



# ITHURRIA

## UNE BELLE MAISON DE FAMILLE AU CŒUR DU PAYS BASQUE

La quatrième génération est en marche dans cet ancien relais de pèlerins à Ainhoa, un petit village parmi les plus typiques du Pays Basque à quelques kilomètres d'Espelette et de Sare.

Marie Louise et Emile Ithurria donnent leur nom à cette maison, qui depuis un demi-siècle ravit les papilles de tous les amoureux de la bonne cuisine traditionnelle du Pays Basque. Leur fille et son mari Maurice Isabal prennent le relais et apportent un registre plus gastronomique. En 1990 c'est au tour de leurs fils Stéphane et Xavier de les rejoindre, le premier en salle,



le second en cuisine. Ils prennent la direction de la Maison Ithurria en 2007. Maintenant les fils de Stéphane prolongent l'histoire aux côtés de leur père et de leur oncle, Martin en cuisine et Louis en pâtisserie. Le restaurant fête

ses 50 ans d'étoile Michelin.

Ici on aime faire plaisir. Dès l'accueil on est plongé dans une atmosphère sereine et décontractée. Le sourire des équipes, l'ambiance de cette belle demeure basque, la chaleur de la décoration et des matériaux, tout est fait pour qu'on se sente comme à la maison.



**BG :** Chef Isabal, qu'est-ce qui inspire votre cuisine?

XI: Ici, pas de mode, on fait ce qu'on aime faire. On compose nos assiettes en fonction de notre jardin et avec ce que les producteurs de la région nous proposent. Rien n'est figé, on s'adapte à notre terroir. On aime les légumes, la viande, le poisson.

Notre carte met en valeur toute la richesse du répertoire basco-béarnais, que nous revisitons désormais avec mon neveu Martin. Et puis, avec Louis en pâtisserie, nous perpétons une carte des desserts créative et savoureuse.

**BG :** Avez-vous des plats signature ?

XI: Certains plats à la carte font partie de notre histoire, mais ils évoluent.

Si le Pied de porc Rossini ne bouge pas, le Rognon, le Ris de veau, le Pigeon voient leur recette varier au fil des saisons et de nos inspirations.

**BG :** Comment se passe la transmission en cuisine avec vos neveux ?

XI: On est heureux de travailler ensemble. Je leur apprend la Maison et ils m'apportent leurs idées, leur envie, leur jeunesse.

Ça nous permet d'envisager des projets aussi.

**BG :** Votre frère Stéphane est votre binôme, en salle?

XI: Oui, Ithurria est une véritable Maison de famille.

Mon frère Stéphane fait vivre à nos clients toute l'hospitalité qui fait la réputation de notre Maison, pour qu'ils se sentent chez eux. Tout est pensé pour qu'ils vivent un grand moment que l'assiette vient sublimer. Et puis Stéphane fait partager son amour pour le vin en associant les trésors de sa cave aux saveurs qu'expriment nos plats.



**BG :** Votre belle Maison comporte également un hôtel de charme !

XI: Une demeure typique du Pays Basque, avec un environnement exceptionnel. Elle allie le charme de l'ancien au confort moderne. Ses 26 chambres affichent toutes un décor unique. A l'extérieur la piscine offre une vue à couper le souffle.

**BG :** Vous avez également un joli bistrot sur la place !

XI: Nous proposons au bistrot une cuisine gourmande autour de plats canailles. Une cuisine plus accessible, mais avec une même qualité d'approvisionnement et une bonne dose de créativité. On peut aussi y découvrir de beaux vins au verre avec une charcuterie de pays. ■

218 Qur Karrika, 64250 Ainhoa  
05 59 29 92 11 • ithurria.com



PASSONS À TABLE POUR  
UN SUBLIME PARCOURS GOURMAND :

**Tartelette printanière au Sarazin Kasha**, avec des anchois mis au sel et fumés, petits pois, fèves et asperges vertes, du Breuil en espuma et posé dessus du caviar des Pyrénées. En accompagnement un vin blanc du domaine Apathia à Uhart-Cize.

**Pied de porc confit et son foie de canard poêlé** et parfumé au jus de volaille, sauce périgourdine et maïs grillé

**Asperges blanches des Landes grillées** à la flamme, croustillant de jaune d'œuf, à côté une pâte au miel, miso et cacahuètes de Soustons et une mousseline au poivre de kampfot. En accompagnement un Iroulégu rouge du domaine de Brana.

**Merlu de ligne de Saint Jean de Luz parfumé à l'ail des Ours du pays**, asperges vertes, petits pois, fèves, émulsion aux coquillages et crumble à l'encre de seiche. En accompagnement un Jurançon sec, cuvée Marie de Charles Hours à Monein.

**Boeuf Simmental mûré cuit saignant**, carotte glacée, coulis de blettes du jardin et dauphines de polenta maison.

**Fraises Gariguettes, riz au lait à la vanille de Tahiti** et une crème glacée à l'amande