

# EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

## 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-agerria.fr>

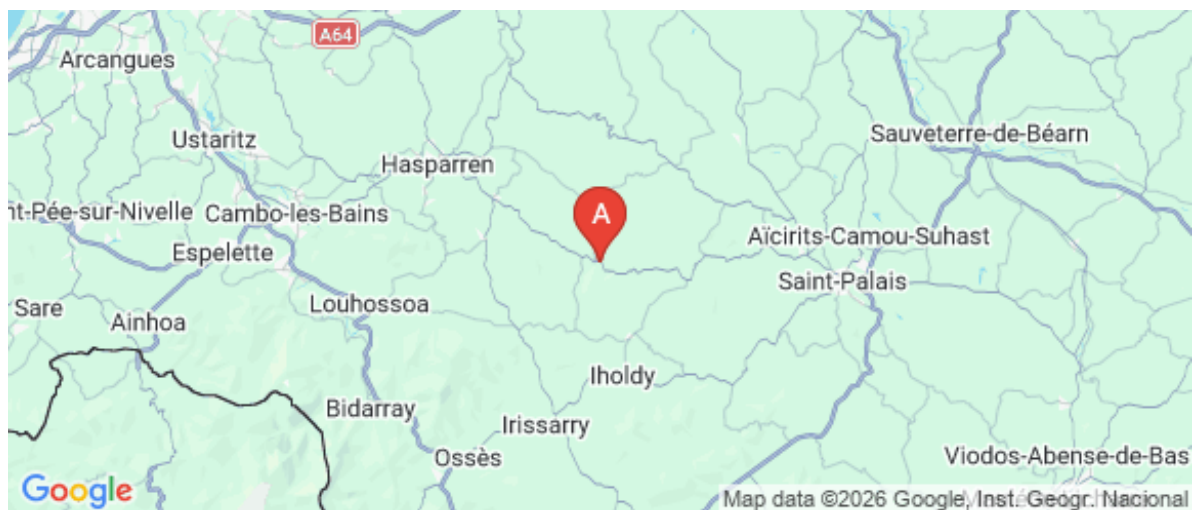


Bernadette POCHELU

+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'ARBEROUE





## Gîte Agerria - Saint-Martin-D'Arberoue



Appartement



5

personnes  
(Maxi: 5 pers.)



2

chambres



104  
m<sup>2</sup>

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

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 2 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 1 dont lit(s) 2 pers.: 2
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche Salle(s) d'eau (avec douche): 2	
<i>WC</i>	WC: 2 WC indépendants	
<i>Cuisine</i>	Plancha Combiné congélation Four à micro ondes	Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon Terrasse	Séjour
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	
<i>Chauffage / AC</i>		
<i>Exterieur</i>	Jardin privé	
<i>Divers</i>		

## 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 Chèques Vacances 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 16/05/26)

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 03/01/2026 au 27/06/2026				435€
du 27/06/2026 au 04/07/2026				635€
du 04/07/2026 au 29/08/2026				755€
du 29/08/2026 au 26/09/2026				435€
du 26/09/2026 au 17/10/2026				395€
du 17/10/2026 au 31/10/2026				465€
du 31/10/2026 au 19/12/2026				435€
du 19/12/2026 au 02/01/2027				465€

# Mes recommandations

Toutes les activités en Adour

Découvrir

# EN PAYS BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

[WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR](http://WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR)

## Euskal Herrian



### 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  
119 route de Louhossoa

<https://www.baigura.com/la-gaita>

5.9 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

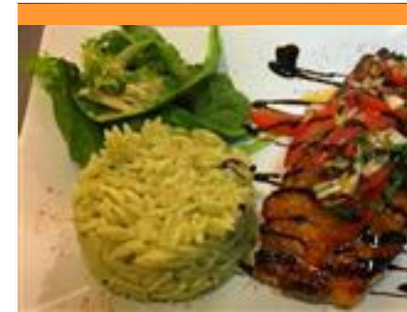
+33 5 59 37 23 83  
20 Place d'Ospitalia

<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 2025 (gastronomie durable).



### Restaurant Mimi Ostata

+33 5 59 31 01 14 +33 6 73 71 00  
28

1 place du jeu de paume

10.3 km  
HASPAREN



Le restaurant Mimi Ostata 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 cuisinés 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'explication 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

# EN PAYS BASQUE

## Euskal Herrian



### Aire de jeux

+33 5 59 29 62 53

A la base de loisirs du Baigura

7.6 km

MENDIONDE



### Peñas d'Itsusi

+33 5 59 93 95 02

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 : crave, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



### Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

+33 5 59 29 64 72

540, Otsozelhaiko 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](http://WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR)

# EN PAYS BASQUE

## Euskal Herrian



### 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.lessacsamalice.com>

11.4 km

LA BASTIDE-  
CLAIRENCE



5



### Le trinquet de La Bastide Clairence

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

Rue Notre-Dame

11.5 km <https://www.labastideclairence.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)



## Ferme Agerria

☎ +33 5 59 29 45 39 ☎ +33 6 68 87 72  
03#+33 7 60 01 10 65  
430 Donapaleko Errepidea  
🌐 <http://www.agerria.fr>

## Musée Basque du pastoralisme et du fromage - Agour

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

## Fromagerie Onetik

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

## La Fabrique de Macarons

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

N PAYS  
BASQUE

Euskal Herrian

### 📍 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.

7.4 km

### 📍 HELETTE

📍 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.

8.8 km

### 📍 MACAYE

📍 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.

11.3 km

### 📍 LA BASTIDE-CLAIRENCE

📍 4

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 cannélés 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 déciderez d'en ramener chez vous. Une deuxième boutique vous attend à Saint Pied de Port.

# Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Adour

Découvrir

EN PAYS  
BASQUE

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

[WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR](http://WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR)

Euskal Herrian



## La Maison Montauzer

+33 5 59 56 84 04

<http://www.montauzer.fr>

15.3 km  
BARDOS



6

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-Clairence. 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 Ibañama est élaboré dans le respect de la tradition de la découpe au salage 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



7

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



8

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.



