DES RACINES

Xabi et Patrice Ibarboure

ETDES CIMES

Récits et recettes

Textes Emmanuelle Lapeyre Photographies Gaizka Bidegain Préface Anne-Gaëlle Huon

Editions SUD OUEST,

DES RACINES ET DES CIMES





Chaud-froid chocolat praliné noisette

Assiette de légumes

Sauce tomate à l'huile de thym

80 g de gelée de tomates
30 g d'huile de thym
3 pincée de fierd de sel de Sallies-de-Béarn
3 pincée de fierd de sel de Sallies-de-Béarn
Mélanger tous les ingrédients en ajouantal la fleur de
sel jusqu'à Oblenir on bon assaisonnement.

Confiture de piment d'Espelette Recette (confidentielle) de la Maison Ibarboure, en vente au restaurant.

Tapenade olive du domaine Lessatini









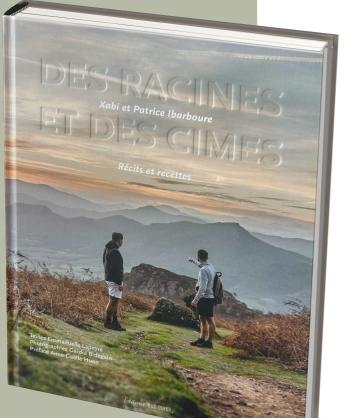
MISE EN VENTE 31 OCTOBRE 2025

Textes Emmanuelle Lapeyre Photographies Gaizka Bidegain Préface Anne-Gaëlle Huon

DES RACINES

Xabi et Patrice Ibarboure

ET DES CIMES



Récits et recettes

Troisième génération d'une famille dont le nom est devenu synonyme d'excellence gastronomique, Xabi et Patrice creusent, à quatre mains, le sillon d'une cuisine libre, généreuse et sensible, dont on pressent qu'elle dit bien plus que la richesse d'un terroir. Elle évoque la fraîcheur d'un sous-bois d'automne, la beauté des cimes que l'on atteint après des heures d'effort, la générosité de la terre et de ceux qui la cultivent, le bonheur partagé d'une balade sur la plage... Elle rappelle par-dessus tout le lien filial, l'amour du pays et cette exceptionnelle complicité fraternelle qui s'inscrit, dès l'entrée en lettres capitales. Bienvenue chez les Frères Ibarboure.

« Ce livre est bien plus qu'un récit de cuisine ou de famille, c'est aussi une déclaration d'amour à une région, le Pays basque, à sa terre généreuse, à ses saveurs franches, à sa culture de la transmission et de la beauté simple. Un monde à part, vibrant et sincère, d'une authenticité rare, dans un temps qui trop souvent l'oublie. »

Anne-Gaëlle Huon



Editions SUD OUEST,

