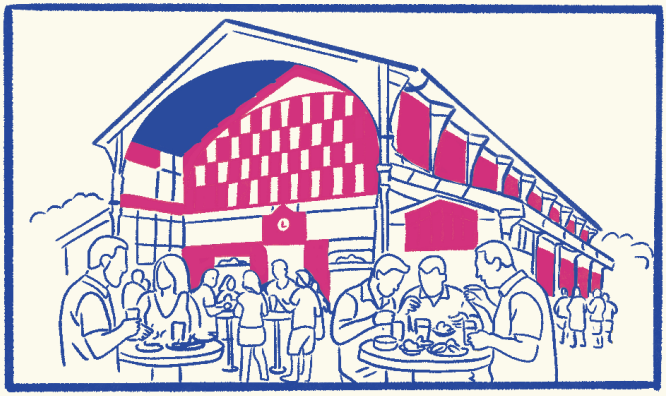
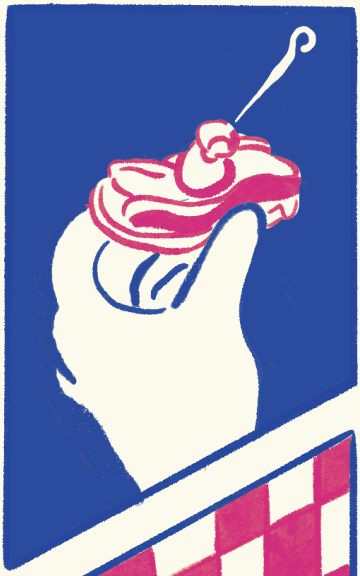
SAINT-JEAN-DE-LUZ

OCTOBRE GOURMAND









URRI GORMANTA - EUSKAL GASTRONOMIAREN FESTIBALA

DU 1ER AU 26 OCTOBRE

SAINT-JEAN-DE-LUZ Donibane Lohizune
Animations • commerces • événements

MAISON ADAM 1660

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

ici Pays Basque

CHAMPIONNAT DE PINTXOS & VILLAGE GOURMAND D'IPARRALDE

Pendant tout le week-end, **la Place Foch se transforme en véritable village gourmand !**
Venez découvrir et déguster les créations imaginées par les chefs luziens.

LE VILLAGE GOURMAND

SAMEDI 3 & DIMANCHE 4

Tout au long de la journée, retrouvez les stands de pintxos et laissez-vous tenter par les créations des restaurants :
Le Petit Escargot, Moko Etxea, Le Bobby's & Krusti Krusti
Pintxos : 3,50 €

Pour accompagner ces dégustations, des **groupes musicaux** animeront la Place Foch tout au long du week-end.

SAMEDI 3 : 10H30 - 12H
Atelier Pintxo Party : développer votre créativité pour réaliser un buffet apéritif original sain et gourmand avec des produits locaux, frais, et de saison. Reparter avec votre apéritif
Inscription obligatoire via le site www.saintjeandeluz.boutique
Atelier de 2h - limiter à 20 personnes tarif 20€

Horaires du village : 12h à 15h & 18h30 à 23h

12E CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE

DIMANCHE 4

Les chefs locaux s'affronteront pour proposer leur meilleure création et tenter de décrocher le titre de champion !

Au programme :
Pintxos, dégustations, stands gourmands et concours culinaire.

Comptoir Joa - Quentin Laurente et Jean Baptiste Durruty
Cosy west - Xan Berrio
Maison Hordago - Rémy Le Charpentier
Iluria, La Réserve - Bastien Soumoulou et Julien Mouly
Kaliko - Mehdi Bouzelgha et Mathieu Sanchez Tripa - Antoine Batut
Maison Etchebarne - Karlos Gil Benito
Terrae - Grégory et Lucile Ménard

Dégustation et stands : 12h à 15h
Concours : 15h à 18h

Ambiance musicale tout le week-end



MARCHE GOURMANDE

SAMEDI 10

PARTEZ POUR UNE BALADE GOURMANDE LE LONG DU LITTORAL ET DÉCOUVREZ LE TERRITOIRE AUTREMENT !

Au fil du parcours, **4 ravitaillements gourmands** vous permettront de faire une pause et de **déguster des produits locaux**, tout en profitant des paysages du littoral basque. Un événement organisé par l'**association Olakoop.**

UNE ARRIVÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE

À l'arrivée, retrouvez les produits dégustés tout au long de la marche aux **Halles de Saint-Jean-de-Luz**, à l'occasion du **marché des producteurs.**



PROGRAMME

Départ : 9h
Fronton de Guéthary

Arrivée :
Halles de Saint-Jean-de-Luz

7 km de marche

4 ravitaillements gourmands

Produits locaux

Apéritif d'arrivée

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS : WWW.OLAKOOP.ORG

LE BARBECUE DE LA PLACE FOCH

DIMANCHE 11

Installez-vous autour de la **grande table façon banquet** et profitez d'un déjeuner gourmand proposé par les restaurateurs luziens.

LES STANDS GOURMANDS

Retrouvez les créations de :
Le Petit Escargot
Moko Etxea
Le Bobby's
Bizipoz
Krusti Krusti

Chaque stand proposera **deux assiettes au choix :**
Une proposition viande ou poisson
Une proposition végétarienne

Assiette : 10 €

DES BOISSONS POUR UNE BONNE CAUSE

Le stand boissons sera tenu par **La Neska Paillette**. Les bénéfices seront reversés à leur association engagée dans la lutte contre le cancer du sein.

CAFÉ ROSE

MARDI 13 ET JEUDI 15

Pour soutenir la **lutte contre le cancer du sein,** le ***Lions Club*** vous propose une vente éphémère de dosettes de café.

Découvrez le **Café Rose**, vendu dans un joli emballage... évidemment rose !

10 € les 20 capsules
Un café gourmand pour une belle cause !

Halles de 10h à 15h

AUTOMNE AU RESTAURANT

DU 10 AU 16

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 10 octobre et jusqu'au 16 octobre un peu plus d'une vingtaine de restaurants du Pays Basque participe à l'opération "Automne au restaurant".

Aho Fina - Grand Hôtel Spa & Thalass - Alma - Bar Basque - Bistrot Simonne - Bizipoz Restaurant - Hélianthal - Thalazur - Ilura - Hôtel La Réverve - Jatera - Hôtel Parc Victoria - Le Suisse - Oreka - Pirate Cannerie - Xaya - Zoko Moko

Ils vous proposeront des menus à prix fixes : **18 € / 25 € pour le déjeuner et 28 € / 35 € pour le dîner !**

Une belle occasion pour découvrir de nouveaux restaurants et de nouvelles cuisines.

Rendez-vous sur www.en-pays-basque.fr

UN REPAS DE CHEFS DANS LES ÉCOLES

JEUDI 15

Les chefs luziens font découvrir la gastronomie aux élèves des primaires et des collèges Luziens.
En partenariat avec les équipes de la cuisine centrale de la ville un repas gourmand sera servis à plus de 650 élèves.

LES CHEFS AUX FOURNEAUX
Bastien Soumoulou - La Réserve
Cédric Marinello - Bar Basque
Bertrand Ducauroy - Boulangerie Etxe Goxoan

Une belle occasion pour les enfants de découvrir de nouvelles saveurs, les produits locaux et le savoir-faire des chefs de leur ville, tout en partageant un moment gourmand.





LES MATERNELLES VISITENT DU MARCHÉ

JEUDI 15

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

MARCHÉ COMPLICE

DIMANCHE 18

Amateurs de bons produits et de bonne cuisine ? À vos cabas et vos fourchettes !

Le **Collège Culinaire de France** vous donne rendez-vous pour la **7ème édition du Marché Complice**, un rendez-vous gourmand mettant à l'honneur les producteurs et le savoir-faire culinaire.

UN MARCHÉ SOUS LE SIGNE DU PARTAGE
Venez découvrir **plus de 40 stands de producteurs** et échanger directement avec celles et ceux qui font vivre le goût et la qualité des produits.

Chefs participants :
Bastien Soumoulou, Mathieu Moity, Boris Campanella, Loic Lobet, Bertrand Noeureuil, Matthieu Carlin , Laurent Delafosse et Sébastien Faramond, Charles Guillou, Hervé Rouzies, Gregory Silva

APÉRITIF DES HALLES

DIMANCHE 25

Les commerçants des Halles vous invitent à partager un **brunch convivial et gourmand**, mettant à l'honneur le meilleur des Halles !

Au menu : **des produits frais et de saison**, sélectionnés directement auprès des **artisans et producteurs locaux** et préparés avec passion par les commerçants des Halles.

Dans les Halles de 11h à 14h tous les derniers dimanches du mois

LES CHEFS

CHAMPIONNAT DE PINTXOS D'IPARRALDE



XAN & CORINNE BERRIO
COSY WEST - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Gérant et chef du Cosy West, Xan Berrio évolue dans la restauration depuis l'âge de 18 ans, un univers qu'il connaît depuis toujours grâce à sa famille.
Il a expérimenté tous les aspects du métier, de la salle au bar, jusqu'à la cuisine et la gestion.
Autodidacte, il s'est formé au fil des années grâce à l'expérience, à l'observation et aux conseils de ses proches. Passionné et curieux, il aime apprendre, créer et se challenger pour faire évoluer sa cuisine.
Au Cosy West, il défend une cuisine simple, généreuse et soignée, mettant à l'honneur de bons produits et le plaisir du client.



RÉMY LE CHARPENTIER
MAISON HORDAGO - SARE

Rémy a appris le métier de cuisinier chez lui, en Auvergne, chez son mentor Jean Luc Mouty, puis il est parti sur Bordeaux 10 années et après il est allé au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz en tant que sous-chef. Premier poste de chef chez Xilhar à Espelette, puis 6 années sur Bergerac dans un magnifique domaine où il s'est construit son identité culinaire. 2020, 4 saisons au sein de l'Hôtel Arraya.
Chef gérant de la Maison Hordago depuis un peu plus d'un an, avec ma compagne Mikela qui, elle, gère la partie chambre d'hôte et la partie salle de restaurant.



BASTIEN SOUMOULOU & JULIEN MOULY
LA RÉSERVE - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Julien a passé un BTS à Souillac puis est parti faire une saison dans les Alpes. Après 2 ans au château de Brindos et 3 ans à l'atelier d'Alexandre Bousquet, il vient de faire sa 3ème saison au restaurant Ilura de la Réserve.
À 18 ans, Bastien Soumoulou rejoint les cuisines d'Ithuria à Ainhoa, aux côtés de Xavier Isabal et Claude Calvet. À 22 ans, il poursuit son parcours auprès de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie, où il découvre une cuisine légère tournée vers les filières courtes. Après une expérience au Château de Brindos, il devient chef de cuisine.
En 2022, il revient au Pays basque à la tête du Local Café Boutique, puis rejoint en 2023 La Réserve à Saint-Jean-de-Luz comme chef du restaurant Ilura.
Il y imagine une cuisine audacieuse et équilibrée, profondément ancrée dans le terroir, déclinée du restaurant au bar, à la terrasse et au lounge.



ARGI MOUESCA BATUT ET ANTOINE BATUT
TRIPA - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Formé en charcuterie-traiteur au Pays basque auprès de Sébastien Zozaya, Antoine poursuit ses examens à l'École des Charcutiers du CEPROC à Paris.
Il enrichit ensuite son savoir-faire dans la restauration à Paris, notamment au sein de restaurants étoilés et de palaces. Son parcours se poursuit en Corse avant son retour au Pays basque.
Installé à Saint-Pée-sur-Nivelle, il ouvre avec sa femme, Argi Mouesca Batut, sa propre boutique, de cette aventure naît TRIPA, une charcuterie artisanale, entièrement faite maison et profondément ancrée dans le terroir basque.

LES CHEFS

CHAMPIONNAT DE FRANCE D'ENTREMETS



MEHDI BOUZELGHA ET MATHIEU SANCHEZ
KALIKO - BIDART

Cuisinier depuis plus de 16 ans, il a forgé son expérience entre gastronomie française, cuisine traditionnelle et culture basque. Formé auprès de grandes maisons, dont L'Amphitryon à Toulouse et Le Grand Barrail à Saint-Émilion, il a développé rigueur, précision et créativité. Après plusieurs expériences au Pays basque, notamment à La Réserve à Saint-Jean-de-Luz, il devient Chef de cuisine au Kaliko à Bidart. Il y propose une cuisine généreuse et conviviale, inspirée de la Méditerranée. Son univers s'articule autour du partage, des produits de qualité et de la cuisson à la braise. Il participe avec Mathieu Sanchez, ancien chef pâtissier de "Chez Mattin" à Ciboure et ancien second de "La Réserve" à St jean de Luz.



GRÉGORY ET LUCILE MÉNARD
TERRAE - CAMBO LES BAINS

Notre restaurant est un restaurant gastronomique de 14 couverts, dans une ambiance intimiste. Nous proposons une cuisine de caractère, créative, autour des produits locaux et de saison.
Nous avons ouvert il y a 3 ans après plusieurs années passées à travailler dans des établissements étoilés à travers la France.



KARLOS GIL DE BENITO
ETCHEBARNE - MENDIONDE

Notre clef de voûte au parcours riche de rencontres et d'adresses. Tel un marin ancré au Pays Basque il a vogué durant 40 ans de carrière avec comme cap : vivre et travailler en Pays Basque.: De Biarritz (Hôtel du Palais) à la Navarre (Lugarana), de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure (Margot, Bakea, Txirrita, Donibane) à Mendionde, soit du gastronomique au traditionnel, en passant par l'évènementiel ou l'hôtellerie. Son penchant : la pâtisserie. Sa nature : discrète. Il n'en fait pas un plat de son parcours, alors qu'il nous régale.



QUENTIN LAURENT ET JEAN-BAPTISTE DURRUTY
COMPTOIR JOA - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Formation BAC pro cuisine qu'il a fait en Lorraine et en Haute-Savoie. Il est chef de partie étoilé et chef gastronomique ; il a travaillé au Ttiki BaQuentin Laurent et Jean-Baptiste Durruty ci à Hendaye avant d'arriver au Comptoir JOA.
Il est arrivé dans la région grâce à un collègue à lui qui lui a proposé de faire une saison, il a eu un vrai coup de cœur pour le coin; cela fait 9 ans qu'il est ici.
Pour lui, la cuisine n'est pas un métier mais une réelle passion.
Il se considère comme cuisinier polyvalent. Ce qui le définie dans sa cuisine est le dressage et les saveurs originales tout en respectant l'empreinte locale du Comptoir JOA de St Jean de Luz.

SAINT-JEAN-DE-LUZ

OCTOBRE GOURMAND

PROGRAMME COMPLET