

Cap
sur les
destinations
qui feront
2017



2. SAN SEBASTIAN SAVEURS BASQUAISES

Deuxième coup de cœur pour vos prochaines vacances : San Sebastian, le paradis des gastronomes, situé à 45 kilomètres de Biarritz. Au menu, surf, nature XXL et bonnes tables pour tous les budgets.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS BENJAMIN NITOT ET NICOLAS SICH



La côte basque attire les surfeurs du monde entier.



↻
*A chaque coin
de rue*
**LA FRAÎCHEUR
DE L'OcéAN**
Merlu, palourde, kokotxas et
sauce au persil... c'est le plat
emblématique de la cuisine
traditionnelle basque.



La baie de la Concha
vue du mont Igueldo.



Dans son
restaurant Zelai
Txiki, le chef
Juan Carlos Caro
cuit tout au feu
de bois.



Le vieux port de San
Sebastian, construit au
XII^e siècle au pied du
mont Urgull.



C

et ancien village de pêcheurs à la baleine, construit en 1180 à l'abri des tempêtes, au pied du mont Urgull, est aujourd'hui l'une des villes les plus agréables d'Europe. Pour rien au monde ses 183 000 habitants n'iraient vivre loin de leur sublime baie de la Concha, immense amphithéâtre de sable fin ouvert sur l'océan. Au marché, tout le monde se connaît.

Les jeunes circulent à rollers pendant que les anciens tapent le carton. L'été, quand la chaleur devient trop étouffante, on va prendre le frais au village de Mundaka, dont la vague qui tube, aussi belle que celle de Saint-Leu (sur l'île de La Réunion), attire les surfeurs de la terre entière. Sinon, on peut faire l'ascension du mont Igueldo qui se dresse à l'extrémité occidentale de la baie: la vue panoramique y est sensationnelle. Pour accéder à ce nid d'aigle, aménagé en parc d'attractions, on ne peut faire autrement que de monter dans un funiculaire en bois de 1912... Cardiaques s'abstenir!

Pour les gastronomes, San Sebastian est unique au monde: on y recense le plus grand nombre de chefs étoilés au mètre carré après Paris. Les cuisiniers basques ont du génie et savent donner libre cours à leur imagination, comme leurs ancêtres navigateurs. Avec leurs trois étoiles Michelin, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui et Pedro Subijana sont au firmament, mais talonnés de près par Andoni Luis Aduriz (l'un des chefs les plus créatifs d'Europe) et une cohorte d'autres restaurants étoilés tous plus délicieux les uns que les autres.

Bien avant que les tapas ne fissent leur apparition à Barcelone, c'est ici, à San Sebastian, qu'elles (*Suite page 100*)

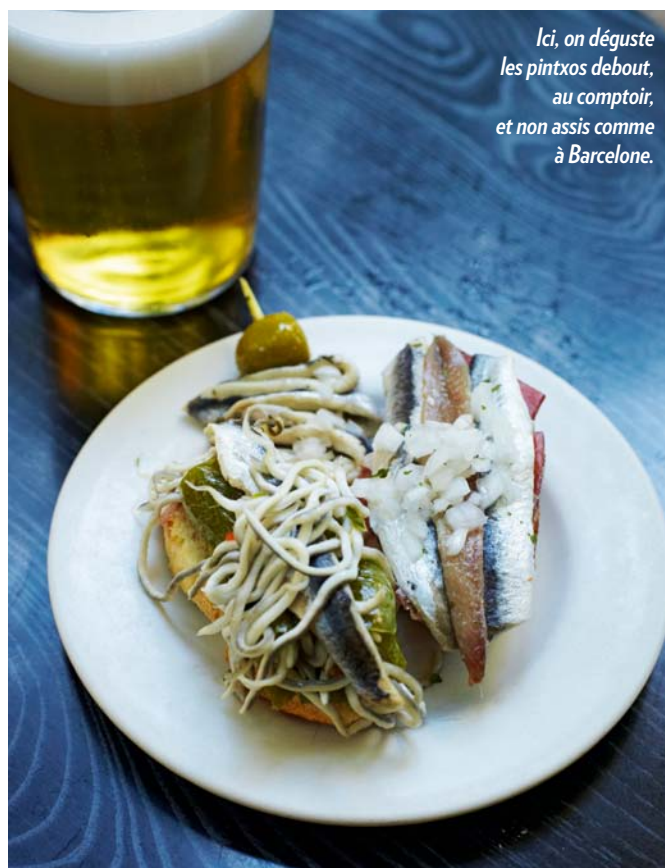
**Après Paris,
la plus grande
concentration
de chefs
étoilés**

NOS ADRESSES POUR SE RÉGALER

Le meilleur restaurant de poisson du monde

A 30 kilomètres à l'ouest de San Sebastian, le port de pêche de Getaria est mondialement connu pour Elcano. A l'origine, en 1964, c'était un simple restaurant de pêcheurs qui proposait du poisson grillé au bord de l'océan. Aujourd'hui, tous les grands chefs, de Joël Robuchon à Pierre Gagnaire, viennent faire un pèlerinage ici. Le chef Aitor Arregi connaît la mer, les pêcheurs, l'influence de la lune, les marées, les saisons, les courants. Chez lui, tout est cuit à la braise. Aitor vient lui-même servir les clients en leur présentant le poisson entier, puis le découpe avec maestria en prenant soin de recueillir tout le jus. « Dans le turbot, par exemple, tout se mange, même les nageoires qu'il faut prendre avec les doigts ! » Autres délices : le foie de rascasse et celui de rouget qui concentrent tous les parfums de la mer, sans oublier les kokotxas : la gorge du merlu, d'une blancheur et d'une délicatesse exceptionnelles. Carte des vins magnifique à prix doux. (70 euros le kilo pour le turbot à la braise.)

restauranteelkano.com.



Ici, on déguste les pintxos debout, au comptoir, et non assis comme à Barcelone.

La quintessence du goût basque

Le restaurant préféré de Robert De Niro, Woody Allen et Bruce Springsteen. A 12 kilomètres de San Sebastian, perdue au fond de la campagne, cette grosse maison fumante porte bien ses 650 ans ! La cuisine des frères Arbelaitz (Hilario, Jose Maria et Eusebio) fascine par sa sincérité, sa précision, sa générosité. Longtemps récompensé par deux étoiles Michelin, Zuberoa a récemment perdu sa deuxième alors qu'il en mériterait trois. Après quoi le Guide a reçu plusieurs milliers de lettres de protestation ! Le menu dégustation à 130 euros est fabuleux. Royale d'oursin à l'arôme de fenouil, raviolis d'araignée de mer et de crevettes dans son consommé de petits pois, cerises confites au thym citron... Accueil simple et chaleureux. Pas étonnant que l'on y croise de grands chefs et vigneron français comme Michel Bras, Alain Dutournier et Jean-Claude Berrouet (le vinificateur de Petrus). zuberoa.com.

Raffinement **LE BAR DE L'HÔTEL MARIA CRISTINA**

Dans ce luxueux établissement, la chef Hélène Darroze vient d'ouvrir sa nouvelle table.



Fête, sport et gastronomie **Un cocktail tonique**

furent inventées, sous le nom de « pintxos ». Le premier pintxo de l'histoire fut baptisé « Gilda », en 1950, en hommage à l'actrice Rita Hayworth dont le gant avait mis en émoi tous les cinéphiles mâles de la ville...

Il s'agit d'une petite brochette à base de piment, d'olives et d'anchois frais à avaler d'un coup. On la déguste debout devant le comptoir, après avoir fait son marché, ou le soir, en buvant un verre de txakoli bien frais,

vin blanc typique du Pays basque espagnol, très sec et un peu perlant, provenant de vignes cultivées en terrasses au-dessus de l'océan. Le meilleur bar à pintxos de San Sebastian est le Ganbara*, rue San Jeronimo, dans la vieille ville. Depuis vingt-cinq ans, José et Amaia y proposent des pintxos d'une finesse exquise, comme leurs langoustines frites, leurs petits calamars à l'encre, leurs champignons frais ou encore leurs artichauts aux clovisses. Mais le plus incroyable, c'est leur carte des vins qui propose à des prix inimaginables des monuments du vignoble français : Château Rayas, champagne Selosse, Clos Rougeard (le 2010 étant vendu à moins de 50 euros la bouteille, contre 100 chez nos cavistes français !). ■

*ganbarajatetxea.com.

Emmanuel Tresmontant





Un tandem père-fille explosif

Quand on va manger chez les Arzak, on n'a pas le sentiment d'entrer dans un restaurant de luxe mais dans une maison de famille où même le paysan du coin qui apporte ses laitues a droit à une table. Pas de décorum, aucune condescendance, mais une grande gentillesse, à l'image des femmes assurant le service en salle, tout droit sorties d'un film d'Almodovar (l'une d'entre elles, sosie de Rossy de Palma, était ingénieur et détective dans une vie antérieure). Juan Mari Arzak, né en 1942, fut le premier chef espagnol

à décrocher trois étoiles au Guide Michelin en 1989. Avec lui, la cuisine basque est devenue plus légère et plus raffinée. Mais les fondamentaux ont été conservés, comme la sauce verte (au persil et à l'ail), rouge (au piment), blanche (à la morue) et noire (à l'encre de chipiron). « Le plat basque par excellence, nous dit Juan Mari, c'est toujours la morue à la sauce verte et aux palourdes. Impossible de ne pas le mettre à la carte ! » En 1995, sa fille Elena décide de rentrer dans le giron familial après avoir appris la cuisine en France chez les plus grands. Juan Mari pose comme condition qu'elle devra être capable de travailler douze heures par jour et apportera des idées neuves... Aujourd'hui, Elena est la nouvelle ambassadrice du Pays basque. Elue meilleure chef du monde en 2012, elle forme avec son père un duo tendre et explosif :

« Quand il s'avise de critiquer une sauce, c'est le séisme ! Aucun plat ne sort sans son assentiment, en même temps il m'incite à être toujours plus créative... » Menu dégustation à 199 euros. arzak.info.



Y aller
Laisser sa voiture à Hendaye et prendre le Topo, un petit train qui relie les deux villes toutes les trente minutes. Plus d'infos sur : sanebastianturismo.com et spain.info.

Les habitants de San Sebastian pratiquent le sport toute l'année.



Et aussi

Un café, s'il vous plaît !

Sur le quai Ramon Maria Lili, dans le quartier Gros, à l'est de la vieille ville, Sakona est tenu par le meilleur torréfacteur d'Espagne : Javier Garcia. Déco épurée et cafés d'exception servis en infusions ou en expressos. sakonacoffee.com.

Ça swingue !

Dans le même quartier, Gerald's Bar a été fondé en 2015 par deux Australiens originaires de Melbourne. Disques vinyles, bières artisanales du Pays basque, cocktails et vins bio. Ambiance cosy et jazzy. geraldsbar.com.

Une cave romantique

Rue Prim (à côté de la poste), Chez Ezeiza est la plus vieille cave à vins de la ville. On y trouve la quintessence du vignoble espagnol (dont Vega Sicilia, le plus grand vin du pays) et une très belle collection de vieux portos. Tél. : (+34) 943 466 814.

Sur le feu

Sur les hauteurs de la vieille ville, le Zelai Txiki propose une cuisine où tout est cuit au feu de bois : pain, cochon, agneau et légumes des petits producteurs. Le chef Juan Carlos Caro est un athlète, champion de karaté. Son épouse est sommelière. Très belle terrasse. Menu déjeuner à 25 euros. 45 euros le soir. restaurantzelaitxiki.com.

Demeure de charme

Fondé en 1908 au bord de la baie de la Concha, l'hôtel Niza est un établissement familial qui propose de jolies chambres doubles avec vue sur l'océan à 174 euros la nuit, en pleine saison, petit déjeuner compris. www.hotelniza.com.