

# Balade Gastronomique en Pays Basque

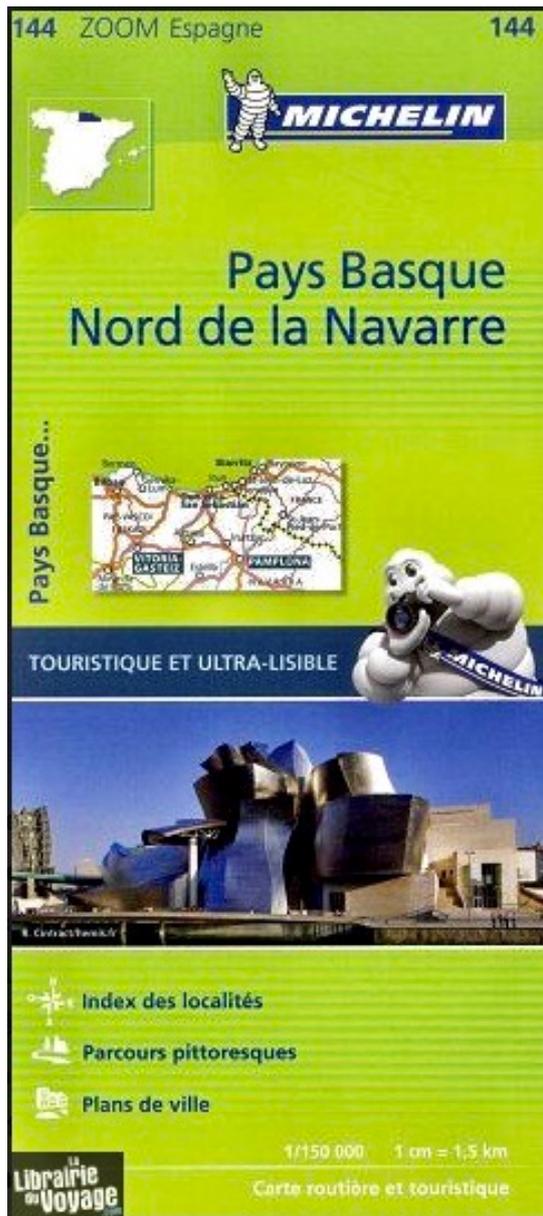
Cette balade a pour objectif de faire découvrir une partie du Pays Basque via des routes choisies et de qualité (dont certaines sont peu voire non connues) en quête de superbes paysages mais aussi de produits locaux de qualité que l'on ne trouve pas ailleurs et répondant, pour certains produits Basques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

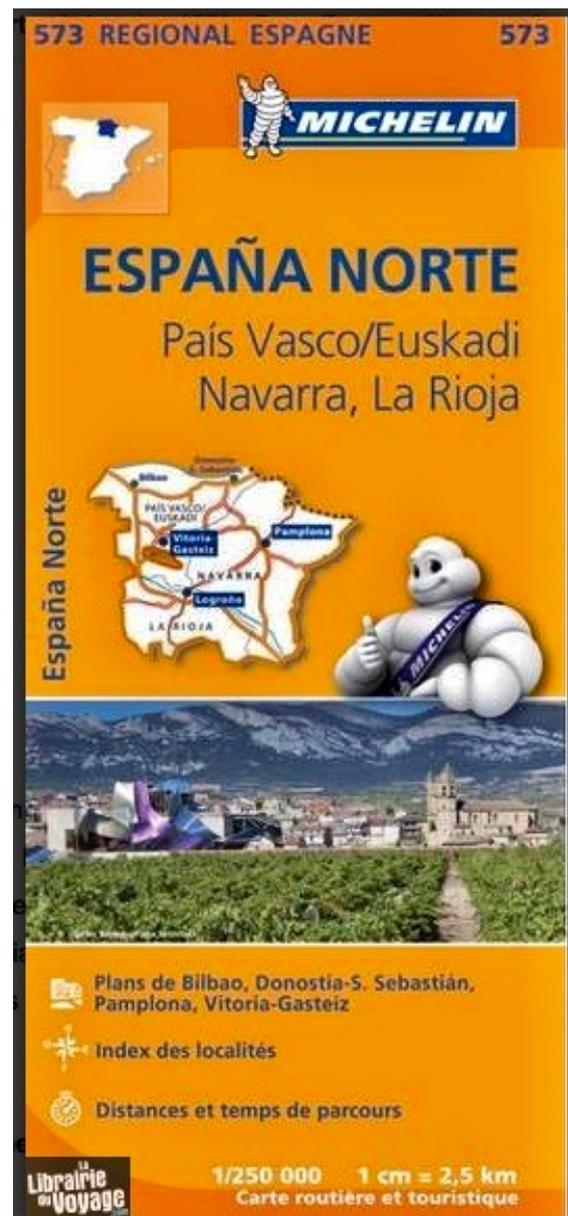
Enfin, est proposée une liste d'adresses - certes mentionnées dans le Compte Rendu - mais avec les coordonnées des « fournisseurs » de produits et de services..

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



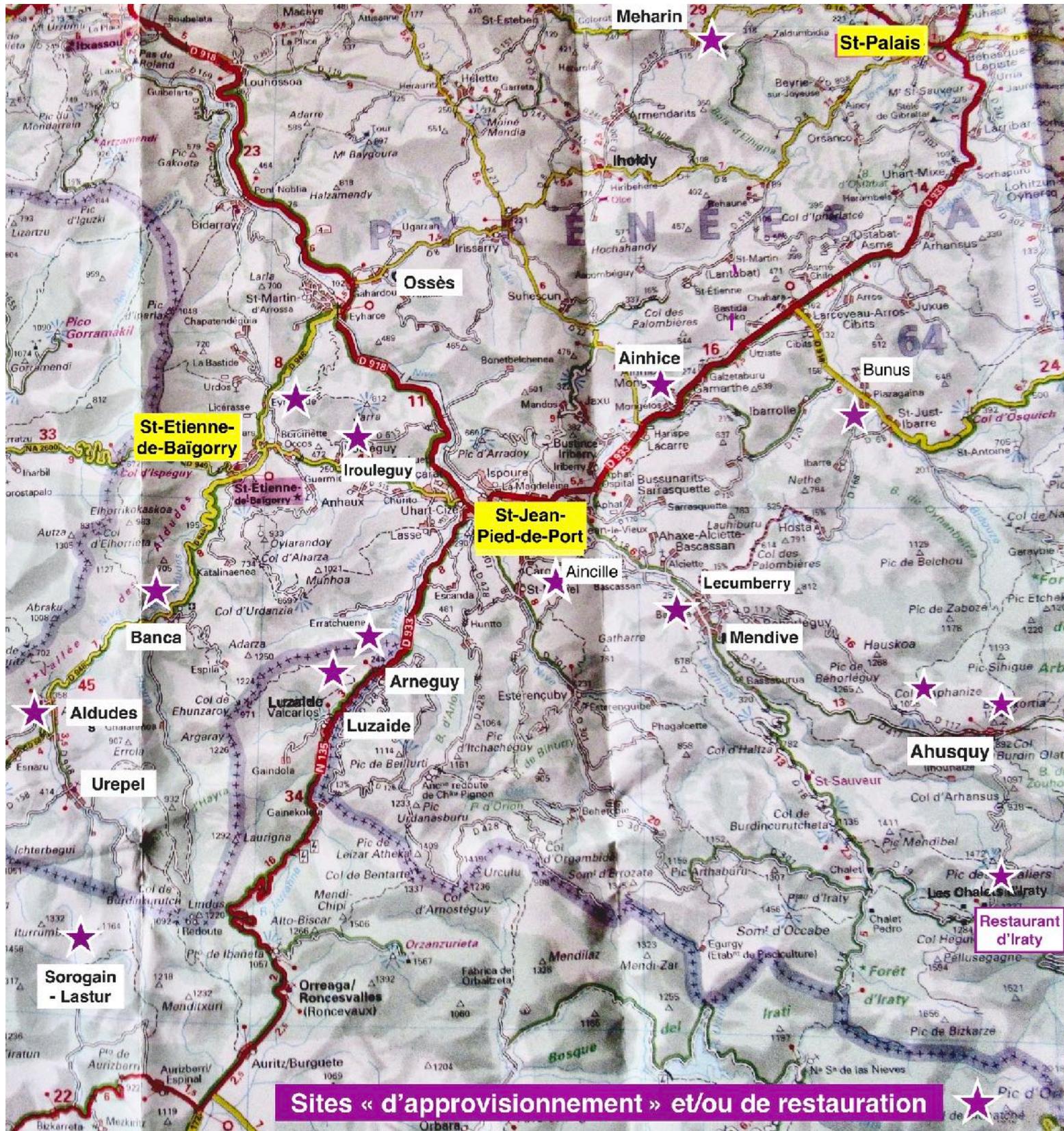
mais la 573 s'étend vers la Cantabrie à l'ouest et l'Aragon à l'est



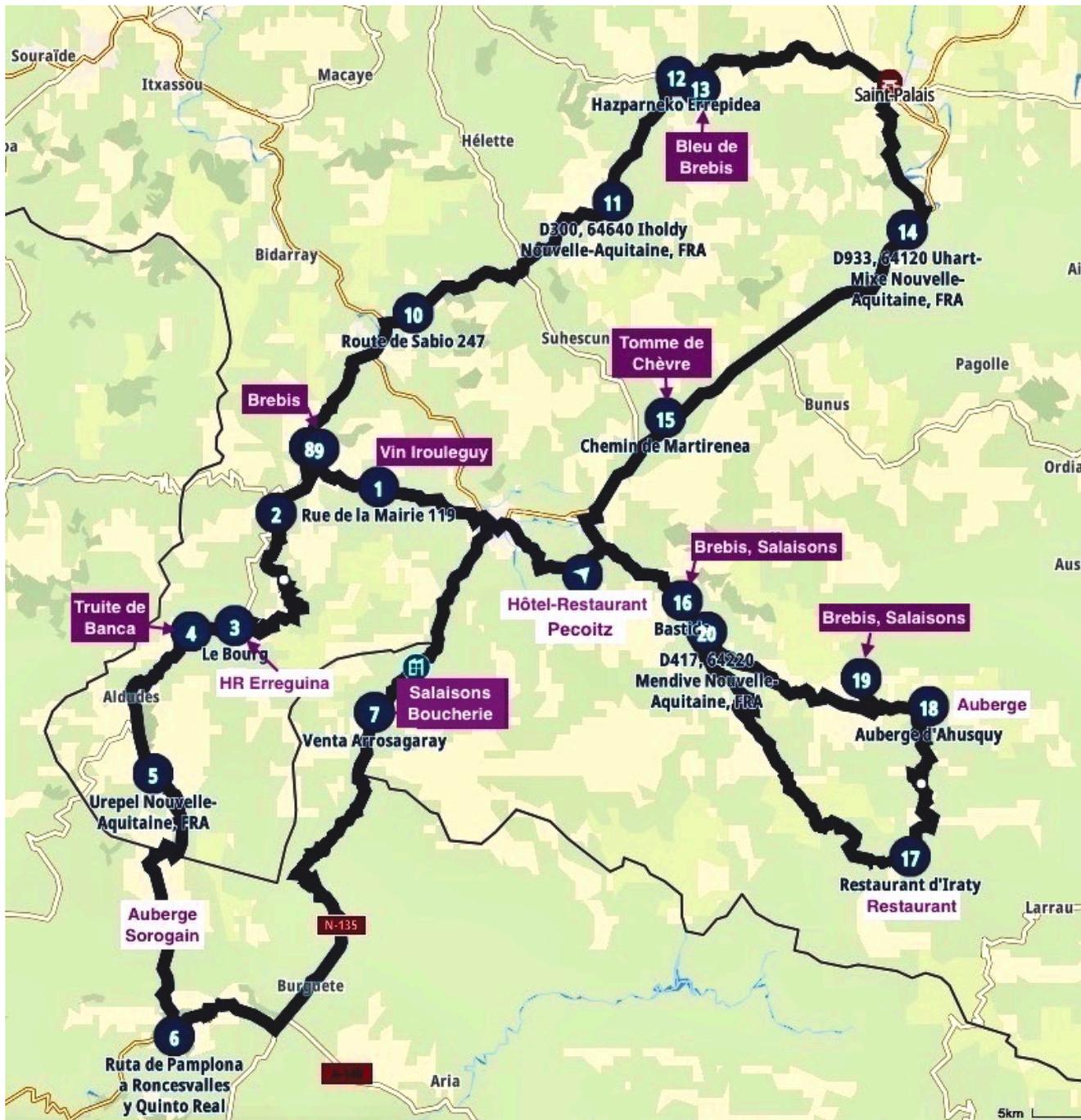
# Compte Rendu

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

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.



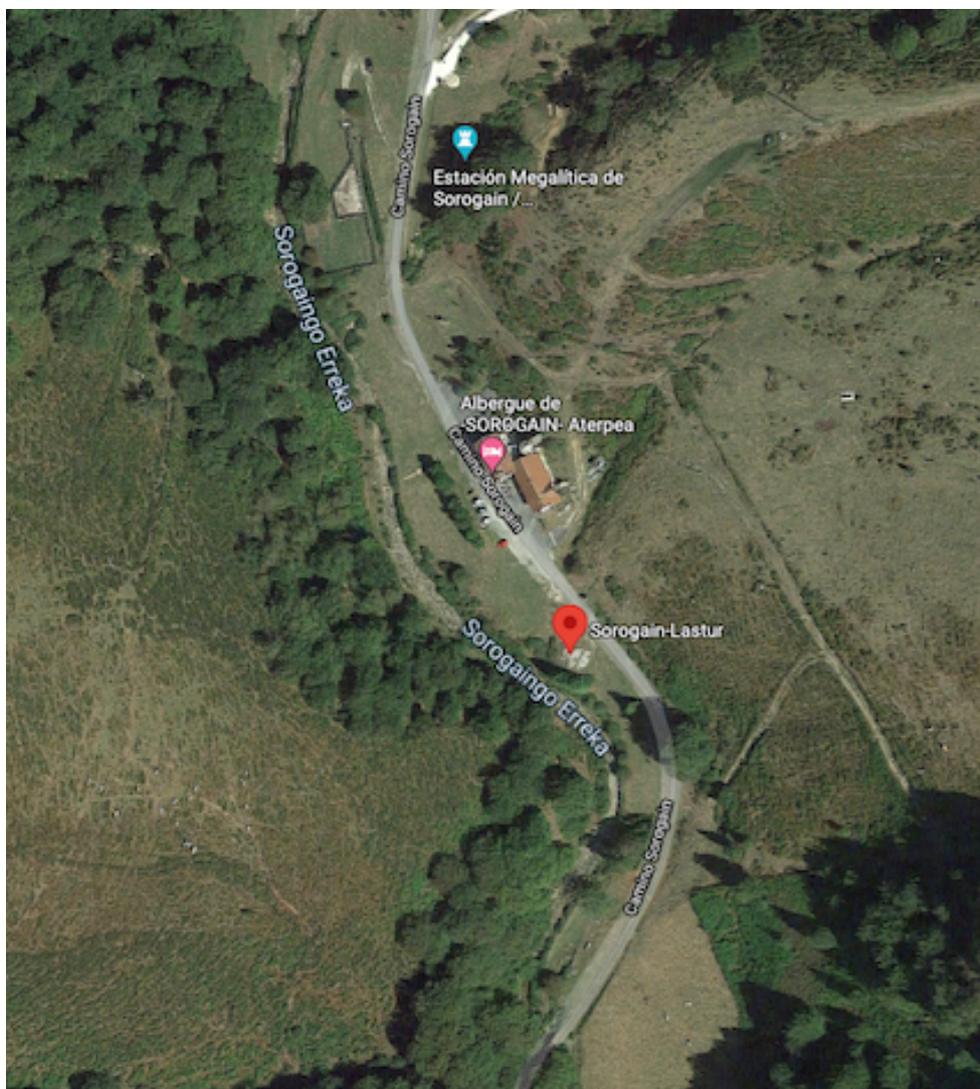
*Depuis Urepel vers Sorogain Lastur  
via la forêt d'Hayra*

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 la [Venta BIOD](#) à la sortie d'Arnégué et sont situés dans un rayon nommé « La Maison du Jambon ».



A la sortie d'Arneguy, sur la gauche, ventas dont la [Venta BIOK](#) 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.



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.

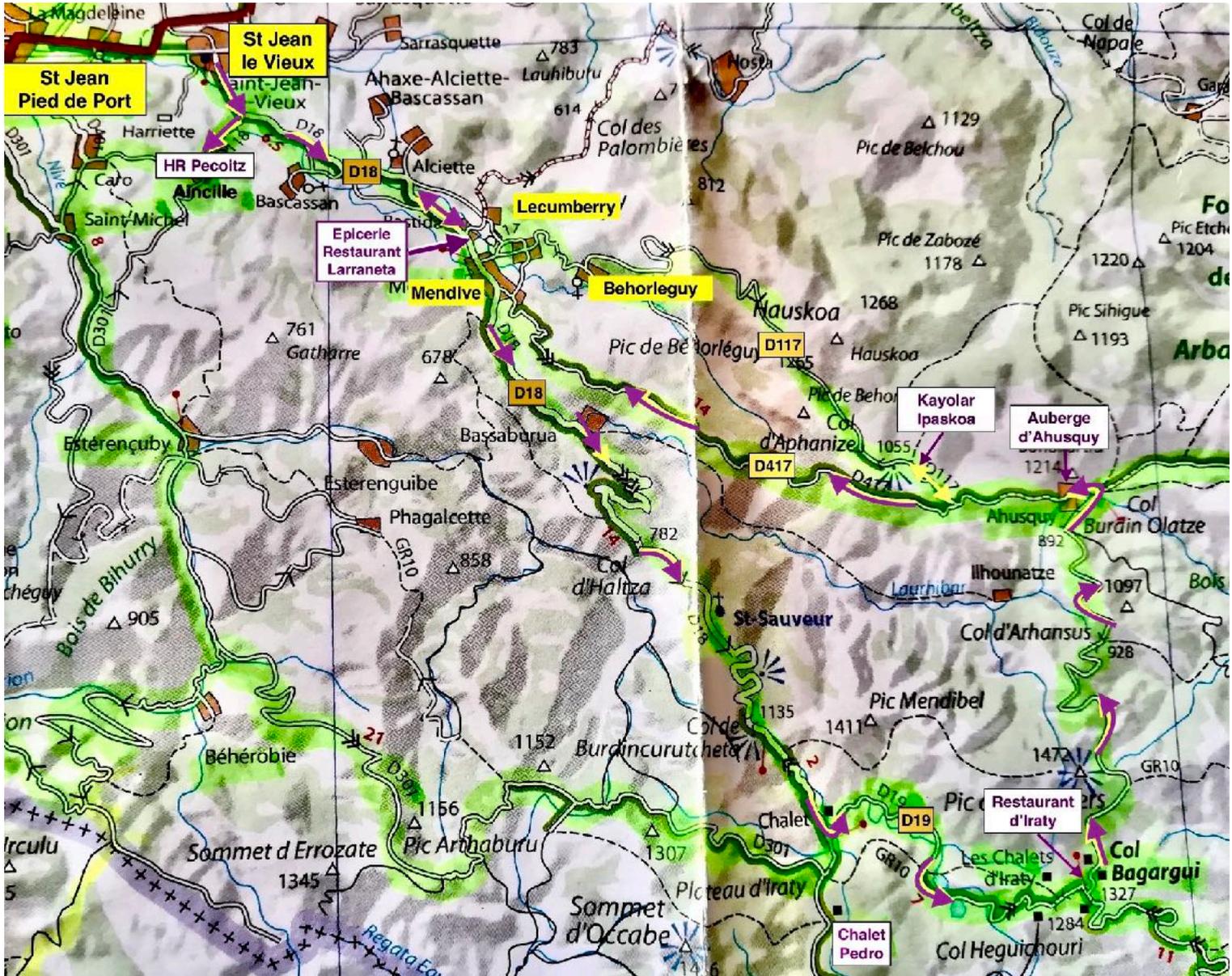
Ici, fromage de brebis dont du bleu de Brebis, au lait cru bien entendu. Aucune indication mais on voit une ferme en bord de route, sur la gauche, en sortie de virage à gauche

On se dirige ensuite vers St Palais puis direction Aincy par la D 8 puis Ostabat par la D 508 puis D 933 vers Larceveau => Rond Point => Bunus et **Ferme Ibaraintzinia** à gauche et boutique dans la maison en face, sur la droite.

Retour puis 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.



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 **Gilles 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)  
**10€**

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

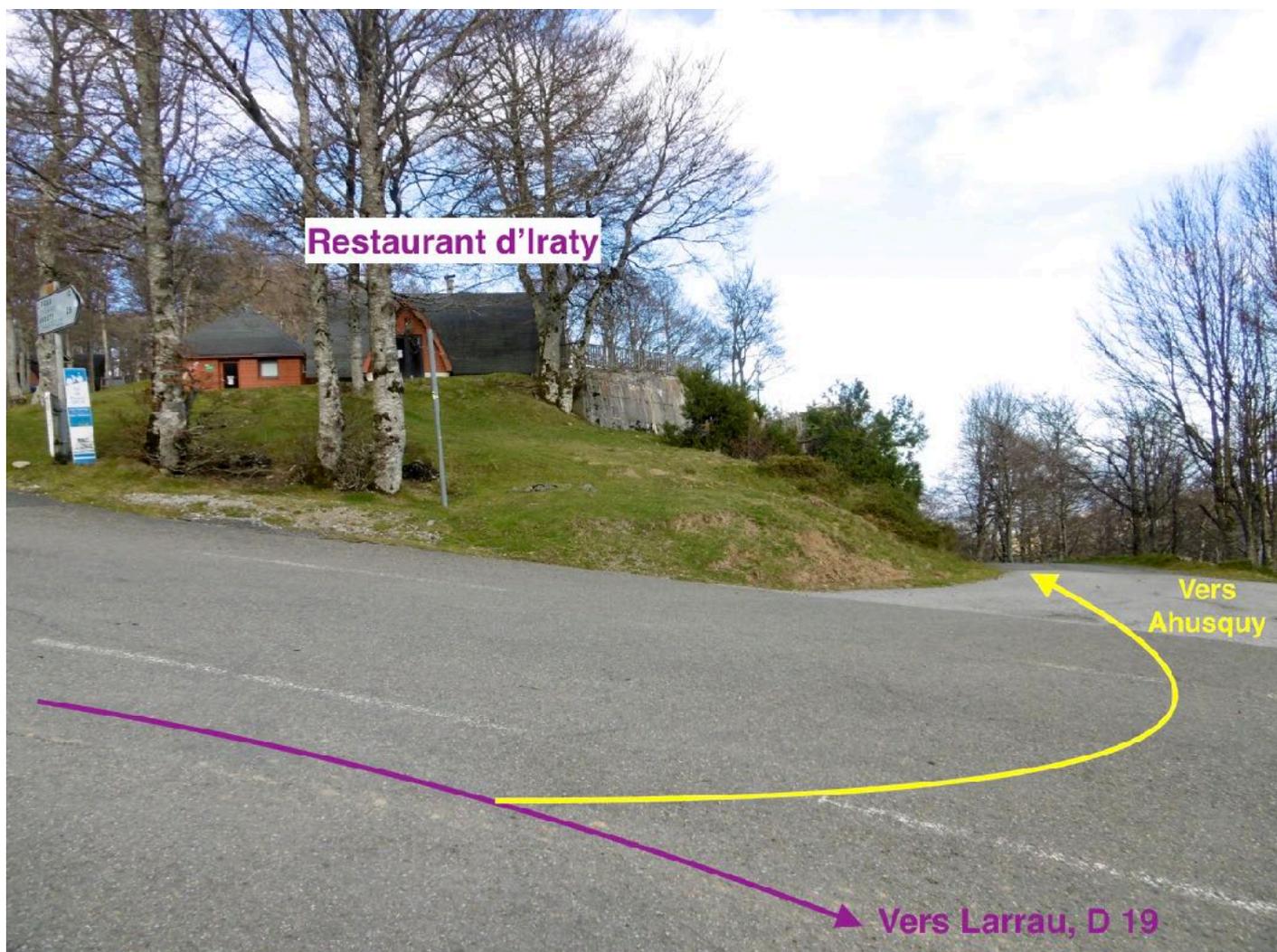
NOS CONSERVES	
Axoa Veau	15.10 €/unité
Navarrin Brebis	14.10 €/unité
Asperges	22.20 €/unité
Demi Canard Confit	22.10 €/unité
Foie Gras Canard	28.00 €/unité

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	Ferme 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 sur la D 18 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*



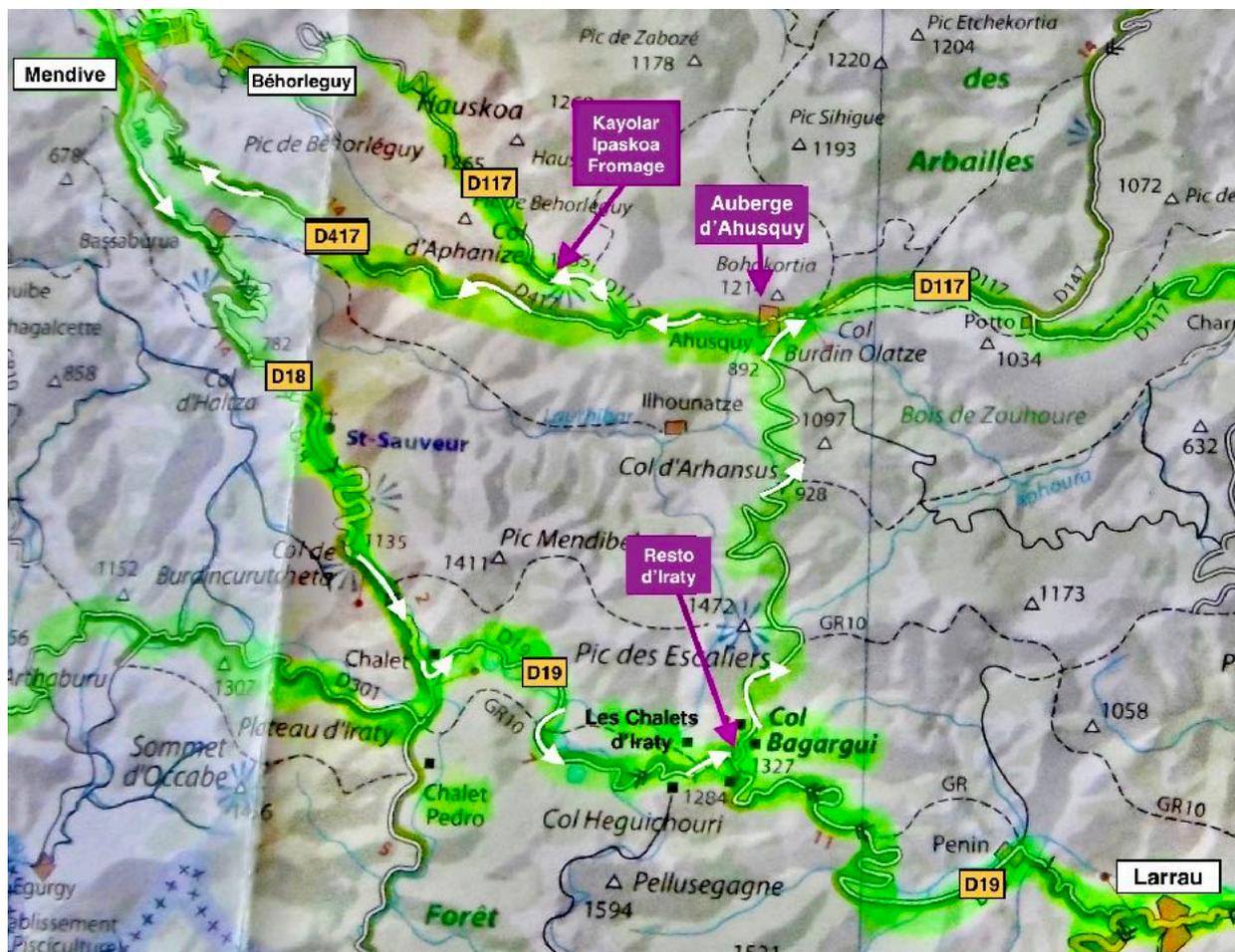




Arrivé à l'intersection, on prend la D 117 vers Mendive / Behorleguy puis on bifurquera à droite toujours sur la D 117 :

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



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



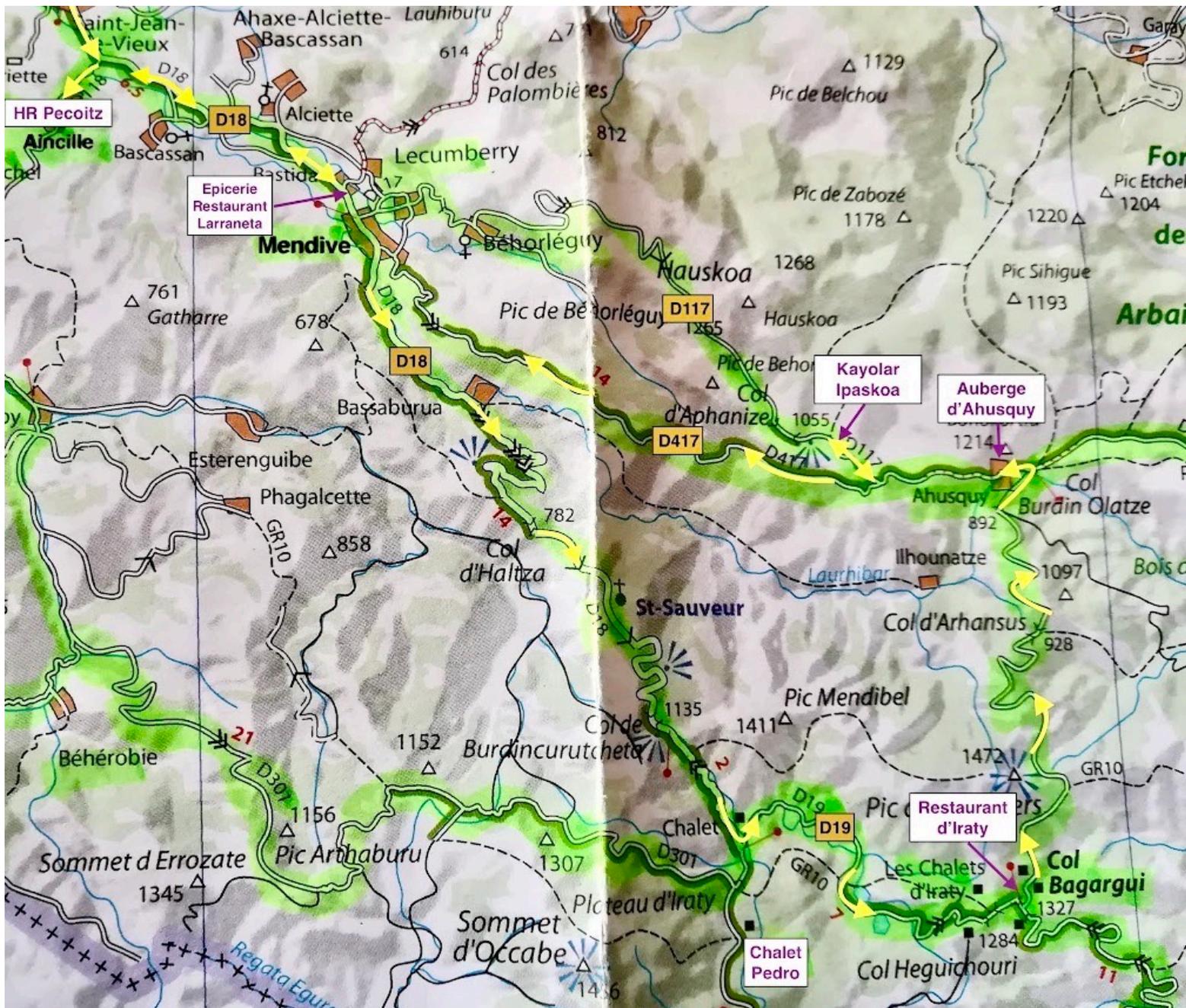


Sur la route :

« Bèèèèèh 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



*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](#)

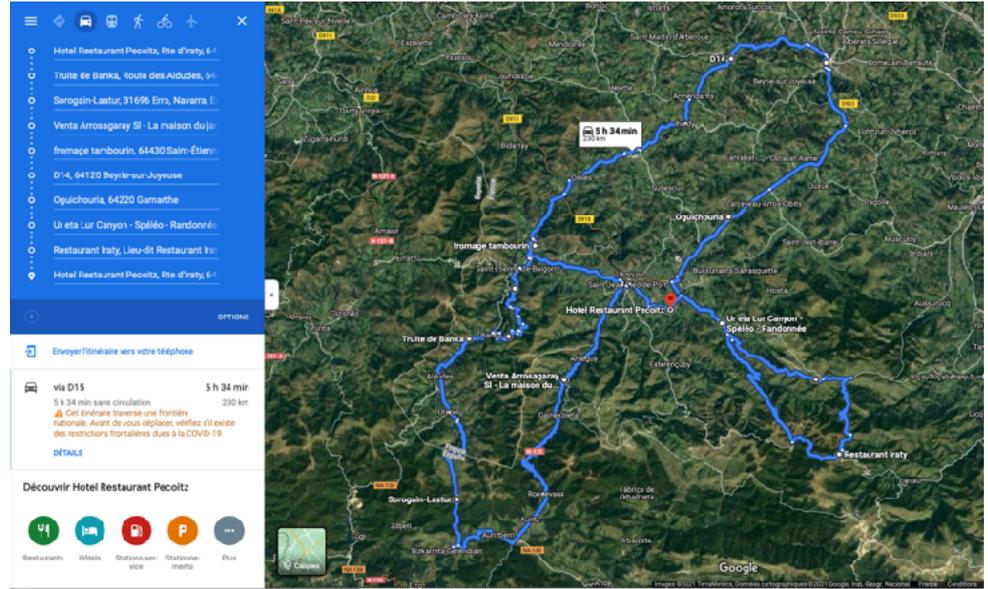
Ils sont détaillés dans le chapitre précédent.

# Les Roads

Google Maps :

Ce trip est juste donné à titre indicatif pour se situer, visualiser les zones en les agrandissant.

Il ne passe pas par BUNUS où se trouve la ferme Ibaraintzina qui est citée dans les autres trips proposés via les autres applications.



Ce qui donne en version gastronomique :



# Moto Trip :



## DESCRIPTION

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
- [Voir la description complète](#)

## PLUS D'INFORMATIONS

Cette balade moto de **258.03 km** s'effectue en **05h21** environ.

Elle traverse les pays : France, Espagne , les régions : Nouvelle-Aquitaine, Navarre, Navarre les départements : Pyrénées-Atlantiques, Navarre, Circonscription électorale de 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 « gastronomique » 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.

Le trip passe par Sorogain Lastur, comme via Maps mais il diffère donc un peu du suivant.

Inscription obligatoire même si elle est gratuite.



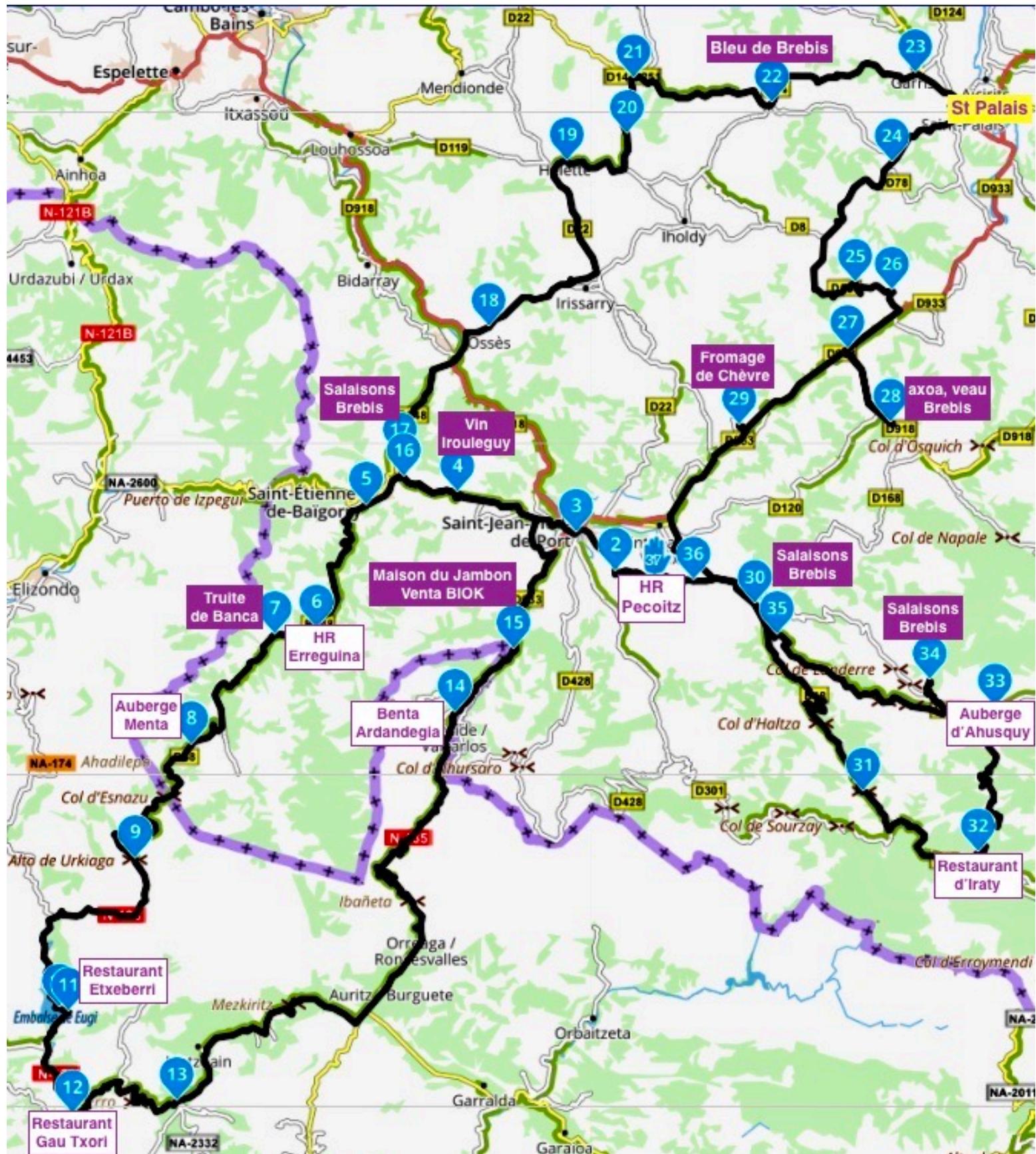
## My Route App :

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.



Version Gastronomique avec ajout au point 28 de la Ferme IBARAINZINIA de Paxkal Harispuru, à BUNUS, sur la D 918. Depuis le rond point de Larceveau sur la D 933 ( St Palais <=> St Jean Pied de Port) => D 918, Col d'Osquich => 4 Kms : panneau BUNUS. Ferme à gauche à 50 m et, en face, la 1 ère Maison sur la droite où se trouve la boutique où sont proposés différents produits.



# Les Adresses

**Hôtel Restaurant Pecoitz, Battitt Pecoitz, Aincille** : excellente adresse, point de départ de nombreuses balades.

**Hôtel Restaurant Erreguina, Banca** : 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.

**Porc Basque (Kintoa) et salaisons, Belaun, Aldudes** : [Jean-Marie Oçafraïn](#)

**Auberge Sorogain-Lastur** : +34 662 44 03 13

**Ferme Auberge Menta, Aldude, Esnazu**

**La maison du jambon** et autres salaisons de haute qualité et à des prix de ouf. Produits en vente dans la Venta BIOD à la sortie d'Arnégué, là où se trouvent les autres ventas (dont Peio) et les stations service. 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...

<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
Chorizo Duroc-----	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
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>

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





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....).

**Ferme Iturrino, Virginie Oyhenart, Méharin** : Brebis lait cru dont le bleu de brebis, briquette crémeuse et crottin frais. Sortie de Méharin, direction St Palais par la superbe D 14 : sur la droite, route vers Beyrie-sur-Joyeuse, la ferme est dans le virage à gauche.



**Ferme IBARAINZINIA**, Paxkal Harispuru, 64120 BUNUS.

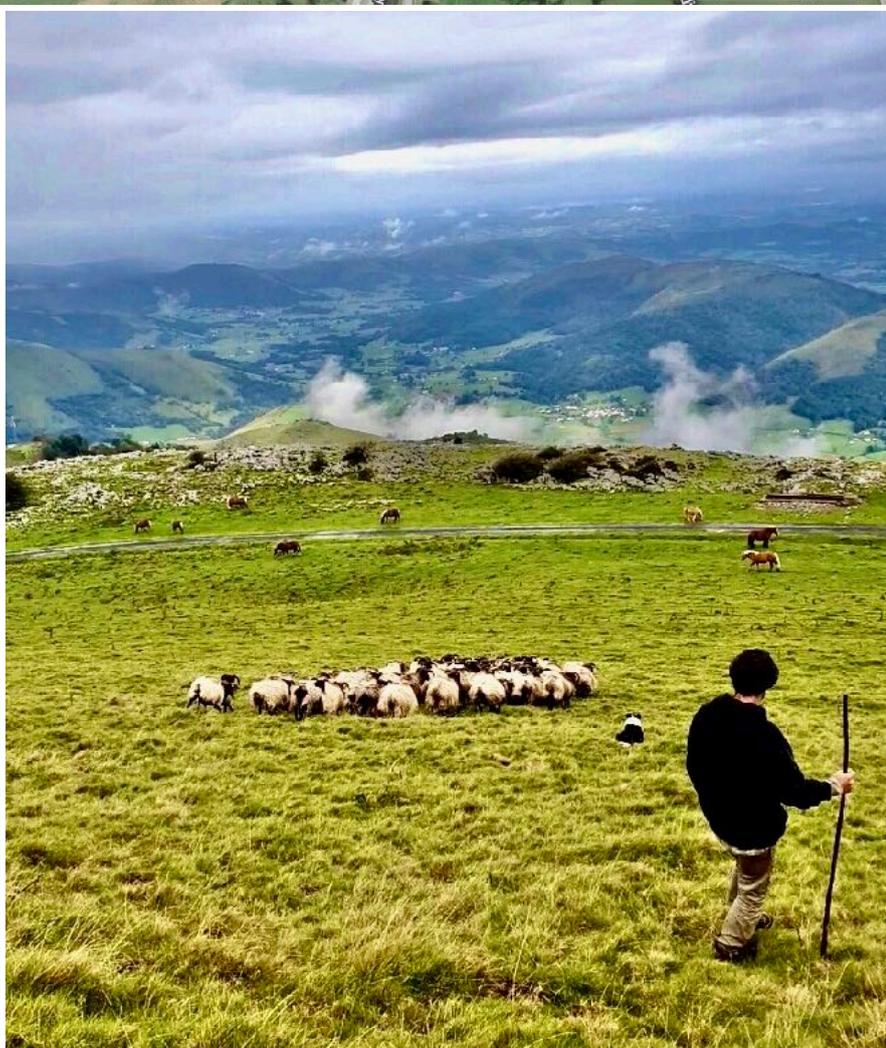
06 78 31 29 04  
06 51 94 53 87

Au rond point de Larceveau (D 933, route St Palais <=> St Jean Pied de Port), prendre la D 918 en direction du col d'Osquich. La ferme est située à 4 Kms, sur la gauche, après le panneau BUNUS.

Vente des produits à la **Maison** située sur la droite, en face de la ferme. Accès par un chemin sur la droite.

La ferme IBARAINZINIA vous propose ses produits fermiers :

- BOCAUX D' AXOA DE VEAU au piment d'Espelette : dés de veau coupés au couteau
- COLIS DE VEAU dont steack haché, chipolatas de veau agrémentés de porc Kintoa
- BORTUKO ARDI GASNA : Fromage de brebis d'estive au lait cru entier (médaille d'OR 2021)



**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. Petite route à droite juste avant un panneau directionnel « Ainhice Mongelos ». Boutique et maison sur la gauche, face à un grand hangar à droite.

Gaëc PECOTCHIA  
Maison Pecotchia  
64220 Ainhice-Mongelos

Tél. 05 59 37 09 71  
Port. 06 85 72 46 84  
pecotchia@gmail.com

# PECOTCHIA

En plein cœur du Pays Basque, à Ainhice-Mongelos, à une dizaine de kilomètres de St-Jean-Pied-de-Port, Chantal, Mickaël, David et Joana vous accueillent sur leurs exploitations familiales. Vous y découvrirez deux élevages : des vaches laitières et des chèvres laitières, ravies que vous veniez leur rendre une petite visite !

En passant par le magasin, vous pourrez goûter nos différents fromages :

- tomme de vache,
- tomme de chèvre,
- tomme mixte (vache et chèvre).
- crottins et bûches de chèvre plus ou moins affinés selon votre désir.

Le magasin est ouvert du mardi au samedi, de 10 heures à 12 heures et de 17 heures à 19 heures.  
Nous sommes également présents sur le marché de St-Jean-Pied-de-Port tous les lundis.

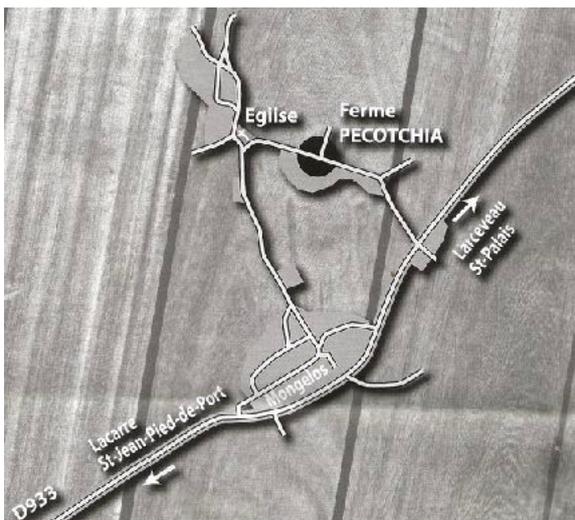


BUCHE de CHEVRE	3,50
CROTTIN	3,00
YOGURTS x4	3,20

TOMME	
Entier	A la coupe
CHEVRE	16,00 / 18,00
VACHE	10,00 / 12,00
MELANGE	14,00 / 16,00



TOMME	
Entier	A la coupe
CHEVRE	16,00 / 18,00
VACHE	10,00 / 12,00
MELANGE	14,00 / 16,00



**Restaurant/épicerie Larrañeta, Gilles & Lydia Gachen, Lecumberry.** Jouxant la Ferme Auberge Ibarria (anciennement Hôtel du Fronton). Fromage brebis lait cru, salaisons et saucisson de brebis, conserves dont Axoa de veau etc...et **Kayolar Ipaskoa, famille Gachen** sur la D 117 (Ahusquy à Behorleguy) 06 79 93 68 41 et 06 84 38 83 20



**Producteurs Fermiers du Pays Basque / Label Idoki :** à découvrir. Tous les produits locaux labellisés.

## Les Photos

### Adio eta Bidaia On

<https://baladesamotodepeio.hubside.fr>

