

VISITE GOURMANDE À CIBOURE

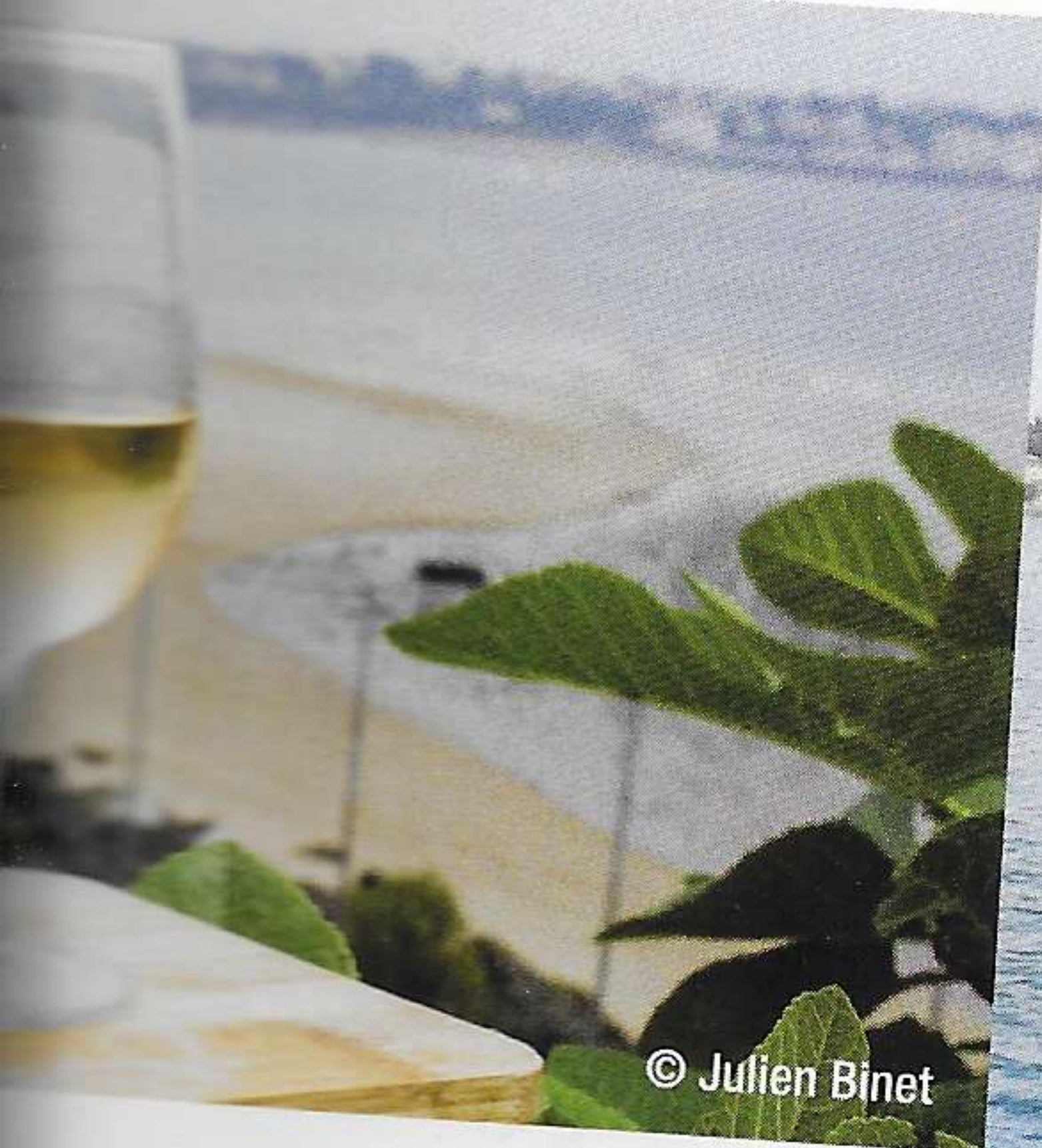
Pour l'amour du bon pain

Chez Etxe Goxoan, on prend le temps... Après dix années passées dans l'effervescence de Shanghai, Bertrand Ducauroy et son épouse Émilie ont repris la plus ancienne boulangerie de Ciboure, ouverte en 1936. Il travaille sa pâte au levain naturellement fermentée à la bière avec patience et beaucoup d'amour. Dans leur boutique se côtoient de beaux pains d'antan, vendus à la coupe. À la farine meule, au blé basque Herriko ou au seigle, ils se conservent sans difficulté plusieurs jours.

Côté vitrine, on découvre les classiques de la pâtisserie française réalisés de façon artisanale par ce pâtissier de métier. Éclairs, choux, tartes aux fruits... dans chacune de ses recettes, Bertrand mise sur la légèreté en limitant l'apport en sucre. Parmi

les incontournables, on peut citer le Goxoa, un éclair aux agrumes, et le Milesker, une mousse au chocolat posée sur un croquant aux noisettes.

Etxe Goxoan
1 avenue Jean Jaurès (D810)
Tél : 05 59 47 18 38
@/etxegoxoanboulangerie



© Julien Binet

