

Balade Gastronomique en Pays Basque

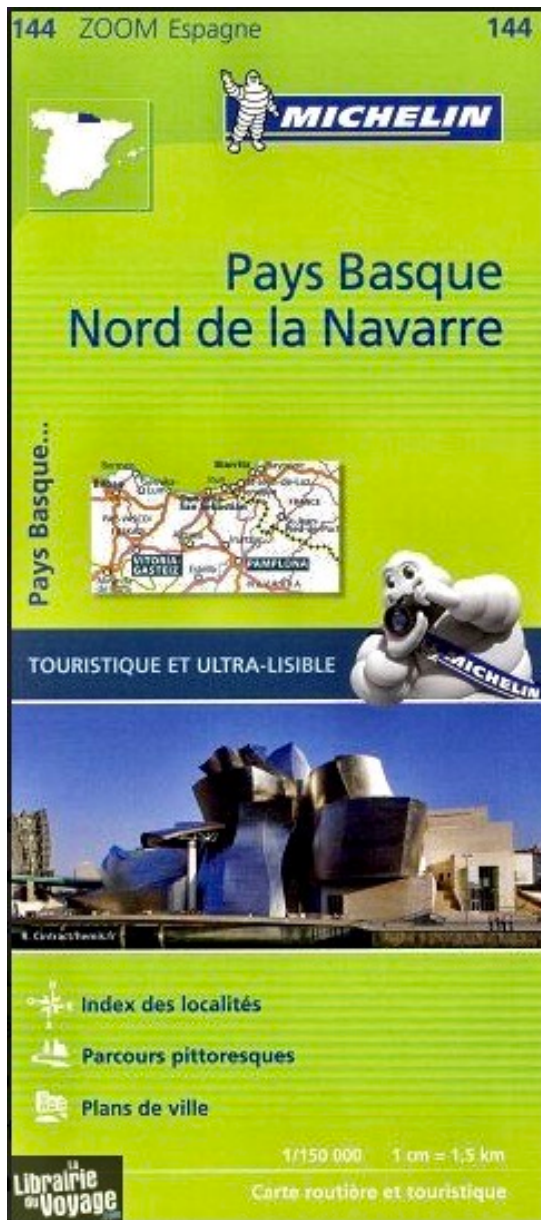
Cette balade a pour objectif de faire découvrir une partie du Pays Basque via des routes choisies, dont certaines sont peu voire non connues, en quête de superbes paysages mais aussi de produits locaux de qualité que l'on ne trouve pas ailleurs et répondant, pour certains produits Basques Français, au [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 et My Route app : pour cette dernière appli, il est nécessaire de s'inscrire (c'est gratuit) pour visualiser les tracés et pouvoir exporter le fichier aux formats désirés (GPX, ITN ...).

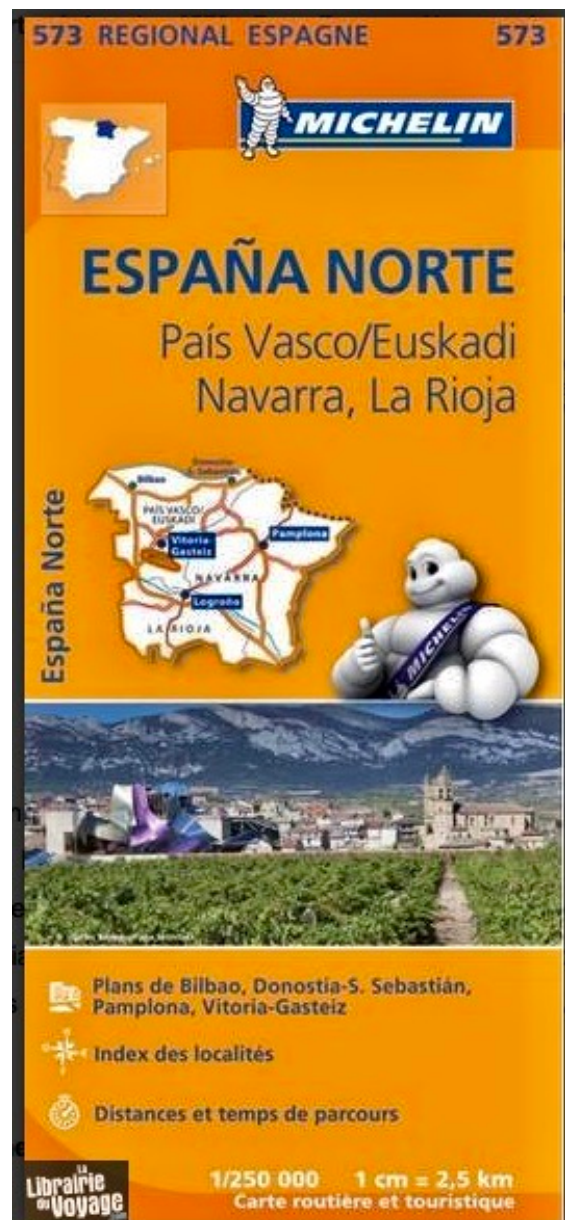
Enfin, est proposée une liste d'adresses - certes mentionnées dans le Compte Rendu - mais avec les coordonnées des « fournisseurs » de produits et de services..

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
très précise



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



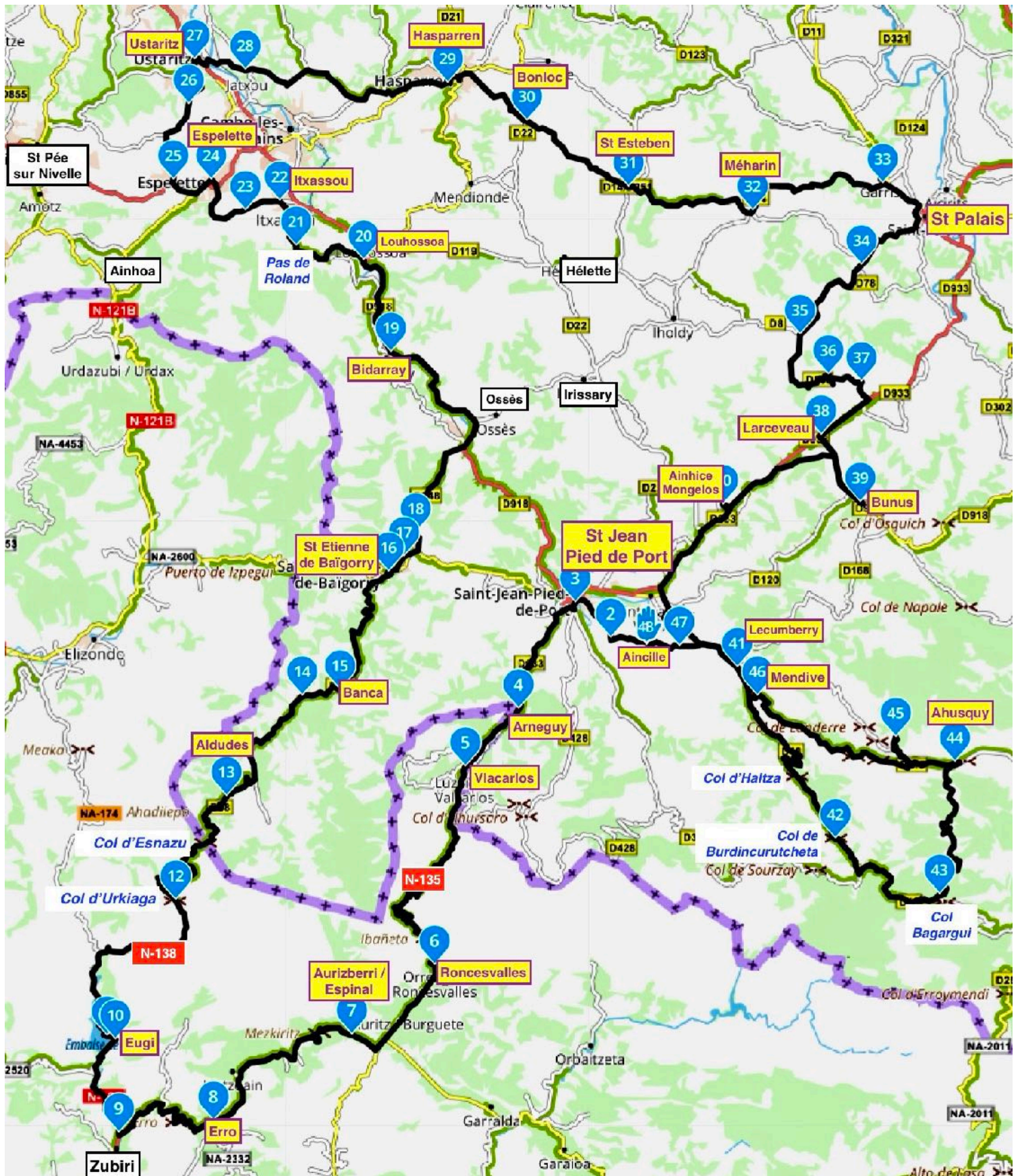
Compte Rendu

Le point de départ se situe à l'[Hôtel Restaurant Pecoitz](#) à Aincille (1, 48), à 4 Kms au sud de St Jean Pied de Port.



Le Road

Grâce à cette carte, il est assez facile de se repérer : il suffit de suivre le trajet indiqué point par point.



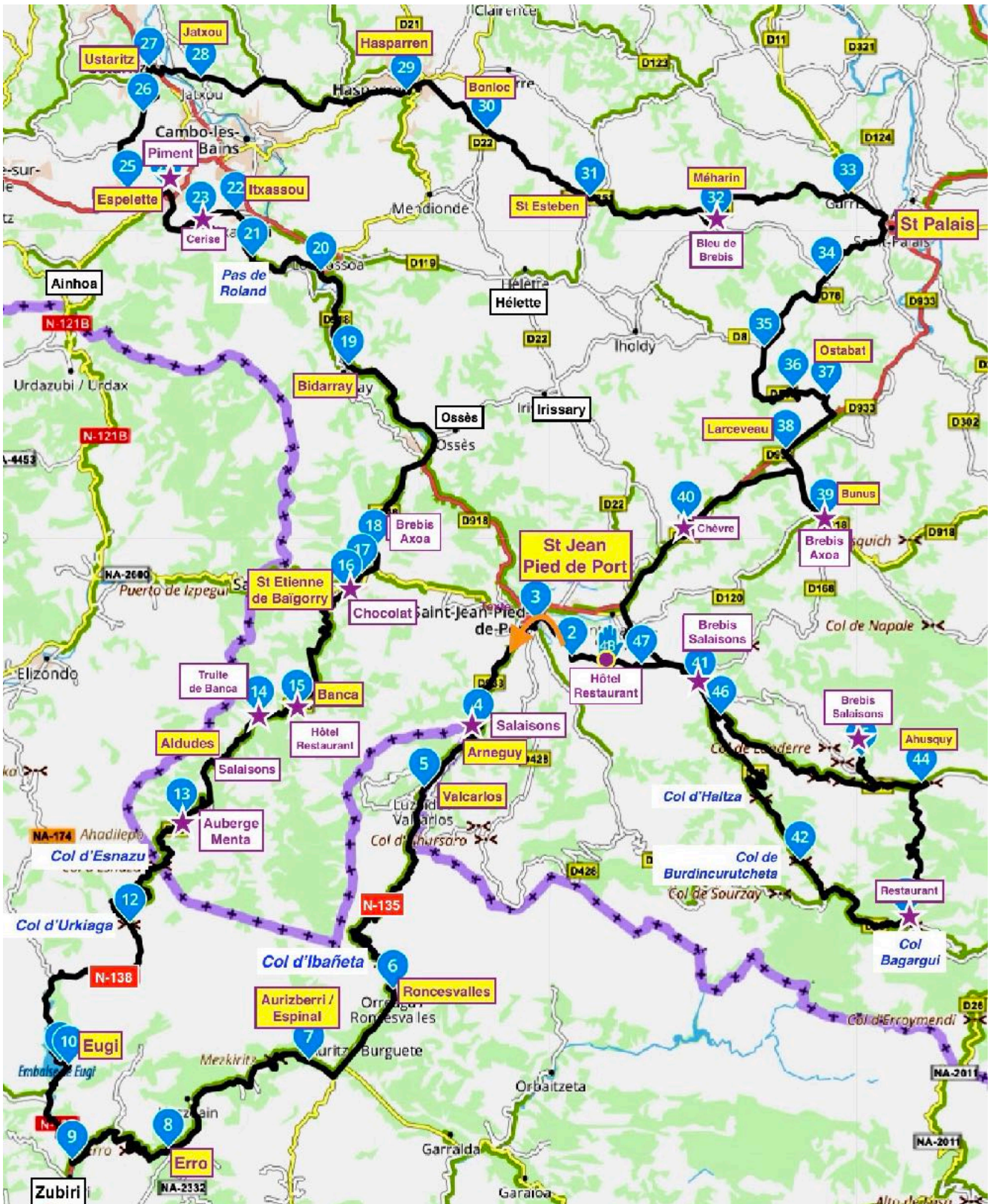
Sur le trajet, notez :

- Les points d'approvisionnement en divers comestibles : divers fromages au lait cru (chèvre, Brebis), salaisons (jambons, saucissons, lomo, Fuet, chorizos...), viandes (porc, boeuf dont viande de Galice), Colis de veau, d'agneau, Produits cuisinés (Axoa, Navarins de mouton, Garbure, pipérade..) Truite de Banca, Piment d'Espelette
- Quelques restaurants ou Hôtels restaurants

C'est parti. L'on rejoint St Jean Pied de Port et on se dirige vers Pamplona via la D 933 puis la N-135.

Le premier arrêt se situe au point 4, juste avant Arneguy ; stations service, super marchés,.....

Arrêt à la [Venta BIOK](#) (5) => rayon « La Maison du jambon », à gauche toute en rentrant et au fond.





Arrivé à « La Maison du Jambon », différents produits sont proposés : Fuet, Chorizo, Saucisson, fromages, Côte de boeuf de Galice maturée à 28 € / Kg, Cochon de lait basse température à 12,90 € / Kg.....

On s'attarde sur les jambons Que de jambons (désossés et sous vide) :

Jambon de Truie de montagne (excellent), désossé sous vide à 16 € / Kg

Jambon Bellota * affiné > 5 ans à 85,80 € / Kg ou affiné 4 ans à 45 € / Kg (je préfère)



Jambon Maxalica (ou Mangalica) affiné 30 mois à 20, 50 € / Kg (venus en France près de 80 € / Kg)

Jambon Duroc pata negra affiné 30 mois à 20,80 € / Kg

Jambon Serrano affiné 16 mois à 11,80 € / Kg.

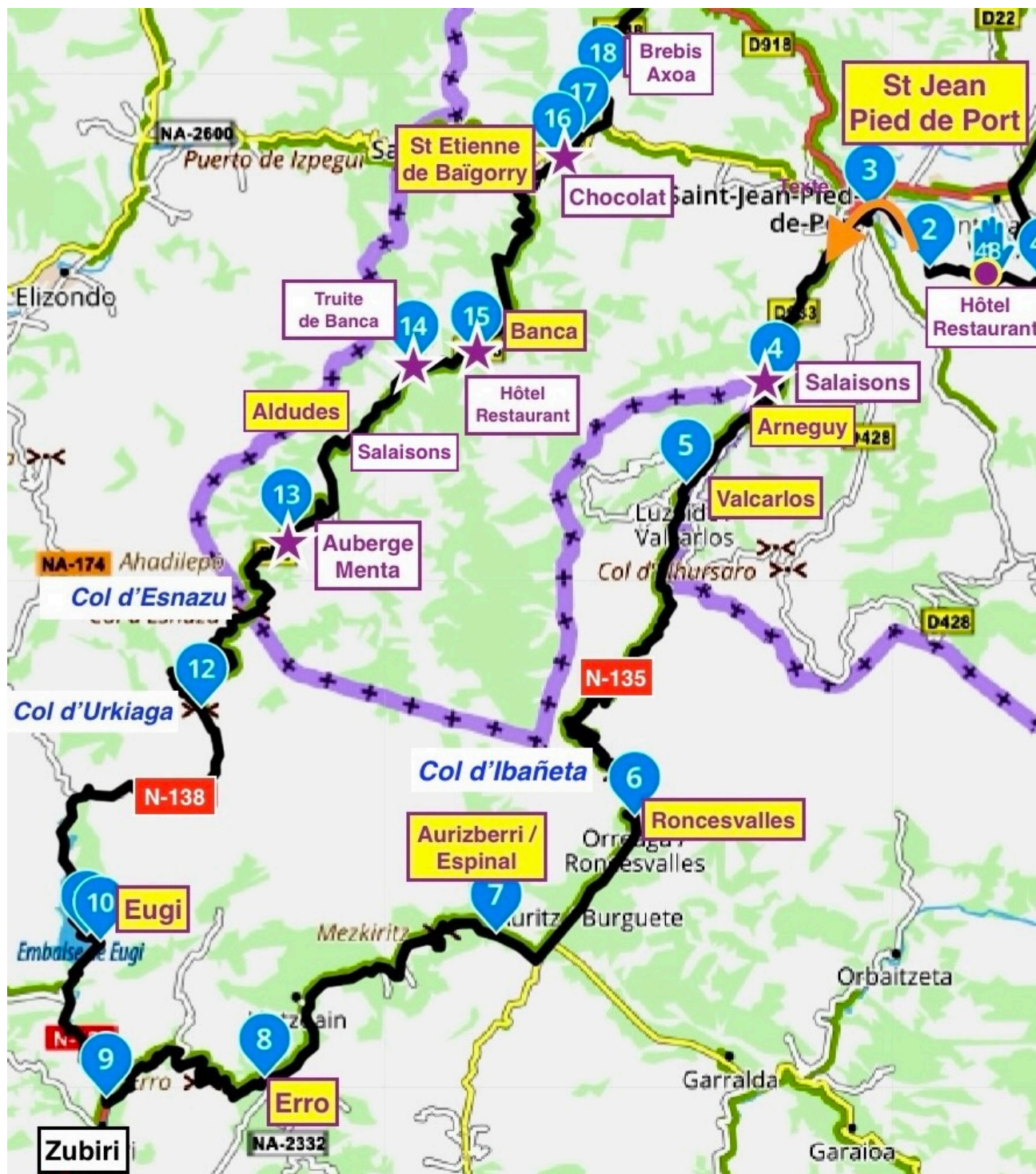
En France, un Serrano affiné 8 ou 10 mois, sous vide est vendu 34 € / Kg

* Jambon Pata Negra Bellota : le nec plus ultra des jambons. Facturé à > 150 € / Ks en France



Après quelques emplettes, on emprunte la N-135 passant par le col d'Ibañeta. On ne se recueillera pas à Roncesvalles. On continue en empruntant la superbe N-138 puis direction Francia après le passage des cols d'Urkiaga puis d'Esnazu.

Peu après ce dernier col, la [Ferme Auberge Menta](#) (13) : arrêt déjeuner mais sieste impossible.



A l'assaut de la superbe vallée des Aldudes.

On arrive à Aldudes et on s'arrêtera à la [Coopérative Belaun](#) qui regroupe les producteurs de la vallée des Aldudes dont [Jean-Marie Oçafraïn](#), éleveur et propriétaire de la ferme Lekaio.

Porc Basque (Kintoa), salaisons, Viandes..... à volonté



On suit la route et on s'arrêtera à la pisciculture de M. Goicoechea où est élevée la [Truite AOP de Banca](#) (14).



Préparez les glacières et approvisionnez vous en Truite fumée, oeufs de truite, produits cuisinés, petite, moyenne ou grosse truite (4-5 Kgs).....Les grands chefs, dont Alain Ducasse, connaissent.



Arrêt au restaurant de l'[Hôtel Restaurant Erreguina](#) (15), pour se restaurer.

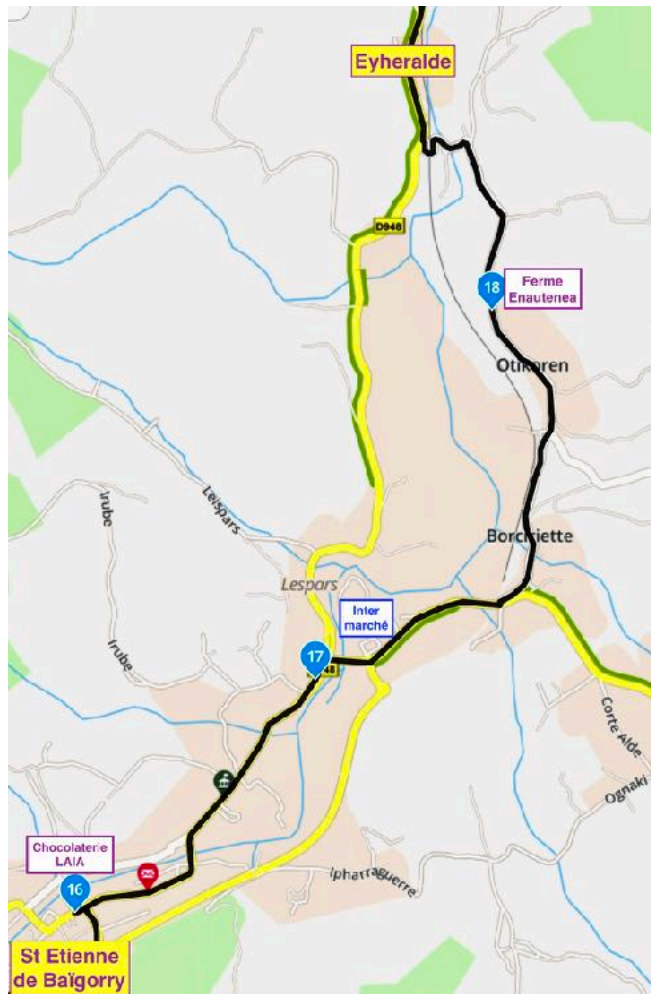
Mais une sieste est possible dans une des chambres de l'Hôtel. Très bonne adresse, au calme où la carte révèle de bien délicieux mets : cliquer sur [Restaurant => notre menu](#), juste pour voir. Mais le mieux est de cliquer sur [Restaurant => notre carte](#), et là....

On arrive à St Etienne de Baigorry et on prendra à gauche au rond point pour entrer dans la ville : arrêt pour les gourmands à la **Chocolaterie artisanale LAIA** (16)

Puis on traverse ce ravissant bourg, on passe sur le pont et on emprunte une petite route pour se rendre à la **ferme Enautenea** (18), propriété de la famille Tambourin. Du bon fromage de brebis au lait cru....



On rejoint la route principale à Eyrehalde en direction de St Martin d'Arrossa puis direction Cambo-les-Bains / Bayonne..



Juste avant Louhossoa (20) on emprunte une petite route la D 169 qui rejoint Laxia (21) et le **Pas de Roland**

De là, direction Itxassou (22) puis Espelette (24) par une petite route sympa.

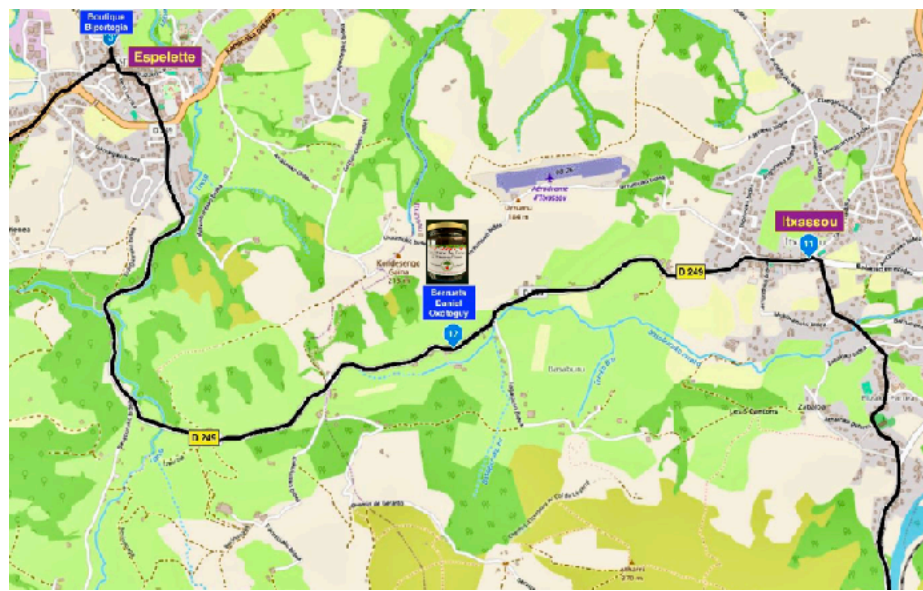
Sur la route, sont nombres de panneaux d'indications de vente de confiture de cerises d'Itxassou. On s'arrêtera au point 23, chez Daniel Oxoteguy, petit producteur de cerises d'Itxassou (80 % de fruits), ayant ses propres vergers.

La cerise vient d'ici et non de Grèce....



La maison est située au point 23, à quelques 300 m après un gros panneau sur la gauche à l'entrée d'une petite route indiquant une ferme où l'on vend de la confiture d'Itassou : faut pas y aller.

Plus loin sur la droite, un panneau (planté lorsque de la confiture est en vente) indiquant le lieu de vente => la maison sur la gauche



Nous sommes chez :

Daniel OXOTEGUY
Berrueta
64250 ITXASSOU
05 59 93 41 06
maiderdabbadie@orange.fr

On se gare, comme je l'ai fait avec ma moto, puis on rentre.



Exposition de pots de confiture de cerises avec 80 % de fruits alors que la très grande majorité des produits proposés ailleurs ne contiennent que 55 à 60 % de fruits, souvent venus d'ailleurs...

VARIÉTÉ PELOA
la plus fragile et la plus capricieuse.

Peloa mota, Itsasuko goixtiarrena da. Gorri iluna edo beltza, gerozi eder bat da, arboletik edo erreximentetan jateko.

C'est une belle cerise hâtive, rouge pourpre à noire.
La confiture en morceaux accompagnera le fromage de brebis au goûter.
La marmelade convient mieux pour le petit déjeuner (recette ancienne de cerises entières cuites, puis dénoyautées après cuisson)

VARIÉTÉ XAPATA
la plus répandue à Itxassou jusqu'aux années 90.

Itsasun, Xapata mota da betidanik gehiena landatua izan. Sukratua da, erreximentetan edo minagrian, gustu berezi bat badu.

La plus goûteuse, la Xapata est petite, de couleur jaune orangé, quand elle est mûre.

En confiture ou au vinaigre, elle est sucrée et acidulée à la fois.
Les cerises au vinaigre ont l'originalité d'accompagner le foie gras, les charcuteries ou les sauces.

VARIÉTÉ BELTXA
la plus rare.

Beltxa mota ttipiena da eta arraroa erreximentetan.
1990eko urteetan egin dugun azken kondaketan, bakarrik hamar arbol gelditzen ziren Itsasun.
Geroztik, GIE cerise d'Itsasu eta Xapata elkarteen bidez, mota hau salbatua izan da.

C'est une cerise merise, pas plus grosse qu'un ongle, qui s'apparente à une cerise sauvage.

Réservée aux confitures, elle est de couleur noire.
On la déguste à l'assiette avec du fromage de brebis AOC Ossau-Iraty.

On en apprend sur les variétés de cerises



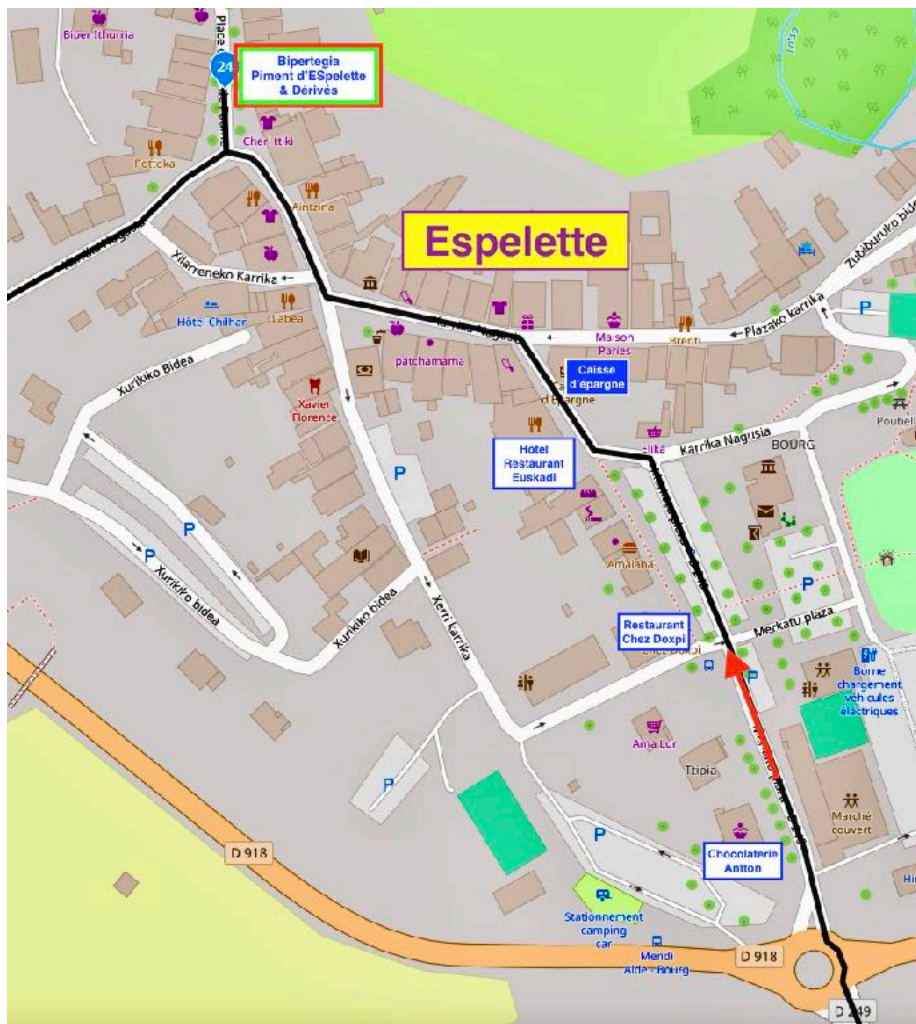
Puis on passe à la caisse : pas de CB, en espèces uniquement. Il y a un distributeur de billets à Espelette à 3 Kms de là.



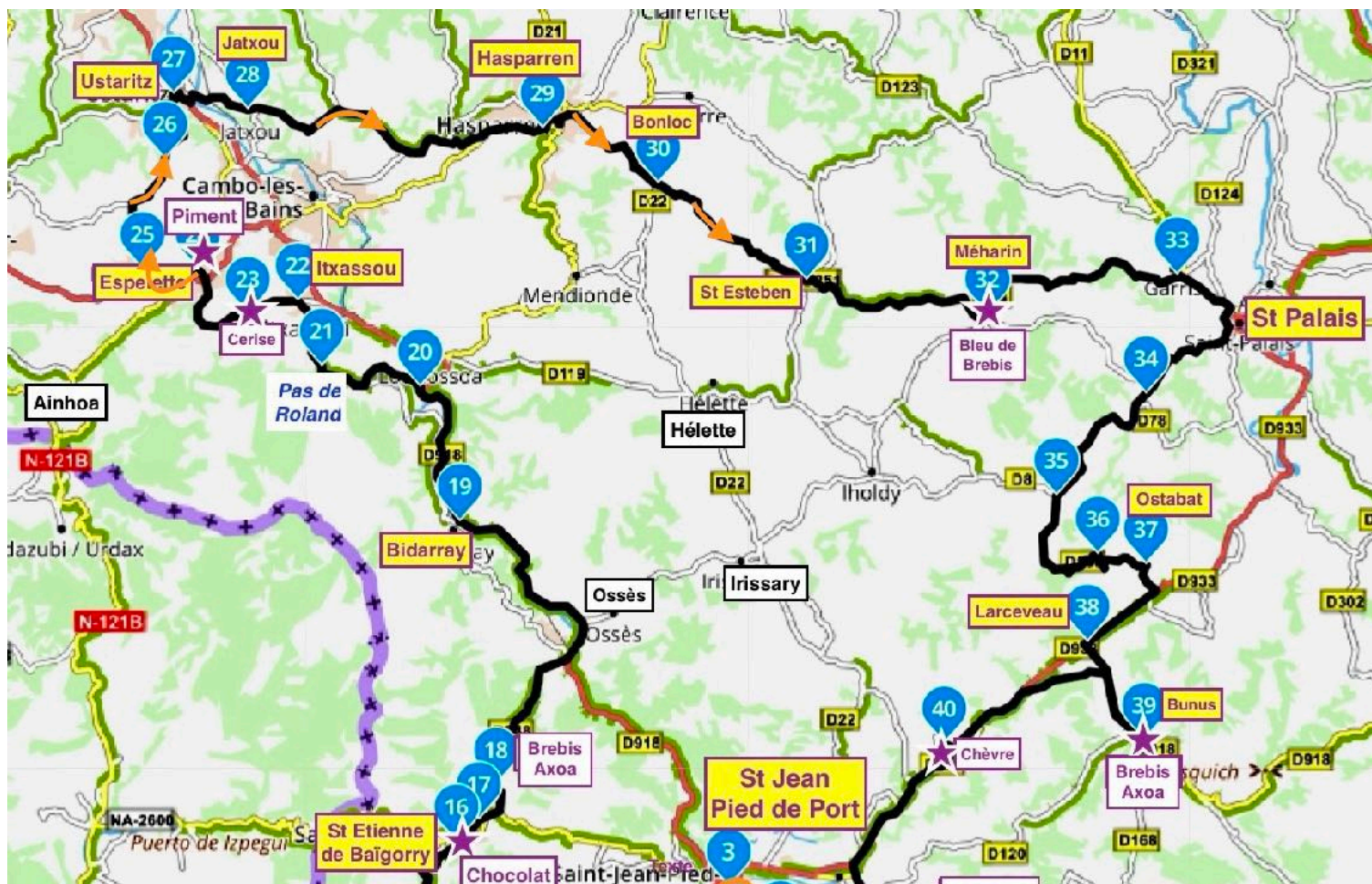
Arrivé à Espelette, on remarque nombre d'enseignes sympa :

- Chocolaterie Antton : réputée
- Restaurant Chez Doxpi => Peio Dospital, ancien rugbyman à l'Aviron Bayonnais, international au poste de pilier.
- Hôtel Restaurant Euskadi

En bout de route, la Boutique [Bipertegia](#) d'un petit producteur qui propose piment et dérivés.



On quitte Espelette pour rejoindre Hasparren par des routes sympas puis direction St Palais par la superbe D 14 depuis Bonloc (30).



On passe Méharin puis on s'arrête à la sortie de Méharin sur la gauche de la route juste après la route sur la droite qui mène à Beyrie-sur-Joyeuse : [ferme Iturrino](#) chez Virginie Oyhenart (32).



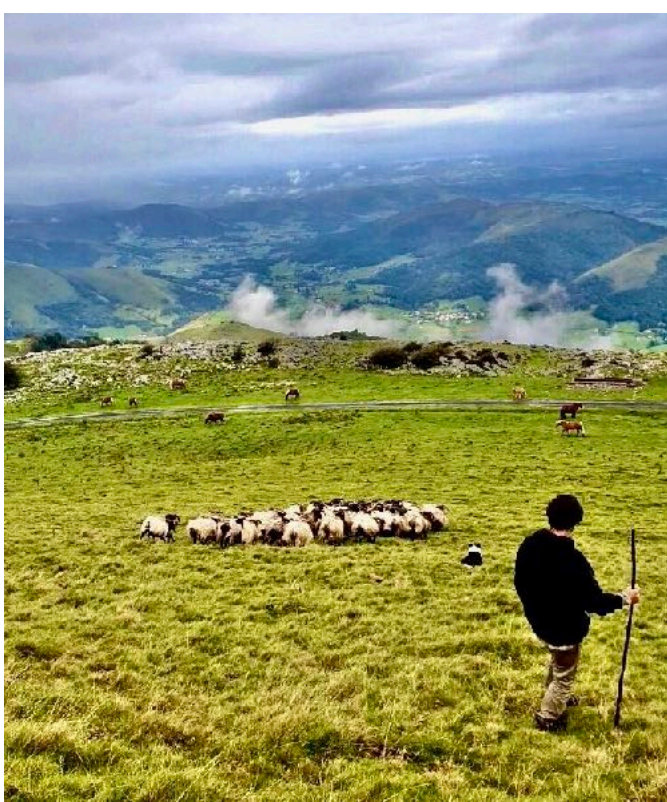
Ici, fromage de brebis dont du bleu de Brebis, au lait cru bien entendu. Aucune indication mais on voit une ferme en bord de route, sur la gauche, en sortie de virage à gauche.

On va vers St Palais que l'on contourne et on rejoint la départementale menant à St Jean Pied de Port par des routes sympas. A Larceveau (38), directionn le col d'Osquich.

A 4 kms, panneau « BUNUS ».

Sur la gauche, la ferme IBARAINZINIA de Paxkal Harispuru (39). En face, sur la droite, la maison des parents : accès par un chemin sur la droite => [ICI](#)

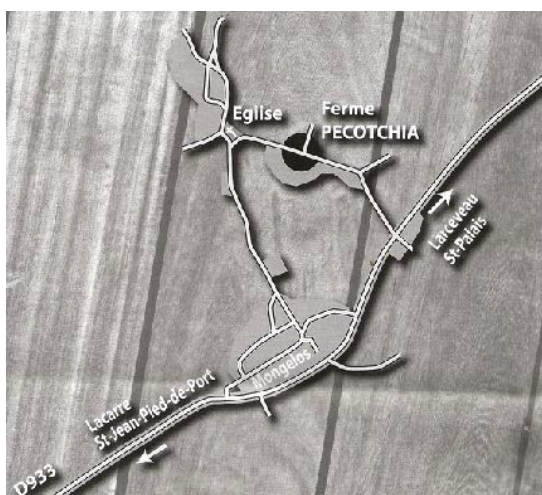




La ferme IBARAINZINIA vous propose ses produits fermiers :

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

Demi-tour, on revient sur la D 933 en direction de St Jean Pied de Port et, à 9 Kms, on tourne à droite au panneau indiquant « Pecotchia », avant le panneau « Ainhice -Mongelos ». La [Ferme Pecotchia](#) se situe sur la gauche (40).



Tomme de chèvre au lait cru et non pasteurisé, vache et mixte, crottins et bûches de chèvre....

Axoa de veau et Navarin de Brebis....



Gaec 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 :

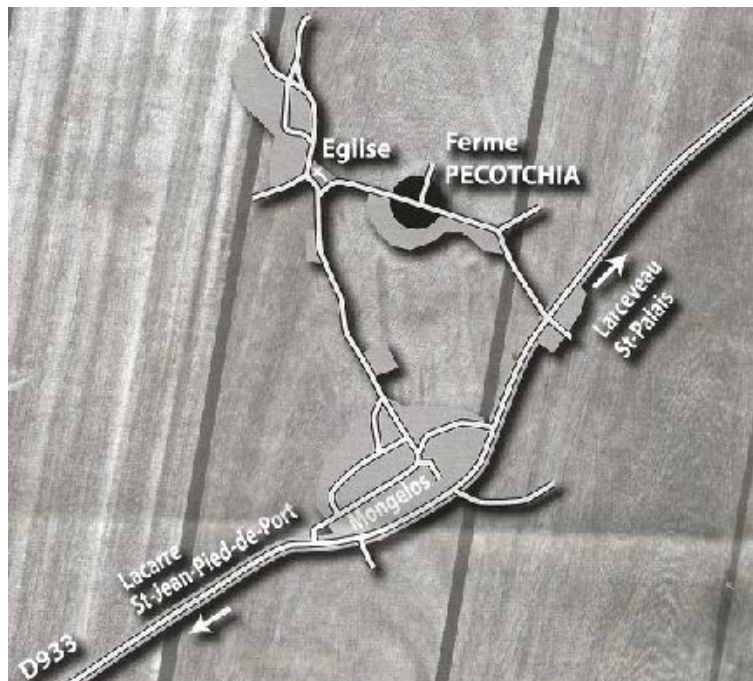
- tomme de vache,
- tomme de chèvre,
- tomme mixte (vache et chèvre).
- crottins et bûches de chèvre plus ou moins affinés selon votre désir.

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.



On quitte la ferme en revenant sur nos « pas » ou on choisit de rejoindre le village pour rattraper la D 933 vers St Jean Pied de Port



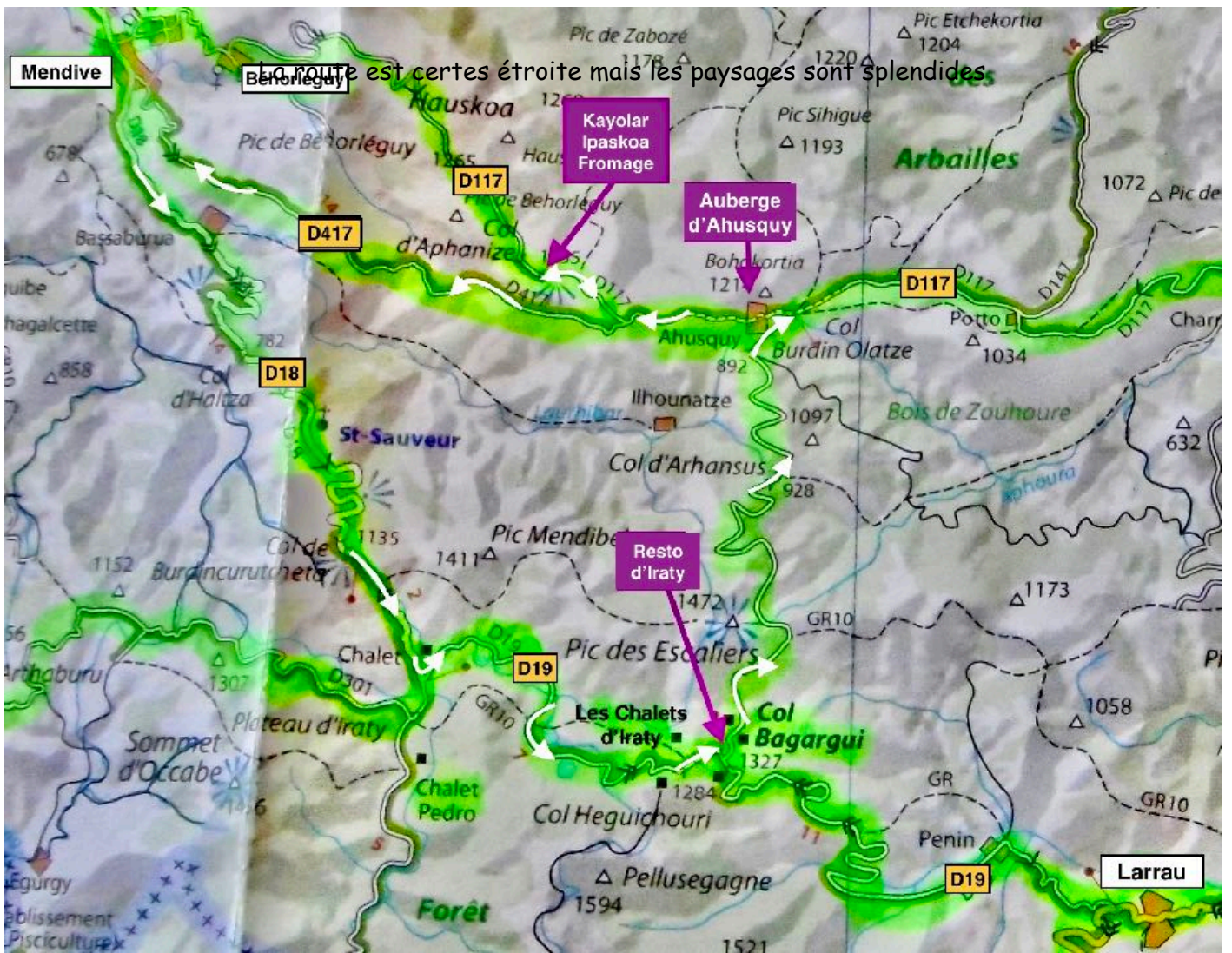
Direction Iraty par la D 18 à l'assaut de quelques cols sympas près avoir passé Lecumberry (41) :

- Col d'Haltza
- Col d'Haritzcururche
- Col de Burdincurutcheta

Puis on emprunte la D 19 vers la forêt d'Iraty et après le col Heguichouria on arrive au col Bagargui où se situe le [restaurant d'Iraty](#).



Là, à gauche toute, on emprunte une petite route sans nom pour rejoindre Ahusquy (petit panneau posé sur le sol) et son [auberge](#) (point 44, réserver).



La route est certes étroite mais les paysages sont splendides

Kayolar Ipaskoa Fromage

Auberge d'Ahusquy

Resto d'Iraty

Larrau



Route sans nom reliant le restaurant d'Iraty à Ahusquy

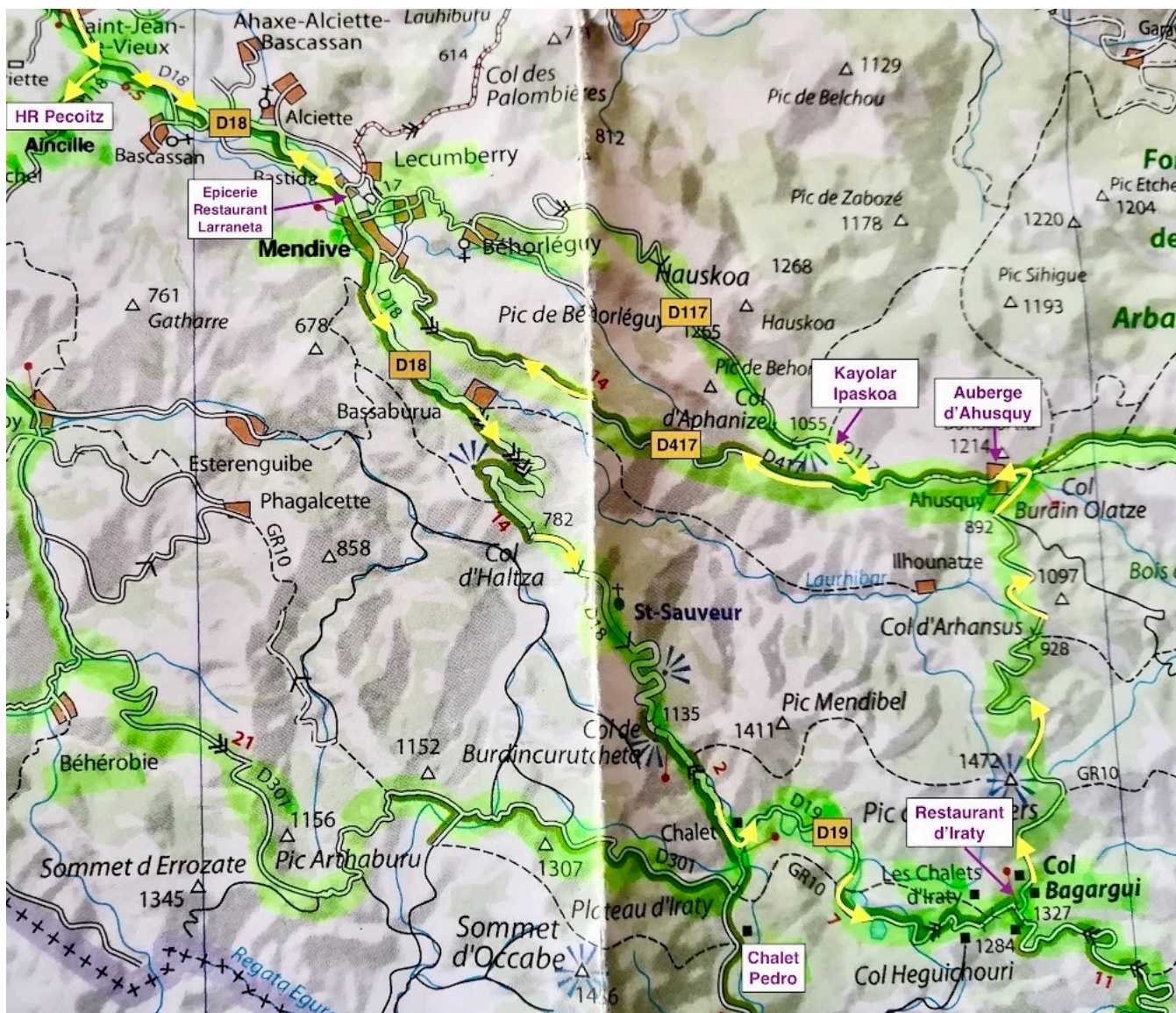
La route est certes étroite mais les paysages sont splendides



Arrivé à l'intersection, on prend la D 117 vers Mendive / Behorleguy



puis on bifurquera à droite toujours sur la D 117 en direction de Béhorleguy et on se dirige vers le [Kayolar Ipaskoa](#) situé à 5 Kms (panneau Fromage/Ipaskoa). Y aller en période d'Estive, à partir du mois de mai.

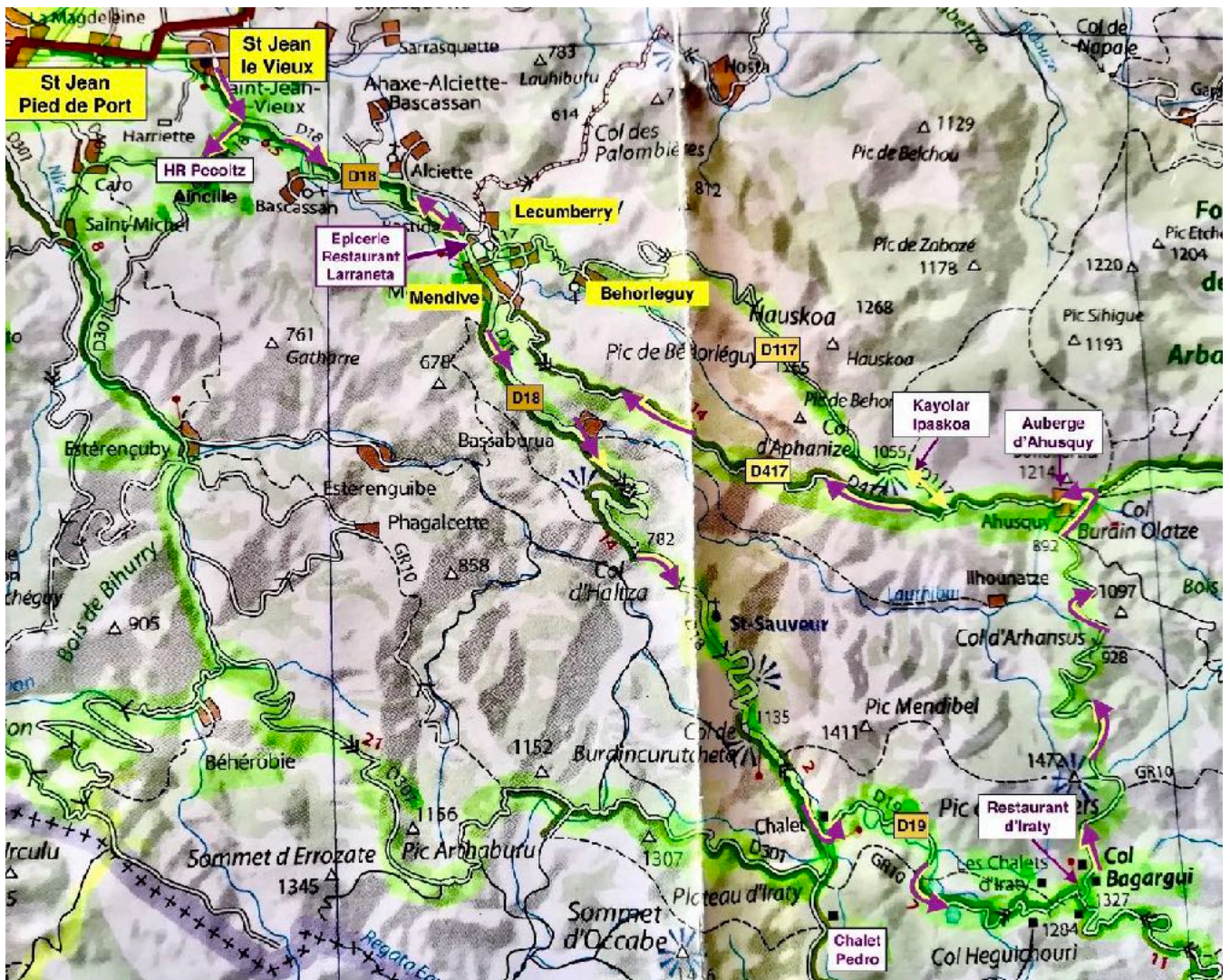


Lors de la période estivale, le fromage de brebis est produit ici par Lydia et Gilles Gachen qui possèdent aussi une épicerie restaurant à Lecumberry, nous y passerons.



Du Kayolar, on fait demi-tour pour retrouver la D 417 en direction de Mendive

Tout au long de cette route, les paysages sont somptueux



Arrivé à Mendive,
un stop : à droite.

Juste après
Mendive, nouvel
arrêt à Lecumberry
où se situe
l'épicerie/
restaurant
Larraneta de la
famille Gachen
(Kayolar Ipaskoa).



Produits des bergers en vente ici

NOTRE FROMAGE *Ipaskoa*

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	Ferme Lisbarne Laborde à Arette	14.10 €/kg
Miel	Maison Arotcharen 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

L'on peut s'y restaurer ou acheter
différents produits fermiers



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



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 Oçafrain](#)

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'Arnéguay, 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...

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 Duroc 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 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
Jambon cuit Artisanal sans nitrites, à l'étouffée et à basse température (jambon blanc)-----	9.80 euro/kilo
Paté de campagne, piquant et espelette local 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](#)

Ferme Enautenea, fromages Tambourin, St Etienne de Baigorri : brebis lait cru + autres (saucissons, conserves, saucisses confites, pâtés, axoa, etc....).

Boutique Bipertegia, Espelette, Place Jeu de Paume, 64250 Espelette, 05 59 93 83 76

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.

Maison Pecotchia, Joana Paris, Ainhice Mongelos : Tomme de chèvre au lait cru, vache et mixte, crottins et bûches de chèvre.....

Restaurant/épicerie Larrañeta, Lecumberry et Kayolar Ipaskoa, Gilles & Lydia Gachen, 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.

**LA MAISON
DU JAMBON**
chez **IDOK**

www.maisondujambon.es / info@maisondujambon.es

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

Les Photos

Adio eta Bidaia On

<https://baladesamotodepeio.hubside.fr>



Google : les routes de peio

