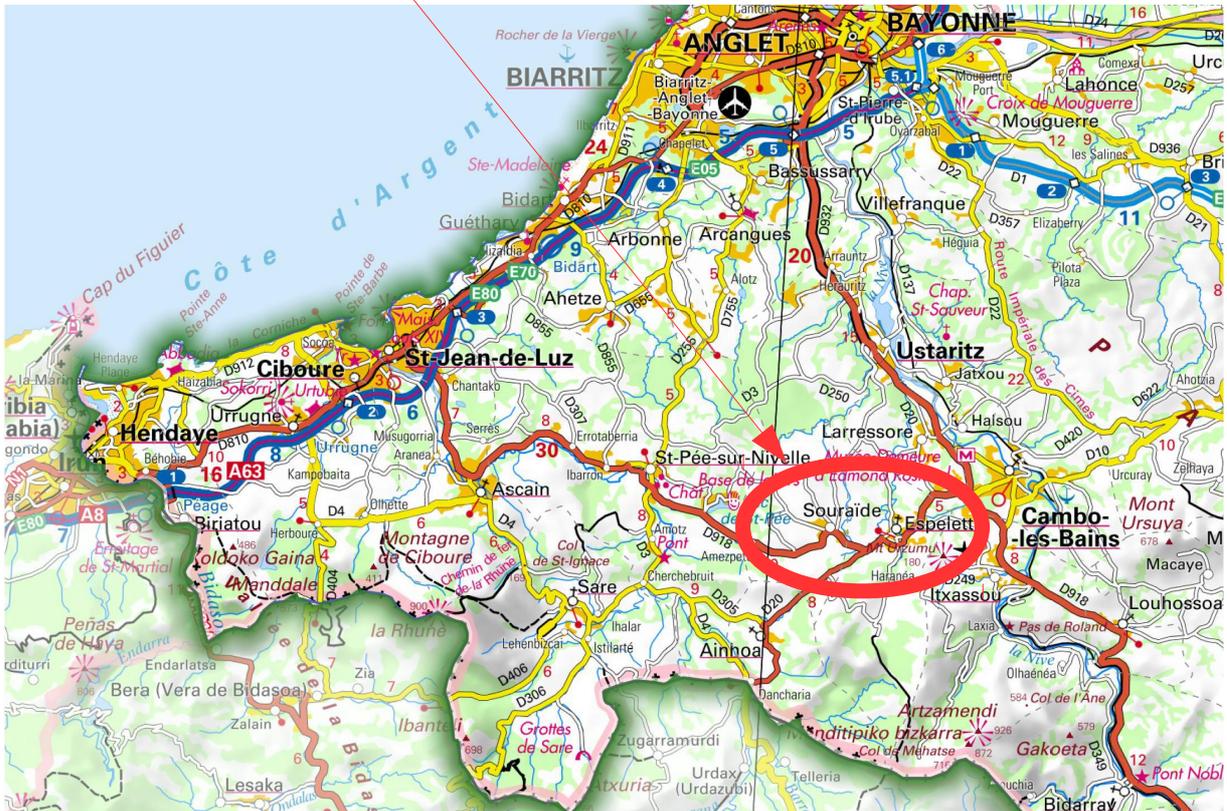


Situation générale



Espelette



Bienvenue dans le département des Pyrénées-Atlantiques (Nouvelle Aquitaine)

Les Pyrénées-Atlantiques

les pieds dans l'océan et les sommets pyrénéens à portée de main

La Nouvelle Aquitaine est composée de 12 départements dont les Pyrénées-Atlantiques qui présentent des paysages marqués au sud par la **chaîne pyrénéenne** et influencés à l'ouest par l'**océan Atlantique**.

Bordé par le golfe de Gascogne, le **Pays basque** se loge entre l'Adour, la Bidassoa et la montagne basque. Le **Béarn** se partage entre les hauts sommets, ses trois vallées pyrénéennes, les coteaux et les gaves.

Quelques personnages et lieux célèbres :

Le Château de Pau :



Célèbre pour être le lieu de naissance d'Henri IV, roi de France et de Navarre, le château est aussi forteresse des vicomtes de Béarn, château fort sous Gaston Fébus, et résidence royale à la Renaissance.,



Hôtel du Palais à Biarritz



Impératrice Eugénie

Au XIXe siècle Biarritz, village de pêcheurs, devient ville de prestige...

Enfant, Eugénie de Montijo découvre Biarritz. Elle tombe sous le charme... Épouse de Napoléon III et Impératrice, elle en fait son lieu de villégiature d'été.

Napoléon lui fait construire **la Villa Eugénie** en bord de mer en 1854. Élegante et luxueuse, la villa a tout d'impérial, plus une originalité : le plan de l'édifice forme le E de Eugénie. C'est aujourd'hui l'Hôtel du Palais, un des plus somptueux palaces d'Europe.

La gastronomie :

Les Pyrénées-Atlantiques c'est aussi les plaisirs de la table : garbure, foie gras, jambon de Bayonne, axoa, fromage de brebis, gâteau basque...

Côté carte des vins on trouvera le vin blanc de Jurançon, le pacherenc du Vic Bilh, l'Irouléguay, le Madiran, ... à consommer avec modération,

et quelques spécialités plus coquines que l'on doit à Francis Miot, Champion du monde des Confituriers, comme «Les Coucougnettes du Vert Galant» ou encore «Les Tétions de la Reine Margot»



Fromage de brebis



Jambon de Bayonne



Coucougnettes du Vert Galant



Confitures Francis MIOT



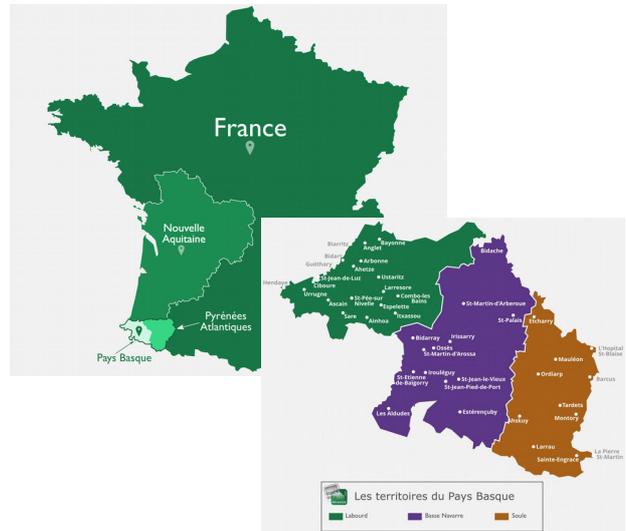
Tétions de la Reine Margot



Le Pays Basque

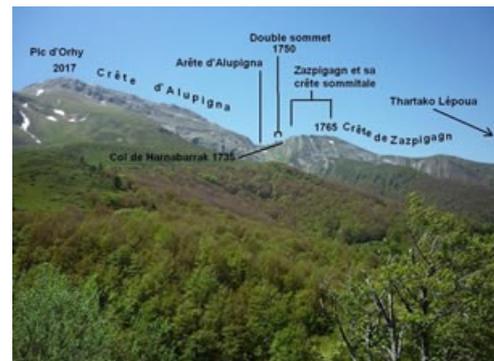
Situé à l'extrême sud-ouest de la France, le **Pays Basque** Français fait partie du département des Pyrénées Atlantiques qui inclut également le Béarn.

Le Pays Basque s'étend au sud de l'**Adour** entre **Côte Atlantique**, **Pyrénées** et **Béarn**, il se compose de 3 anciennes provinces : Le Labourd regroupant les villes portuaires bien connues de Bayonne à Hendaye, la Basse Navarre et son chef-lieu, Saint-Jean-Pied-de-Port enfin La Soule aux paysages montagneux autour de Mauléon.



La **Côte Basque**, après les vastes plages des Landes, devient très escarpée et découpée à partir de Biarritz, elle présente une succession de falaises jusqu'à **Hendaye** allant jusqu'à 50 mètres de hauteur.

La **Montagne Basque** quant à elle est constituée de la partie **Occidentale des Pyrénées** aux sommets moins abruptes, le point culminant du Pays Basque est le **Pic d'Orhy en Soule** à 2017 m. En règle générale les sommets les plus hauts se situent à l'est de la région vers le Béarn et au sud le long de la frontière Espagnole.





ESPELETTE



Espelette est un village situé dans la province basque du Labourd. Au pied des montagnes et à 20 minutes de la côte basque, les animations et les curiosités ne manquent pas.

Le nom d'Espelette signifie « lieu planté de buis ». Espelette est connu pour son piment.

En se promenant dans les rues d'Espelette, on peut voir des maisons typiquement labourdines, dont certaines sont pavoisées de cordes de piments à la saison.

Le Piment d'Espelette a ses ancêtres au Mexique. Son berceau d'origine s'étend du Mexique jusqu'au Sud de la Bolivie et du Brésil. Les peuples amérindiens l'ont connu très tôt comme en témoignent des fouilles archéologiques datées de 7000 à 6000 avant J.C.

Partis vers l'Inde par l'Ouest, en quête d'une nouvelle route des épices, les marins de Christophe Colomb ont certes découvert l'Amérique, mais ils ont aussi découvert une nouvelle épice, **le piment**. Enthousiasmés par ses vertus d'assaisonnement, de conservateur et de colorant, ils ont alors rapporté cette nouvelle plante dans le reste du monde.

Gonzalo de Percarteguy, ce marin originaire du Gipuzkoa, qui a introduit le maïs en 1523 dans la Vallée de La Nive, avait-il ajouté quelques piments à son chargement ?

En 1650, bien adapté au climat local, le piment commence à être planté à Espelette.



Le Mondarrain -750 m- (au-dessus d'Espelette)

Espelette – Maisons Labourdines

