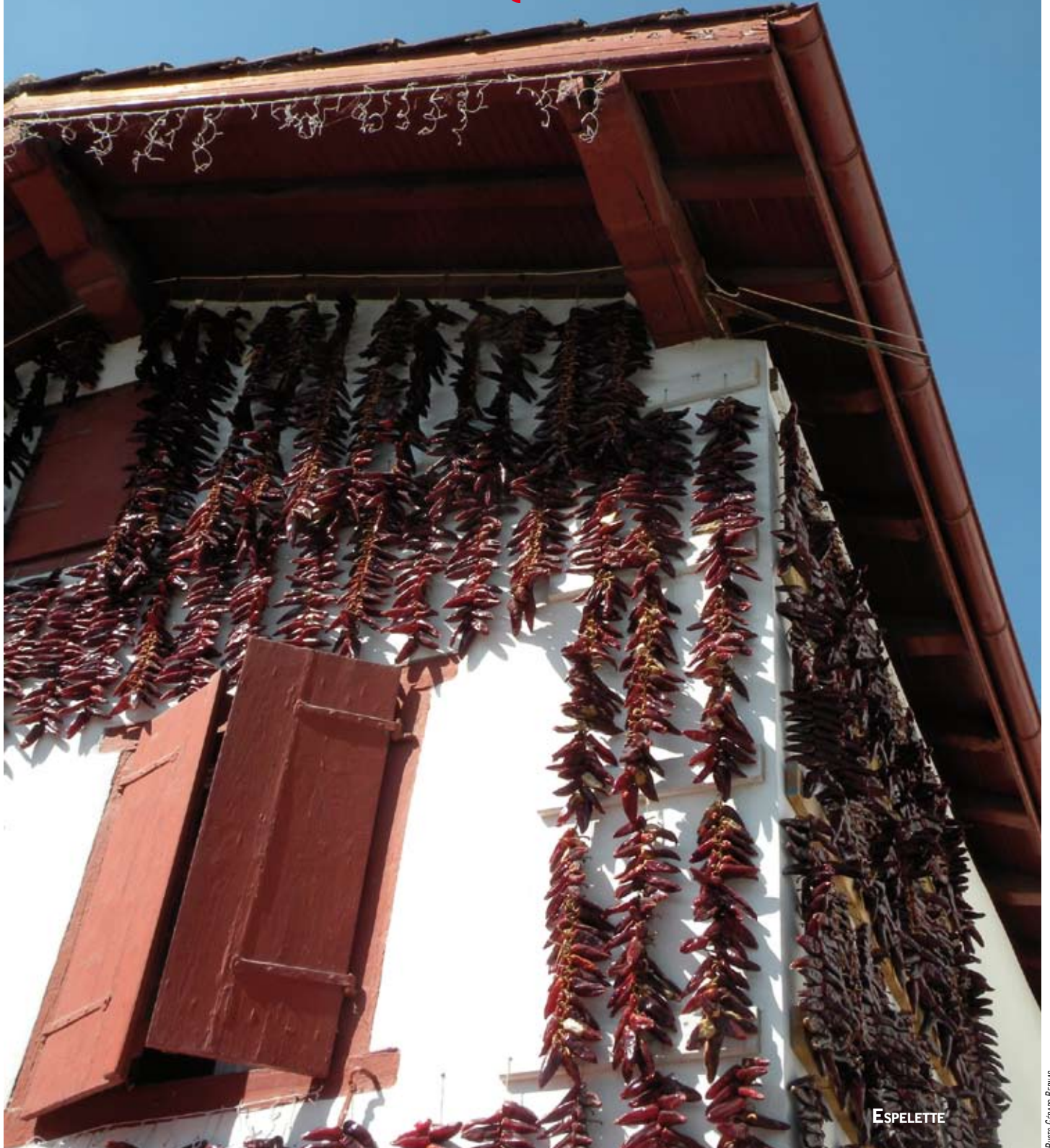
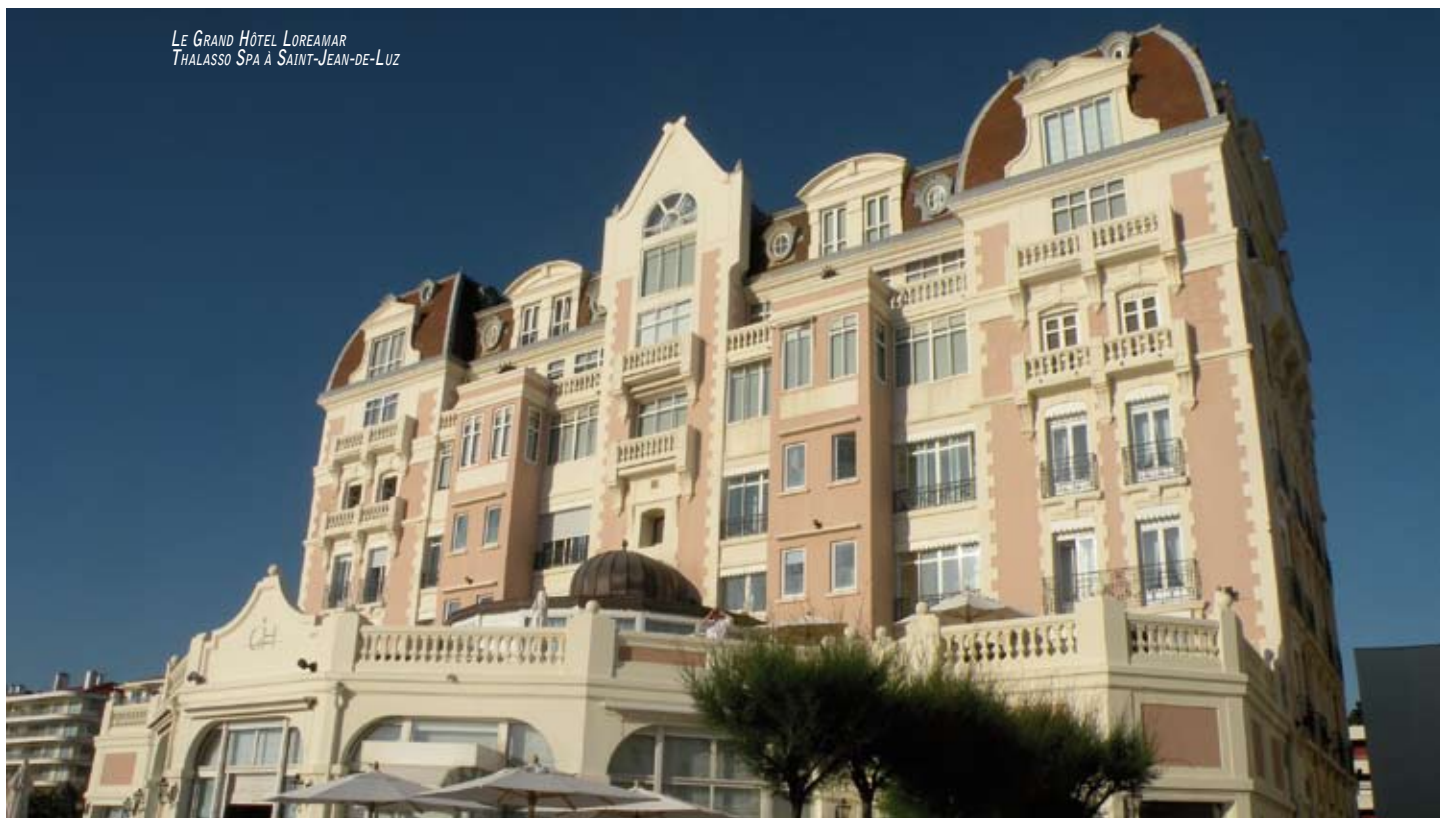


ESCAPADE GOURMANDE EN PAYS BASQUE ET BÉARN



ESPELETTE

LE GRAND HÔTEL LOREMAR
THALASSO SPA À SAINT-JEAN-DE-LUZ



ESCAPADE GOURMANDE EN PAYS BASQUE ET BÉARN

Du bleu de l'océan Atlantique aux vertes collines pyrénéennes, le département des Pyrénées-Atlantiques recèle de riches terroirs et de produits basques et béarnais de caractère mis en valeur par d'authentiques artisans, du puissant piment d'Espelette AOC, l'un des emblèmes du Pays basque, au goûteux jambon de Bayonne IGP, en passant par le fruité AOP Ossau-Iraty et le gouleyant vin de Jurançon.

LE VIGNOBLE DE JURANÇON
VU DE LA FERME RANCÉSAMY
À LASSEUBE



Textes et photographies Gérard et Michelle Bernar

PHOTO X

**ESCAPADE GOURMANDE
EN PAYS BASQUE ET BEARN**



ENTRÉE DE L'HÔTEL « LA DEVINIÈRE »

À DROITE, UNE CHAMBRE BIBLIOTHÈQUE
AUX TONS CHAUDS ET MEUBLES D'ANTAN



Le point de départ de notre itinéraire gourmand débute à Saint-Jean-de-Luz, où nous posons nos valises à l'hôtel « La Devinière », en plein calme de la zone piétonne. Nous sommes reçus par le propriétaire, Bernard Carrère, homme plein d'humour, qui vous précisera que « La Devinière » est le nom de la maison de Rabelais à Seully, près de Chinon en Indre-et-Loire, où l'écrivain a passé son enfance. Notre première étape ne peut pas mieux commencer avec ce clin d'œil à ce chantre d'un certain art de vivre à la française. Pas d'ascenseur, mais beaucoup de charme pour cette maison de famille de 8 chambres, dont les agréables terrasses ou balcons s'ouvrent sur un petit jardin, sur les toits des maisons de la vieille ville, le clocher de l'église Saint Jean-Baptiste et le massif de la Rhune.

LES GROSSES ASPERGES VERTES, PRALINÉ DE MORILLES,
JAUNE D'ŒUF DE POULE



Quelques rues à arpenter et nous nous retrouvons face à l'océan Atlantique et la baie abritée de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure, devant la longue plage de sable fin bordée de maisons balnéaires, dont le majestueux « Grand Hôtel », reconstruit en 1909 (il s'appelait à l'époque le « Modern hôtel »), alerte établissement centenaire 5 étoiles de 52 chambres, qui dispose aujourd'hui d'un luxueux spa océanique « Loreamar ». Au restaurant « Rosewood », nous pensions revoir Thierry Michelet, mais l'ancien second de Jean-Denis Rieubland, à l'hôtel Negresco à Nice, a quitté récemment le navire. Nicolas Borombo, 33 ans, enfant du pays né à Bayonne, lui succède, bardé d'un beau parcours professionnel, au restaurant « Les Ambassadeurs » de l'hôtel de Crillon à Paris, au restaurant « le V » du Four Seasons George V à Paris, au Grand Hôtel de Cala Rossa à Porto Vecchio. Il cuisine le terroir avec délicatesse, entre terre et mer, les grosses asperges vertes, cuisinées en papillote, praliné de morilles, jaune d'œuf de poule, saint-pierre «petit bateau», en aiguillettes au beurre demi-sel, angurias aux épices, émulsion douce de crustacés au citron vert, agneau de lait Iparrar...

PHOTO X



LA TERRASSE DU RESTAURANT « ROSEWOOD »



DE GAUCHE À DROITE, NICOLAS MOUSSU, LISA EYHERABIDE,
FLORÉNT LEGROS, LE CHEF NICOLAS BOROMBO ET UN STAGIAIRE



LES CORDES DE PIMENTS D'ESPELETTE
SÈCHENT SUR LES FAÇADES DES MAISONS

À DROITE, DOMINIQUE POCORENA, PRODUCTEUR DE PIMENT,
VEND SES PRODUITS SUR LE MARCHÉ D'ESPELETTE



Départ matinal pour le village d'Espelette (prendre la D 918, direction Saint-Pée-sur-Nivelle) où nous avons rendez-vous avec Dominique Pocorena, producteur de piment, successeur de son père Michel, initiateur de la confrérie du piment, qui organise, depuis plus de 40 ans, la fête du piment d'Espelette chaque année, le dernier week-end du mois d'octobre.

Tous les mercredis matins, comme d'autres producteurs de piment d'Espelette, il vend sur le marché couvert les fameuses cordes, qui ornent les façades des maisons labourdines, du piment d'Espelette en poudre AOC et une multitude de produits dérivés pimentés, purée (100 % pulpe de piment), moutarde à l'ancienne, sel de Bayonne, gelée de jurançon, chocolat, confiture d'oignon, de pommes, de cerises noires, espenade, une spécialité à tartiner pour l'apéritif (jambon de Bayonne IGP, concentré de tomates, coulis de piment d'Espelette, pulpe d'ail, poudre de piment d'Espelette AOC)... Il nous raconte les différentes étapes de la production de la première et seule épice labellisée en France.

Piment d'Espelette AOC



PHOTO X

FOCUS. La zone de production en AOC-AOP, où les piments sont produits, transformés et conditionnés s'étend sur 10 communes, Souraïde et Larressore (retenues en totalité), Ainhoa, Ustaritz, Itxassou, Halsou, Jatrou, Cambo-les-Bains, Espelette, Saint Pée-sur-Nivelle (retenues en partie). L'AOC concerne la poudre, la corde et le piment frais (destiné à la transformation). Le cycle de production débute fin février, début mars par un semis sous serre, à une température optimale de 20° C à 22° C. Le repiquage s'effectue 15 jours après le semis, suivi de l'élevage des plants sous serre. En mai-juin, la plantation est réalisée en plein champ sur les parcelles de la zone AOC. De mai à fin novembre, tous les soins sont apportés à la culture, tuteurage des plants, entretien des allées, vigilance face aux maladies... D'août au 1^{er} décembre, les piments rouges à maturité sont récoltés à la main, de manière échelonnée jusqu'aux premières gelées. Arrive le temps de la transformation en corde et en poudre. Les piments entiers frais de couleur rouge et de forme régulière conique, sont enfilés par le pédoncule sur une ficelle alimentaire et encordés par 2, 3 ou 4 (une corde comprend 20, 30, 40, 60, 80 ou 100 piments de taille homogène) ou sont séchés exclusivement avec du piment issu d'une même exploitation), à l'air libre sur clayettes, pendant 15 jours minimum, pour se charger d'arômes, avant de passer au four plusieurs heures (environ à 50° C) et d'être broyés et mis en poches sous-vide. Des prélèvements de tous les échantillons sont effectués par un organisme de contrôle afin de les soumettre à un jury, composé de producteurs, de professionnels des métiers de bouche et de consommateurs avertis, qui effectue une analyse sensorielle à l'œil, au nez et en bouche. Si la qualité et la typicité sont confirmées, c'est-à-dire une intensité olfactive dominée par les arômes fruités et grillés parfois complétés par une nuance aromatique de foin coupé associés à un piquant chaud non brûlant qui s'exprime au palais, alors le piment pourra revendiquer ses trois lettres de noblesse et être conditionné.



LE CHEF JEAN-MICHEL NOULLET DEVANT SON FOUR À BOIS

À DROITE, TRUITE DE BANCA MARINÉE
ET AGNEAU DU PAYS CUIT AU FOUR À BOIS



Jambon de Bayonne IGP



JEAN-BAPTISTE LOYATHO

Installés sur la terrasse ombragée face au verdoyant jardin de l'hôtel-restaurant Mendi-Alde à Ossès (pour rallier le village, prendre la D 918, direction Saint-Jean-Pied-de-Port) et à la montagne où des vautours planent et décrivent des circonvolutions dans le ciel, nous prenons le temps de découvrir deux nouveaux produits typiques de la région. La truite de Banca, élevée de façon semi-sauvage à la ferme aquacole Goicoechea, blottie à flanc de montagne et irriguée par une eau de source naturelle, est à déguster simplement marinée, en carpaccio ou fumée par les soins du chef Jean-Michel Nouillet. L'agneau du pays, nourri uniquement au lait de sa mère, cuit au four à bois, que l'on apprécie avec un Irouleguy « Omenaldi rouge 2005 » (85 % tannat, 15 % cabernet franc) de la cave d'Irouleguy à Saint-Étienne-de-Baïgorry, à la robe sombre, au nez de fruits rouges, puissant et dense en bouche. Ici, tout est fait maison, pain cuit au feu de bois, confitures, desserts, glaces.

Nous prenons la direction de Gamarthe, petit village de 114 habitants (prendre direction Saint-Jean-Pied-de-Port, puis la D 933, direction Saint-Palais) et de la ferme Elizaldia, qui produit de la charcuterie traditionnelle du Pays basque, dont le fameux jambon de Bayonne IGP, qui vient d'être médaillé d'or au salon de l'Agriculture 2011, grâce à sa texture douce et moelleuse et son goût parfumé aux accents de noisette.

Initialement éleveur de cochons au cœur de la montagne basque, entre 1983 et 1995, Jean-Baptiste Loyatho, dans l'obligation de se reconverter suite à la perte d'un œil, créé, en compagnie de sa femme, un atelier de transformation et de commercialisation de porcs de 3 000 m². Ils choisissent, par passion, les produits crus séchés. Après la découpe des cochons, les jambons frais sont salés au sel de Salies-de-Béarn, stockés au saloir pour la prise de sel, panés à 6 mois (une couche de graisse est appliquée pour qu'il conserve tout son moelleux), séchés en plusieurs étapes de maturation, puis affinés de 12 à 16 mois, afin qu'ils développent toute leur saveur.



LA CAPACITÉ DE SÉCHAGE DES JAMBONS REPRÉSENTE ENVIRON 18 000 PIÈCES

LES JAMBONS FRAIS SONT SALÉS AU SEL DE SALIES-DE-BÉARN





MAISONS SUR PILOTIS ET À COLOMBAGE,
ÉRIGÉES DANS LE LIT DE LA RIVIÈRE LE SALEYS

À DROITE, EN HAUT, LE DERNIER AUTHENTIQUE «COULÉDÉ»
(RUE PONT-MAYOU N°8), AUGÉ EN PIERRE QUI SERVAIT
À RECEVOIR L'EAU SALÉE

À DROITE, EN BAS, RECONSTITUTION D'UN ATELIER DE FAÇONNEUR
DE SEL AU MUSÉE DU SEL ET DES TRADITIONS BÉARNAISES

Sel de Salies-de-Béarn

Première étape dans le Béarn des Gaves, avec un arrêt à Salies-de-Béarn, la cité du sel (*prendre la D 933, direction Saint-Palais puis Sauveterre-de-Béarn*). Pour connaître l'histoire de cette petite ville et de sa source d'eau salée intarissable située sous la place du Bayaà et protégée par la crypte, le meilleur moyen est d'effectuer une visite guidée (*le mardi à 15h30, de juillet à septembre - inscriptions à l'office de tourisme (0)5 59 38 00 33 - salies@bearndesgaves.com*). Dix fois plus salée que celle de l'océan - nous en avons fait l'expérience gustative !-, l'eau de Salies est exploitée depuis 3 500 ans, en premier lieu avec l'exploitation du sel, puis, plus tard, pour ses vertus thérapeutiques. En 1587, de nombreuses sources de discorde autour de la répartition de cette manne, nécessitent la création de « la corporation des part-prenants de la fontaine salée », où chaque part-prenant est titulaire d'un droit de puisage, transmissible à ses enfants (droit du sang et droit du sol), et la mise en place d'une loi de partage, un privilège qui perdure de nos jours et rapporte chaque année à quelques 600 copropriétaires... environ 20€ ! Le musée du sel et des traditions béarnaises (*rue des puits salants - tél. (0)5 59 09 31 99 - ouvert du mardi au samedi du 5 avril au 29 octobre- entrée 4€*) et le musée de la crypte (*rez-de-chaussée de l'hôtel de ville, place du Bayaà - ouvert du 15 juillet au 31 octobre, le vendredi à 11h - gratuit*) vous donneront un aperçu de l'histoire de la cité et de l'exploitation du sel, dont les salines ont été rachetées par le consortium du jambon de Bayonne.

À découvrir également le quartier thermal, avec l'hôtel du Parc, bâtie classée du 19^e siècle, qui abrite des chambres où se marient ancien et contemporain, un restaurant et le casino, et les thermes, reconstruits en style mauresque en 1888 suite à un incendie.

Le soir, une halte s'impose à Castetnau-Camblon, sur la rive gauche du gave d'Oloron, à l'ouest de Navarrenx, où Yves et Nicole Everaert nous accueillent dans leur maison de maître du XVIII^e siècle, blottie au milieu d'un parc ombragé d'arbres centenaires. L'accueil est chaleureux, les chambres spacieuses, la table d'hôtes conviviale et la cuisine de Nicole succulente et raffinée (dîner classique 25€, découverte 35€).

L'ORIGINAL
HALL CLASSÉ DE
L'HÔTEL DU PARC AVEC
SES GALERIES
EN BOIS EXOTIQUE
ET SA VERRIÈRE



LA CHAMBRE «ESQUISSE» AVEC SON LIT À BALDAQUIN

L'ENTRÉE DU
DOMAINE LESPOUNE





LE SAVOIR-FAIRE DES ROULEUSES CUBAINES, ROULAGE DE LA TRIPE (LA POUPEE), DÉPÔT DANS LE MOULE (MOLDE), SÉJOUR D'UNE NUIT DANS LES PRESSES, PASSAGE DE LA CAPE, CONFECTION DE LA TÊTE (PANUELO) ET POSE DU CHAPEAU (GORO).

À DROITE, EN HAUT, FEUILLES DE CAPES

À DROITE, EN BAS, LES CIGARES SONT STOCKÉS EN CHAMBRE DE CONSERVATION

Connue pour être une ville étape pour les pèlerins en route pour Saint Jacques de Compostelle, Navarrenx, la première cité bastionnée de France peut également se targuer d'être la seule fabrique hexagonale de cigares, 100 % béarnaise. Créé au début des années 2000 par Noël Labourdette, à l'agonie puis en sommeil, le Comptoir du tabac a repris du service grâce à Thierry Frontère, Béarnais de souche, ancien éditeur et vigneron à Oraàs (Domaine Villa Bys). Depuis novembre 2010, le «Navarre» est de nouveau commercialisé. Les cigares, qui existent en 3 versions, «short», «robusto» et «double corona (23 cm de long), sont élaborés et capés entièrement à la main par des «torcedoras», rouleuses cubaines, avec des feuilles d'un tabac 100 % français produit et séché à Moumour, à proximité d'Oloron-Sainte-Marie, sous l'œil averti de Romélio, un expert cubain.

La production est visible du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h (entrée gratuite).

AOP Ossau-Iraty



BREBIS
RACE MANECH
TÊTE ROUSSE

À quelques kilomètres de Navarrenx, les frères Erbin, producteurs fermiers à Angous (*de Navarrenx prendre D2 direction Mauléon, puis D 69*), cultivent maïs, tournesol, métaïn (mélange de céréales), élèvent des brebis, race Manech tête rousse, et fabriquent de l'Ossau-Iraty fermier, depuis 1985, dans les règles de l'art, avec transhumance en été, où les animaux rejoignent les estives à Gavarny (pâturages d'altitude), ce qui assure un goût très fruité à ce fromage typiquement artisanal, et soins attentifs pendant plus de 3 mois, caillage, découpage, égouttage, brassage, chauffage, moulage, pressage, salage et affinage.

Ils nous accueillent dans leur exploitation familiale avec une immense gentillesse, afin de vous faire découvrir les spécificités de leur ferme (de 8h à 12h et de 14h à 18h, sauf le dimanche).



Photo X



MICHEL ERBIN
DANS SA CAVE D'AFFINAGE
OÙ LES FROMAGES SONT RÉGULIÈREMENT
RETOURNÉS ET BROSSÉS.



PORTAIL SCULPTÉ DE LA CATHÉDRALE SAINTE-MARIE AVEC LA REPRÉSENTATION DES PRÉPARATIFS D'UN FESTIN

À DROITE, CHRISTINE COMBRET DECHAMPS PRÉSENTE L'UNE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRE, LE FAMEUX GÂTEAU BASQUE

À DROITE, LA BOUTIQUE «ARTS ET DÉLICES», OÙ L'ON TROUVE RIEN QUE DES PRODUITS GOURMANDS DU BÉARN ET DES VOISINS BASQUES

Dans le Piémont orlonais, la ville d'Oloron Sainte-Marie (*de Navarrenx, prendre la D 936*) est un véritable carrefour de la gastronomie régionale, paysanne et simple, de la soupe, avec la garbure, aux pâtisseries, avec le célèbre gâteau «Le Russe», créé en 1925 par un Béarnais, Adrien Artigarrede, fabriqué artisanalement à base d'amandes (initialement importées de Crimée), saupoudré de sucre glace (pour simuler la neige des paysages russes). Après avoir admiré le portail sculpté de la cathédrale Sainte-Marie, classée au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, et la représentation des préparatifs d'un festin, Christine Combret Dechamps, dans sa boutique «Arts et délices» située aux abords du parvis de la cathédrale, qui se double en restaurant en juillet et août (spécialités béarnaises et basques, cuisine familiale, axoa, boudin béarnais, minjaplasé, gâteau basque...), nous parlera de bien vivre, de bien manger et de bien boire. Ici, rien que des produits gourmands du Béarn et des voisins basques, garbure, andouille béarnaise, boudin, pâtés, confits, jambon de pays, vins régionaux, confitures, pâtisseries maison...



ESPACE SCÉNOGRAPHIQUE DÉDIÉ À L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

Les arts de la table sont représentés par les tissages Lartigue, tisserands depuis 1910. Après une visite de l'atelier de tissage, afin de mieux connaître les différentes étapes de la fabrication des toiles basques destinées à la confection de linge de table et de cuisine notamment, un passage au magasin d'usine nous permet de découvrir les créations Artiga, très colorées, jetés de table, nappes, panières, serviettes et sets de table, tabliers, torchons, sacs à pain... en toiles bayadères. Enfin, les accros du chocolat pourront s'arrêter au magasin d'usine des célèbres chocolatiers Lindt & Sprüngli, situé à côté de l'unique site de production français, pour faire provision de douceurs et découvrir l'espace scénographique dédié à l'histoire du chocolat.

A ne pas rater au mois de septembre (cette année, les 18 et 19), l'original concours international de photo culinaire, avec démonstrations de cuisine en direct, ateliers de dégustation, initiations culinaires, produits du terroir.



LINGE DE TABLE ARTIGA



MACHINE À TISSER À L'ATELIER DE TISSAGES LARTIGUE



BREBIS
RACE MANECH
TÊTE ROUSSE

LA MAISON DES VINS ET DU TERROIR DU JURANÇON,
À LACOMMANDE



PHOTO X

PHOTO X

AOC Jurançon

Le département des Pyrénées Atlantique, qui possède une longue tradition vinicole, affiche plusieurs appellations d'origine contrôlée, le Jurançon, le Jurançon sec, le Jurançon vendanges tardives, le Madiran, le Pacherenc du Vic Billh, le Béarn, le Béarn-Bellocq, l'Irouléguay et des vins de pays.

En plein Piémont oloronais, la maison des vins et du terroir du Jurançon, située à Lacommande (*d'Oloron Sainte-Marie rejoindre Monein par la D 9, puis prendre la D 34*) est la vitrine de ce vignoble de 1 000 hectares, surtout connu par ses grands vins moelleux, composé de petites parcelles plantées sur des terrains pentus et des sols silico-argileux riches en galets. Dans cette vaste salle où sont alignés près de 130 références de vins AOC Jurançon de producteurs indépendants, de nombreuses cuvées, secs ou moelleux, sont à votre disposition pour la dégustation. Vous trouverez également des AOC Madiran, Irouléguay, Béarn, ainsi que des produits du terroir, dont des confitures de pêche réalisées avec un fruit spécifique de Monein, la pêche Roussane, une variété de couleur jaune, tachetée de rouge et surtout très juteuse.

La route des vins du Jurançon vous permet de découvrir 61 domaines répartis sur ce territoire où les mansengs sont rois, le gros manseng (58 %) cépage de base du Jurançon sec et du Jurançon moelleux et le petit manseng (39 %), cépage propre au passerillage et aux grands moelleux de garde (courbu, camaralet et lauzet constituent les 3 % de cépages restant).

Sur les coteaux de Lasseube, face à la chaîne des Pyrénées, au domaine Bordenave Coustarret (*de Lacommande prendre la D 34 direction Lasseube, puis la D 24 direction Gan*), Sébastien Bordenave, jeune vigneron de 35 ans, veille sur la qualité de trois cuvées, deux moelleux et un sec (70 % petit manseng et 30 % courbu, vieux cépage très fruité), à apprécier dans sa jeunesse pour ses arômes frais d'agrumes qui se dévoilent au fur et à mesure de la dégustation.

Dernier arrêt à la Maison Rancesamy à Lasseube (*en venant du domaine Bordenave Coustarret, prendre le D 24 en direction de Lasseube, puis à gauche sur la D 324*), où Simon et Isabelle Browne nous accueillent dans une ferme béarnaise du XVIII^e siècle, nichée au cœur des vignobles de Jurançon.



LA PÊCHE
ROUSSANE

PHOTO X



SÉBASTIEN BORDENAVE
ET SA MAMAN ISABELLE

VIGNOBLES DE JURANÇON,
FACE À LA CHAÎNE DES PYRÉNÉES



PHOTO X



LA BAIE DE SAINT-JEAN-LUZ
ET CIBOURE

Adresses utiles

TOURISME

• Comité départemental du tourisme
Béarn Pays basque
Petite caserne, 2 allée des platanes 64100 Bayonne
Délégation Béarn
22 ter, rue J.-J. de Monaix 64000 Pau
Tél. (0)5 59 30 01 30
<http://www.tourisme64.com>
infos@tourisme64.com

• Office de tourisme du Béarn des gaves
Rue des Bains
64270 Salies-de-Béarn
Tél. (0)5 59 38 00 33
<http://www.tourisme-bearn-gaves.com>
salies@bearndesgaves.com

• Office de tourisme du Piémont Oloronais
Allées du Comte de Tréville
64400 Oloron Sainte-Marie
Tél. (0)5 59 39 98 00
<http://www.tourisme-oloron.com>
<http://www.fotosculinaires.com>
oloron.tourisme@wanadoo.fr

PRODUITS

• Syndicat de l'AOC piment d'Espelette
Maison Napurak
455, irazabaleko bidea
64250 Espelette
Tél. (0)5 59 93 88 86
<http://www.pimentdespelette.com>
contact.syndicat@pimentdespelette.com

• Dominique Pocorena
La Benta Biper-Ona
64250 Espelette
Tél. (0)5 59 03 02 20 - (0)6 85 94 59 34
<http://www.biper-ona-espelette.com>
biper.ona@orange.fr

• Ferme Elizaldia
64220 Gamarthe
Tél. (0)5 59 37 23 50
<http://www.ferme-elizaldia.com>
elizaldia@elizaldia.com

• Comptoir du tabac
3F - Cigares Navarre
Place des casernes
64190 Navarrenx
Tél. (0)5 59 66 51 96

• Syndicat de défense de l'AOP Ossau-Iraty
Baratchartenea
64120 Ostabat Asme
Tél. (0)5 59 37 86 61
<http://www.ossau-iraty.fr>
<http://m.routedufromage-ossairaty.fr>
contact@ossau-iraty.fr

• Michel et Beñat Erbin
Gaec Serbielle
64190 Angous
Tél. (0)5 59 66 50 20
serbielle.angous@free.fr

• Tissages Lartigue
Avenue Georges Messier
64400 Bidos
Tél. (0)5 59 39 50 11
<http://tissages-lartigue.oloron-ste-marie.com>
tissages.lartigue@wanadoo.fr
Magasin d'usine ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi de 10h
à 12h30 et de 14h30 à 19h.

• Maison des maîtres chocolatiers
Lindt & Sprüngli
Avenue de Lattre de Tassigny
64400 Oloron Sainte-Marie
Tél. (0)5 59 88 88 88
<http://www.lindt.com>
Magasin d'usine ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 17h30. Entrée gratuite.

• Maison des vins et du terroir du Jurançon
64360 Lacommande
Tél. (0)5 59 82 70 30
<http://www.vins-jurancon.fr>

• Domaine Bordenave Coustarret
Isabelle et Sébastien Bordenave Coustarret
Chemin Ranque
64290 Lasseube
Tél. (0)5 59 21 72 66
domainecoustarret@wanadoo.fr
Caveau ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h.

HÔTELS, RESTAURANTS ET CHAMBRES D'HÔTES

• Hôtel La Devinière ***
5, rue Loquin
64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. (0)5 59 26 05 51
<http://www.hotel-la-deviniere.com>
la.deviniere.64@wanadoo.fr

• Grand Hôtel Loreamar Thalasso Spa *****
43, boulevard Thiers
64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. (0)5 59 26 35 36
<http://www.luzgrandhotel.fr>
reservation@luzgrandhotel.fr

• Hôtel-restaurant Mendi Alde
Logis
Place de l'Eglise
6780 Ossès
Tél. (0)5 59 37 71 78
<http://www.hotel-mendi-alde.com>
reservation@hotel-mendi-alde.fr

• Hôtel du Parc***
Boulevard Saint Guily
64270 Salies-de-Béarn
Tél. (0)5 59 38 31 27
<http://www.hotelcasinoduparc.fr>
hotelduparc@partouche.com

• Domaine Lespoune
20, rue Camblong
64190 Castetnaud-Camblong
Tél. (0)5 59 66 24 14
<http://www.lespoune.fr>
contact@lespoune.fr

• Arts et délices
13, place de la Cathédrale
64400 Oloron Sainte-Marie
Tél. (0)5 59 36 13 04
<http://www.artsetdelices.fr>
combret.chr@free.fr

• Maison Rancésamy
Simon et Isabelle Browne
Quartier Rey
64290 Lasseube
Tél. (0)5 59 04 26 37
<http://www.missbrowne@wanadoo.fr>
<http://www.missbrowne.com>

*Remerciements à Cécile Rougier,
David Guilbot, Aurélie Lachambre,
Cédric Laprun, Delphine Vallart*