mail pour commander/faire livrer : Français, Espagnol, Basque..

<https://maison-du-jambon-au-pays-basque.com>

et <https://urlz.fr/gLZr>

Liste de certains produits et leurs prix : à réactualiser car datant d'au moins 6 ans.

En effet, la côte de boeuf de Galice (viande peu connue mais reconnue comme l'une des meilleures mondiales) est actuellement (2022) à 25 € / Kg et le Serrano de Teruel affiné 16 mois est passé à 11,80 € / Kg (désossé, sous vide).

Quoi qu'il en soit, allez trouver une côte de boeuf de Galice ou du Serrano de cette qualité à ce prix là en France : y'a pas...

## Venta Arrosagaray à Luzaide/Valcarlos

Tél : 00 34 948 79 01 21

[ventarrosagaray@gmail.com](mailto:ventarrosagaray@gmail.com)

<http://www.maison-du-jambon-au-pays-basque.com>

<b>Jambon serrano 14 mois d'affinage</b> -----	<b>8.90 euro/kilo</b>
Jambon serrano teruel 16 mois d'affinage-----	9.40 euro/kilo
Jambon serrano Bodega 18 mois d'affinage-----	11.60 euro/kilo
Jambon serrano Bodega Reserva 24 mois d'affinage---	11.95 euro/kilo
Jambon Manex Fermier (à l'ail et piment d'espelette) 24 mois d'affinage----	12.30 euro/kilo
Jambon de Truie 30 mois d'affinage-----	14.00 euro/kilo
Jambon Mangalica 30 mois d'affinage-----	19.50 euro/kilo
<b>Jambon Duroc Pata Negra 30 mois d'affinage</b> -----	<b>19.80 euro/kilo</b>
Jambon Iberique cebo de campo 24 mois d'affinage---	35.00 euro/kilo
Jambon Iberique Bellota 36 mois d'affinage-----	45.00 euro/kilo
Jambon Iberique Bellota 60 mois d'affinage-----	85.00 euro/kilo
Epaule Iberique 18 mois d'affinage-----	23.50 euro/kilo
Epaule Iberique Bellota 24 mois d'affinage-----	45.00 euro/kilo
Chorizo Manex Fermier-----	13.95 euro/kilo
<b>Chorizo Duroc</b> -----	<b>15.70 euro/kilo</b>
Chorizo Iberique-----	16.90 euro/kilo
Chorizo Iberique Bellota-----	22.00 euro/kilo
Chosson Payes (Chorizo avec saucisson)-----	15.80 euro/kilo
Fuet-----	12.95 euro/kilo
Longanise Payes-----	13.95 euro/kilo
Saucisson Perche-----	13.95 euro/kilo
Saucisson aux noix-----	13.95 euro/kilo
Saucisson Iberique-----	16.90 euro/kilo
Saucisson Iberique Bellota-----	22.00 euro/kilo
Lomo sec-----	16.50 euro/kilo
Lomo sec Iberique-----	38.00 euro/kilo
Lomo sec Iberique Bellota-----	49.60 euro/kilo
Echine sec (Copa)-----	16.50 euro/kilo
Cecina (Viande de boeuf séchée)-----	35.00 euro/kilo
<b>Jambon cuit Artisanal sans nitrites, à l'étouffée et à basse température (jambon blanc)</b> ---	<b>9.80 euro/kilo</b>
Paté de campagne, piquant et espelette bocal de 180gr--	1.95 euro/uni
<b>Cochon de lait (excellent)</b> .....	<b>16 euro/kilo</b>

NB : La Venta Arrosagaray de Valcarlos est fermée.

Leurs produits sont maintenant en vente dans les Ventas BIOD aux frontières (Arnéguy et Dancharia) et sont situés dans un rayon différent du rayon boucherie de la venta BIOD. Demander.

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

**Ferme Iturrino, Virginie Oyhenart, Meharin** : Brebis lait cru dont le bleu de brebis, briquette crémeuse et crottin frais  
<https://www.ossau-iraty.fr/etape/ferme-iturrino> et [http://www.aqui.fr/mobile/article.php?id\\_article=16971](http://www.aqui.fr/mobile/article.php?id_article=16971)

**Maison Pecotchia Joana Paris, Ainhice Mongelos** : Tomme de chèvre au lait cru, vache et mixte, crottins et bûches de chèvre  
<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine/pyrenees-atlantiques/ainhice-mongelos/ferme/pecotchia/462492> panneau fromage Pecotchia sur la droite avant Ainhice,

**Restaurant/épicerie Larraneta, famille Gachen, Lecumberry** : Juxtant l'hôtel Ibarria (anciennement Hôtel du Fronton). Fromage brebis lait cru, salaisons et saucisson de brebis, conserves dont Axoa de veau etc...: <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>