



RP TOURISME

By Agence
RP EVENTS

**LE TOURISME À LA CARTE
Au Pays Basque**





2002
2022



Agence
RP EVENTS

DEPUIS 20 ANS AU SERVICE
DE SES CLIENTS

Votre interlocuteur:

Roland Petriccione-Queheillechipy

+33 (0)6 21 65 47 10

contact@agencerpevents.com

www.agencerptourisme.com



LE TOURISME À LA CARTE

Agence réceptive

Agence RP EVENTS créée en 2002 fête aujourd'hui ses 20 ans. Son professionnalisme est récompensé cette année 2022 du label national **Qualité Tourisme**.

Spécialisé dans l'événementiel et le tourisme d'affaires, installé en Bourgogne depuis 40 ans, son dirigeant, Roland Petriccione-Queheillechipy, décide d'apporter ses connaissances et son savoir-faire également aux particuliers.

La marque Agence RP TOURISME est née.

Comme pour les professionnels, Agence RP TOURISME axe ses propositions sur le **Pays Basque et la Bourgogne-Franche-Comté**. De par ses origines maternelles Souletines, Roland Petriccione-Queheillechipy sillonne le territoire depuis son plus jeune âge. Amoureux du Pays Basque, il a créé pour ses clients des concepts originaux qu'il propose au travers de ses différentes offres. Votre guide au Pays Basque, Jean-Marc Berhocoirigoin est un ancien joueur de rugby, originaire et vivant à Saint-Jean-Pied-de-Port. Gardien des traditions et du savoir-vivre basque, il partage avec vous ses expériences et ses connaissances pour la découverte de son Pays Basque.

Sur demandes particulières, notre agence peut intervenir sur l'ensemble du territoire national.

Agence RP EVENTS, created in 2002, is celebrating its 20th anniversary! Its professionalism has been rewarded this year with the award of the national Quality Tourism label. Specialising in events and business tourism, and operating in Burgundy for 40 years, Roland Petriccione-Queheillechipy, its manager, decided to bring his knowledge and know-how to individuals, too. The Agence RP TOURISME brand was born. As for professionals, Agence RP TOURISME focuses its offers on the Basque Country and Bourgogne-Franche-Comté. Due to his Souletine origins on his mother's side, Roland Petriccione-Queheillechipy has been travelling the region from a very young age. A great fan of the Basque Country, he has created original concepts for his clients which he provides through his various offers. Your guide to the Basque Country, Jean-Marc Berhocoirigoin is a former rugby player, originally from and living in Saint-Jean-Pied-de-Port. As a guardian of Basque traditions and life, he shares his experiences and knowledge with you to discover his Basque Country. By special request, our agency can operate throughout the national territory.



Depuis 20 ans, ma passion est intacte ! Prendre du plaisir dans ce que j'entreprends, donner du sens, respecter notre planète et apporter du bonheur !

Avec mes équipes, je vous accompagne du début jusqu'à la fin du projet quels que soient vos envies et votre budget.

Une phrase de Confucius qui me correspond : " Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie "

Roland Petriccione-Queheillechipy

For 20 years, my passion has remained intact! Taking pleasure in what I do, giving meaning, respecting our planet and bringing happiness! With my teams, I'll support you from the beginning to the end of your project, whatever your requirements and your budget. A phrase from Confucius really appeals to me: "Choose a job you love and you'll never have to work a day in your life".

plaisir
découvertes
curiosité
gourmandises

DESTINATION PAYS BASQUE P.4

LE LABOURD P.6

LA BASSE-NAVARRÉ P.8

LA SOULE P.10

HÉBERGEMENT P.12

LA GASTRONOMIE P.14

LES ACTIVITÉS P.18

LES INSOLITES P.22

LE PAYS BASQUE ESPAGNOL P.30

Siège social: 20, rue Jacques de Molay 21200 BEAUNE
 Bureaux: 2, allée des Bel Air, 71530 LESSARD LE NATIONAL
 Bureaux Pays Basque: 02 Bvd Victor Hugo, 644500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
 Tel: 03 85 43 30 91 - Mobile: 06 21 65 47 10
 Mail: contact@agencerpevents.com
 Licence Agence Réceptive ATOUT FRANCE n° 1M02160004
 Garantie Financière: 2 - 1071386_3 - 1071387
 Assurateur Responsabilité Civile Professionnelle: RCP0399727
 Général Professionnels n° A1007982 - HISCOX N° HA
 TVA intracommunautaire: FR 801842089 00030 - APE 7912Z
 FR 26801842089

DESTINATION PAYS BASQUE

Entre Terre et Océan, sauvage et authentique

Lové entre l'immensité de l'**océan**, les **collines de l'arrière-pays** et les **hauts sommets pyrénéens**, le Pays Basque vous offre un **dépaysement total** où la culture, la gastronomie et les traditions sont bien ancrées.

Les Basques vivent sur un territoire divisé en 7 provinces réparties entre le Sud-Ouest de la France et le Nord-Ouest de l'Espagne.

Le Labourd, La Basse-Navarre et la Soule sont les trois provinces basques françaises. « Euskal Herria ou Euskadi » signifie Pays Basque. Le terme « Euskal » fait référence à « l'Euskara » qui est la langue basque.

DESTINATION BASQUE COUNTRY

Between Land and Ocean, wild and authentic

Nestled between the immensity of the ocean, the hills of the hinterland and the high Pyrenean peaks, the Basque Country offers a total change of scenery where culture, gastronomy and traditions are firmly anchored. The Basques live in a region divided into 7 provinces split between the South-West of France and the North-West of Spain. Labourd, Basse-Navarre and Soule are the three French Basque provinces. "Euskal Herria or Euskadi" means Basque Country. The term "Euskal" refers to "Euskara", which is the Basque language.



Ciboure



Guéthary



Villa Arnaga



Sainte-Engrâce



Le train de la Rhune



Bayonne



Anglet

LE LABOURD « Lapurdi »



Le Labourd est la province située entre océan et montagne.

Il y a la côte basque, avec ses stations balnéaires célèbres comme **Biarritz, Saint-Jean-De-Luz, Hendaye**, ses ports de pêche typiques et ses vagues tant prisées par les surfeurs. Sans oublier **Bayonne** qui est la porte d'entrée du Pays Basque et confluent de la Nive et l'Adour.

Et il y a le Labourd intérieur composé de nombreux petits bourgs typiques qui font tout le charme de sa province comme Ascain, Sare, Ainhoa, Espelette et son célèbre piment. Au milieu des **paysages verdoyants** prône l'imposante architecture des **maisons Labourdines aux volets verts et rouges**. Dans chaque village, on trouve un fronton sur la place centrale.

Labourd is the province that lies between ocean and mountains. There is the Basque coast, with its famous seaside resorts like Biarritz, Saint-Jean-De-Luz, Hendaye, its typical fishing ports and its waves so popular with surfers. Not forgetting Bayonne, which is the gateway to the Basque Country and the confluence of the Nive and Adour. And there is the interior Labourd, made up of lots of small, typical towns which give their province such charm, such as Ascain, Sare, Ainhoa, Espelette and its famous pepper. In the middle of the green landscapes, the imposing architecture of the Labourdine houses with their green and red shutters stands out. Each village has a pediment in the central square.



Saint-Jean-De-Luz



Espelette



Bayonne



Hendaye

LA BASSE-NAVARRRE

« Baxenabarre »

La Basse-Navarre s'étend sur 3 vallées dont Saint-Jean-Pied-de-Port « Garazi » en est la capitale. Du **haut de sa citadelle**, on peut admirer cette région traversée par le chemin de **Saint-Jacques-de-Compostelle** et le GR10.

Saint-Jean-Pied-de-Port c'est la porte de la Navarre par le célèbre col de Roncevaux et le fief des éleveurs de brebis. C'est le pays de l'**AOP Iroulégu**y et du **porc « Kintoa » AOP**.

Sur la route des Aldudes, un arrêt incontournable s'impose à Ossès, le village des artisans pour découvrir les poteries Goicoechea, la distillerie du domaine Brana, la ferme Arnabar d'Irissarry, les espadrilles Don Quichosse et la coopérative fermière Kaiku Borda.

*Basse-Navarre extends over 3 valleys, of which Saint-Jean-Pied-de-Port "Garazi" is the capital. From **the top of its citadel**, you can admire this region crossed by the **Santiago de Compostela route** and the GR10. Saint-Jean-Pied-de-Port is the gateway to Navarre via the famous Roncevaux Pass and a real stronghold for sheep breeders. It's the land of **AOP Iroulégu**y and "**Kintoa**" AOP pork. On the road to Les Aldudes, you really must stop in Ossès, the craftsmen's village where you can discover Goicoechea pottery, the Brana Estate distillery, the Arnabar D'Irissarry farm, Don Quichosse espadrilles and the Kaiku Borda **farmer's cooperative**.*



Le marché de Saint-Jean-Pied-de-Port

Le gîte d'Orisson

Les truites de Banca



Saint-Jean-Pied-de-Port



Les vignes d'Iroulégu



Partie de Pelote



Les poteries Goicoechea



Saint-Jean-Pied-De-Port



La transhumance en Basse-Navarre



Descente à La Verna



La salle de La Verna



Les hauteurs d'Iraty



La passerelle d'Holzarte

LA SOULE « Xiberoa »

La Soule offre des paysages **verdoyants et recouverts de vastes forêts**. L'artisanat de l'**espadrille** à Mauléon est la signature de la vallée.

Pays de **traditions**, la Soule a su préserver ses richesses pour mieux les faire découvrir aujourd'hui. La montagne a marqué l'âme souletine de son empreinte.

Au cœur de la Haute-Soule, le village de **Sainte-Engrâce** a gardé une authenticité particulière, son **église romane** est un joyau architectural du XIe siècle. A proximité, la **passerelle d'Holzarte** et la **grotte de la Verna**, un site spéléologique exceptionnel.

Par une route sinueuse, vous atteindrez les hauteurs d'Iraty en traversant la plus grande forêt de hêtres d'Europe.

La Soule offers green landscapes covered with vast forests. Espadrille craftsmanship in Mauléon is the valley's signature. A land of tradition, La Soule has managed to preserve its treasures so you can discover them today. The mountain has left its mark on the soul of its people. In the heart of Haute-Soule, the village of Sainte-Engrâce has retained a special authenticity, its Romanesque church an architectural jewel of the 11th century. Nearby, the Holzarte footbridge and Verna cave, an exceptional speleological site. Via a winding road, you can reach the heights of Iraty, passing through the largest beech forest in Europe.



Les gorges de Kakuetta



Sainte-Engrâce



Les espadrilles de Mauléon



Le château de Mauléon

HÉBERGEMENT

De l'hôtellerie haut de gamme aux auberges de Charme

Nous avons sélectionné pour vous des établissements d'exception qui ont à cœur de vous accueillir, attentifs à la qualité de votre séjour.

*ACCOMMODATION - From high-end hotels to charming inns
We have selected unique establishments for you. They have been selected to meet your every need and offer a quality getaway.*



Hôtel du Palais, Biarritz *****

Créé en 1854 par Napoléon III pour l'impératrice Eugénie, le Palace est le fleuron de Biarritz. 86 chambres, 56 suites, piscine, Spa, centre de fitness. Le restaurant étoilé est dirigé par le chef Aurélien Largeau.

The iconic jewel of Biarritz, created in 1854 by Napoleon III. The Palace has 86 rooms and 56 suites, swimming pool, Spa, fitness centre, 7 modular private lounges, its Michelin-starred restaurant La Rotonde and its chef Aurélien Largeau.



Hôtel Régina, Biarritz *****

Le Régina Hôtel & Spa, construit en 1906, est un bâtiment de style Belle Époque. 72 chambres et suites, piscine, spa, restaurant.

The Régina Hotel & Spa, built in 1906, is a Belle Époque-style building. 72 rooms and suites, swimming pool, Spa, restaurant.



Le Grand Tonic Hôtel, Biarritz ****

Idéalement situé en plein centre de la station balnéaire, piscine, espace bien-être, salles de séminaire, 64 chambres et une suite junior.

Ideally located in the centre of the seaside resort, swimming pool, wellness area, seminar rooms, 64 rooms and a Junior Suite.



Radisson Blu, Biarritz ****

Idéalement situé au centre de Biarritz et à 3 minutes de la plage. 150 chambres et suites, piscine, salle de sport, Spa, hammam, sauna et salles de séminaire.

Ideally located in the centre of Biarritz and 3 minutes from the beach. 150 rooms and suites, swimming pool, gym, Spa, hammam, sauna and seminar rooms.



Hôtel Jules Verne, Biarritz ****

Rendant hommage à l'auteur, l'hôtel littéraire Jules Verne, est idéalement situé en centre ville de Biarritz. 77 chambres, grand jardin, piscine, salle de fitness, salle de séminaire et une grande bibliothèque de près de 500 livres, ouvrages et biographies de Jules Verne à la disposition des clients.

Paying homage to the author, the Jules Verne literary hotel is ideally located in the centre of Biarritz. 77 rooms, large garden, swimming pool, gym, seminar room and a large library of nearly 500 books, works and biographies of Jules Verne and available to customers.



Novotel, Anglet ****

Aux portes de Biarritz, cet hôtel dispose de 104 chambres, de suites et de chambres exécutives, un Wellness Center (sauna, salle de sport, cabines de soins), une piscine et 6 salles de réunion.

At the gates of Biarritz, this hotel has 104 rooms, suites and executive rooms, a Wellness Centre (sauna, gym, treatment cabins), swimming pool and 6 meeting rooms.



Le Grand Hôtel, St Jean de Luz *****

Récemment rénové, il a su garder ses atouts d'antan avec une décoration aux inspirations Art Déco. 52 chambres et suites, thalasso, spa, restaurant.

Recently renovated, it has retained all its best features from days gone by with decoration inspired by Art Deco. 52 rooms and suites, thalasso, spa, restaurant.



Hôtel La Réserve, St Jean de Luz ****

Entre mer et montagne et à deux pas de la magnifique baie de Saint-Jean de Luz, La Réserve offre une vue imprenable sur l'océan. 41 chambres dont 6 suites. Piscine et parc de 3 hectares.

Between sea and mountains and a stone's throw from the magnificent bay of Saint-Jean de Luz, La Réserve offers breathtaking views of the ocean. 41 rooms including 6 suites. Swimming pool and 3-hectare gardens.



Hôtel Madisson, Saint-Jean de Luz ****

Situé au cœur du centre-ville de Saint-Jean-de-Luz, à deux pas de la plage. 32 chambres et suites, espace bien-être, Spa, fitness, brasserie.

Located in the heart of central Saint-Jean-de-Luz, close to the beach. 32 rooms and suites, wellness area, spa, fitness, brasserie.



Hôtel Bonnet, St Pée sur Nivelle ***

Au milieu des collines verdoyantes, l'Hôtel Bonnet est idéalement situé pour rayonner sur tout le Pays Basque. 60 chambres, piscine, restaurant, jardin.

Surrounded by green hills, Hotel Bonnet is ideally located to explore throughout the Basque Country. 60 rooms, swimming pool, restaurant, garden.



Hôtel des Pyrénées Atlantiques, St Pée sur Nivelle ***

Au pied de la Rhune, hôtel à l'ambiance familiale et paisible. Vous apprécierez sa terrasse et son jardin bordant la Nivelle. 34 chambres.

At the foot of the Rhune, hotel with a peaceful, family atmosphere. You'll love its terrace and garden bordering the Nivelle. 34 rooms.



Maison Bonnet, Itxassou ***

La petite auberge située au centre du village d'Itxassou a évolué au fil des années et des générations qui se sont succédées. 30 chambres et suites, restaurant, piscine, spa et sauna.

This small inn standing in the centre of the village of Itxassou has developed over the years and successive generations. 30 rooms and suites, restaurant, spa, swimming pool and sauna.



Hôtel Berria, Hasparen ****

Le Berria vous ouvre les portes de son établissement au charme discret et authentique, dans sa bâtisse chargée d'histoire. 20 chambres, avec un esprit «comme à la maison».

The Berria opens the doors of its discreetly charming, authentic establishment to you, in its building steeped in history. 20 rooms, with a "just like home" feel.



Auberge Ostape, Bidarray *****

L'Auberge Ostape, mélange de traditions et de modernité, au cœur des collines du Pays Basque intérieur, 22 suites réparties en 5 villas sur 45 hectares de nature. Restaurant gastronomique, espace détente.

Auberge Ostape, a mix of tradition and modernity, in the heart of the hills of the interior Basque Country, 22 suites divided into 5 villas over 45 hectares of nature. Gourmet restaurant, relaxation area.



Hôtel Arcé, St-Etienne-de-Baigorry ****

Un hôtel familial, depuis 5 générations, au bord de la Nive, pour un retour aux sources. 20 chambres et suites, piscine.

A family hotel, for 5 generations, on the banks of the Nive, for a return to our roots. 20 rooms and suites, swimming pool.

LA GASTRONOMIE

La **cuisine basque** est généreuse, savoureuse et au caractère bien affirmé, à l'image de son territoire et de ses habitants. Subtile, elle mélange les influences de sa **façade maritime et de son arrière-pays**.

Typique, la **Piperade** aux couleurs du drapeau régional, est un mélange de tomates, oignons et de piments doux, relevé au piment d'Espelette. Elle accompagne de nombreux plats.

La table basque présente ses plats et produits authentiques et de tradition : les charcuteries et le **jambon de Bayonne**, l'**Axoa** de veau, le **merlu de ligne**, les **chipirons à la plancha**, la **palombe au capucin**, les **truites et truitelles**, le **fromage de brebis** et le **gâteau basque**.

Les vins d'Irouléguay, le porc Kintoa, le fromage de brebis Ossau-Iraty, le piment d'Espelette sont les 4 produits AOP du Pays Basque.

GASTRONOMY

Basque cuisine is generous, tasty and with a strong character, just like its region and inhabitants. Very subtle, it mixes the influences of its maritime seaboard and its hinterland. Highly typical, the Piperade, in the colours of the regional flag, is a mixture of tomatoes, onions and sweet peppers, seasoned with Espelette pepper. It goes with many dishes. Basque dining presents authentic, traditional dishes and products: cold meats and Bayonne ham, veal Axoa, line-caught hake, squid à la plancha, wood pigeon with hare, trout and fingerlings, sheep's cheese and Basque cake. Irouléguay wines, Kintoa pork, Ossau-Iraty sheep's cheese and Espelette pepper are the 4 AOP products from the Basque Country.



LA GASTRONOMIE

Notre sélection de restaurants

GASTRONOMY : Our selection of restaurants

Nos coups de coeur en Labourd Marloe, Biarritz

Mettre à l'honneur les beaux produits frais de saison des provinces basques ainsi que de jolies découvertes que le chef Anthony Ruffet a sélectionnés pour une cuisine gastronomique.

Highlight the beautiful fresh seasonal products of the Basque provinces as well as lovely discoveries that chef Anthony Ruffet has selected for his gourmet cuisine.

La petite plage, Biarritz

Dans un nouveau décor authentique aux notes chaudes et naturelles, idéal pour un moment convivial et original. La carte, signée par Eric Frechon, propose une cuisine d'été, fraîche et moderne.

With its new authentic decor with warm, natural notes, ideal for a friendly, special moment together. The menu, created by Eric Frechon, offers summer cuisine, fresh and modern.

Milady Beach, Biarritz

Pour prendre un verre, déjeuner ou dîner face à l'océan, Éric IRASTORZA vous réserve un accueil chaleureux et fait voyager vos papilles avec des ingrédients soigneusement choisis auprès de producteurs locaux.

For a drink, lunch or dinner facing the ocean, Éric IRASTORZA offers you a warm welcome and takes your taste buds on a journey with ingredients carefully chosen from local producers.

Café de Paris, Biarritz

Découvrez la cuisine gastronomique de Cédric Béchade, dans un cadre enchanteur, face à l'océan. Offrez vous un délicieux moment dans une ambiance chaleureuse imaginée par Sarah Lavoine.

Discover the gourmet cuisine of Cédric Béchade, in an enchanting setting, overlooking the ocean. Share delicious moments in a warm atmosphere designed by Sarah Lavoine.



Le Royalty, Biarritz

Situé au cœur de Biarritz, c'est une véritable institution depuis 1920. Il est aujourd'hui tenu par Pascal Ondarts, ancien international de rugby. Le chef élabore des plats de la région dans une ambiance chic et conviviale des années 20.

Located in the heart of Biarritz, it's been a real institution since 1920. It's now run by Pascal Ondarts, a former rugby international. The chef prepares regional dishes in a chic and friendly 1920s atmosphere.



Le Bistrot des halles, Biarritz

Le Bistrot de style traditionnel propose une cuisine locale de produits du marché dans une ambiance décontractée.

This traditional-style Bistro offers local cuisine using market produce in a relaxed atmosphere.



Sidreria Hernani, Biarritz

Des tonneaux, de grandes tables de campagne, de vieilles pierres au sol, une équipe joviale, un chef cuisinant devant vous, voilà le décor et l'ambiance de la cidrerie.

Barrels, large country tables, old stones on the floor, a jovial team, a chef cooking in front of you - this is the setting and atmosphere of the cider house.



Ilunabar, Guéthary

Petit coin de paradis, avec pour seul voisin l'océan et les montagnes des Pyrénées baignées de soleil, la paillette bar-tapas est idéale pour une détente apéritive et dinatoire.

A little corner of paradise, with the ocean and sun-drenched Pyrenees mountains as its only neighbour, this bar-tapas hut is ideal for a relaxing aperitif and dinner.



Ekaitza, Ciboure *

1 étoile au guide Michelin. Une cuisine du marché, une approche par le vin pour une cuisine d'exception, qui représente la beauté du pays basque, des paysages à l'assiette.

1 star in the Michelin guide. Market cuisine, an approach through wine for exceptional cuisine, which represents the beauty of the Basque Country, from landscapes to the plate.



Le Chistera, St-Jean-de-Luz

Établissement convivial proposant une cuisine traditionnelle élaborée par une équipe jeune et dynamique. On peut y goûter entre autres les pintxos maison.

Friendly establishment offering traditional cuisine prepared by a young, dynamic team. Here, you can taste, among other things, the homemade pintxos.



Bistro Luzien, St-Jean-de-Luz

Ambiance cosy, on s'y sent très bien. Service très sympa et attentionné qui sait conseiller la clientèle. Cuisine appétissante qui fleure bon le pays basque mais pas seulement.

With its cosy atmosphere, it's a great place to be. Very nice, attentive service with people who know how to advise customers. Appetising cuisine that smells of the Basque Country and more besides.



Xaya, St-Jean-de-Luz

Un biologiste médical-cuisinier amateur, une artiste peintre-artisan d'art, deux jeunes chefs, qui associent leurs énergies pour créer un lieu qui incarne leur art de vivre Restaurant-galerie unique en son genre.

A medical biologist-cooking enthusiast, a painter-craftsman, two young chefs who combine their energy to create a place that embodies their unique art of living Restaurant-gallery.



La Ferme Ostalapia, Ahetze

Des produits régionaux pour cette table du Sud-Ouest. La ferme Ostalapia vous réserve une cuisine authentique et généreuse. Au creux de votre assiette les produits basques, frais et de saison se succèdent pour enchanter vos papilles.

Regional products for this table in the South-West. Ferme Ostalapia has authentic, generous cuisine in store for you. On your plate, fresh, seasonal Basque products follow one another to delight your taste buds.



Le Socket, Bidart

Situé sur le site du Golf d'Ibarriz, la Socket vous invite à savourer une cuisine délicieuse, face à l'océan. Venez profiter d'un instant de détente, une pause gourmande et vivifiante dans un lieu exceptionnel.

Located on the Ibarriz Golf site, you're invited to savour delicious cuisine overlooking the ocean. Come and enjoy a moment of relaxation, an invigorating gourmet break in an exceptional place.



Nos coups de coeur en Basse-Navarre

Ostape, Bidarray

Ici la région est à l'honneur, truite de Banca, Boudin noir, Cochon des Aldudes, ou encore fromage au lait de brebis directement de Bidarray, c'est de la haute gastronomie locale qui est servie ici sous la direction de la Cheffe Manon Grasset.

This place puts the region in the spotlight, trout from Banca, black pudding, Cochon des Aldudes, or maybe sheep's milk cheese directly from Bidarray, local haute cuisine is served here under the direction of Chef Manon Grasset.



Café Ttipia, St-Jean-Pied-de-Port

Restaurant offrant une cuisine à la fois généreuse, moderne et traditionnelle, faisant la part belle aux produits locaux du Pays Basque.

Restaurant offering cuisine that's both generous, modern and traditional, giving pride of place to local products from the Basque Country.



Chez Dédé, St-Jean-Pied-de-Port

Des spécialités du pays : omelette aux cèpes, boudin basque, axoa de veau, poulet piperade, jambon poêlé, palombe rôtie sur feu de bois au capucin.

Local specialities: porcini mushroom omelette, Basque pudding, veal axoa, chicken piperade, pan-fried ham, wood pigeon roasted over a wood fire with hare.



Nos coups de coeur en Soule

Etchemaïte, Larrau

Pierre Etchemaïté et son équipe vous font partager les facettes de cette cuisine issue des richesses du terroir local. Baignée de lumière, la salle du restaurant au décor chaleureux et rustique vous offre une vue imprenable sur la vallée.

Pierre Etchemaïté and his team will share with you all the facets of this cuisine derived from the riches of the local "terroir". Bathed in light, the restaurant room with its warm, rustic decor offers breathtaking views of the valley.



L'Auberge Elichalt, Sainte-Engrâce

Une petite auberge comme on les aime dans nos campagnes, un repas excellent avec des produits frais souvent du jardin des propriétaires, des personnes adorables qui vous transmettent la chaleur des Souletins.

A small inn the way we like them in our countryside, an excellent meal with fresh produce often from the owners' garden, lovely people who pass on all the warmth of the locals to you.

LES ACTIVITÉS

Côté Océan

La Côte Basque est un trésor de diversité, de curiosité et de beauté à découvrir.

Un lieu parfait pour des **activités nautiques** comme le surf, le paddle, la voile...

Embarquez à bord d'un **bateau** pour longer la côte basque, **pratiquez la pêche en mer** ou encore **initiez-vous à la plongée** !

Sans oublier le **golf** et ses parcours dominant l'océan et surtout le **choix de plages incroyables** de Hendaye à Anglet pour vous **détendre** entre baignade et bronzage.

ACTIVITIES Out on the Ocean

The **Basque Coast** is a treasure-trove of diversity, curiosity and beauty waiting to be discovered. A perfect place for **water sports** such as surfing, paddleboard, sailing...

Climb aboard a **boat** to **sail** along the Basque coast, **try sea fishing** or **learn to dive**.

Not forgetting **golf** and its courses overlooking the ocean, and especially the **choice of incredible beaches** from Hendaye to Anglet to **relax** between swimming and sunbathing.



Cité de l'Océan



La baie de Socoa



Cours de surf



Randonnée sur la côte



Golf international d'Ilbarritz



Initiation à la Pelote au fronton



Plage de Saint-Jean-De-Luz



Côte des basques et la villa Belza



Grande plage de Biarritz



Randonnée à cheval



Initiation à l'escalade



Pêche en eaux vives



Randonnée au Mondarrain

LES ACTIVITÉS 100 % nature

Au pied de la chaîne des Pyrénées, les **randonnées** (à pied, à VTT) et les descentes en eaux-vives vous offrent un **dépaysement total**. Prenez d'assaut «**Dame Rhune**» depuis Ascain par le sentier de randonnée et à l'arrivée la **récompense** : une **vue incroyable à 360° entre l'Espagne et la France**. Notre agence vous accompagne et vous garantit un **dépaysement total**.

*ACTIVITIES 100 % nature
At the foot of the Pyrenees, **hiking excursions** (on foot, by mountain bike) and whitewater descents offer you a total change of scenery. Take on the "**Dame Rhune**" from Ascain via the hiking trail and, on arrival, the reward: an incredible **360° view between Spain and France**. Our agency is there for you and guarantees a total change of scenery.*



Descente de la Nive



Escapade à VTT sur les hauteurs d'Iraty



Randonnée à la Rhune

OENOTOURISME

Au coeur de l'Iroulégu

A flanc de montagne, le **vignoble d'Irouleguy** compte parmi les plus petits d'Europe. Aménagées en **terrasses** pour dompter le relief des pyrénées, les parcelles de vignes et les paysages environnants promettent de **belles découvertes**.

Agence RP TOURISME vous guide **des terrasses du vignoble aux caves d'élevage** dans des domaines sélectionnés pour leur **savoir-faire et leur passion**.

WINE TOURISM - In the heart of the Iroulégu
On the mountainside, the **Iroulégu vineyard** is one of the smallest in Europe. Arranged in **terraces** to tame the relief of the Pyrenees, the plots of vines and surrounding landscapes have some **wonderful discoveries** in store. Agence RP TOURISME guides you from the **vineyard terraces to the maturation cellars** in estates selected for their **know-how and their passion**.



Roland en compagnie de Jean Brana et Marie-Hélène Ernaga Office de Tourisme Pays Basque



Le vignoble Brana et Saint-Jean-Pied-De-Port



Hôtel du Palais et grande plage à Biarritz

PRENEZ DE LA HAUTEUR

Avec son partenaire PROCOPTERE AVIATION, **embarquez dans un hélicoptère** pour une autre découverte panoramique du Pays Basque. Différentes formules de circuits touristiques (de 10 mn à 1h voire en privatisation complète) vous sont proposées. Également des formules **vol/restaurants** sont conçues spécialement pour les épicuriens.

TAKE TO THE SKY

With its partner PROCOPTERE AVIATION, **board a helicopter** for another panoramic discovery of the Basque Country. Different tourist circuit options (from 10 min to 1hr or even complete private hire) are available. Also, **flight/restaurant packages** are specially designed for food lovers.



Procoptère Aviation



La Rhune



La Soule





UNE JOURNÉE AVEC PIERRE OTEIZA

C'est dans la **vallée des Aldudes**, que **Pierre Oteiza**, éleveur-artisan salaisonnier, vous invite à découvrir le **porc basque**. Le porc, de souche ibérique donne une chair rouge foncée, persillée et fondante à souhait ; son goût en bouche est puissant et inimitable. Ses parfums subtils de noisette, de beurre frais et de sous-bois caractérisent le **jambon sec KINTOA AOP**.

Vous êtes invités à vous balader sur le **sentier pédagogique** et à profiter de la **faune et la flore locale**, observer les vautours et côtoyer les brebis manech à tête noire.

Une heure de totale liberté, à pied ou à dos d'âne, pour profiter du bon air, admirer le paysage et respirer le calme.

Et pour mieux comprendre l'**influence d'un tel cadre sur la qualité des produits**, quoi de mieux qu'une **dégustation éclairée** ? Pour les plus gourmands, des assiettes « découverte » avec le jambon KINTOA, les différents jésus, saucissons et autres cochonnailles vous sont proposées pour **éclairer votre curiosité de fins gourmets**.



A DAY WITH PIERRE OTEIZA

In the Aldudes valley, Pierre Oteiza, breeder and cured ham maker, invites you to discover Basque pork. The pork, of Iberian stock, produces a dark red flesh, marbled and tender to perfection; its taste in the mouth is powerful and inimitable. Its subtle flavours of hazelnut, fresh butter and the forest characterise KINTOA AOP dry ham. You're invited to stroll on the educational trail and enjoy the local fauna and flora, observe the vultures and meet the black-headed Manech sheep. An hour of total freedom, on foot or on the back of a donkey, to enjoy the fresh air, admire the landscape and breathe in the calm. And to better understand the influence of such a setting on the quality of the products, what could be better than an enlightened tasting? For the biggest food lovers, "discovery" dishes with KINTOA ham, different jésus and other sausages and pork products are available to satisfy your gourmet curiosity.



Jacqueline Oteiza



La vallée des Aldudes



Les porcs basques Kintoa



Roland et Pierre Oteiza



Catherine Oteiza, Roland, Serge Ospital Office de Tourisme Pays Basque, Pierre Oteiza

RANDO HORS NORME EN SOULE



Création de **Agence RP TOURISME**, cette escapade est **unique et originale**.

Au départ de Biarritz, vous embarquez en hélicoptère pour découvrir, vu du ciel, les **3 provinces basques** et atterrir en Haute-Soule à Sainte-Engrâce.

Après un café d'accueil, vous êtes transférés sur le site de La Verna au coeur du gouffre de la Pierre Saint-Martin. Un tunnel artificiel d'une longueur de 660m donne accès à La Verna, la plus grande salle souterraine au monde accessible au public et aux volumes hors du commun. Poursuivez votre journée par un **déjeuner 100% « Souletin »** avant le retour en hélicoptère.

Pour une **journée garantie de frissons et de sensations**, laissez-vous guider, on s'occupe de tout ! Sur demande, possibilité de remplacer le voyage en hélicoptère par un trajet A/R en minibus.

THE QUEHEILLECHIPY TOUR

Created by Agence RP TOURISME, this getaway is unique and original. Departing from Biarritz, climb aboard a helicopter to discover, from the sky, the 3 Basque provinces before landing in Haute-Soule at Sainte-Engrâce. After a welcome coffee, you're transferred to the La Verna site in the heart of the Pierre Saint-Martin chasm. An artificial tunnel 660m long provides access to La Verna, the largest underground hall in the world accessible to the public with its extraordinary volume. Continue your day with a 100% "Souletin" lunch before returning by helicopter. A sensational day of guaranteed thrills. Let us be your guide, we'll take care of everything. On request, option of replacing the helicopter flight with a return trip by minibus.



Roland et Jean-François Godart,
guide spéléologue de La Verna





La Tamborada - San Sebastian

LE PAYS BASQUE ESPAGNOL

Guipuscoa, la Biscaye, la Navarre et Alava sont les 4 provinces du Pays Basque espagnol.

À la sortie d'Hendaye, en traversant le fleuve **Bidasoa**, vous êtes en **Pays Basque espagnol**.

Quelques 20 kilomètres plus loin, **San Sebastian**, capitale de la Guipuscoa, vous accueille au pied de la Concha (plage centrale) et vous invite à **découvrir les meilleurs « pintxos »** dans la Parte Vieja (vieux quartier).

C'est aussi le **territoire des cidreries** où il fait bon déguster des **viandes et poissons grillés** tels que la côte de bœuf de Galice, la morue et découvrir le cidre basque sorti directement du tonneau « Txotx ».

THE SPANISH BASQUE COUNTRY

*Guipúzcoa, Biscay, Navarre and Alava are the 4 provinces of the Spanish Basque Country. By crossing the **Bidasoa River**, you're in the **Spanish Basque Country**. Some 20 kilometres further, **San Sebastian**, capital of Guipúzcoa, welcomes you at the foot of La Concha (central beach) and invites you to **discover the best "pintxos"** in the Parte Vieja (old quarter). It's also the **region of cider houses** where you can enjoy tasting **grilled meat and fish** such as Galician prime rib or cod, and discover Basque cider straight from the "Txotx" barrel.*



« Txotx »





Îlot de San Juan de Gaztelugatxe

LE PAYS BASQUE ESPAGNOL

A l'Ouest de San Sebastian, se trouve une des villes les plus avant-gardistes du pays : **Bilbao, capitale de la Biscaye**. Incontournable, le **musée Guggenheim** est un véritable chef-d'œuvre architectural et nous invite à découvrir ses collections permanentes et ses expositions temporaires. Découvrez l'atypique **pont bizkaia** de Bilbao. **L'îlot magique de San Juan de Gaztelugatxe** est l'un des sites incontournables du littoral Basque Espagnol.

THE SPANISH BASQUE COUNTRY

West of San Sebastian is one of the most avant-garde cities in the country: **Bilbao, capital of Biscay**. A must-see, the **Guggenheim Museum** is a true architectural masterpiece and invites us to discover its permanent collections and temporary exhibitions. Discover the unusual **Bizkaia Bridge** in Bilbao. **The magical islet of San Juan de Gaztelugatxe** is one of the essential sites of the Spanish Basque coast.



Le musée Guggenheim



Le pont Bizkaia



Bermeo



Vos sourires sont notre plus belle récompense !
Your smiles are all the reward we need!



Crédits photographiques : Roland Petriccione-Queheillechipy, Cédric Dhorne, Grégory Girard, Christophe Lörsch, Office de Tourisme du Pays Basque, Sergio Laburu, Bruno Becourt, Brice Maestracci, JF Godart, S. Claudon, Emmy Martens, Teddy Bear, Damien Domhen, Biarritz Tourisme, Comité Départemental du Tourisme 64.



RP TOURISME

By Agence
RP EVENTS

+ 33(0)6 21 65 47 10

+ 33(0)3 85 43 30 91

contact@agencerpevents.com



www.agencerptourisme.com

www.agencerpevents.com

