

DES EMPLETTES RICHES EN SAVEURS



Du shopping gastronomique plein de saveurs

Aujourd'hui, nous vous invitons à nous suivre dans un itinéraire de *shopping gastronomique*.

Nous visiterons des marchés, de petites boutiques et des épiceries fines qui réunissent tradition et qualité. Nous vous ferons découvrir des pâtisseries centenaires et d'autres, récemment ouvertes, dont les créations aussi originales que savoureuses ne manqueront pas de vous surprendre. Nous irons voir des traiteurs, découvrirons les meilleurs produits et les spécialités qu'il est indispensable de goûter. En fin compte, nous vous proposons un itinéraire alléchant et savoureux, adapté à tous les publics, y compris les néophytes et les touristes en quête de produits typiquement basques désireux de rapporter des *souvenirs* gastronomiques.

LE MEILLEUR DU MARCHÉ



Mercado de La Ribera (*Erribera, s/n*)

C'est le grand marché central de Bilbao. Celui qu'on appelle familièrement « la plaza ». C'est le lieu de rencontre des habitants, des chefs et des gastronomes qui viennent y chercher les meilleurs produits pour approvisionner leurs cuisines. Une petite promenade entre ses étals réjouit la vue, l'odorat et les papilles : c'est une véritable fête pour tous les sens. **En 1990, le Guinness Book lui a décerné le titre de Marché municipal le mieux approvisionné.** Il est vrai que c'était le plus grand marché couvert d'Europe. Sa visite est aujourd'hui incontournable pour les touristes qui veulent découvrir la ville dans tout ce qu'elle a de plus authentique. Le [Marché de la Ribera](#) est le deuxième bâtiment le plus visité de la ville après le musée Guggenheim.

ÉPICERIES FINES, TRAITEURS ET PRODUITS LOCAUX



Basquery (*Ibañez De Bilbao, 8*)

Un fournil pour faire de pain au levain, une brasserie qui produit de la bière artisanale, et une boutique où les **spécialités basques voisinent** avec l'épicerie fine : tel est le trio gagnant de [Basquery](#). Mais il y a aussi un bar à bière et un restaurant où l'on sert une cuisine saine et cosmopolite, à la saveur indiscutablement locale, dans une ambiance agréable et informelle. Leurs petits-déjeuners sont mémorables.



La Oka (Marqués del Puerto, 1)

Les artisans de la viande. [La Oka](#) vous propose de la charcuterie fine, une sélection de **7000 références gourmet**, ainsi que des plats préparés de façon artisanale, selon des recettes traditionnelles, et avec les meilleurs ingrédients. Une petite dégustation au bar gastronomique attendant à la boutique vous donnera un aperçu des délices de la maison.



López Oleaga (Astarloa, 3)

Spécialistes des vins, liqueurs, et des produits typiquement basques depuis 1904. C'est une visite incontournable pour les néophytes et les personnes qui apprécient l'authenticité et l'atmosphère surannée des boutiques traditionnelles. Dès l'entrée, on est agréablement surpris par l'odeur de cacahuète grillée et la disposition soignée des vitrines. Au plafond, on peut voir une peinture à l'huile : une nature morte représentant un jambon et une bouteille de liqueur. Elle a été peinte en 1910.



Ultramarinos Gregorio Martín (Artekale, 22)

En plein cœur du quartier historique se cache une autre boutique qui n'a rien d'ordinaire. Cet établissement où tout respire la tradition et la qualité est spécialisé dans la morue et l'épicerie fine. L'enseigne qui orne la façade de la boutique depuis sa création est là pour le rappeler. On y trouve également des légumes, du fromage, des charcuteries, du vin, des condiments, des chocolats... rien que des produits raffinés et de très grande qualité.



Ultramarinos Romaña (San Francisco, 24)

Les légumes en vrac sont les stars incontestées de ce commerce. Des sacs et des sacs de haricots, de lentilles, de pois chiches, de fèves... de différentes variétés et de différentes provenances, écosés ou non... ont pris possession de cette boutique ouverte en 1945. **Le paradis des amateurs de légumes secs.** Et les meilleures conserves de poissons et de légumes verts se disputent la vedette sur les étagères.

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



Lautxo (Colon de Larreategui, 20 / Correo, 1)

Les meilleures croquettes de la ville. Ces croquettes maison, préparées chaque jour, sont très prisées des habitants de Bilbao qui n'hésitent pas à faire de longues queues chaque Noël pour servir ce mets très convoité sur leurs tables de fêtes. Il y en a de toutes sortes : morue, poireaux, boudin, jambon-fromage, encornets, civelles, gambas, épinards, fromage Idiazabal... mais on peut également s'y procurer différents plats typiques de la cuisine basque traditionnelle.



Le Bigott (Gran Vía, 58 bajo D)

Cet atelier qui propose des **milliers de produits gourmands** est tenu par de véritables spécialistes des associations de saveurs et d'arômes. Leurs succulentes créations ne demandent qu'à être offertes ou partagées avec vos êtres chers. Chaque expérience gastronomique proposée par [Le Bigott](#) est un véritable privilège. À vous d'en profiter, de la savourer, de la vivre... et on peut également la compléter par des accessoires de mode, de décoration, ou de la vaisselle pour créer le cadeau idéal.



El rincón del vino (*Euskalduna*, 5)

Pleins feux sur le vin. Vous y trouverez des propositions originales, des vins d'auteur, et bien sûr, les grands classiques, avec toute sorte de cépages et d'appellations d'origine au meilleur prix. Des présentations y sont organisées, ainsi que des dégustations et des associations avec différents produits...



Vinos y licores Ruiz (*Hernani*, 8)

Une **boutique de légende** depuis trois générations. Il est vrai que peu d'établissements spécialisés disposent d'une telle profusion de liqueurs variées et d'une aussi vaste gamme de vins. Ils proposent **plus de mille références**. Et vous y trouverez également un excellent choix de bières d'importation.

POUR LES PLUS GOURMANDS



Pastelería Arrese (Ercilla, 29 / Berastegi, 1 / Gran Vía, 24 / Fueros, 2 / Rodríguez Arias, 35)

Arrese, c'est l'histoire vivante de Bilbao. **Depuis 1852**, six générations s'y sont succédé pour combler nos vies de douceurs. **Leurs truffles sont de véritables chefs-d'œuvre**. À la crème, au chocolat et au Cognac, au Baileys ou au Cointreau... elles sont idéales pour offrir un petit cadeau. Leurs *bombones* (truffles enrobées de chocolat croustillant) sont également très demandés, tout comme leurs irrésistibles palmiers au chocolat.



Patxes (Heros, 15)

Il n'a pas fallu longtemps à **Patxes** pour être **couronné roi des croissants à Bilbao**. Il est vrai que leurs viennoiseries ont un bon goût de beurre et qu'elles sont fourrées avec des garnitures très originales. Vous en trouverez fourrées à la crème de cheese-cake, à la pistache, au caramel salé, au thé matcha... les saveurs alternent en fonction des périodes de l'année et des goûts de la clientèle. Leurs palmiers et leurs doughnuts sont deux autres valeurs sûres appréciées de tous.



Martina de Zuricalday (Ercilla, 43 / Plaza San José, 3 / Rodríguez Arias, 48 / Doctor Areilza, 38)

C'est la pâtisserie artisanale la plus ancienne d'Euskadi et la doyenne des boutiques de Bilbao. Depuis 1830, on y confectionne chaque matin différentes pâtisseries et friandises (gâteaux, brioches, tartes, macarons, feuilletés, cakes, truffes, financiers, cupcakes...). Préparés avec les meilleurs ingrédients, ils sont pétris à la main et cuits à feu doux. Particulièrement apprécié des habitants et des touristes, **leur produit phare, le bollo de mantequilla**, est un des « emblèmes » de la ville.



Bizkarra (La Cruz, 8 / Licenciado Poza, 12 / Ibaialde, 5 / Julian Gaiarre, 28)

Une boulangerie-pâtisserie haut de gamme. Depuis 1957, leurs ateliers continuent à faire vivre des recettes traditionnelles et des spécialités typiques que l'on trouve uniquement au Pays basque et en Biscaye, comme le **gâteau basque** ou le **soconusco**. Mais ils innovent également avec des créations basées sur de délicieuses associations de saveurs, comme les truffes au fromage d'Urkiola ou à l'*intxaursaltsa* (crème de noix).



MissChocolé (Heros, 11 / Dr. Areilza, 44)

Cette jeune pâtisserie-confiserie a une âme. C'est un lieu magique qui enchantera les plus gourmands, et tout particulièrement les **amateurs de chocolat**. Les confiseries aux couleurs et aux saveurs originales sont l'ADN de cet établissement également connu pour ses palmiers au chocolat. De leur atelier sortent des brioches, des gâteaux et des tartes spectaculaires réalisés pour des occasions spéciales.

INTERNATIONAL



Al Dente (Alda. Urquijo, 62)

Si vous aimez cuisiner et que vous avez un faible pour la **gastronomie italienne**, **Al Dente** met à votre disposition les meilleurs ingrédients du pays transalpin : charcuteries, pâtes, sauces, fromages, huiles, vins, confitures... de quoi réussir parfaitement tous vos plats. Mais si vous le souhaitez, ils peuvent aussi cuisiner à votre place et vous fournir de délicieux plats prêts à emporter. Dans leurs cuisines, ils préparent chaque jour des recettes au succès indémodable : lasagnes, cannellonis, pesto, tiramisu...



Charcutería alemana La Moderna (*Colon de Larreategui, 20*)

Les saucisses, **préparées dans leur atelier de façon artisanale**, sont incontestablement le produit phare de cette charcuterie allemande installée au *Botxo* depuis 1932. Elle est bien connue de tous à Bilbao. Parmi leurs meilleures ventes, on trouve le traditionnel pain de viande de Bavière, les saucissons, les viandes froides, les moutardes et les bières allemandes.