

HEBDOMADAIRE / ASTEKARI

La Semaine du Pays Basque

n°1121 Tous les vendredis | du 17 au 23 avril 2015 -1,50€

www.lasemainedupaysbasque.fr

EXCELLENCE DE LA CUISINE BASQUE



782839701507

Saint-Jean-de-Luz / Auditorium Ravel

Printemps de l'Académie Ravel
Du 23 au 26 avril 2015

Conférence
Concerts

Renseignements et réservations sur
www.academie-ravel.com
05 59 47 13 00

Avril Expo
Le guide officiel du salon
Printemps.....p.21-28

Musique
R. Galliano
et I. Maalouf
Concertsp.35



LE TRAM-BUS, C'EST FAIT !

Entretien exclusif avec J.-R. Etchegaray sur le transport collectif en 2019

Transport p.08



F. Espagnac
« Travailler à l'échelle du Pays Basque »
Politique.....p.10-11

Objet de convoitise.

Nouvelle Kia RIO

KIA ANGLLET - Zac de Maignon, Route de Pitoy - 64600 Anglet 05.59.42.55.55

Consommations mixtes et émissions de CO2 de la nouvelle Kia Rio : de 3,6 à 5,5 L/100 km - de 94 à 127 g/km.

* Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes étant valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors 2006-2008) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suède, Islande et à Gibraltar. ** Offre limitée à l'achat d'un véhicule Kia neuf assorti d'un terminal Navigatix 3.0 ou 4.0 installé en usine par Kia à compter du 1^{er} mars 2013 chez les distributeurs participants. L'offre comprend le montage à jour annuelle des cartes de terminal de véhicule dans la limite de 10 mois à jour, sans réserve d'une évaluation par un réparateur agréé Kia et de la responsabilité de l'achat neuf à jour. Conditions sur kia.com

L'excellence des Chefs basques

Pourquoi la cuisine basque est-elle devenue en un siècle une des meilleures d'Europe ? Elle se répand même sur toute la planète comme en témoignent, parallèlement à l'ouverture du "Basque Culinary Center" de Miramón, les congrès internationaux de « San Sebastián Gastronomika » dont la XVII^e édition se déroulera du 4 au 7 octobre avec pour invités Hong-Kong et Singapour.

L'écrivain-gastronome Hubert Monteilhet avance des raisons géographiques et climatiques. « *Le verdoyant Pays Basque ouvre sur l'Atlantique et jouit d'un climat tempéré assez pluvieux pour favoriser un élevage de qualité et la venue de légumes et de fruits pleins de nuances exquises. Et la mer complète à merveille les ressources des campagnes. Le Basque est un paysan-marin !* » Or il n'est de bonne cuisine sans bons produits et les étals de nos marchés rivalisent de beauté, d'authenticité et de fraîcheur. A Bayonne où les ponts et bords de Nive écrivent chaque samedi la symphonie des odeurs et des couleurs extraites de sa « ceinture verte », aux halles de Biarritz où une théâtrale galerie de bois, à la manière des trinquets, permet chaque matin d'embrasser d'un regard toute la fraîcheur de la marée ; sans oublier les étals écologiques du Quintaou à Anglet, le jeudi matin, ni la halle luzienne où Ravel débattait déjà de la qualité et des prix du poisson apporté par les kaskarots ; entre le marché de Peyrehorade, qui confine au Labourd et à la Navarre et continue de faire le bonheur des amateurs de foie gras depuis ses lettres patentes reçues du roi Edouard III d'Angleterre au XIV^e siècle, et celui d'Espelette qui reçut les siennes de Louis XV de France en 1721, et où les fermiers producteurs se retrouvent régulièrement... D'où ces « recettes de marché », fondement d'une « cuisine d'auteur » qui assure le succès des plus grandes tables du Pays Basque, et au-delà.

Des etxekandre aux grands Chefs

Or, dès le XVI^e siècle, lorsque nos ancêtres, lancés sur leurs fières caravelles à la découverte de mondes nouveaux, emportaient dans leur cœur et leur cale la nostalgie et le goût du pays natal... Et rapportaient de leurs conquêtes des saveurs nouvelles – piments, tomates, maïs, haricots, etc., les « etxekandre » (maîtresses de maison) savaient mettre à profit ce qui est devenu la quintessence du terroir basque. Beaucoup de restaurants continuent d'ailleurs de dérouler l'écheveau de cette belle histoire d'amour avec le Pays Basque, ses meilleurs produits et ses plus succulentes recettes traditionnelles, depuis le calamar à l'encre, le poulet basquaise au piment d'Espelette, les haricots au chorizo, l'axoa de veau ou le thon pipérade.

Ainsi, à l'avènement de ce qu'il est convenu d'appeler « la nouvelle cuisine basque », nos



Juan Mari et Elena Arzak. © D.R.

chefs ont-ils bénéficié d'une foule de recettes longuement mûries et expérimentées par les maîtresses de maison, auxquelles se sont « ajoutées des idées et des élégances nouvelles acquises auprès de grandes brigades françaises », ce qui aboutit à « une cuisine idéale, de simplicité et de finesse, toute consacrée au respect et à l'exaltation du produit ». Le représentant le plus accompli de ce renouvellement culinaire fut sans conteste Juan Mari Arzak à Saint-Sébastien. Né pour ainsi dire dans le restaurant fondé par ses grands-parents, ayant passé toute sa jeunesse parmi les casseroles de l'établissement paternel, il leur succéda après avoir terminé l'Ecole hôtelière de Madrid. Ami de Cousseau à Magescq qui lui enseigna la gastronomie landaise, il fut certes – en son temps – l'un des « jeunes mousquetaires » de cette nouvelle cuisine basque qui avait trouvé ses fon-

dements dans un voyage à Lyon chez Bocuse, suivi encore de nombreux « affinements » auprès de Pierre Troisgros et Michel Guérard. En atteignant une haute technicité (perfection des points de cuisson et légèreté de la préparation), Arzak – qui transmet progressivement le flambeau à sa fille Elena – et les « siens » (Martin Berasategui, les Arbelaitz, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano et combien d'autres, de la nouvelle génération) ont hissé jusqu'aux cimes cet art gastronomique faisant partie intégrante de la culture d'un peuple. Il s'en dégage une harmonie juste, sobre et discrète, à l'image de l'essence même de cette terre basque, comme le remarquait Maurice Ravel : « *le peuple se ressent d'un soleil à l'éclat fin : il est agile, élégant, et sa joie n'est pas vulgaire. Les danses sont légères, d'une volupté sans outrance* ».

La gastronomie quatre étoiles au Pays Basque.



Les bonnes adresses

Ainhoa

Ithurria. Dans cet ancien relais de Compostelle, Christian Isabal a repris avec talent le flambeau d'une famille qui défend depuis fort longtemps la gastronomie du Pays Basque. Tél. 05 59 29 92 11

Anglet

Château de Brindos. Le chef étoilé Christophe Grosjean dont la cuisine riche en saveurs est à découvrir dans le cadre enchanteur du lac de Brindos. Tél. 05 59 23 17 68

Arcangues

Moulin d'Alotz. Raffinement remarquable de la cuisine (étoilée) de Benoît Sarthou qui « transcende le produit ». Tél. 05 59 43 04 54.

Bayonne

Cheval Blanc. La grande adresse bayonnaise où le talent inventif de l'étoilé Jean-Claude Tellechea cultive une tradition culinaire éprise de qualité et d'élégance dans un cadre rénové. 68 rue Bourgneuf à Bayonne, tél. 05 59 59 01 33

Biarritz

Villa Eugénie à l'Hôtel du Palais. Une des meilleures tables de la région grâce à Jean-Marie Gautier dans la Rotonde, en prise directe sur l'écume océanique. Remarquable buffet-déjeuner d'un très bon rapport qualité-prix au bord de la piscine avec vue imprenable sur la Grande Plage. Tél. 05 59 41 64 00

Les Rosiers. Première femme Meilleur ouvrier de France en cuisine, Andrée Rosier vient de décrocher une étoile Michelin pour le restaurant ouvert avec son mari au 32, Avenue Beau Soleil à Biarritz. Tél. 05 59 23 13 68 et www.restaurant-lesrosiers.fr

Le Miramar. Aux commandes des cuisines du Miramar, le chef Robert Job s'inspire du terroir basque pour concocter deux cartes: «Allégée Bien-être» et «Traditionnelle». Tél. 05 59 41 30 00

Sissinou. Une cuisine inventive de qualité qui suit les saisons. 5, av. Foch, tél. 05 59 22 51 50

L'Atelier. Une des deux adresses étoilées du quartier Saint-Charles, une cuisine d'auteur. 18, rue de la Bergerie, tél. 05 59 22 03 97

Bidart

La Table des Frères Ibarboure. Xabi Ibarboure a renouvelé les classiques de son père Philippe en maintenant l'excellence de la maison, la fraîcheur des produits et une légèreté « aérienne » des sauces. On attend avec impatience la réouverture prévue pour fin mai de ce temple culinaire de

la côte basque victime hélas d'un incendie. Tél. 05 59 54 81 64 ou www.freresibarboure.com

Guéthary

Briketenia. Laissant la fameuse « Table » de Bidart à son frère Philippe, Martin Ibarboure est revenu dans la maison familiale pour créer une cuisine de grande qualité avec son épouse Marie-Claude et ses enfants David et Camille. Rue de l'Empereur, tél. 05 59 26 51 34 ou www.briketenia.com

Saint-Jean-de-Luz

« Les Lierres » au Parc Victoria. Un enchantement des sens dans un jardin merveilleux et le raffinement de l'accueil avec en prime l'extraordinaire menu truffé : unique dans la baie luzienne ! 5, rue Cépé, tél. 05 59 26 78 78.

St-Etienne-de-Baigorry

Arcé. Difficile de trouver endroit plus idyllique et attachant au bord de la Nive et au pied du château d'Etchaz. Assorti d'un service parfait, la cuisine fraîche et inventive de Pascal Arcé semble tout droit surgir de la rivière ou des monts environnants. Tél. 05 59 37 40 14

Saint-Jean-Pied-de-Port

Hôtel des Pyrénées. Cet endroit incontournable du Pays Basque intérieur mérite assurément sa réputation et son étoile. Philippe Arrambide continue la saga familiale illustrée magnifiquement par son père Firmin en renouvelant la palette des saveurs sans abandonner les classiques (on se damnerait pour le pied de porc désossé, truffé et farci au foie gras). Tél. 05 59 37 01 01

Urrugne

La Ferme Lizarraga. A l'ombre du château familial d'Urtubie, Guillaume de Coral est à l'origine d'une remarquable cuisine faite de produits d'une extrême fraîcheur et d'une exactitude de cuisson redoutable qui s'agrémentent désormais d'une belle rôtissoire. Tél. 05 59 47 03 76 ou www.lizarraga.fr

Outre-Bidasoa : Oyartzun, « Zuberoa ». (Ci-contre)

Saint-Sébastien

Arzak (943 278 465), Berasategui (à Lasarte, tél. 943 366 471), Akelare (943 311 209), Miramon (943 308 220) et Kokotxa (près du port, dans la « vieille » ville, tél. 943 421 904) se partagent la pluie d'étoiles rayonnant sur la capitale guipuzcoane.

Getaria

Pour les amoureux du poisson ultra-frais – il saute littéralement du bateau sur l'assiette –, une seule adresse bout du quai : « Astillero ». Tél. 34 943 14 04 12