

EN PAYS
BASQUE

Euskal Herrian

GÎTE ITHURBURIA

FERME ITHURBURIA - BASSE
NAVARRRE - PAYS BASQUE



FERME ITHURBURIA EN BASSE
NAVARRRE - PAYS BASQUE

Bienvenue dans nos gîtes, chambres d'hôtes et Gîte
d'étape à Saint-Michel et Uhart-Cize

<https://ferme-ithurburia-paysbasque.fr>



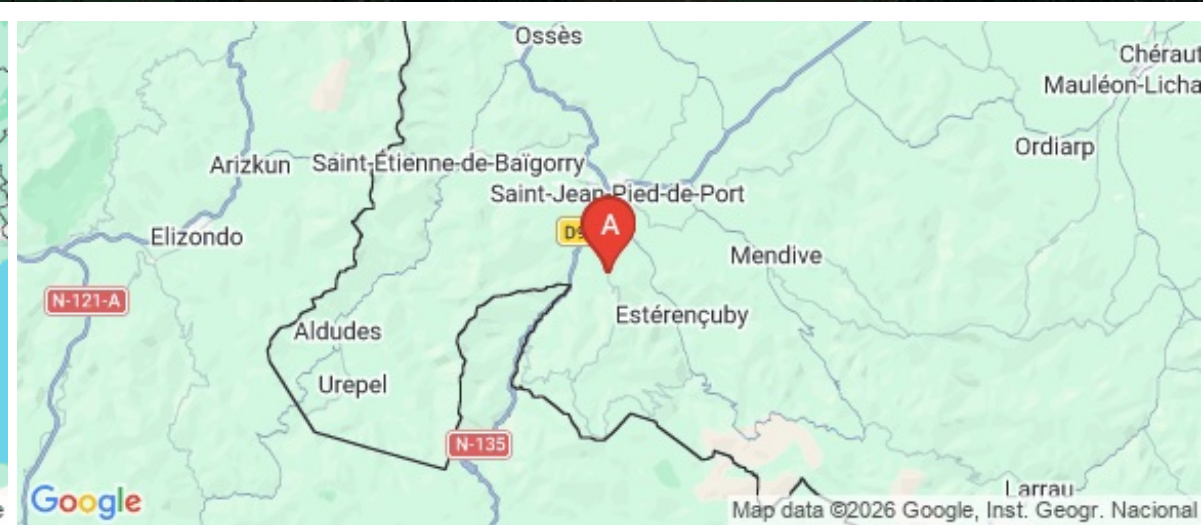
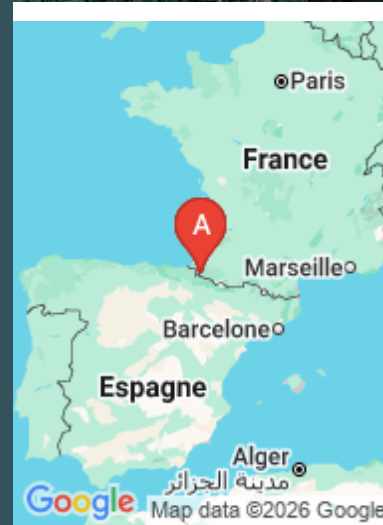
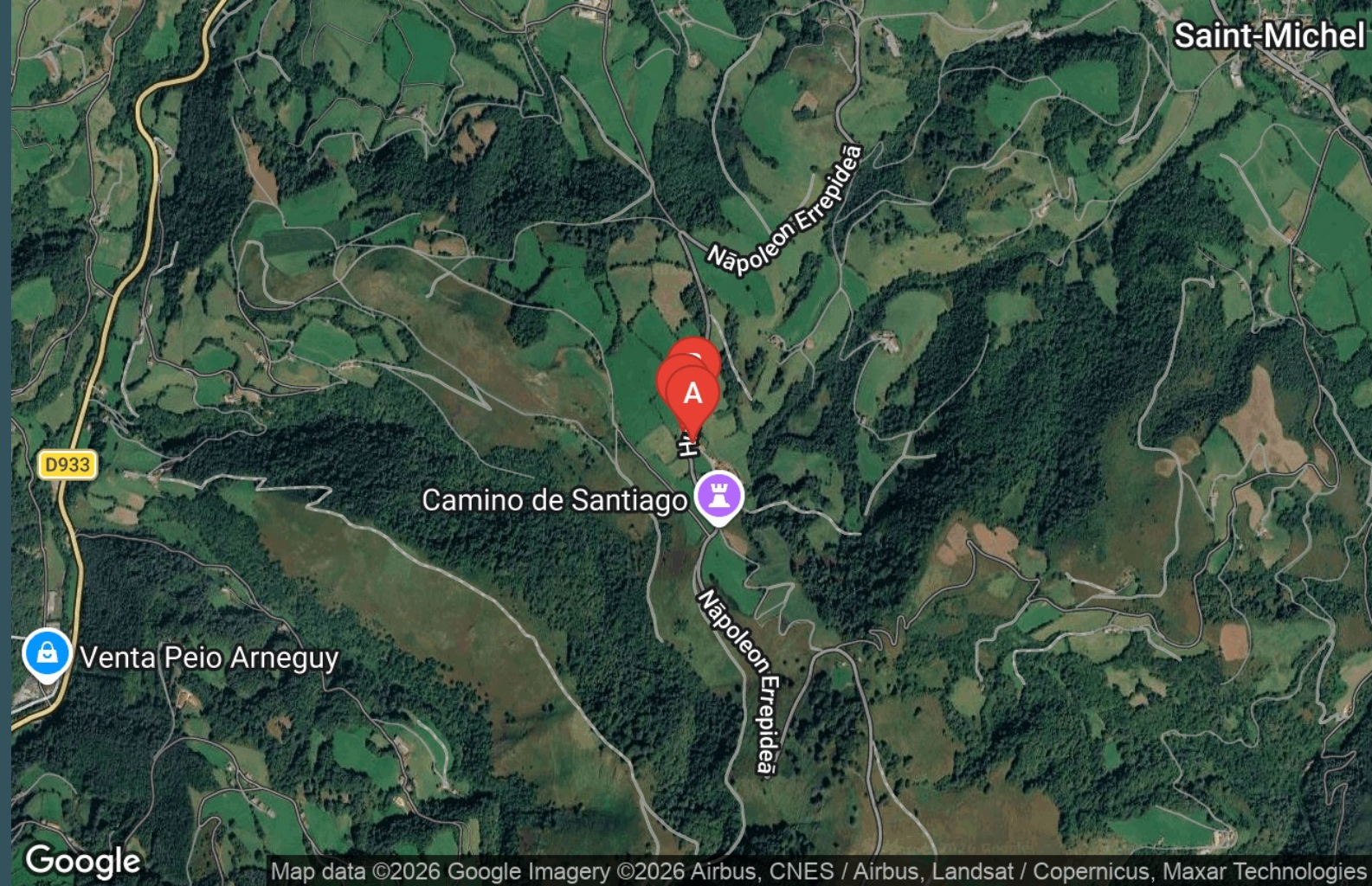
FERME ITHURBURIA Jeanne OURTIAGUE

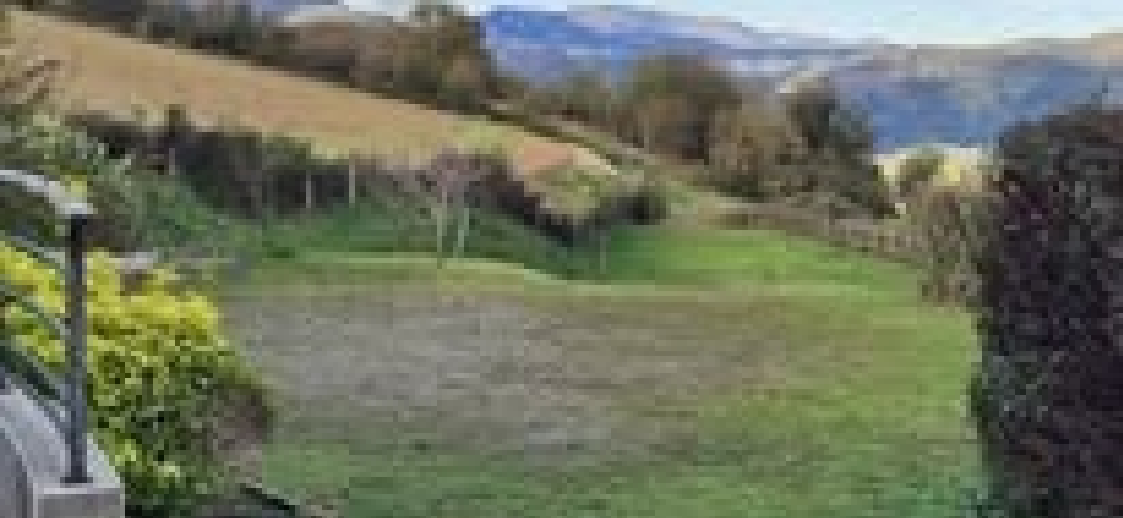
☎ 00000000
☎ 0000000000
☎ 0680530046

A Gîte Bixta Eder - Saint-Michel : Maison à côté, Ferme Ithurburia, Chemin de Saint Jacques 64220 SAINT-MICHEL

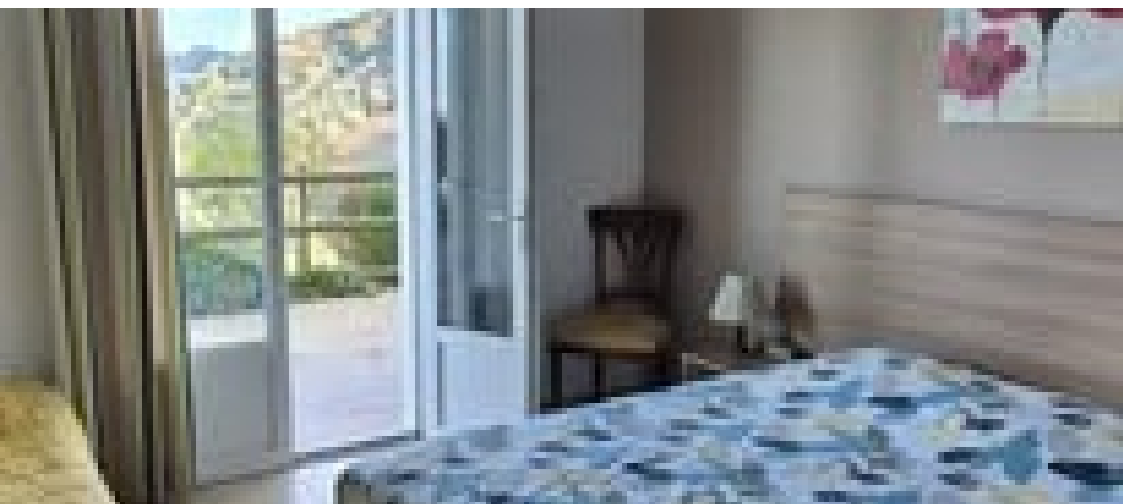
B Chambres d'hôtes Ithurburia - Saint Michel : Ferme Ithurburia 64220 SAINT-MICHEL

C Gîte d'étape - Ferme Ithurburia : Ferme Ithurburia , Quartier Huntto 64220 SAINT-MICHEL





Gîte Bixta Eder - Saint-Michel



Maison



8

personnes



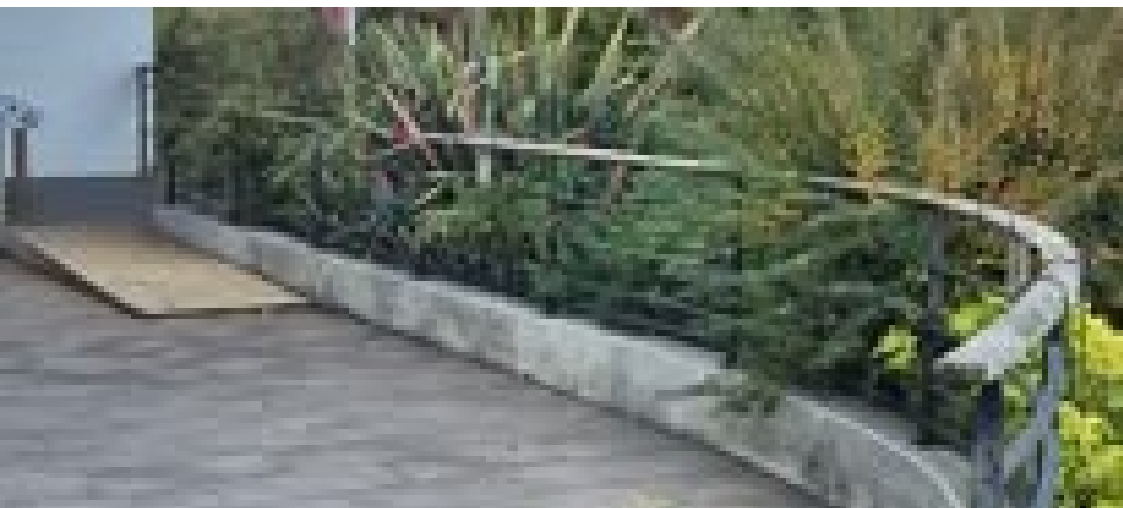
3

chambres



90

m2



Cette location se trouve sur le chemin de Compostelle à 5km de St Jean Pied de Port. A 500 m d'altitude, le logement est situé sur la voie mythique menant à Roncevaux, avec un point de vue imprenable sur les montagnes basques. La côte atlantique est à 50 km et la frontière espagnole à 15 km. A proximité d'un gîte pour pèlerins. Nous vous accueillons dans une maison indépendante de 90m², d'une capacité de 8 personnes, en rez-de-chaussée. Les 3 chambres disposent chacune d'une salle de bains. Pour votre confort, les lits sont faits à l'arrivée et le linge de toilette fourni.



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Lit(s): 7	dont PMR ⓘ: 2 dont Suite: 3 dont lit(s) 1 pers.: 5 dont lit(s) 2 pers.: 2
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche serviettes Salle(s) d'eau (avec douche): 3	Salle de bains privée
<i>WC</i>	WC: 3 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Cuisine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon Terrasse	Séjour Véranda
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif Matériel de repassage	Lave linge privatif Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage Poêle à bois	Cheminée
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Barbecue Jardin Salon de jardin Terrain clos commun	Abri pour vélo ou VTT Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire
Entrée indépendante
Jardin commun

Dans maison
Habitation indépendante



Activités



Réseaux



Stationnement

Parking

Parking privé



Services

Nettoyage / ménage



Extérieurs

Terrain de pétanque

A savoir : conditions de la location

Arrivée

Départ

Langue(s) parlée(s) Espagnol Français

Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie

Moyens de paiement Cartes de paiement Chèques bancaires et postaux
Espèces Virement bancaire

Ménage

Draps et Linge de maison Draps et/ou linge compris

Enfants et lits d'appoints Lit bébé

Animaux domestiques Les animaux sont admis.

Tarifs (au 14/05/26)

Gîte Bixta Eder - Saint-Michel

Tarif standard pour 2 personnes. Petit déjeuner 7€/personne en supplément

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 01/04/2026 au 01/07/2026	80€	80€		
du 01/07/2026 au 01/09/2026	90€	90€		
du 01/09/2026 au 01/11/2026	80€	80€		
du 01/11/2026 au 01/01/2027				



Chambres d'hôtes Ithurburia - Saint Michel



 Chambre Elorri-Xuri  Chambre Arrosa  Chambre Jatsa  Chambre Hortantzia

Située en bordure d'une ancienne "Voie Romaine", appelée "Route de Napoléon", la ferme Ithurburia est ouverte à tous : pèlerins du chemin de St Jacques de Compostelle, vacanciers en quête de nature et d'histoire ! Les 4 chambres équipées de mezzanine sont aménagées à l'étage dans l'ancien bâtiment agricole qui jouxte la maison d'habitation : 1 chambre familiale de 6 personnes avec baignoire et douche privatives, 3 chambres triples avec douche. De la galerie couverte qui donne sur la salle commune au rez de chaussée ou de celle qui dessert les chambres à l'étage, vous profiterez d'un magnifique point de vue. Tous les soirs, un repas copieux est proposé à la table d'hôtes, avec à la carte, plats traditionnels du Pays Basque et de la Navarre entièrement élaborés à partir de produits du terroir.



Infos sur l'établissement

Communs

A proximité propriétaire
Entrée indépendante
Habitation indépendante

Dans maison
Entrée commune
Jardin commun

Activités

Restauration

Table d'hôtes

Petit-déjeuners et diners uniquement ouverts aux personnes séjournant en location, non inclus dans le tarif.

Réseaux

Accès Internet

Stationnement

Parking

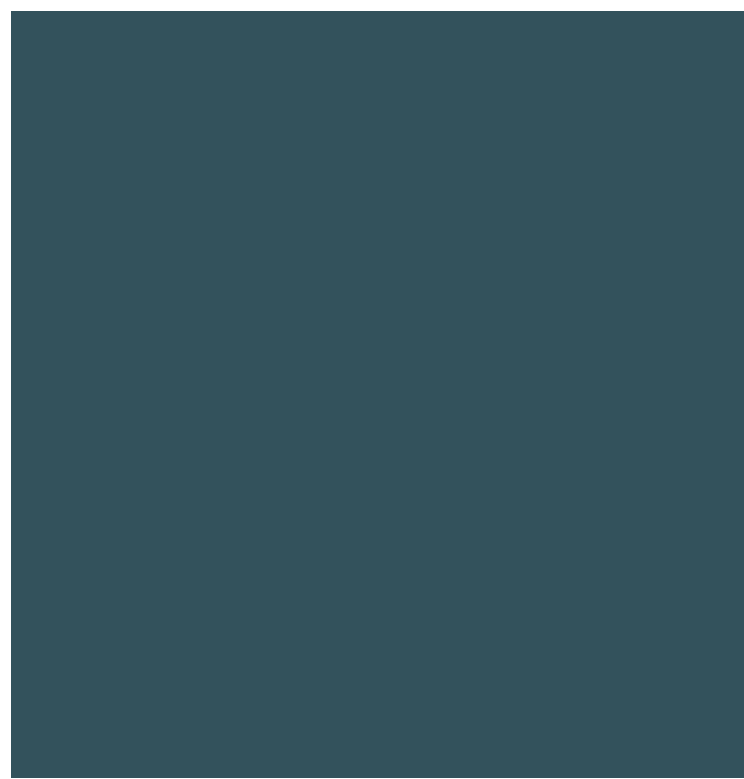
Parking privé

Services

Nettoyage / ménage

Extérieurs

Table de ping pong





Chambre Elorri-Xuri


Chambre

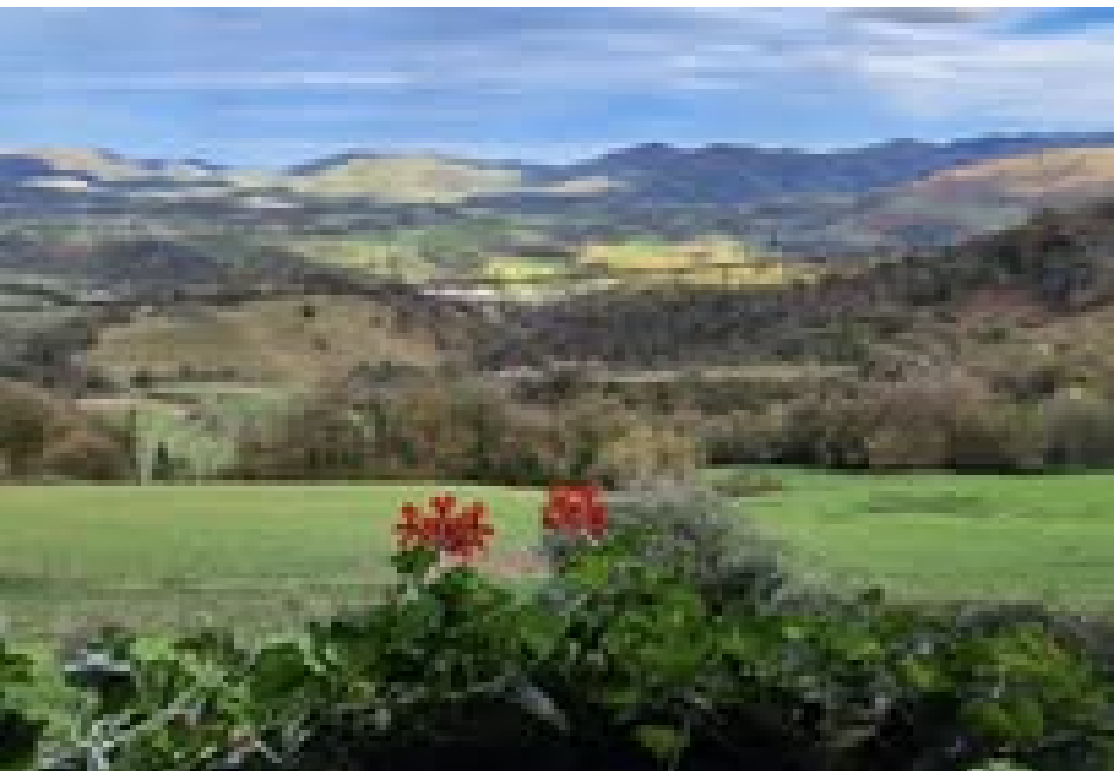

6
personnes


3
chambres


50
m²

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Lit(s): 4	dont Suite: 1 dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 2
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec baignoire Salle de bains avec douche et baignoire Sèche cheveux Salle(s) de bains (avec baignoire): 1 Salle(s) d'eau (avec douche): 1	Salle de bains avec douche Salle de bains privée Sèche serviettes
<i>WC</i>	WC: 1 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Coin cuisine à disposition (chambre d'hôtes) Cuisine américaine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Cuisine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Balcon Séjour	Salon Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif Matériel de repassage	Lave linge privatif Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	Cheminée
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Barbecue Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos	Abri pour vélo ou VTT Cour Jardin Salon de jardin
<i>Divers</i>		







Chambre Arrosa


Chambre


4
personnes


1
chambre


30
m2

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 1 Lit(s): 3	dont Suite: 1 dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	Salle de bains privée Sèche serviettes
<i>WC</i>	WC: 1 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Coin cuisine à disposition (chambre d'hôtes) Cuisine américaine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Cuisine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Balcon Séjour	Salon Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif Matériel de repassage	Lave linge privé Sèche linge privé
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	Cheminée
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Barbecue Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos	Abri pour vélo ou VTT Cour Jardin Salon de jardin
<i>Divers</i>		







Chambre Jatsa


Chambre


4
personnes


1
chambre


30
m2

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 1 Lit(s): 3	dont Suite: 1 dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	Salle de bains privée Sèche serviettes
<i>WC</i>	WC: 1 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Coin cuisine à disposition (chambre d'hôtes) Cuisine américaine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Cuisine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Balcon Séjour	Salon Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif Matériel de repassage	Lave linge privé Sèche linge privé
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	Cheminée
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Barbecue Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos	Abri pour vélo ou VTT Cour Jardin Salon de jardin
<i>Divers</i>		







Chambre Hortantzia


Chambre


4
personnes


1
chambre


30
m2

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 1 Lit(s): 3	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche cheveux Salle(s) d'eau (avec douche): 1	Salle de bains privée Sèche serviettes
<i>WC</i>	WC: 1 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Coin cuisine à disposition (chambre d'hôtes) Cuisine américaine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Cuisine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Balcon Séjour	Salon Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif Matériel de repassage	Lave linge privatif Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	Cheminée
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Barbecue Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos	Abri pour vélo ou VTT Cour Jardin Salon de jardin
<i>Divers</i>		





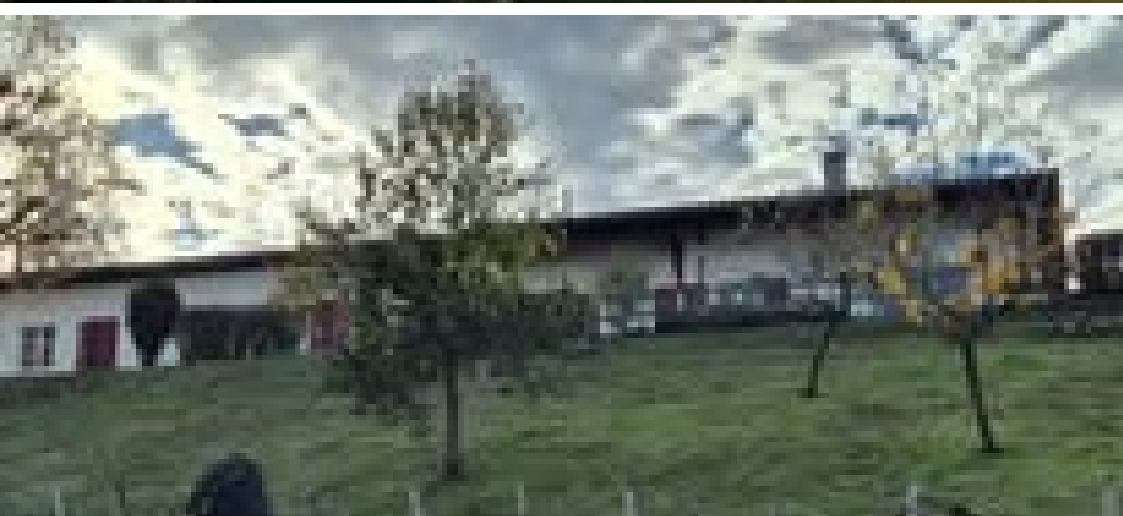
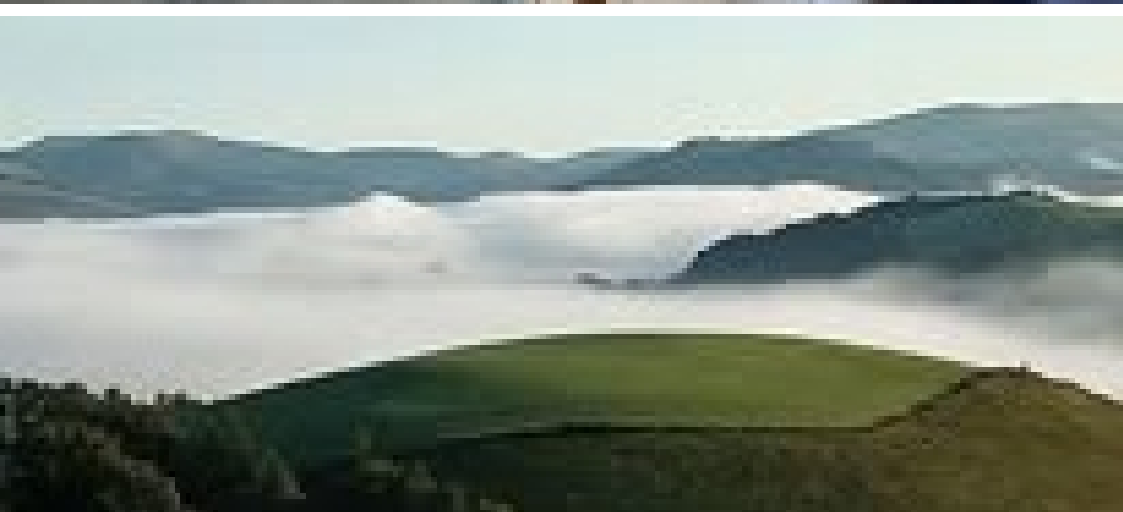


Gîte d'étape - Ferme Ithurburia

 Gîte d'étape - Ferme Ithurburia



Sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, à 5 km de St Jean Pied de Port, ce gîte de séjour/étape vous offre un point de vue exceptionnel sur le Pays Basque intérieur. Pour une halte ou plus, vous apprécierez les services proposés : possibilité de petit déjeuner, de repas, location de draps, linge de toilette, accueil de chevaux et ânes en enclos. L'hébergement présente 2 chambres (4 places), 1 chambre (5 places) et 2 chambres (2 places) avec sanitaires privés. Wifi chez la propriétaire. Vous pourrez contempler le magnifique paysage des montagnes basques. Partez à la découverte de la faune et de la flore...et des incontournables naturels au coeur de la montagne basque. Pour bien vous recevoir : Capacité réduite, distanciation, gel hydroalcoolique à disposition, petit déjeuner en gestion libre possible ou en plateau, repas en terrasse ou salle commune, location à la semaine possible



Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire
Entrée commune

Dans maison
Jardin commun



Activités



Restauration

Table d'hôtes

Petit-déjeuners et diners uniquement ouverts aux personnes séjournant en location, non inclus dans le tarif



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking

Parking privé



Services

Location de draps et/ou de linge

Nettoyage / ménage



Extérieurs



Gîte d'étape - Ferme Ithurburia


Chambre

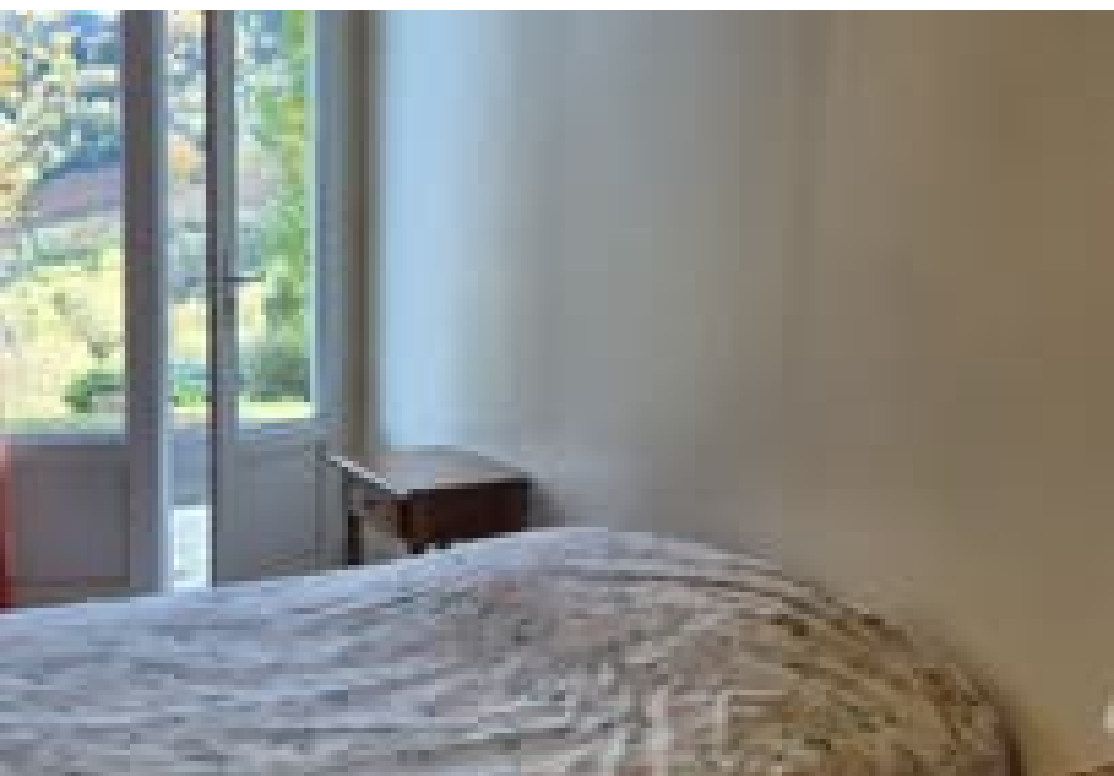

25
personnes


7
chambres


150
m²

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 7 Lit(s): 23	dont Suite: 7 dont lit(s) 1 pers.: 21 dont lit(s) 2 pers.: 2
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Sèche serviettes Salle(s) d'eau (avec douche): 7	Salle de bains privée
<i>WC</i>	WC: 7 WC indépendants	WC privés
<i>Cuisine</i>	Coin cuisine à disposition (chambre d'hôtes) Cuisine américaine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Cuisine Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Séjour	Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge collectif Sèche linge collectif	Lave linge privatif Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Cour Jardin Salon de jardin	Abri pour vélo ou VTT Jardin privé Local pour matériel de sport Terrain clos
<i>Divers</i>		





A savoir : conditions de la location

Arrivée A partir de 15h

Départ Avant 8h

*Langue(s)
parlée(s)* Espagnol Français

*Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie*

*Moyens de
paiement* Cartes de paiement Chèques bancaires et postaux
Espèces Virement bancaire

Petit déjeuner Petit-déjeuners et diners uniquement ouverts aux
personnes séjournant en
location, non inclus dans le tarif
Possibilité demi-pension

Ménage Inclus dans le tarif de la location

*Draps et Linge
de maison*

*Enfants et lits
d'appoints*

*Animaux
domestiques* Les animaux sont admis.
Un supplément de 3€ sera demandé

Tarifs (au 14/05/26)

Gîte d'étape - Ferme Ithurburia

Tarif standard pour 1 personne nuitée 24€/pers - Tarif demi-pension : 48€/pers (dîner+nuitée+petit déj)

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 01/04/2026 au 01/07/2026	24€	24€		
du 01/07/2026 au 01/09/2026	24€	24€		
du 01/09/2026 au 01/11/2026	24€	24€		
du 01/11/2026 au 01/01/2027	24€	24€		

Mes recommandations

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Restaurant Xoko Goxoa

+33 5 59 37 06 34

74 route d'Esterençuby

<https://www.hotel-xoko-goxoa.com/>

2.3 km

SAINT-MICHEL



Ici, la cuisine est gourmande et de terroir, inspirée de la diversité des produits du terroir (salaisons, poissons, viandes de pays, fromages ...) accompagnée de vins typés (Irouléguy, Navarre, Rioja ...) que l'on aime à vous faire découvrir. Une grande salle de restaurant (80 couverts) donne directement sur les montagnes environnantes. Dès les beaux jours, c'est sur la grande terrasse que l'on s'attable, entouré de verdure, bercé par les flots de la Nive voisine. Nous proposons un menu végétarien.



Café de la Paix

+33 5 59 37 00 99

4 place Floquet

<https://cafedelapaix-saintjean.com/>

4.2 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Le restaurant le Café de la Paix est situé au cœur de la cité de Saint-Jean-Pied-de-Port, en plein centre ville. Vous pourrez déjeuner ou dîner en terrasse et goûter de nombreux plats traditionnels. Vous découvrirez et apprécierez une cuisine à base de produits locaux (foie gras mi cuit maison, magret de canard, côte de bœuf, boudin, saucisses confites...). Le Café de la Paix propose également une restauration plus rapide avec une brasserie, pizzas, salades, tartes, sandwiches... Possibilité accueil de groupes (100 personnes).



Café Ttipia

+33 5 59 37 11 96

2 place Floquet

<http://www.cafettipia.com>

4.3 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine simple et goûteuse avec salades campagnardes, végétariennes, aux chipirons, morue à l'espagnol, axoa de veau en permanence, Saint Jacques, gibier...selon le moment. Cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse avec une équipe professionnelle sympathique. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.



Restaurant Les Remparts

+33 5 59 37 13 79

16, place Floquet

<https://www.hoteldesremparts.fr>

4.3 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



A l'intérieur des remparts, au cœur de la ville de Saint-Jean-Pied-de-Port et sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, cette ancienne demeure de 1643, reconverte en hôtel restaurant vous propose une cuisine soignée. On vous réserve un accueil simple et chaleureux, dans un cadre rustique et familial. Nous vous proposons une cuisine familiale du terroir, le tout fait maison avec des produits frais et locaux. Le restaurant peut accueillir des groupes jusqu'à 100 personnes.



Terra Aventura - Saint-Jean-Pied-de-Port : Un pied dans la Zitadelle...

+33 5 59 37 00 92 +33 5 59 37 03 57

Mairie

4.4 km <https://www.terra-aventura.fr/>

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Partez à la découverte de la cité médiévale de Saint-Jean-Pied-de-Port grâce au parcours de géocaching du Terra Aventura. À travers les yeux de Zéroïk, vous vivrez deux heures dans la peau d'un pèlerin du moyen-âge. Ce parcours familial vous fera vivre une expérience unique pour découvrir le beau village de Saint-Jean-Pied-de-Port en passant par les chemins les plus emblématiques qui caractérisent la cité... Durée : 2h Distance : 3,5 km



Petit Train Touristique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92

Place du Trinquet

<http://www.st-jean-pied-de-port.fr>

4.5 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Au cœur du Pays basque, à Saint-Jean-Pied-de-Port, village classé parmi les plus Beaux Villages de France, l'excursion en train sur pneus permet de découvrir, la maison dite « Mansart », la Nive, les murailles, le pont dit « romain », les rues du centre ancien et les habitations navarraises. Vous découvrez un magnifique point de vue de la Citadelle, un panorama sur Saint-Jean-Pied-de-Port, les vignes d'Irouléguay, les villages alentours et les Pyrénées. Visite commentée: commentaire enregistré sur CD par site. Les commentaires sont en français et le point de départ est devant le restaurant Ziripot. Réservations pour les groupes auprès de la mairie de Saint-Jean-Pied-de-Port.



Ferme Peotenia - Balade avec un berger à Iraty

+33 6 11 77 65 62

361 chemin de peotenia

<http://ferme-peotenia.com>

5.2 km

SAINT-JEAN-LE-VIEUX



Au cœur de la montagne basque, à 30 min en voiture de St Jean Pied de Port, sur le site d'Iraty, Jean-Michel, issu d'une famille de bergers, vous fera découvrir son métier et les montagnes d'Iraty. Une balade d'environ 1h30 avec 300 m de dénivelé positif vous permettra de rejoindre le troupeau, puis J-Michel vous précisera la manière dont chacun se positionnera pour faire redescendre le troupeau vers le coral. Vous pourrez ainsi participer au comptage et suivre de près les soins apportés aux brebis. Enfin, le groupe se retrouvera à l'étéxola autour d'un apéritif, et partagera un repas à base de produits de la ferme et locaux (charcuterie, Vin Irouleguy, Taloak, fromage AOC Ossau-Iraty, gâteau basque et café). Gardez un excellent souvenir d'une promenade authentique à la découverte du monde de l'estive. Nécessaire d'être bien chaussé et d'avoir une condition physique normale.



Forêt d'Iraty : panoramas époustoufflants

+33 5 59 28 51 29

<http://www.chalets-iraty.com>

20.1 km

LARRAU



La forêt d'Iraty, un trésor naturel caché au cœur du Pays basque et de la Navarre, est la plus grande hêtraie d'Europe, s'étendant sur environ 17 000 hectares. Les montagnes environnantes offrent un panorama à couper le souffle. Les bergers, avec leurs troupeaux de brebis, sont les gardiens de la montagne, contribuant non seulement à l'entretien des pâturages, mais aussi à la préservation de l'écosystème en maintenant un équilibre délicat entre l'homme et la nature. Pour les amateurs d'activités en plein air, Iraty offre un terrain de jeu exceptionnel. Que vous soyez passionné de randonnée, à la recherche de sentiers à conquérir en VTT ou désireux d'explorer les chemins en trottinette, vous trouverez votre bonheur. C'est également un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux, invitant à faire une pause dans le rythme effréné de la vie quotidienne pour savourer l'instant présent.



Col d'Organbidexka : observation des oiseaux

+33 5 59 65 97 13

<http://www.lpoaquitaine.org>

20.7 km

LARRAU



Organbidexka, situé au cœur de la forêt d'Iraty, plus grande hêtraie européenne, offre un spectacle naturel fascinant, particulièrement prisé par les passionnés d'ornithologie. Ce col est un point de passage privilégié pour des milliers d'oiseaux migrateurs, faisant de ce lieu un observatoire exceptionnel pour qui souhaite s'émerveiller devant la diversité et la beauté de ces voyageurs aériens. Les visiteurs peuvent ainsi, grâce à l'expertise de la LPO (La Ligue pour la Protection des Oiseaux), apprendre à identifier les différentes espèces, comprendre leurs comportements et l'importance de la protection de ces corridors aériens vitaux pour la biodiversité.



Forêt des Arbailles

+33 7 78 46 65 78

22.8 km

AUSSURUCQ



Massif mi-boisé, mi-rocailleux qui sépare la Soule de la Basse-Navarre, les Arbailles s'étendent sur une superficie de 165km². Creusé de fosses profondes, parsemé de vallons suspendus et de sommets pointus, ce site karstique revêt un caractère mystique et étrange, source de nombreuses légendes. Les amateurs de flore seront enchantés par la diversité des espèces végétales et les panoramas, tandis que les vestiges historiques disséminés le long du chemin évoquent les traditions ancestrales de la région. La randonnée d'Ahusquy, balisée et accessible depuis l'auberge, est une invitation à découvrir les secrets les mieux gardés de cette forêt majestueuse. Il s'agit d'un espace naturel encore largement sauvage où la pratique hors sentier peut se révéler dangereuse à cause de nombreux gouffres.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Passerelle d'Holzarte

+33 5 59 28 62 80# +33 5 59 28 51 28

29.3 km
LARRAU



La passerelle d'Holzarte est un joyau dans le cœur verdoyant de la province de la Soule, sur la commune de Larrau. Perchée à une hauteur vertigineuse de plus de 180 mètres au-dessus des gorges d'Olhadubi, elle offre une expérience de randonnée absolument unique et des vues à couper le souffle. Elle fut construite dans les années 1920 pour faciliter le mouvement des ouvriers forestiers. L'accès s'effectue par une randonnée d'environ une heure (aller), balisée en jaune. Le sentier est exigeant et requiert des chaussures de marche adéquates. Les efforts déployés sont grandement récompensés par la splendeur des paysages. Pour ceux qui aspirent à davantage d'aventure, la boucle complète dure 5h30. Pour remédier au problème de stationnement, une navette partant de Tardets est mise en service (ligne 60), fonctionnant du lundi au dimanche de mi-juillet à mi-août.



Montagne de La Rhune

+33 5 59 54 20 14
Mairie

38.6 km
SARE



Montagne mythique du Pays Basque, avec un sommet à 905m d'altitude dominant à perte de vue les côtes françaises et espagnoles ; offrant ainsi un très beau panorama par temps dégagé. Ascension possible grâce au train à crémaillère, au départ du col de Saint Ignace, ou à pied au départ des villages de Sare, Ascain ou Urrugne (entre 2h, 2h30 d'ascension environ avec 700m de dénivelé).

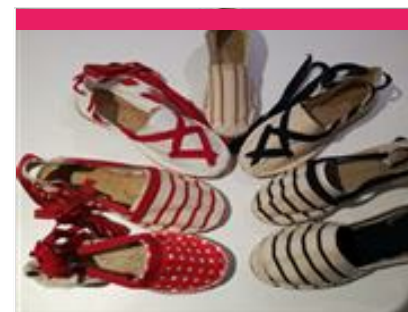


Citadelle de Saint Jean Pied de Port

+33 5 59 37 03 57

<http://www.saintjeanpieddeport-paysbasque.com>

3.8 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Espadrilles Arangois

+33 5 59 49 07 03# +33 6 26 54 78 20

42 rue d'Espagne

4.1 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Saint Jean Pied de Port le temps d'une soirée : un souvenir unique

+33 5 59 37 03 57

14 place Charles de Gaulle

<https://boutique.otpaysbasque.com/visite>

4.4 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian



Visite de Saint-Jean-Pied-de-Port, du royaume de Navarre à Compostelle

+33 5 59 37 03 57

14 place Charles de Gaulle

4.4 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Porte Saint-Jacques à Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92

Rue de la Citadelle

<http://www.st-jean-pied-de-port.fr>

4.5 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT



Poteries Goicoechea

+33 5 59 37 71 30

Route de Saint-Jean-Pied-de-Port

<http://www.poterie-goicoechea.com>

12.8 km

OSSES



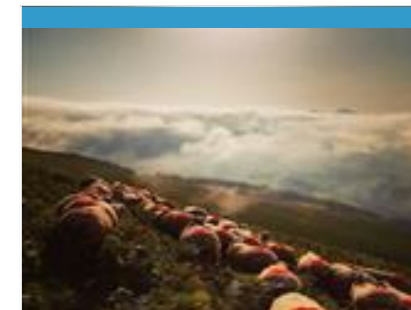
Les Bergers de Saint Michel - Sarl Garazi

+33 5 59 37 23 13

<http://www.fromage-arradoy.fr>

2.1 km

SAINT-MICHEL



Ferme Ametzalde

+33 6 32 94 19 97

<http://ametzalde.fr>

3.9 km

LASSE



A 3 km de Saint Jean Pied de Port, venez découvrir la fabrication du fromage pur brebis Arradoy. Au coeur de la montagne basque, nous fabriquons un fromage en AOP Ossau Iraty et issu de l'agriculture biologique. Nous vous présentons l'histoire de la fromagerie et nos convictions en situant tous les enjeux du territoire, de la filière lait de brebis et notamment de l'AOP Ossau Iraty. La visite est suivie d'une dégustation de nos fromages au lait cru pour discuter des particularités du lait cru, de l'origine des goûts et saveurs des fromages...

Sébastien et Fabien vous accueillent dans leur petite ferme bio, située sur la montagne Munho au dessus de Saint-Jean-Pied-de-Port, à 3km de la cité fortifiée pour vous faire déguster leur fromage pur brebis. La ferme est conduite en agriculture biologique. Notre troupeau, constitué de 200 brebis Manex tête rousse, produit du lait de décembre à juin. Elles sortent dès que le temps le permet pour garantir une bonne qualité du lait. Tous les fourrages consommés sont exclusivement produits sur les prairies naturelles de la ferme, et l'ensemble de ce que la nature peut offrir est valorisé : les glands, les châtaignes, les fruits, ... Dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, les animaux sont conduits sur les pâturages d'estive situés à proximité, sur la montagne du Munhoa. De juillet à septembre, des visites de la ferme sont proposées les mercredis et vendredis à 15h sur réservation.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Maison Mayté

+33 5 59 37 10 02

Rue principale

<https://www.charcuterie-mayte.com/>

6.1 km

SAINT-JEAN-LE-VIEUX



Salaisons, conserves, foie gras, boucherie. La maison Mayté transforme les cochons des éleveurs de plusieurs communes du territoire. Les jambons sont affinés de 10 à 24 mois dans nos séchoirs à l'air libre, naturellement. En visitant les séchoirs à jambons, vous les découvrirez suspendus en plein air. Nous produisons aussi artisanalement une gamme variée de charcuteries sèches du Pays Basque : saucissons (le béret ou la boneta), saucisses sèches, poitrines (ventrêches) plates ou roulées, chorizos, lomos secs... Aussi, la charcuterie artisanale Mayté vous invite à découvrir ses délicieux foies gras, magrets, confits, rillettes et pâtés de foie gras. Visites, vente et dégustation sur place.



Chèvrerie Mattinka

+33 6 10 48 37 01# +33 6 29 27 26

54

6.1 km

SAINT-JEAN-LE-VIEUX



À deux minutes de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied des vignes de l'Arradoy, Mattin vous fait découvrir sa chèvrerie. La ferme est constituée de 55 chèvres nourries essentiellement de pâtures et de fourrages produits sur l'exploitation, garantissant un lait de qualité pour la fabrication de fromage au lait cru frais ou affiné. Il y en a pour les goûts ! N'hésitez pas à venir en famille, les chèvres ne demandent qu'à être caressées ! Mattin accueille également les camping-car et vous propose la découverte de sa ferme et ses produits. Emplacement gratuit sans réservation (1 nuit maximum, pas d'eau, pas d'électricité, pas de vidange).



Vignoble Brana

+33 5 59 49 23 98

221 Chemin Brana

<http://www.brana.fr>

6.1 km

ISPOURE



Le Vignoble Avec 245 hectares, les vins d'Irouléguy sont emblématiques du Pays basque : complexes, onctueux et toniques. Entre Ispoure et Bussunarits, le Domaine Brana s'étend sur 18 hectares à flanc de montagne. C'est l'un des rares domaines indépendants de l'AOP Irouléguy, mosaïque de cépages mêlant tradition basque et richesse du Sud-Ouest. Premier domaine indépendant de l'appellation, il a largement contribué à la renaissance de ce vignoble de montagne. La culture en terrasses, sur des pentes abruptes, témoigne d'un lien ancestral entre la vigne et la montagne. Le respect de l'environnement est au cœur des préoccupations de l'entreprise. Depuis 2024, le Domaine est certifié BIO, preuve de son engagement pour le respect de son écosystème.



Pisciculture - Truites d'Iraty

+33 5 59 37 11 01

Route d'Iraty

6.9 km

AHAXE-ALCIETTE-BASCASSAN



A 7 km de Saint Jean Pied de Port, sur la route de la forêt d'Iraty, venez découvrir la pisciculture d'Iraty qui perpétue une histoire de famille depuis 1956, d'un élevage artisanal de truites au cœur de la vallée. Vous y trouvez les fameuses petites truites, les truites portions blanches ou saumonées ainsi que les filets de truites. Nous proposons des visites de la pisciculture : visite libre pour les individuels et visite commentée sur réservation pour les groupes.



Truite de Banka

+33 5 59 37 45 97

130 Chemin Antxigno Route des

Aldudes

<http://www.truitedebanka.com/>

12.3 km

BANCA



A 8 km de Saint Etienne de Baïgorry, au cœur de la vallée des Aldudes, venez découvrir notre pisciculture. Nous proposons une visite guidée avec vidéo et dégustation pour les groupes sur rendez-vous. Visite libre avec vidéo pour les individuels. Notre magasin présente un large choix de produits transformés de la truite: filets fumés, terrine, confit de truite fumée, rillettes, truite à la basquaise, truite fumée (sous vide), truites portions, filet d'arné, pavés de grandes truites. Nouveauté : nous utilisons à présent la peau des truites comme cuir de maroquinerie et proposons une gamme complète de produits de grande qualité. La redécouverte d'une tradition datant du 16ème siècle est le fruit d'années de recherche avec un spécialiste du tannage des cuirs précieux.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

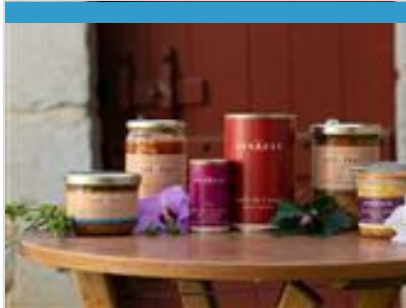
Découvrir

EN PAYS
BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Euskal Herrian



Ferme Arnabar

+33 5 59 37 62 93

Route de Saint-Jean-Pied-de-Port

<http://www.arnabar-foie-gras.com>

12.8 km
OSSES



8

Tout près de Saint-Jean-Pied-de-Port, découvrez la ferme ARNABAR. Un parcours libre de découverte de l'élevage avec panneaux explicatifs vous est proposé de juin à septembre à Irissarry, tout près de notre boutique située à Ossès. Durant l'été, une personne sur place proposera un accompagnement et de la vente sur place. Toute l'année, à Ossès, les équipes vous font déguster le foie gras transformé sur place dans les ateliers situés derrière le magasin ainsi qu'un très bon vin blanc sélectionné pour accompagner nos produits préparés selon les traditions de nos aïeux. De mi-juillet à fin août, les mercredi & vendredi à 11h, Mixel vous conduit à la ferme pour une visite guidée lors de laquelle vous découvrirez les canetons dans leur parc chauffé puis les canards adultes sur leurs différentes prairies. Nous terminons la visite par une dégustation.



Maison Pierre Oteiza - Eleveur Artisan - Salaisons artisanales - Elevage porcs basques

+33 5 59 37 56 11

Route d'Urepel

<https://www.pierreoteiza.com>

15.1 km
ALDUDES



9

Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du Porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. La balade vous permettra de voir de près, vautours, brebis manex, porcs basques, pottoks et la flore locale. De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade de minimum 1h. Dans notre espace dégustation, des galettes de maïs traditionnelles (taloa) garnies, des assiettes "Gourmandes" vous sont proposées : Jambon de Kintoa AOP, Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucisson des Aldudes, Jésus du Pays Basque, chorizo, pâtés... Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019. Nouveauté : visite en accès libre de la galerie pédagogique du nouvel espace du savoir-faire du séchoir des Aldudes pour découvrir les secrets du jambon...!



Cidre Eztigar

+33 5 59 37 87 12 +33 6 33 53 26
33

<http://www.cidre-eztigar.com>

17.4 km
SAINT-JUST-IBARRE



K

Situé à Saint-Just-Ibarre, petit village de montagne, Eztigar a réussi à sauvegarder les variétés de pommes à cidre et à relancer la production de la boisson traditionnelle et ancestrale du Pays Basque, production biologique. Y sont cultivées des variétés de pommes locales : Anisa, Eri sagarra, Mimuxiri ou encore Ando Motxa. Lors des visites en autonomie dans le chai et le jeune verger, accompagné de petites chèvres, vous découvrirez l'histoire d'Eztigar, les valeurs et la démarche d'Eztigar. Pour terminer, vous pourrez déguster et découvrir la typicité du cidre basque, appelé le "sagarno".



