

**LES FRÈRES
IBARBOURE**
depuis 1988

Communiqué de presse

PRIX DE LA « NOUVELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE 2026 »,
LES FRÈRES IBARBOURE DEVOIENT LEUR OFFRES POUR LA BELLE SAISON.



Bidart, le 17 février 2026 - Récompensé par le classement La Liste comme « Nouvelle Destination gastronomique 2026 », l'hôtel-restaurant Les Frères Ibarboure, situé à Bidart au Pays Basque, proposera pour la saison touristique une expérience gastronomique renouvelée et des séjours sous le signe du bien-être.

« Nouvelle Destination Gastronomique 2026 » par La Liste.



Le restaurant Les Frères Ibarboure a reçu le prix de la Nouvelle Destination Gastronomique 2026 par La Liste, le classement international de référence des meilleures tables du monde. Cette distinction consacre le restaurant familial, étoilé au Guide Michelin depuis 1983, repris et modernisé depuis 2013 par sa 3^{ème} génération : Xabi, chef de cuisine et Patrice, chef Pâtissier Meilleur Ouvrier de France.

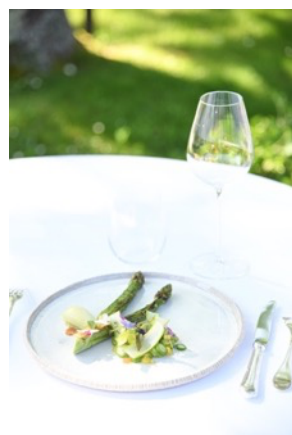
Les deux frères n'ont jamais cessé de s'ouvrir de nouveaux horizons culinaires pour affirmer leur propre signature : une cuisine sensible, vivante et généreuse, inspirée par la nature basque, par ses produits de la terre et de l'océan, sublimés par les fleurs et aromates de leur jardin, leur « leur sel de la terre ».

Chaque année, le classement La Liste répertorie les meilleurs restaurants, pâtisseries et hôtels du Monde en se basant sur un algorithme qui compile et pondère plus de 1 100 sources (guides, médias, blogs et avis).

LES FRÈRES IBARBOURE *depuis 1988*

Une expérience gastronomique renouvelée :
ouverture de la terrasse, plats printaniers, et accords sans alcool.

A l'arrivée des beaux jours, la cuisine des Frères Ibarboure s'enrichit des plus beaux produits de saison et des nouvelles fleurs et aromates de printemps issus du potager du jardin. Les clients pourront découvrir ces créations dans la rotonde du restaurant en contemplant le jardin, ou à l'ombre des grands chênes sur **la terrasse de 120 m²**, l'une des plus belles de la région, nichée dans un cadre champêtre en surplomb du parc de 2 hectares. Parmi les créations disponibles à partir de mars, on pourra découvrir les « *Asperges vertes des Landes grillées au barbecue, salade végétale, sauge et huile d'olive, sorbet aux parfums de notre serre et jardin* », ou un « *Agneau de lait des Pyrénées, épaule braisée douze heures aux algues, pommes de terre fondantes relevées à la menthe et tagète passion, élixir de chartreuse et ail noir maison* ».



Côté sucré, Patrice Ibarboure, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur, a imaginé des desserts mettant en valeur les fruits et les trésors végétaux qui s'épanouissent au potager dès le printemps comme les « *Fraises de Mondonde et basilic, dans l'esprit d'une île flottante, glace au thé Earl Grey, petite gourmandise inavouée* » et la « *Rhubarbe parfumée au mélilot et gingembre, brioche gourmande, sorbet à la rhubarbe, infusion relevée au gingembre* ».

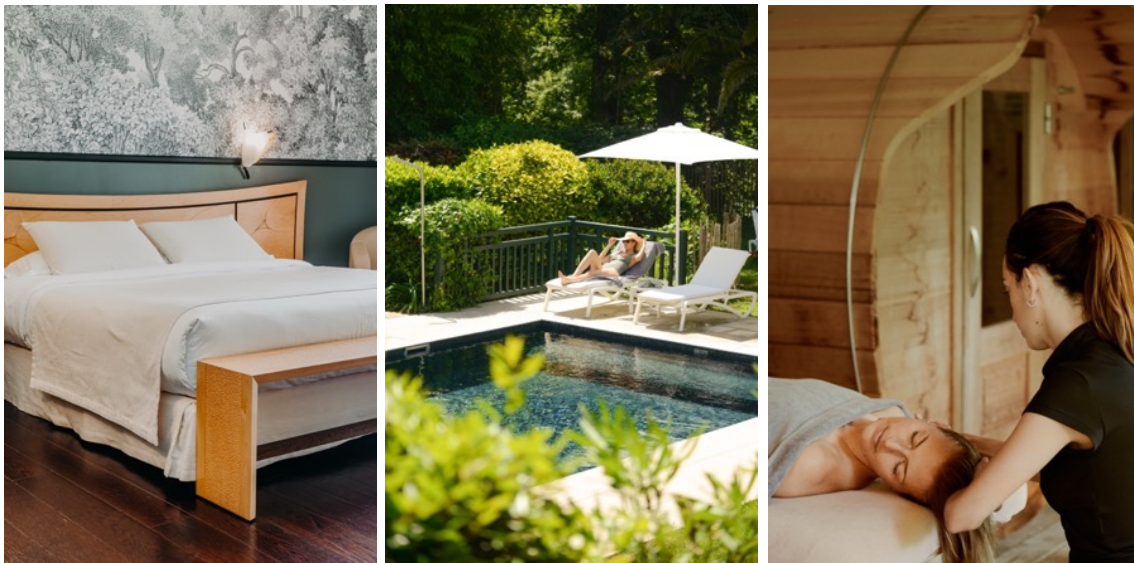
Ces créations printanières pourront trouver l'accord parfait parmi les 1 400 références de la cave à vin, ou les nouvelles créations sans-alcool, fruit d'une étroite collaboration entre les chefs, Soline Ibarboure la directrice du restaurant et la sommelière Alice Abgrall. Jusqu'alors inédite dans la Maison, cette proposition **d'accord mets et boissons sans alcool** offre une expérience alternative et créative à la hauteur d'un accord mets et vins. Chaque plat d'un menu entièrement repensé, se marie avec un accompagnement sans alcool original et équilibré. Parmi les accords les plus surprenants on peut découvrir la « *Morue, en mémoire des pêches lointaines, oignons de Roscoff confits, jus relevé au beurre de camomille, sarriette du jardin* » accompagnée d'un cocktail doux et floral, le « *Camille Sour* », et le « *Bœuf Azpiki uxterra de la Finca Rosalia, cuit à la braise* » qui s'accorde harmonieusement avec un thé fumé « *Lapsong Souchong* » infusé au sapin.



LES FRÈRES IBARBOURE *depuis 1988*

Séjours bien-être à l'hôtel et nouvelle offre « Dimanche Ressource ».

Situé en lisière de forêt, dans un écrin de nature et au cœur de la campagne basque, l'hôtel 4 étoiles Les Frères Ibarboure propose 13 chambres au style raffiné mêlant héritage régional et touches contemporaines. Chacune s'ouvre sur une loggia individuelle, offrant des vues sur les jardins de l'hôtel, la piscine de 12 x 5 mètres chauffée à 28°C, et la forêt, invitant au calme et à la relaxation. Nichée à hauteur des arbres de la forêt qui borde le jardin, la Cabane Nordique offre une expérience Spa sensorielle et holistique : sauna, bain nordique à 38°C, et une sélection de soins et de massages : massage du corps, drainage brésilien, massage prénatal, massage visage et cou, soin du visage kobido ou réflexologie plantaire.



À partir du printemps, l'hôtel Les Frères Ibarboure proposera, chaque dernier dimanche du mois, une parenthèse dédiée au bien-être global, au rythme des saisons et des besoins du corps. Baptisée « **Dimanche Ressource** », cette nouvelle offre comprendra un brunch sain et gourmand, suivi d'une séance de yoga-méditation, et sera complétée par une activité thématique, déclinée selon la saison. Pour sa première édition le 29 mars, un atelier d'auto-massage sera proposé sur le thème « Printemps et drainage », une période idéale pour relancer l'énergie, alléger le corps et accompagner les transitions naturelles. Laëtitia Ibarboure, directrice de l'hôtel et diplômée de l'École des Plantes Médicinales de Lyon, assurera un accompagnement personnalisé pour chaque participant.

**LES FRÈRES
IBARBOURE**
depuis 1988

INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant Les Frères Ibarboure est ouvert au déjeuner et au dîner : du jeudi au lundi d'octobre à juin et du jeudi au mardi de juillet à septembre.

- Menu Dégustation (6 séquences) au déjeuner et au dîner, au tarif de 160 Euros, 237 Euros avec accord mets et vins et 220 Euros avec accord sans alcool.
- Menu Émotion (4 séquences) au déjeuner et dîner, au tarif de 118 Euros, 173 Euros avec accord mets et vins et 158 Euros avec accord sans alcool.
- Menu coup de cœur (3 séquences) au tarif de 66 Euros au déjeuner en semaine.

L'hôtel et la Cabane Nordique sont ouverts toute l'année, tous les jours en haute saison et du jeudi au lundi en basse saison.

- Séjour à partir de 219 Euros par nuit en chambre classique.
- Offre « Dimanche Ressource » au tarif de 220 Euros par personne, places limitées
- Soins du visage et massages disponibles à la Cabane Nordique ou en chambre à partir de 180 Euros.
- Privatisation de la Cabane Nordique (accès au sauna et bain nordique) au tarif de 60 Euros pour 30 minutes.

Les Frères Ibarboure



A propos de l'Hôtel-Restaurant Les Frères Ibarboure.

Idéalement situé entre mer et montagne à Bidart, l'hôtel-restaurant Les Frères Ibarboure, est un établissement familial emblématique de la gastronomie et de l'hospitalité basque depuis 3 générations. Les frères, Xabi Chef de Cuisine et Patrice, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur, composent à leur table une cuisine sensible, vivante et généreuse, récompensée d'une 1 étoile au Guide Michelin et de 4 toques - 17/20 au Gault & Millau. Inspirés par la nature basque, les Frères Ibarboure y célèbrent les plus beaux produits de la terre et de l'océan, sublimés par les fleurs et aromates du jardin, leur « leur sel de la terre ». Côté hébergement, l'hôtel 4 étoiles et 1 Clé Michelin compte 13 chambres confortables et élégantes, alliant charme basque et équipements contemporains. Entouré d'un jardin de 2 hectares avec piscine, l'établissement offre un cadre apaisant pour les amateurs de gastronomie et de bien-être. Sa Cabane Nordique, située en bordure de forêt, propose bain nordique, sauna et une sélection de massages et de soins du visage.