

PARU DANS



13 NOVEMBRE 2025



## OSABAÏTA

100% Basque

Amoureux du pays basque, amateurs de cuisine régionale et de bons produits ?

Osabaïta, by Frédéric Dassonville, va mettre tout le monde d'accord. Niché dans une ruelle du VIème arrondissement, cet établissement 100% basque s'apprête à souffler sa première bougie.



Chez Osabaïta les fournisseurs sont ultra quali, du producteur iconique aux références quasi introuvables voire en exclu, on salive déjà : jambon de porc ibérique Kintoa de chez Pierre Oteiza, boudin de la maison Anne Rozès et Ibaiama 18 mois de la Famille Montauzer...

Le patron est passionné, les plats emblématiques et la cuisine talentueuse : piquillos farcis à la brandade maison, axoa de veau de la Maison Anne Roses, taloas (sorte de mini pizzas) et, on adore, le mètre de tapas ! Ces merveilles sont à déguster sur place ou à emporter (on adore aussi, la petite épicerie et la belle cave de vins du sud-ouest).

La culture basque est pleinement mise à l'honneur, ça se ressent dans la présentation, la déco, et surtout dans l'âme.

8, rue Bréa, 75006 Paris - [@osabaïta](#)