

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian

MAISON ZAZPITHURRIA - ARBOUET- SUSSAUTE - PAYS BASQUE



ZAZPITHURRIA - ARBOUET- SUSSAUTE

Entre Atlantique et Pyrénées, profitez du calme absolu de la campagne au cœur des collines verdoyantes du Pays Basque, territoire riche en culture, traditions, patrimoine et gastronomie.

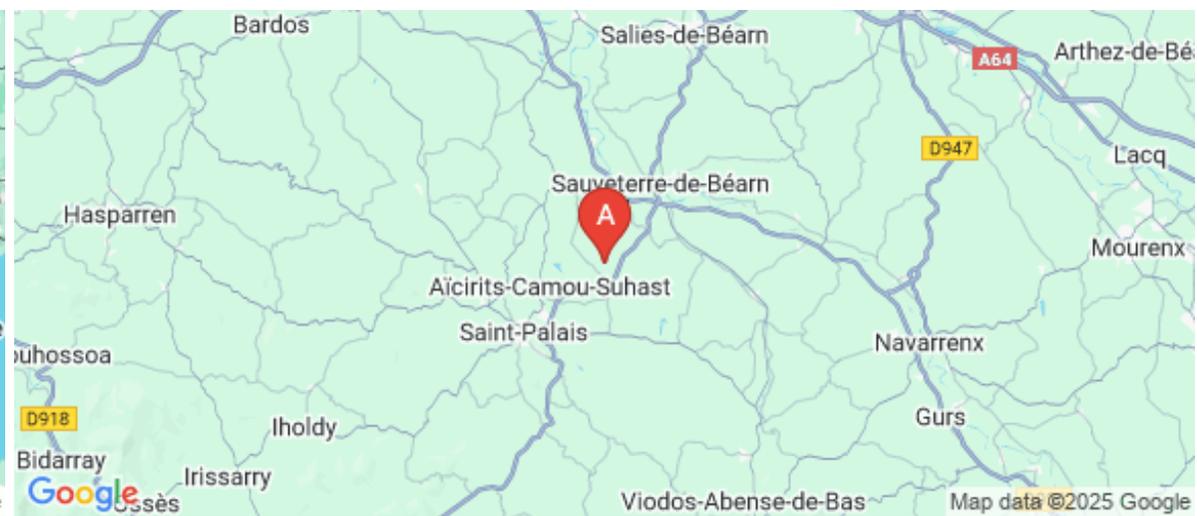
<https://zazpithurria.fr>



Zazpithurria

+33 (0)6 14 75 13 20

A Zazpithurria - Arbouet-Sussaute : 129 chemin de Zazpithurria 64120 ARBOUET-SUSSAUTE





Zazpithurria - Arbouet-Sussaute



Maison



4
personnes



2
chambres



120
m²





Attenant à une ancienne ferme, le gîte Zazpithurria est idéalement situé pour explorer les richesses du Pays Basque : randonnées, vélo, visites de villages pittoresques, dégustation de produits locaux... Vous détendre et vous ressourcer à la campagne, dans une magnifique nature environnante, à seulement 8 min de Saint-Palais (commerces, restaurants, cinéma, marchés, services médicaux, pelote basque, nombreuses activités sportives...).

Vous profitez de la tranquillité d'un gîte cosy et chaleureux confort 3 étoiles, en plein cœur du Pays Basque. Saint-Jean-Pied-de-Port à 30 min. Espelette et son célèbre piment à 45 min. Pyrénées, Océan et plages sont à une heure.

Dès l'entrée, vous trouverez au rez-de-chaussée, un espace détente lecture et jeux de sociétés donnant directement accès au jardin, idéal pour les enfants.

À l'étage, une pièce de jour fonctionnelle comportant :

- la cuisine toute équipée (frigo, plaque vitro, lave-vaisselle, four, micro-ondes, lave-vaisselle), un espace repas convivial,
- le salon cosy et chaleureux avec son poêle à bois, TV, connexion WIFI sécurisée fibre haut débit (adapté au télétravail).
- 1 chambre (1 lit 160) avec salle d'eau et WC séparé.
- 1 chambre (2 lits 90) avec salle d'eau et WC séparé.

Cellier privatif (frigo-congélateur, lave-linge). Équipement bébé.

Lits faits pour votre arrivée. Possibilité location de linge de toilette sur demande et forfait ménage fin de séjour pour des vacances sereines.

Chauffage sur relevé de compteur. 1ère flambée de bois offerte.

Terrasse avec table de jardin, chiliennes et barbecue. 2 emplacements de parking sous abri voiture privatif.

Propriété d'un hectare, clôturée et fermée par portail.

Présence d'animaux domestiques sur la propriété : merci de tenir en laisse votre animal de compagnie. Caution animal 100 euros.

Gîte indépendant à l'arrière de la maison des propriétaires, sans aucun vis-à-vis, accès indépendant.

A proximité des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 2 Lit(s): 3	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche serviettes	Sèche cheveux
	Salle(s) d'eau (avec douche): 2	
<i>WC</i>	WC: 2 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Cuisine Combiné congélation Four Lave vaisselle	Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur
<i>Autres pièces</i>	Garage Séjour	Salon Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	Wifi
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	Matériel de repassage
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	Poêle à bois
<i>Exterieur</i>	Abri Voiture Jardin privé Terrain clos	Barbecue Jardin
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

Entrée indépendante

Mitoyen propriétaire



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Garage Privé



Services

Location de draps et/ou de linge

Nettoyage / ménage



Extérieurs

A savoir : conditions de la location

Arrivée

Départ

Langue(s) parlée(s) Anglais Espagnol Français

*Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie*

Moyens de paiement Cartes de paiement Chèques bancaires et postaux
Chèques Vacances Espèces

Ménage Ménage en option à 60 €

Draps et Linge de maison Draps et/ou linge compris
Draps compris et lits faits à l'arrivée. Serviettes de toilette en location 5 € par personne et par séjour.

Enfants et lits d'appoints Lit bébé

Animaux domestiques Les animaux sont admis.

Tarifs (au 18/09/25)

Zazpithurria - Arbouet-Sussaute

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 30/08/2025 au 26/09/2025			200€	400€
du 27/09/2025 au 17/10/2025			175€	350€
du 18/10/2025 au 31/10/2025			190€	380€
du 01/11/2025 au 19/12/2025			175€	350€
du 20/12/2025 au 02/01/2026			190€	380€

Mes recommandations



Restaurant Espelletenia

+33 5 59 37 81 91
Bourg



Restaurant Euskalduna

+33 5 59 28 23 35
4 rue Pasteur
<https://restaurant-euskalduna.com/>



Restaurant Ezkaratza

+33 5 59 37 65 90
D 22
<https://ezkaratza-helette.com/restaurant/>



Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83
20 Place d'Ospitalia
<http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/>



Restaurant du Col de Gamia

+33 5 59 37 13 48
Route de Gamia
<http://restaurant-gamia.fr/>

17.0 km
📍 LARCEVEAU-ARROS-CIBITS 🍴 1

Le restaurant Espelletenia vous propose une cuisine gourmande, équilibrée et entièrement faite maison. En lien avec des producteurs, rices fermiers travaillant en agriculture biologique et avec des races locales, nous faisons évoluer notre carte au fil des mois pour nous adapter à la saisonnalité des productions. Nous vous proposons ainsi une expérience culinaire authentique aux saveurs du pays tout en soutenant notre territoire et l'agriculture paysanne. Vous trouverez les midis en semaine un menu du jour et quelques suggestions et un menu à la carte du vendredi soir au samedi soir. Ainsi qu'une sélection de vins locaux et d'ailleurs.

17.2 km
📍 MAULEON-LICHARRE 🍴 2

Le restaurant Euskalduna vous propose une cuisine authentique élaborée grâce à la richesse de notre terroir, du savoir faire de nos producteurs et l'inventivité de notre chef. Dans la cuisine, ne sont travaillés que des produits frais de qualité et fournis principalement par des producteurs locaux, passionnés et respectueux de l'environnement.

23.1 km
📍 HELETTE 🍴 3

A Hélette, la maison Errekartia vous ouvre ses portes dans un cadre artisanal, en proposant des produits issus de l'agriculture locale et raisonnée. Les produits proposés à la dégustation sont des produits frais et de qualité, ils sont sélectionnés avec attention par le chef lui-même. Goûter aux saveurs de la maison c'est aussi goûter un morceau de Pays Basque.

23.5 km
📍 IRISSARRY 🍴 4

Découvrez la cuisine traditionnelle d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain aménagé à côté de la commanderie Ospitalea d'Irissarry. Le chef et son équipe sont installés au cœur du village. Ils vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions de ses producteurs. Vous verrez toujours sur la carte la provenance des produits. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2024 (gastronomie durable).

24.1 km
📍 BUSSUNARITS-SARRASQUETTE 🍴 5

Au cœur de la montagne basque, savourez une cuisine traditionnelle et familiale ! Bruno et son équipe vous proposent une cuisine traditionnelle et raffinée, à base de produits locaux et de saison sur les hauteurs de Gamia. La salle de grande capacité (210 couverts), avec sa vue panoramique sur la vallée et les Pyrénées environnantes et sa terrasse, sont à votre disposition pour vos repas de mariages, baptêmes, communions, d'affaires, de familles (sur réservation). Notre chef vous proposera des formules adaptées selon votre demande. Le restaurant est accessible aux personnes handicapées. Traiteur et plats à emporter selon période.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Restaurant La Gaita

+33 5 59 37 69 05 +33 6 77 89 59 83

D119

<https://www.baigura.com/la-gaita>

25.9 km

MENDIONDE



6

Situé dans les locaux de la base de loisirs du Baigura, à Mendionde le bar restaurant La Gaita profite d'un cadre verdoyant, aux pieds des montagnes basques, dans un espace chaleureux et accueillant. Il vous ouvre ses portes toute l'année et vous propose une cuisine raffinée avec des produits variés et de saison. Que ce soit pour boire l'apéro, partager une planche apéro entre amis, s'accorder une pause gourmande en famille ou déguster une délicieuse coupe glacée, « La Gaita » est l'adresse qu'il vous faut. L'été, le chef vous propose de belles assiettes combinées et de belles salades gourmandes, un régal pour les papilles.



Restaurant Argia

+33 5 59 29 60 24 +33 6 75 21 14 79

32 rue Jean Lissar

<http://www.hotel-argia.com/fr/>

26.6 km

HASPARREN



7

Des cuisines aux terrains de rugby : parcours d'un passionné. Dès son jeune âge, Jean-Baptiste Barbace, surnommé Battitte (Jean-Baptiste en Basque), parcourt les terrains de rugby. Jouant tout d'abord pour le club de l'Aviron Bayonnais en même temps que ses études au lycée hôtelier de Biarritz. Les plats ainsi proposés par Jean-Baptiste Barbace, le Chef et propriétaire des lieux, sont élaborés avec une belle maîtrise des cuissons et le respect du produit et des saveurs. Côté Mer : Chipirons à la plancha, cabillaud, merlu "Koskera", lotte et gambas, ... Côté Terre : Ris d'agneau, magret, viandes grillées à la Plancha, entrecôte, ... La carte est constamment renouvelée en fonction de la pêche et des produits de saisons. La cuisine régionale est aussi mise en valeur autour de plats authentiques, spécialités du Pays Basque avec des recettes de famille transmises avec passion.



Café Ttipia

+33 5 59 37 11 96

2 place Floquet

<http://www.cafettipia.com>

30.4 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



8

Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine simple et goûteuse avec salades campagnardes, végétariennes, aux chipirons, morue à l'espagnol, axoa de veau en permanence, Saint Jacques, gibier...selon le moment. Cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse avec une équipe professionnelle sympathique. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.



Restaurant Jarapea

+33 6 59 24 15 16

94 rue du Fronton

<https://www.jarapea.com/>

33.0 km

IROULEGUY



9

Le bar restaurant Jarapea est situé au village d'Irouléguay, entre Saint-Jean-Pied-de-Port et Saint-Etienne-de-Baïgorry en plein cœur du vignoble d'Irouléguay. Michel et Joana vous proposent une cuisine à base de produits locaux, travaillés et mis en valeur par un soupçon d'originalité. Tout ceci accompagné d'une carte des vins locaux AOP Irouléguay.



Restaurant Arcé

+33 5 59 37 40 14

Route du col d'Ispéguy

<https://www.hotel-arce.com/fr/>

36.3 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



K

Au bord d'une rivière et au pied des Pyrénées, l'hôtel-restaurant Arcé bénéficie d'un cadre naturel exceptionnel. Cinq générations se sont relayées dans cette maison à Saint-Etienne-de-Baïgorry et Arcé est devenu, au fil du temps, la référence en matière de savoir vivre. Ici la cuisine est une histoire de famille et l'art se transmet de père en fils. Véritable institution, la maison Arcé saura combler les gastronomes grâce à un service impeccable et à une cuisine raffinée typique du Pays Basque. Au gré des saisons, Pascal Arcé marie son savoir-faire aux meilleurs produits du terroir. Vous apprécierez une cuisine élaborée dans la grande tradition basque.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Bistrot Arka

+33 7 87 22 25 70

35 Santa Maria Poghjuko Karrika

<https://www.arka.eus>

49.0 km
SARE



Arka, artisan charcutier bistrot gourmand au cœur du village de Sare. Côté bistrot, cuisine épicurienne et bistronomique en accord avec une jolie carte de vins, magnifique terrasse face à la montagne de la Rhune, à l'intérieur décoration vintage. Attendant au bistrot se trouve notre boutique avec toutes nos fabrications de conserves et salaisons, bien entendu issus de race locale, cochon élevé en plein air au Pays Basque, comme le porc basque du Kintoa, sans sel nitrite et sans conservateur. Se rajoute une sélection de bières locales, cave à vins et digestifs. A vos papilles pour les gourmands et les gourmets. Producteur artisan de qualité au collège culinaire de France, Académicienne Française des jambons secs.



Restaurant Briketenia

+33 5 59 26 51 34

142 rue de l'Eglise

<http://www.briketenia.com/>

51.1 km
GUETHARY



Ce restaurant gastronomique du Pays Basque situé entre Biarritz et Saint-Jean-de-Luz est classé 1* au Guide Michelin. Proche de l'église de Guéthary, il dispose d'une terrasse avec vue sur la Rhune. Martin et David Ibarboure partagent la même passion de la cuisine. Ils composent leurs plats avec les produits du Pays Basque et d'ailleurs. Des menus dégustation sont également proposés à la carte. Venez aussi découvrir notre formule "bistrot" au Briket'Bistrot.



Aire de jeux

Rue Saint Pelage

5.9 km
SAINT-PALAIS



Aire de jeux

Espace Chemins Bideak

6.1 km
SAINT-PALAIS



Une aire de jeux moderne, sécurisée, à l'ombre et à proximité d'un parking. Ouvert 7j/7j - 24h/24h. Entrée par le parking des franciscains, proche de l'espace Chemins-Bideak.



Atelier de vannerie : Lur Saskia

+33 6 40 07 63 00

2670 route d'Arrast

<https://www.vannerie.lursaskia.com/>

13.6 km
ARRAST-LARREBIEU



L'atelier artisanal Lur Saskia est situé à Arrast-Larrebieu, à quelques kilomètres de Mauléon, dans le Pays basque. La vannerie utilise le tissage de fibres naturelles pour créer des objets utiles et décoratifs depuis des milliers d'années. Sandra, véritable gardienne du savoir-faire, œuvre sous le regard attentif des visiteurs, partageant avec générosité sa passion pour l'artisanat des matériaux et des techniques de vannerie. En explorant les lieux, vous découvrirez un atelier regorgeant de ses créations, certaines en cours de restauration. Elle organise des ateliers d'une demi-journée où vous pourrez fabriquer des objets aussi utiles que beaux tout en découvrant cet art ancestral : vannerie en osier (toute l'année) et vannerie sauvage (de novembre à fin février). Une expérience créative et originale, un cadeau idéal.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Ferme équestre Latsaga zalditokia

+33 7 83 55 42 80

Izura

<https://latsaga.eus/>

13.8 km

📍 OSTABAT-ASME



Nous vous accueillons sur le site du château Latsaga, daté du 13^e siècle, situé à Ostabat, petite commune du Pays Basque au croisement des chemins de St Jacques de Compostelle, entre Saint-Palais, Saint-Jean-Pied-de-Port et Mauléon. Amaia et Elisa vous accueillent dans un cadre atypique et paisible avec leurs 33 chevaux et pottok, pour des activités d'équitation d'extérieur pour toute la famille et pour tout niveau. Notre cavalerie est adaptée à tout type de cavalier, nos chevaux vivent en extérieur et en troupeau toute l'année. Balades de 1h à la journée, du cavalier débutant au confirmé, autour d'Ostabat sur des parcours aux paysages vallonnés entre forêt et zone de pâturage. Randonnées de plusieurs jours en montagne pour découvrir le Pays Basque intérieur, des stages pendant les vacances scolaires, des colonies d'été pour les enfants et aussi des cours enfants et adultes à l'année.



Asinerie de Pierretoun

+33 5 59 31 58 39 / +33 6 37 85 02 50

<http://www.anes-pays-basque.com/>

18.5 km

📍 LA BASTIDE-CLAIRENCE



Située à 7 km du centre du village de La Bastide-Clairance, au quartier Pessarou, Frédéric vous propose des balades et randonnées familiales avec un âne porteur, sur réservation. Itinéraires adaptés à chacun en fonction du groupe et des capacités physiques. Avant chaque départ, prise de connaissance avec l'animal, petit atelier pédagogique, préparation et explications. Carte topographique fournie. Petite restauration de produits locaux, le midi en juillet août.



Asinerie de Pierretoun - Ferme Découverte

+33 6 37 85 02 50

<http://www.anes-pays-basque.com>

18.5 km

📍 LA BASTIDE-CLAIRENCE



À seulement 7 kilomètres du village de La Bastide-Clairance, l'Asinerie de Pierretoun vous invite dans sa ferme découverte. Producteur de lait d'ânesse et artisan savonnier, Frédéric a choisi de se consacrer à une race menacée afin de la préserver : l'âne des Pyrénées. En famille ou entre amis, partez à la rencontre des animaux de races locales (l'âne et la chèvre des Pyrénées, le porc basque, le pottok, la brebis manex tête noire ...) dans un cadre magnifique. Au fil des sentiers ponctués de panneaux ludiques, petits et grands pourront en apprendre plus, et participer, selon la saison à la traite et la dégustation de lait d'ânesse. Les enfants profiteront de balades à dos d'ânes et de jeux adaptés à leur âge. Enfin, vous découvrirez nos produits cosmétiques dans le magasin de la ferme. En juillet et en août, en réservant au préalable, vous pourrez déjeuner dans un cadre idyllique.



Médiathèque d'Irissarry - CDEP Ospitalea

+33 5 59 37 97 37

23.5 km

📍 IRISSARRY



Médiathèque du secteur Iholdy-Oztibarre. Propriété du Département des Pyrénées-Atlantiques, le Centre départemental d'éducation au patrimoine "Ospitalea", à Irissarry, est un site chargé d'histoire. Le CDEP Ospitalea propose de sensibiliser un large public aux ressources du département. Prêt de livres, revues, CD audio et CD-ROM, consultation et connexion internet.



Terra Aventura - Les laminak cherchent la "Baigarre"

+33 5 59 37 97 20

Bourg

<https://www.terra-aventura.fr/>

23.5 km

📍 IRISSARRY



Vivez une folle aventure à Irissarry en découvrant le parcours « Les laminas cherchent la « Baigarre ». Ces petits êtres facétieux de la mythologie basque ont mis la pagaille dans le village d'Irissarry. Partez à l'aventure pour une exploration du village d'Irissarry et de sa commanderie en vous amusant. Le chemin est parsemé d'énigmes pour une chasse aux trésors remplie de surprises et d'humour. Les laminas cherchent la « Baigarre » ! C'est 2,5 kilomètres de parcours insolite et ludique, à découvrir à Irissarry. Pour jouer, il suffit de télécharger l'application 100 % , sur un smartphone via Google Play ou App Store ou de se munir d'un GPS et d'une feuille de route. Durée : 1h30 Distance : 2,5 km

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Terra Aventura - Cette bastide, il lui manque une case !

+33 5 59 29 65 05

<https://www.terra-aventura.fr/>

23.7 km

LA BASTIDE-CLAIRENCE



Connaissez-vous le village de La Bastide - Clairence ? Labellisé " Bastide d'Aquitaine " et " Plus beau village de France ", il mérite votre détour. Son tracé géométrique constitue le terrain de jeu idéal. Avec la truculente Zabeth, passionnée par la grande et la petite histoire, déplacez-vous dans ses ruelles, vers sa place, avancez sur ce damier à grande échelle. Tout en vous amusant, vous découvrirez un patrimoine rare et original. Munissez-vous de l'application Terra Aventura, 100 % famille, et partez à la découverte de cette bastide gasconne et navarraise du XIVème siècle.



Parcours découverte à la ferme Arnabar

+33 5 59 37 62 93

<https://arnabar-foie-gras.com/content/10>

24.3 km

IRISSARRY



Un parcours libre de découverte de l'élevage avec panneaux explicatifs vous est proposé du 1er avril au 31 octobre à Irissarry, tout près de notre boutique située à Ossès. Durant l'été une personne sur place proposera un accompagnement et de la vente sur place. De mi-juillet à mi-septembre, les mercredi & vendredi à 11h, Mixel vous conduit à la ferme pour une visite guidée lors de laquelle vous découvrez les canetons dans leur parc chauffé puis les canards adultes sur leurs différentes prairies. Nous terminons la visite par une dégustation.



Aire de Pique-nique de la Base de Loisirs du Baigura

+33 5 59 37 69 05 +33 6 84 78 65

09

RD 119 Route de Louhossoa

25.2 km

MENDIONDE



Profitez de l'écrin de verdure qu'offre le Baigura, afin de promener vos tous petits à dos de poneys aux alentours de la base d'accueil ! Une activité tous publics sur la Base de Loisirs ! On peut retrouver son âme d'enfant avec le maxi aéro-trampoline, la machine à sauter ludique qui procure des sensations uniques. Aire de pique-nique, balançoires, terrain de jeux... verdure, parc ombragé.



Base de Loisirs du Baigura

+33 5 59 37 69 05 +33 6 84 78 65

09

Route de Hélette à Louhossoa

<http://www.baigura.com>

25.2 km

MENDIONDE



La base de loisirs est située au pied du massif du Baigura, montagne du Pays Basque culminant à 897 m de hauteur, à 12 km de la ville d'Hasparren. Des animateurs passionnés engagés dans un tourisme durable vous proposent une multitude d'activités de plein air : parapente, TTT, VTT, escalade, canyoning, sentiers de randonnées balisés (45 km) au départ de la base, balade en poneys, massothérapeute, yoga. Sensation et sentiment de liberté seront au rendez-vous. dans le respect des activités agro pastorales. Vous pouvez vous restaurer sur place au bar restaurant La Gaita. Une aire de pique-nique agrémentée d'une aire de jeux est également à la disposition des familles, ou entre amis, un lieu de détente face à la montagne. Parking aménagé.



Petit Train Touristique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92

13 place Général de Gaulle

<http://www.st-jean-pied-de-port.fr>

30.3 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Au cœur du Pays basque, à Saint-Jean-Pied-de-Port, village classé parmi les plus Beaux Villages de France, l'excursion en train sur pneus permet de découvrir, la maison dite « Mansart », la Nive, les murailles, le pont dit « romain », les rues du centre ancien et les habitations navarraises. Vous découvrez un magnifique point de vue de la Citadelle, un panorama sur Saint-Jean-Pied-de-Port, les vignes d'Irouléguay, les villages alentours et les Pyrénées. Les commentaires sont en français et le point de départ est devant restaurant Xoko. Visite commentée: commentaire enregistré sur CD par site.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Syndicat Montagne Mendi Gaiak - Activités de plein air

+33 6 37 35 05 77

35 route de bayonne

<http://www.mendi-gaiak.fr>

30.5 km

UHART-CIZE



Au cœur du Pays Basque, entre Bayonne et Pampelune, venez à la découverte des montagnes basques et faites le plein de sensations fortes. Nous vous proposons un large choix de randonnées et activités à pratiquer à la 1/2 journée ou à la journée : randonnées pédestres, VTT électriques, canyoning et spéléologie, raquettes. Profitez de nos diverses sorties : une balade au coucher du soleil autour d'un casse-croûte paysan, une randonnée rencontre avec un berger et dégustation, une balade thématique sur le vautour fauve, ou bien une randonnée à Iraty sur les estives. Encadrement avec une joëlette électrique sous condition de réservation préalable à destination du public en situation d'handicap.



Syndicat Montagne Mendi Gaiak

+33 6 37 35 05 77

35 route de bayonne

<http://www.mendi-gaiak.fr>

30.5 km

UHART-CIZE



Au cœur du Pays Basque, entre Bayonne et Pampelune, venez à la découverte des montagnes basques et faites le plein de sensations fortes. Nous vous proposons un large choix de randonnées et activités à pratiquer à la 1/2 journée ou à la journée : raquettes, randonnées pédestres, VTT, canyoning et spéléologie. Profitez de nos diverses sorties : une balade au coucher du soleil autour d'un casse-croûte, une randonnée rencontre avec un berger et dégustation, une balade thématique sur le vautour fauve, ou bien une randonnée à Iraty sur les estives.



La Cave d'Irouleguy

+33 5 59 37 41 33

Route de Saint-Jean-Pied-De-Port

<https://www.cave-irouleguy.com>

34.6 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



Plongez au cœur de la plus grande forêt de hêtres d'Europe. Quand la brume enveloppe les sous-bois, l'ambiance devient magique. C'est dans cet endroit mystique que se trouvent de nombreuses créatures de la mythologie basque. Depuis quelques jours, les Lamiñak n'ont qu'un seul mot à la bouche : "Basajaun". Ce protecteur de la forêt et des troupeaux se fait vieux et serait à la recherche de son successeur. Zécolo serait le candidat idéal, venez lui demander son avis et découvrez les secrets de la mythologie basque. À vous de dénicher les indices et de mettre la main sur le trésor caché (grâce à l'application mobile Terra Aventura 100% gratuite). Difficulté : 4 sur 5.



Terra Aventura : Basajaun et les hêtres fantastiques

+33 5 59 28 51 29

36.2 km

LARRAU



Plongez au cœur de la plus grande forêt de hêtres d'Europe. Quand la brume enveloppe les sous-bois, l'ambiance devient magique. C'est dans cet endroit mystique que se trouvent de nombreuses créatures de la mythologie basque. Depuis quelques jours, les Lamiñak n'ont qu'un seul mot à la bouche : "Basajaun". Ce protecteur de la forêt et des troupeaux se fait vieux et serait à la recherche de son successeur. Zécolo serait le candidat idéal, venez lui demander son avis et découvrez les secrets de la mythologie basque. À vous de dénicher les indices et de mettre la main sur le trésor caché (grâce à l'application mobile Terra Aventura 100% gratuite). Difficulté : 4 sur 5.



Station de raquettes d'Iraty

+33 5 59 28 51 29

<http://www.chalets-iraty.com/>

36.3 km

LARRAU



La Commission Syndicale du Pays de Soule a aménagé des sentiers dans la forêt d'Iraty. Vous trouverez quatre itinéraires balisés pour pratiquer la raquette. Location de raquettes sur place. Sur place on trouve un restaurant qui propose des menus du jour et une carte complète de produits souletins, une épicerie, un point info, et une salle hors sac chauffée.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Spéléologie à la Grotte de la Verna

+33 5 59 28 34 02

8250 route de Sainte-Engrâce

<http://www.laverna.fr>

39.8 km

SAINTE-ENGRACE



Entrez dans l'aventure souterraine de la Salle de la Verna à Sainte-Engrâce, village pittoresque et légendaire de la Soule, au cœur de la montagne basque. Découverte de la spéléologie au cœur du gouffre de la Pierre Saint Martin et de la grotte de la Verna, la plus vaste salle souterraine au monde accessible à tous (250 m de diamètre et 190 m de haut). Plusieurs formules sont proposées, adaptées au niveau sportif de chacun : randonnée souterraine, escalade souterraine et approche à la spéléologie... Avant de démarrer votre marche, le guide vous racontera l'histoire de la découverte du gouffre. Le matériel spéléo est fourni à l'accueil (combinaison, baudrier et casque avec éclairage).



Sentier de découverte des porcs basques

+33 5 59 37 56 11

Route d'Urepel

<https://www.pierreoteiza.com/parcours->

47.0 km

ALDUDES



Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. Durant une heure et demi en visite libre, vous pourrez voir de près, vautours, chèvres, porcs basques, pottoks et flore locale... De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade. Après l'effort, le réconfort ! Rejoignez les tables de la terrasse devant la maternité des cochons et savourez nos assiettes gourmandes et nos talos (galettes garnies) avec nos jambons de Kintoa AOP, jambon de la Vallée des Aldudes, charcuteries, pâtés, fromages de brebis Ossau Iraty et petits légumes. Le saviez-vous : Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019.



Train de la Rhune

3205 Santinazioko errebeidea

<http://www.rhune.com>

50.4 km

SARE



A 10 km de Saint-Jean-de-Luz, cet authentique train à crémaillère de collection datant de 1924 vous amène, à 905 mètres d'altitude, sur le sommet mythique du Pays Basque. Ici, vous dominez à perte de vue les côtes françaises et espagnoles ainsi que la chaîne des Pyrénées. L'ascension dure 40 minutes, le train roule à 9km/h. Au sommet, pendant 1h20, découvrez au cœur d'une nature sauvage, les Pottok, robustes petits poneys basques vivant en totale liberté, les brebis manech et les vautours fauves, rapaces emblématiques de la chaîne pyrénéenne. Réservation fortement conseillée. Il existe 3 types de billets : - Le Voyage Classique : aller/retour en train et une halte au sommet - Le Voyage Privilège : aller/retour en train + immersion guidée à bord du train entre histoire, faune, flore et guidage au sommet sur les secrets de contrebande accompagné d'une guide locale - Le billet descente



Plage de Cénitz

+33 5 59 26 57 83

Chemin de Cénitz

<http://www.conservatoire-du-littoral.fr/sit>

52.2 km

GUETHARY



Située entre Guéthary et Saint-Jean-de-Luz, la plage de Cénitz séduit tous les amoureux de tranquillité, d'authenticité et de nature. Vous pouvez la découvrir en empruntant le sentier du littoral, qui met en valeur la faune et la flore de la Baie de Cénitz, site classé par le Conservatoire du Littoral. Cette plage de sable et galets est surveillée du 1er juillet au 31 août de 11h à 19h. Elle dispose d'un parking et il est possible de se restaurer sur place.



Plage de Senix

+33 5 59 54 74 69

52.3 km

SAINT-JEAN-DE-LUZ



Plage de sable et galets, les surfeurs de tout niveau pourront surfer sur les vagues droite et gauche.



Plage de Socoa

+33 5 59 47 05 66# +33 5 59 47 64 56

Boulevard Pierre Benoit

57.1 km
CIBOURE



Cette plage de sable fin située dans la baie de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure est protégée par des digues et c'est la plage idéale pour les familles avec des jeunes enfants. Elle fait face au majestueux Fort de Socoa. On y trouve un club de plage, des snacks, un restaurant... Elle est surveillée de mi juin à mi septembre, de 11h à 19h Un service Handiplage, en juillet et août, permet l'accueil des personnes à mobilité réduite. Les chiens ne sont pas autorisés.



Forêt des Arbailles

+33 7 78 46 65 78

25.9 km
AUSSURUCQ



Massif mi-boisé, mi-rocailleux qui sépare la Soule de la Basse-Navarre, les Arbailles s'étendent sur une superficie de 165km². Creusé de fosses profondes, parsemé de vallons suspendus et de sommets pointus, ce site karstique revêt un caractère mystique et étrange, source de nombreuses légendes. Les amateurs de flore seront enchantés par la diversité des espèces végétales et les panoramas, tandis que les vestiges historiques disséminés le long du chemin évoquent les traditions ancestrales de la région. La randonnée d'Ahusquy, balisée et accessible depuis l'auberge, est une invitation à découvrir les secrets les mieux gardés de cette forêt majestueuse. Il s'agit d'un espace naturel encore largement sauvage où la pratique hors sentier peut se révéler dangereuse à cause de nombreux gouffres.



Forêt d'Iraty : panoramas époustoufflants

+33 5 59 28 51 29

<http://www.chalets-iraty.com>

36.0 km
LARRAU



La forêt d'Iraty, un trésor naturel caché au cœur du Pays basque et de la Navarre, est la plus grande hêtraie d'Europe, s'étendant sur environ 17 000 hectares. Les montagnes environnantes offrent un panorama à couper le souffle. Les bergers, avec leurs troupeaux de brebis, sont les gardiens de la montagne, contribuant non seulement à l'entretien des pâturages, mais aussi à la préservation de l'écosystème en maintenant un équilibre délicat entre l'homme et la nature. Pour les amateurs d'activités en plein air, Iraty offre un terrain de jeu exceptionnel. Que vous soyez passionné de randonnée, à la recherche de sentiers à conquérir en VTT ou désireux d'explorer les chemins en trottinette, vous trouverez votre bonheur. C'est également un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux, invitant à faire une pause dans le rythme effréné de la vie quotidienne pour savourer l'instant présent.



Passerelle d'Holzarte

+33 5 59 28 62 80# +33 5 59 28 51 28

39.8 km
LARRAU



La passerelle d'Holzarte est un joyau dans le cœur verdoyant de la province de la Soule, sur la commune de Larrau. Perchée à une hauteur vertigineuse de plus de 180 mètres au-dessus des gorges d'Olhadubi, elle offre une expérience de randonnée absolument unique et des vues à couper le souffle. Elle fut construite dans les années 1920 pour faciliter le mouvement des ouvriers forestiers. L'accès s'effectue par une randonnée d'environ une heure (aller), balisée en jaune. Le sentier est exigeant et requiert des chaussures de marche adéquates. Les efforts déployés sont grandement récompensés par la splendeur des paysages. Pour ceux qui aspirent à davantage d'aventure, la boucle complète dure 5h30. Pour remédier au problème de stationnement, une navette partant de Tardets est mise en service (ligne 60), fonctionnant du lundi au dimanche de mi-juillet à mi-août.



Colline de Cenitz

+33 5 59 26 57 83
Sentier de Cénitz

52.1 km
GUETHARY



Propriété du Conservatoire du Littoral depuis 2003, la colline de Cenitz constitue une coupure d'urbanisation entre Saint-Jean-de-Luz et le village de Guéthary. C'est surtout un promontoire permettant d'observer l'océan. La côte de Guéthary est constituée de plaques de flysch inclinées, où alternent de minces bancs de calcaire gris et des lits marneux. Grâce à cette pente, la lande atlantique à bruyères vagabondes, à fougères et à ajoncs peut coloniser la falaise quasiment jusqu'à l'estran. Quelques espèces remarquables ont été inventoriées : la marguerite à feuilles charnues, le grémil prostré, ainsi que la vigne sauvage.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Montagne de La Rhune

+33 5 59 54 20 14
Mairie

52.2 km
SARE



5

Montagne mythique du Pays Basque, avec un sommet à 905m d'altitude dominant à perte de vue les côtes françaises et espagnoles ; offrant ainsi un très beau panorama par temps dégagé. Ascension possible grâce au train à crémaillère, au départ du col de Saint Ignace, ou à pied au départ des villages de Sare, Ascain ou Urrugne (entre 2h, 2h30 d'ascension environ avec 700m de dénivélé).



La Corniche basque

+33 5 59 54 60 80
Route de la Corniche

60.1 km
URRUGNE



6

Dans un souci sécuritaire, le sentier du littoral est interdit à toute circulation piétonnière entre la sortie de la commune de Ciboure et l'entrée du domaine d'Abbadia sur la commune d'Hendaye. Pour le moment, la route de la Corniche reste ouverte aux voitures mais certaines voies subiront des aménagements. Depuis 2019, le Département des Pyrénées-Atlantiques a mené plusieurs études géotechniques sur la Corniche Basque. Les conclusions ont mis en évidence que le sentier du littoral et la route de la Corniche présentent de nombreux secteurs à risque d'effondrement. Des effondrements locaux se sont déjà produits et il s'avère qu'ils pourraient se déclencher de manière brutale sans signe préalable permettant de les anticiper.



Musée de Basse Navarre - Espace Bideak

+33 5 59 65 56 80
55 avenue de Gibraltar

<https://www.chemins-bideak.com/fr/>

6.0 km
SAINT-PALAIS



1



Jeu de piste / rallye photo de Saint Palais

55 route Gibraltar

6.7 km
SAINT-PALAIS



2



Espace Culturel Bideak

+33 5 59 65 56 80 +33 6 70 62 68
41

55 Avenue de Gibraltar

<http://www.chemins-bideak.com>

7.6 km
SAINT-PALAIS



3

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Vannerie Lur Saskia

+33 5 47 86 00 08 +33 6 40 07 63 00

2670 route d'Arrast

13.6 km
ARRAST-LARREBIEU



4



Espadrilles Don Quichosse

+33 5 59 28 28 18

Zone industrielle

<http://www.donquichosse.com>

16.5 km
MAULEON-LICHARRE



5



Centre d'Interprétation des stèles du Pays Basque

+33 5 59 37 81 92

Bourg

17.0 km
LARCEVEAU-ARROS-CIBITS



6



Château d'Andurain de Maytie

+33 5 59 28 04 18 +33 6 28 23 08 70

1 rue du Jeu de Paume

<https://www.chateaudandurain.com/>

17.2 km
MAULEON-LICHARRE



7



Espadrilles Zétoiles

+33 7 81 97 99 54

Quartier Saihestoki

<https://espadrilles-zetoiles.fr>

17.2 km
CHERAUTE



8

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Château-fort de Mauléon

+33 5 59 28 02 37
Rue du Fort

17.3 km
MAULEON-LICHARRE



Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

+33 5 59 29 64 72
540, Otsozelhaiako Bidea
<http://www.grottes-isturitz.com>

17.6 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE



Le Château de Gramont

+33 5 59 56 03 49
Allée de Gramont
<https://www.en-pays-basque.fr/territoire>

18.9 km
BIDACHE



Église romane de l'Hôpital-Saint-Blaise

+33 5 59 66 07 21
Bourg
<http://www.hopital-saint-blaise.fr/>

20.8 km
L'HOPITAL-SAINT-BLAISE



Centre Départemental d'Éducation au Patrimoine Ospitalea

+33 5 59 37 97 20
Ospitalea Bourg
<http://ospitalea.fr/>

23.5 km
IRISSARRY



Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

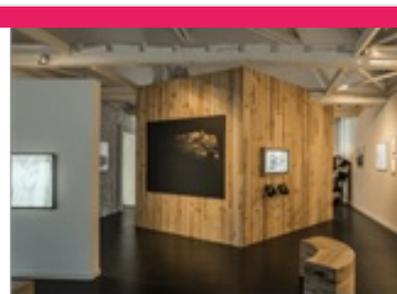
Euskal Herrian



Château Élizabea

+33 6 73 18 84 25
Bourg

26.2 km
TROIS-VILLES



Espace sur la mythologie basque Herauskorritxe

+33 5 59 28 51 28
Rue Arhanpia

28.7 km
TARDETS-SORHOLUS



Poteries Goicoechea

+33 5 59 37 71 30
Route de Saint-Jean-Pied-de-Port
<http://www.poterie-goicoechea.com>

29.4 km
OSSES



Porte Saint-Jacques à Saint-Jean- Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92
Rue de la Citadelle
<http://www.st-jean-pied-de-port.fr>

30.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Prison dite des Évêques

+33 5 59 37 00 92#+33 5 59 37 03
57
41 rue de la Citadelle
<http://www.st-jean-pied-de-port.fr>

30.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Visite de Saint-Jean-Pied-de-Port, du royaume de Navarre à Compostelle

+33 5 59 37 03 57

14 place Charles de Gaulle

30.3 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT  



Bijoux Lorea

+33 5 59 37 73 70

31 rue d'Espagne

<http://lorea.fr/>

30.4 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT  



Eglise Notre Dame de l'Assomption

+33 5 59 29 73 18

30.4 km

LOUHOSSOA  



La Poterie Navarraise

+33 5 59 37 34 46

36 rue d'Espagne

<http://www.poterie-navarraise.info>

30.5 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT  



Citadelle de Saint Jean Pied de Port

+33 5 59 37 03 57

<http://www.saintjeanpieddeport-paysbasque.com>

30.6 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT  

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Savonnerie artisanale Etxean Egina

+33 5 59 37 93 42

413 Behereko Karrika

<http://www.etxeanegina.com>

35.4 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY  



Centre d'interprétation Mehaka sur l'Histoire de la Basse Navarre

+33 5 59 37 40 80 +33 6 43 62 23

22

35.5 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY  



Saint Etienne de Baïgorry : entre histoires, légendes et gourmandise

+33 5 59 37 47 28

Place de la Mairie

<https://boutique.otpaysbasque.com/visite>

35.5 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY  



Makhila Ainciart Bergara

+33 5 59 93 03 05

75 Plazako bidea

<http://www.makhila.com>

37.3 km

LARRESSORE  



Château des Barons d'Ezpeleta

+33 5 59 93 95 02

145 Karrika Nagusia

37.9 km

ESPELETTE  

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Olhaberri - Mines de Banca

+33 6 75 72 96 08

Bourg

<http://www.olhaberri.fr>

41.2 km
📍 BANCA

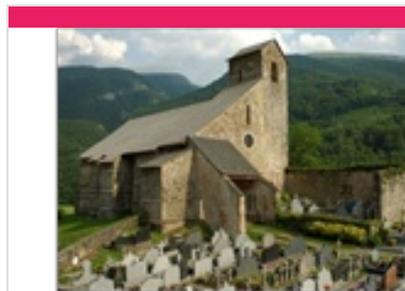


Quiz familial - Découvrir Ainhoa

+33 5 59 29 93 99

Bureau d'Accueil Touristique

42.4 km
📍 AINHOA



Église romane de Sainte-Engrâce

+33 5 59 28 60 83# +33 5 59 28 51 28

Bourg

<http://www.sainte-engrace.com/index.p>

42.8 km
📍 SAINTE-ENGRACE



Visite guidée : "Mythologie et sorcellerie, une face cachée de notre histoire"

+33 5 59 54 11 69

Bureau d'accueil touristique

<http://www.en-pays-basque.fr>

46.1 km
📍 SAINT-PEE-SUR-NIVELLE



Ecomusée de la Pelote et du Xistera Pilotari

+33 5 59 54 11 69

Bureau d'Accueil Touristique Rue
Karrika

<https://www.en-pays-basque.fr/visite/ec>
46.1 km
📍 SAINT-PEE-SUR-NIVELLE



Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Centre d'Interprétation Amerikanoinea

+33 5 59 37 57 99

47.9 km
UREPEL



Grottes Préhistoriques de Sare

+33 5 59 54 21 88
2280 Lezeko bidea

<https://www.grottesdesare.fr>

49.0 km
SARE



Ortillopitz, La Maison Basque de Sare du XVIIe siècle

+33 5 59 85 91 92
875 Igeltsutegiko bidea

<http://www.ortillopitz.com>

49.4 km
SARE



Musée du Gâteau Basque de Sare - Visite Découverte

+33 6 71 58 06 69
300 Haraneko bidea

<http://www.legateaubasque.com>

49.8 km
SARE



Le sémaphore

+33 5 59 26 57 83
Chemin du Phare

51.3 km
GUETHARY



Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



1910 Lartigue, créateur tisserand de linge basque

+33 5 59 26 81 81

<http://www.lartigue1910.com>

52.7 km
ASCAIN



Fort de Socoa

+33 5 59 47 64 56

57.1 km
CIBOURE



Château d'Urtubie

+33 5 59 54 31 15

1300 RD 810

<http://www.chateaudurtubie.net>

57.3 km
URRUGNE



Crèmerie Xirikota : fromages et produits locaux

+33 5 47 86 04 58

39 boulevard Gambetta

<https://www.xirikota.fr/>

16.8 km
MAULEON-LICHARRE



Située à Mauléon-Licharre au boulevard Gambetta. Xirikota est une crèmerie fromagerie, où vous retrouvez produits locaux, français ou bien du monde ! Une partie cave à vin vous est également proposée. Le concept de ce lieu est de vous faire profiter de tous ces bons produits en les dégustant sur place : after work, dégustation, brunch un dimanche par mois (dates sur le site internet). N'hésitez pas à pousser la porte : nous serons ravis de vous faire découvrir notre boutique.



Ferme Agerria

+33 5 59 29 45 39 / +33 7 60 01 10 65

430 Donapaleko Errepidea

<http://www.agerria.fr>

17.7 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE



Située à Saint Martin d'Arberoue, à seulement 15 minutes d'Hasparren et à proximité des grottes d'Isturitz et Oxocelhaya, la ferme AGERRIA est une ferme familiale dirigée par Bernadette, Jean-Claude et leur fille Maitena, éleveurs de brebis laitières, perpétuent un savoir-faire unique en élaborant et affinant des fromages dans le respect des traditions de l'AOP Ossau Iraty au lait cru. Ils élèvent des porcs de race Pie Noir du Pays Basque. Vous vous plongerez ici dans un univers où les cycles de la vie se dévoilent. Découvrez les liens essentiels entre la terre, les plantes, les animaux et l'Homme. Participez à l'alimentation des animaux, assistez à la traite des brebis, aux agnelages ou encore à la tonte des brebis suivant les saisons. En fin de visite, dégustation de produits de la ferme : fromage d'Ossau Iraty, charcuteries, salaisons, et jambon en AOP Kintoa.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Cidre Eztigar

+33 5 59 37 87 12 +33 6 33 53 26 33

<http://www.cidre-eztigar.com>

19.9 km
SAINT-JUST-IBARRE



Situé à Saint-Just-Ibarre, petit village de montagne, Eztigar a réussi à sauvegarder les variétés de pommes à cidre et à relancer la production de la boisson traditionnelle et ancestrale du Pays Basque, production biologique. Y sont cultivées des variétés de pommes locales : Anisa, Eri sagarra, Mimuxiri ou encore Ando Motxa. Lors des visites en autonomie dans le chai et le jeune verger, accompagné de petites chèvres, vous découvrirez l'histoire d'Eztigar, les valeurs et la démarche d'Eztigar. Pour terminer, vous pourrez déguster et découvrir la typicité du cidre basque, appelé le "sagarno".



Bordatto Etxaldea

+33 5 59 49 18 22 +33 6 87 44 80 91

450 chemin de bordatto
<http://www.domainebordatto.com>

24.5 km
JAXU



A 10 minutes de Saint Jean Pied de Port, le domaine Bordatto est situé au village de Jaxu. Au coeur de la montagne basque, vous découvrez un producteur de vin en appellation Irouleguy, de cidre et jus de pommes. Nous travaillons en agriculture biologique et labellisés Vignobles et Découvertes. Notre domaine est ouvert tous les après-midi des vacances scolaires et le reste de l'année nous vous accueillons sur réservation : accueil et dégustation au bistrot paysan. Vous découvrirez notre métier et notre savoir-faire, un coin enfants est aménagé.



La Brasserie du Pays Basque

+33 5 59 56 81 86
Zone artisanale Etxelocu

<http://brasserieudpaysbasque.com/>

26.0 km
BARDOS



Située à Bardos à 20 minutes de Bayonne et à 5 minutes du village classé de La Bastide Clairence, la Brasserie du Pays Basque brasse et élabore les bières des marques Eguzki, Oldarki et Zazpi. C'est la plus grande brasserie d'Aquitaine. Cinq artisans maîtres-brasseurs passionnés de leur métier se chargent de la fabrication des bières et mettent au point les bières de demain grâce à leur travail de recherche. La visite commentée permet de découvrir le procédé de brassage et le cycle de production. L'espace de dégustation en fin de visite permet d'apprécier l'ensemble de la gamme des bières produites.



Etxeko Bob's Beer

+33 5 59 29 70 39
69 rue Francis Jammes

<http://www.etxekobobsbeer.fr>

26.4 km
HASPAREN



Dans le centre ville d'Hasparren, Etxeko Bob's Beer est une petite brasserie artisanale située au cœur du Pays Basque. L'équipe y fabriquent de façon artisanale une gamme de bières de caractère en utilisant les meilleurs ingrédients et des procédés de brassage longs et soignés, faites maison. Le nom de la brasserie a été choisi par l'équipe. Une boutique, où vous y trouverez toute la gamme classique, en 33cl et 75cl, des coffrets cadeaux et la possibilité de faire des cartes cadeaux. La brasserie Etxeko Bob's Beer dispose d'un service de location de tireuse et vente de fûts de 30l pour vos événements (fêtes locales, mariage etc...). Possibilité de déguster une bière en terrasse. Nous proposons des visites suivies d'une dégustation de bières au choix servies dans note kit dégustation. Remise de 20 pourcent tous les vendredis sur les produits de la brasserie.



Fromagerie Onetik

+33 5 59 70 27 27
RD 252

<https://www.onetik.com>

26.5 km
MACAYE



A 5 minutes de la base de loisir du Baigura, notre fromagerie Onetik se trouve en direction de Mendionde après le village de Macaye sur la D22. En juillet et août, nous vous proposons une visite tous les jeudis matin à 10h d'une exploitation avec la découverte des animaux, une rencontre avec l'éleveur qui vous expliquera son métier. Une pause gourmande vous sera offerte.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Domaine Bordaxuria

+33 6 86 56 66 94
310 Route Lamisone

<https://www.irouleguy.net/bordaxuria/>

29.1 km
📍 I SPOURE



Au cœur de la montagne basque, à 5 min. de Saint Jean Pied de Port, Bordaxuria reprend vie en 2014 grâce à la volonté d'Elorri RECA et Brice ROBELET. Ils reprennent les vignes de la famille (9,5 ha totalement plantés en terrasse d'une trentaine d'année) et décident de produire leurs propres vins. Animés par le respect et la passion de leur terre, ils travaillent leur vigne en culture biologique. Ils seront heureux de vous accueillir au cœur de leur vignoble pour vous faire découvrir leur vins blancs et rouges, et également les fromages AOP Ossau-Iraty produits par les deux sœurs d'Elorri sur la ferme Laraldeia à Saint Just Ibarre.



Ferme Arnabar

+33 5 59 37 62 93
Route de Saint-Jean-Pied-de-Port

<http://www.arnabar-foie-gras.com>

29.4 km
📍 OSSÈS



Tout près de Saint Jean Pied de Port, découvrez la ferme ARNABAR. Un parcours libre de découverte de l'élevage avec panneaux explicatifs vous est proposé de juin à septembre à Irissarry, tout près de notre boutique située à Ossès. Durant l'été, une personne sur place proposera un accompagnement et de la vente sur place. Toute l'année, à Ossès, les équipes vous font déguster le foie gras transformé sur place dans les ateliers situés derrière le magasin ainsi qu'un très bon vin blanc sélectionné pour accompagner nos produits préparés selon les traditions de nos aïeux. De mi-juillet à mi-septembre, les mercredi & vendredi à 11h, Mixel vous conduit à la ferme pour une visite guidée lors de laquelle vous découvrez les canetons dans leur parc chauffé puis les canards adultes sur leurs différentes prairies. Nous terminons la visite par une dégustation.



Conserves Fines-Anne Rozès

+33 5 59 31 56 09
414 chemin Mendiko Borda

<http://www.anne-rozes.com>

29.5 km
📍 BRISCOUS



A 10 minutes d'Hasparren et du village classé de La Bastide Clairence, la conserverie d'Anne Rozès se trouve dans le village de Briscous à proximité de l'autoroute. Depuis 1970, la conserverie Anne Rozès transforme en conserves délicieuses tout ce qui peut se cuisiner à partir du canard gras et du porc, tel que foie gras, rillons de canard, pâté au piment d'Espelette, et le fameux boudin noir selon la recette de Christian Parra. Vous y trouverez également les légumes cuisinés qui font notre réputation dans tout le sud-ouest et bien au delà, auprès des épiceries fines et des restaurants étoilés. Venez découvrir notre piperade, notre garbure et nos confitures qui vont régaler les gastronomes. Visite de l'atelier sur rendez-vous.



Chocolaterie Laia

+33 5 24 34 11 01
<http://www.laia.fr>

29.6 km
📍 OSSÈS



Au cœur du Pays basque, à Ossès, terre de traditions et de trésors gastronomiques, la chocolaterie Laia fait partie des dernières chocolateries artisanales qui continue à travailler la fève de cacao pour maîtriser toutes les étapes de sa transformation en chocolat. Ossès est le second magasin de la chocolaterie Laia. (Baigorri). Un chocolat d'exception est obtenu grâce à l'enchaînement d'un ensemble d'étapes de fabrication maîtrisées. La modification des paramètres d'une de ces étapes a un impact sur le résultat final. Par le choix des matières premières, le taux d'incorporation des ingrédients, la recherche de nouvelles recettes et l'optimisation des paramètres du processus de fabrication, nous nous efforçons de créer pour vous de nouvelles expériences chocolatées. Vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison. Vente en ligne. Vente de boissons chaudes et rafraîchissantes.



Domaine Brana

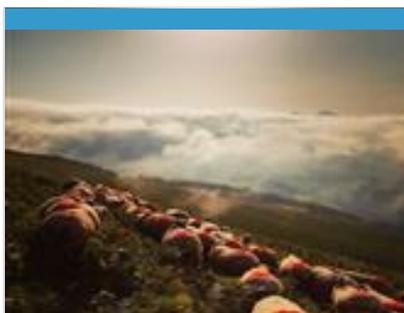
+33 5 59 37 00 44
17 Place Floquet

<http://www.brana.fr>

30.3 km
📍 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Depuis plus d'un siècle, quatre générations se sont succédées dans le commerce du vin. Aujourd'hui, Jean Brana, vigneron, voue un véritable intérêt pour la nature et particulièrement pour la faune, la flore et l'ornithologie. Martine Brana quant à elle distillatrice, a repris et développé le précieux savoir-faire ancestral familial et continue à innover avec les fruits, les épices et les plantes. Une projection vidéo présentant nos métiers de vigneron et distillateur suivie d'une dégustation de nos vins et spiritueux sont proposées sur le domaine viticole en juillet et en août et toute l'année à notre distillerie.



Ferme Ametzalde

+33 6 32 94 19 97
<http://ametzalde.fr>

32.0 km
LASSE



Sébastien et Fabien vous accueillent dans leur petite ferme bio, située sur la montagne Munho au dessus de Saint-Jean-Pied-de-Port, à 3km de la cité fortifiée pour vous faire déguster leur fromage pur brebis. La ferme est conduite en agriculture biologique. Notre troupeau, constitué de 200 brebis Manex tête rousse, produit du lait de décembre à juin. Elles sortent dès que le temps le permet pour garantir une bonne qualité du lait. Tous les fourrages consommés sont exclusivement produits sur les prairies naturelles de la ferme, et l'ensemble de ce que la nature peut offrir est valorisé : les glands, les châtaignes, les fruits, ... Dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, les animaux sont conduits sur les pâturages d'estive situés à proximité, sur la montagne du Munhoa. De juillet à septembre, des visites de la ferme sont proposées les mercredis et vendredis à 15h sur réservation.



Domaine Ilarria

+33 5 59 37 23 38
<https://www.domaine-ilarria.fr>

32.8 km
IROULEGUY



Situé au cœur du village d'Irouléguay, à dix minutes de Saint Jean Pied de Port, le Domaine Ilarria est une propriété de 10 hectares de vignes. On y produit des vins blancs, rosés et rouges, issus de raisins de l'agriculture biologique. Vous avez la possibilité de visiter ce domaine, de déguster ses vins et de faire un circuit à pied dans les vignes afin de découvrir l'ensemble du site (boucle d'environ 3 km).



Fromage Tambourin

+33 6 32 34 26 99
<http://www.fromagetambourin.fr>

34.0 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



A Saint-Etienne-de-Baïgorry, c'est à la ferme Enautenea que vit la famille Tambourin. Au pied du Mont Jara et au cœur du vignoble d'Irouléguay, La maison d'habitation, grande, de type bas-navarraise a connu plusieurs générations depuis le 18ème siècle. Les prairies environnantes et les pâturages de montagne sont propices à la pousse de l'herbe et à l'élevage d'ovins lait. Noëlie, Jean-François, Michel et Guillaume Tambourin se sont orientés vers l'élevage de brebis manech tête rousse et la fabrication du fromage Ossau-Iraty au lait cru. En plus des fromages, nous produisons des conserves maison. Dégustation et vente de Fromage Ossau Iraty et conserves maison. Possibilité d'assister à la traite à 17:30 de décembre à fin juin sans RDV. Visite d'exploitation le vendredi à 10h30 en juillet et août, sur rdv le reste de l'année.



Bipia

+33 5 59 93 21 86
619 route d'Halsou
<https://www.bipia.com>

34.1 km
LARRESSORE



Bipia est une entreprise de production artisanale qui élabore des produits à base de piment d'Espelette à Larressore, depuis 1997. L'essentiel des opérations de production est réalisé à la main. Bipia propose une gamme de produits sans colorant, sans additif, et sans conservateur, dont une partie en bio depuis une dizaine d'années. Elle se compose de sauces, de condiments, de tartinales et de légumes cuisinés. Nous proposons des visites guidées de la conserverie plusieurs fois par semaine en juillet-août, et sur rendez-vous pour les groupes en dehors de ces périodes. Un espace dédié à la visite libre, comprenant notamment une mini-expositio sur le piment, est accessible en permanence. Bipia favorise le bon, le beau et le local, en ravissant les papilles, en partageant l'amour de sa région.



Domaine Amezitia

+33 5 59 37 93 68 / +33 6 73 01 27 58# +33 6 88 59 37 18
248 Chemin Germieta
<http://www.domaine-ameztia.com/>

34.4 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



Au cœur du Pays basque, à Saint Etienne de Baïgorry, venez découvrir un domaine viticole d'Irouleguy. Producteurs indépendants de vins en AOC Irouleguy, Gexan et Eñaut Costera vous accueillent dans leur ferme, ils vous proposent une visite de leurs vignes en terrasse et de leur chai de vinification. La vente directe vous est proposée. La dégustation est offerte pour les individuels. Visite de groupe payante sur réservation avec dégustation des vins du domaine, produits fermiers, fromages. Le domaine Amezitia adhère à la charte de qualité IDOKI et à la charte "Destination Vignobles".

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Domaine Gutizia

☎ +33 5 59 37 52 84 ☎ +33 6 74 53 02
95# +33 6 20 85 11 49
104 Garakotzeko bidea
🌐 <http://www.gutizia.fr>

34.7 km

📍 SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 🍷 T

Le Domaine GUTIZIA créé en 2011, dans ce magnifique Pays Basque, est une exploitation biologique à taille humaine portée par une vigneronne et un vigneron, Cécile et Sébastien. Ils vous proposent une viticulture bio engagée, des vins de terroir avec une identité forte, des vins vinifiés en amphores et des visites pédagogiques au cœur des vignes.



La Cave d'Irouleguy

☎ +33 5 59 37 41 33
255-288 Irulegiko Errepeidea
🌐 <https://www.cave-irouleguy.com>

34.8 km

📍 SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 🍷 U

La Cave d'Iroulégu, créée en 1952 par 9 viticulteurs, représente à présent un collectif d'une trentaine de coopérateurs. Située au cœur du Pays Basque, les raisins sont issus de vignes plantées sur les flancs des montagnes basques et sont vendangés exclusivement à la main. La Cave d'Iroulégu c'est aussi un circuit de visite intégré à la boutique afin de comprendre le cheminement du raisin à la bouteille. Des vidéos immersives, un jeu autour des senteurs, des vues sur le cuvier et l'un de nos chais à barriques permettent de se rendre compte du travail effectué par les viticulteurs et les salariés de la Cave. La dégustation de nos vins vous est offerte ! Pour les enfants, un coin dessin et un circuit à leur hauteur sont proposés. Notre équipe propose également des visites guidées sous différentes formules (uniquement sur réservation) : contactez-nous pour plus d'informations.



Chocolaterie Laia

☎ +33 5 59 37 51 43
Gaineko Karrika, rue de l'église
🌐 <http://www.laia.fr>

36.3 km

📍 SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 🍷 V

Au cœur du Pays basque, à Saint Etienne de Baïgorry, terre de traditions et de trésors gastronomiques, la chocolaterie Laia fait partie des dernières chocolateries artisanales qui continue à travailler la fève de cacao pour maîtriser toutes les étapes de sa transformation en chocolat. Un chocolat d'exception est obtenu grâce à l'enchaînement d'un ensemble d'étapes de fabrication maîtrisées. La modification des paramètres d'une de ces étapes a un impact sur le résultat final. Par le choix des matières premières, le taux d'incorporation des ingrédients, la recherche de nouvelles recettes et l'optimisation des paramètres du processus de fabrication, nous nous efforçons de créer pour vous de nouvelles expériences chocolâtées. Fabrication/vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison dans divers points de reventes. Vente en ligne. Vente de boissons chaudes et rafraîchissantes.



Atelier du Piment

☎ +33 5 59 93 90 21
625 elizaldeko bidea
🌐 <http://www.atelierdupiment.com>

37.3 km

📍 ESPELETTE 🍷 W

Bienvenue à l'Atelier du Piment, un lieu de travail et de vie créé en 2002, où l'on fait des rencontres authentiques et savoureuses. Du champ jusqu'à la dégustation, l'équipe de l'Atelier du Piment vous fera découvrir tous les secrets d'une production unique au monde : la production de Piment d'Espelette. Origine et tradition, savoir-faire et qualité sont les maître-mots de cette culture. Selon la saison du piment, visitez l'exploitation, depuis les serres jusqu'à la salle des fours ou bien jouez en famille à travers champs lors d'un parcours découverte ludique. Votre visite se terminera par une dégustation de notre piment dans tous ses états et vous apprécierez l'explosion de saveurs provoquée par son mariage avec nos produits du terroir. Visites pour les groupes et animations culinaires sur réservations.



Etxea Centre d'interprétation de l'AOP Piment d'Espelette

☎ +33 5 59 93 88 86
25 place du marché
🌐 <http://pimentdespelette.com>

37.9 km

📍 ESPELETTE 🍷 X

Le Syndicat des Producteurs de piment d'Espelette AOP a créé un centre d'interprétation dédié à la valorisation de ce dernier, situé au centre du village d'Espelette. Cet espace de 100m² a pour objectif de mettre en avant le Piment d'Espelette à travers le travail des femmes et des hommes, son histoire, sa notoriété, son terroir, ses caractéristiques organoleptiques, son cahier des charges, son utilisation culinaire. Film sur la production et dégustation de la poudre de Piment d'Espelette AOP. Une expérience originale et attractive pour tous les publics.



Lurretik

+33 5 59 93 82 89

55 place du jeu de paume

<http://www.lurretik.com>

38.1 km

ESPELETTE



Lurretik est une boutique située au centre du village. Agriculteurs et producteurs de piment d'Espelette depuis plusieurs générations, nous défendons une agriculture durable à taille humaine et respectueuse de l'environnement et des traditions. Boutique des produits du terroir : piment d'Espelette, conserves gastronomiques, fromages fermiers Ossau Iraty, produits fermiers Idoki, produits des 7 provinces. Visite guidée de l'exploitation tous les mardis et vendredis à 11h de mai à fin octobre. Visite gratuite sur RDV.



Truite de Banka

+33 5 59 37 45 97

130 Chemin Antxigno Route des

Aldudes

<http://www.truitedebanka.com/>

42.8 km

BANCA



A 8 km de Saint Etienne de Baïgorry, au cœur de la vallée des Aldudes, venez découvrir notre pisciculture. Nous proposons une visite guidée avec vidéo et dégustation pour les groupes sur rendez-vous. Visite libre avec vidéo pour les individuels. Notre magasin présente un large choix de produits transformés de la truite: filets fumés, terrine, confit de truite fumée, rillettes, truite à la basquaise, truite fumée (sous vide), truites portions, filet d'ardne, pavés de grandes truites. Nouveauté : nous utilisons à présent la peau des truites comme cuir de maroquinerie et proposons une gamme complète de produits de grande qualité. La redécouverte d'une tradition datant du 16ème siècle est le fruit d'années de recherche avec un spécialiste du tannage des cuirs précieux.



Maison Pierre Oteiza - Eleveur Artisan - Salaisons artisanales - Elevage porcs basques

+33 5 59 37 56 11

Route d'Urepel

<https://www.pierreoteiza.com>

47.0 km

ALDUDES



Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du Porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. La balade vous permettra de voir de près, vautours, brebis manex, porcs basques, pottoks et la flore locale. De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade. Dans notre espace dégustation, des assiettes "Gourmandes" vous sont proposées : Jambon de Kintoa AOP, Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucisson des Aldudes, Jésus du Pays Basque, chorizo, pâtés... Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019. Nouveauté : visite possible en accès libre du nouvel espace sur le savoir-faire du séchoir des Aldudes ! Entrez dans les secrets du jambon...



Huilerie Errota - La Noisette Basque

+33 9 81 12 95 68

Zone Artisanale Lizardia

<http://www.noisettebasque.fr>

48.6 km

SAINT-PEE-SUR-NIVELLE



Venez découvrir un lieu unique au Pays Basque dédié à la noisette. Un verger expérimental de plus de 3 hectares de noisetiers bio. Un lieu surprenant, véritable havre de la biodiversité. Une installation unique dédiée au « traitement » de la récolte de noisettes. La transformation innovante des noisettes en produits d'exception. Un coin café et gourmandises pour se détendre sur la terrasse panoramique. Une large gamme de produits gastronomiques et cosmétiques autour de la noisette... et aussi l'amande bio et la noix de pécan du Sud-Ouest Des animations exclusives pour découvrir le lieu : • Des visites guidées par le créateur de l'entreprise pour mieux partager sa passion • Des sessions de dégustation complète (21 produits) en autonomie • Des parcours découverte originaux et ludiques : « La quête de la noisette bio » et « Les mystères de l'huilerie »



Conserverie Jean de Luz - Batteleku

+33 5 59 47 11 43 / +33 6 63 69 20

98

3 avenue de jalday

<https://www.jeandeluz.com/>

52.6 km

SAINT-JEAN-DE-LUZ



Créée fin 2003, la Conserverie Jean de Luz est spécialisée dans la transformation de poissons sauvages. Les poissons que nous transformons sont débarqués à la criée de Saint Jean de Luz/Ciboure. Nous n'utilisons pas de conservateurs ou autres additifs. Il n'y a que du poisson, des légumes, de l'huile d'olive extra vierge et des épices tous issus de l'Agriculture Biologique. Nous proposons différents types de produits: - les filets: de thons, de bonites et de sardines. - les terrines: de sardines, de thons et de maquereaux - les plats cuisinés

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian



GS Cidrie Berri

+33 5 59 54 62 34
Chemin de la Cidrie

53.2 km
ASCAIN



Comprendre la culture du Sagarno, c'est entrer au cœur du Pays Basque. Vous pourrez déguster d'autres boissons à base de pomme avec ou sans alcool, produites à la cidrie. Un grand moment pour les enfants : le jus de pomme servi au Txotx Et pourquoi pas prolonger la visite par le repas typique des cidreries basques avec ses viandes grillées à la braise en salle. Convivialité garantie !



Egiategia

+33 5 59 54 92 27
5 bis chemin des blocs
<http://www.egiategia.fr>

57.1 km
CIBOURE



Visite d'Egiategia : le pionnier de la vinification sous-marine. Venez visiter le chai Egiategia situé dans l'ancienne maison des blocs du port de Socoa. Vous découvrirez l'histoire de la vinification sous-marine : une innovation technique unique au monde, imaginée et expérimentée par Emmanuel Poirmeur dans la baie de Saint Jean de Luz/Ciboure. L'espace boutique est accessible pour les PMR en revanche l'accès au chai se fait par quelques marches. Trois formules de visites/dégustation sont proposées, sur réservation uniquement.



