



Tomme Rider : Fromage et Moto

5 nuits / 6 jours

Durant 6 jours au départ de Bayonne, partez à l'aventure avec Christophe, vice champion du monde fromager, et Antoine, guide motard, à la découverte des plus beaux terroirs fromagers à moto ! Devenez Tomme Rider le temps de quelques jours, séjournerez dans un gîte exceptionnel et partez à la rencontre de fromages rares et de ceux qui les façonnent.

VOTRE PROGRAMME

Jour 1 - Ossau Iraty AOP

Rendez-vous à 08h00 à Bayonne, avant de prendre la route pour 6 jours d'aventure gourmande et motorisée à la découverte des plus beaux terroirs fromagers du Pays basque et des Pyrénées.

La première journée commence par une immersion dans l'univers de l'Ossau-Iraty à la laiterie des Bergers de Saint Michel, avec dégustations et visite des caves d'affinage, avant une balade dans les ruelles pittoresques de Saint-Jean-Pied-de-Port et un déjeuner convivial dans une auberge locale à Lecumberry.

Accompagnés d'Antoine, guide motard, les participants prennent la route à travers le Col d'Iraty, Pierre Saint Martin et Lescun, entre virages de montagne et panoramas spectaculaires, jusqu'au gîte.

Ce séjour, pensé pour un petit groupe, mêle routes sinueuses, rencontres avec des producteurs passionnés, dégustations privées, participation à la Fête du Fromage et séjours dans des gîtes d'exception, pour vivre pleinement les paysages, les saveurs et l'esprit de la région tout en devenant de véritables Tomme Riders. Le soir, le dîner n'est pas compris mais pourra être partagé en toute convivialité au gîte ou dans un restaurant proche avec toute l'équipe.

Jour 2 - Basque Vs Bearn

Départ du gîte à 08h00 pour entamer la deuxième journée. La matinée commence à la Ferme de Lanset à Aydius, où vous découvrirez la fabrication de la Tomme de chèvre fermière, visiterez les caves d'affinage et participerez à l'envoi des biquettes à l'herbe ainsi qu'à leur nourrissage, pour une immersion authentique dans la vie de la ferme.

Le déjeuner se tient à l'Auberge des Isards, avec des plats élaborés à partir du fromage de la ferme.

L'après-midi, vous reprenez la route pour un circuit spectaculaire passant par le Col de Marie Blanque, Laruns, Arrette et Asson, jusqu'au gîte à Lescun. Entre paysages ouverts, routes sinueuses et panoramas de vallée, cette journée offre une parfaite immersion dans les terroirs béarnais, contrastant avec ceux du Pays basque visités la veille.

Jour 3 - Montée en Estives

Départ du gîte à 08h00 pour le troisième jour de route, direction les Estives. La matinée commence par la montée en altitude jusqu'aux cabanes d'Espéluenguère et la Ferme Ossiniri à Borce, où vous assisterez à la fabrication traditionnelle d'un fromage de brebis d'Estives et ferez une petite marche pour atteindre des lieux spectaculaires rarement accessibles.



Le déjeuner se tient chez les bergers, autour d'un méchoui à base d'agneau de lait, dans ce cadre unique et convivial.

L'après-midi, la route se poursuit côté espagnol avec un circuit passant par Somport et Canfranc, jusqu'au retour au gîte à Lescun. Entre paysages de montagne grandioses, découvertes gourmandes et routes sinueuses, cette journée offre une immersion totale dans l'univers des terroirs et des traditions locales, avec quelques surprises sur le parcours pour des panoramas et expériences inoubliables.

Jour 4 - La Voie lactique

Départ du gîte à 08h30 pour entamer le quatrième jour, avec une matinée consacrée à la visite de la Ferme les Caprices de Lescun. Camille, guide et productrice, vous présentera la fabrication complète de fromages de chèvre fermiers lactiques ainsi que la tonte des brebis aux ciseaux traditionnels béarnais, et pour ceux qui le souhaitent, vous pourrez participer à cette expérience unique.

Le déjeuner se déroule à Transhumance Pyrénées, un restaurant installé dans une ancienne gare à Accous, avant de reprendre la route pour un circuit spectaculaire passant par le Col de Marie Blanche, Laruns, le Col du Portalet, Lanuza, Sabiñánigo, Jaca et le Col du Somport, jusqu'au retour au gîte à Lescun.

Entre virages de montagne, panoramas grandioses et rencontres avec les producteurs, cette journée offre un mélange parfait de gastronomie, paysages et aventure, avec la possibilité d'une immersion pratique dans les traditions locales.

Jour 5 - Concours fromager

Départ du gîte à 08h30 pour le cinquième jour, avec une matinée exceptionnelle à la Fête du Fromage de Léés-Athas.

Chaque participant devient jury pour goûter et évaluer les fromages de toute la vallée d'Aspe, une expérience unique habituellement réservée aux professionnels. Entre dégustations, rencontres avec les producteurs et animations locales, l'ambiance festive au cœur du village promet un moment inoubliable.

Après le déjeuner sur place, la route reprend avec un circuit passant par La Pierre Saint Martin, Isaba et Anso, avant de revenir au gîte à Lescun. Entre découvertes gourmandes et paysages de montagne, cette journée allie festivité, gastronomie et aventure sur les routes sinueuses des Pyrénées.

Jour 6 - Fromage et Saké

Départ du gîte à 08h00 pour le dernier jour de l'aventure. La matinée commence par une halte incroyable à Castetnau-Camblong, où vous visiterez une microbrasserie de saké et assisterez à la fabrication de fromages de brebis d'Estives, guidés par M. Tanaka qui perpétue avec passion un savoir-faire japonais rare et précieux.

La route se poursuit ensuite vers Sauveterre-de-Béarn, pour un déjeuner convivial à La Guinguette Sud, avant de reprendre tranquillement la route jusqu'à Bayonne.

L'aventure se conclut à la fromagerie de Christophe, où chaque participant reçoit un petit cadeau de remerciement, souvenir de ces quelques jours exceptionnels entre routes sinueuses, paysages grandioses et rencontres gourmandes.



Fin de séjour.

Nous vous rappelons qu'à tout moment nous pouvons être amenés à modifier des étapes de votre séjour en raisons d'événements indépendants de notre volonté. Nous dépendons notamment des événements climatiques et naturels.

Informations contractuelles

TARIFS

À partir de 650 euros par personne.

OPTIONS

Réduction séjour en bivouac (vous devez apporter votre matériel et équipement) : -150 euros par personne.

LE PRIX COMPREND

Hébergement en gîte pendant toute la durée du séjour

Organisation et encadrement des circuits moto par un guide expérimenté

Accompagnement de Christophe, vice champion du monde fromager durant tout le séjour

Accès aux visites de fromageries et caves d'affinage prévues au programme

Participation aux rencontres avec les producteurs

Participation au concours / jury de la fête du fromage à Léés Athas

Deux déjeuners : Un repas chez un producteur durant le séjour + un repas en Estives

Dégustation des fromages en tant que jury (fête du fromage)

L'organisation générale du voyage et l'accompagnement par l'équipe Tomme Rider

Photos & vidéos souvenir

LE PRIX NE COMPREND PAS

Carburant (essence)

Péages éventuels

Les petits déjeuners, déjeuners non mentionnés et dîners

Dépenses personnelles, achats ou souvenirs

Assurance complémentaire

NIVEAU DE DIFFICULTÉ

Les itinéraires sont conçus pour un niveau modéré, avec quelques marches courtes possibles lors des visites.

HÉBERGEMENT

Séjour en gîte dans une ancienne bergerie. Le gîte comprend 4 chambres avec lits doubles et peut accueillir 2 lits simples supplémentaires dans certaines chambres si nécessaire. Il y a 2 emplacements de bivouac disponibles pour ceux qui souhaitent camper (matériel de camping à apporter). L'ensemble du gîte dispose de 2 salles de bains et de 2 toilettes. Il n'est pas possible d'avoir une chambre single.

TAILLE DU GROUPE

A partir de 8 participants

**DÉPART**

Bayonne

DISPERSION

Bayonne

INFORMATION IMPORTANTE

Le programme peut être adapté en fonction de la météo, des contraintes liées aux producteurs ou des besoins de sécurité et d'organisation. L'événement sera partiellement filmé et photographié, et les images pourront être utilisées pour la communication du projet Tomme Rider ; toute demande particulière concernant le droit à l'image doit être signalée à l'organisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Location de moto disponible sur place - nous consulter.