



L'Ossau-Iraty est un fromage pur brebis fabriqué en Béarn et en Pays basque ainsi que dans trois communes des Hautes-Pyrénées.

Cette zone géographique précisément délimitée est en grande partie occupée par la montagne et se caractérise par une forte humidité.

Des conditions favorisant la pousse d'une herbe généreuse et variée, font du 64 le deuxième département français producteur de lait de brebis. Cette activité d'élevage est à l'origine de nombreux produits : le fromage bien sûr, produit notamment dans le cadre de l'AOC Ossau Iraty.

Contact : Syndicat de défense de l'AOC Ossau Iraty - Tel 05 59 37 86 61

syndicat.ossau-iraty@wanadoo.fr - www.ossau-iraty.fr

La Route du Fromage Ossau-Iraty Brebis Pyrénées (AOC) :

200km d'un itinéraire balisé en Pays basque et Béarn, de Saint Jean de Luz au col d'Aubisque), ponctué d'étapes chez des agriculteurs fabriquant du fromage de brebis. Des panneaux signalétiques standardisés ainsi qu'une carte locale facilitent le trajet.

Infos : 05 59 37 86 61 www.ossau-iraty.fr - Le circuit est ponctué d'étapes chez des agriculteurs fabriquant du fromage de brebis.

Il est possible de débiter par

Itxassou, l'occasion d'associer fromage et confiture de cerise noire

Nicolas Dokhelar et Mirentxu Elissalde, producteurs fermiers

En venant de Bayonne, sans rentrer dans le village, au bord de la départementale 918, Niko et Mirentxu vous recevront avec simplicité au milieu du décor exceptionnel des montagnes d'Itxassou. Ils vous proposeront du fromage tout juste affiné, au vieux fromage sec. Vous pourrez les accompagner de leur confiture de cerise d'Itxassou, spécialité qu'ils fabriquent dans un magnifique chaudron en cuivre.

D'Itxassou suivre direction St Jean Pied de Port par la vallée de la Nive

<http://www.routedufromage-ossairaty.fr/liste-etapes-3-vallee-de-baigorry>

Halte sympa à Osses, le village des artisans :

L'occasion de déguster du **fromage à Kaiku Borda**

<http://www.routedufromage-ossairaty.fr/etape-16-magasin-kaiku-borda-64780-osses-ortzaize>

Découvrir les poteries de Goicoechea à Ossés

- **Goicoechea,**

Leurs immenses jarres de terre cuite ont acquis une réputation quasi internationale puisqu'ils les expédient jusqu'aux Etats-Unis ou au Japon. Installés depuis des décennies à **OSSES** petit village sur la route qui suit la Nive de Bayonne à Saint Jean Pied de Port.

Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pyrénées Pays Basque

Christiane Bonnat : tél 05 59 46 52 55 - 06 08 60 81 12 - c.bonnat@tourisme64.com

Cécile Rougier : tél 05 59 30 91 21 - 06 72 95 61 93 - c.rougier@tourisme64.com

Nathalie Beau de Loménie : tél 05 59 46 52 54 - 06 72 95 15 81 - n.lomenie@tourisme64.com

www.presse.tourisme64.com

On a plaisir à découvrir toutes les créations contemporaines, inspirées des poteries traditionnelles. On y trouve en particulier les jarres en terre cuite mais aussi celles émaillées rouge, noir, de très belles pièces pour des intérieurs actuels.

Contact : M.Goicoechea - Tél 05 59 37 71 30 - www.poterie-goicoechea.com

On y trouve également,

- **Don Quichosse, le sandalier**, fabrique artisanale d'espadrilles – Tél 05 59 37 79 38 - www.espadrille-basque.com

- **Antton Heguy**, atelier de **feronnerie d'art** – Tél 05 59 37 75 88 - www.antton-heguy.com

- **Gurea, fabrique de meubles massifs** – Tél 05 59 37 75 16

- **Albert Trounday, ébéniste** – Tél 05 59 37 75 16

- **Désiré Olasso, escalieriste** – Tél 05 59 37 86 95

A déguster également les produits de la Ferme Arnabar : <http://www.arnabar-foie-gras.com/>

Où manger ? La ferme Gourmande d'Henri Amestoy à Ossès

Maison Landaburia - Tél. 05 59 37 77 32 - fermegourmande@hotmail.fr

Poursuivre vers St Etienne de Baigorry et la vallée des Aldudes

<http://www.tourisme64.com/1-16054-Baigorry-et-la-vallee-des-Aldudes.php>

à l'entrée de Baigorry, la fromagerie réputée de la famille Tambourin. Un troupeau de 250 têtes pour ce producteur local de fromage pur brebis d'appellation AOC Ossau-Iraty. Une belle ferme, une production familiale au label Ossau – Iraty.

☎ 05 59 37 40 64 / 06 32 34 26 99 Jean François & Michel Tambourin
www.fromagetambourin.fr

le village de Baigorry est en 2 parties (église, château d'Etchauz (privé), le réputé hôtel restaurant ARCE au bord de la Nive, le producteur salaisonier charcutier **Petricorena** et sa célèbre sauce basque la 'Sakari'.

Des produits à découvrir :

Le vin d'Iroulégu

On compte une cinquantaine de producteurs dont 6 indépendants qui vinifient eux-mêmes leur récolte, les autres passant par la coopérative. Il y a environ 200 hectares d'appellation Irouleguy qui produisent un vin rouge, blanc et rosé.

C'est l'un des plus petits vignobles de France. Les deux tiers des superficies sont cultivés en terrasses avec des cépages d'origine locale (tannat, cabernet franc et sauvignon pour les rouges; gros manseng, petit manseng et petit courbu en blanc). Depuis 1970, une **AOC** est accordée au vin. Les vendanges manuelles permettent de préserver la qualité du vin et de sélectionner les meilleures grappes.

Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pyrénées Pays Basque

Christiane Bonnat : tél 05 59 46 52 55 – 06 08 60 81 12 - c.bonnat@tourisme64.com

Cécile Rougier : tél 05 59 30 91 21 - 06 72 95 61 93 – c.rougier@tourisme64.com

Nathalie Beau de Loménie : tél 05 59 46 52 54 – 06 72 95 15 81 – n.lomenie@tourisme64.com

www.presse.tourisme64.com

Contacts : Office de tourisme de Saint Jean Pied de Port / Saint Etienne de Baigorry. Tel. 05 59 03 57 www.pyrenees-basques.com

Visiter la Cave coopérative d'Irouleguy – Xavier Pierre, directeur - dir@cave-irouleguy.com - Tel. 05 59 37 41 33 – 06 14 69 69 76 - www.cave-irouleguy.com

Le porc basque de la vallée des Aldudes

Avec sa tête noire, son arrière-train noir et ses grandes oreilles tombantes, le porc de race basque est bien reconnaissable !

Appelé aussi **Pie noir du Pays basque**, le Porc basque est l'une des 6 dernières races autochtones françaises (avec le gascon, le limousin, le blanc de l'ouest, le bayeux et le corse). Les porcs peuplaient naguère toute les Pyrénées occidentales. Frappée d'extinction en 1981, la race doit sa survie à une poignée d'éleveurs attachés à leur culture et leur territoire.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité a reconnu le travail effectué par la Filière Porc basque, en 2009, et l'encourage à continuer. Une commission d'enquête pour la reconnaissance en **AOC** des produits Kintoa (Jambon sec et morceaux frais de découpe) est nommée. Des 10 éleveurs du début, ils sont aujourd'hui 70. Les 25 dernières femelles recensées en 1982 ont été particulièrement choyées et ont aujourd'hui laissé place à quelques 350 truies. Les 2000 porcelets qui naissent chaque année sont élevés pendant plus d'une année en plein air sur les terrains montagneux et boisés des Pyrénées.

C'est la qualité de la viande du porc basque qui a fait la renommée des produits d'appellation Kintoa.

La notoriété du **Kintoa** comme zone de production des porcs de la race basque est reconnue depuis le 16^{ème} siècle. De nombreux ouvrages nous indiquent que l'élevage y était prospère et les produits renommés jusque dans les ports de la côte basque.

Contact : Association de développement de la Filière Porc basque
Herriko Etxea - 64430 Les Aldudes – Tel. 05 59 37 55 71- infos@porcbasque.fr
www.porcbasque.fr - www.kintoa.fr

A VISITER :

La maison Oteiza aux Aldudes et le parc pédagogique avec les porcs pie. www.pierreoteiza.com
www.vallee-aldudes.com

Aux Aldudes, on aime beaucoup cette adresse de producteur de fromage :

<http://www.routedufromage-ossauraty.fr/etape-27-albert-et-sophie-esain-64430-les-aldudes>

Se loger à Baigorry ou dans la vallée des Aldudes

- **HOTEL ARCE à St Etienne de Baigorry** *Charme/Caractère*

www.hotel-arce.com

Ouvert d'avril à octobre - 20 chambres et 3 suites –piscine chauffée – vélos. Restaurant sur place : une table réputée, aux cuisines Pascal Arcé.

Au pied du col d'Ispegi, au cœur d'un cirque de montagnes, l'hôtel Arcé est un véritable havre de paix. Tenu par la même famille depuis cinq générations, ce lieu est raffiné et chaleureux : aujourd'hui, ce sont Pascal et Christine qui en tiennent les rennes, Christine à l'accueil, Pascal derrière ses fourneaux. La table compte parmi les tables réputées du Pays Basque. Déjeuner sur la terrasse au bord de la rivière est un enchantement. A l'heure de la sieste, deux possibilités : filer se reposer près de la piscine ou bien chausser des chaussures de randonnée.

Contact : Pascal et Christine ARCÉ

Route du Col d'Ispegy - Tél 05 59 37 40 14 - reservations@hotel-arce.com

Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pyrénées Pays Basque

Christiane Bonnat : tél 05 59 46 52 55 – 06 08 60 81 12 - c.bonnat@tourisme64.com

Cécile Rougier : tél 05 59 30 91 21 - 06 72 95 61 93 – c.rougier@tourisme64.com

Nathalie Beau de Loménie : tél 05 59 46 52 54 – 06 72 95 15 81 – n.lomenie@tourisme64.com

www.presse.tourisme64.com

Maison d'Hôtes AMESTOIA à Ste Etienne de Baigorry

Charme/Caractère

www.maison-amestoia.com

A l'entrée de Baigorry, une grosse ferme navarraise datant du 15ème siècle entièrement rénovée et décorée avec simplicité et chaleur par les Magnan, Stéphane et Marjorie, tombés amoureux de la vallée. Un coup de cœur inattendu pour Marjorie, la new-yorkaise native de Harlem. Marjorie, c'est toute la générosité d'un sourire, la spontanéité d'un éclat de rire quand elle accueille ses hôtes. 5 chambres spacieuses, avec de beaux meubles patinés par le temps, une douce adresse pour cocooner l'hiver au crépitemment des bûches dans la grande cheminée ou l'été autour de la plancha dans le jardin agréablement aménagé face aux vignobles de l'Arradoy.

Table d'hôtes servi dans la grande cuisine à l'italienne attenante au séjour.

Les + : l'accueil généreux, les tarifs doux pour une maison très agréable.

Tarifs : de 50 à 100 € (pour 4 personnes)

Contact : Marjorie Magnan - Quartier Eiheralde – Tél. 05 59 37 67 70 / 06 28 68 77 04 - marjoriemagnan@hotmail.fr

Hôtel restaurant ERREGUINA à Banca

www.auberge-pays-basque.fr/accueil

Un étonnant petit 2* adossé à la montagne dans le seul et unique village du Pays basque dont le fronton est percé pour permettre la traversée des voitures !

Xabi, cuisinier de métier, fils de Marie Pierre et Alain Bidart, revenu au pays, a motivé toute la famille pour doter l'hôtel restaurant traditionnel de modernité, confort et équipements au goût du jour.

C'est une réussite ! la partie ancienne a conservé ses 8 chambres modestes et dans le prolongement nouvellement construit Erreguina offre maintenant 8 grandes chambres contemporaines, chaleureuses et fonctionnelles : Alava, Soule, Basse Navarre...

On apprécie particulièrement :

- Les salles de bains et la chambre double (2 lits en 160) à 85€ pour 4 ' Les basques d'Amériques',
- Le calme et l'authenticité,
- Le petit bar au style basque joliment décoré, les murs blancs aux niches rouges,
- Le rapport qualité prix : 50 € personne en ½ pension.

Contact : Famille BIDART- Tél. 05 59 37 40 37

Pourquoi ne pas poursuivre vers Iraty et La Soule ?

La route passera par St Jean Pied de Port

<http://www.tourisme64.com/1-15597-Saint-Jean-Pied-de-Port.php> puis s'enfoncera vers le massif d'Iraty. Les paysages sont superbes.

La Forêt d'Iraty Entre 1200 et 1500 m d'altitude, près de la frontière Espagnole, s'étend la plus vaste forêt de hêtres d'Europe : la forêt d'Iraty. L'été, randonnée, équitation...l'hiver, ski de fond et balades en raquettes. <http://www.tourisme64.com/1-12648-Foret-d-Iraty.php>

Sur la route, faire halte à la fromagerie de Mendive

<http://www.routedufromage-ossairaty.fr/etape-38-fromagerie-ecologique-d-irati-64220-mendive>

En montant vers Iraty, prendre le temps de quelques haltes, les panoramas sont d'exception. De nombreux itinéraires de balades pédestres aux départs du plateau de Cize ou des chalets d'Iraty. L'objectif rejoindre Larrau en Soule pour une halte gourmande

Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pyrénées Pays Basque

Christiane Bonnat : tél 05 59 46 52 55 – 06 08 60 81 12 - c.bonnat@tourisme64.com

Cécile Rougier : tél 05 59 30 91 21 - 06 72 95 61 93 – c.rougier@tourisme64.com

Nathalie Beau de Loménie : tél 05 59 46 52 54 – 06 72 95 15 81 – n.lomenie@tourisme64.com

www.presse.tourisme64.com

HOTEL ETCHEMAÏTE à Larrau

Charme/caractère

Logis 3 cheminées – Auberge de charme - Eco Label européen – Hôtel Cert

www.hotel-etchemaite.fr

Ouvert toute l'année sauf en janvier –internet – parking – label « table distinguée »

Un hôtel en Haute Soule, pas loin du pic d'Orhy qui culmine à 2000 m d'altitude. Nous sommes dans le domaine des troupeaux, des bordes, des cayolars et des palombières.

L'hôtel Etchemaïté est un petit hôtel familial dont la plupart des 16 chambres ont été rénovées en toute simplicité mais avec charme. Demander de préférence les chambres donnant sur la montagne, la vue y est sublime (14, 15, 16, 22 et 23). Pierre a la responsabilité des fourneaux, la cuisine qu'il sert y est traditionnelle mais néanmoins fine et recherchée. C'est une table appréciée des gastronomes.

Contact : Pierre ETCHEMAÏTE - Le Bourg - Tél 05 59 28 61 45 - hotel.etchemaite@wanadoo.fr

Chambres d'hôtes MAISON ARROZPIDEA Gîtes de France 3 épis *Charme/Caractère*

www.bienvenue-a-la-ferme.com/.../ferme-arrespidia-124629

2 chambres - ouvert du 1^{er} mars au 15 novembre - – parking privé

A l'image de tout ce qui est souletin, cette maison d'hôte s'est ouverte dans la discrétion en 2000.

Nous ne l'avons découverte qu'au printemps 2003 et avons été très agréablement surpris. Au cœur de ce petit village de montagne où les maisons portent toutes un toit en ardoises, Jeannette a créé deux chambres. On aime beaucoup la sérénité qui se dégage de l'endroit, la gentillesse de Jeannette Etcheto qui, modeste, a du mal à comprendre que l'on puisse trouver exquises ses deux chambres.

Contact : Philippe ETCHETO - Tél 05 59 28 63 22

A voir dans les environs :

Les Gorges de Kakueta

Après avoir contourné un joli lac aux eaux vertes, le visiteur emprunte un sentier aménagé de passerelles sur environ 2 km, au cœur d'une flore abondante où la roche surplombante apporte une pénombre mystérieuse... En fin de parcours, la cascade rafraichissante.

Les Gorges d'Holzarte

Site sauvage et prestigieux. 1h de marche non accompagnée en montagne jusqu'à une passerelle qui surplombe les gorges à 150 m de hauteur. Sentier au départ de l'Auberge de Logibar (2 kms avant le village).

Contact : Tél.05 59 28 60 83 Bar « La Cascade » Tél. 05 59 28 73 44 - www.valleedesoule.com

Chantal Guissaguaitz, Office de tourisme de Soule Tél. 05 59 28 02 37 www.soule-xiberoa.fr

Comité Départemental du Tourisme Béarn-Pyrénées Pays Basque

Christiane Bonnat : tél 05 59 46 52 55 – 06 08 60 81 12 - c.bonnat@tourisme64.com

Cécile Rougier : tél 05 59 30 91 21 - 06 72 95 61 93 – c.rougier@tourisme64.com

Nathalie Beau de Loménie : tél 05 59 46 52 54 – 06 72 95 15 81 – n.lomenie@tourisme64.com

www.presse.tourisme64.com