

Délicieux et durable,
par nature.

Destination
DELICÍ
PAYS BASQUE • BÉARN • NAVARRA

Delicioso y sostenible,
naturalmente.

Para saber más sobre nuestras
rutas gastronómicas, visita

delicidestination.com

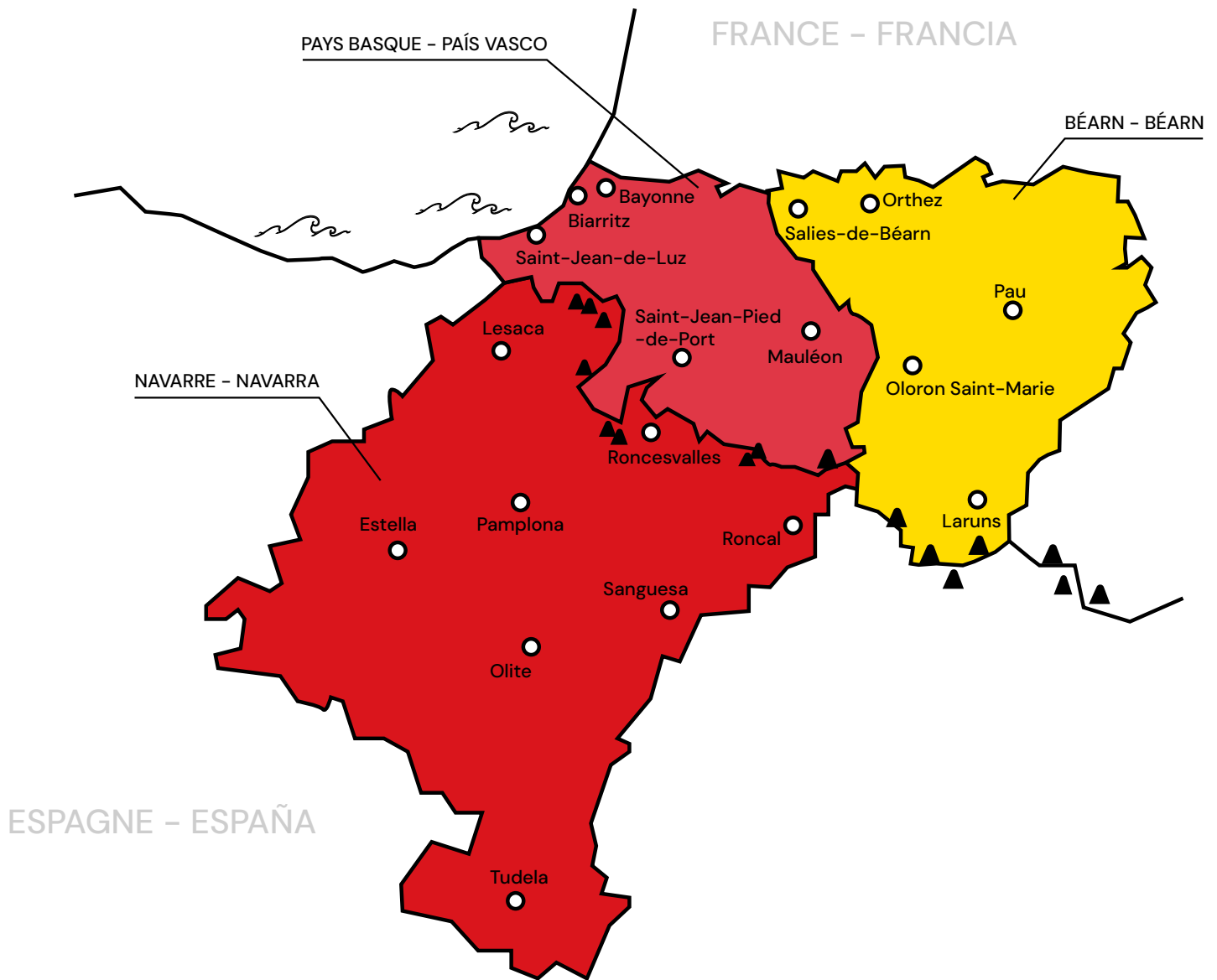
Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

GATUR12

CARTE MAPA



ÉDITO EDITO

DELICI Destination est née d'une conviction forte :
la gastronomie est aujourd'hui un moteur d'attractivité territoriale, culturelle et émotionnelle.

À travers le projet GATURI 2, nous avons souhaité créer une marque capable de connecter les voyageurs, les territoires et les talents culinaires autour d'expériences gastronomiques uniques.

Delici ne se contente pas de promouvoir une destination. Elle raconte une histoire, valorise des savoir-faire et crée du lien entre les cultures.

Une communication est lancée ce mois de mai 2026 pour promouvoir les producteurs, les restaurateurs et les circuits gastronomiques transfrontaliers entre le Pays basque français, la Navarre et le Béarn.

A retrouver sur
delicidestination.com/fr

DELICI Destination c'est

- L'excellence gastronomique
- L'authenticité des territoires
- L'expérience immersive

GATURI 2 est un projet de coopération européenne visant à renforcer le tourisme gastronomique comme levier de développement durable. Il s'inscrit dans une dynamique de valorisation des identités locales et de soutien aux acteurs du territoire.

Objectifs :

- Structurer une offre gastronomique différenciante
- Favoriser l'innovation touristique
- Renforcer la visibilité internationale

DELICI Destination nace de una convicción clara :
la gastronomía es hoy un motor de atracción territorial, cultural y emocional.

A través del proyecto GATURI 2, hemos querido crear una marca capaz de conectar viajeros, territorios y talento culinario en torno a experiencias únicas. Delici no solo promociona un destino.

Cuenta una historia, valoriza el saber hacer y crea vínculos entre culturas.

Este mes de mayo de 2026 se lanza una campaña para promocionar a los productores, los restauradores y las rutas gastronómicas transfronterizas entre el País Vasco francés, Navarra y el Béarn.

Más información en
delicidestination.com

DELICI Destination es

- La excelencia gastronómica
- La autenticidad de los territorios
- Una experiencia inmersiva

GATURI 2 es un proyecto de cooperación europea que busca reforzar el turismo gastronómico como palanca de desarrollo sostenible. Se inscribe en una dinámica de puesta en valor de las identidades locales y de apoyo a los agentes del territorio.

Objetivos:

- Estructurar una oferta gastronómica diferenciadora
- Fomentar la innovación turística
- Reforzar la visibilidad internacional

LES ENGAGEMENTS LOS COMPROMISOS

Les engagements des restaurateurs et des producteurs dans la marque DELICI Destination

Les producteurs et restaurateurs de Navarre, Pays basque français et Béarn investis dans DELICI Destination partagent tous des valeurs de durabilité, responsabilité et excellence, en impliquant un maximum l'ensemble de la chaîne de valeur « de la ferme à la table » (producteurs, restaurateurs, hôteliers et acteurs touristiques). Ils s'engagent à répondre à 3 grands principes :

1. Circuits courts et commercialisation locale

Le programme encourage le lien direct entre restaurateurs et producteurs locaux pour :

- favoriser l'utilisation de produits locaux et de qualité
- soutenir l'économie locale et les filières agricoles
- réduire l'empreinte carbone
- renforcer la visibilité des producteurs et des savoir-faire du territoire.

2. Durabilité environnementale et sociale

Les bonnes pratiques valorisent les démarches responsables, notamment :

- la gestion durable des ressources et des déchets
- l'intégration de pratiques respectueuses de l'environnement
- les initiatives ayant un impact positif sur le tissu social local.

3. Accessibilité du tourisme

Le programme promeut un tourisme inclusif visant à :

- améliorer l'accessibilité des lieux et des expériences touristiques
- former les professionnels pour accueillir tous les publics dans de bonnes conditions.

Ces bonnes pratiques ont pour objectifs de :

- diffuser des modèles reproductibles dans les secteurs de la restauration et du tourisme
- accélérer la transition vers un tourisme durable et inclusif
- renforcer l'attractivité gastronomique internationale du territoire
- structurer une destination cohérente autour de la qualité et de l'authenticité locale.

Los compromisos de los restauradores y productores con la marca DELICI Destination

Los productores y restauradores de Navarra, el País Vasco francés y Béarn que forman parte de DELICI Destination comparten valores de sostenibilidad, responsabilidad y excelencia, implicando al máximo a toda la cadena de valor « de la granja a la mesa » (productores, restauradores, hoteleros y agentes turísticos). Se comprometen a cumplir 3 grandes principios :

1. Circuitos cortos y comercialización local

El programa fomenta el vínculo directo entre restauradores y productores locales para :

- favorecer el uso de productos locales y de calidad
- apoyar la economía local y los sectores agrícolas
- reducir la huella de carbono
- reforzar la visibilidad de los productores y los saberes tradicionales del territorio.

2. Sostenibilidad medioambiental y social

Las buenas prácticas valorizan las iniciativas responsables, en particular :

- la gestión sostenible de los recursos y los residuos,
- la integración de prácticas respetuosas con el medio ambiente,
- las iniciativas que tienen un impacto positivo en el tejido social local.

3. Accesibilidad del turismo

El programa promueve un turismo inclusivo destinado a :

- mejorar la accesibilidad de los lugares y las experiencias turísticas
- formar a los profesionales para acoger a todos los públicos en buenas condiciones.

Estas buenas prácticas tienen como objetivos :

- difundir modelos reproducibles en los sectores de la restauración y el turismo
- acelerar la transición hacia un turismo sostenible e inclusivo
- potenciar el atractivo gastronómico internacional de la región
- configurar un destino coherente basado en la calidad y la autenticidad local.



© Aurélien Brusini

Prêts à parcourir nos circuits ?

DELICI Destination propose une sélection d'expériences uniques dont des parcours gastronomiques. Chaque expérience est conçue pour être authentique, durable et mémorable !

Les circuits proposés par DELICI Destination invitent à une immersion complète au cœur des territoires du Pays basque français, de la Navarre et du Béarn, en combinant découverte, gastronomie et authenticité. Pensés comme de véritables expériences, ils permettent d'explorer une destination dans toute sa richesse, en reliant savoir-faire locaux, paysages emblématiques et patrimoine culturel. Ainsi, DELICI Destination propose une véritable invitation à voyager autrement, en prenant le temps de découvrir, goûter et ressentir l'essence d'un territoire.

¿ Listos para recorrer nuestros circuitos ?

DELICI Destination ofrece una selección de experiencias únicas, entre las que se incluyen recorridos gastronómicos. ¡ Cada experiencia está pensada para ser auténtica, sostenible y memorable !

Los circuitos que propone DELICI Destination invitan a una inmersión total en el corazón de los territorios del País Vasco francés, Navarra y Béarn, combinando descubrimiento, gastronomía y autenticidad. Concebidos como auténticas experiencias, permiten explorar un destino en toda su riqueza, uniendo los saberes locales, los paisajes emblemáticos y el patrimonio cultural. Así, DELICI Destination propone una auténtica invitación a viajar de otra manera, tomándose el tiempo para descubrir, saborear y sentir la esencia de un territorio.

Ce circuit entre Pampelune, la Navarre, le Pays Basque français et le Béarn met en avant une gastronomie très identitaire, centrée sur les produits locaux et les traditions culinaires.

Circuit 1 de Pampelune au Béarn

Ce circuit entre Pampelune, la Navarre, le Pays Basque français et le Béarn met en avant une gastronomie très identitaire, centrée sur les produits locaux et les traditions culinaires.

On y découvre les pintxos et vins de Pampelune, les produits fermiers de la vallée d'Uztama, puis une cuisine plus traditionnelle dans le Baztán. Le Pays Basque français est marqué par ses spécialités emblématiques : piment d'Espelette, jambon de Bayonne, fromage Ossau-Iraty, piperade et vins d'Irouléguay.

Le voyage se termine dans le Béarn avec ses vins de Jurançon et ses douceurs locales, dans une approche plus viticole et raffinée.



©Pierre Carton



©ivan rodeorodriguez



©ivan rodeorodriguez



©Pierre Carton

Les routes gastronomiques et culturelles de la Navarre au Pays basque français en passant par le Béarn

Circuit 2 Par le chemin de Baztan

Ce circuit transfrontalier entre Bayonne, la Navarre et les Pyrénées béarnaises met en valeur une gastronomie de terroir profondément liée aux paysages et aux traditions.

À Bayonne, la découverte commence avec les produits emblématiques du Pays Basque français : jambon de Bayonne, gâteau basque, fromages et vins locaux. Dans les villages comme Espelette, la cuisine s'articule autour du piment AOP et des produits artisanaux.

En Navarre, la gastronomie devient plus montagnarde et rustique avec des spécialités comme les fromages

Roncal, les viandes locales et les plats traditionnels de montagne, notamment autour d'Ochagavía et Roncevaux. Dans la vallée du Baztán et les villages pyrénéens, les produits fermiers et les recettes anciennes dominent, dans une logique très authentique et locale. Enfin, le Béarn complète le parcours avec le fromage Ossau-Iraty, les produits d'estive et les paysages d'altitude, offrant une gastronomie simple, généreuse et liée à la montagne.

Les autres circuits
sont à retrouver ici :



Este recorrido entre Pamplona, Navarra, el País Vasco francés y el Béarn destaca una gastronomía con una fuerte identidad, centrada en los productos locales y las tradiciones culinarias.

Circuito 1 de Pamplona al Béarn

Este circuito entre Pamplona, la Navarra, el País Vasco francés y el Béarn destaca por una gastronomía con mucha identidad, basada en productos locales y tradiciones culinarias.

Se descubren los pintxos de Pamplona, los productos rurales de Ultzama y la cocina tradicional del Baztán. En el País Vasco francés se caracteriza por sus especialidades emblemáticas el pimiento de Espelette, el jamón de Bayona, el queso de oveja « Ossau-Iraty », la piperada y los vinos de Irouléguay.

El recorrido finaliza en el Béarn con sus vinos de Jurançon y dulces típicos, en un entorno más enológico y refinado.



©Pierre Carton



©Ivan rodeorodriguez



©Ivan rodeorodriguez



©Pierre Carton

Las rutas gastronómicas y culturales desde la Navarra hasta el País vasco francés y el Béarn

Circuito 2 Por el camino Baztanés

Este circuito transfronterizo entre Bayona, Navarra y los Pirineos bearsneses valoriza una gastronomía de territorio muy ligada al paisaje y a las tradiciones. En Bayona destacan los productos emblemáticos vascos como el jamón de Bayona, el pastel vasco, los quesos y los vinos locales. En Espelette, la cocina gira en torno al pimiento AOP y a productos artesanales.

En Navarra, la gastronomía es más montañesa y rústica, con quesos Roncal, carnes locales y platos tradicionales de montaña en zonas como Ochagavía y Roncesvalles.

En el valle del Baztán predominan los productos campesinos y las recetas tradicionales en un entorno muy auténtico.

El recorrido termina en el Béarn con el queso Ossau-Iraty, los productos de pasto, los paisajes y la cocina de alta montaña, sencilla, generosa y muy ligada al territorio.

Puede descubrir el resto de las rutas sostenibles aquí :



LA FORCE DU COLLECTIF

LA FUERZA DEL COLECTIVO

Les territoires et les acteurs engagés

DELICI Destination, c'est un véritable réseau d'acteurs engagés qui s'appuie sur :

- 30 producteurs locaux
- 55 restaurateurs, dont certains Chefs qui nous proposent leurs recettes !
- 88 institutions touristiques (hébergements, prestataires d'activités et sites de visite)

Cette collaboration garantit une offre riche et ancrée dans la réalité du territoire.

Los territorios y los actores comprometidos

DELICI Destination se apoya en una red de actores comprometidos :

- 30 productores locales
- ¡ 55 restaurantes, incluidos Jefes que nos envían sus recetas !
- 88 instituciones turísticas (alojamientos, empresas de actividades y sitios de visita)

Esta colaboración garantiza una oferta rica y arraigada en el territorio.





Des recettes qui donnent envie de territoire

À travers sa page de recettes, delicidestination.com/fr/recettes, l'expérience culinaire proposée invite le grand public à bien plus qu'une simple découverte gastronomique : une immersion gourmande au cœur des territoires, de leurs produits emblématiques et de leurs traditions vivantes.

Txistorra de Navarre, piment piquillo de Lodosa, truite du Pays basque, agneau de Navarre, morue, merlu basque... chaque recette met en lumière des produits d'exception, issus d'un terroir riche et généreux, sublimés dans des préparations à la fois accessibles et inspirantes.

La gourmandise s'exprime aussi à travers des recettes emblématiques comme le gâteau basque à la crème ou à la cerise, la cerise d'Itxassou, la porrusalda en putxera ou encore la soupe ttoro de Ciboure, qui racontent chacune une histoire de transmission, de savoir-faire et de culture culinaire.

Ces recettes ne se contentent pas d'illustrer un patrimoine, elles donnent envie de cuisiner, de partager et de redécouvrir des produits authentiques dans des gestes simples du quotidien. Elles créent un lien direct entre producteurs et consommateurs, entre terroir et modernité, entre mémoire culinaire et plaisir immédiat. Plus qu'un carnet de recettes, cette page devient une véritable invitation au voyage gustatif à travers les territoires, leurs saisons et leurs identités culinaires.

Recetas que despiertan el de seo de territorio

A través de su página de recetas, delicidestination.com/recetas, la experiencia culinaria propuesta va mucho más allá de un simple descubrimiento gastronómico: es una inmersión gourmet en el corazón de los territorios, de sus productos emblemáticos y de sus tradiciones vivas.

Txistorra de Navarra, pimiento piquillo de Lodosa, trucha del País Vasco, cordero de Navarra, bacalao, merluza vasca... cada receta pone en valor productos de excepción, procedentes de un territorio rico y generoso, realzados mediante elaboraciones accesibles e inspiradoras.

La gastronomía también se expresa a través de recetas emblemáticas como el pastel vasco con crema o cereza negra, la cereza de Itxassou, la porrusalda en putxera o la sopa ttoro de Ciboure, que cuentan cada una una historia de transmisión, saber hacer y cultura culinaria.

Estas recetas no se limitan a ilustrar un patrimonio, invitan a cocinar, compartir y redescubrir productos auténticos en gestos cotidianos sencillos. Crean un vínculo directo entre productores y consumidores, entre territorio y modernidad, entre memoria culinaria y placer inmediato.

Más que un recetario, esta página se convierte en una auténtica invitación a un viaje gastronómico a través de los territorios, sus estaciones y sus identidades culinarias.

DELICIDESTINATION.COM



Destination
DELICÍ
PAYS BASQUE • BEARN • NAVARRA

Contact presse :

Émilie Praï
+33 6 XX XX XX XX
e.prai@tourisme64.com



Contacto prensa :

XXXXXX XXXXXXXXXXXX
+34 XXX XXXX XX
XXXX@XXX.com

