

2025 FÊTE DE L'AGNEAU

DIMANCHE 4 MAI

MAIATZAK 4AN



UN COUPLE DE BERGERS

A l'abri de la colline Santa Barbara à Senpere se situe la ferme **Uhartetxeberria**, ici sont installés **Hegoa Mendiboure** et **Laurentx Uhart** avec leur fille de 4 ans Mailen.

Dans la maison natale de Hegoa on élevait des vaches laitières, mais le métier de berger leur plaisant davantage, ils possèdent aujourd'hui un troupeau de 340 brebis têtes noires.

Ils passent l'hiver à Senpere sur les terrains de la ferme et d'Uzkain avant de rejoindre la vallée d'Aspe en été pour une manière de vivre et une herbe bien différente.

Suite à la vente des agneaux en janvier, le lait produit est transformé en fromage, en caillé et en breuil.



A la mi-juin, ils continuent à fabriquer du fromage d'estive dans les montagnes Béarnaises, jusqu'au mois d'août.

L'exploitation est en **agriculture biologique** et les fromages en **AOP Ossau-Iraty**.



Leur démarche s'inscrit bien dans un modèle respectueux de l'environnement.

La production est écoulee en vente directe à la ferme, au magasin Hurbil, dans les AMAP également dans des cooperatives de consommateurs.

MIS À L'HONNEUR

Senperen den Santa Barbara mendixkaren babesean kokatua da **Uhartetxeberria etxaldea**, hemen instalatuak dira **Hegoa Mendiboure** eta **Laurentx Uhart** beren 4 urteko alabarekin Mailen.

Hegoaren sortetxean behi esnedunak hazten zituzten, baina nola artzain lana gustukoa zutenez, orain aldiz 340 ardi buru beltzak dituzte. Negua, Senperen iragaiten dute, etxaldea eta Uzkaingo aldeko lurretan, udan aldiz Aspe ibarrera doazte belar eta bizimolde desberdin baten bila.

Urtarrilean sorturiko bildotsak saldu ondotik, esnea jeitzi eta transformatzen dute gasna, mamia eta zemerrenak eginez. Ekain erditsutan Biarnoko mendietan, bortuko gasna egiten segitzen dute agorrila arte.

Laborantza biologikoan da baserria eta **Ossau Iraty** sormarkan gasnarentzat. Ingurumena eta natura errespetatzen duen modeloa nabaritzen dute.

Ekoizpenak zuzenki saltzen dituzte, etxaldean, Hurbil dendan, AMAP-etan baita kontsumitzaile kooperatibetan.





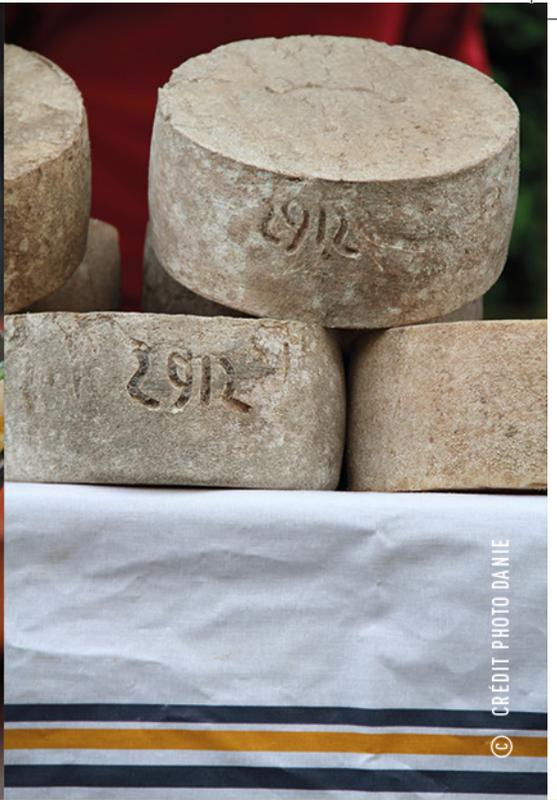
Xabier Zabaleta Kortazar Restaurant Aratz à Donosti & **Martin Isabal** Restaurant Ithurria à Ainhoa



CUISINES PROFESSIONNELLES

DEPUIS 20 ANS
AU





© CREDIT PHOTO DANIE



2005

COEUR DU

PAYS BASQUE

DÉMONSTRATION de cuisine avec des chefs

Les invités **Xabier Zabaleta Kortazar** du restaurant Aratz à Donosti, **Martin Isabal** restaurant Ithurria à Ainhoa et **Laurent Boulanger** restaurant Kinka à Saint Pée sur Nivelles présenteront des idées de recettes autour de l'agneau.



Laurent Boulanger, chef de Kinka

A Kinka, **Annie et Laurent Boulanger** partagent leur passion entre gourmandise et ... sport !

Durant la saison de l'agneau de lait, Laurent aime particulièrement le préparer au four.

Pour cela, il choisit l'épaule qui sera confite après une très longue cuisson. Après l'avoir marqué à forte chaleur fin de le colorer, le chef conseille de baisser la température, et durant la cuisson de bien arroser la viande.

La cuisson est à son terme lorsque la viande se détache facilement. Fondant en bouche, l'agneau offre les meilleures saveurs d'un élevage fermier.

Laurent Souligne « **C'est une filière qui a besoin d'être soutenue, car nous avons des produits top !**

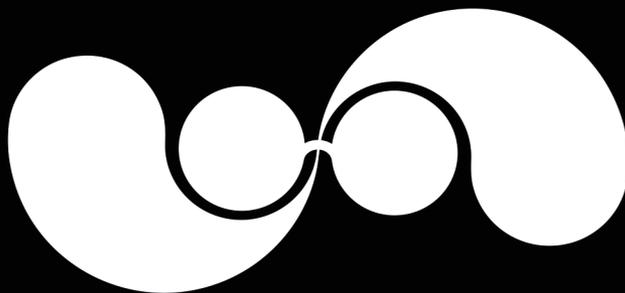
Grâce aux élevages, nos montagnes offrent ces beaux paysages. »

Astuces et des conseils à découvrir durant ces démonstrations...

La Nivelles
HÔTEL, BISTRO & RESTAURANT

HÔTEL DE LA NIVELLE ***
BISTRO & RESTAURANT

www.lanivelles.fr - 05 59 54 10 27



SENPEREKO BEGIAK

OPTICIEN LUNETIER

05 59 54 57 59

CC INTERMARCHÉ - SAINT PÉE SUR NIVELLE

Agence

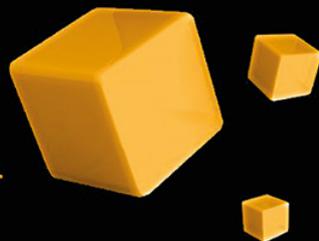
Donibane

Transaction

L'IMMOBILIER AU PAYS BASQUE

Ipar Euskal Herriko inmobiliaria

Espace Ibarrodoan, 64310 Senpere





ZUZULUA

RESTAURANT • BAR • TAPAS • PIZZAS

Grillades au feu de bois • Pizzas Artisanales
www.zuzulua.fr • tél. 05 59 43 94 72



© CRÉDIT PHOTO DANIE

CONCOURS DE KOKA MAISON

Participez au **concours de KOKA traditionnel**

Sans inscription, ouvert aux associations & particuliers.

Apportez vos recettes au Fronton
à partir de 10h.



PÂTISSERIE



J.F. Maïtia



Euskal Vrak
L'épicerie du lak

EPICERIE BIO
FRUITS & LEGUMES BIO
PRODUITS LOCAUX



Sanoki Ostatua

Restaurant

Grillade au feu de bois



LARRONDE

*Expert en Solutions
Thermiques et Frigorifiques*

Zugarramurdi

06 74 94 98 97
00 34 633 35 94 13

05 59 93 31 69

www.larronde.fr

CROQUETAS à l'effiloché d'agneau de lait

par **Laurent Boulanger**, chef de Kinka

Ingrédients pour environ 20 croquetas :

Pour l'effiloché d'agneau :

- 400 g d'épaule d'agneau de lait
- 1 oignon émincé (environ 120 g)
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 càs d'huile d'olive (30 ml)
- 300 ml de bouillon de volaille ou d'agneau
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Pour la béchamel (base des croquetas) :

- 60 g de beurre
- 80 g de farine
- 500 ml de lait entier
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

Pour la panure

- 2 œufs
- 100 g de chapelure fine
- 50 g de farine
- Huile de friture

Préparation :

1. Cuisson de l'agneau

- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et dorer l'épaule d'agneau sur toutes ses faces.
- Ajouter l'oignon, la carotte, l'ail, le thym et le laurier. Déglacer avec le bouillon, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Effiloche la viande à la fourchette et réserver

2. Préparer la béchamel

- Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine. **Mélanger pendant 2 min. à feu doux** pour former un roux blond.
 - Ajouter progressivement le lait en fouettant pour éviter les grumeaux.
 - Assaisonner avec sel, poivre et muscade.
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la béchamel épaississe.

3. Incorporer l'agneau

- Hors du feu, ajouter l'agneau effiloché à la béchamel et bien mélanger.
- Verser la préparation dans un plat, couvrir et **laisser reposer au réfrigérateur au moins 3 heures** (idéalement une nuit) pour raffermir la pâte.

4. Façonnage et panure

- Former des petites boules ou des croquettes ovales avec les mains légèrement farinées.
- Les passer successivement dans :
 - La farine
 - Les œufs battus
 - La chapelure
- Réserver au frais pendant 30 min. pour que la panure adhère bien.

5. Friture et dégustation :

- Chauffer l'huile de friture à 180°C.
- Faire frire les croquetas **3 à 4 min.** jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement.

Astuce du Chef : Pour une touche encore plus savoureuse, ajoutez un peu de **fromage de brebis râpé** dans la béchamel pour un cœur encore plus fondant.

Bon appétit !



kinka.
sport et gourmandise
www.kinka.eu

Restaurant - bar - terrasse
Salle de séminaires
Foot 5 - padel - frontball
Muscu - fitness - piscine

kinka. sport

05 59 56 93 93

contact@kinka.eu

kinka. restaurant

05 59 23 67 67

restaurant@kinka.eu

REPAS DE LA FÊTE DE L'AGNEAU

Au menu :

Tripotx piperade

Agneau txilindron et pommes de terre rissolées

Fromage de brebis

Koka/sablé

Vin/café/digestif

Tarif 30€

Pour les enfants (-12ans): 10€ avec Lomo et pommes de terre - Koka

Vente des repas en avril :

- Les samedis matin au marché,
- Les lundis de 9h à 12h à la boulangerie Darrigues.



SANTIAGO

RESTAURANT - BAR

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE Tél.: 05.59.22.38.10





© CREDIT PHOTO DANIE

MAISON PEREUIL
DEPUIS 1876

64310 ST-PÉE-S/NIVELLE
TÉL : 05 59 54 10 05
maisonpereuil@gmail.com



INSTITUT DE BEAUTÉ

ANAÏS

Soins visage, corps
Épilation, manucure
Maquillage, modelage relaxant

Saint-Pée-sur-Nivelle
05 59 54 53 29



OLAIZOLA
AGENCE

05 59 54 13 68

LE BERGER ET SON CHIEN

Le berger et fromager **Nicolas Dokhelar** partagera sa passion pour le dressage des chiens de berger. Une collaboration très étroite entre le maître et son chien. (Brebis race Manech tête rousseau)



Deux autres éleveurs de Saint-Pée viendront nous présenter leurs brebis :

- race Manech tête noir de **Hegoa Mendiboure**
- race Basco Béarnaise de **Benat Ezcurra**



ENDARA MICHEL & FILS

**CHARPENTE - COUVERTURE
MENUISERIE PVC/BOIS/ALU**

06 09 22 49 83

**GARAGE
ENDARA**



**MÉCANIQUE ÉLECTRICITÉ
CARROSSERIE PEINTURE**

**ARNO
OSTATUA**



**Argé
Lilia**

**ARTISAN FLEURISTE
Place du Château
SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE
05 59 54 19 97**



**CIDRERIE
MENDIONDE**

Cuisine traditionnelle
Terrasses à tapas - Apéritifs - Bières

05 59 47 36 31

QUARTIER AMOTZ,
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

LE PROGRAMME DE LA FÊTE

RUE PRINCIPALE dès 9h - Ouverture de la fête

Animations de 9h à 18h, avec marché des producteurs locaux, éleveurs de brebis, artisans d'arts, commerçants de Saint-Pée, ...

FRONTON dès 10h

10h00 - 1ère partie de **pelote basque** à main nue

10h à 11h - Accueil des participants du **concours de KOKA**

10h30 à 11h30 - **Démonstration culinaire** autour de l'Agneau avec les chefs dans une cuisine équipée par AFT Equipement :

- **Xabier Zabaleta Kortazar**, restaurant Aratz à Donosti
- **Martin Isabal**, restaurant Ithurria à Ainhoa
- **Laurent Boulanger**, restaurant Kinka à Saint-Pée

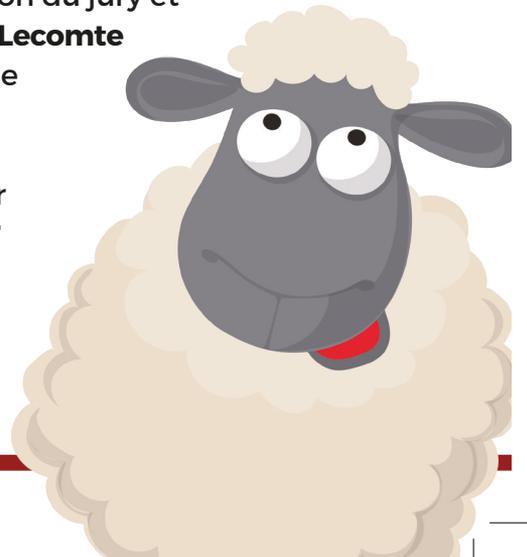
11h00 - 2ème partie de **pelote basque** à main nue

11h30 - **Concours de Koka** : délibération du jury et **remises des prix**, présidé par **Claude Lecomte** Senpertar très impliqué dans le monde associatif

12h00 - Le travail du chien de berger avec ses brebis par **Nicolas Dokhelar**

12h30 - Défilé **Joaldunak**

BILDOTA
EGU



FÊTE DE L'AGNEAU 2025

ESPLANADE LARREKO dès 13h

13h00 - Repas animé, réservation les samedis au marché de Saint-Pée et les lundis matin de 9h à 12h à la boulangerie Darrigues. Au menu : Piperade Tripotx, Agneau Txilindron, fromage de brebis, Koka/sablé, vin, café, digestif : 30€
Pour les enfants (-12ans) 10€ : Lomo et pommes de terre - Koka

Animation de rue par la **Banda "Les Joyeux", Tamborrada & Txaranga de Sare**

FRONTON dès 15h30

15h30 - Fabrication de fromage de brebis par **Benat et Mirentxu Ezcurra**

16h - Danse avec **ZIRIKOLATZ**

17h - Spectacle de Flamenco avec **Las Flamencas de Catalina Gommès**

18h - Défilé et spectacle par **Kolpez Blai** groupe de percussions de Donostia

Le village s'animera toute la journée entre la rue principale, le fronton et l'esplanade de Larreko.

De nombreuses animations :

Joaldunak, Txaranga, Banda, Tamborrada, tracteurs et outillages d'autrefois, jeux d'enfants, visite du moulin Plazako-Errota par Joanes Etcheverry, ...

TSAREN
UNA



BRICOMARCHÉ

MAISON - JARDIN

05 59 85 87 87
SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

DU LUNDI AU SAMEDI 9H-12H30 14H-19H

SPIRITUEUX
EGIAZKI.
BAR SANOKI



DANSE AVEC
ZIRIKOLATZ



© CRÉDIT PHOTO DANIE

BISTRO
AROBERRi
OSTATUA

Déguster des plats saisonniers
et goûter les bières
de la micro-brasserie HIZKETA

CENTRE-BOURG
SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE



ACB

ASSAINISSEMENT COTE BASQUE

05 59 85 44 34
contact@acb64.com

Débouchage canalisations
Vidange fosses et bac à graisses
Inspection vidéo et diagnostic
Recherche de fuites adduction

www.acb64.com



LAS FLAMENCAS DE CATALINA

Las Flamencas est une compagnie née de l'école de danse Catalina Gommès à Saint-Jean-de-Luz.



Sous la direction de la chorégraphe **Catalina Gommès** reconnue pour la qualité exceptionnelle de ses spectacles tout au long de l'année, la troupe s'attache à partager la passion du flamenco.

Catalina s'engage à faire vivre et évoluer cet art gitan, en mêlant **traditions ancestrales et touches de modernité.**

Le programme de la compagnie offre une riche diversité, allant du flamenco traditionnel et moderne au classique espagnol, en passant par le folklore et d'autres styles de la danse espagnole.



Crédit Mutuel

Saint-Jean-de-Luz

2 boulevard Thiers - 64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. : 05 59 43 87 71 - Email : 02276@creditmutuel.fr

Vous avez
UN PROJET IMMOBILIER ?

Comptez sur **notre équipe** de passionnés
pour votre projet au Pays Basque.

Nous vous accompagnons
à chaque étape grâce à
nos *services sur-mesure*

- **VENTE & ACHAT**
- **ESTIMATION**
- **SUCCESSION**
- **COURTAGE**
(TRAVAUX, ASSURANCE, CRÉDIT)



AGENCE SELECTION HABITAT

73, Zone Artisanale de Lizardia
64310 Saint-Pée-Sur-Nivelle
05 59 85 34 76

DÉCOUVREZ TOUS NOS BIENS SUR :
WWW.SELECTIONHABITAT.COM

HÔTEL RESTAURANT
AB

Depuis 1900

BONNET





VENTE DE PEINTURE, REVÊTEMENT
SOL & MUR
ZA LIZARDIA II - 05 59 85 29 10



Saint Pée sur Nivelle

Leku-Ona

Presse - Librairie

KOLPEZ BLAI

GROUPE DE PERCUSSIONS

Plongez dans l'univers électrisant de **Kolpez Blai**, où musique, danse et percussion se rencontrent pour transformer chaque rue en une fête vibrante et inoubliable. Préparez-vous à vivre un moment d'adrénaline pure et d'émotions intenses, dans un spectacle qui vous tiendra en haleine à 200 % !

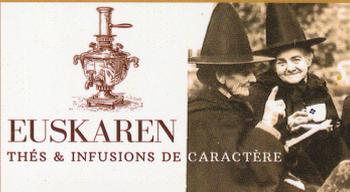
Grâce à une équipe de musiciens passionnés et talentueux, chaque performance se mue en un voyage immersif où l'adrénaline et le rythme se mêlent pour créer une expérience inoubliable.

Par son approche inclusive et festive, Kolpez Blai invite chacun à se laisser emporter par la magie de l'instant, faisant de chaque représentation une célébration unique de la vie et de la communauté.



PLACE FRONTON | BIDARRAY | 05 59 49 51 86

**BOUCHERIE
TASSIN**
SAINT-PEE-SUR-NIVELLE



06 15 86 58 52
WWW.EUSKAREN.FR



L'Espace Bien-Être Beauté
ESTHÉTIQUE - ONGLERIE
COSMÉTIQUE



**Votre installateur électrique sur la Côte Basque
et l'intérieur du Pays Basque**

584 Zone Artisanale Lizardia
64310 Saint-Pée-Sur-Nivelle
contact@electricitepaysbasque.fr

TEL : 05 24 33 86 58
SAV : 06 62 60 63 37

www.electricitepaysbasque.fr



UNE SÉLECTION DE POISSONS
ET DE FRUITS DE MER
DE PREMIÈRE QUALITÉ

POUR VOS COMMANDES JOINDRE
RAMUNTXO
06 14 98 45 93
MARCHÉ DE ST PÉE - SAMEDI



PASSION ET ENGAGEMENT,
POUR SATISFAIRE TOUS NOS CLIENTS



© CRÉDIT PHOTO DANIE



PRO
& Cie

Ets LANNEGRAND

TV . SON . ELECTROMENAGER . ANTENNE
LITERIE

VENTE

DEPANNAGE A DOMICILE

REPARATION TOUTES MARQUES

IMPASSE YALARIA ZA LIZARDIA 2

St PEE sur NIVELLE

E-mail: prociestpee@gmail.com

www.procie-st-pee-sur-nivelle.com

05 59 85 86 10

MATHIAS GALARREGUI

TERRASSEMENT
ENROCHEMENT
ASSAINISSEMENT
DÉBROUSSAILLAGE
FORESTIER

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE



Toujours
proche
de vous

Votre Agence Groupama
ST PEE SUR NIVELLE
05 59 22 42 85

Vos conseillers

Stéphanie BROSSEAU 06 80 06 78 61
Dorian DENAIS 07 89 79 80 54

 Groupama



TRINQVET
GANTXIKI
TRINKETA



SENPERE
06 37 44 89 44



© CREDIT PHOTO DANIE



eccentive

EXPERTISE COMPTABLE & CONSEIL

ECCENTIVE CONSEILS

4 Bis Avenue de la Butte aux Cailles
64 600 ANGLET

05 59 23 07 45

FIDUCIAIRE DE LA CÔTE

6 Avenue du Maréchal Leclerc
40 130 CAPBRETON

05 58 74 06 58

Maîtrisons votre quotidien. **Construisons** votre avenir. www.eccentive.fr

DLS

duperou location service

Pettan DUPEROU

06 83 49 16 00

05 59 43 61 87

duperou@dls64.com

**Location
Transports
Terrassement**

Intermarché

ZAC de Lizardia Saint-Pée-sur-Nivelle

Du lundi au samedi de 8h45 à 20h

Le dimanche de 9h à 13h



Station service



Gaz



Distributeur



Laverie



Lavage auto



Borne
de recharge



Gonfleur
pneus



Aspirateur



Place du château Saint-Pée-sur-Nivelle

Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30

Le dimanche de 9h à 12h30



Station service



Gonfleur
pneus



Aspirateur



Lavage auto



Pain



« PARTAGEONS NOS VALEURS AUTOUR D'UN ART DE VIVRE
ET GARDONS NOS RECETTES TRADITIONNELLES »

« PARTEKA DITZAGUN GURE BALIOAK BIZI ARTE BATEN INGURUAN
GORDE DITZAGUN GURE ERREZETA TRADIZIONALAK »

ASSOCIATION MARROAK





ONGI JAN ONGI EDAN ONGI BIZI
ASSOCIATION MARROAK