

SAINT-JEAN-DE-LUZ

OCTOBRE

GOURMAND



URRI GORMANTA - EUSKAL GASTRONOMIAREN FESTIBALA

DU 1ER AU 22 OCTOBRE

PROGRAMME COMPLET





PROGRAMME

DU 1ER AU 15 OCTOBRE

CONCOURS PINTXO POTE DANS LES RESTAURANTS

ELISEZ LE MEILLEUR PINTXO DE LA VILLE

Allez déguster les pintxos dans les restaurants (liste des participants sur www.saintjeandeluz.boutique) et votez pour votre pintxo préféré

(en scannant le QR code dans le restaurant).



DIMANCHE 1 OCTOBRE

CHAMPIONNAT DE PINTXO ESKOLA

Place aux futurs chefs, des élèves des écoles et lycées hôteliers s'affronteront dans ce concours inédit.

*Place Louis XIV - dimanche de 10h à 13h
(Repli aux Halles en cas de mauvais temps)*

CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

Sur le thème de la Coupe du monde de Rugby, les chefs locaux s'affronteront dans cette 10ème édition du championnat de Pintxos d'Iparralde.

Le public peut découvrir leurs techniques en direct sur écran géant.

*Place Louis XIV – dimanche de 16h à 20h
(Repli aux Halles en cas de mauvais temps)*

LES 7 ET 8 OCTOBRE

WEEK-END FESTIF DES HALLES

Les produits de saison, locaux et régionaux, seront mis à l'honneur sur le marché de producteurs et seront sublimés par des chefs locaux.

Des recettes innovantes que vous pourrez déguster. Vente à emporter et dégustations sur place.

*Les Halles – samedi et dimanche
de 10h à 13h*

MARDI 10 OCTOBRE

Les maternelles de l'École du Centre découvriront les produits du marché et rencontreront leurs producteurs.

Les Halles de Saint-Jean-de-Luz

JEUDI 12 OCTOBRE

REPAS DES CHEFS DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES

Pour la semaine du goût, Bastien Soumoulou - chef de La Réserve, Cédric Marinello - chef du Bar Basque, Bertrand Ducauroy - boulangerie Etxe Goxoan cuisineront pour plus de 400 élèves des écoles luziennes en partenariat avec les équipes de la cuisine centrale de la ville et iront à la rencontre des enfants.

Ecoles publiques de Saint-Jean-de-Luz



LES 14 ET 15 OCTOBRE

VILLAGE GOURMAND AUX HALLES

Le temps d'un week-end, retrouvez sur le parvis des Halles, toutes les créations originales de pintxos des restaurants du quartier, sur chacun de leur stand. Musiques et animations viendront ponctuer ce week-end festif.

Retrouvez la liste des restaurants participants sur le site internet.

Parvis des Halles
samedi de 11h à 15h et de 18h à 23h –
dimanche de 11h à 15h



DU 14 AU 20 OCTOBRE

AUTOMNE AU RESTAURANT

L'Office de Tourisme Pays Basque met en place une opération de valorisation des restaurants :
« Automne au restaurant ».

À Saint-Jean-de-Luz, octobre se veut être le mois de la gastronomie et cette opération s'intègre pleinement au cœur de l'événement « Octobre Gourmand ».

« Automne au restaurant » est une belle occasion qui permet à tout un chacun de découvrir de nouveaux restaurants et de nouvelles cuisines.

Le principe est simple :

Le restaurateur propose pour le déjeuner et/ou pour le dîner un menu unique.

Le midi, un menu à 17 ou 22 €
(entrée, plat, dessert, vin non compris)

Le soir, un menu à 25 ou 35 €
(entrée, plat, dessert, vin non compris).

De la brasserie au restaurant gastronomique en passant par les établissements traditionnels, les consommateurs ont le choix. Il y en a pour tous les goûts.

Les menus proposés par tous les restaurants comprennent tous « entrée + plat + dessert ».

Rendez-vous sur le site internet de l'Office de Tourisme :
www.saint-jean-de-luz.com



PROGR AMME



MERCREDI 18 OCTOBRE

Atelier de cuisine pour les membres du club séniors du CCAS

Aux Halles de 10h à 12h

Inscriptions auprès du club séniors au :
05.59.26.26.60

DIMANCHE 22 OCTOBRE

MARCHÉ COMPLICE

Amateurs de bons produits et de bonne cuisine ?

A vos cabas et à vos fourchettes ! **Le Collège Culinaire de France** vous donne rendez-vous pour la 5ème édition de son Marché Complice, avec plus de 40 stands de producteurs.

Plusieurs chefs, issus de restaurants de la région, cuisineront les produits des étals du marché et échangeront leurs astuces pour que vous puissiez faire le plein de bonnes pratiques en cuisine.

Dégustations sur place et vente à emporter

Les Halles et parvis des Halles – dimanche de 11h à 15h





LES CHEFS

CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

DIMANCHE 1 OCTOBRE

Sur le thème de la Coupe du monde de Rugby, les chefs locaux s'affronteront dans cette 10ème édition du championnat de Pintxos d'Iparralde.



RESTAURANT HORDAGO OSTATUA, SARE

Le chef **Aurélien** propose une cuisine sincère et conviviale basée sur l'ultra local et les produits du potager comme la côte de veau du pays.

L'ESCALE, SAINT-JEAN-DE-LUZ

Le jeune Chef, **Valentin Poupeau**, a fait ses débuts en cuisine à l'âge de 13 ans. Il a déjà un parcours bien rempli un diplôme de cuisinier, en poche et une formation de boulangerie pâtisserie, des expériences en restaurant gastronomique et Coffee Shop, il promet de belles surprises.



CAMIETAKO SUKALDEA, URRUGNE

Restaurant convivial et familial aux saveurs Ibériques, Camietako Sukaldea propose un menu du jour le midi, ainsi qu'un comptoir de Tapas, et une carte de Viandes et Poissons cuits à la braise.

Le Chef **Luis Péral**, originaire de Galice et vainqueur à trois reprises au concours d'élaboration de Pintxos de La Corogne, a représenté sa région au salon Gastronomique de Madrid « Fusion ».



Sa cuisine, généreuse et savoureuse, est élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison.



LES CHEFS

CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

DIMANCHE 1 OCTOBRE

MIMOSA, SARE



Mathilde et Mathieu se sont rencontrés au restaurant Guy Savoy *** à Paris où ils ont expérimenté leur passion commune pour la gastronomie Française. La cuisine de Mathieu présente et met en avant les richesses du Pays Basque. Mathilde confectionne des pâtisseries avec des produits de saison.

La convivialité est au cœur de leur volonté avec des plats et planches à partager. Tous les mets sont élaborés sur place et sont fait maison à partir de produits bruts et locaux. Mettre en avant le travail des artisans et producteurs locaux au rythme des saisons les anime au jour le jour.

APOSTROPHE, HENDAYE

Un lieu où règne la convivialité, la gourmandise et le savoir-faire, le **chef William Amand** propose une cuisine bistrannique avec des produits locaux et du terroir.



BELLINI, SAINT-JEAN-DE-LUZ

La chef **Anne Lise Bianchetti** œuvre au côté de **Rémy Barthe** au restaurant Bellini qui propose une cuisine Italienne authentique respectueuse du patrimoine culinaire de la grande botte élaborée avec des produits frais de la région.





LES CHEFS

CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

DIMANCHE 1 OCTOBRE



BASKULINAIR, ASCAIN

Nicolas Klamesa, chef Hollandais propose une cuisine du monde respectant les traditions. Il mélange les saveurs du Pays Basque aux saveurs étrangères pour faire voyager les gourmands.

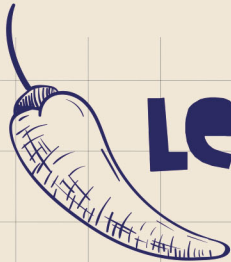
LA PILE D'ASSIETTE, SAINT-JEAN-DE-LUZ

À La Pile d'Assiette, la nourriture est, avant tout, un plaisir pour les sens et pour le corps, mais aussi un plaisir pour l'esprit et le cœur. Une cuisine variée, proposant des plats végétariens et végétaliens, des plats sans gluten ou à base de viande avec des produits de saison issus de l'agriculture locale.



HÉLIANTHAL, SAINT-JEAN-DE-LUZ

Le chef propose une cuisine dite "bistronomique" où les produits locaux et de saisons sont à l'honneur. **Sébastien Piniello** impose ainsi toute sa rigueur pour sortir des assiettes d'exception dans lesquelles fraîcheur et saveurs règnent en maître. Saine et de saison, cette cuisine, simple et raffinée, est à découvrir absolument quand on séjourne dans la région !



LE REPAS DES CHEFS

DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES

JEUDI 12 OCTOBRE



BASTIEN SOUMOULOU, LA RÉSERVE

Le nouveau **chef Bastien Soumoulou**, de la table Illuria de l'Hôtel La Réserve, propose une cuisine raffinée et inventive sublimant les produits régionaux, dans de belles et surprenantes partitions inspirées des saisons. Amoureux du marché de Saint-Jean-de-Luz, il y trouve son inspiration auprès des producteurs locaux, de leurs produits frais, colorés et parfumés.

Bastien prend soin de sélectionner les meilleurs produits, afin de garantir une cuisine du terroir fameuse et savoureuse.

CÉDRIC MARINELLO, LE BAR BASQUE

Le sympathique et talentueux **chef Cédric Marinello** est quatre ans aux fourneaux de l'institution du boulevard Thiers de Saint-Jean-de-Luz, le Bar Basque, célèbre depuis 1946 pour sa liqueur Mac'cab. Cet ancien protégé du chef étoilé Vivien Durand est officiellement, depuis janvier 2023, le nouveau patron du Bar Basque. Un challenge qui a le mérite de mettre en lumière un cuisinier pas comme les autres, « un fou de légumes ».



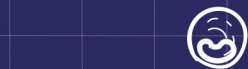
BERTRAND DUCAUROY, ETXE GOXOAN

Après presque 10 ans en Chine, **Bertrand Ducauroy** décide de s'installer au Pays Basque avec sa femme, **Emilie**, pour relancer la plus ancienne boulangerie de Ciboure, puis ils ouvrent un stand aux Halles de Saint-Jean-de-Luz.

Chez eux, on revient à l'essentiel un pain rustique, sain, bon pour la santé, naturel et digeste, ils font le bonheur des tables du Pays Basque depuis plus de 5 ans.

OCTOBRE GOURMAND

SAINT-JEAN-DE-LUZ



PROGRAMME COMPLET

