



BORDEAUX

UNE ESCALE GOURMANDE À BAYONNE

C'est par Bayonne que le chocolat est arrivé en France, il y a 400 ans ! Les 6 et 7 mai, il y est célébré à travers des Journées de dégustations gratuites, trempage, visites d'ateliers... On file chez Pascal Moustirats, spécialiste des ganaches aux infusions et coup de cœur 2016 du Club des Croqueurs de chocolat, et chez Thierry Bamas, le roi des bonbons de chocolat hyper graphiques et des boîtes de caviar de chocolat (riz soufflé). Puis, direction Cazeneuve, dans un décor XIX^e siècle, pour une tasse de chocolat moussé, Daranatz, pour des tablettes de grands crus au packaging Pantone, et Parès, pour le Kanouga, caramel tendre aux noix ou noisettes, parfumé au café et à la vanille. bayonne-tourisme.com

On déjeune où ? Au Bayonnais, une terrasse sur les quais de la Nive, qui fait la part belle au terroir basque (chipirons, risotto de langoustines...). Menu à partir de 20 €. 36, quai des Corsaires, Bayonne. Tél. : 05 59 25 61 19.

On dine où ? À la table de Pottoka où Sébastien Gravé, qui cartonne à Paris avec le resto Pottoka, raconte son pays basque avec une cuisine inspirée, entre bistrot et gastro (mariné de truite de banka sauce thaï, mayo wasabi et sorbet pomme verte). Menu à partir de 35 €.

On dort où ? À l'hôtel des Basses Pyrénées, un charmant établissement récemment rénové avec vue magique sur les toits de Bayonne. À partir de 90 € la nuit. 1, place des Victoires, Bayonne. Tél. : 05 59 25 70 88.

