



Au Pays basque

5 Ahizpak, les trois sœurs

Biarriz - Ce n'est pas parce que, dans la même rue, il y a les trois sœurs (Ahizpak) et les deux frères (Dos Hermanos) qu'il faut faire de Biarriz une saga familiale. Pourtant, cette adresse réchauffe autant le cœur que la langue, avec une cuisine sacrément maligne, et, pour une fois que le mot n'est pas galvaudé, de vérité, celle des produits comme celle de la réalisation de Yenofa, qui ne travaille que du frais et ignore à quoi ressemble un congélateur. Ses sœurs, Delphine et Nanou, en salle, passent le message avec le sourire même quand la salle est pleine, c'est-à-dire tous les soirs.

13 av de Verdun - 64200 Biarritz

05 59 22 09 26

6 L'Atelier

Biarriz - Ne le répétez pas trop fort, mais l'Atelier pourrait bien être la révélation biarroite de l'année. Alexandre Bousquet est un jeune chef d'avenir, qui parie sur la qualité du produit et une très bonne vision du plat juste, acquise chez Guérard et Boyer, puis en travaillant simplement dans l'auberge familiale d'Isabelle, son épouse, au cœur de l'Aveyron. La jolie salle du quartier Saint-Charles s'anime grâce à un bouche à oreille efficace et la gastronomie locale s'offre un nouvel avenir.

18 rue de la Bergerie - 64200 Biarritz

05 59 22 09 37

7 Nicolas Dokhelar et ses brebis basques

Ixassou - Il a, pendant un moment, couru les marchés, fait la promo dans le pays pour ses fromages de brebis. Aujourd'hui, Nicolas Dokhelar est un artisan heureux qui écoule la totalité de ses produits en vente directe. Ses « manechs » et ses « basco-barnaises » lui donnent de quoi fabriquer 35 kilos d'ardi gasna par jour, tout au long des sept mois de production. Un travail rigoureux, celui d'un passionné au cœur de son pays basque.

RD 918 - 64250 Ixassou

05 59 29 28 48

8 Mirentxu Elissalde, confiture d'Ixassou

Ixassou - Voisine de Nicolas, Mirentxu produit ce délice qui va si bien avec la brebis basque : la confiture de cerises noires d'Ixassou, ces petites baies qui donnent une saveur concentrée si caractéristique avec sa pointe d'acidité. Les cerisiers sont là, le chaudron dans le village, à la pâtisserie Krakada où vous trouverez l'essentiel de la production, en particulier les autres confitures, de cerise et autres fruits.

RD 918 - 64250 Ixassou

05 59 93 41 74

9 Florence Mourguy, vin d'Irouléguy

St-Jean-Pied-de-Port - Dans un monde viticole qui se modernise et se féminise, Florence, qui a repris le vignoble familial il y a quelques années, a su imposer son style, et le respect qui va avec. Ses vins sont typés, avec du fruit et de la concentration, et cette touche d'élégance qui fait les grands irouléguys. On a beaucoup aimé son rosé de l'année, mais le rouge 2006 porte assurément son estampille, tout en charme et profondeur. Au domaine, que vous pouvez bien sûr visiter, la famille Mourguy propose également des chambres d'hôtes labellisées.

Domaine Mourguy - Etxberria - Ispoure

64220 St-Jean-Pied-de-Port - 05 59 37 06 23

10 La truite de Banka

Banka - Cet élevage a été très bien relancé il y a une trentaine d'années et l'on retrouve aujourd'hui la truite de Banka sur toutes les belles tables de la région. Les alevins bénéficient d'un élevage minutieux dans l'eau pure des Pyrénées, certaines truites atteignant 5 à 6 ans et autant de kilos pour une chair douce et délicate. Pavé de truite fraîche, truite fumée (tranchée, fumée et conditionnée sur place) participent à d'excellents apéritifs basques.

M. Goicochea - 64430 Banka - 05 59 37 45 97