

17/07/2017 - France

SPÉCIALITÉS



Pierre Arostéguy, un épicerien qui aime partager ses coups de cœur.

Cinq ROSÉS au frais

La sélection de Pierre Arostéguy, patron de l'épicerie fine éponyme à Biarritz.

Un vin de plaisir : Cœur Clémentine

1 « Très festif, c'est du soleil en bouteille ! Dégustez-le en apéritif ou avec des volailles, poissons ou viandes. » Le rosé, sec et léger, se caractérise par une robe claire, des arômes puissants, issus du sol calcaire de Provence. Il existe en version pétillante pour l'apéritif et au dessert. A boire bien frappé ! 50 cl, 75 cl et magnum, de 7,50 à 11 €.

Bio et bon : Château Léoube

2 « Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poissons, de légumes grillés ou de fromages. Dans un domaine d'exception dans

le Var, les vignes jouissent d'un climat parfait, de sols d'argile et de schiste contribuant à l'élaboration de vins bio d'une qualité irréprochable ! » Avec une robe rose pâle et des arômes de fruits rouges, exotiques et à chair blanche, ce vin équilibré se déguste entre 10 et 12 °C. 50 cl, 75 cl et magnum, 8,50 à 33 €.

Basque et osé : Txakoli Txomin Etzaniz

3 « Ce vin légèrement pétillant issu des vignobles perchés sur les hauteurs du village de Getaria marche très bien outre-Atlantique, à New York. Il accompagne les apéritifs comme les hors-d'œuvre de poissons et les fruits de mer. » Les vignes, situées sur la falaise basque espagnole et exposées aux embruns en font un vin léger, très minéral et iodé. 75 cl, 12 €.

Des marchés pas comme les autres

Halles des 5 Cantons

Le seul marché où l'on peut déguster les spécialités du pays et boire un coup à tous les comptoirs. Du mardi au dimanche de 8 h à 14 h et le vendredi de 8 h à 14 h et de 16 h à 20 h. 11, rue Paul-Courbin, Anglet.

Le marché nocturne

Le rendez-vous attendu de la gastronomie et de l'artisanat, des locaux et des vacanciers dans une ambiance conviviale. Tous les mercredis de 19 h à minuit. Rue des Halles, Biarritz.

Élégant et féminin : Château La Calisse

4 « La cuvée de Patricia Ortelli accompagne des plats raffinés : écrevisses, volailles fines, poissons vapeur ou carpaccios de viandes ou de poissons. Vous pouvez la découvrir à l'apéritif car son style mérite une attention particulière. » D'une superbe pureté, issu des coteaux varois, d'une grande élégance, ce vin se déguste à 8 °C. 75 cl, 17 €.

Un cubi design : Bib'Art

5 « L'écran généreux et original de cette barrique réalisée par des artistes internationaux, en fait le vin des grandes tablées familiales ou amicales. » Le Bib'Art AOC Languedoc Domaine de Puech-Haut est frais, désaltérant, avec des notes acidulées de fruits rouges sur des grillades, des légumes grillés à la plancha, des volailles marinées aux herbes. 3 l, 23 €.

♦ Maison Arostéguy, 5, avenue Victor-Hugo, Biarritz. 05-59-24-00-52.

Gâteaux basques au goûter

ANCESTRAL

Traditionnel, à la crème ou à la cerise, on le trouve chez le dernier meunier pâtissier à utiliser des recettes anciennes, dans ce moulin à eau enchanteur de 1741.

Moulin de Bassilour, 1129, rue Bassilour, Bidart. 05-59-41-94-49.

AU CHOCOLAT

Un régal pour ceux qui aiment conjuguer tradition et innovation. Chocolaterie Henriët, place Georges-Clemenceau, Biarritz. 05-59-24-24-15.

PERSONNEL

A vous de jouer ! Le musée organise des ateliers pour mettre la main à la pâte et repartir à la maison avec sa réalisation. Recette traditionnelle assurée ! Les mardis et jeudis à 14 h 30 jusqu'au 1^{er} septembre.

On vous conseille de réserver. Entre 16 et 28 € par personne. Musée du gâteau basque, La Maison Haranea, quartier Lehenbiscay, Sare. 06-71-58-06-69.