

Le moulin de Bassilour à Bidart

A trois kilomètres du bourg de Bidart, le moulin de Bassilour se niche dans un cadre paisible et verdoyant. Construit en 1741, on continue toujours aujourd’hui à y fabriquer de la farine... utilisée à la confection de pain et de gâteaux..

Alimenté par un canal transportant l’eau captée du côté d’Arbonne dans le ruisseau d’Alotz, le moulin de Bassilour moule maïs et blé. “Avec la farine de maïs, nous fabriquons la miche, c’est-à-dire un gâteau à l’anis, et la méture qui est du pain de maïs. Avec la farine de blé, nous fabriquons du pain complet bio, et aussi du pain de campagne, ainsi que des galettes sablées”, présente le maître des lieux Gérard Lhuillier. Quant au gâteau basque, autre production phare du moulin de Bassilour, il arbore fièrement les couleurs de la marque Eguzkia. Celle-ci regroupe une trentaine de fabricants oeuvrant à la promotion d’un gâteau basque de qualité. Ici, on le décline à la crème - faite “maison” - ou à la cerise noire.

Visite commentée

D’une durée de 45 minutes à une heure, la visite gratuite proposée par Gérard Lhuillier permet d’apprendre tout, ou presque tout, du fonctionnement de son moulin : “j’explique à quoi sert chaque pièce mécanique, comment la farine est fabriquée et, si les visiteurs sont intéressés, je leur présente nos fours en briques de 70 ans d’âge dans lesquels nos productions sont cuites”.



Localisation : à 6 kilomètres de Biarritz

Téléphone : 05 59 41 94 49

Mail : moulindebassilour@sfr.fr

(fermeture annuelle / deux semaines entre novembre et décembre).