

SAINT-JEAN-DE-LUZ

# OCTOBRE GOURMAND



URRI GORMANTA - EUSKAL GASTRONOMIAREN FESTIBALA

## DU 1ER AU 26 OCTOBRE

PROGRAMME COMPLET

SAINT-JEAN-DE-LUZ  
Donibane Lohizune \*\*\*  
PAYSANNE - CUISINIERE - RESTAURANT



alain milliat  
JUS DE DEGUSTATION

DEPUIS 1885  
PARIES  
GOURMANSINS BASQUES

ici  
Pays Basque



# PROGRAMME

## DU 11 AU 17 OCTOBRE

### AUTOMNE AU RESTAURANT

Les restaurateurs labellisés Tokikoa vous proposent des plats élaborés à partir de produits du Pays basque, sélectionnés pour leur qualité : Jambon AOP Kintoa, agneau de lait des Pyrénées, poisson frais de la criée, légumes bio du maraîcher... les produits locaux et de saison prennent vie dans les mains de chefs passionnés. Des plats traditionnels aux créations audacieuses, Tokikoa nous raconte l'histoire d'agriculteurs et de pêcheurs qui travaillent avec passion pour nous offrir le meilleur du terroir basque.

**A partir du 11 octobre et jusqu'au 17 octobre** un peu plus d'une vingtaine de restaurants du Pays Basque participe à l'opération **"Automne au restaurant"**.

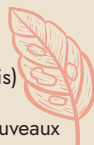
**Le principe est simple :**

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



Le midi, un menu à 18€ ou 25€

Le soir, un menu à 28€ ou 35€  
(entrée, plat, dessert, vin non compris)



Une belle occasion pour découvrir de nouvelles cuisines.



## DU 1ER AU 29 OCTOBRE

**ENTRE PATRIMOINE ET DÉLICES :  
LA VISITE GUIDÉE GOURMANDE  
DE SAINT-JEAN-DE-LUZ**

Visite de la ville avec une dégustation gourmande chez la Maison Adam et la Maison Pariès

*Tous les mercredis du mois d'octobre*

*Durée 1h30 – Office de Tourisme*

*Tarif : 10€/pers*

## DIMANCHE 5 OCTOBRE

### CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

Les chefs locaux s'affronteront dans la 12ème édition du championnat de Pintxo d'Iparralde.

**De 11h à 15h :**

Stands de pintxos sur la place, musique et démonstration de cocktails.

Les restaurants Moko Etxea, Le Petit Escargot et Le Bobby vous proposent une sélection de pintxos gastronomiques.



**À 15h :**

Début du concours de chefs.

**Dégustation et stands sur la Place Foch.**

## LES 11 ET 12 OCTOBRE

### WEEK-END GASTRONOMIE ET SANTÉ

### SAMEDI 11 OCTOBRE

#### ATELIER DE CHEFS

Venez découvrir des recettes de chefs

**Cuisine mobile des Halles – de 10h à 12h**

### DIMANCHE 12 OCTOBRE

#### MARCHE GOURMANDE

Marche le long du littoral, ponctué de 4 ravitaillements gourmands. Ils vous permettront de déguster et découvrir des produits locaux.

Retrouvez-les à l'arrivée aux Halles sur le marché des producteurs, autour d'un verre et d'autres gourmandises organisé par l'association Olakoop.

## LUNDI 13 OCTOBRE

### JOURNÉE DES MATERNELLES

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

Atelier découverte des goûts, pour les maternelles des écoles d'Aïce Errota et d'Urdazuri.

## DU 14 AU 16 OCTOBRE

### CAFÉ ROSE

Le Lions Club propose toute la semaine une vente de café pour financer la recherche contre le cancer de sein.

*Cuisine mobile des Halles – 9h - 13h*



## VENDREDI 17 OCTOBRE

### REPAS DES CHEFS DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES ET MATERNELLES

Bastien Soumoulou, chef de La Réserve -  
Cédric Marinello, chef du Bar Basque -  
Bertrand Ducauroy - Boulangerie Etxe Goxoan  
cuisineront pour plus de 650 élèves  
des écoles luziennes en partenariat avec les équipes  
de la cuisine centrale de la ville.

## SAMEDI 18 OCTOBRE

### GURE EGUNA

Journée festive autour de la culture et de la gastronomie basque, dans le but de fédérer autour de l'Ikastola. Avec la participation des associations luziennes Begiraleak et Moï Moï.  
Restauration sur place, concerts, stands, danses, chapiteaux

*Place Foch, 12h - minuit*

## DIMANCHE 19 OCTOBRE

Amateurs de bons produits et de bonne cuisine ?  
A vos cabas et vos fourchettes ! Le Collège Culinaire de France vous donne rendez-vous pour la 6ème 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.

*Autour des Halles – de 10h à 15h*

## LES 25 ET 26 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 des Halles, sur chacun de leur stand.

Musiques et animations seront aux rendez-vous.

*Retrouvez la liste des restaurants participants sur  
[www.saintjeandeluz.boutique](http://www.saintjeandeluz.boutique)*

## LE 26 OCTOBRE

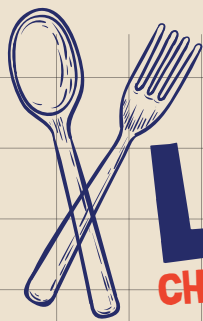
### BRUNCH DES HALLES

Le premier brunch aura lieu pendant octobre gourmand.

Les commerçants des Halles vous proposent un brunch qui met à l'honneur le meilleur des Halles : des produits frais et de saison, issus directement des étals des artisans et producteurs locaux.

*Dans les Halles – de 11h à 14h – tous les derniers dimanches du mois – d'Octobre à Mars*





# LES CHEFS

## CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE



### LOÏC AYNES, HÉLIANTHAL - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Le chef, Loïc AYNES nouveau chef du restaurant Hélianthal, vous montrera sa cuisine qui est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits choisis, la région qui nous entoure, la saison, les saveurs et l'équilibre.

Les «5S» sont les principes de la restauration «by Thalazur» : Saveurs, Situation géographique, Simplicité, Saisons et cuisine Saine.

### AURELIO DE LA LLAVE PLAZA, CHEZ MATTIN - CIBOURE

D'origine Espagnole, Aurelio a travaillé plus d'une dizaine d'années pour le chef Alain Ducasse à travers le monde (Bastide de Moustier, Londres, New York, Paris) avant de venir s'installer au Pays basque pour concrétiser projets personnels et professionnels. Il vient de rejoindre le célèbre restaurant chez Mattin.



### BASTIEN SOUMOULOU, LA RÉSERVE - SAINT-JEAN-DE-LUZ

À la tête des cuisines d'Illura, le restaurant de l'hôtel La Réserve, le jeune chef tout juste âgé de 30 ans sublime avec audace le terroir basque. Une quête de nouveaux horizons culinaires entre terre et mer.

### HORADAGO OSTATUA, RÉMY LE CHARPENTIER - SARE

Rémy a appris le métier en Auvergne, sa région d'origine, chez son mentor Jean-luc Mouty, après 10 ans à Bordeaux, il pose ses valises au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz en tant que sous-chef. Puis il prend un poste de chef chez Xilhar à Espellette, et part à Bergerac où il construit son identité culinaire. En 2020, il revient au Pays Basque au sein de l'hôtel Arraya et supuis plus d'un an, il est chef gérant de la Maison Hordago avec sa compagne Mikela.







# LES CHEFS

## CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

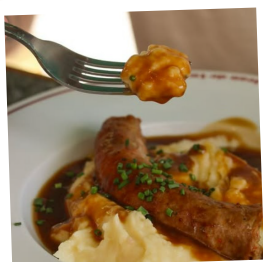


### PIERRE MARTIN, COMPTOIR JOA - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Chef de l'établissement depuis plus de 20 ans, celui qui a commencé en tant que commis et que l'on surnomme affectueusement "Peio", propose une carte traditionnelle et locale aux saveurs et alliances de textures maîtrisées.

### MATIAS ESTEVES, CHEZ MARGOT - SOCOA

Le chef Matias Esteves représentera le restaurant Chez Margot, une institution cibourienne, où on y déguste une excellente cuisine traditionnelle et locale, à base de poissons et de fruits de mer avec une vue imprenable sur la baie de Saint-Jean-de-Luz



### FRANCK LUCETTE & LUCAS BOISSE, LE PETIT ESCARGOT SAINT-JEAN-DE-LUZ

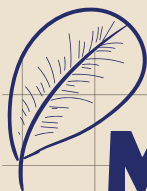
Ces deux chefs ont fait leurs armes dans plusieurs établissements luziens, comme Le Suisse, Arrantzaleak, Alma, ils ont rejoint l'équipe du Petit Escargot, nouvelle brasserie de la place Foch. Qui propose une cuisine authentique, avec des produits du terroirs.

### JUSTINE LE CHARPENTIER, ALMA - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Après avoir fait ses armes dans des temples du goût comme Arraya et Chez Mattin, Justine met aujourd'hui son talent au service du restaurant Alma en tant que second.

Toujours prête à relever un défi, elle se lance dans le concours de pintxo... et compte bien faire vibrer les papilles du Pays Basque !

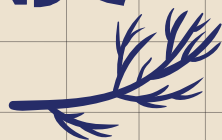




# MARCHE GOURMANDE

## 3, 2, 1 DÉGUSTEZ !

### DIMANCHE 12 OCTOBRE



Marche le long du littoral, organisé par Olakoop, l'épicerie coopérative. La marche est ponctuée de 4 ravitaillements gourmands. Ils vous permettront de déguster et découvrir des produits locaux. Retrouvez-les à l'arrivée aux Halles sur le marché des producteurs, autour d'un verre et d'autres gourmandises.

#### POINT DE DÉGUSTATION N°1 : CAMPING DUNA MUNGUY, CENITZ

Producteur : **BASSILOUR GOURMET**

Brochette truite fumée et mangue, Sushi à la truite fumée, riz à l'ail, algue nori, Cake brioché à la truite fumée et champignons

#### POINT DE DÉGUSTATION N°2 : ECOLEU EREINEZ AZI, LAFITENIA

Producteurs : **LE COMPTOIR DE PYRENE, BOULANGERIE IMA, NUTTY BAY**

Pintxos de tofu grillé aux épices, Tartines de suprême de Cajou sur pain de campagne

#### POINT DE DÉGUSTATION N°3 : CROIX D'ARCHILOA

Producteur partenaire : **FERME IRUNGARAIA/GAEC XISTU, ETXETIK**

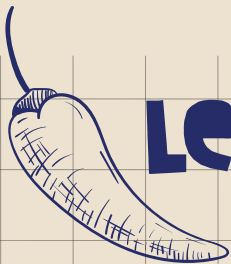
Fromage de brebis fermier et pâte de fruits

#### POINT DE RAVITAILLEMENT N°4 : FIOTS BLEUS, STE BARBE

Producteur partenaire : **TURBULENTE**

Dégustation de Kombuchas





# LE REPAS DES CHEFS

## DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES

VENDREDI 17 OCTOBRE



### BASTIEN SOUMOULOU, LA RÉSERVE

Le chef **Bastien Soumoulou**, de la table Illuria de l'Hôtel La Réserve, propose une cuisine raffinée et inventive sublimant les produits régionaux. 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 de terroir fameuse et savoureuse.

### CÉDRIC MARINELLO, LE BAR BASQUE

Le sympathique et talentueux chef **Cédric Marinello** est depuis quelques années aux fourneaux de l'institution du boulevard Thiers de Saint-Jean-de-Luz, le Bar Basque, célèbre depuis 1946. Cet ancien protégé du chef étoilé Vivien Durand est, depuis janvier 2023, le nouveau patron du Bar Basque. Ce challenge bien relevé, a mis en lumière un cuisinier pas comme les autres, ce fou de légumes qui les sublime à merveille et les fait manger au plus fervent carnivore !



### BERTRAND DUCAUROY, ETXE GOXOAN

Bertrand Ducauroy, ancien pâtissier formé dans de grandes maisons parisiennes et enrichi par des expériences aux États-Unis et en Chine, constate partout l'universalité de l'appréciation du pain français. Passionné, il approfondit ses connaissances, élabore ses propres recettes et, soutenu par son épouse Émilie, fonde en 2018 la boulangerie Etxe Goxoan à Ciboure. Alliant exigence de qualité et créativité (notamment avec son levain à la bière et le pain Artha), la maison séduit rapidement une large clientèle. Grâce à une équipe en expansion, elle diversifie son offre et ouvre plusieurs points de vente à Saint-Jean-de-Luz, Bayonne et Anglet.

# OCTOBRE GOURMAND

SAINT-JEAN-DE-LUZ



## PROGRAMME COMPLET

