



© Zaporeak



PUBLI-INFORMATION

34

# Zaporeak

## Un univers gourmet sans frontières

En basque, Zaporeak signifie saveurs. Derrière ce mot se cache tout un monde : une manière de vivre, de déguster et de se reconnecter au terroir.



**ZAPOREAK**

Zaporeak Épicerie Fine  
Restaurant (Dantxaria)

Zaporeak Distribution  
(Saint-Jean-de-Luz)

[zaporeak.com/fr](http://zaporeak.com/fr)  
@zaporeak\_gourmand

Dernier né du groupe Biok, Zaporeak célèbre la gastronomie en associant excellence, authenticité et proximité. Le groupe propose deux adresses complémentaires, l'une destinée aux particuliers et l'autre aux professionnels. À Dantxaria, Zaporeak l'épicerie fine - restaurant offre un cadre moderne et raffiné ouvert sur une boutique de produits gourmets, une cave abritant plus de 600 bouteilles et grands crus espagnols, un bar cosy et un restaurant permettant de prolonger l'expérience gustative. Chaque produit éveille les sens et la gastronomie se vit comme un véritable moment d'exception. La carte est imaginée par les chefs Julien Lamothe (Urbia) et Martin Isabal (Ithurria), tandis que le sommelier propose des accords mets et vins soigneusement pensés. À Saint-

Jean-de-Luz, Zaporeak distribution met à disposition une plateforme professionnelle dédiée aux chefs, aux hôtels, aux épiceries fines... Spécialiste de la charcuterie ibérique haut de gamme distribuée dans toute la France, l'équipe élargit désormais son offre en produits gourmets et ouvre un espace de partage et de découverte destiné à tous les passionnés. La boutique-showroom est accessible au public. Guidé par une exigence constante de qualité, Zaporeak valorise les petits producteurs afin de préserver leurs savoir-faire et leurs traditions. Qu'il s'agisse de la Cecina de Wagyu Casalba, de la conserverie de poisson Done Pedro, de la viande Okelan, de la confiture Lorusso ou du chocolat Gorrotxategi, chaque produit porte une histoire qui lui confère une saveur unique et remarquable.