



CIBOURE

BOULANGERIE

11 - PAINS AU LEVAIN ET VIENNOISERIES

ETXE GOXOAN

Le pain au levain du magicien Bertrand Ducauroy fournit les meilleurs restaurants du Pays basque. Ce pâtissier-chocolatier de formation a notamment travaillé à Shanghai comme chef pâtissier au Hilton, puis au Shangri-La, avant de reprendre la plus vieille boulangerie de Ciboure avec sa femme, Émilie. Chaque jour, il nourrit son levain avec de la bière pour ensemer la pâte à pain élaborée avec des farines à l'ancienne et du sel de Salies-de-Béarn. Bonne nouvelle : ces merveilles sont également disponibles aux halles de Saint-Jean-de-Luz.

51, avenue Jean-Jaurès, 64500 Ciboure,
@etxegoxoanboulangerie



HASPARREN

COCHONAILLES

12 - UNE HISTOIRE DE JAMBON

OSPITAL

Après son père Louis Ospital, Éric perpétue la tradition de l'Ibaïama, le plus noble des cochons. Nourri aux céréales de maïs, de blé et d'orge sans OGM, celui-là est élevé pendant 12 mois, jusqu'à ce qu'il atteigne 200 kilos. Le salage des jambons se fait à la main au sel sec de Salies-de-Béarn, l'affinage naturel à l'air libre évolue au gré des vents et des saisons. Le militantisme de l'excellence se salue à la dégustation : un jambon fin, un gras subtil aux accents de noisette et d'amande. Une qualité à laquelle les restaurateurs et les chefs du monde entier rêvent d'accéder. Vente sur le lieu de production.

47, rue Jean-Lissar, 64240 Hasparren, louis-ospital.com

