



Bienvenido al Atelier du Piment

Aquí empieza tu visita!!!

Descubre el corazón de nuestro oficio,
respetando conocimientos
especializados y caseros.

Aprender, Oler, Tocar, Mirar, Probar...

Deja tus sentidos expresarse !!



Welcome to the Atelier du Piment

Your visit begins here!!

Come and discover the heart of our
profession, respecting our unique and
small-scale work.

Let's Learn, Smell, Touch, See, Taste...

Let your senses run wild!!



Al principio, el pimiento se cultivaba a pequeña escala en nuestros huertos. Hoy en día juega un papel importante en la economía local.

El Atelier du Piment es una explotación familiar que fue creada en el 2002.

Al principio se dedicaba a la producción, y luego a la transformación del pimiento. En 2006, el Atelier du Piment abrió sus puertas al público para que los gourmets descubren nuestras especialidades y nuestra pasión.

Gracias a este recorrido lúdico-bucólico, vas a entrar en el corazón de nuestro oficio con sus obligaciones y exigencias.

Hoy 10 personas trabajan al año en el Atelier. Colaboramos con otros productores locales para registrarnos en una agricultura sostenible que sigue antiguos conocimientos.

El Atelier du Piment : la promesa de productos de calidad.

El pimiento de Espelette tiene una identidad propia y su producción sigue la tradición. Al comprar nuestros productos, valorizas nuestro trabajo y también contribuyes al desarrollo económico de nuestro territorio.



At the very beginning, the « piment d'Espelette » or Espelette pepper was cultivated in small scale gardens. Today, it is part of the local economy.

The “Atelier du Piment” or Pepper Workshop is a family farm created in 2002.

It was first dedicated to the production of peppers and its transformation. The Workshop opened its doors to the public in 2006 to let people discover our local specialties and transmit our passion. By playing in this labyrinth you will understand and discover our work with its obligations and constraints.

Today l'Atelier du Piment with other local producers are committed to sustainable farming in respect with local tradition.

The “Atelier du Piment”: the promise of quality.

The Piment d'Espelette has identity and its production respects tradition. By buying our product, you values our work and contribute to the development of the local economy.



Un poquito de Historia...

El pimienta de Espelette tiene su origen en América del Sur y fue introducido en el País Vasco en el siglo XVII.

Aquí, la planta encuentra la tierra y el clima necesarios para su crecimiento, condiciones que son parecidas a las de sus orígenes. Entre mar y montes, la zona se beneficia de un microclima con temperaturas suaves en verano y mucha lluvia.

La planta fue primero utilizada como medicamento y después como condimento, sirviendo para conservar la carne y sustituyendo a la pimienta negra.

Al pasar las generaciones, la selección de las semillas dio el resultado de una variedad rustica llamada Gorria ("rojo" en vasco).

El interés por esta planta se extiende a la mayoría de los caseríos de la región.

A partir de los años 70, los productores se reúnen en un Sindicato y piden la DOC.



A little History...

Native of South America, the Piment d'Espelette was introduced to the Basque country in the 17th century.

Here it found suitable weather conditions and soil that are necessary for its growth, and that are similar to the ones of its origin. Between hills and near ocean, the area benefits from a micro climate with mild temperatures in Summer and regular rain-fall.

The plant was first used for its medicinal properties and then as a substitute for black pepper to season dishes and to preserve meat. For generations, seed selection created a native variety called "Gorria" (which means Red in the Basque language).

As a consequence, all the farms began to cultivate this pepper.

In the 70s producers gathered themselves in a Syndicate and made their first claim for a CDO label (Controlled Denomination of Origin).



El pimiento de Espelette Ezpeletako Biperra

En 2000, se ha delimitado el territorio específico del pimiento de Espelette y se ha definido los criterios de condiciones de su producción y de su transformación para conseguir un reconocimiento oficial : la Denominación de Origen Controlada (Appellation d'Origine Controlée).

En el mundo entero, se reconoce el pimiento de Espelette para su delicadeza aromática y su generoso carácter.

El 1 de Enero de 2012, la etiqueta DOP - Denominación de Origen Protegida - (Appellation d'Origine Protégée) remplaza la etiqueta DOC.

El pimiento de Espelette ofrece la particularidad de ser la primera y única especie con certificación en Francia. Dicha producción pertenece al patrimonio cultural vasco del que es uno de sus símbolos. Hoy en día es el componente esencial de la gastronomía vasca.



The Piment d'Espelette Ezpeletako Biperra

The geographic area of the Piment d'Espelette and the required specifications of its production and transformation were defined in 2000. Eventually, an official recognition was attributed : the Controlled Denomination of Origin.

The Piment d'Espelette is recognized worldwide for its delicate aroma and its strong character.

1st January 2012, the European label PDO Protected Denomination of Origin replaced the French label CDO.

The Piment d'Espelette is the first and the only spice in France to have this label. Its production is part of the Basque cultural heritage and it is now one of its emblems and today a key ingredient of the Basque culinary art.



La zona

La superficie agrícola suma
10 pueblos :

Espelette, Larressore, Ainhoa,
Cambo-les-Bains, Halsou, Jatxou,
Itxassou, Saint Pée sur Nivelle,
Souraïde y Ustaritz.



The area

The production area includes
10 towns :

Espelette, Larressore, Ainhoa,
Cambo-les-Bains, Halsou, Jatxou,
Itxassou, Saint Pée sur Nivelle,
Souraïde and Ustaritz.





Las semillas

Se seleccionan las semillas durante el mes de octubre.

A partir del mes de febrero, se siembran las semillas en un lecho de mantillo.

Cada planta del semillero esta trasplantada a mano.

Crece en invernaderos hasta que se trasplantan en el campo.



The seeds

The seeds are selected in October.

Starting in February, seeds are sowed.

Cultivated in greenhouses, plants are transplanted by hand, one by one.

They stay in the greenhouses until plantation in the field.





La plantación

Llega primavera... Ya es tiempo para plantar.

A partir del mes de mayo, se preparan las parcelas para acoger a las jóvenes plantas.

Ahora dependerán del tiempo.



The plantation

Sunny days come... It's time to plant.

Starting in May, parcels are prepared to receive the young plants.

Now, they will have to face the weather.





El mantenimiento de las parcelas

Después de la plantación, un filete y una cuerda están instalados para sostener la planta.

Se deshierba y se mantienen los campos limpios manualmente, a lo largo de la temporada.

Parcel maintenance

Every plant is staked by hand.

Fields are weeded by hand and maintained throughout the season.





La floración

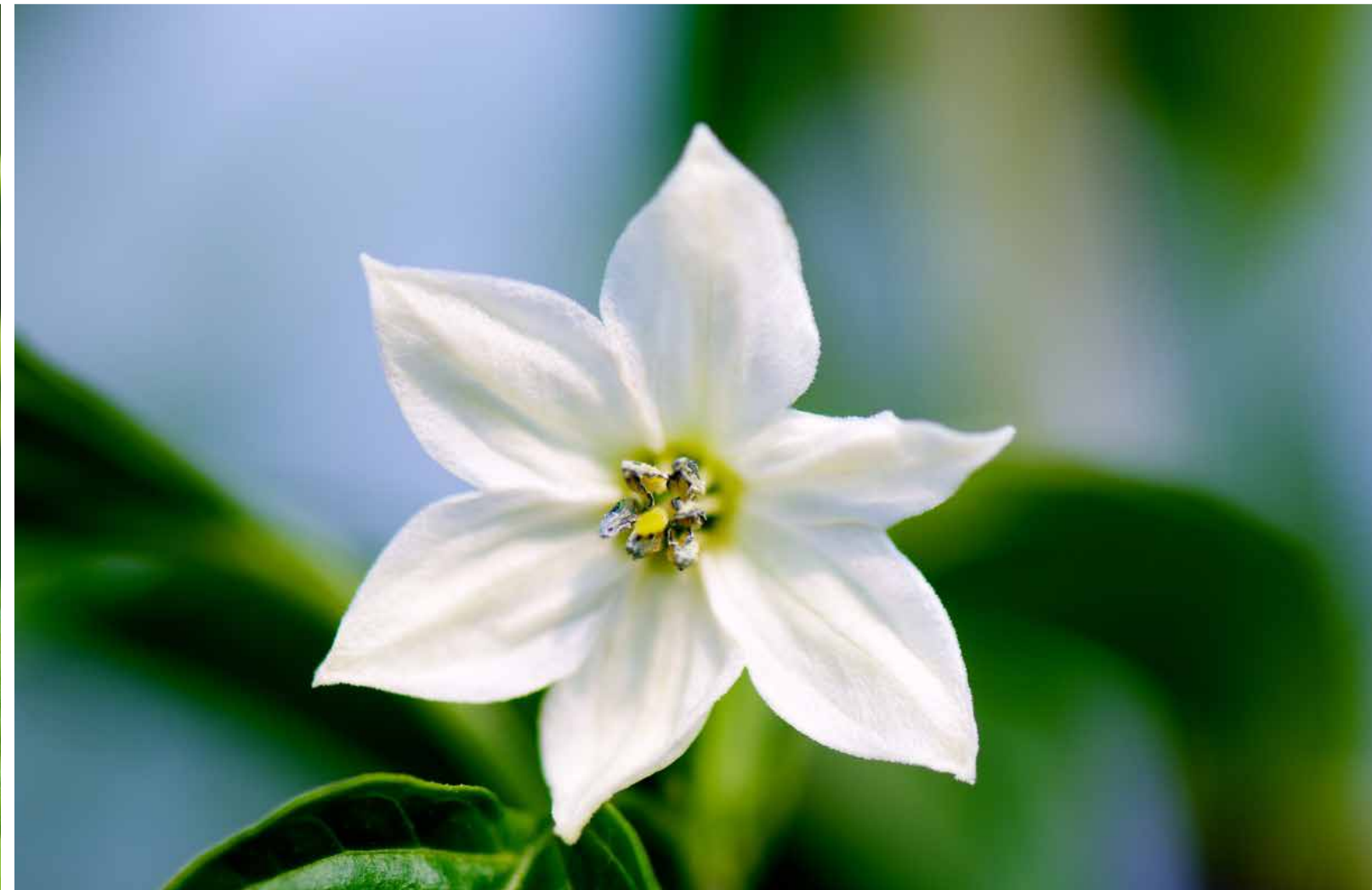
En junio aparecen
las primeras flores.

Llegan más tarde los primeros
frutos verdes, en Julio.

Flowering

In June, it's flower time.

Then, in July, the first peppers appear.





A partir del mes de agosto,
los pimientos se vuelven rojos.



Peppers start to become
red in August.





La cosecha

El 15 de agosto empieza la cosecha.

Se recolectan sólo los pimientos rojos.

La cosecha se hace manualmente.

Luego se seleccionan y se limpian los pimientos.

Al llegar las primeras heladas se termina la cosecha.



The harvest

Around August 15th, the harvest begins.

The harvest is always by hand and only the red fruit is picked.

Then peppers are sorted and cleaned.
The first frost means the end of harvest.





La cuerda

Los pimientos que miden entre 7 y 14 cm están seleccionados para hacer las cuerdas, manualmente, con un cordel y una aguja.

Cada cuerda contiene al mínimo 20 pimientos.



Cording « les cordes »

Peppers between 7cm and 14cm are cored by hand using a string and a needle.

Each cord contains at least 20 peppers.





La maduración

Para transformar los pimientos en polvo, se les deja en rejillas durante 15 días mínimo.

Eso es la fase de maduración, cuando los pimientos desarrollan su gusto, aromas e intensidad.



Maturation

For the transformation to powder, peppers are laid on drying rack during a 15 days period.

During this maturation period, peppers develop their aroma and intensity.



El secado

Se seleccionan y se les quitan la cola manualmente.

Entonces los pimientos van a pasar 48 h en el horno a 60° para que sean totalmente deshidratados.

El color y la textura varían, convirtiéndose en un marrón rojiza y muy crujiente.



Drying

Peppers are sorted and stalks are removed from the fruit by hand.

Then, they spend 48 hours in the oven at 60° in order to dry them completely.

Their colour and texture change, they become red/brownish and crunchy.





El polvo

Se muele el pimiento con sus granos y su piel.

Entonces, se envasa al vacío y se le atribuye un número de lote.

Se extraen muestras de cada lote para que un grupo de catadores autorizado por el INAO

(Instituto Nacional de las Apelaciones de Origen) las prueban.



The powder

The spice is entirely ground with seeds and skin.

It is then packaged in bags and with a reference number.

A sample of each batch is then taken to be tasted by a jury certified by the INAO (National Institute of Denomination of Origin)





La cata y la entrega de la DOP

Última etapa: si el polvo de pimienta de Espelette cumple todos los criterios impuestos, el lote obtiene la DOP.

Los jueces verifican el color, la molienda, el gusto, el aroma, el picante, el azucarado y muchos otros criterios.

Los paladares más exquisitos podrán entonces gozar del polvo de pimienta en sus platos.



The tasting and PDO reward

Last step: if the pepper powder respects all the criteria defined by the requirements, the batch is certified and receives the PDO label.

During the tasting, colour, grinding, flavour, aroma, spiciness, sugariness as well as many other criteria are scored.

The powder can only then be the pleasure of gourmets.



L'ATELIER
DU
PIMENT
ESPELETTE



Enhorabuena, has acabado
el cuestionario!
Vente adentro para
corregirlo y aprovecha
una degustación bien merecida!

**El equipo del Atelier du Piment
te espera.**



Congratulations,
you finished your quiz !
Now, come inside
to correct it and get
a well-deserved tasting !

**The team of the Atelier du
Piment is waiting for you.**