



GÎTE AGERRIA - SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE - PAYS BASQUE



GÎTE AGERRIA - SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE

Location de vacances pour 5 personnes à Saint-Martin d'Arberoue. Bernadette et Jean-Claude vous accueillent dans leur gîte aménagé dans leur maison de famille. Agerria est aussi une ferme, où vous pourrez découvrir des produits du terroir

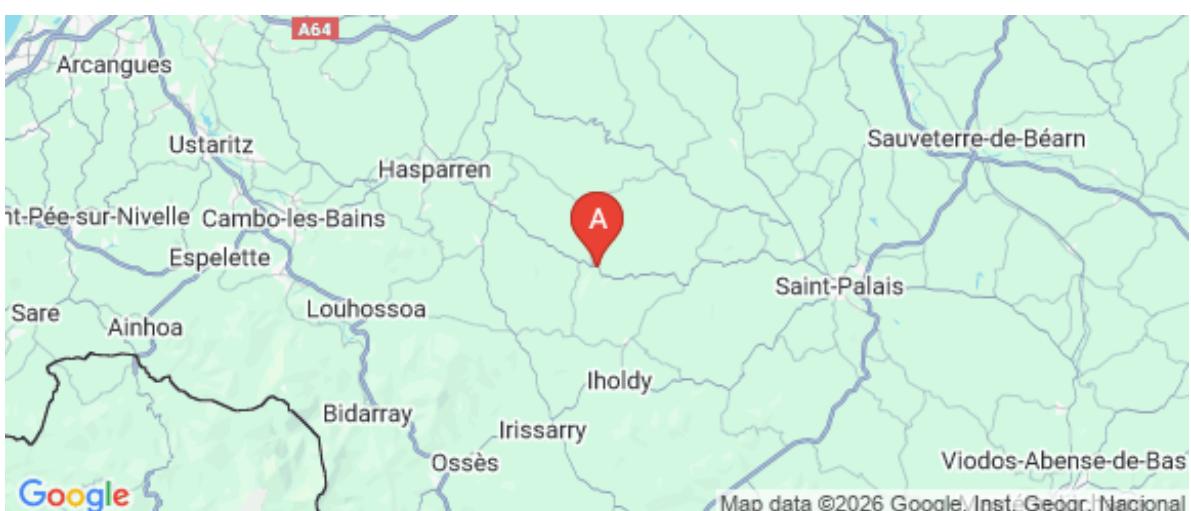
<https://gite-ageria.fr>



Bernadette POCHELU

📞 +33 5 59 29 45 39
📞 +33 7 60 01 10 45

A Gîte Agerria - Saint-Martin-D'Arberoue :
Maison Agerria, Quartier Kolorotz 64640 SAINT-
MARTIN-D'ARBEROUUE





Gîte Agerria - Saint-Martin-D'Arberoue



Appartement



5
personnes
(Maxi: 5 pers.)



2
chambres



104
m²

Agerria se situe à 10 minutes de Hasparren pour faire les courses et à 30 minutes de la côte basque. Bernadette et Jean-Claude ont aménagé leur gîte dans leur maison de famille à Saint-Martin d'Arberoue. Le gîte dispose d'une pièce de vie avec coin cuisine et coin détente, de deux chambres et d'un jardin clos. Agerria est également une ferme où sont élevées des brebis et des porcs basques Kintoa. Possibilité de visiter la ferme et d'acheter des produits du terroir.



Pièces et équipements

Chambres

Chambre(s): 2
Lit(s): 0
 dont lit(s) 1 pers.: 1
 dont lit(s) 2 pers.: 2

Salle de bains / Salle d'eau

Salle de bains avec douche
Salle(s) d'eau (avec douche): 2

WC

WC: 2
WC indépendants

Cuisine

Plancha
Combiné congélation
Four à micro ondes

Four
Lave vaisselle

Autres pièces

Salon
Terrasse

Séjour

Media

Télévision

Autres équipements

Lave linge privatif

Chauffage / AC

Exterieur

Jardin privé

Divers

Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire

Sur une exploitation agricole



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking



Services

Location de draps et/ou de linge



Extérieurs

A savoir : conditions de la location

<i>Arrivée</i>	A partir de 15h
<i>Départ</i>	Au plus tard à 9h
<i>Langue(s) parlée(s)</i>	Basque
<i>Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie</i>	Dépot de garantie: 150 €
<i>Moyens de paiement</i>	Chèques bancaires et postaux Espèces
<i>Ménage</i>	40 € en option à préciser à l'arrivée
<i>Draps et Linge de maison</i>	
<i>Enfants et lits d'appoints</i>	Lit bébé
<i>Animaux domestiques</i>	Les animaux sont admis.

Tarifs (au 16/01/26)

Gîte Agerria - Saint-Martin-D'Arberoue

Tarif semaine du samedi au samedi

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 20/12/2025 au 03/01/2026				435€

Mes recommandations

[Toutes les activités en Adour](#)[Découvrir](#)

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Restaurant Ezkaratza

+33 5 59 37 65 90
D 22

<https://ezkaratza-helette.com/restaurant>

5.8 km
 HELETTE



A Hélette, la maison Errekartia vous ouvre ses portes dans un cadre artisanal, en proposant des produits issus de l'agriculture locale et raisonnée. Les produits proposés à la dégustation sont des produits frais et de qualité, ils sont sélectionnés avec attention par le chef lui même. Goûter aux saveurs de la maison c'est aussi goûter un morceau de Pays Basque.



Restaurant La Gaita

+33 5 59 37 69 05 +33 6 77 89 59
83
D119
 <https://www.baigura.com/la-gaita>

8.3 km
 MENDIONDE



Situé dans les locaux de la base de loisirs du Baigura, à Mendionde le bar restaurant La Gaita profite d'un cadre verdoyant, aux pieds des montagnes basques, dans un espace chaleureux et accueillant. Il vous ouvre ses portes toute l'année et vous propose une cuisine raffinée avec des produits variés et de saison. Que ce soit pour boire l'apéro, partager une planche apéro entre amis, s'accorder une pause gourmande en famille ou déguster une délicieuse coupe glacée, « La Gaïta » est l'adresse qu'il vous faut. L'été, le chef vous propose de belles assiettes combinées et de belles salades gourmandes, un régal pour les papilles.



Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83
20 Place d'Ospitalia
 <http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/>

9.3 km
 IRISSARRY



Découvrez la cuisine traditionnelle d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain aménagé à côté de la commanderie Ospitalea d'Irissarry. Le chef et son équipe sont installés au cœur du village. Ils vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions de ses producteurs. Vous verrez toujours sur la carte la provenance des produits. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2024 (gastronomie durable).



Restaurant Mimi Ostatua

+33 5 59 31 01 14 +33 6 73 71 00
28
1 place du jeu de paume

10.3 km
 HASPARREN



Le restaurant Mimi Ostatua est situé devant le fronton de Hasparren où se déroulent en saison de belles parties de pelote basque. Vous y recevrez un accueil sympathique et pourrez profiter de la terrasse très agréable aux beaux jours. Les plats proposés sont cuisiés avec des produits frais et de saison. La carte change tous les jours au gré de l'inspiration du chef qui aime parfois mettre un peu d'exotisme dans ses plats.



Petit Train du Site de Baigura

+33 5 59 37 69 05 +33 6 84 78 65
09
D119 - Route de Louhossoa à Helette
 <http://baigura.com>

7.6 km
 MENDIONDE



La base de loisirs est située sur la commune de Mendionde, entre Hélette et Louhossoa. Le petit train du Baigura permet d'accéder au sommet, à 897 mètres d'altitude, en une demi-heure. De là, un magnifique panorama sur les sommets du Pays Basque et du Béarn ainsi sur l'océan s'offre à nous. Une table d'orientation permet de se situer et ainsi découvrir le nom des sommets avec leur altitude. Il est possible de faire une randonnée de 3 heures depuis le sommet, ou de s'arrêter à mi-pente pour aller marcher sur le sentier découverte agrémenté d'explications sur la faune, la flore et la géologie du massif. Aire de jeu, lieu de pique-nique idéal au pied de la montagne.

Mes recommandations (suite)

[Toutes les activités en Adour](#)
[Découvrir](#)

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Aire de jeux

+33 5 59 29 62 53

A la base de loisirs du Baigura

7.6 km

MENDIONDE



20.7 km

ITXASSOU



Du parking, on empruntera le GR10 vers le col de Méhatché. Bruants, tariers, pipits, et rapaces en migration sont à rechercher selon la saison. Au col, on quittera le GR10 pour descendre vers le sud. On arrive ainsi sur des bords de falaise ne passant pas 1000m d'altitude mais n'étant pas moins impressionnantes, ouvrant le regard sur la vallée de la Regata de Aritzacun. C'est sur ces éperons rocheux qu'est installée l'une des plus vieilles colonies de vautours fauves des Pyrénées. Si le percnoptère n'y niche pas, il y est néanmoins observé de temps en temps. Les milans royaux leur disputent souvent quelques thermiques, où les saisons de migration voient aussi passer d'autres rapaces. On pourra monter sur Artzamendi pour profiter de la vue et des passereaux affectionnant les pentes rases : crabe, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



Peñas d'Itsusi

+33 5 59 93 95 02



Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

+33 5 59 29 64 72

540, Otsozelhaiako Bidea

<http://www.grottes-isturitz.com>

1.0 km

SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE



Centre Départemental d'Éducation au Patrimoine Ospitalea

+33 5 59 37 97 20

Ospitalea Bourg

<http://ospitalea.fr/>

9.3 km

IRISSARRY



Eglise Saint Jean Baptiste

+33 5 59 29 62 02 # +33 5 59 29 60

07

Place Verdun

10.3 km

HASPARREN



Mes recommandations (suite)

[Toutes les activités en Adour](#)
[Découvrir](#)

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

**Visites guidées Office de tourisme
Pays Basque - Adour**

📞 +33 5 59 29 65 05
Place des Arceaux

💻 <https://www.en-pays-basque.fr/territoire>
11.4 km

📍 LA BASTIDE-
CLAIRENCE

🏛️ 4



**Alice Angevin (Les Sacs à
M'Alice)**

📞 +33 5 24 33 61 65 📞 +33 6 81 22 37
53

💻 <http://www.lesacsamalice.com>
11.4 km

📍 LA BASTIDE-
CLAIRENCE

🏛️ 5



**Le trinquet de La Bastide
Clarence**

📞 +33 5 59 20 78 43 # +33 5 59 70 29
10

Rue Notre-Dame

10.5 km <https://www.labastideclarence.com/le-v>

📍 LA BASTIDE-
CLAIRENCE

🏛️ 6



Le site de Miremont

📞 +33 5 59 56 03 49 # +33 5 59 56 80
59

Rue Maulio

💻 <https://www.en-pays-basque.fr/territoire>

16.2 km
📍 BARDOS

🏛️ 7



Le Château de Gramont

📞 +33 5 59 56 03 49
Allée de Gramont

💻 <https://www.en-pays-basque.fr/territoire>

17.1 km
📍 BIDACHE

🏛️ 8

Mes recommandations (suite)

[Toutes les activités en Adour](#)
[Découvrir](#)

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR



Ferme Agerria

📞 +33 5 59 29 45 39 📞 +33 7 60 01 10
65
430 Donapauleko Errepidea
💻 <http://www.ageria.fr>

📍 SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE 1

Située à Saint Martin d'Arberoue, à seulement 15 minutes d'Hasparren et à proximité des grottes d'Isturitz et Oxocelhaya, la ferme AGERRIA est une ferme familiale dirigée par Bernadette, Jean-Claude et leur fille Maitena, éleveurs de brebis laitières, ils perpétuent un savoir-faire unique en élaborant et affinant des fromages dans le respect des traditions de l'AOP Ossau Iraty au lait cru. Ils élèvent des porcs de race Pie Noir du Pays Basque. Vous vous plongerez ici dans un univers où les cycles de la vie se dévoilent. Découvrez les liens essentiels entre la terre, les plantes, les animaux et l'Homme. Participez à l'alimentation des animaux, assistez à la traite des brebis, aux agnelages ou encore à la tonte des brebis suivant les saisons. En fin de visite, dégustation de produits de la ferme : fromage en AOP Ossau Iraty , charcuteries, salaisons, et jambon en AOP Kintoa.



Musée Basque du pastoralisme et du fromage - Agour

📞 +33 5 59 37 63 86
Route de Louhossoa - D 119
💻 <http://www.agour.com>

7.4 km 2

A Hélette, à deux pas de la base de loisir du Baigura sur la route de Louhossoa, plongez dans la magie des traditions. Située entre Hasparren et Saint-Jean-Pied-de-Port, découvrez tous les secrets du pastoralisme et du fromage basque en visitant un espace muséal de 220 m². Au sein d'un "cayolar" (cabane du berger) reconstitué à l'identique, Joanes vous dévoilera au travers d'une visite auto-guidée, le Pays Basque, ses traditions. Vous découvrirez la fabrique du fromage Agour, élu 2 fois meilleur fromage du Monde.



Fromagerie Onetik

📞 +33 5 59 70 27 27
RD 252
💻 <https://www.onetik.com>

8.8 km 3

A 5 minutes de la base de loisir du Baigura, notre fromagerie Onetik se trouve en direction de Mendionde après le village de Macaye sur la D22. En juillet et août, nous vous proposons une visite tous les jeudis matin à 10h d'une exploitation avec la découverte des animaux, une rencontre avec l'éleveur qui vous expliquera son métier. Une pause gourmande vous sera offerte.



Etxeko Bob's Beer

📞 +33 5 59 29 70 39
69 rue Francis Jammes
💻 <http://www.etxekobobsbeer.fr>

10.4 km 4

Dans le centre ville d'Hasparren, Etxeko Bob's Beer est une petite brasserie artisanale située au cœur du village classé Plus Beaux Villages de France, La Bastide-Clairence. L'atelier se trouve dans la rue Notre Dame en direction de l'église, l'odeur de la cuisson artisanale de macarons et de cannelés saura vous y guider. Vous y trouverez également des cookies et des sablés pur beurre. Une recette de grand-mère à coup sûr, poussez la porte pour la découvrir. Vous serez invités à découvrir la fabrication et aurez toutes les explications notamment sur l'origine des macarons en Pays basque. Cela se termine toujours par une dégustation, qui pourra y résister? Et peut-être une fois les papilles séduites, vous décidez d'en ramener chez vous. Une deuxième boutique vous attend à Saint Pied de Port.



La Fabrique de Macarons

📞 +33 6 11 88 81 05
Rue Notre dame
💻 <http://www.lafabriquedemacarons.fr>

11.3 km 5

La fabrique de Macarons est située à 10 minutes d' Hasparren, au cœur du village classé Plus Beaux Villages de France, La Bastide-Clairence. L'atelier se trouve dans la rue Notre Dame en direction de l'église, l'odeur de la cuisson artisanale de macarons et de cannelés saura vous y guider. Vous y trouverez également des cookies et des sablés pur beurre. Une recette de grand-mère à coup sûr, poussez la porte pour la découvrir. Vous serez invités à découvrir la fabrication et aurez toutes les explications notamment sur l'origine des macarons en Pays basque. Cela se termine toujours par une dégustation, qui pourra y résister? Et peut-être une fois les papilles séduites, vous décidez d'en ramener chez vous. Une deuxième boutique vous attend à Saint Pied de Port.

Mes recommandations (suite)

[Toutes les activités en Adour](#)
[Découvrir](#)

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR



La Brasserie du Pays Basque

📞 +33 5 59 56 81 86

Zone artisanale Etxelocu

💻 <http://brassieriedupaysbasque.com/>

15.2 km
📍 BARDOS

📍 6

Située à Bardos à 20 minutes de Bayonne et à 5 minutes du village classé de La Bastide Clairence, la Brasserie du Pays Basque brasse et élaboré les bières des marques Eguzki, Oldarki et Zazpi. C'est la plus grande brasserie d'Aquitaine. Cinq artisans maîtres-brasseurs passionnés de leur métier se chargent de la fabrication des bières et mettent au point les bières de demain grâce à leur travail de recherche. La visite commentée permet de découvrir le procédé de brassage et le cycle de production. L'espace de dégustation en fin de visite permet d'apprécier l'ensemble de la gamme des bières produites.



La Maison Montauzer

📞 +33 5 59 56 84 04

💻 <http://www.montauzer.fr>

15.3 km
📍 BARDOS

📍 7

L'atelier de production de la maison Montauzer est situé à Bardos à 20 minutes de Bayonne, à 5 km du village classé de La Bastide-Clairense. Ouverte toute l'année, la boutique met en valeur ses produits de manière harmonieuse aux côtés d'autres produits locaux du Pays Basque, du Béarn et des Landes. La famille Montauzer qui oeuvre depuis 3 générations fabrique des pâtés, boudins, andouilles, saucisses et confits, foies gras de canards élaborés à partir de canards gras élevés dans les Landes. Son produit phare, le jambon Ibaïama est élaboré dans le respect de la tradition de la découpe au sel de Salies de Béarn.



Conserves Fines-Anne Rozès

📞 +33 5 59 31 56 09

414 chemin Mendiko Borda

💻 <http://www.anne-rozes.com>

15.9 km
📍 BRISCOUS

📍 8

A 10 minutes d'Hasparren et du village classé de La Bastide Clairence, la conserverie d'Anne Rozès se trouve dans le village de Briscous à proximité de l'autoroute. Depuis 1970, la conserverie Anne Rozès transforme en conserves délicieuses tout ce qui peut se cuisiner à partir du canard gras et du porc, tel que foie gras, rillons de canard, pâté au piment d'Espelette, et le fameux boudin noir selon la recette de Christian Parra. Vous y trouverez également les légumes cuisinés qui font notre réputation dans tout le sud-ouest et bien au delà, auprès des épiceries fines et des restaurants étoilés. Venez découvrir notre piperade, notre garbure et nos confitures qui vont régaler les gastronomes. Visite de l'atelier sur rendez-vous.



La Fabrique de Macarons - Maison Berthold

📞 +33 6 11 88 81 05

25 rue de la Citadelle

💻 <http://www.lafabriquedemacarons.fr>

19.6 km
📍 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

📍 9

Au cœur de la vieille ville de Saint Jean Pied de Port, dans le quartier historique, venez découvrir un fabricant de "macarons spécialité" pour votre plus grand plaisir... Nous sommes fiers de réaliser chaque jour nos macarons et travaillons toujours de manière artisanale. Chaque macaron est dressé à la main, à la poche à douille comme autrefois. Les macarons sont réalisés exclusivement avec des fruits secs pilés, moulus ou râpés. Nous n'ajoutons aucune matière grasse, ni colorant, ni conservateur et bien entendu, nos macarons sont sans farine. Nous réalisons également des cookies et des sablés pur beurre. Vous dégustez des bouchées de bonheur réalisées avec des ingrédients naturels et une technique ancestrale, c'est simplement le respect des traditions. Aussi, nous vous accueillons dans un autre magasin à La Bastide Clairence.



