



MICHEL GOICOECHEA  
PRODUCTEUR



# LA PRESTIGIEUSE TRUITE DE BANKA

**Au cœur du Pays basque, il faut s'enfoncer dans l'une de ses plus belles vallées en suivant le cours de la Nive des Aldudes pour découvrir le meilleur du terroir local. C'est cette eau, l'une des plus pures et poissonneuses de France, qui alimente les bassins de la ferme aquacole de Michel Goicoechea, où sont élevées les truites de Banka.**

En 1965, son père Jean-Baptiste Goicoechea installe la ferme aquacole dans un ancien moulin du XVII<sup>e</sup> siècle. Son instinct de survie, son tempérament travailleur et créatif le poussent à se lancer dans la pisciculture. La disposition des bassins en cascade est unique, et l'eau pure et fraîche de la source Arpea s'oxygène naturellement. Les truites grandissent dans des conditions proches de leur milieu d'origine. Nourries aux vers de farine biologique, elles vont à la surface pour gober les larves vivantes, retrouvant ainsi un comportement instinctif. Face à l'écoulement de l'eau, elles peuvent également nager à contre-courant.

Lorsque Michel Goicoechea intègre l'entreprise familiale, il décide de faire valoir la qualité de la truite de Banka au-delà de la vallée. Il établit alors des relations directes et durables avec les chefs des meilleures tables du Pays basque. Il ouvre aussi la ferme aux visiteurs, transforme et valorise son produit sur place (rillettes, terrines, truites fumées, ventrèche), jusqu'à la peau des truites tannée pour concevoir des objets de maroquinerie (porte-cartes, ceinture, chaussures...). Poissonnier, fumeur, guide touristique, livreur, maroquinier: ici on se retrouse les manches et on assure tous les corps de métiers pour maîtriser la chaîne de A à Z.

Grâce au dénivelé, à l'irrigation naturelle des bassins et à l'excellente qualité de l'eau, les truites naissent et grandissent jusqu'à leurs 5 ans, pesant alors de 5 à 7 kilos, avant d'être tuées et transformées sur place. Chaque année, la ferme de Banka produit 70 tonnes de poisson et accueille 30 000 visiteurs. Appréciée des chefs pour sa chair

## NOUVELLE-AQUITAINE

délicate et goûteuse, la truite arc-en-ciel séduit de plus en plus les gourmands amateurs de produits issus du terroir local.

En dehors de la fameuse truite, le territoire enclavé de la vallée des Aldudes regorge de pépites culinaires, comme le porc kintoa ou les vins d'Irouléguy. Chez les Goicoechea, il y a un attachement certain à la terre et à la famille, des valeurs que l'on retrouve jusque dans l'assiette pour le plus grand plaisir des chefs du Pays basque et au-delà. **v.c.**



### AURÉLIEN LARGEAU, CHEF DE LA TABLE D'AURÉLIEN LARGEAU - HÔTEL DU PALAIS, À BIARRITZ

Depuis trois ans, le chef Aurélien Largeau cuisine et sert la truite de Banka à sa table, au sein du seul palace de la côte atlantique.

#### Comment avez-vous connu la truite de Banka ?

**AURÉLIEN LARGEAU** Quand je suis arrivé en 2020, je suis allé à la rencontre des producteurs historiques de l'Hôtel du Palais, dont Michel Goicoechea. J'ai été conquis par l'environnement et la qualité de la pisciculture des truites de Banka.

#### Comment utilisez-vous ce produit ?

**A. L.** J'ai appris à le travailler et à l'apprécier pour sa chair fine, dense et très peu grasse. La truite est servie du petit déjeuner au room service de nuit, au bord de la piscine ou parfois même à la table étoilée. On la sert en gravlax ou bien fumée au bois d'aulne par la maison Barthouil, ou encore en salade avec de la laitue celtuce et du caviar comme condiment. Au bistrot Côté Maison, je l'ai déjà proposée confite dans de l'huile d'olive, une cuisson qui permet de ne pas agresser les chairs et de garder une texture très moelleuse et fondante. J'y ajoute un petit peu de citron puis la nappe d'une mayonnaise aux herbes.

#### En quoi le travail de Michel Goicoechea compte-t-il pour vous ?

**A. L.** Je vais à la rencontre de chacun des producteurs avec lesquels je travaille. Créer un lien, c'est très important pour moi. Je suis admiratif de ce qu'il fait, de la qualité du produit et des méthodes d'élevage, mais aussi de sa façon d'être ancré dans son territoire. Sa famille est présente depuis plusieurs générations dans la vallée des Aldudes et porte un amour incroyable au Pays basque. Pour nous qui sommes très influencés par le tourisme de la côte, c'est important de vivre une vraie immersion en Pays basque intérieur et de s'imprégner de ces valeurs.

### Hôtel du Palais Biarritz

1, avenue de l'Impératrice  
64200 Biarritz



**Truite de Banca –  
Michel Goicoechea**

64330 Banca

[www.truitedebanca.com](http://www.truitedebanca.com)