



# DOSSIER DE PRESSE

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

L'Auberge Basque - D307 vieille route de St Jean de Luz 64310 Helbarron / Saint-Pée  
T. +33 (0)5 59 51 70 00 - F. +33 (0)5 59 51 70 17 - [contact@aubergebasque.com](mailto:contact@aubergebasque.com)

**L'AUBERGE BASQUE À SAINT-PEE-SUR-NIVELLE**  
« Lifestyle & Gastronomie »

<b>DES INSTANTS POUR SOI...</b> .....	3
<b>GASTRONOMIE &amp; JOLIE CUISINE</b> .....	4
<b>PARTENAIRES &amp; PRODUCTEURS</b> .....	5
<b>UNE ÉCO-GESTION BIEN PENSÉE</b> .....	7
<b>UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR VITRINE</b> .....	9
<b>CONTACTS &amp; RELATIONS PRESSE</b> .....	10



## DES INSTANTS POUR SOI...

Après le bien vivre, le bien manger, l'Auberge Basque développe aussi une certaine idée du bien-être.

En collaboration avec JADE, L'Auberge Basque vous propose des massages personnalisés. Des moments de relaxation et de douceur, sous les mains expertes d'une spécialiste.

Le plaisir de soins prodigués par une personne attentive, qui adapte la séance sur mesure, selon vos envies, avec un rituel aux huiles essentielles.

Des moments précieux, dans un cadre unique pour profiter d'une sérénité optimum et se relaxer.

Massage sur demande & uniquement sur réservation.



## GASTRONOMIE & JOLIE CUISINE

Un concept de carte à la table de l'Auberge Basque

Au terme de 10 ans d'existence, Cédric Béchade fait évoluer la carte du restaurant pour développer le concept « auberge contemporaine » et offrir d'avantage de confort, de souplesse et de liberté à ses hôtes. Il revisite sa carte chaque saison, et propose différentes combinaisons qui s'adaptent à toutes les envies, du déjeuner au dîner, que ce soit pour un repas d'affaires, un dîner romantique ou un moment simple et convivial.

### L'idée

18 suggestions de saisons pour créer « son moment » à sa guise.  
Des tarifs abordables : à la carte pour environ 70 euros, et 3 « Moments » proposés par le chef étoilé de 68 à 88 euros (34 euros au déjeuner).

A la carte, les hors d'œuvre affichent le prix de 23 euros, les Mets sont à 37 euros et les Douceurs à 14 euros.

3 menus sont proposés :

<b>Moment Tradition</b>		à 34 euros
<b>Moment Bien-être</b>	en 4 plats	à 68 euros
<b>Moment Souvenir</b>	en 7 plats	à 88 euros

Le restaurant est ouvert les mercredis, jeudis, samedis et dimanches au déjeuner et du mardi au dimanche au dîner (juillet - août tous les soirs).

### A noter

Chaque plat est proposé dans un esprit éco responsable pour respecter les périodes naturelles de cueillette et culture, de pêche, d'élevage, de chasse et de reproduction. Les mets sont entièrement réalisés sur place et uniquement avec des produits frais, une véritable cuisine maison certifiée !



## **PARTENAIRES & PRODUCTEURS**

### **La Brioche de Saint-Pée**

En ouvrant l'Auberge Basque en 2007, Cédric Béchade a eu le bonheur de découvrir un boulanger de grande qualité à Saint-Pée-sur Nivelle, Benat DARRIGUES. De la simple collaboration est née une grande et belle complicité et l'envie d'élaborer ensemble de nouveaux produits.

Après avoir remis en avant le pain biologique au levain naturel, ils ont créé une brioche inédite « La Brioche de Saint-Pée ». Une brioche au levain naturel, parsemée de noix concassées et de petits cubes de membrillo (pâte de coing). Avant de l'enfourner, elle est enrobée d'un croustillant aux amandes. Elle est servie au petit-déjeuner de l'Auberge et en vente à la boulangerie DARRIGUES au Bourg de Saint-Pée-sur Nivelle.

### **Nespresso Ambassadeur, What else pour l'Auberge ?**

Nespresso révolutionne encore et encore le café. L'Auberge Basque fait partie des premiers restaurants équipés de la nouvelle machine Vertuo™. Elle révolutionne l'extraction du café avec son système innovant de « centrifusion » (combinant infusion & face centrifuge).

De nouveaux Grands Crus de haute qualité cultivés et produits de manière responsable accompagnent la nouvelle Nespresso. Un café à la hauteur des grandes tasses à déguster au petit-déjeuner de l'Auberge.



### **L'Espadrille Art of Soule**

Les espadrilles Art Of Soule sont 100% made in France, du Pays Basque ... plus précisément de Mauléon !

Depuis 2010, Mathieu Labat et Julien Maisonnave, deux compères « chevaliers de la corde » se sont lancés dans l'espadrille « Made in Soule », province basque, berceau de l'espadrille.

Les ateliers, les sérigraphes, brodeurs sont tous français et de proximité. Une industrie bien locale, qui contribue à la belle histoire de la chaussure la plus portée de France depuis des décennies.

Une dynamique qui bouleverse les codes de l'espadrille, la marque prône un art de vivre reflétant l'identité basque et le confort d'une chaussure unique. L'Auberge Basque est partenaire de la marque, et propose à la réception de l'Hôtel des modèles qui feront fureur aux pieds des clients !

### **Beñat, Artisan Fromager Affineur des halles de Saint-Jean-de-Luz**

Reconnu du Collège culinaire de France, Beñat a pour passion les produits du terroir. Il sélectionne des producteurs pour la qualité de leur travail, de leur lait et leurs recettes. Beñat est le fromager du Pays Basque par excellence ! Une collection inouïe de fromages à saveurs uniques, au rythme des saisons, et à différents stades d'affinage.

Un plateau de fromages authentiquement délicieux, avec une sélection de pro comme on aime la retrouver à L'Auberge Basque.

Beñat & Cédric : un duo qui fonctionne parfaitement avec ce même Amour pour les produits bien d'ici !

Des saveurs qui se déclinent bien entendu en yaourts, crème et beurre.

### **Petits +**

Coups de cœur à l'Auberge pour la limonade maison servie dans une jolie bouteille et une bouteille d'eau plate CRYO (eau de dégustation plate) servie à l'arrivée en chambre.



## UNE ÉCO-GESTION BIEN PENSÉE

### L'éco-gestion dans le fonctionnement du quotidien de l'Auberge Basque

Le chauffage, l'eau chaude et le rafraîchissement des chambres sont assurés par l'aérothermie

Qu'est ce que l'aérothermie ?

Un aérotherme est un appareil autonome servant à chauffer un espace spécifique. Cette pièce d'équipement est un échangeur de chaleur muni d'un ventilateur. La chaleur provient d'un réseau d'eau chaude ou de vapeur, d'un serpentin électrique, ou d'un brûleur au gaz dont l'échappement passe par l'échangeur où l'air absorbe la chaleur. Le jet d'air chaud est dirigé vers l'espace à chauffer.

A l'Auberge, pas de baignoire, mais de grandes douches spacieuses avec le système « Rain Dance » qui mélange 1 litre d'eau à 3 litre d'air, et donne ainsi une agréable sensation d'opulence. Les pommeaux de douche sont équipés dans tout l'hôtel de réducteurs de débit (9,5 litres au lieu de 18 litres par minute).

L'isolation thermique et phonique est particulièrement soignée.

Des ampoules basse consommation sont utilisées pour l'éclairage intérieur & extérieur. L'Auberge Basque investit et participe au développement des énergies renouvelables chez EDF pour un volume de 170 000 kWh chaque année.

L'épuration des eaux usées est réalisée par une station d'épuration dédiée uniquement à l'Auberge. Elle met en oeuvre un ensemble de techniques consistant à purifier les eaux usées pour pouvoir les rejeter dans le milieu naturel.



Tous les produits d'entretien utilisés sur site sont naturels (vinaigre blanc, savon noir) ou certifiés écologiques.

En cuisine, un nettoyage biologique du plafond aspirant à été mis en place. Le système installé pulvérise automatiquement un dégraissant qui provoque une biodégradation des huiles & graisses accumulées dans les capteurs et les conduits d'extractions.

Naturellement, un tri sélectif des déchets est assuré quotidiennement à l'Auberge Basque.

Enfin, les hôtes sont sensibilisés à des gestes éco-responsables relatifs au nettoyage de leur linge de bain, aux lumières allumées inutilement ...

### **La cuisine de Cédric**

Chaque mets est proposé dans un esprit éco responsable par respect des récoltes, et périodes naturelles de pêche, d'élevage, de chasse et de reproduction. Le produit de saison est respecté selon sa disponibilité. Cédric Béchade travaille avec des produits ultra frais, bio, et de proximité pour concevoir ses recettes & sa cuisine. Il privilégie les producteurs basques et locaux, et crée de belles relations avec ses fournisseurs et éleveurs. Son dernier coup de cœur ? Le chevreau de Mizel Etcheverry et Maina Ithurralde.





## **UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR VITRINE**

L'Auberge Basque est omniprésente sur le web. Un site tout neuf et très visuel, élégant et racé vous donne l'envie de découvrir les lieux. Belles photos, réservation en ligne, bons cadeaux, calendrier des ouvertures, offres & bons plans.

Retrouvez aussi l'actualité de l'Auberge sur son propre blog dynamique avec de charmants billets d'humeur & lifestyle.

Suivez l'Auberge et Cédric Béchade sur Twitter, Facebook et Instagram où l'art de vivre de l'établissement est mis en avant avec actualités, astuces et découvertes touristiques.

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



## **CONTACTS & RELATIONS PRESSE**

### **L'Auberge Basque**

D 307 vieille route de St Jean de Luz  
64310 Helbarron / Saint-Pée

T. +33 (0)5 59 51 70 00  
F. +33 (0)5 59 51 70 17  
contact@aubergebasque.com

Suivez-nous sur [Facebook](#), [Twitter](#) & [Instagram](#).

### **Contact Presse Régionale, RP3.0 & blogueurs**

Virginie Lavauden  
06 64 32 52 61  
tendancepress@gmail.com

### **Galerie Photos**

Une sélection de photographies de l'Auberge Basque est à votre disposition dans l'espace presse de notre site internet.

[www.aubergebasque.com/presse](http://www.aubergebasque.com/presse)



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

L'Auberge Basque - D307 vieille route de St Jean de Luz 64310 Helbarron / Saint-Pée  
T. +33 (0)5 59 51 70 00 - F. +33 (0)5 59 51 70 17 - [contact@aubergebasque.com](mailto:contact@aubergebasque.com)