

Piment d'Espelette Ezpeletako Biperra

Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra



LE PIMENT D'ESPELETTE AOC AOP À LA TABLE DES CHEFS

Venez déguster le
Piment d'Espelette AOP
chez les chefs
de notre terroir !



OPÉRATION
Toques & Piment

AU PAYS BASQUE
LE GOÛT SE CULTIVE



L'opération Toques et Piment signe l'engagement des restaurateurs du terroir AOC AOP, qui s'étend sur 10 communes, en tant qu'ambassadeurs du Piment d'Espelette.



Audace et talent inspirent ces chefs qui créent sans cesse de nouvelles harmonies.
Une belle complicité entre producteurs et restaurateurs ...

A l'enseigne Toques et Piment, le Piment d'Espelette se décline et se savoure sur tous les tons :

- Une restauration traditionnelle ou actuelle du Pays Basque.
- Des plats et spécialités, de l'entrée au dessert, cuisinés avec du Piment d'Espelette.
- Une information sur la dégustation du Piment d'Espelette et sur son utilisation en cuisine.

N'hésitez pas à demander du Piment d'Espelette en poudre pour accompagner votre repas !

ESCAPADE PIMENTÉE

Au cœur du village d'Espelette, la vitrine de l'AOC AOP Piment d'Espelette vous convie à une découverte chaleureuse, inédite et gourmande : rencontrer des producteurs et des dégustateurs, visiter l'exposition, exercer vos talents de dégustation grâce aux chefs partenaires de Toques & Piment.

Accès libre

Ouverture du 1^{er} juin à début novembre,



Pour plus d'information et des idées recettes, rendez-vous sur le site officiel du Syndicat de l'AOC AOP Piment d'Espelette
www.pimentdespelette.com

Campagne de communication organisée par le Syndicat, avec le concours de ses financeurs :

L'Aquitaine, le goût du bonheur



LES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES DE TOQUES & PIMENT - SAISON 2011

AOC AOP, SIGNATURE D'EXCELLENCE



Héritière de traditions ancestrales, fruit de toutes les attentions, la production de Piment d'Espelette nécessite l'omniprésence du travail manuel. Cahier des charges, méthodes strictes de contrôle, traçabilité confèrent à cette épice toute sa rareté et sa qualité. Aujourd'hui, le Piment d'Espelette est la première et seule épice labellisée en France.

UNE ÉPICE D'EXCEPTION



Le Piment d'Espelette se distingue par un subtil équilibre entre délicatesse aromatique et force de caractère. En corde ou en poudre, les lots sont scrupuleusement examinés par un jury de dégustateurs avertis avant d'obtenir le label AOC AOP. À l'œil, au nez et en bouche, le Piment d'Espelette est une épice sous haute surveillance.

Seules ces estampilles certifient
le Piment d'Espelette AOC AOP

Ikur hauek baizik dute Sormarka duen
Ezpeletako Biperra segurtatzen



AINHOA

ARGI EDER
Route Chapelle
05 59 93 72 00

AUBERGE ALZATE
Alkatenea
05 59 29 77 15

HOTEL RESTAURANT ITHURRIA
Rue Principale
05 59 29 92 11

HOTEL RESTAURANT OPOCA
Rue Principale - Place du fronton
05 59 29 90 72

RESTAURANT UR HEGIAN
Dantcharia
05 59 29 91 16

ESPELETTE

AINTZINA
440 Karrika Nagusia
05 59 93 91 62

BAR RESTAURANT DOXPI
80 place Merkatu Plaza
05 59 93 81 46

HOTEL RESTAURANT EUZKADI
Karrika Nagusia
05 59 93 91 88

LE JARDIN DE PASCALE
Table d'hôtes
Quartier de l'Eglise
05 59 93 96 51

PIZZERIA LABEA
409, Karrika Nagusia
05 59 93 95 54

RESTAURANT CHILHAR
25 Chilareneko Karrika
05 59 93 90 01

RESTAURANT CHOKO-ONA
155 Xerrendako Bidea
05 59 93 92 90

RESTAURANT ETXEMENDI
Rue Principale
05 59 55 75 39

RESTAURANT HIRU MENDI
Camping Biper Gorri
05 59 42 67 05

RESTAURANT POTTOKA
Place du Jeu de Paume
05 59 93 90 92

CAMBO LES BAINS

AUBERGE CHEZ TANTE URSULE
Fronton du Bas Cambo
05 59 29 78 23

CAFE BRASSERIE DES ALLEES
Allée Anne de Neubourg
05 59 29 88 23

CAFE LE CENTRAL
Allée Anne de Neubourg
05 59 29 28 36

CREPERIE TALOTEGI ARTOBELTZ
4 rue Chiquito
06 70 49 75 59

HOSTELLERIE DU PARC
Av de la Mairie
05 59 93 54 54

HOTEL RESTAURANT LE BELLEVUE
Rue des Terrasses
Quartier du Haut Cambo
05 59 93 75 75

HOTEL RESTAURANT LE SAINT LAURENT
Rue des Terrasses
05 59 29 71 10

LE MAI-NUMA VACANCIEL
7 av. du Dr Alexandre Caminot
05 59 93 60 00

LE PAVILLON BLEU
Les Thermes
05 59 29 38 38

RESTAURANT JEROME
Av. de Navarre
05 59 29 72 48

TARTERIE
«AU DEJEUNER SUR L'HERBE»
Place Duhalde
05 59 42 67 17

DOMAINE XIXTABERRI
Table d'hôtes
Quartier Chistartea
05 59 29 22 66

ITXASSOU

AUBERGE ETCHEPARE
La Place
05 59 29 75 14

HOTEL DU FRONTON
Restaurant BONNET
La Place
05 59 29 75 10

HOTEL RESTAURANT DU CHENE
Quartier de l'Eglise
05 59 29 75 01

HOTEL RESTAURANT LE TXISTULARI
Route dépt 918
05 59 29 75 09

RESTAURANT ONDORIA
Pas de Roland
05 59 29 75 39

RESTAURANT SAINT-PIERRE FÉLIX
Maison Soldaten-Borda
Route Laxia
05 59 29 70 61

HALSOU

LE PETIT PIMENT
Quartier Karrika
05 24 33 51 55

LARRESSORE

AUBERGE ALDABURUA
Le bourg
05 59 63 59 17

SOURAIDE

HOTEL RESTAURANT BERGARA
Eperraenia
05 59 93 90 58

SAINT PEE SUR NIVELLE

L'AUBERGE BASQUE
D307 vieille rte de St Jean de Luz
Quartier Helbarron
05 59 51 70 00

HOTEL RESTAURANT AROCENA
Chemin Karrika
05 59 54 10 21

HOTEL RESTAURANT PYRENEES ATLANTIQUES
Quartier Helbarron
05 59 54 02 22

RESTAURANT DE LA NIVELLE
Place de l'Eglise
05 59 54 10 27

USTARITZ

AUBERGE DU FRONTON
Fronton du Bourg
05 59 93 00 39

BRASSERIE CHEZ DIDIER
Rue Principale
05 59 93 06 26

LA PETITE AUBERGE
Rue Principale
05 59 93 00 25

LE RELAIS DU LABOURD
Rue Principale
05 59 93 06 04

PIZZERIA GIORGIO
Zac Guadeloupe
rue Hiribéhère
05 59 93 14 32