



ESPELETTE

FÊTE DU AXOA > 28 MAI 2023

FÊTE DU PIMENT > 28 & 29 OCTOBRE 2023



1910

LARTIGUE

TISSAGE DE LINGE BASQUE



Espelette

Linge basque garanti d'origine



IG
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
LINGE BASQUE
INPI-2003



VISITEZ NOTRE ATELIER DE TISSAGE À ASCAIN

Boutique Espelette rue principale Karrika Naguisa

www.lartigue1910.com

ASCAIN - BIDOS - BIARRITZ - SAINT-JEAN-DE-LUZ - ESPELETTE

LA CONFRÉRIE du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette



Une aventure humaine

Au coeur de la province du Labourd, au pied des montagnes et à 20 minutes de l'Océan, Espelette a su au fil du temps conserver son authenticité avec ses maisons basques, son château, son église et sa gastronomie que l'on retrouve sur toutes les tables de la planète : son « or rouge », le piment d'Espelette.

Une production en plein essor où quelques 200 producteurs répartis sur 10 villages de l'appellation, se sont regroupés au sein du Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette.

Pour promouvoir cet épice unique, une poignée d'hommes, passionnés et amoureux de leur terroir, a créé, voilà plus de 50 ans, la Confrérie du Piment d'Espelette, devenue « la Confrérie du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette ». La Confrérie avec son président Dominique Pocorena, n'a de cesse de parcourir l'hexagone pour promouvoir « l'or rouge » au sein de nombreuses manifestations dont le Salon de l'Agriculture à Paris.

Réalisation : Hors Piste Editions, 64200 Biarritz - Tél : 06 13 79 23 40 · Directeur de la publication Hervé PECH - herve.pech@gmail.com · Textes et crédit Photos : Mairie d'Espelette, Office de Tourisme d'Espelette, Confrérie du Piment, Biper Ona, Bipertegia, Syndicat du Piment d'Espelette Biper Xokoa, Carole Photographe, Yvan Arnaud, Espelettepaysbasque.com · Maquette et mise en page : Graphiste Jérôme Gaudin.

BIPER-ONA
ESPELETTE

LA BOUTIQUE DU PIMENT

La boutique
du Piment
PRODUCTEUR

185 Parking Xuriki
64 250 ESPELETTE
Tél : 05 59 03 02 20

www.biper-ona.fr

THERMES DE CAMBO

SPA ≈ INSTITUT DE BEAUTÉ ≈ RESTAURANT

05 59 29 39 02 spa.cambo@chainethermale.fr

Rituels de Beauté
SOTHYS
MODELAGE DÈS 48€

Remise en Forme
SÉANCE À 20€
ABONNEMENT FITNESS

Le Pavillon Bleu
SUR RÉSERVATION
MENU DÈS 27€

LE SYNDICAT des Producteurs



Le piment venu du Mexique débarque avec Christophe Colomb en France au XVI^e siècle. C'est en 1650, que le Piment d'Espelette prend racine au cœur d'un environnement naturel privilégié autour d'Espelette.

Au creux d'un théâtre de collines et de crêtes, proche de l'océan, la zone de l'Appellation qui s'étend sur 10 communes situées dans la partie occidentale du Pays Basque – département des Pyrénées Atlantiques, bénéficie d'un microclimat aux températures douces en été, à la pluviométrie généreuse favorisée par la brise naturelle que crée ce relief tourmenté. Apparenté à l'ambiance subtropicale, ce bioclimat favorise la croissance et le développement harmonieux du Piment d'Espelette.

De la sélection de la semence à la conservation de l'épice avec toutes ses caractéristiques organoleptiques, chaque phase est effectuée selon les savoir-faire locaux et adaptés, qui requièrent un apprentissage important.

04

La culture et la transformation du Piment d'Espelette nécessitent de grandes capacités d'observations et le recours fréquent à des opérations manuelles. Les femmes et les hommes ont su, tout au long des siècles préserver le type variétal et les techniques traditionnelles de culture, de séchage, et de délaboration qui ont permis de conserver l'originalité du produit.

Le piment d'Espelette ou "Ezpeletako Biperra" est la seule épice labellisée en France. Au début des années 2000, la volonté des producteurs de protéger leur épice a porté ses fruits, avec la double obtention de "l'AOC-AOP" Piment d'Espelette, reconnaissable par son estampille unique. L'AOP "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra" concerne trois produits : la poudre, la corde et le piment frais (destiné à la transformation).

Sa longueur en bouche, sa grande finesse aromatique et sa saveur persistante signent ainsi l'identité gustative du Piment d'Espelette.

Le piment d'Espelette s'invite à votre table. Son parfum et sa couleur agrémentent la cuisine au quotidien ainsi que les mets les plus délicats. Allié des instants gourmands, le Piment d'Espelette s'utilise de l'apéritif au dessert. À conserver dans un endroit frais,



à l'abri de la lumière et à consommer rapidement pour bénéficier de tous ses arômes ! Le piment d'Espelette s'utilise sans modération.





*Une cuisine 100% local
dans un cadre élégant et rustique à la fois.*

*4 Rue Chiquito de Cambo - 64250 Cambo Les Bains
Tél. 05 59 31 96 18*

www.etxe-tipia-restaurant-cambol-les-bains.caibn.com

- i** **Quand le trouver ?** Toute l'année.
Où se le procurer ? Chez les producteurs de la zone de production, sur les marchés, dans les épicerie fines et ailleurs en grandes surfaces.

POUR EN SAVOIR PLUS

Venez découvrir notre centre d'interprétation de l'AOP Piment d'Espelette, un espace de 100m2 dédié à la valorisation de cette remarquable épice !

Mais comment ce petit fruit est devenu la plus célèbre des épices française et l'emblème du Pays Basque ? C'est la vocation principale de ce lieu, informer le public sur l'histoire, le terroir, le cycle de vie, le cahier des charges de l'AOP mais aussi les particularités organoleptiques de notre piment.

- i** **Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette**
64 250 Espelette - Tél. : 05 59 93 88 86
Email : contact.syndicat@pimentdespelette.com
www.pimentdespelette.com

*L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en Europe.





Pierre Oteiza
éleveur - artisan

Route d'Urepel • 64430 LES ALDUDES
www.pierreoteiza.com

06



FERME ERREKA
Espelette

 **REPAS À LA FERME**
 **VENTE DIRECTE**
charcuteries de porc, fromage de brebis... boutique de produits locaux
 **ACCUEIL CAMPING-CARS**

Sur réservations au 05 59 93 80 29 

La fête du Axoa de veau > Le 28 MAI 2023


Le Axoa est un plat à base de viande de veau fermier. Son origine est difficile à déterminer, l'on sait seulement qu'il était servi pour les fêtes et les foires qui étaient organisées à Espelette.

Aujourd'hui, l'Axoa de veau est un plat typique et incontournable de la gastronomie basque.

Portée par la Confrérie du Piment qui est aussi la Confrérie du Axoa, la fête du Axoa se déroule le dimanche de Pentecôte. Au programme, foire gastronomique, marché de veau fermier, animations dans les rues et, moment important, le concours du meilleur axoa de veau.

Le traditionnel défilé des Confréries prépare à l'intronisation de différentes personnalités qui défendront et vanteront les qualités gustatives du axoa de veau. Dans tous les bars et restaurants d'Espelette, apéritifs et repas animés selon la tradition basque. Au marché couvert, repas populaire où il est question de axoa de veau ! Animation par les Makilari d'Itxassou et concert à l'église avec Ezpeletan Kantuz.





LOUIS OSPITAL

Cochonailles du Pays Basque



LA MAISON OSPITAL

47, rue Jean Lissar
64240 Hasparren

Tél. 05 59 29 64 41
www.louis-ospital.com



Une recette du Axoa

07

Ingédients :

- 500g d'épaule de veau
- 250 g de collier de veau
- 250 g de poitrine de veau
- 150 g d'oignon
- 200 g piment vert doux
- 2 piments rouges doux
- 2 gousses d'ail et sel
- Piment rouge d'Espelette et un fond d'huile

Préparation et cuisson : 20 à 25 minutes

Émincer l'oignon, l'ail et couper les piments en bâtonnets et la viande en morceaux. Faire revenir l'oignon dans l'huile à la poêle 3 mn, puis ajouter la viande et les piments. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Faire cuire 15 à 20 mn à feu vif, en couvrant et en remuant souvent. Quand le jus de cuisson devient clair et transparent, la cuisson est terminée. Éteindre le feu et garder couvert 5 mn. Servir avec des pommes de terre sautées à l'ail.



GASTRONOMIE
Gilbert Baradat
BASQUE

L'ESPRIT
du Pays Basque

BIXENTE IBARRA
le Pays Basque se met à table...
avec
Bixente Ibarra

Conserverie
ZA Errobi - 64250 Itxassou
Tél. 05 59 29 25 94

LA GASTRONOMIE BASQUE

Compresser d'agneau, poivron, piment d'Espellete, pomme.



Ingrédients :

1 épaule d'agneau

Environ 3 poivrons

30cl de jus de pommes

1 oignon rouge

1l de crème

4g Agar Agar

50cl de sirop piment d'Espellete

Piment d'Espellete



Préparation et cuisson :

Cuire l'épaule d'agneau sous vide avec du beurre des herbes aromatiques et du piments despellete 70 degrés 9h-10h selon les fours.

Une fois cuit désosser l'épaule et presser dans des cercle avec le diamètre souhaiter.

Brûler les poivrons légèrement au chalumeau, ensuite les faire cuire dans de la crème, puis mixer et conserver au frais.

Dans une casserole verser le jus de pommes avec les 2 g d'agar Agar et fouetter, attendre le frémissement, laisser légèrement refroidir, sans que ça fige, verser dans chaque cercle le jus de pomme sur l'agneau selon l'épaisseur souhaitez. Puis conserver au frais.

Pour la touche, du sirop au piment d'Espellete, même procéder qu'avec le jus de pommes, cela servira de décoration et aussi pour adoucir le tout. Le poivron servira de décoration en pointe aussi, et touche finale, du piment d'Espellete sur le compresseur.

Pickels d'oignon rouge : faire chauffer le vinaigre de cidre et verser dans les oignons rouge, puis conserver, cela apportera de l'acidité au plat.

Bon appétit !

08



(i) Brice Pascassio

LE PIMENT D'ESPELETTE DANS TOUS SES ÉTATS :

A Espelette, dans chaque boutique de pimentier, vous trouverez le piment sous des formes différentes, il vous permettra d'agrémenter vos préparations culinaires, vos desserts même.

D'abord, le piment frais : c'est le fruit non transformé, ne présentant aucune couleur verte, sa forme est régulière et conique.

Plus originale et typique d'Espelette, la corde de piments : elle comprend un minimum de 20 piments jusqu'à un maximum de 100 piments de couleur rouge et de taille homogène. Le cordage est manuel : les piments entiers frais sont enfilés par le pédoncule sur une ficelle à usage alimentaire.

Et enfin, la poudre de piment : d'une couleur orangée à rouge brun, la poudre de « Piment d'Espelette » se caractérise par une intensité olfactive dominée par des arômes de fruité, de grillé et/ou de foin associés à un piquant fort mais non brûlant et plus ou moins long en bouche.

Elle accompagnera vos préparations culinaires pour leur donner une saveur exceptionnelle comme les chipirons, le merlu ou la dorade à l'espagnole etc...

Pour reconnaître une poudre de qualité, sachez que sa couleur ne varie pas avec le temps, à condition de la conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Bonne cuisine !





La fête du piment > Les 28 et 29 Octobre 2023

10

Connue, reconnue, incontournable..... *La Fête du Piment* est, chaque année, l'évènement le plus important du Pays Basque. *La Confrérie du Piment* n'a de cesse de promouvoir cette manifestation à travers l'hexagone dès le début de l'année avec différentes actions, notamment par une présence remarquable et remarquée au Salon de l'Agriculture à Paris. Près de 50 000 visiteurs déambulent chaque année dans les rues d'Espelette.



CONCOURS GENERAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2022
MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Mirentxu & Michel
Maisterrena
64480 HALSOU
07 86 86 46 21

Producteurs de piment
d'Espelette AOP en BIO

AGRI-CULTURE D'ORIGINE PROTÉGÉE

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

contact@biperxokoa.com - www.biperxokoa.com

Connue, reconnue, incontournable. **La Fête du Piment** est, chaque année, l'évènement le plus important du Pays Basque.

La Confrérie du Piment n'a de cesse de promouvoir cette manifestation à travers l'hexagone dès le début de l'année avec différentes actions, notamment par une présence remarquable et remarquée au Salon de l'Agriculture à Paris.

Près de 50 000 visiteurs déambulent chaque année dans les rues d'Espelette.

Un programme alléchant et ... pimenté vous attend :

› Le Samedi :

Foire gastronomique avec plus de 200 exposants et des animations de rue, dans les bars et restaurants : danses, concerts de chants basques à l'Eglise avec Espeletan Kantuz, bandas et repas typiques de la gastronomie basque, élection du plus beau stand de piments, dégustation de soupe de potimarron et piment d'Espelette au Syndicat à Etxea.

› Le Dimanche :

- Messe avec bénédiction du piment,
- Défilé des Confréries dans les rues,
- Intronisations au Château des Barons d'Espela,
- Apéritif concert et repas animés dans tout le village,
- Danses et pelote basque au fronton.

Et toute la journée, foire gastronomique et animations festives dans les rues. Deux jours à réserver dans votre agenda pour des moments de partage et de convivialité exceptionnels selon la tradition et la culture basque.



Infos :

Office de Tourisme d'Espelette

Tél : 05 59 39 95 02

www.espelette.fr

Confrérie du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette

www.c-pimentdespelette.com



11

Bipertegia

PRODUCTEUR DE PIMENT D'ESPELETTE



PIMENT D'ESPELETTE AOP

SAUCES

CONDIMENTS

SPÉCIALITÉS BASQUES



Boutique
Place du Jeu de Paume
64 250 ESPELETTE

Atelier (visite sur RDV)
Torreseneko bidea
64 250 ESPELETTE

bipertegia.com
05 59 93 83 76
contact@bipertegia.com

Espelette

La destination de vos vacances



Ce village basque, mondialement connu pour « son or rouge », le piment d'Espelette, n'en demeure pas moins une destination à découvrir pour un séjour entre amis, en famille ou en... amoureux. Des activités pleine nature, des visites et dégustations chez les producteurs locaux, des visites d'expos, des spectacles.....vous séduiront tout au long de l'année.

12



Pascal Massonde

Boucher Charcutier Conserveur depuis 1938



*Produits régionaux, piment d'Espelette,
Jambon de Bayonne, Charcuterie*

Ouvert tous les jours . 350 Karrika Nagusia - 64250 Espelette . Tél : 05 54 03 03 30
www.pascal-massonde.com (boutique en ligne)



Les randonnées pédestres, le circuit Aldaxha, Eskandray et le circuit des familles sont particulièrement appréciés. Il y en a pour tous les niveaux au milieu d'une nature basque préservée et tellement belle, reposante. où peut-être vous croiserez ou vous aurez comme compagnon de route une brebis tête noire de race Manech ou un Pottok, le cheval basque, insolite et exceptionnel à la fois.

La randonnée la plus insolite reste la randonnée au clair de lune : voir le coucher de soleil sur les montagnes basques en écoutant Panpi, votre guide, vous conter le pastoralisme, la contrebande et les nombreuses légendes du Pays Basque autour d'un copieux casse-croûte aux saveurs locales est un moment exceptionnel !

A ne pas manquer, le marché du mercredi matin, coloré et où vous retrouverez les bons produits du terroir.

Séjourner à Espelette, c'est aussi goûter à la gastronomie basque dans les différents restaurants du village : partout vous aurez un accueil convivial et chaleureux, une cuisine de terroir, de qualité et raffinée.

BRASSERIE ARTISANALE

180 Plazako Bidea
64 250 ESPELETTE
Tél. 06 16 90 07 22

WWW.ARROBIO.COM

Antton
CHOCOLATIER

- Coffrets de chocolats fins
- Paniers gourmands
- Biscuits artisanaux
- Espace épicerie fine

Ouvert 7 jours / 7

Boutique en ligne www.chocolats-antton.com

Boutique-atelier :
Place du marché - ESPELETTE - 05 59 93 80 58

Boutique : CCial Ikea Amerzondo - BAYONNE - 05 59 29 43 81
Magasin d'usine : Route d'Ayherre - BONLOC - 05 59 29 66 43

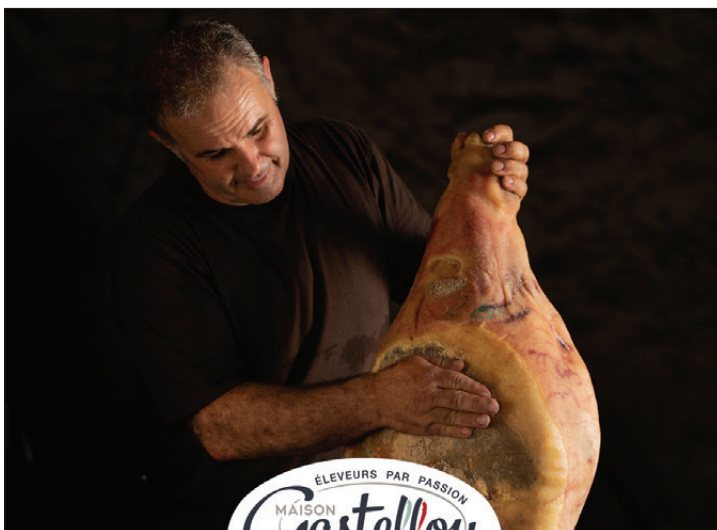
DEPUIS 1895
PARIÈS
GOURMANDISES BASQUES



**GOURMANDISES
BASQUES**

Retrouvez-nous :
35, Plazako Karrika - 64250 Espelette

14



ÉLEVEURS PAR PASSION
MAISON
Gastellou
CHARCUTIERS PAR GOURMANDISE

ESPELETTE
376, rue Karrika Nagusia
05 59 74 04 27

www.maison-gastellou.com

Espelette est aussi le point de départ de visites ou balades tout autour comme à Ainhoa, l'un des plus beaux villages de France, à la Rhune et son célèbre petit train, aux Grottes de Sare.

Espelette, c'est à la fois l'authenticité et la séduction, des moments privilégiés pour se ressourcer.



i Office de Tourisme d'Espelette
Tél : 05 59 93 95 02
www.espelette.fr



La Course des Crêtes du Pays Basque : une notoriété internationale

2023 sera la 46ème édition de la Course des Crêtes, vendredi 30 juin et samedi 1er juillet, l'évènement sportif de l'année à Espelette. L'Association Napurrak, depuis le 2 Mai 1976, date de la 1ère édition, ne ménage pas ses efforts grâce au concours de 850 bénévoles, afin que ces journées soient un moment de partage et de convivialité pour tous avec toujours le même slogan : « le sport d'accord, la fête d'abord ».

Au programme, cette année, un nouveau parcours, une nouvelle formule soirée..... avec toujours autant d'ambiance et de crêtes..... Pimentées !!!!!

A vos baskets, on vous attend nombreuses et nombreux avec toujours autant de plaisir.

Et comme l'on est au Pays Basque, la soirée est festive autour d'un repas basque animée par les chanteurs et les bandas.

Tous les participants sont unanimes « la course est belle et la fête grandiose ! »

 **Infos et réservations :**
www.force-basque-traditions.com

15

ZUZULUA

RESTAURANT • BAR • TAPAS • PIZZAS



*Grillades au feu de bois • Pizzas Artisanales
Cuisine Régionale • Terrasse d'été sur la Nivelle.*

Lieu-Dit Cherchebruit . Route de Dancharia
64310 Saint-Pée sur Nivelle

www.zuzulua.fr • Tél. 05 59 43 94 72 • info@zuzulua.fr



A visiter les Grottes de Sare : un joyau du patrimoine basque

16

Situées dans le village de Sare, classé « Plus Beaux Villages de France », les grottes de Sare sont d'une richesse historique et naturelle exceptionnelles.

Joyau du patrimoine basque, venez visiter :

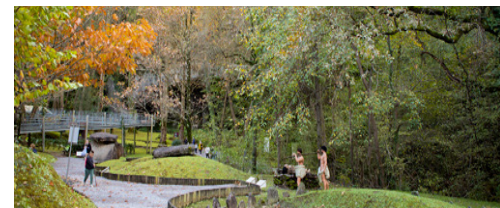
- **La Grotte Lézéa ou Grottes de Sare** : forte d'une géologie atypique, identique depuis plus de 2 millions d'années, vous découvrirez de vastes salles, dont celle utilisée comme site d'habitat par les hommes préhistoriques et un porche d'entrée parmi les plus grands de la Région Aquitaine.

- **Le Parc Mégalytique, construit en plein air** : c'est une reconstitution des différents monuments érigés par l'homme de 2800 av JC jusqu'à l'âge des métaux.

- **Le Musée du Site** où une partie est consacrée à l'évolution de l'Homme de la Préhistoire à nos jours.

Une journée bien remplie avec une pause gourmande dans les restaurants du village à la découverte de la gastronomie locale.

 **Infos :**
www.grottesdesare.fr



*Créateur de savons artisanaux
entre Atlantique et Pyrénées*

16 AVENUE FOULD - 65000 TARBES
TÉL : 07 77 23 64 81
WWW.AMETSAK.FR (BOUTIQUE EN LIGNE)



Ainhoa : l'authentique village basque

Labellisé « Plus Beaux Villages de France » Ainhoa, situé entre Espelette et Sare, a été créé au 13ème siècle selon le modèle des bastides. La rue principale est bordée de magnifiques maisons à colombages de style labourdin aux façades blanches et rouges agrémentées de belles pierres.

Situé sur le Chemin de Saint Jacques de Compostelle, Ainhoa a su mettre en valeur ses trésors patrimoniaux : l'Eglise Notre Dame de l'Assomption : reflet de l'architecture religieuse labourdine avec une seule nef sans piliers entourées d'étages de tribunes, les galeries. Elle est classée aux Monuments Historiques. Au centre du bourg, la Maison du Patrimoine où vous découvrirez l'histoire d'Ainhoa sur écran panoramique.

Au centre du village, le traditionnel fronton construit en 1849, reste le lieu de fêtes et de convivialité du village.



Infos :

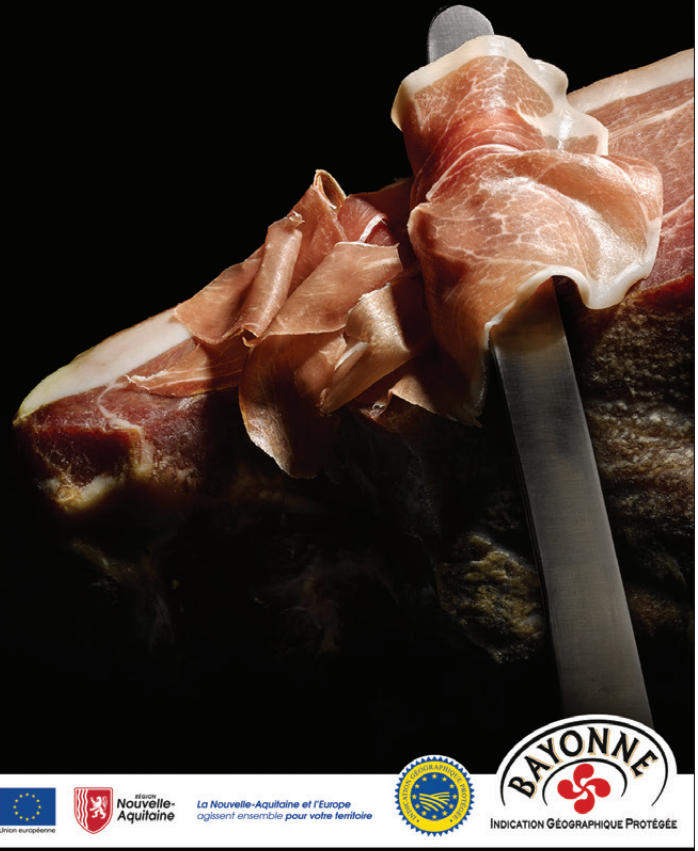
Office de Tourisme

Le Bourg 64250 Ainhoa - Tél : 05 59 29 93 99

www.en-pays-basque.fr

LE JAMBON DE BAYONNE

BON, POUR LE GOÛT
BON, PAR ENGAGEMENT
BON, TOUT SIMPLEMENT



17

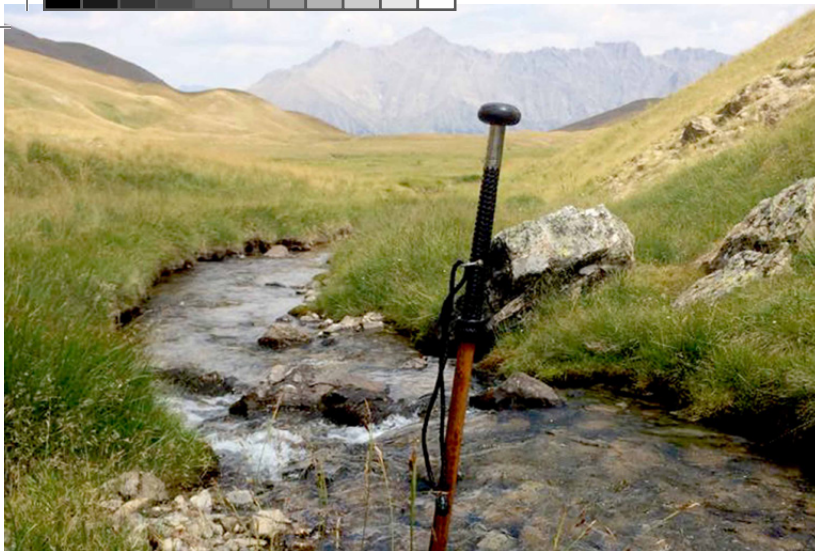


Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



POUR VOTRE SANTÉ ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS TROP SUCRÉ TROP SALÉ



A visiter l'atelier du makhila Ainciart Bergara : le bâton de marche basque

18

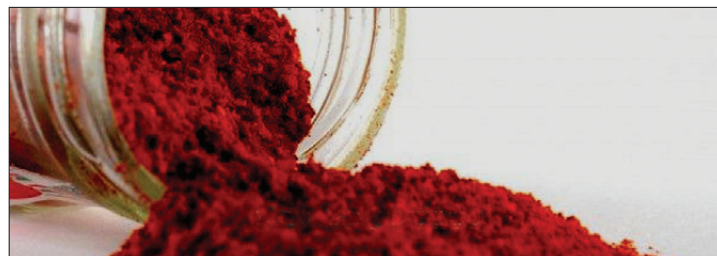
L'Atelier Ainciart Berrgara, labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, fabrique artisanalement, depuis 7 générations, des makhilas, ce bâton de marche basque, à l'origine mystérieuse, et qui fait partie de la culture et du patrimoine du Pays Basque. Ce travail artisanal, à la main, est aussi un travail d'orfèvre. Le makhila est en bois de néflier, travaillé après 10 années de séchage, la poignée est tressée en cuir, dont le savoir-faire est tenu secret par la famille Ainciart Bergara, et le pommeau, en métal, laiton ou argent, est travaillé au marteau avec la croix basque et la fougère. Dessus seront gravées vos initiales et votre devise. Chaque makhila est unique, il est fonction de la taille et du poids de la personne.

Lorsque vous visiterez La Maison du Makhila, vous assisterez à la fabrication des makhilas, où chaque geste compte, est précis, et vous partagerez, en échangeant avec Charles, Nicole, sa fille, ou Lisa, sa petite-fille, leur passion et leur amour du Pays Basque.

Aujourd'hui, offrir un makhila est une marque d'affection, de reconnaissance et aussi un cadeau honorifique. Tous les plus grands de ce monde sont venus dans l'atelier de Larressore ou se sont vu offrir un makhila : Le Général de Gaulle, Jean-Paul II, Charlie Chaplin..... et tous les présidents de la Vème République ont eu un makhila.



(i) Infos :
Atelier Ainciart Bergara
75 Plazako Bidea - 64480 Larressore
Tél : 05 59 93 03 05
www.makhila.com



Michel ANDUEZA
Producteur de Piment d'Espelette



Maison Elgarte - 64480 Larressore
Tél : 06 14 48 70 99



Le Festival Gauargi : enfants et danses du monde

Tous les ans, depuis plus de deux décennies, Espelette devient tous les mois de Juillet (du 20 au 24 Juillet 2023) un lieu d'échanges et de rencontres en recevant quelques trois cent enfants/danseurs venus du Pays Basque et des quatre coins du Monde.

C'est toujours un moment privilégié de découvrir l'incroyable richesse de la culture basque et au-delà de la barrière de la langue, de s'enrichir de cultures différentes.

Ces enfants, symbole de simplicité, apprentis de la vie, font, par la danse, tomber les barrières et la seule culture qui fait battre leur cœur est celle de la Paix.

Cette semaine vit au rythme de rencontres, de partages et de mains tendues, les enfants eux-mêmes sont au centre de ces élans curieux de vouloir vivre ensemble.

Ils sont venus pour nous enseigner la vie, en grands Artisans de la Paix qu'ils sont.

Le Festival Gauargi est une lumière dans la vie.



19



 Infos:
www.gauargi.eus

GauA**rgi**

ARTIGA



MADE IN FRANCE

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 9676949
Aquitaine

*Toiles Basques, Bain,
Déco maison, Cuisine,
Accessoires, Outdoor ...*

www.artiga.fr



NOTRE BOUTIQUE ARTIGA MAISON À ESPELETTE :

435 KARINA NAGUSIA
64250 ESPELETTE
TEL : 05 59 93 81 72