



AUBERGE  
OSTAPE



UNE TERRE DE NATURE BASQUE,,  
PLURIELLE ET SAVOUREUSE..



# SOMMAIRE

I. Refuge intimiste

II. Suites avec vue

III. Cuisine engagée

IV. Artisans par nature

V. Se réunir autrement

VI. Terres de Natures

VII. Informations pratiques





# I . REFUGE INTIMISTE

À mi-chemin entre montagne et océan, Bidarray est l'un des plus beaux villages du Pays basque. Ici, au pied des crêtes de l'Iparla, de l'Artzamendi et du Baigura, l'auberge OSTAPE offre depuis 2004 un site privilégié à la vue exceptionnelle sur la vigoureuse nature euskarienne.

Baignée de lumière, la propriété s'étend sur 45 hectares de collines et de verdure à perte de vue. Composé d'une ancienne ferme du XVIIIème siècle, abritant le restaurant Lore Ttipia, et de 22 suites réparties sur 5 maisons, ce domaine offre à ses hôtes une savoureuse parenthèse en totale déconnexion à seulement 40 minutes de Biarritz.

Reprise par le discret label Terres de Natures, l'auberge OSTAPE a (re)ouvert ses portes au Printemps 2023 avec la volonté de soutenir et de préserver la mosaïque de territoires, de ressources et d'artisans qui animent depuis des générations cet environnement.

Menée par le Directeur Christophe le Goupy, qui contribue à la magie des lieux depuis 2007, cette nouvelle aventure collective est portée par un souffle de gourmandise incarnée par le nouveau Chef John Argaud.

Nul doute qu'OSTAPE (qui désigne l'ombre de la feuille de chêne en basque) n'a pas fini de régaler les amoureux de nature et de culture basques.



# I SUITES AVEC VUE

Pour un séjour hors du temps à la croisée des 3 vallées de la Nive, de Baztan et de Begieder, le domaine propose 22 suites réparties au sein de 5 maisons nichées au cœur des collines verdoyantes : le Cayolar, la Tonne, la Palombière, le Haras et l'Auberge. A l'architecture typiquement basque, chaque maison arbore des toits de tuiles, des façades blanches peintes à la chaux, des volets rouge sang de bœuf, des pierres apparentes de grès rose, et des sols en tomettes ou en parquet de chêne. Les terrasses sont exclusivement réalisées en pierre de Bidarray.



Au cœur de cet écrin de verdure, pas de chambre mais exclusivement des suites singulières à la décoration unique et au mobilier chiné avec le plus grand soin. Chacune porte le nom d'un arbre du domaine : Figuier, Noyer, Sureau, Erable....

Toutes disposent d'une échappée exclusive sur une nature omniprésente pour apprécier à chaque instant les lumières et couleurs d'un paysage époustouflant. Pensés comme de véritables cocons, les intérieurs font également honneur aux matériaux du pays et à l'artisanat local.

Côté services, l'équipe de l'auberge OSTAPE soigne ses hôtes : une soirée un peu fraîche et ce sont les cheminées qui sont allumées, c'est un bain aux huiles essentielles qui est proposé, ou encore un panier déjeuner pour la randonnée du lendemain...



**CHRISTOPHE LE DU GOUPY**  
**DIRECTEUR DE L'AUBERGE OSTAPÉ**

Attaché à ses racines basques, Christophe a rejoint ce havre de verdure trois ans après son ouverture. Depuis, l'ancien entrepreneur ne se lasse pas de cet incroyable environnement et du plaisir qu'il prend à le faire découvrir à ses hôtes. Discret et attentionné, Christophe incarne à la perfection l'âme et l'hospitalité de ce lieu. Particulièrement sensible aux enjeux environnementaux et à la valorisation des savoir-faire locaux, il a à cœur d'être un ambassadeur vertueux de sa région.



### III I. CUISINE ENGAGÉE

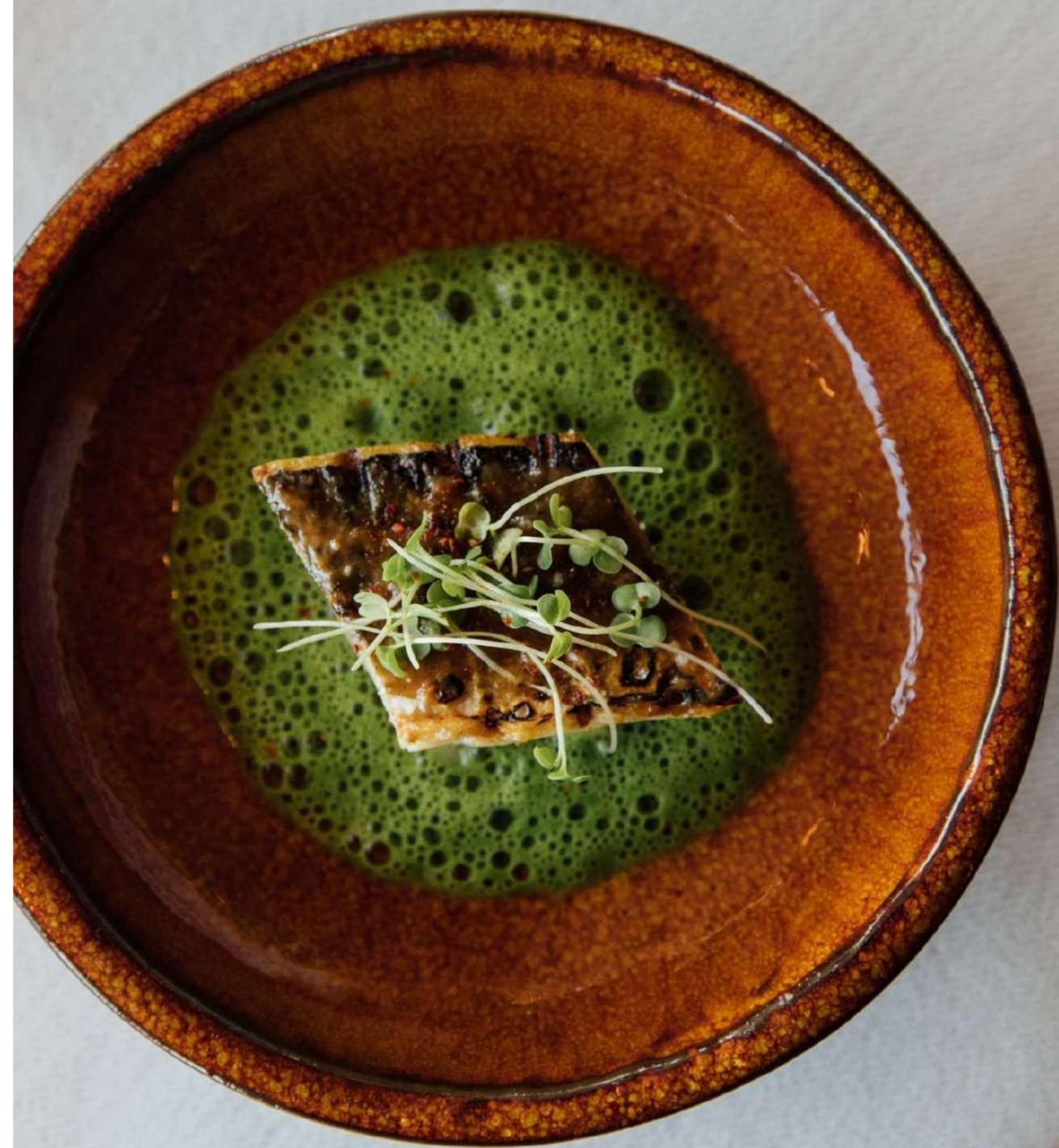
C'est dans l'ancienne ferme de caractère aux tuiles rouges datant du 17ème siècle que John Argaud et toute l'équipe du restaurant Lore Ttipia donnent vie à une auberge contemporaine. Source inépuisable d'inspiration, les 7 provinces basques y rythment au fil des saisons une cuisine ancrée localement où le feu révèle subtilement de savoureuses alliances terres-océan-montagne : « Foie gras landais poché, poulpe de Getaria au barbecue, condiments cèleri-pomme, consommé de canard » ; « Merlu de ligne de Saint-Jean, feuille à feuille de pomme de terre aux algues, condiments salicorne, sauce pil-pil » ; « Longe de veau Pirenaika comme un lomo, blette et kumquat, jus de veau et anchois fumé ».



#### JOHN ARGAUD CHEF DE L'AUBERGE OSTAPE

Installé depuis plus de 15 ans en Basse-Navarre, le périgourdin, ex Sous-Chef Exécutif du Meurice, est un disciple de la région formé auprès de références incontournables comme les Frères Ibarroure, la famille Isabal à Ithurria ou encore par le Groupe Serge Blanco pour qui il a dirigé les cuisines du Château de Brindos pendant trois ans.

A l'auberge OSTAPE, il crée une cuisine gourmande où la braise révèle les plus beaux produits des côtes basques océaniques, des terres navarraises comme des montagnes pyrénéennes.





Imaginé par le créatif pâtissier Damien Albert, originaire de Bidarray, les desserts prolongent harmonieusement ce goût pour des saveurs originelles et marquées, comme avec le « Kiwi de l'Adour travaillé à la flamme, granité agrume de la maison Brana, sorbet criste marine. » ou encore l'incontournable « Chocolat de la maison Txokola, de la cabosse à la fève, condiment citron ».



#### VINS D'AUTEURS

Côté cave, le vieux dressoir basque ouvert sur la salle abrite une sélection de deux cents références. Les viticultures raisonnées, biologiques ou en biodynamies sont privilégiées mais seuls comptent la singularité des terroirs et la personnalité des vins. Inspirés par les sols singuliers sur grès rouges du Trias ou sur ophite du Keuper, la sommelière Elisa Combrouze accompagnée par Denis Verneau, Sommelier Meilleur Ouvrier de France, dénichent ainsi de belles pépites en provenance des coteaux d'Irouléguy et de Rioja comme des méconnus vignobles du Sud-Ouest.



#### EAU DE SOURCE

Le domaine bénéficie de sa propre source d'eau. Servie plate ou pétillante, « L'OSTAPE » est l'eau du pays basque. Les contrôles réguliers et la microfiltration assurent la purification totale tout en conservant les oligo-éléments et la composition minérale unique de cette eau de source produite à la demande. En circuit ultra-court, cette initiative vertueuse alimente également les foyers voisins de l'auberge.





## IV. ARTISANTS PAR NATURE

Soucieux de s'ancrer toujours plus dans une nature préservée, nourricière et durable, l'auberge OSTAPE souhaite intensifier son chemin de progression vertueux. 80% des produits utilisés sont déjà issus d'exploitations artisanales, en agriculture biologique, se situant dans un rayon de 50 kilomètres.

Maraîchers, herboristes, fermiers, pêcheurs, céramistes, vigneron... ces artisans responsables vivent au plus près de leurs terres, des rivières, de l'océan, des montagnes. Ils respectent le rythme de la nature et subissent parfois ses aléas. Passionnés et inspirants, ces femmes et ces hommes sont essentiels à l'auberge OSTAPE :

### **PATXI**

à Bidarray (64) Pour le fromage de brebis basque

### **LA MAISON OSPITAL**

Hasparren (64) pour le porc de kintao

### **PANTOX IBAR**

à Bidarray (64) pour le caillé de brebis, lait de brebis

### **DIMA**

à Saint Jean de Luz (64) Pour le poisson

### **OTEIZA**

les Aldudes (64) pour la charcuterie

### **BEÑATITOIZ**

à Bidarray (64) pour farine de châtaignes

### **CÉCILE ET GWEN**

à Bidarray (64) pour les plantes médicinales et tisanes bio « *Les Pèfifs Naufragés* ».

### **LA MAISON DARGORRET**

à Irrissary (64) pour la cane « Kriaxera »

Et bien d'autres encore...

### **AXURIA**

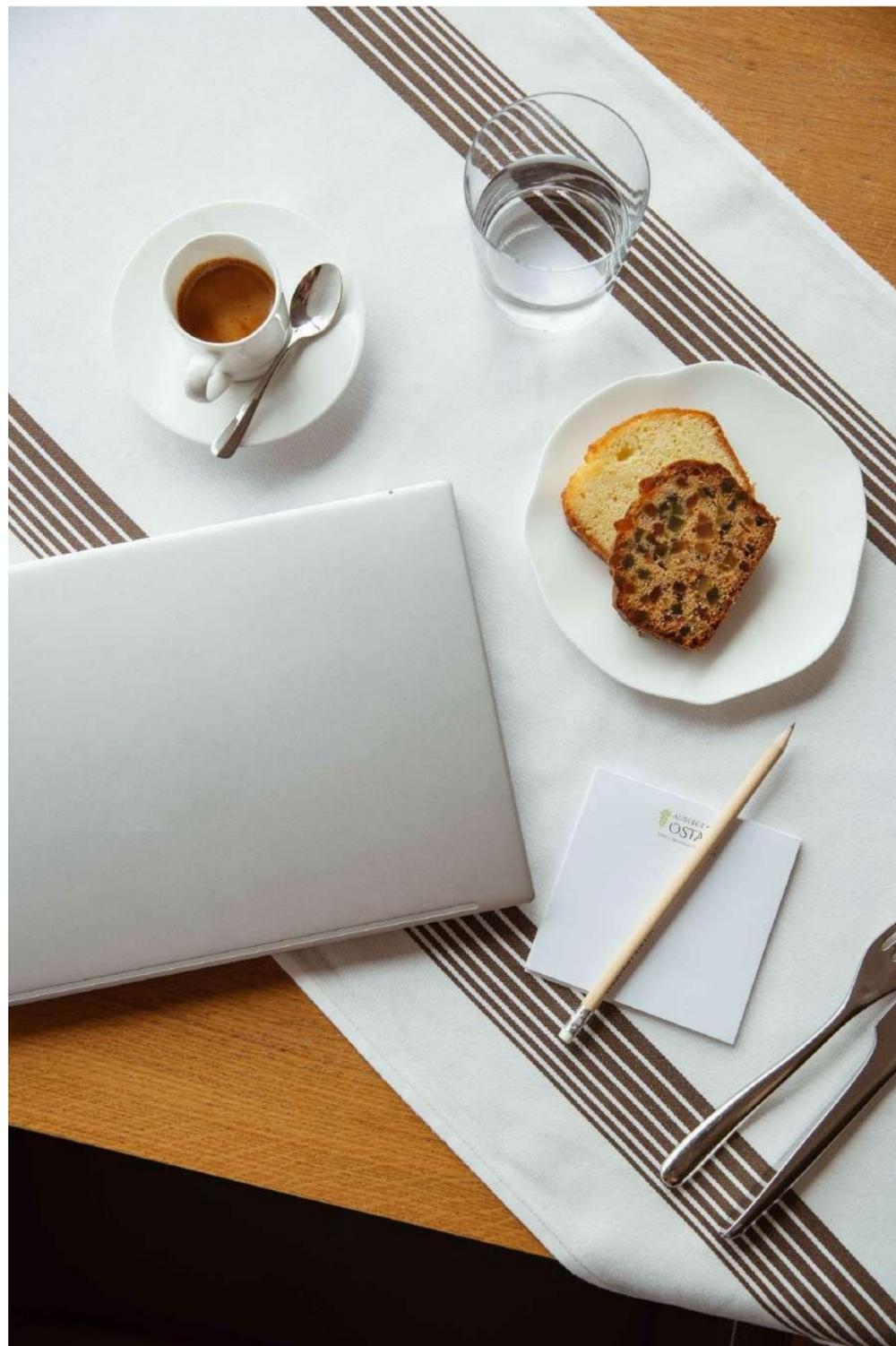
les Aldudes (64) pour l'agneau

### **BEÑATMOITY**

à Saint Jean de Luz (64) pour les fromages affinés

L'équipe œuvre également à la création d'un potager en permaculture et réfléchit à la plantation de cépages ancestraux.





## V. SE RÉUNIR AUTREMENT

A seulement 40 mn de Biarritz, l'auberge OSTAPE possède des espaces privatisables immergés dans la nature environnante de l'arrière-pays basque. Les villas, le restaurant panoramique comme les anciennes écuries sont autant de sites singuliers où se réunir pour donner un autre sens aux évènements professionnels comme privés.

### MISE AU VERT FOISSONNANTE

Pour les entreprises en quête de séminaires ou d'évènements professionnels en pleine nature, l'auberge OSTAPE est un lieu propice aux idées créatives et aux cohésions pérennes.

### LA NATURE POUR TÉMOIN

A la fois majestueux et plein de charme, un cadre idyllique pour créer des moments inoubliables et vivre des émotions fortes en famille ou entre amis.



## VI TERRES DE NATURES



“

*La nature se façonne avec du temps. L’empreinte que nous laisserons aussi.*

Née de l’envie d’être utile, le nouveau label Terres de Natures se dessine lentement, patiemment. Au fil du temps, le label sélectionne des produits singuliers, des lieux prometteurs dont les paysages et la lumière suscitent déjà une émotion, celle d’une Terre de Nature.

Conscient des enjeux environnementaux et sociétaux, Terres de Natures engage la mosaïque de lieux et d’Hommes qui le compose sur un chemin de progression vertueux. Des projets de changements qui s’inscrivent dans des cycles longs. Au terme de cette transition durable, le plaisir de partager une (re)connexion simple à un patrimoine vivant préservé.

Ainsi au fil des saisons, le nouveau label Terres de Natures dévoilera progressivement des maisons (domaines viticoles, restaurants, hôtels...) prêtes à offrir un point de vue savoureux et ressourçantsur la nature.

Que ce soit au pied des vignes ou des arbres, les pieds dans l’eau ou sous la table, Terres de Natures s’engage à prendre soin de ses hôtes autant que de ses ressources.

**[terresdenatures.com](https://terresdenatures.com)**



## VI INFORMATIONS PRATIQUES

### RESTAURANT

Menu du Col de Gakoeta déjeuner uniquement (hors week-end et jours fériés)	<b>59€</b>
Menus « Col de l'âne »	<b>95€</b>
Menus « Col d'Arzatey »	<b>110€</b>
Carte (hors boissons)	<b>90€</b>

Le restaurant Lore Ttipia est ouvert au déjeuner et au dîner,  
du mercredi au lundi.  
Réservation recommandée.

### AUBERGE

Suite petit-déjeuner inclus pour 2 personnes	à partir de <b>255€</b>
Petit-déjeuner adulte (offert jusqu'à 12 ans)	<b>28€</b>

L'auberge OSTAPE est ouverte tous les jours de mars à novembre  
chaque année.

### QUELQUES IDEES D'ACTIVITES

#### À PROXIMITÉ

Balades et randonnées à pied,  
à cheval, en V.T.T... ; sports  
d'eaux vives (rafting,  
canyoning...); golfs ; thermes à  
Cambo-les-Bains ; visites de  
vignobles et dégustations ;  
pelote Basque et activités de  
challenge force Basque...

#### SUR PLACE

Une piscine extérieure  
chauffée (à partir du mois de  
Mai) · un hammam, un sauna, un  
bain à remous en plein air, une  
salle de fitness, une salle de  
massages (sur réservation  
préalable)...





AUBERGE OSTAPE

Domaine Chahatoenia \_ 64 780 Bidarray

T. +33 (0)5 59 37 91 91 / [contact@ostape.com](mailto:contact@ostape.com)

[www.ostape.com](http://www.ostape.com)

