



TOURISME

PAYS BASQUE

Voyage au cœur des canyons

Et si on changeait de point de vue ? On connaît les plages et le paysage luxuriant des terres du Pays basque. Mais les gorges et souterrains abritent une flore et des sites exceptionnels à ne pas manquer.

La Verna

Impossible de ne pas être saisi au cœur de cette voûte souterraine située à Sainte-Engrâce (Haute-Soule). Avec ses 245 mètres de diamètre, ses 194 mètres de haut et ses 5 hectares de superficie, c'est une des cavités souterraines les plus vastes au monde et un site

géologique d'exception. Cette année, à l'occasion des soixante ans de sa découverte, les visiteurs auront le privilège d'y pénétrer avec des spéléologues présents lors de l'expédition de 1953. Possibilité également de faire des visites nocturnes (19 juillet, 6, 19 août et 14 septembre) ou un bivouac

(26 juillet, 28 août, 21 septembre et 26 octobre).

Les Gorges de Kakuetta et la passerelle d'Holzarte

Les gorges de Kakuetta font partie des sites les plus sauvages d'Europe. Une traversée de ce canyon aménagé fait oublier aux visiteurs où ils se trouvent. Cascade, flore luxuriante, rivière, lac et une grotte ornée de stalactites et de stalagmites géantes. Une manière de découvrir une autre Aquitaine. Et pour prendre de la hauteur, il suffit d'emprunter la passerelle d'Holzarte, un pont de singe bien arrimé à 140 mètres de hauteur qui offre une vue à couper le souffle.

Les grottes d'Isturitz et d'Oxocelhaya

Classées aux monuments historiques, les grottes d'Isturitz et

d'Oxocelhaya, à Saint-Martin d'Arberou, sont une succession de stalagmites et de stalactites découvertes en 1895 grâce à l'exploitation de phosphate. De nombreux objets préhistoriques y ont été collectés, ainsi que des dessins et inscriptions remontant à 80 000 ans. La visite des salles d'Isturitz éclaire sur le quotidien de ses habitants grâce aux 45 000 pièces retrouvées et aux gravures. La grotte d'Oxocelhaya – qualifiée de « chef-d'œuvre de la nature » – laisse la part belle à la géologie. //

Plus d'infos :

Laverna :

www.laverna.fr
09 75 17 75 66 - 06 37 88 29 05

Kakuetta :

05 59 28 60 83 - 05 59 28 73 44

Isturitz :

www.grottes-isturitz.com
05 59 29 64 72



La passerelle d'Holzarte.



LES VALLÉES ASPE, OSSAU ET BARETOUS Percer les secrets des bergers

Cet été, les bergers accueillent les curieux dans leurs estives et les emmènent à la découverte de leur métier à l'occasion des journées Cabanes ouvertes le 24 juillet et le 7 août organisées dans les vallées d'Aspe et d'Ossau. « Les visiteurs imaginent souvent que les bergers passent leurs journées dans l'herbe en gardant les moutons ! », s'amuse Denis Fourcade, producteur de fromage d'estives à Lourdios. Une journée aux côtés d'un des dix bergers qui participent à l'événement risque de leur donner une image beaucoup moins romanesque... Dès leur arrivée

dans cette zone de pâturage où troupeaux et bergers passent l'été, les visiteurs pourront assister à la traite des brebis, à la fabrication du fromage et du greuil (fromage blanc élaboré à partir du petit-lait) et suivront le berger et ses brebis sur leur parcours... Ils découvriront comment les bergers s'installent dans les estives entre juin et octobre avec matériel et ravitaillement. « Il n'y a pas de folklore », reconnaît Jacky Mège de l'Association des éleveurs transhumants des trois vallées, à l'origine de cette manifestation lancée il y a quatre ans. Ce

moment est l'occasion pour les bergers d'échanger sur leurs métiers, de le valoriser et de mettre en avant leur production. « C'est très intéressant, les gens posent beaucoup de questions », confie Denis Fourcade qui apprécie ces rencontres. Une idée de sortie qui ravira les adultes, les enfants, les curieux, les randonneurs et ceux qui veulent profiter d'une journée de détente en pleine nature. //

Plus d'infos

www.estives-bearn.com
et à l'office de tourisme de Bedous au 05 59 34 57 57.

ESCAPADE GOURMANDE AU PAYS DU FROMAGE DE BREBIS OSSAU-IRATY !

Le fromage ossau-iraty est un fromage traditionnel du Béarn et du Pays basque au lait de brebis. Sa fabrication est réalisée durant l'hiver et le printemps et peut se poursuivre en estives pour une partie des fromages, au cours de l'été. C'est la seule AOP fromagère des Pyrénées. C'est un fromage dit « de garde » (à affinage long), il se conserve longtemps. S'il est entier, il peut être conservé plusieurs semaines dans un endroit approprié sans s'altérer. S'il est tranché, il suffit de l'envelopper d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et de le placer dans un endroit frais. Durant la transhumance estivale, les bergers des hautes vallées basques et béarnaises fabriquent également des fromages dits « d'estive », au goût typique. L'Agence aquitaine de promotion agroalimentaire (AAPra) en partenariat avec de grands chefs aquitains vous propose plus d'une vingtaine de recettes à base d'ossau-iraty. L'AAPra vous emmène également à la rencontre d'André Iribarne, producteur de lait de brebis à l'origine du délicieux fromage, de Frantxua Irigoyen, président de l'AOP Ossau-Iraty et de Peio Etcheleku, affineur en regardant la vidéo suivante :



Voir la vidéo : www.youtube.com/user/GastronomieAquitaine

Voir le site : www.gastronomie.aquitaine.fr
www.routedufromage-ossauiraty.fr

