

Balade Gastronomique en Pays Basque

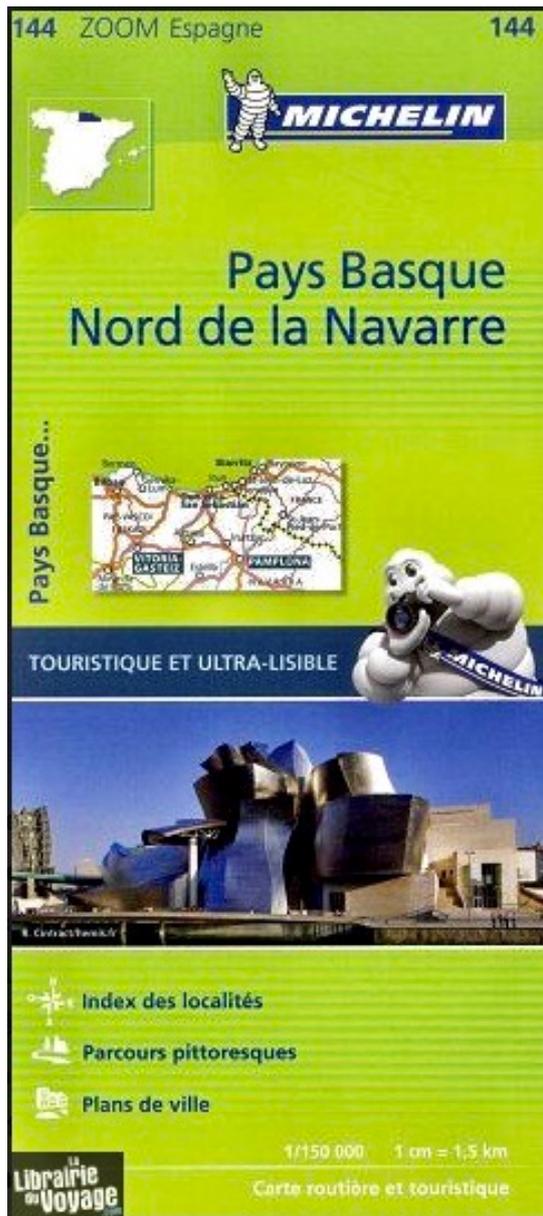
Cette balade a pour objectif de faire découvrir une partie du Pays Basque via des routes choisies et de qualité (dont certaines sont peu voire non connues) en quête de superbes paysages mais aussi de produits locaux de qualité que l'on ne trouve pas ailleurs et répondant, pour certains produits Basques 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 ...).

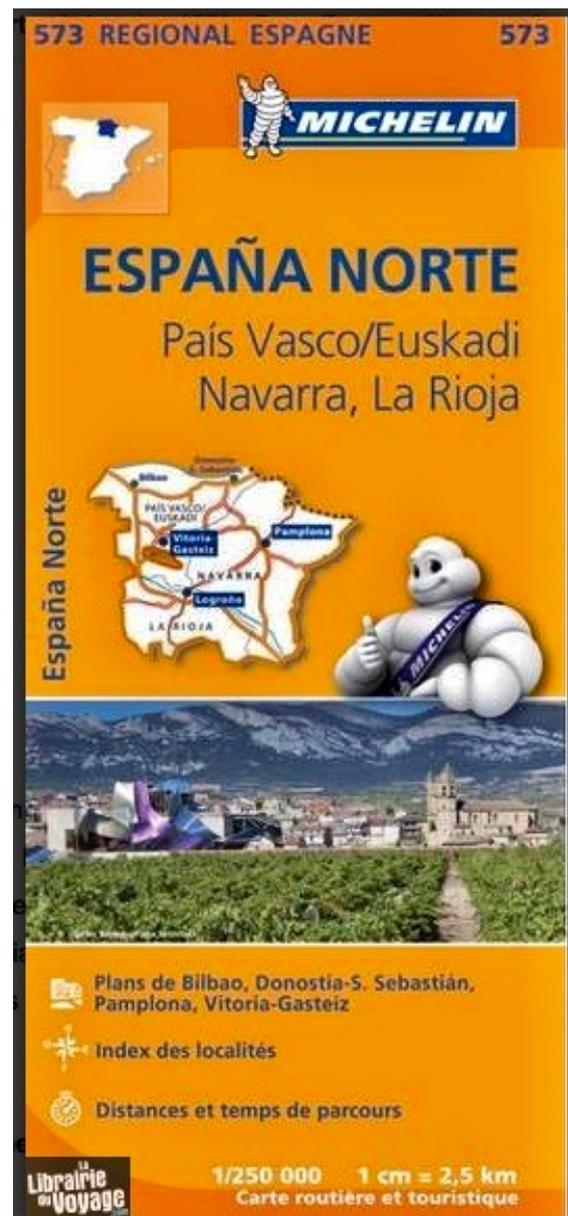
Enfin, est proposée une liste d'adresses - certes mentionnées dans le Compte Rendu - mais avec les coordonnées des « fournisseurs » de produits et de services..

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

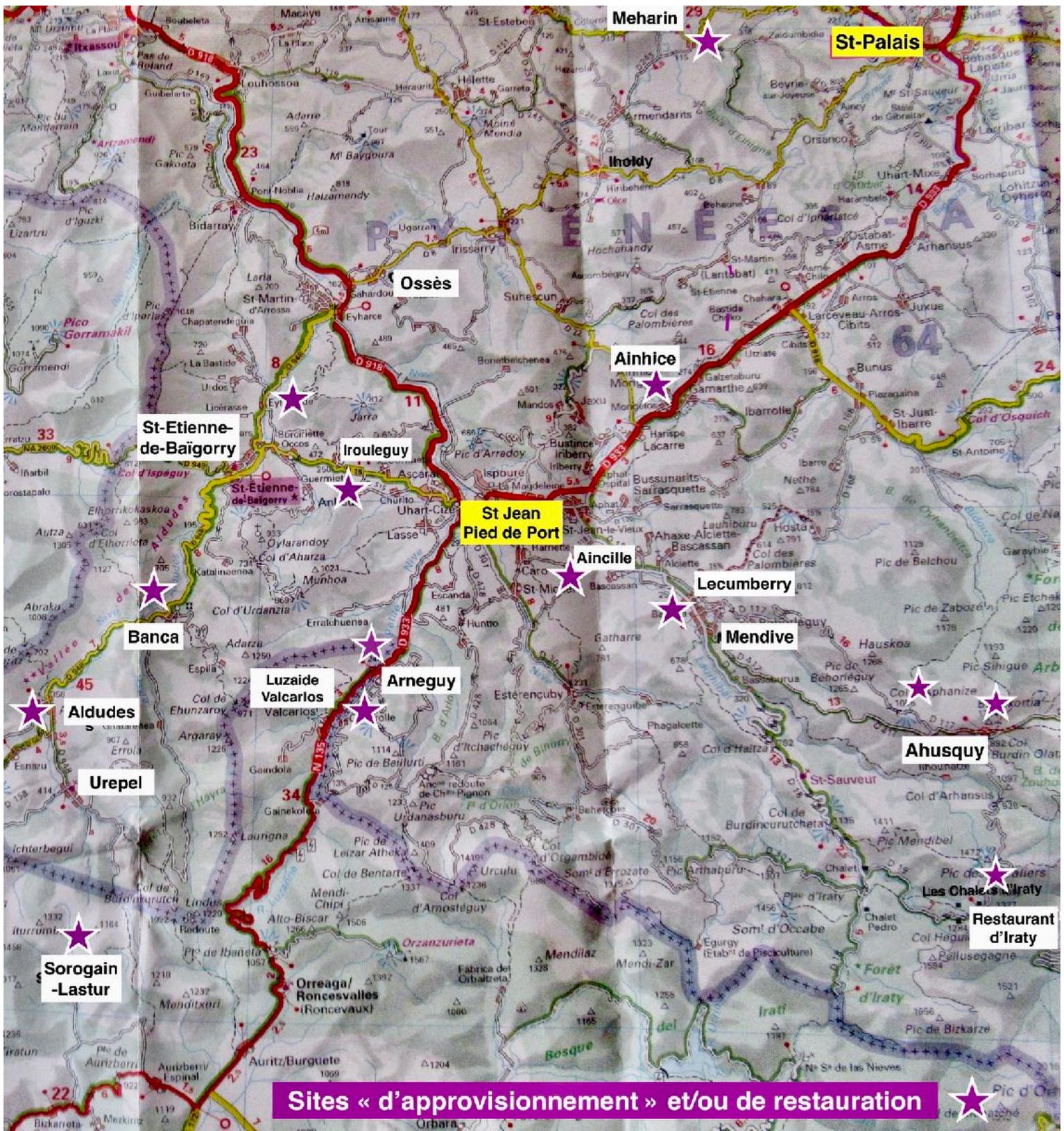


mais la 573 s'étend vers la Cantabrie à l'ouest et l'Aragon à l'est



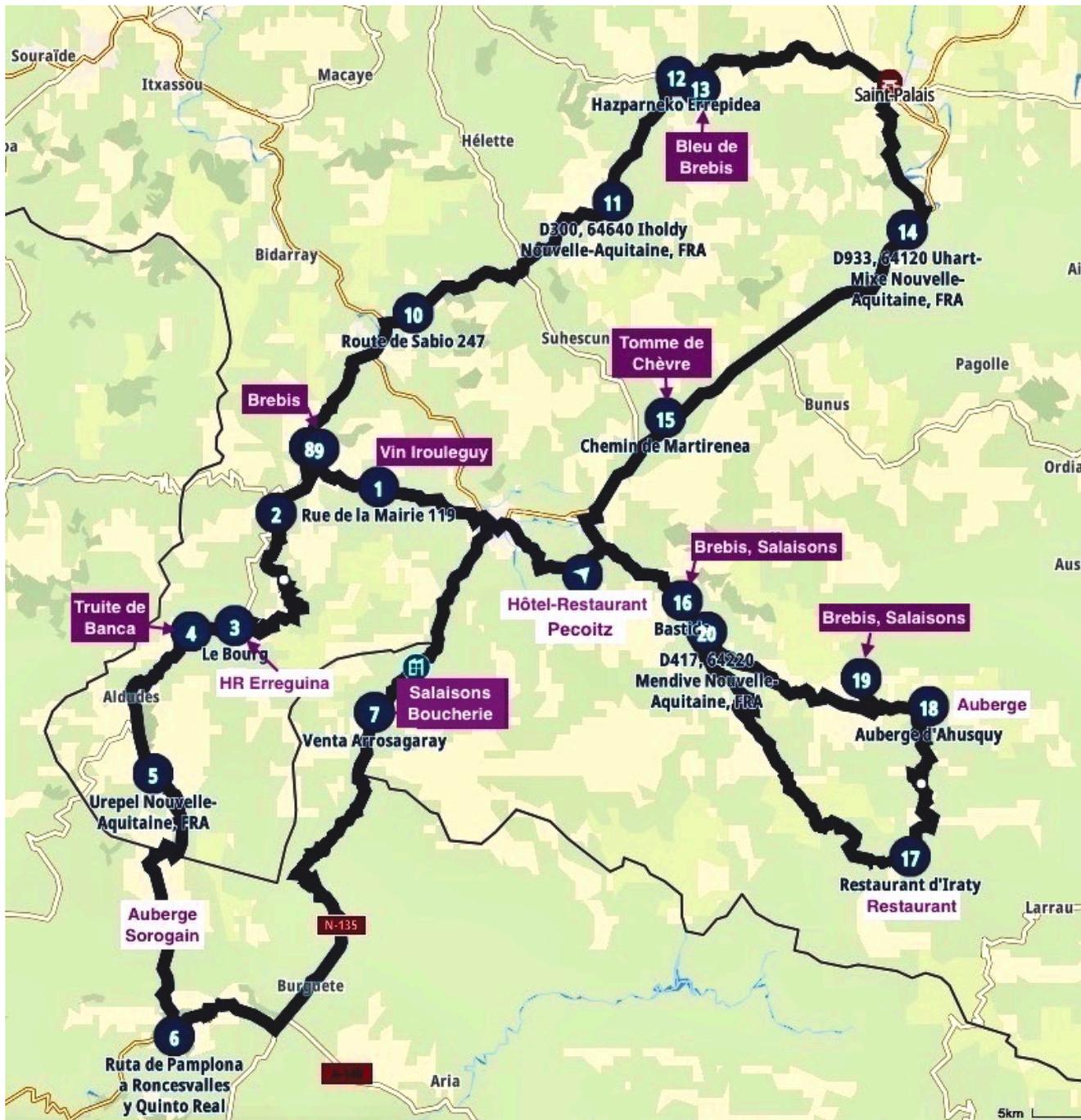
Compte Rendu

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, Ferme Auberge Menta) on file vers Urepel.

De là, direction Sorogain-Lastur, longeant la forêt d'Hayra, laissant à droite le pic d'Iturrumburru 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.



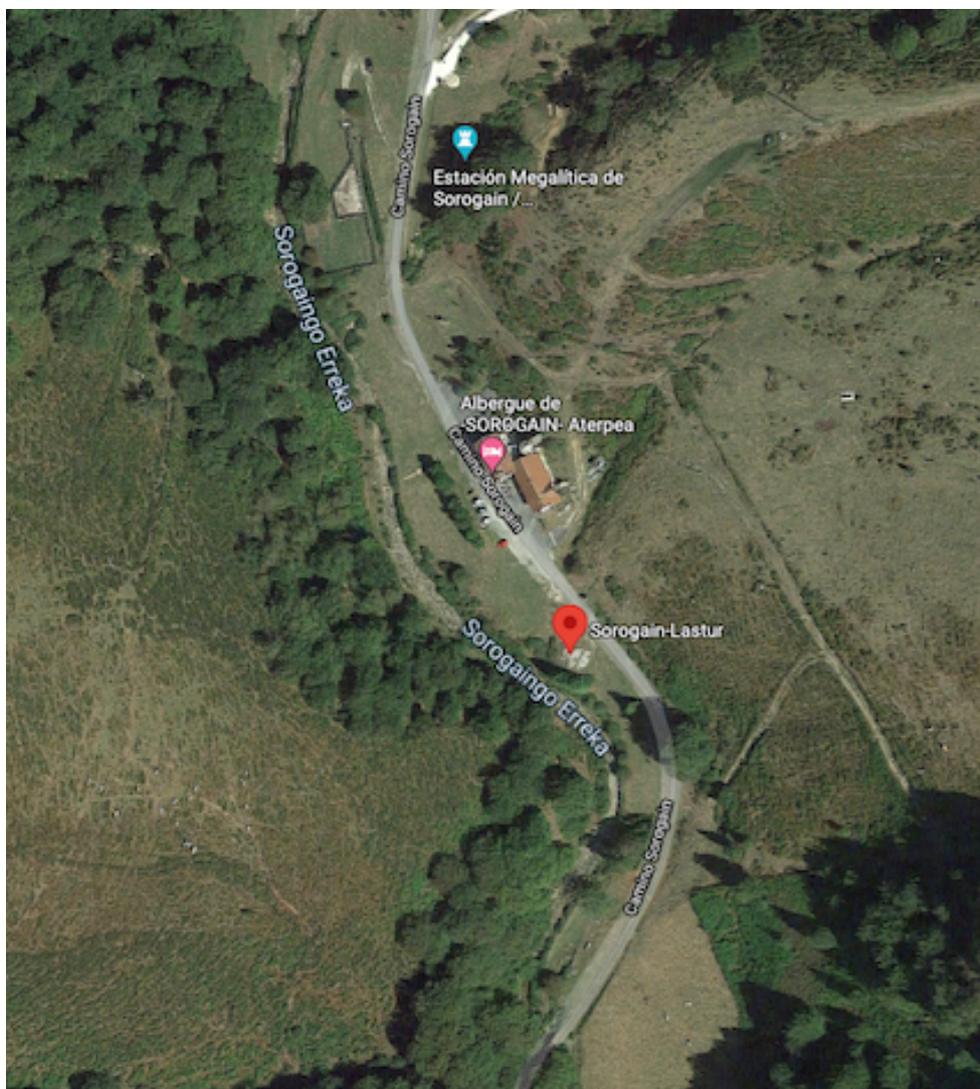
*Depuis Urepel vers Sorogain Lastur
via la forêt d'Hayra*

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 / Espinal, on file vers
Orrega / Roncesvalles et on part à
l'attaque du col d'Ibaneta : énorme,
revêtement au top, épingles et
virages 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 BIODINAMIQUES
aux frontières (Arnéguy et Dancharia)
et sont situés dans un rayon nommé
« La Maison du Jambon ».



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.

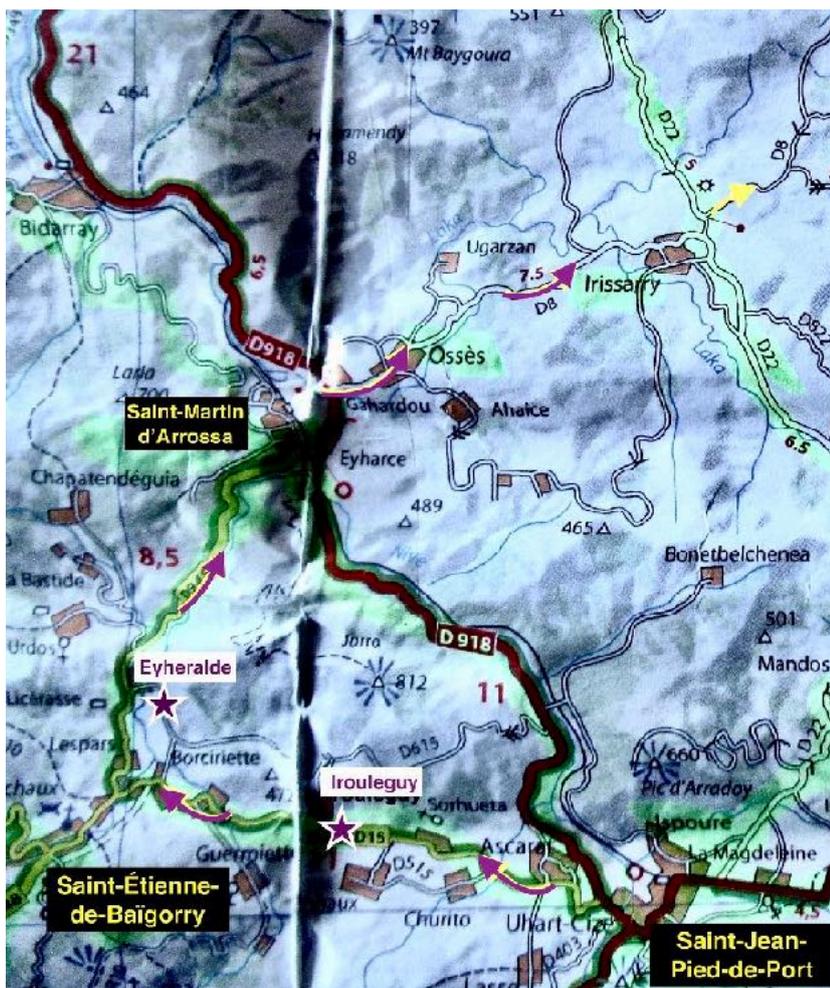
On longe Irouleguy de nouveau et l'on peut s'arrêter à la [Coopérative des vins d'Irouleguy](#) pour visite, dégustation, achats..

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^{ème} siècle, Armendarits puis Méharin.



On quitte Méharin, direction St Palais par la superbe D 14.

Sur la gauche de la route (étoile), on s'arrête 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

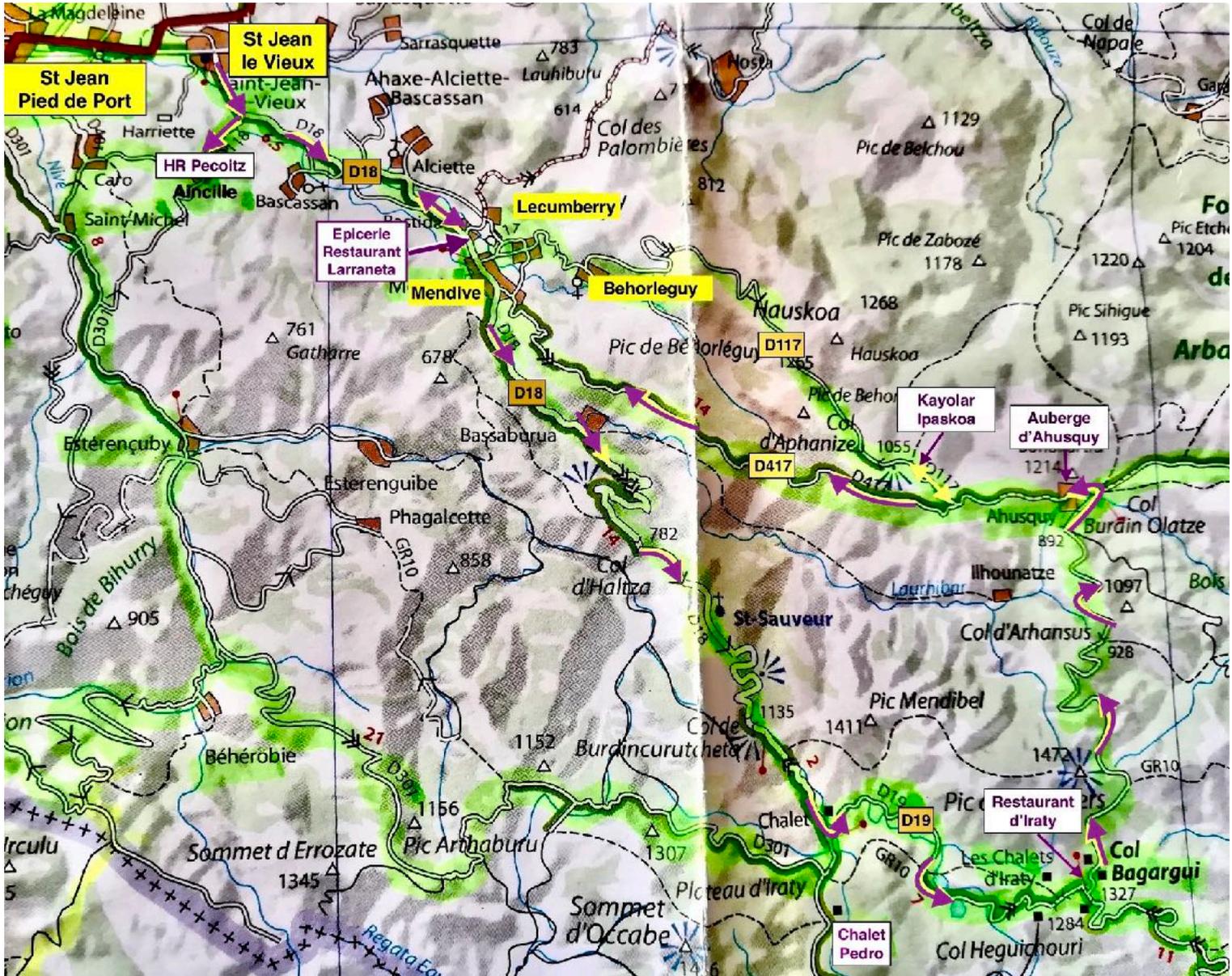
On se dirige ensuite vers St Palais puis direction St Jean Pied de Port par la grosse départementale D933

Après Larceveau puis 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 sur la photo du bas) : 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 => Eglise 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 Larrañeta chez **G. Gachen** (point 16), joutant le restaurant hôtel Ibarria (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 sur la D 117 et sur le tracé Maps)

Larrañeta

Assiette Bergère
Saucisses - Ventrèche - Oeuf
Frites - Piperade - Fromage
14€

Combiné du Jour
Côte d'Agneau - Oeuf
Frites - Fromage
16€

Entrecôte frites
18€

Côte de Bœuf frites
(2 pers)
110€

chocolat
hommes

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
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
Navarrin Brebis	14.10 €/unité
Asperges	22.20 €/unité
Demi Canard Confit	22.10 €/unité
Foie Gras Canard	28.00 €/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	Femme Lisbarne Laborde à Arette	14.10 €/kg
Miel	Maison Aroicharen à Chéraute	8.30 €/unité
Piment d'Espelette	Peio Etxeverry à Cambo les Bains	5.50 €/unité
Sauce basquaise	Confitures de Haute-Soule	5.50 €/unité
Piperade 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 (petit panneau posé sur le sol) et son auberge (point 18, réserver).





Route sans nom reliant le restaurant d'Iraty à Ahusquy







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](#).

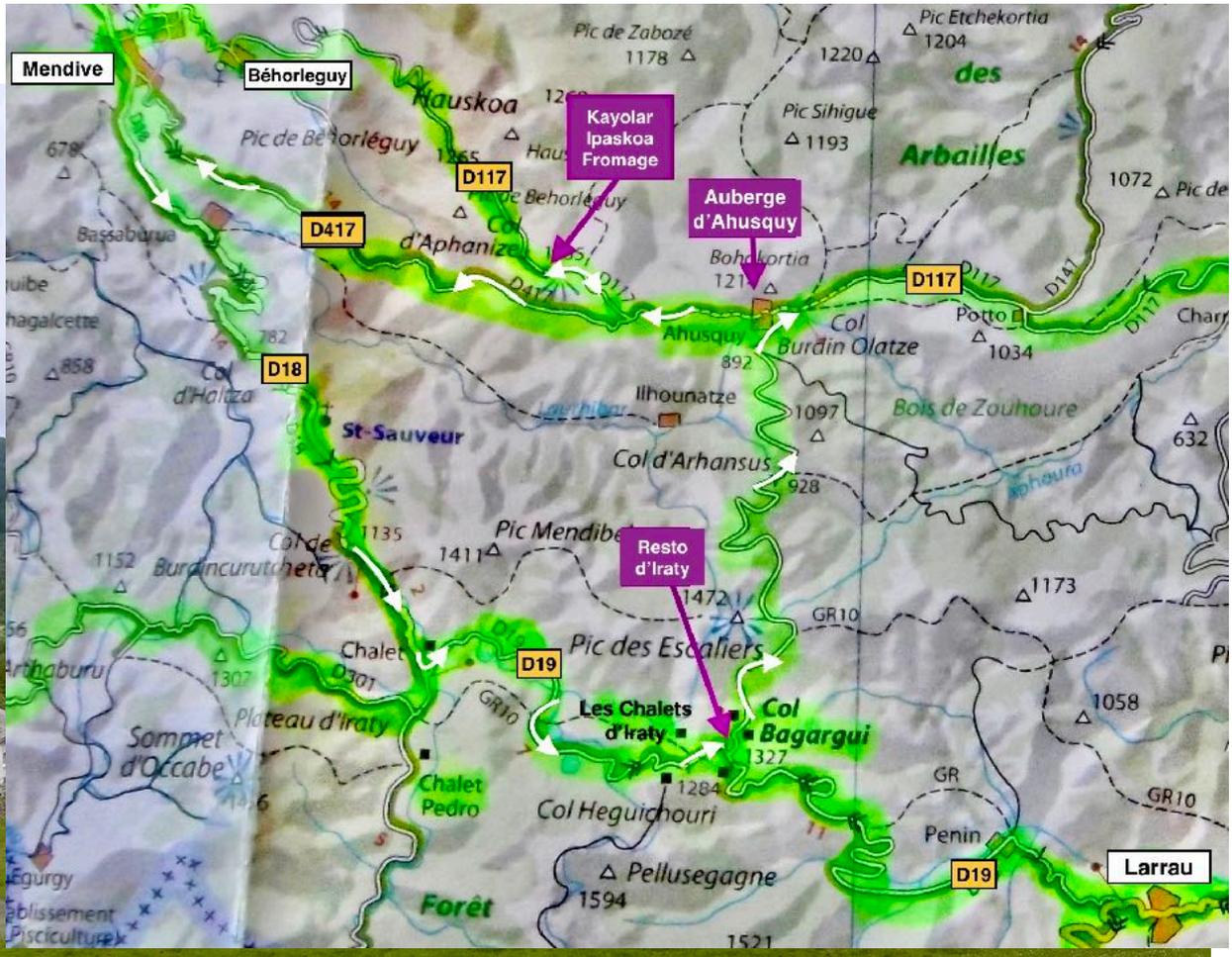
On y trouve les mêmes produits qu'à son épicerie/ Restaurant de Lecumberry mais c'est sympa.

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

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

Sur la route : « Bèèèèèèh quoi, qu'est-ce qu'elle a ma tête ? »

Arrivée à Mendive, un stop : à droite. Juste après Mendive, nouvel arrêt chez



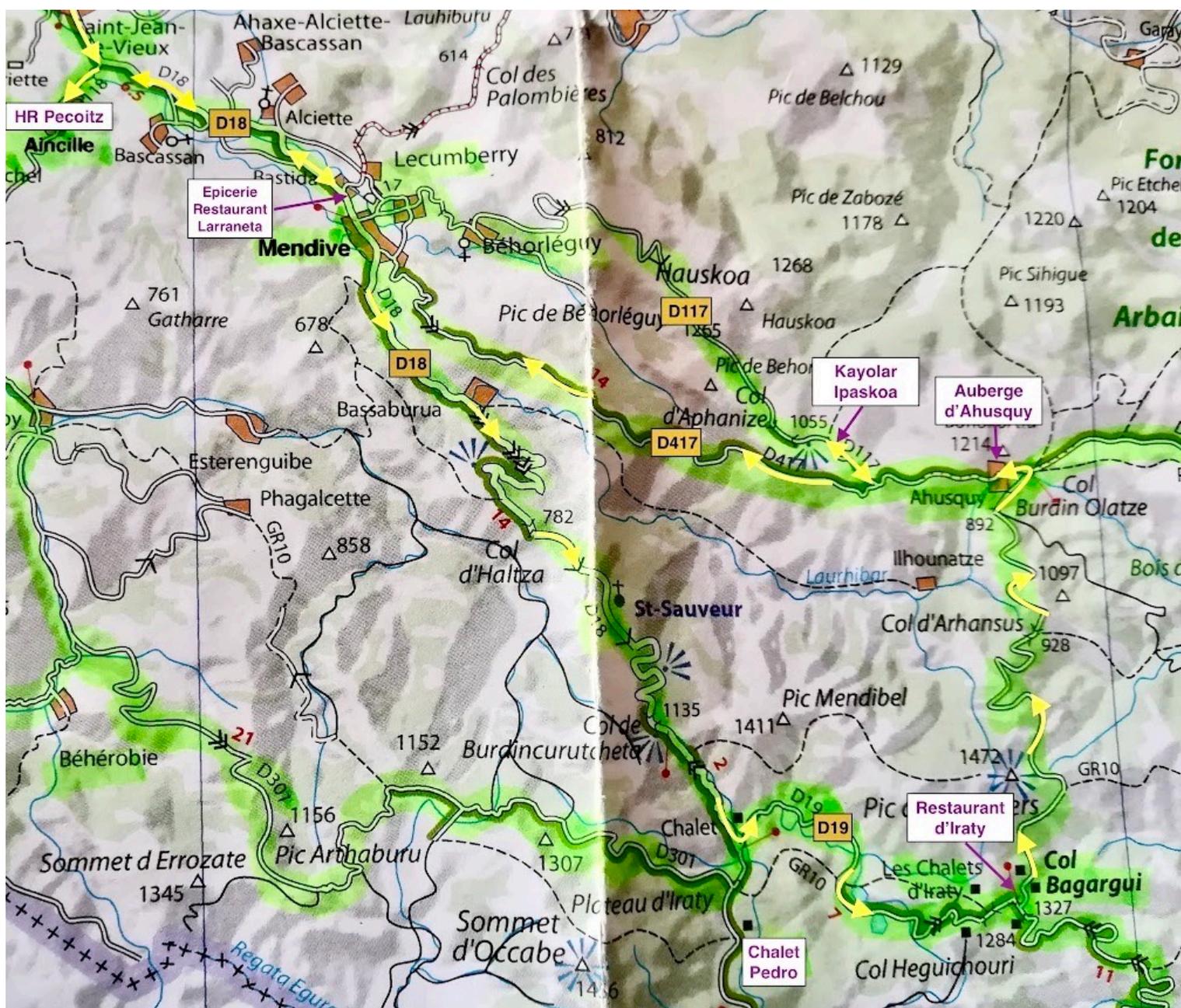


Gachen, à son **épicerie/restaurant Larraneta** histoire de compléter le panier avec une belle tomme de brebis au lait cru (à 21,80 € / Kg, c'est pas vraiment cher et en plus, c'est de la top qualité), de l'Axoa de veau, de..... ?

De là, direction St Jean Pied de Port par la D 18 puis à gauche vers l'Hôtel Restaurant Pecoitz, à Aincille.



C'est là



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 😊



Vue depuis l'Hôtel Restaurant Pecoitz à Aincille



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.

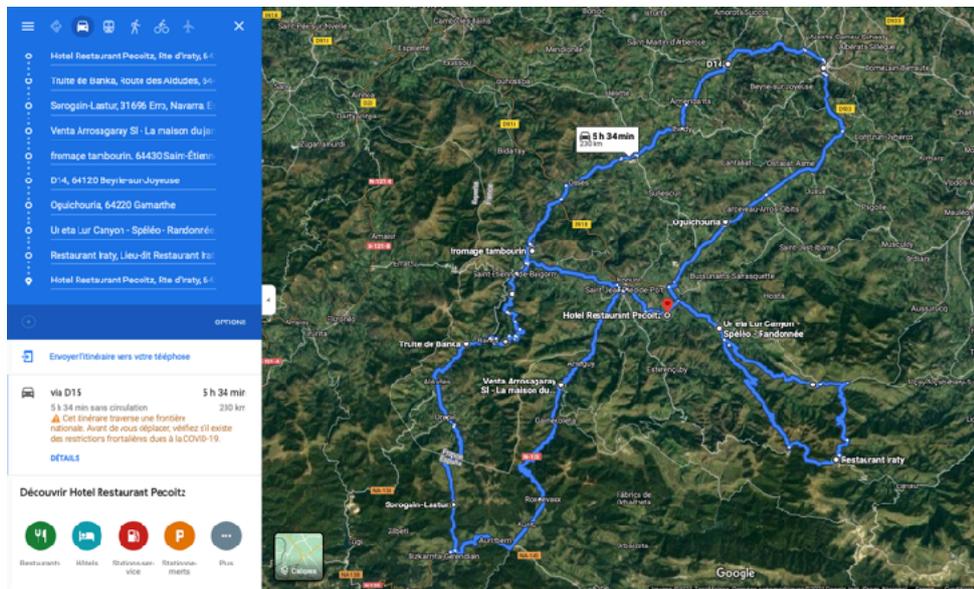
Les roads sont donc téléchargeables et ils sont lisibles autrement car ils figurent aussi dans le dossier [Photos](#)

Ils sont détaillés dans le chapitre précédent.

Les Roads

Google Maps :

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



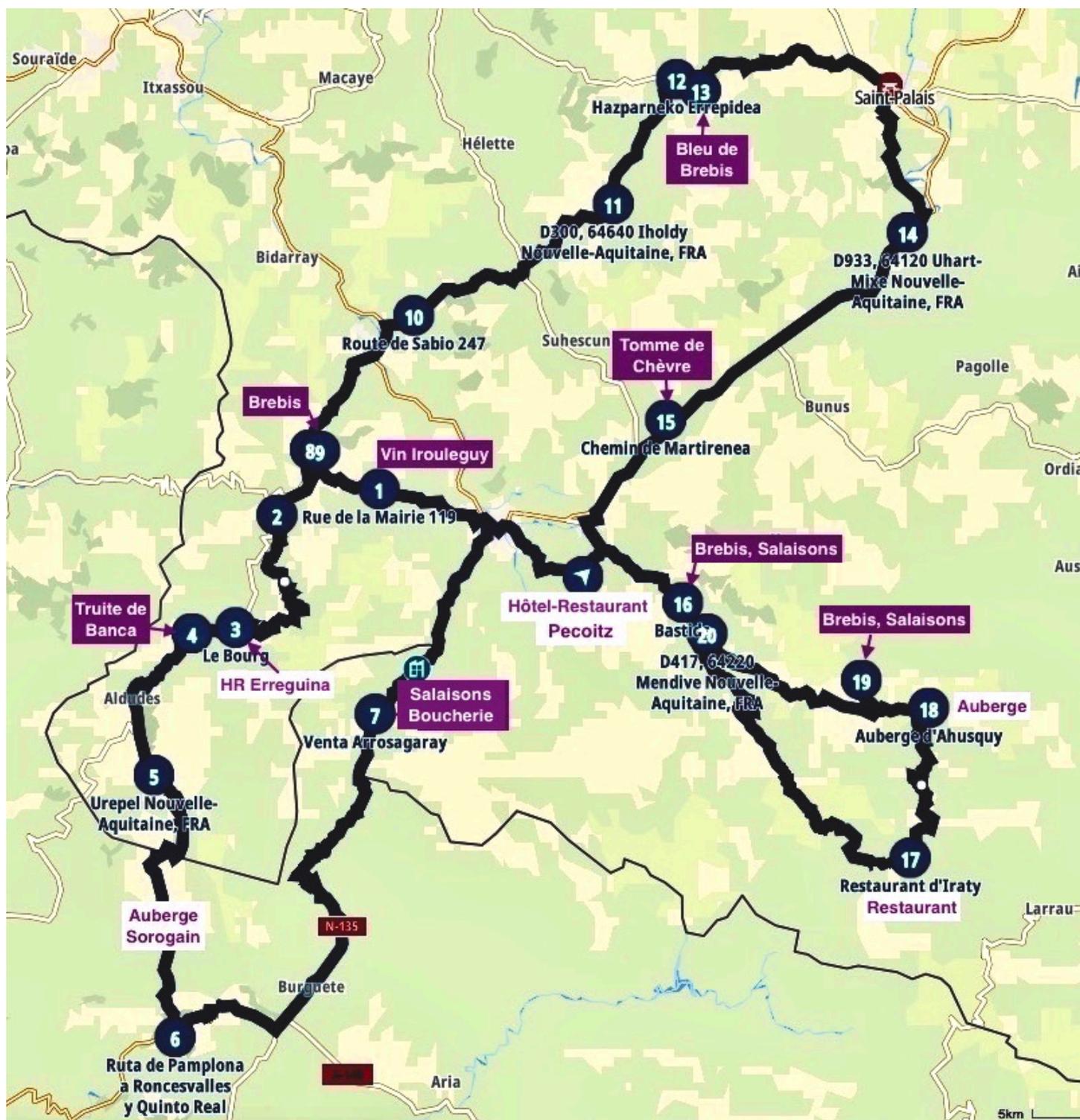
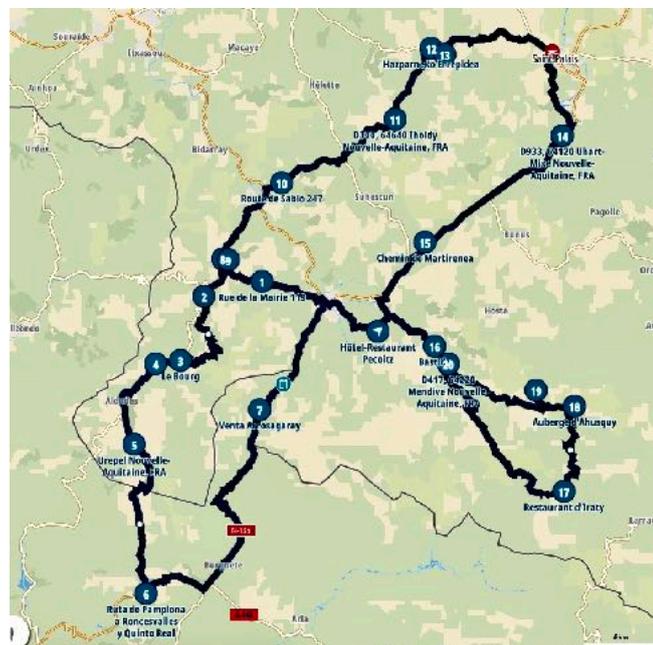
Ce qui donne en version gastronomique :



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'appli autorise.....C'est assez peu.



BALADE GASTRONOMIQUE AU PAYS BASQUE

📍 0 | 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: ★★★★★

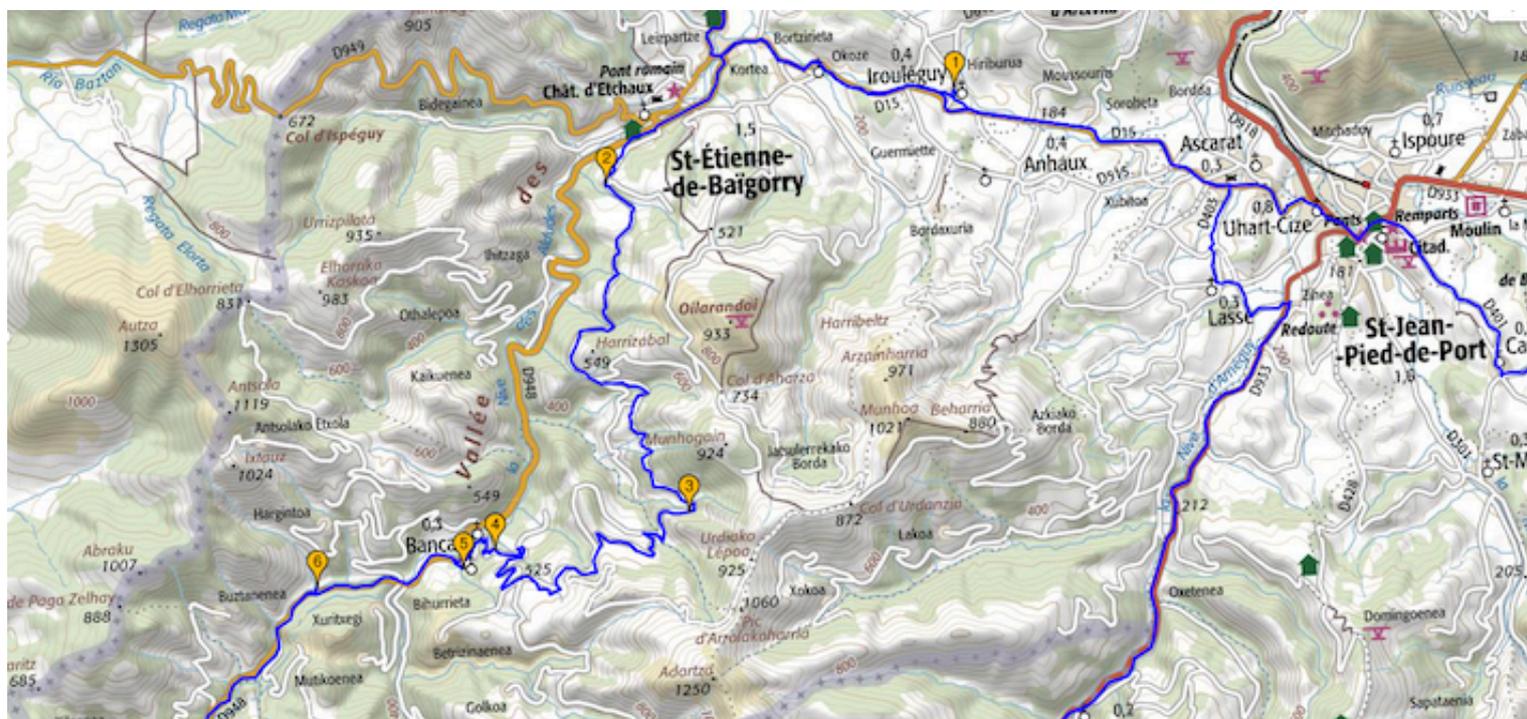
Photo



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.

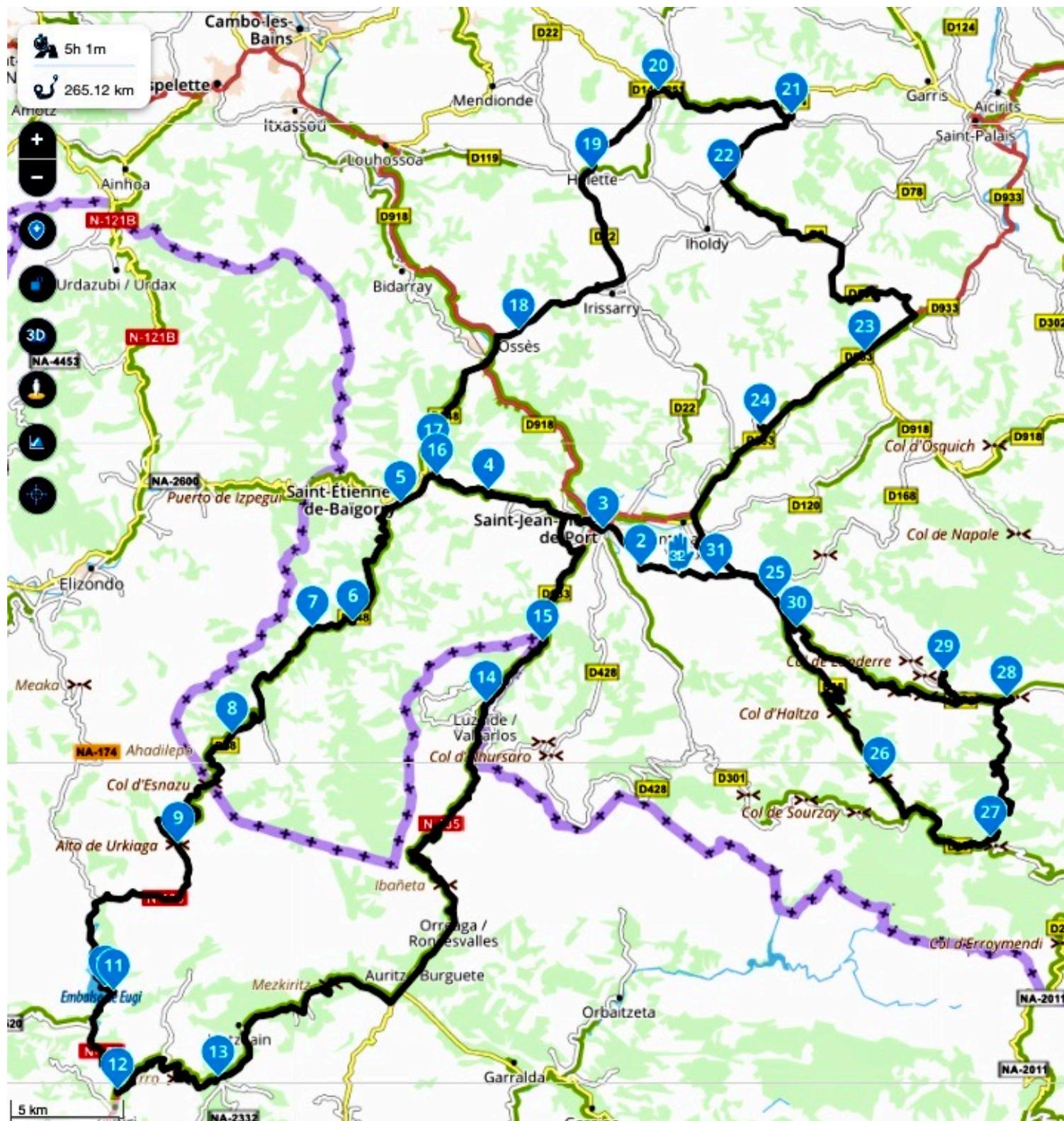
Inscription obligatoire même si elle est gratuite.



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

Ici, 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.

Le trip diffère des précédents : il ne passe pas par Urepel / Sorogain Lastur mais il poursuit sa route vers les cols d'Esnazu (Auberge Menta) et d'Urkiaga et file vers Eugi puis vers Zubiri. Il y a ajout d'adresses de restaurants simples mais très corrects.



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 Oçafrain](#)

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

Ferme Auberge Menta, Aldude : <https://ferme-auberge-menta.com>

La maison du jambon et autres salaisons de haute qualité et à des prix de ouf. Produits en vente dans les Ventas BIOD aux frontières (Arnéguy et Dancharia). <https://maisondujambon.es>
Téléphoner/Mail pour commander/faire livrer : Français, Espagnol, Basque..

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

La côte de boeuf de Galice maturée (viande peu connue mais reconnue comme l'une des meilleures mondiales) est actuellement (2022) à 29 € / Kg et le Serrano de Teruel affiné 22 mois est passé à 14,50 € / Kg mais il a 6 mois d'affinage supplémentaire (désossé, sous vide).

Quoi qu'il en soit, allez trouver l'équivalent en France : y'a pas...

Jambon serrano 14 mois d'affinage	-----8.90 euro/kilo
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
Jambon Durac Pata Negra 30 mois d'affinage	-----19.80 euro/kilo
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
Chorizo Durac	-----15.70 euro/kilo
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
Langanise 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
Jambon cuit Artisanal sans nitrites, à l'étouffée et à basse température (jambon blanc)	-----9.80 euro/kilo
Paté de campagne, piquant et espelette bocal de 180gr	-----1.95 euro/uni
Cochon de lait (excellent)	-----16 euro/kilo

Les jambons sont désossés et sous vide (sur demande).

Prix de la viande (côte de boeuf de Galice : 22,90 € / Kg etc...) au d'autres produits, demandez (chevreau, cochon de lait, agneau de lait....).

Les frais de transport (de 0-100kg) varient selon le département.
Gironde = 39.65 € plus taxe administrative 4.04 € / IDF = 60 €

[Regarder dans Photos](#)

**LA MAISON
DU JAMBON**
chez BIOD

www.maisondujambon.es / info@maisondujambon.es

Tél. 00 34 948 790 121 - 00 34 622 507 252





De quoi faire les bons achats pour une plancha Basque : Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet, Fromage.....Quelques cornichons Français (non disponibles ici), salade bien assaisonnée.

Et voilà. Vous commandez, vous êtes livré... Mais aller faire un tour dans le coin, c'est plutôt sympa.

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

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

Restaurant/épicerie Larrañeta, Lecumberry : Joutant la Ferme Auberge 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> et **Kayolar Ipaskoa, famille Gachen sur la D 117** : <https://www.cirkwi.com/fr/point-interet/861077-larraneta-l-etape-des-bergers>
06 79 93 68 41 et 06 84 38 83 20

Ferme Auberge Ibarria : Joutant le restaurant Larraneta.
7 chambres avec SDB et WC, Téléphone : 06 82 37 45 79 et 05 59 37 10 22
Restaurant et boutique de produits fermiers (Axoa, KousKous, Navarrin de mouton, Salaisons locales....)





Autres salles
ouvertes et jardin à
l'arrière. Arrêt
déjeuner ?

La Ferme Auberge Ibarnia

Vous propose une cuisine goûteuse et fermière

Nos entrées

Salade Kokoriko (Gésiers de poulet de notre Ferme, salade, tomate, œuf dur, fromage de brebis)	9€
Assiette de jambon de notre Ferme	8€
Truitelles	10€

Nos plats

Pièce de Bœuf de notre Ferme, frites maison et salade	18€
Pièce de Veau de notre Ferme, frites maison et salade	17€
Côtelettes d'Agneau de notre Ferme, frites maison et salade	17€
Burger Ibarnia et frites maison	15€
(Ventrèche et steak-haché de notre Ferme, pain de la boulangerie Minhondo, confit d'oignon et sauce burger)	

Producteurs Fermiers du Pays Basque / Label Idoki : <https://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr>

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