

Un chef, une région : le Pays basque de Fabian Feldmann

PARTAGER LE DIAPORAMA : [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#)

10 photos



Le Pays basque de Fabian Feldmann

Photo 1/10

© Pierre Emmanuel Rastoin / VSD

Aux côtés de Jean-Marie Oçafrain, éleveur à Banca, Fabian Feldmann, le chef étoilé de l'Impertinent, tente de s'emparer de "l'Or noir" de la vallée des Aldudes : le fameux porc kintoa, à l'origine d'un de nos meilleurs jambons.



Fabian devant son restaurant "L'impertinent"

Photo 2/10

© Pierre Emmanuel Rastoin / VSD

La cuisine de Fabian, spontanée, ludique, aux équilibres de goûts implacables, est l'une des plus passionnantes de la région. Et les produits du Pays basque, comme le porc kintoa, le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz ou la tomme de brebis y occupent une place de choix. Petit tour de la région, où notre chef nous livre ses meilleures adresses d'artisans locaux et de produits gourmands.



Beñat Moity, le fromager

Photo 5/10

© Pierre Emmanuel Rastoin / VSD

Sans oublier la tomme d'ossau-iraty AOP d'estive de Yann Vaugon, à Odiart, affinée entre 9 et 18 mois, avec ses saveurs fruitées d'une grande fraîcheur. Fromagerie Beñat, Saint-Jean-de-Luz.



Benat Moity, le fromager

Photo 4/10

© Pierre Emmanuel Rastoin / VSD

"Le fromager incontournable du Pays basque. Chez lui, je ne passe jamais à côté du fromage de brebis arditik ni du bleu basque, doux et fondant", constate Fabian Feldmann. Sans oublier la tomme d'ossau-iraty AOP d'estive de Yann Vaugon, à Odiart, affinée entre 9 et 18 mois, avec ses saveurs fruitées d'une grande fraîcheur.