



petit futé

2014-2015

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

Pays Basque



La Semaine
du Pays Basque

www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PAYS BASQUE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur



Bienvenue au Pays-Basque !

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Michèle LATOUR

Auteurs : Michèle LATOUR, Jean Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNIÉ, Jeff BUCHE, Grégoire DECONIHOUT, Perrine GALAZKA

Rédaction Monde : Patrick MARINGÉ, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Julien BERNARD, Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BODES, Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Audrey LALOY

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX, Christophe PERREAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web : Olivier AZPIROZ

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Adjoint : Victor CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Florian MEYBERGER, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Carla ZUNIGA

REGIE INTERNATIONALE

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER, Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Léa BENARD, Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF, Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE PAYS BASQUE

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.
Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : © YVANN K - FOTOLIA / © LAIOTZ - FOTOLIA
Impression : IMPRIMERIE DE CHAMPAGNE - 52200 Langres
Dépôt légal : 23/07/2014
ISBN : 9782746975811

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

« Il est un coin de France où le bonheur fleurit, où l'on connaît d'avance les joies du paradis. Et quand on a la chance d'être de ce Pays, on est comme en vacances, durant toute sa vie... » Un extrait de l'hymne basque qui en dit long sur l'attrait de ce merveilleux Pays basque nord (côté français), Iparralde. « Terre d'histoire, de traditions et de mystères, le Pays basque possède une véritable aura jusqu'à devenir l'une des destinations préférées des Français. Prestigieuse ou discrète, la région offre bien plus que ses très belles plages aux estivants, l'intérieur charmeur – Ainho, Cambo, Espelette, Itxassou, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-Pied-de-Port, Les Aldudes, Sare... – demeurant au fil des années une terre où l'authenticité se conjugue à tous les temps. Des villes et villages, comme autant d'escapades gastronomiques ou vertes, qui accueillent fêtes traditionnelles ou branchées, manifestations sportives et festivals rythmés par des chants et danses basques, d'une rare beauté. Quant à Bayonne, capitale économique et portuaire, elle est chargée d'histoire et de charme, avec une exceptionnelle réactualisation depuis quelques années. Non loin de là, sur la côte, Anglet, Bidart, Ciboure, Guéthary, Hendaye, Saint-Jean-de-Luz s'offrent un paysage marin d'exception. Et Biarritz, autrefois petit village de pêcheurs de baleines, est devenue au fil des siècles une prestigieuse cité balnéaire, ce qui n'échappa pas à Victor Hugo, en 1843 : « Je ne sache pas d'endroit plus charmant et plus magnifique que Biarritz, époustouflante de beauté naturelle... » « Qui a vu le Pays basque veut le revoir. C'est la terre bénie ! » Des propos confirmés par Eduardo Chillida : « Ici, dans mon Pays basque, je me sens à ma place, comme un arbre adapté à son territoire, sur son terrain, mais dont les bras s'ouvrent au monde entier. » A découvrir dans ces pages...

Michèle Latour



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

Sommaire

Découverte

Carte d'identité 8

Les immanquables 8

Musée basque et de l'histoire
de Bayonne 8

Biarritz Océan 9

La villa Arnaga 10

L'académie Maurice Ravel 11

Musée Basque du pastoralisme
et du fromage 11

Château d'Abbadia 12

Ateka 12

Le Pas de Roland 12

La forêt d'Iraty 14

L'église de Saint-Etienne-
de-Baigorri 14

L'écomusée de la tradition basque 14

La citadelle de Saint-Jean-
Pied-de-Port 14

La prison des Evêques
de Saint-Jean-Pied-de-Port 15

Les grottes d'Isturitz
et d'Oxocel-Haya 15

Les grottes de Sare 16

Avertissement

Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

Nature 17

Géographie 17

Faune et flore 17

Économie 19

Histoire 19

Préhistoire 19

Antiquité 19

Moyen-Âge 19

De la Renaissance à la Révolution 19

De la Révolution au XXI^e siècle 19

De nos jours 20

Patrimoine et traditions 20

Patrimoine culturel 20

Patrimoine architectural 20

Traditions et modes de vie 21

Le Pays basque gourmand 23

Spécialités locales 24



Le château d'Abbadia



© Stéphane REIM - Fotolia

Passerelle entre le rocher de la Vierge et le musée de la Mer

Produits du terroir.....	24	Bidart.....	196
Alcools et spiritueux	28	Cambo-les-Bains	213
Foires et marchés	31	Ciboure	224
Sports et loisirs	31	Espelette.....	233
Activités de plein air.....	31	Guéthary	245
Chasse, pêche et nature	31	Hasparren	252
Sports d'hiver	32	Hendaye	264
Sports à sensation	32	Itxassou.....	279
Bien-être et remise en forme	32	Mauléon	291
Festivals et manifestations	32	Saint-Etienne-de-Baïgorry	308
Pyrénées-Atlantiques	32	Saint-Jean-de-Luz	326
		Saint-Jean-Pied-de-Port	361
		Saint-Palais	373
		Saint-Pée-sur-Nivelle	379
		Sare	385

De lieux en lieux

De lieux en lieux	42
Ainhoa.....	42
Anglet.....	50
Ascain.....	72
La Bastide-Clairence	77
Bayonne.....	83
Biarritz.....	127

Organiser son séjour

S'informer sur le Pays-Basque	398
Médias.....	398
Index.....	401



La côte basque

© Vincent FORMICA

Découverte



- Carte d'identité → 8
- Les incontournables → 8
- Nature → 17
- Économie → 19
- Histoire → 19
- Patrimoine et traditions → 20
- Le Pays basque gourmand → 23
- Sports et loisirs → 31
- Festivals et manifestations → 32



Reproduction interdite
 Jean-Baptiste Néry
 Mars 2011

Carte d'identité

- ▶ **Population** : 290 000 habitants environ
- ▶ **Densité** : 93 hab./km²
- ▶ **Superficie** : 3 000 km²
- ▶ **Villes importantes** : Bayonne, Anglet, Biarritz.
- ▶ **Nombre de communes** : 158
- ▶ **Région d'appartenance** : Aquitaine
- ▶ **Point culminant** : pic d'Orhy (2 017 mètres)
- ▶ **Cours d'eau principaux** : l'Adour, la Nive.

Les immanquables

Musée basque et de l'histoire de Bayonne

Une histoire à péripéties : 1897, date de la décision d'ouvrir un musée en Pays basque, 1909, on s'interroge, où sera installé ce musée, 1922, choix de l'actuelle Maison Dagourette, 1924, la 1^{re} ouverture au public, 1988, fermeture pour travaux, 1991, classement aux Monuments Historiques. C'est en 2001 que le musée rouvre ses portes et c'est à partir de 2011 qu'un programme culturel spécifique va être mis en place allant à la rencontre des publics pour faire savoir que le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne est l'un des monuments et lieux de culture incontournables de la cité. Plus qu'une visite, c'est un beau voyage dans le temps : vous y trouverez des objets et œuvres d'art témoignant des traditions basques, du jeu de la pelote, du port de Bayonne au XIX^e siècle... Au cœur de la Maison Dagourette, cette demeure bourgeoise de la fin du XVI^e, on découvre les collections du musée – c'est la plus importante collection ethnographique consacrée au Pays Basque en France ! –, une exposition

dans 20 salles sur 3 niveaux, organisés autour d'un vaste puits de jour, à l'image des verrières coiffant les escaliers de maisons bayonnaises traditionnelles. Avec des parcours thématiques, mettant en scène 2 000 pièces. Sachant qu'en son cœur, co-existent la Bibliothèque et le Centre de documentation l'un des plus importants avec à ce jour, 30 000 documents, ouvrages sur la culture basque, journaux et revues des XIX^e et XX^e ainsi que des documents plus récents. Et en fin de visite, la boutique pleine d'idées de cadeaux où vous trouverez aussi le bulletin du musée et les catalogues des expositions. Chaque année s'organise des expositions importantes.

■ MUSÉE BASQUE ET DE L'HISTOIRE DE BAYONNE

Maison Dagourette
37, quai des Corsaires
BAYONNE

☎ 05 59 59 08 98

www.musee-basque.com
musee.basque@musee-basque.fr



Ouvert toute l'année. D'octobre à mars, 10h30-18h, tous les jours sauf lundi et jours fériés ; d'avril à septembre,

Le drapeau basque en 1894

Le fond rouge représente le peuple, la croix verte de Saint-André de même couleur que le chêne de Biscaye symbolise la loi qui est au-dessus du peuple. Une croix blanche sur la croix verte et sur fond rouge symbolise la morale du Christ qui doit régner sur la loi et sur le peuple. Ainsi les différents termes de la devise sont tous représentés au sein du drapeau. Jaingoikoa (Dieu) est représenté par la croix blanche. Lege Zaharra (la vieille loi) est représentée par la croix verte, Eta (et) est représenté par l'union des deux croix au centre du drapeau.

Remise à l'eau de bébés phoques

Si vous vous promenez ce vendredi 28 mars 2014, vers 14h30, du côté de la plage de la Milady, vous avez peut-être assisté à un spectacle hors du commun et particulièrement émouvant : la remise à l'eau de douze bébés phoques, échoués cet hiver sur les côtes basques et landaises en raison des tempêtes. Les pompiers étaient présents, ainsi que l'équipe de soigneurs formés aux échouages. Le musée de la Mer de Biarritz avait recueilli ces pauvres animaux en piteux état, et, après quelques semaines de soins intenses autant qu'intensifs, avait confié les quatre plus robustes au centre de soins Alca Torda dans les Landes. Tout ce petit monde a assisté à l'événement, avec à cœur de souhaïter un bon voyage et redémarrage dans la vie aux douze rescapés. L'heure et le jour avaient été soigneusement choisis car une fenêtre météorologique favorable s'était ouverte ce vendredi : une houle modérée, et une marée haute. Toutes ces précautions respectées notamment parce qu'il s'agissait aussi d'une première. « Eh bien honnêtement, même en louant mille fois les efforts des soigneurs et de tous, nous espérons que cette première sera aussi une... dernière. Ce n'est pas Brigitte Bardot qui serait contre notre avis, sur ce coup-là », commentait-on *in situ*.

10h30-18h30 sauf lundi et jours fériés, Juillet et août : tous les jours, 10h-18h30, nocturne jusqu'à 20h30 tous les jeudis. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6,50 € (réduit 4 €). Groupe (15 personnes) : 5 €. Enfants et moins de 26 ans : gratuit. Entrée gratuite le 1^{er} dimanche de chaque mois. Visites guidées Groupes 56 €. sur réservation uniquement. Autres infos, se renseigner. Label Tourisme & Handicap. Chiens-guides admis. Une place de stationnement est réservée devant le musée. Ascenseur et plans inclinés. Boucle magnétique à l'accueil. Boutique.

(scolaire 7 €). Familles nombreuses : 48 €. Combiné musée de la Mer et Cité de l'Océan : Adulte : 18 €. Enfants : 13 €. Utilisable sur 1 jour ou plusieurs 1/2 journées. Famille nombreuse : 62 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (sur rdv uniquement). Restauration. Boutique. Animations. Abonnement entrée libre pendant 1 an : Adulte : 47 € et enfants : 35 €.

Face au rocher de la Vierge, dans un cadre d'exception et une architecture Art déco, le musée de la Mer qui s'est offert récemment un superbe et sérieux lifting, vous propose une visite originale des milieux sous-marins... De la construction en 1932, inaugurée le 10 août 1933 à l'agrandissement en 2011, il doit beaucoup à l'océanographe Léopold de Folin, grand visionnaire de l'époque qui avait déclaré : « Il est absolument nécessaire que Biarritz accepte énergiquement cette situation exceptionnelle, en créant chez elle, un foyer d'études qui deviendra un centre sur lequel on convergera de toute part... » Le musée a franchi la barre des 80 ans et continue à vous inviter à un voyage étonnant, dans un site qui est passé de 3 500 à 7 000 m². Le visiteur remonte le « Gulf Stream » pour arriver en mer des Caraïbes puis dans le Pacifique, croise la faune du golfe de Gascogne à la découverte des poissons et invertébrés puis fait connaissance avec les phoques, acteurs inoubliables en vision subaquatique et sur leur plage en terrasse. Ainsi vous découvrirez les espèces de l'Atlantique Nord avant de rencontrer des poissons multicolores des Caraïbes dans un lagon de 11 m. Poissons et coraux dans une multitude de bassins et aquariums spectaculaires, seuls ou en bancs, vous fascineront, notamment le spectaculaire bassin des requins d'1 500 000 litres d'eau, le seul en France à présenter les requins marteaux, le bassin des phoques... Un décor très original vous immergera dans les fonds marins jusque dans le Pacifique pour un nez-à-nez inattendu avec des requins, des raies, des bancs de barracudas, etc., l'ensemble animé de gros projecteurs qui se déplacent lentement au-dessus des bassins. Bien sûr, collections et expositions diverses concernant la pêche et la faune du golfe de Gascogne complètent ce panel ! Ne manquez pas le repas des phoques, animation qui a lieu tous les jours à 10h30 et 17h sur la terrasse panoramique où est installé leur bassin.

Biarritz Océan

Biarritz Océan, un projet né il y a plusieurs mois, est aujourd'hui réalité. Avec deux structures qui mettent en scène, chacune à leur manière, l'océan devant lequel elles sont installées. Le musée de la Mer déjà existant s'est offert un beau lifting et la Cité de l'Océan, plus récente, et dont l'impressionnante vague ne peut passer inaperçue dans le paysage côtier, est annoncée sur le rond-point par une tout aussi étonnante Dame de la Mer. Le regard fixé vers la Cité de l'Océan, « la Dame de la Mer » déploie les vagues de son impressionnante chevelure en aluminium. Il aura fallu une dizaine de jours pour monter cette structure que l'on doit à l'artiste espagnol Manolo Valdés, notamment connu pour ses « Ménines » inspirées de celles de Vélasquez. Avec pour vocation d'attirer le passant et ainsi envoyer un signal fort pour faire parler de la Cité de l'Océan ! Deux musées, à quelques centaines de mètres, à découvrir dans les lignes qui suivent.

■ AQUARIUM – MUSÉE DE LA MER

Entrée par l'esplanade du Rocher de la Vierge BIARRITZ

☎ 05 59 22 75 40

www.museedelamer.com

contact@museedelamer.com



Ouvert toute l'année. Le musée ouvre selon les saisons de 9h30 à 19h, de 14h à 19h, de 9h30 à 20h, et de 9h30 à minuit. Se renseigner. Adulte : 14 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 9,80 € (scolaire et étudiant). Groupe : 12,50 €

■ CITÉ DE L'OcéAN

Avenue de la Plage – La Milady

BIARRITZ

☎ 05 59 22 75 40

www.citedelocean.com

Avril, mai, juin, septembre et octobre + vacances de février, Pâques et Toussaint de 10h à 19h. Novembre à mars de 13h à 19h. Juillet et août 10h à 22h. Adulte : 11 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 7,30 €. Groupes adultes : 9 €. enfants de 1 à 16 ans, scolaires et étudiants : 5,50 €. Visites guidées, sur rendez-vous : 1 guide avec 20 personnes maxi : + 65 €. 2 guides : +110 €. Combiné Biarritz Océan : voir texte Biarritz Océan.

Innovant dans sa conception architecturale comme dans son contenu, la Cité de l'Océan propose un parcours découverte qui donne la vision d'un océan vivant, que chacun doit respecter. A la Cité de l'Océan, soyez acteur de vos découvertes ! Comment cet océan est-il né ? Comment fonctionne-t-il ? Quelles sont ses humeurs, ses fragilités, etc. A la fois ludique, pédagogique et scientifique, la visite est très interactive. Elle s'appuie sur des technologies modernes pour faire vivre au visiteur des expériences inédites au cœur des océans. L'architecte est le New-Yorkais Holl qui a travaillé selon deux concepts, « sous le ciel, sous la mer », alors que le comité scientifique apporte des informations qui seront « vulgarisées », une des priorités étant de captiver le jeune public et avec lui tous les publics. Entre Nimbus et Tournesol, la Cité de l'Océan met en scène un sympathique professeur aussi éclairé que passionné qui entraîne le public dans une visite ludodidactique : dispositifs ludiques, animations 3D, écrans tactiles animent la visite consacrée à la connaissance de la planète bleue, décrite au travers de 12 univers. Un exemple sidérant, la descente de 6 mn dans le Gouf de Capbreton, dans les profondeurs abyssales à bord du bathyscaphe, à la découverte d'un canyon sous-marin méconnu, on peut voir jusqu'à 3 plans animés superposés avec un réalisme époustoufflant, on entre dans la timonerie d'un navire échoué, vivez une tempête, avec une étonnante mise en scène, dans un univers impressionnant aux lumières bleutées – ouragans, sauveteurs, tsunami, vague scélérate, etc. –, taquez Archie le calmar géant, tendez l'oreille pour capter les confidences de Christophe Colomb ou Gilgamesh. Et nouveauté en 2013, un nouvel espace baptisé L'Océan blanc consacré aux glaciers.

La villa Arnaga

Edmond Rostand vivra à Arnaga, une douzaine d'années car il décède lors d'un séjour à Paris de la grippe espagnole à 50 ans, en 1918. C'est une partie de la vie de l'auteur à succès de *Cyrano de Bergerac* que l'on retrouve ici, du grand hall un brin théâtral au bureau intimiste en passant par la bibliothèque surprenante, la cuisine aux carreaux modern style et la touchante salle de jeux des enfants ou encore la dizaine de chambres de l'étage. Aux murs de nombreux souvenirs : les dessins du poète (basse-cour) les peintures d'Hélène Dufau, d'Henri Martin, Gaston Latouche, Eugène Pascau (élève de Léon Bonnat puis nommé directeur de l'école de dessin de Bayonne). Une belle demeure labourdine et un jardin, en 2 parties : le jardin à la française devant la villa et le jardin dit à l'anglaise à l'arrière de la demeure. Le premier, le plus grand est un jardin de palais avec une succession de pièces d'eau, un bassin en hémicycle, une pergola aux colonnes à la Schönbrunn coiffée de deux pavillons. Ce qui a fait dire que cet ensemble révélait les deux facettes de l'homme : « La grandeur et la magnificence qui s'affichent dans le jardin français et dans les salles de réception. La pudeur et la simplicité qui se devinent dans le jardin anglais et les pièces où il vivait. » C'est à cette période qu'il écrivit la pièce à la fois drôle, moqueuse et dramatique : *Chantecler, ce coq à l'orgueil fatal* ! Au fond du parc, une basse-cour reconstituée se visite. Animations au cours de l'année : Nuit des musées, Rendez-Vous aux Jardins, visites théâtralisées, Salon de la Basse-Cour, concerts, conférences, colloques... Et deux titres importants, en 2012, le label Maison des illustres et le prix de la Fondation du Patrimoine avec 10 000 € qui va permettre la mise en place d'un projet multimédia original qui consistera à aller à la découverte de la villa par le biais de supports différents : visite virtuelle déclinée en 5 niveaux de visite et une adaptation smartphone sans oublier le projet de création d'un parcours sur le thème de l'architecture et décoration, « L'invention de l'architecture néo-basque et la diversité des Arts décoratifs »... A suivre.

■ LA VILLA ARNAGA

Musée Edmond Rostand

Route Docteur-Camino – Route de Bayonne

CAMBO-LES-BAINS

-  accès direct à la plage
-  bar
-  blanchisserie
-  climatisation
-  discothèque
-  distributeur d'argent
-  eau potable
-  équitation
-  espace fumeurs
-  établissement non-fumeurs
-  fitness
-  golf miniature
-  handicap malentendant

-  handicap malvoyant
-  handicap mental
-  handicap moteur
-  jardin ou parc
-  jeux
-  lave-linge / laverie
-  location de vélos
-  magasin d'alimentation
-  navette aéroport
-  pêche
-  piscine intérieure
-  piscine extérieure chauffée
-  piscine extérieure

-  plats cuisinés à emporter
-  room service
-  salle de remise en forme
-  salle de jeux / tv
-  sanitaires modernes
-  sports nautiques
-  tennis
-  tir à l'arc
-  toboggan aquatique
-  ventilateur
-  vidange wc
-  voile



La villa Arnaga

☎ 05 59 29 83 92

☎ 05 59 29 94 97

www.arnaga.com

Fermé de novembre à février. Week-end de mars de 14h30 à 18h. Ouvert tous les jours du 1^{er} avril à la fin des vacances de la Toussaint. En avril, mai, juin, septembre et octobre de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Juillet et août de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,20 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 2,50 €. Groupe : 6 € (scolaires : 2,50 €). Visite guidée. Boutique. Animations.

L'académie Maurice Ravel

Grâce à la donation d'Alexandre Taverne, héritier du compositeur, Pierre Larramendy, le premier magistrat de l'époque, put (en 1967) fonder cette académie, dans le but de perpétuer la mémoire du musicien, mais aussi de constituer un véritable conservatoire vivant de la musique française. Outre les concours internationaux organisés, elle accueille en septembre (première quinzaine), de jeunes artistes stagiaires de toutes nationalités, pour un enseignement approfondi, dispensé en cours privé et public. Classe de chant, de piano, de violon et alto, de violoncelle et de musique de chambre. Récitals de printemps au cours desquels des instrumentistes français préparent les grands concours internationaux. (Renseignements : président Jean-François Heisser Tél 05 59 47 13 00). Et incontournable manifestation des 1^{er} et 2^e août, les fameuses Ravéliades, l'occasion de concerts en l'église de Ciboure, mettant en vedette les lauréats de l'Académie Ravel.

■ LES RAVIELADES – ACADEMIE INTERNATIONALE DE MUSIQUE CLASSIQUE MAURICE RAVEL

12, rue Pocalette – CIBOURE

☎ 05 59 47 13 00

www.academie-ravel.com

contact@academie-ravel.com

Musée Basque du pastoralisme et du fromage

D'abord une vidéo de dix minutes qui présente brièvement les particularités du Pays basque, le caractère ouvert de ses acteurs, la vitalité de l'économie... le cayolar du berger, son principe architectural, le rôle de la famille, l'importance de l'etxe – la ferme basque, du lieu de vie, de la bergerie avec le savoir-faire au cours des siècles. Plus loin deux autres salles dont celle qui présente la ferme du XXI^e siècle. En bref, imaginez-vous franchir la porte d'un lieu de vie, vous y découvrez de l'enfant à la grand-mère puis la bergerie avec les objets anciens et même la brebis dans la paille... et d'un coup vous pénétrez dans le XXI^e siècle, dans une pièce qui donne de chaque côté sur la cave avec son étonnant alignement des fromages, bordant une salle tout en longueur. Passage obligé bien sûr à la boutique qui présente ces fromages – ossau iraty – qui fête leurs 30 ans, en cette année 2014, les premiers fabriqués au lait cru, affinés en cave six à dix-huit mois, avec un croûtage naturel, certains étant juste frottés au piment d'Espelette, les produits Arnabar, Bipia, confitures loreztzia... Dégustation sur place avec un verre de cidre basque ou de vin d'Irouléguy. Nouvelle gamme de fromages de brebis.

■ **MUSÉE BASQUE DU PASTORALISME ET DU FROMAGE**
Agour Fromages du Pays basque
Agour Gasnategia Hélette
HÉLETTE

☎ 05 59 37 63 86

Ouvert toute l'année : du lundi au vendredi. Juillet et août : visite toutes les heures. le restant de l'année visite à 10h30 et 15h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée (à 10h30 et à 15h).

Château d'Abbadia

Classé par les Monuments historiques en 1984, le Domaine est propriété de l'Académie des sciences par donation, depuis 1901. De fait, le comte d'Abadie, lui-même membre de l'Académie des sciences, légua son château en contrepartie d'une clause particulière, l'Académie des sciences, devant s'engager à poursuivre les travaux astronomiques qu'il avait commencés. Jusqu'en 1975, les observatoires continuent d'arpenter le ciel nocturne de la corniche, puis les instruments sont abandonnés dans une cave, jusqu'en 2000, date à laquelle l'Académie des sciences demande de faire un inventaire du patrimoine astronomique. Quatre-vingts objets sont ainsi ressortis, témoignant du militantisme du comte défunt pour la « décimalisation » de la mesure de l'angle et du temps. Cette instrumentation vieille et exceptionnelle fait aujourd'hui d'Abadia le premier et l'unique observatoire décimal en France. Dans un autre registre, le château vit au rythme d'animations diverses, concerts, conférences, délibérations du prix Pierre Loti, récompensant un auteur ayant publié un récit de voyage dans l'année qui précède. Et sa visite est éloquent, du vestibule avec son escalier monumental, son étonnant vitrail, à la chambre d'honneur au lourd baldaquin, en passant par les pièces de réception, ou la chapelle à l'exceptionnelle charpente. Ici c'est une galerie en châtaignier, là une console de fer, ailleurs une cheminée en pierres sur fond de dessins de Duthoit, à connotation médiévale...

Partout une petite citation interpelle : la devise d'Antoine d'Abbadie « Plus être que paraître », « La vie passe comme la fumée », « Ne jette point de pierre dans le puits dont tu bois l'eau », etc. Tout récemment, en 2013, le label Maisons des illustres, instauré par le ministère de la Culture et de la Communication depuis 2010-2011, a récompensé la vie de ce visionnaire. A ce jour, 171 propriétés ont été labellisées. En 2014, Viollet Le Duc aurait 200 ans et le château fête les 150 ans de la première pierre, l'occasion de lancer de nombreuses animations.

■ **LE DOMAINE D'ABBADIA ET LE CHÂTEAU-OBSERVATOIRE ABBADIA**
Route de la Corniche
HENDAYE

☎ 05 59 20 04 51

www.chateau-abbadia.fr
 chateau-abbadia@hendaye.com

Voir période d'ouverture et tarifs au Domaine d'Abadia. De janvier à mars et de novembre à décembre, du mardi au dimanche de 14h à 18h. D'avril à juin et en septembre et octobre du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août, journée continue tous les jours de 10h à 20h. Visite guidée (avec supplément).

Ateka

Un projet intéressant initié à l'origine par une volonté municipale que cette réhabilitation de cet hôtel pour créer là un endroit qui soit le reflet de la mémoire vivante du village d'Itxassou, son histoire, celle de la culture des fameuses cerises qui ont fait sa réputation, son architecture, l'histoire magique du Pas de Roland, etc.

C'est une invitation à savourer un pays et ses secrets autour de rencontres magiques avec un cerisier-guide et un chaudron numérique, des images plein champ, des promenades sonores dans les quartiers d'Itxassou, un portail ouvert sur le Pays basque... Et cerise sur le gâteau, l'ouverture d'une pâtisserie traditionnelle... et son fameux goûter !

■ **ATEKA**
Hôtel Artzamendi
ITXASSOU
 ☎ 05 59 29 75 36
 www.ateka.eu

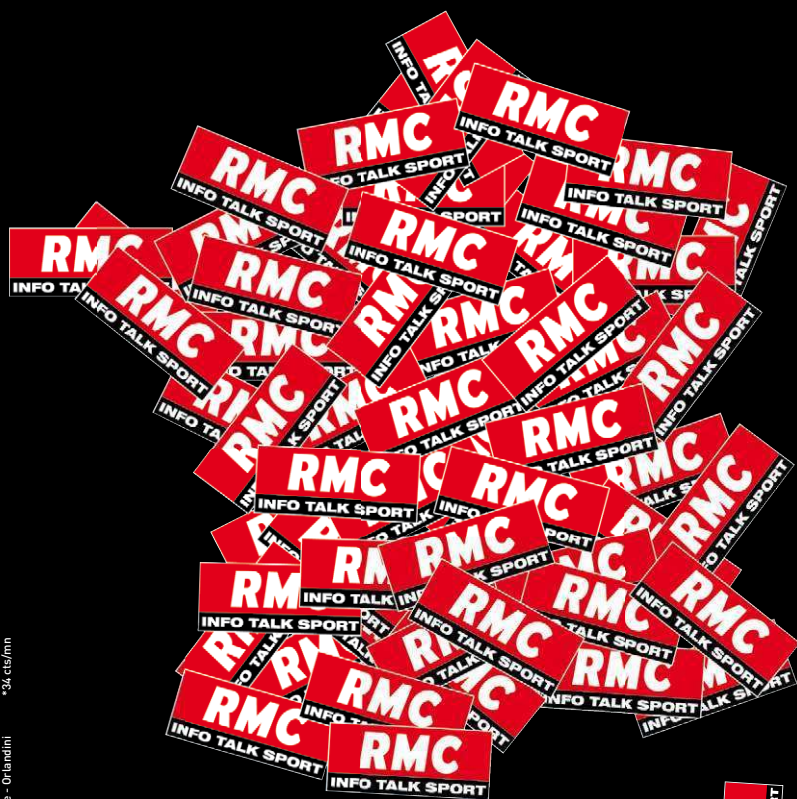
Le Pas de Roland

On prête une image légendaire à ce passage étroit taillé dans la roche dans le goulet du Laxia. Roland est le neveu de Charlemagne. En août 778, il fait partie de l'arrière-garde de son armée en guerre contre les Sarrasins (en réalité les Basques) et se dirige à cheval vers le col qui lui permettra de les repousser en Espagne. A hauteur d'Itxassou, il longe le Gave fougueusement et se heurte à un rocher infranchissable. C'est alors qu'il saisit son épée qui ne le quitte jamais, la brandit et taille un passage pour les soldats. Durandal les a sauvés, ils peuvent poursuivre. Roland laisse l'empreinte de son pied sur le rocher. Malheureusement, bravant le danger avec courage et sans escorte, il trouva la mort au col dit col de Roncevaux, le 12 août 778, (on retrouve le héros légendaire dans la chanson de geste, *La chanson de Roland*).

En tout cas, le superbe paysage vaut que l'on parte à la découverte de cette montée escarpée, étroit défilé au cours de laquelle parfois ne peut passer qu'une voiture... Alors pourquoi ne pas décider de le faire à pied ! Un peu plus loin, en vingt minutes environ en voiture, on atteint le col des Veaux (une venta) en frontière avec l'Espagne.

■ **LE PAS DE ROLAND**
Laxia
ITXASSOU

LA FRANCE DEVIENT RMC !



De Bonneville - Orlandini
*34 cts/mn

TOUTES NOS FRÉQUENCES
AU 3216* OU SUR RMC.FR



LA RADIO D'OPINIONS

La forêt d'Iraty

De Larrau, une impressionnante route monte vers le site d'Iraty : une nature dépouillée, presque désertique, pas de population. Une vingtaine de kilomètres en lacets avant d'atteindre le sommet, le col d'Iraty (1 327 mètres d'altitude). De part et d'autre de la frontière sur 17 194 hectares, la forêt d'Iraty serait la plus grande hêtraie d'Europe. La partie française, forêt du Pays de Soule et forêt de Cize couvre 2 310 hectares et la rivière qui prend source vers le pic des Escaliers et qui descend vers l'Espagne porte le nom de Iratiko-Erreka, d'où le nom de Iraty. La forêt de hêtres (privilegiés par le taux d'humidité) s'étage de 900 m à 1 500 m d'altitude en forme de large cirque. Au chalet de Cize, devenue maison du Pastoralisme, en juillet les expositions se succèdent, histoire de sensibiliser le grand public au monde agropastoral. (Renseignements : 05 59 28 51 09).

L'église de Saint-Etienne-de-Baigorri

Elle conserve un très beau retable classé baroque de la fin du XVII^e siècle, trois étages de galeries ainsi qu'un orgue de facture allemande Rémy Mahler. Par la volonté de l'association Orgue en Baigorri (avec les dons de plus de 450 paroissiens), fut créé cet orgue exceptionnel par l'Alsacien Rémy Mahler, un orgue de deux claviers de 56 notes, un pédalier de 30 notes et 28 registres, d'inspiration du XVIII^e au sud de l'Allemagne. Inauguré en 1999, après avoir été exposé au salon de la musique à Paris, Musicora, il emporta d'emblée tous les suffrages, avec le prix Musicora Artisanat pour l'auteur de cet orgue et sa nomination comme chevalier des Arts et des Lettres en 2000. Une belle récompense aussi pour l'Association qui s'est donné pour mission, non seulement la promotion de l'orgue de Baigorri mais celle de cet instrument de manière générale, dans les Pyrénées-Atlantiques, au travers notamment de manifestations, concerts, visites guidées... Un exemple dans la vallée de Baigorri avec la création du festival de basse Navarre en août, du baroque au cœur du Pays basque. Et une belle reconnaissance, il n'est qu'à consulter le livre d'or signé des plus grands musiciens de la planète. Avec des visites commentées fort appréciées et un festival suivi (voir Agenda).

L'écomusée de la tradition basque

De la route, le musée annonce la couleur avec une immense hutte faite de rondins de bois, assemblés en ogive autour d'un mât central, de fait, une reproduction de la *meta* (un abri construit par les bergers pour s'abriter de la pluie et du vent), une charrue et des

bœufs recouverts de la fameuse mante de bœuf... Et une invitation à aller découvrir les us et coutumes du Pays basque, dans cet espace muséal vivant, installé dans cette ferme du XIX^e siècle par M. Elustondo : les secrets de la production de l'zarra avec ses spectaculaires alambics, les spécificités du terroir basque, le fameux piment d'Espelette, le fromage de brebis, les techniques de confection des pelotes, chisteras, makilas, bérets, sandales, etc., pour terminer par une rétrospective de la culture du lin qui servait en fait à fabriquer les manteaux de bœuf qui recouvraient à l'époque les animaux pour les protéger du soleil... Une belle immersion dans la culture basque.

► **Autre adresse** : 48, rue Gambetta - 05 59 26 03 53 - 1, rue de l'Infante - 05 59 26 66 26. Autres adresses en Pays basque : Carrefour des 5-Cantons - BAYONNE - 58, avenue Edouard-VII - 25, rue Mazagran - 17, place Floquet - BIARRITZ et Saint-Jean-Pied-de-Port

■ L'ÉCOMUSÉE DE LA TRADITION BASQUE RN10

Entrée nord Saint-Jean SAINT-JEAN-DE-LUZ

☎ 05 59 51 06 06

www.jean-vier.com

info@jean-vier.com

Horaires : avril - mai - juin - septembre et octobre du lundi au samedi de 10h à 11h15 et de 14h30 à 17h30. Pleine saison (juillet - août) : ouvert sans interruption 7 j/7 De 10h à 18h30. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3,20 €. Groupe : 10,50 €. Départ de visite tous les 1/4 d'heure - Durée 1h Visite audio guidée en français, anglais, basque et espagnol. Famille à partir de 3 enfants : 18 €. Visites audio-guidées dans plusieurs langues.

La citadelle de Saint-Jean-Pied-de-Port

■ LA CITADELLE DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Chemin de la Citadelle SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Un sentier particulièrement pentu conduit à la citadelle. Construite à l'emplacement de l'ancien château fort des rois de Navarre, elle domine de sa superbe la ville protégée par des murailles. Edifiée au XVII^e à l'époque des guerres de Religion et des conflits franco-espagnols, elle est alors remaniée par Vauban qui en améliore le système défensif et la fortification de l'ensemble de la ville. On retrouve aujourd'hui, la rampe pavée, l'arc monumental, le pont-levis, etc. Panorama grandiose et parcours de santé parachèvent le déplacement. Aujourd'hui, un CES occupe la citadelle où, en 1936-1939, 500 enfants réfugiés basques de la guerre civile furent cachés. Pour les marcheurs assurés, le chemin de ronde et son escalier aux 269 marches, en passant par la tour de l'Echaugnette.

La prison des Evêques de Saint-Jean-Pied-de-Port

Confondue avec la maison des Evêques. Entre 1383 et 1417, la ville fut la résidence épiscopale à trois reprises (grand schisme d'Occident). Ce bâtiment a bien servi de prison municipale à la fin du XVIII^e siècle et aux soldats de la garnison de la citadelle au XIX^e (noms gravés dans le bois des portes). Dans les années du S.T.O., après 1940, les nazis y enfermaient les fuyards. Aujourd'hui, on visite avec curiosité les cellules disciplinaires et l'impressionnante salle voûtée souterraine, en ogive (14 mètres de long sur 9 mètres de large) révélant d'émouvantes traces des conditions de détention : dalles inclinées en guise de couche, lourdes chaînes pour le cou des détenus, anneaux de fer. Tous les murs ne peuvent parler... Ainsi cette bâtisse dite « Prison des Evêques », inscrite aux Monuments historiques en 1941, lieu emblématique de la ville associe deux réalités historiques distinctes : la présence d'évêques du diocèse de Bayonne lors du Grand Schisme d'Occident et la vocation pénitentiaire attestée dès la fin du XVIII^e siècle. Une exposition permanente évoque les chemins vers Compostelle au Moyen Age et des expositions temporaires s'installent régulièrement.

■ LA PRISON DES EVÊQUES

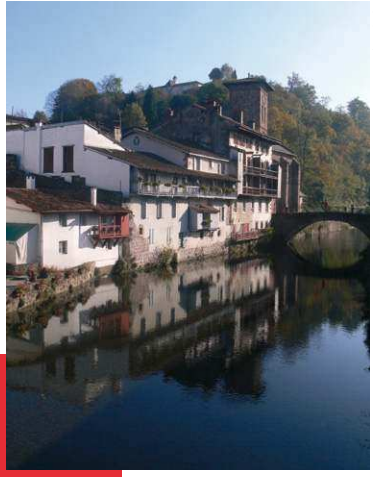
**41, rue de la Citadelle
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT**
☎ 05 59 37 00 92

Fermé de novembre au 15 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 3 €.

Les grottes d'Isturitz et d'Oxocel-Haya

► **Les grottes hier** : Deux grottes dans un même lieu, deux grandes périodes de l'humanité : la préhistoire et la formation minérale du cœur de la terre, un seul patrimoine : la colline de Gaztelu. Le XX^e siècle n'a pas encore commencé quand le paysan qui extrait le phosphate de sa colline calcaire tombe en arrêt devant la bouche béante qui s'offre à lui subitement : il s'approche pour comprendre, s'avance et voit des objets à terre qu'il ne reconnaît pas : des cailloux aux formes étranges, énigmatiques, des os, beaucoup d'os, il s'en confie... Démarrer alors une aventure vertigineuse pour les archéologues qui s'y intéressent de très près. On comprend vite être en présence d'un gisement préhistorique d'au moins 80 000 ans. Les fouilles et les recherches avec la participation des archéologues les plus éminents : Passermard, Saint Perrier, Laplace, Barandarian, Larribau... 70 000 pièces sont répertoriées (les objets de références sont classés dans les collections du musée des Antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye).

► **Les grottes aujourd'hui** : Conclusion, après un siècle de fouilles, il reste encore un patrimoine extraordi-



Maisons typiques au bord de la Nive – Saint-Jean-Pied-de-Port

naire inexploré d'où l'intérêt d'améliorer la présentation de ce patrimoine au public. Les recherches actuelles portent leur regard sur l'Art Rupestre. Une programmation sur 5 ans. On notera la sortie du disque « Aspaldian », une création musicale de F. Rossé, aux grottes, histoire de rappeler que les fouilles archéologiques qui se sont succédées sur le site, depuis le début du XX^e siècle ont révélé la plus forte concentration de flûtes paléolithiques connue à ce jour et de célébrer ces hommes d'Isturitz qui sont parmi les premiers musiciens de l'humanité. Au total 22 fragments de flûtes ont été retrouvés dans la grande salle d'Isturitz, datant de l'époque aurignacienne jusqu'à celle du magdalénien, des flûtes en os de rapace, gypaète et vautours, des oiseaux, protégés qui sont encore présents dans les Pyrénées et en Pays Basque. Et tous les ans, des manifestations et animations d'envergure comme, l'an dernier, en 2013, la mise en scène des 100 ans des grottes, avec un premier volet consacré à l'histoire de la préhistoire, puis aux « objets » de la recherche autour des collections d'Isturitz, enfin, à celui de l'homme préhistorique et son environnement et enfin, la Transmission des savoirs avec une table ronde sur les métiers de la médiation, et les nouvelles démarches culturelles de valorisation patrimoniale.

► **2014, un nouveau départ pour d'autres cent ans...** 2014 sera riche aussi... Les recherches se poursuivent et bénéficient de l'introduction de nouvelles technologies, permettant une lecture plus fine des découvertes antérieures, prometteuses d'avancées notables pour la recherche. Il est avéré que la Colline de Gaztelu constitue pour la science un trésor. Dans un autre registre, les grottes continuent d'inspirer le sarlistes, en apportant un autre regard sur le site : JL Hargous avec une musicale et Pierre Esteve, en 2014, avec « Résonnances » de fait, une installation sensorielle qui permet à chaque visiteur de créer ses propres images mentales, un voyage dans le temps... au centre de la terre.

Un fonds de dotation pour les grottes d'Isturitz et Oxocelhaya

Le site a aujourd'hui des missions : sa promotion, sa valorisation, la diffusion des connaissances issues de tous les travaux de recherche par des créations artistiques et de « Rencontres Arts et Sciences », le soutien de la gestion durable de ce lieu fragile et la gestion du site et des collections par la pratique d'un tourisme durable et responsable. Alors pourquoi un fond de dotation ?

Fonds de dotation I&O Harpezale a été créé pour développer ce site d'intérêt général incontournable pour la recherche, la création artistique, l'échange, le partage et la transmission des savoirs. Pourquoi soutenir I&O Harpezale ? Tout simplement parce que les recherches continuent avec 13 axes précis sur l'art pariétal, le comportement humain, la place de l'art au sein des sociétés préhistoriques avec les technologies les plus récentes de la recherche archéologique. Exemples : « les Rencontres Art et Sciences » qui offrent des regards croisés de scientifiques et d'artistes qui proposent des événements pluridisciplinaires, musique, chant, danse, écriture, arts plastiques, cinéma, etc., et « Des hommes en marche », puisque depuis 80 000 ans sur ce territoire le site est un lieu d'échanges, de savoir-faire et aujourd'hui d'éducation au patrimoine. En soutenant le site, vous devenez mécène, au cœur du Pays basque, dans la continuité de ces hommes ! Particuliers, avec l'acquisition d'une carte annuelle ou par un don bénéficiant d'une déduction fiscale égale à 66 % du montant de votre déclaration de revenu, et entreprises en faisant aussi un don défiscalisable. Adressez vos dons par chèque à I&O Harpezale – Laugite – Saint-Martin-d'Arberoué, ou par virement.

On n'oubliera pas les Ateliers pédagogiques sur de nombreux thèmes, Une Journée chez Cro Magnon, l'Evolution Humaine, Préhistoire des arts et bien sûr la création d'un Espace culturel Arts et Sciences avec l'arrivée de l'Association « Isturitz et Oxocelhaya, Patrimoines, cultures et préhistoire ». La saga familiale gérée aujourd'hui par Joelle Darricau a de beaux jours devant elle...

■ LES GROTTES D'ISTURITZ ET D'OXOCELHAYA

Saint-Martin-d'Arberoue
SAINT-MARTIN-D'ARBÉROUE

☎ 05 59 29 64 72

www.grottes-isturitz.com

Ouvert du 15 mars au 15 novembre. Dès le 20 février pour les groupes. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Juillet et Août de 10h à 18h. Juin et septembre, visite à 11h et 12h et de 14h à 17h. Adulte : 10 € (étudiant et chômeur, 8,50 €). Enfant (de 7 à 14 ans) : 3,90 €. Groupe : 7,90 € (enfant, 3,70 € et 3,90 €). Billet Famille : 29 € (parents + 3 enfants jusqu'à 14 ans). Visite à thème et visites spéciales, se renseigner. Visite guidée (45 min). Restauration (juillet et août). Boutique.

Les grottes de Sare

► **Une visite guidée éloquente** : Aux grottes de Sare, une visite guidée en sons et lumières vous attend. Elle se compose de plusieurs thématiques : une géologie fascinante et atypique pour une grotte, l'occupation temporaire de la cavité par l'homme préhistorique sans oublier un pan de notre histoire à travers une approche de la mythologie, mais aussi une approche des origines du peuple basque à travers sa langue, ses traditions et ses paysages. Cette visite a été conçue selon les travaux et écrits de J.-M. de Barandiaran, l'un des plus grands anthropologues de son temps. Une heure

de visite, accompagné par un guide qui vous apportera des compléments d'informations, tout le long d'un parcours entièrement aménagé et sécurisé. Au rythme de la xalaparta, vous admirerez l'extraordinaire travail de l'eau depuis des millions d'années. Franchissez l'un des plus grands porches du Pays Basque, remontez les galeries pour observer méandres, tubulures, gours et autres concrétions sans oublier le site d'habitat préhistorique où se réfugiait l'homme. Les grottes de Sare vous surprendront par la qualité et l'originalité de leurs aménagements qui en font une visite interactive pour petits et grands.

► **Un espace protégé** : En collaboration avec le CEN Aquitaine (Conservatoire d'Espaces Naturels) et le GCA (Groupe Chiroptères Aquitaine), la commune de Sare et les grottes de Sare ont signé un partenariat avec ces institutions afin de mieux connaître et conserver le patrimoine naturel des Grottes de Sare et de ses alentours. Les Grottes de Sare font aujourd'hui partie de Natura 2000, espace protégé pour sa faune et sa flore dont certaines espèces sont mêmes endémiques... A l'intérieur de la cavité, la chauve-souris, seul mammifère volant, nous observe. Ne la dérangeons pas plus longtemps ! Plusieurs espèces font l'objet de suivis réguliers (comptages) car certaines sont fortement menacées. Les grottes de Sare sont considérées comme un lieu d'intérêt international pour leur protection

■ LES GROTTES DE SARE

SARE

☎ 05 59 54 21 88

www.grottesdesare.fr

Février, mars, novembre et décembre : 14h-17h et de 13h-17h le samedi et le dimanche. D'avril à fin juillet et septembre : du lundi au dimanche 10h-18h. Août du lundi au dimanche : 10h-19h. D'octobre aux vacances de Toussaint 10h-17h. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 4 €. Handicapé, 5 €. Visite guidée (1h). Bar ouvert à l'année – Restauration rapide en juillet et août. Terrasse ombragée.

Nature

Entre océan et montagne, le Pays Basque offre une richesse incomparable, tant dans les paysages que la végétation, mise en valeur par un climat très favorable, le soleil se disputant quelques coups de grisou, dans un environnement aux températures agréables riche de valeurs sûres.

Géographie

La terre basque, Euskal Herria affiche sans en avoir l'air, un bel éclectisme. Une côte, certes, qu'on ne peut nier, un arrière-pays de plaines mais aussi de montagnes, avec la forêt d'Iraty notamment et ses pistes de ski de fond. Un relief morcelé, complexe avec l'Adour au nord, le pic d'Anie à l'est, l'Ebre au sud, l'océan Atlantique à l'ouest, participant ainsi de l'ensemble de la chaîne pyrénéenne qui se prolonge vers la péninsule ibérique.

Climat

- ▶ **Températures moyennes** : 15 °C à 30 °C
- ▶ **Ensoleillement** : Été et automne ensoleillés
- ▶ **Précipitations** : assez importantes au printemps

Littoral

Le littoral basque s'étend, pour sa partie française, entre l'Adour et la Bidassoa. Sur une distance d'environ 30 km, il est remarquable par la diversité des milieux qui le constituent ainsi, que par les richesses biologique et paysagère qui le caractérisent. Il représente une terre de contrastes, renforçant l'identité du territoire basque dans son ensemble.

▶ **Milieu physique.** Le littoral basque constitue un milieu de transition entre les Pyrénées et le Golfe de Gascogne. Plus communément appelé Côte Basque, il est formé de deux entités distinctes, que sont le cordon dunaire et les falaises. Une langue de sable s'étend de part et d'autre des embouchures de l'Adour et de la Bidassoa. Ailleurs, il correspond à une succession de falaises de Biarritz à Hendaye et se caractérise également par l'amplitude de la houle.

► Occupation de l'espace et urbanisation.

Progressivement urbanisé, le littoral forme aujourd'hui une vaste conurbation qui dépasse largement les frontières administratives et qui s'étend de Tarnos (dans les Landes) à San Sebastian (en Espagne). La filière pêche est aujourd'hui devancée par le tourisme qui, depuis une quarantaine d'années, connaît un développement constant dans les 8 communes du littoral (Anglet, Biarritz, Bidart, Guéthary, Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, Urrugne et Hendaye). La population peut tripler durant les périodes estivales.

Faune et flore

Faune

▶ **Mammifères.** Cerfs, biches, chevreuils, marcassins... pour les plus imposants, envahissent plaines et forêts tout comme le renard, le lièvre ou même l'écureuil. Le pottok (prononcez potioc) investit les pentes des monts pyrénéens, depuis le paléolithique.

▶ **Oiseaux.** Le climat tempéré et le relief moyen attirent une foule d'oiseaux, une richesse que l'on peut découvrir lors des migrations d'automne. D'ailleurs au col d'Organbidexka, des spécialistes sauront vous informer et vous intéresser sur les nombreux rapaces dont le fameux vautour fauve facilement reconnaissable ou le vautour percnoptère qui se reproduit chez nous avant de regagner l'Afrique, aigles, milans, cigognes... plus connue et surtout plus médiatique, la palombe, cet oiseau prisé des chasseurs basques qui la capturent au filet dans des cols ou la tirent en palombières. La bécasse, elle aussi, est la proie des chasseurs en novembre.

▶ **Poissons.** Dans les nombreuses rivières, les pêcheurs se passionneront pour la truite arc-en-ciel ou fario qui a fait la réputation des ruisseaux qui sillonnent la vallée d'Urepel à Baïgorry en passant par les Aldudes ou encore plus rare pour le Desman, ce rongeur des Pyrénées qui ressemble à une taupe avec une longue queue et une petite trompe.

Le Pottok fait sa foire...

Effervescence tous les mois de janvier à Espelette : c'est la foire aux pottoks. Le petit poney sauvage, animal emblématique des Basques, accompagnait jadis les contrebandiers sur les sentiers de montagnes ou il tirait les wagonnets dans les mines. Très ancien, ce petit cheval apparaît sur les murs des grottes préhistoriques. Chaque année, la Foire aux pottoks (aux chevaux et même aux ânes) se tient devant le fronton d'Espelette (environ 200 têtes). Il faut savoir que la chambre agriculture d'Hasparren se consacre au maintien de la race, avec notamment depuis 1993, un programme conservatoire, à Bidarray avec La Maison du Pottok



petit futé

PLUS DE
**400 DESTINATIONS
TOURISTIQUES**
À DÉCOUVRIR EN FRANCE
ET DANS LE MONDE

PLUS D'UN MILLION
D'ADRESSES
SÉLECTIONNÉES

DES ACTUALITÉS ET
DES ÉVÉNEMENTS
EN DIRECT DE
CHEZ VOUS
ET DU BOUT
DU MONDE



www.petitfute.com

Les chipirons, l'un des fleurons de la cuisine basque, se rapprochent de la côte Atlantique au moment de leur reproduction. Les pibales, ainsi sont appelées ces alevins d'anguilles qui remontent les cours d'eau pour grandir alors qu'elles sont parties de la mer des Sargasses, au large de la Floride. En mer, le thon a fait parler de lui à toutes les époques, capturé à la canne, avec des appâts vivants ou à la bolinche. On le fête tout particulièrement à Saint-Jean-de-Luz. A ne pas oublier même s'il est rare l'opérine, l'emblème de la Côte basque qui se pêche sur les rochers découverts à marée basse, en septembre, avec masque et tuba, en apnée, dans les cavernes sous les rochers ou en barque, en les décollant avec un grattoir. A rapprocher du chipiron, avec un goût très fin.

Flore

► **Végétation.** A chaque sol sa végétation, à chaque région, ses variétés ! Ainsi, la Côte basque était le royaume du tamaris, il en reste encore à Biarritz. Tout comme les rhododendrons au pied des falaises humides ou la bruyère sur la côte ou dans les massifs montagneux où elles fleurissent de l'été au début de l'automne. Mais on y recense aussi d'importantes tourbières peuplées par le drosera et c'est en Pays basque que se développe la plus grande hêtraie d'Europe (dont 1 700 hectares dans la forêt d'Haira, près de la vallée des Aldudes), accompagnée d'ajoncs sur les secteurs rocaillieux, en altitude alors que plus bas sur les collines, on découvre la lande et les bois de chêne (chêne pédonculé et chêne tauzin) et de châtaigniers.

Parcs et réserves naturelles

Parc naturel Hendaye

Le domaine d'Abbadia s'étend sur 65 hectares de plages, falaises, landes maritimes, prairies et de forêts. Propriété du Conservatoire, il est géré par la Mairie d'Hendaye avec l'aide du Conseil général des Pyrénées-Atlantiques et il faut savoir que les conservatoires du littoral où qu'ils soient ont pour objectif, de racheter des terres sur l'ensemble du littoral français, ces terres acquises devenant inconstructibles, inaliénables et imprescriptibles.

Parcs animaliers

Le parc Animalier Etxola a été créé en 1999. Il se situe au pied du col de Lizarrieta et à 3 km des Grottes de Sare et présente de nombreux animaux domestiques venus du monde entier. Nombre de ces races sont aujourd'hui oubliées ou disparaissent.

Jardins

Certains de ces jardins sont assez connus comme le jardin d'Amaga à Cambo-les-Bains ou le parc Florénia à Urrugne qui hélas a fermé au public en 2005. D'autres sites méritent assurément le déplacement même si le grand public ne les connaît pas encore très bien comme le parc du château d'Abbadia à Hendaye, le jardin botanique de Bayonne, etc.

Économie

Deux sphères différentes au Pays Basque : le Pays Basque intérieur qui vit essentiellement de l'agriculture et de quelques produits phare comme le piment

d'Espelette ou la cerise d'Ixassou et la Côte qui s'illustre par un tourisme extraordinairement important en toute saison, avec bien sûr des pics exceptionnels l'été.

Histoire

Des morceaux d'histoire se sont écrits au fil des siècles, au Pays Basque : de l'invasion celtique au Nouveau Royaume de Navarre au XVI^e siècle, il s'en est passé des événements : la bataille de Roncevaux, la création du royaume de Navarre, l'éclatement de l'unité basque du XII^e au XV^e siècle, la guerre de Cent ans, l'arrivée du nouveau royaume basque au XVI^e siècle, sans oublier la mise à feu et à sang du royaume, victime de la rivalité franco-espagnole...

grandes fêtes patronales. Au Moyen Age, des vagues d'invasion des Wisigoths, Francs et musulmans affecteront le Pays basque dont les populations se réfugièrent dans les montagnes pour infliger en 778 avec une puissante armée une défaite de Charlemagne à Roncevaux. Puis c'est l'ère des Vascons et en 1152, le Labourd devient possession anglaise, à la suite du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, l'occupant imposant à la ville une administration spécifique.

Préhistoire

L'origine des Basques ? Probablement la préhistoire, il y a quelque 80 000 années car il semblerait que ce soit à cette période-là que naissent les premiers essais de peintures rupestres comme aux grottes d'Isturits. Plus tard, au paléolithique, de très nombreux vestiges, dolmens, tumulus, grottes... révèlent la vie dans la région.

Antiquité

De l'occupation romaine qui va durer six siècles, on trouvera des villas, des thermes et des chaussées, la grande voie romaine de Bayonne à Astorga traverse le Pays basque et les mines de cuivre de Banca par exemple.

Moyen Âge

Le christianisme pénètre peu à peu au Pays basque, c'est sans doute l'époque où prirent naissance les

De la Renaissance à la Révolution

C'est alors que les Vascons s'organisent et fondent le royaume de Navarre qui perdurera jusqu'au XVI^e siècle avec de nombreux soubresauts dus notamment aux épidémies à répétition de peste. Et ce ne sera qu'après l'arrivée d'Henri IV, roi de France et de Navarre que naîtra la frontière entre la France et l'Espagne, avec à la clé, le traité des Pyrénées, sur la fameuse île des Faisans à Hendaye. Un processus de pacification était engagé, conforté par le mariage de Louis XIV avec l'infante Marie-Thérèse.

De la Révolution au XXI^e siècle

Et ce n'est qu'à la Révolution que naîtra le département des Basses-Pyrénées, nos Pyrénées-Atlantiques actuelles, intégrant sous une même bannière Basques et Béarnais.

De nos jours

Avec la montée en puissance du nationalisme basque, Sabino Arana invente un nouveau mot à la fin du XIX^e siècle : *Euzkadi*, la « patrie basque ». Désignant le même territoire que le « Pays basque », il fait plus que décrire la délimitation d'une région culturelle et sous-tend un projet politique pour ce territoire. La validité du concept de « Pays basque » transnational, au sein duquel s'intègre le Pays basque français, ne pose guère question du côté nord de la frontière. L'inclusion dans le territoire du Pays

basque de zones où la langue populaire était l'occitan a pu être une question polémique jusqu'au-delà du milieu du XX^e siècle. On se souvient qu'en 1922, le choix du nom à donner au Musée basque et de la tradition bayonnaise fut l'objet de « vives discussions » avant d'aboutir à un compromis. Mais avec le temps, les représentations collectives évoluent et, comme le note Gisèle Carrière-Prignitz, même la rive droite de l'Adour, à Boucau et Saint-Esprit, est aujourd'hui « intégrée » au pays basque, les voix regrettant cet état de fait semblant en ce début de XXI^e siècle, être peu audibles.

Patrimoine et traditions

Le Pays basque est un pays où la tradition est omniprésente. On la trouve partout, dans la langue, musique, le chant, les danses, le sport : la pelote basque, la fameuse force basque, l'architecture...

l'histoire de la peinture basque avec tous ses maîtres, qu'ils soient de Bizkaia, du Gipuzkoa ou de Navarre ou encore du Pays Basque nord. Parmi ces artistes, figurent sur le livre 11 peintres bien vivants, comme Apeztexea ou Zumeta... Et si l'on ne devait en citer qu'un, côté Pays Basque Nord, ce serait Aski, le peintre dont les œuvres s'exposent partout, colorées et évocatrices du Pays Basque, marines, corrida, natures mortes, portraits...

Patrimoine culturel

Littérature

C'est en 1545, date essentielle de l'histoire de la littérature basque, que paraît le premier livre imprimé entièrement en langue basque, recueil de poésies religieuses et profanes de Bernat Dechepare, curé de la paroisse de Saint-Michel (Basse-Navarre). Quasiment un siècle après (1643), Pedro de Aguerre, dit Axular, curé de Sare, publie *Gero* (« Plus tard »), considéré comme un chef d'œuvre de lettres classiques basques. Le XVIII^e siècle sera celui des apologistes et des grammairiens avec le jésuite guipuzcoan Manuel de Larramendi (1690-1766), célèbre notamment pour ses importants travaux linguistiques. La littérature basque se laïciserait à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. A partir des années 1950, avec Jon Mirande (1925-1972) et Gabriel Aresti (1933-1975), on assiste à un développement important de la production littéraire basque. Parmi les écrivains actuels les plus prolifiques et talentueux, nous pouvons citer Bernardo Atxaga, originaire d'Asteasu (Guipuzcoa), dont le roman *Obabakoak* (prix national de littérature en Espagne, 1989) a été traduit en 19 langues ou encore Itxaro Borda, qui a obtenu en 2001 le prix Euskadi pour son roman *100% basque*. A l'heure actuelle, près de 1 500 livres écrits en langue basque sont édités chaque année.

Peinture

► **La peinture basque, de M. de Jaureguiberry.** Ce livre de référence de Michel de Jaureguiberry dévoile

Patrimoine architectural

Villes et villages

► **La maison basque.** Se promener à Bayonne et lever les yeux... c'est découvrir ce qui fait le visage de la ville : les maisons de la cité. Et s'intéresser à l'évolution de ce patrimoine d'exception. Au XVI^e siècle, deux styles de maison apparaissent déjà, celles à pans de bois et celles en pierre, la première présente une façade à pignon sur rue, d'un ou deux étages en encorbellement, avec des fenêtres à croisées, s'appuyant sur un bandeau filant, saillant et mouluré, la seconde, de style Renaissance, appartenant aux plus fortunés, présente des façades à pignon sur rue avec des fenêtres à croisées, s'appuyant sur un bandeau filant mais plat, l'élément caractéristique de ces édifices demeurant l'emploi de la pierre jaune de Mousserolles, utilisé pour l'encadrement des portes et des fenêtres.

Au fil des siècles, des aménagements apparaissent, la pierre de Bidache est utilisée comme les balconnets et garde-corps à feuilles et palmettes. Au XVIII^e, la maison à pans de bois fait son apparition avec des avant-toits à chevrons chantournés, des portes-fenêtres, la façade en pierre est appareillée avec des corniches très moulurées. Au XIX^e, l'ossature bois des maisons est recouverte d'un enduit imitant la pierre et les fenêtres sont entourées d'un cadre en bois mouluré avec des garde-corps en

fer forgé. Il en est de même des pierres qui sont, elles aussi, recouvertes.

En pays basque, même évolution qu'à Bayonne, les maisons dites de charpentier sont marquées au XVI^e par le maçon qui introduit la pierre : la maison labourdine, qui constitue un modèle avec sa façade blanchie à la chaux soulignant les pans de bois peints en rouge sombre, la maison souletine, à toit d'ardoises est plus proche des maisons béarnaises voisines, quant à la maison bas navarraise, elle est plus massive et plus noble en mettant en valeur la pierre du pays.

► **Le village basque.** Il peut y avoir des bastides-rues, spectaculaires comme à Ainhoa qui date du XIII^e, composées, alignées les unes à côté des autres, de maisons qui possèdent à l'arrière des jardins. Mais le village basque classique est de façon tout à fait typique, autour de son église entourée du cimetière, de son fronton et de la place, les uns s'imbriquant dans les autres de façon spectaculaire comme à Biriathou ou à Guéthary.

Architecture religieuse

Le plan des églises basques est simple avec une nef unique sans transept, ni bas côtés, avec un chevet carré à l'est, semi-circulaire ou à pans coupés. On les reconnaît aussi à leur mur pignon, percé de deux arcades abritant les cloches. Originaux sont les clochers avec un octogone surmontant le 1^{er} étage carré comme à Ainhoa, Saint-Jean-de-Luz ou Ciboure, avec un mur pignon tout aussi atypique comme à Bidarray. Une particularité dans les églises notamment du diocèse de Bayonne, les fameuses galeries en bois à trois étages, sur le fond et les deux côtés, face à l'autel, réservées aux hommes alors que les femmes occupaient le Jarlekuou, tombe familiale.

Traditions et modes de vie

Langue

► **La langue basque ou euskara.** Le caractère rural du Pays basque et l'église ont contribué au maintien de la langue basque. Un phénomène conjugué au fait qu'historiquement, le Pays basque a été peu romanisé. Rome dominait politiquement, mais elle n'a pas imposé sa culture. Peut-être n'en a-t-elle pas eu le temps puisque l'Empire romain a été détruit par les invasions barbares. Ces Barbares ont vraisemblablement « sauvé » les Basques ! Donc, une langue qui a survécu mais dont on ne connaît pas l'origine exacte. Les recherches n'ont apporté aucun élément de réponse satisfaisant d'autant que toutes les langues apparentées au basque ont disparu. Ce qui est certain, c'est que c'est une langue très ancienne : le premier lexique date du XII^e siècle, le premier dictionnaire du XVI^e et la première grammaire du XVII^e. Et, à l'époque romaine, le protobasque comptait deux cents à trois

cents mots avec pas mal de surnoms. De plus, des textes du XV^e siècle ont été retrouvés ainsi que des copies de textes du XII^e au XIV^e siècles. Il s'agit d'une langue « agglutinante » (les lettres, les suffixes sont collés aux mots) d'Europe occidentale. Le basque fonctionne à l'envers (de la droite vers la gauche) et n'a pas de prépositions et le vocabulaire est relativement restreint (pour six mots en français, un seul suffira en basque). Actuellement, fleurissent les Ikastolas, ces écoles où l'on enseigne le basque dès l'enfance. Les universités en basque (autorisées seulement depuis 1980) peuvent prodiguer un enseignement. C'est curieusement moins vrai dans le domaine juridique alors que le droit concerne la Vie quotidienne des gens. Globalement, dans le Pays basque français 80 000 personnes savent s'exprimer en basque, une évidence développée avec les activités culturelles, en basque : le théâtre, le carnaval basque, la chanson (du rock basque, les bals où l'on chante en basque). Une langue qui est aussi présente à l'étranger : Bordeaux, Paris, Amérique latine (Argentine particulièrement), Amérique du Nord, parlée par plus de 2 millions d'individus.

► **Les pastorales, mascarades et bertularisme.** La langue basque est très présente dans de nombreuses activités culturelles en plein essor, pastorales (théâtre rural chanté très codifié), mascarades ou bertularisme (joutes oratoires chantées et improvisées), l'ensemble évoquant souvent des tranches de VI^e d'autrefois, avec humour, mariages, travaux agricoles...

Croyances, mythes et légendes

Au Pays basque (comme ailleurs...) les contes et les légendes sont certainement les genres littéraires qui plongent le plus profondément dans la mentalité populaire. Certains, remontent bien au-delà de la christianisation. De cette période, subsistent des êtres mystérieux : les *laminak*. Androgynes, à l'aspect physique mal défini, les *laminak* sont tributaires de l'homme dont ils réclament l'assistance en échange de promesses (pas toujours tenues !) de fabuleux trésors. La christianisation a été l'occasion d'une libre adaptation des paraboles chrétiennes, illustrées par les aventures de Jésus et Saint-Pierre. De tradition orale, ces légendes se sont transmises par les récits maternels, et au hasard de rencontres avec des personnages aussi typiques qu'insolites. La liberté de construction de la langue basque se prête merveilleusement à la construction de récits en tout genre. Ainsi parmi ces légendes, on évoque : le Fer à cheval et les cerises, la Nappe, l'âne et le bâton, les Citrouilles, le Tartare et les trois garçons, etc.

Artisanat

► **Le linge basque.** Métis, coton, lin, chanvre sont les matières nobles utilisées pour la confection du linge basque. Des tissus décorés par des rayures dont la largeur indiquait la richesse de la maison. Sur fond blanc ou bis, souvent damassé, sept couleurs différentes rappellent les provinces historiques qui constituent la région.

► **Le béret basque.** Le béret basque est originaire du Béarn ! Apparu au XV^e siècle, il est fabriqué par les bergers : tricoté puis moulé autour du genou, lavé et martelé dans l'eau pour le feutrer. Cette coiffure pyrénéenne n'est guère portée qu'au travail quand il est noir, et aux fêtes quand il est rouge.

► **Les costumes.** Qui n'a pas croisé dans une fête, une basquaise vêtue de la fameuse jupe rouge, d'un gilet et du foulard savamment croisé sur sa poitrine ou un basque habillé, sur une chemise blanche d'un gilet sombre sur lequel s'enroule une large ceinture marquant le haut d'un pantalon court sur des bas. Moins répandue aujourd'hui, peut-être, la fameuse coiffe corniforme qui était portée, baissée chez les veuves et dressée chez les femmes mariées ! Encore d'actualité par contre le fameux béret.

Musique – Danses

► **La danse.** Récréative et sociale, la danse peut aussi prendre des allures précises, elle est alors enseignée et réservée aux hommes et reste au répertoire comme le saut basque, le kaskarot au Labourd et en basse Navarre que l'on retrouve lors du carnaval, de processions dansées comme la fête-Dieu, peut-être plus connu, le godalet dantza, la fameuse danse du verre. Pour la petite histoire, sachez que les danses ont une originalité, elles tournent en sens inverse des aiguilles d'une montre, sens longtemps considéré comme néfaste.

► **Chants et musique.** On n'imagine pas le Pays basque sans la musique et les chants. Partout, absolument partout on les perçoit. Dans les églises, au cours d'un match de pelote, au cours d'une fête, dans un bar tout simplement, à l'ombre d'une place... ainsi trouvera-t-on partout, les

fameux bertsolaris, les chanteurs improvisateurs, nés il y a quelques siècles et toujours bien présents. Poèmes épiques ou longues complaintes sont toujours d'actualité, dans les fêtes et lorsqu'ils sont accompagnés, les chanteurs le sont avec le txistu et le soinua, le premier étant une flûte à trois trous et le second un tambourin.

Sports et jeux traditionnels

► **Le mus... le poker des Basques.** C'est bien sûr en Pays basque qu'ont lieu les championnats du monde de Mus. Mais qu'est-ce donc ? « Un Basque, un chanteur, deux Basques, une partie de pelote, trois Basques, une chorale et quatre Basques, une partie de cartes... » Un proverbe ! Mais attention pas n'importe quelle partie de cartes ! Une partie de mus, (prononcez mouch), ce jeu où l'on peut mentir avec volupté, et où la mauvaise foi, les signes faits en cachette et les fausses indications sont les passages obligés du succès. On trouve la trace officielle de ce jeu de cartes espagnol, en 1745, dans le dictionnaire trilingue du jésuite Manuel de Larramendi, un jeu qui aujourd'hui, encore fait partie du quotidien des Basques. Annonces, contre-attaques, embuscades, il faut embrouiller son adversaire en utilisant tous les replis du terrain, en trois-huit... La diaspora basque a essayé son jeu un peu partout et l'on peut y jouer, aussi bien au Canada qu'en Australie qui a été sacrée deux fois championne du monde en 1991 et en 1993.

► **La force basque.** A l'origine, ces compétitions qui seraient nées à Saint-Palais, se déroulaient dans les cours de ferme avec des règles strictes qui gèrent encore ces tireurs à la corde.

Dans le même esprit, la coupe de tronc, épreuve importée d'une pratique austro-canadienne, reste bien vivante. Actuellement le champion du monde Aizkolari, de coupe de tronc n'est autre que José Vicondoa, Basque espagnol, originaire de Navarre. En quoi cela consiste ? Il faut grimper sur un tronc d'arbre le plus vite possible, en se servant de planches de bois comme marchepied, une fois en haut, on hache le tronc en fines rondelles. Avec des variantes, inventées par notre champion, comme couper le tronc les yeux bandés ou encore la tête en bas.

► **La pelote basque.** Trois disciplines pour ce sport roi du Pays basque, la main nue, la paleta ou le chistera, ce sont les trois disciplines symbole pour lesquelles s'emballent les Basques depuis des siècles et qui ont laissé des vestiges dans tous les villages. Avec le sfameux frontons sur toutes les places de village, les trinquets (frontons couverts) et les jaï-lai (fronton couvert avec mur à gauche) dont les championnats de France se déroulent à l'occasion de la grande semaine des sports basques, en juillet.

► **La pelote, cette petite balle...** Il n'y a plus que deux fabricants de ces petites balles en Pays basque, la Société Pumpa à Saint-Pée-sur-Nivelle et Jean Lucugaray à Bayonne. Une pelote se compose d'un noyau de caoutchouc ou de latex, entourée de laine puis de fil de coton et enfin de deux peaux en cuir de chèvre, cousues l'une sur l'autre. Des pelotes qui diffèrent selon qu'il s'agit de la main nue, la pala, la paleta, le joko garbi ou le grand chistera.

► **Le rugby** sport roi du Pays basque, après la pelote basque, s'illustre par deux équipes conquérantes, Bayonne et Biarritz et bien d'autres partout dans les villes et villages.



© Insee/FORALICA

Danses folkloriques basques

Le Pays basque gourmand

Les maîtres restaurateurs

Maître restaurateur, ce titre que l'on voit apparaître dans les restaurants sur une belle plaque en cuivre vous évoque-t-il quelque chose de précis ? Pas vraiment... peut-être ! C'est un titre décerné par l'Etat, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant qui résulte de la volonté conjointe de l'Etat et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs volontaires qui ont une ligne de conduite claire, selon un cahier des charges précis.

Ainsi une association est née pour regrouper tous les restaurateurs ayant obtenu ce titre, partie intégrante du patrimoine culturel français, seule reconnaissance officielle de l'Etat. De 2007, date de l'initiative du ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat pour attribuer une distinction officielle aux restaurateurs, à 2014 qui compte à ce jour 2 700 titres dont près de 60 en Pays basque, l'évolution s'est forgée dans le temps. Et désormais les volontaires doivent suivre des critères précis : cuisine faite sur place, achat de charcuterie auprès d'artisans, non recours à des plats préparés, produits acquis majoritairement frais, hygiène irréprochable, etc. Pierre Barat et Bruno Dottax, co-présidents de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie Pays basque) s'emploient à faire connaître ce titre : « Nous pensons que c'est par lui que nous pourrions gagner ainsi en transparence devant les clients, dans un esprit de communication qui manquait jusqu'alors. Et le titre Maître Restaurateur n'est pas élitiste, il concerne toutes les gammes de la restauration. On peut manger bien, bon et à tous les prix. » Il faut aussi savoir que depuis 2010 le « repas gastronomique » français est officiellement reconnu dans le cadre du patrimoine culturel immatériel par l'Unesco. Une profession qui bouge vers la qualité et le fait savoir avec le titre Maître Restaurateur.

Maîtres restaurateurs présents à l'Assemblée Générale de l'UMIH Pays Basque le 31 mars 2014



Spécialités locales

Nombreuses sont les spécialités de la cuisine basque. Pour n'en citer que quelques-unes, voici quelques incontournables :

- ▶ **Le ttoro** [tioro] est un plat à mi-chemin entre le ragoût et la soupe de poisson, à base de morue, auquel on ajoute divers coquillages et des langoustines.
- ▶ **Le marmitako** est une préparation à base de thon, de tomate et pommes de terre, de piment, d'ail et d'oignon.
- ▶ **Préparation du poisson.** Il existe de très nombreuses recettes ; parmi les plus connues, on trouve le merlu koskera et la bakalao (morue) al pil-pil.
- ▶ **L'axoa** [achoa] est un genre de ratatouille composée d'agneau haché et de piments doux.
- ▶ **La pipérade** est une sauce composée de piments, d'oignon et de tomate. Elle accompagne de très nombreux plats parmi lesquels le très célèbre poulet basquaise.
- ▶ **Le talao** est une galette composée pour moitié de farine de maïs et pour l'autre de farine de blé. La tradition veut que l'on fasse cuire les talao debout devant le feu de cheminée. Elles sont ensuite enroulées autour d'une tranche de jambon cuit ou de fromage frais de brebis.
- ▶ **Le chipiron** avec notamment une recette : le chipiron à la luzienne.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

- ▶ **Le porc basque.** En 1929, après avoir dénombré plus de 138 000 porcs de race pie noir, dans le berceau pyrénéen, l'effectif en 1981 est d'une vingtaine de truies et de deux verrats. La race est alors déclarée en

voie de disparition par le ministère de l'Agriculture. Un programme de conservation de la race est alors mis en place avec l'Institut Technique du Porc (ITP) et l'Inra. En 1988, Pierre Oteiza découvre sur le stand de l'ITP au salon de l'agriculture ce porc dont deux exemplaires reviennent aux Aldudes, un travail énorme est alors entrepris pour retrouver et regrouper les animaux en race pure. En 1990 se crée l'Association le Porc Basque en vallée des Aldudes qui, hormis son action de sauvegarde de la race obtiendra en 1997 son entrée dans le livre généalogique (LIGERAL) qui garantit la reconnaissance de l'espèce.

- ▶ **Les palombes.** A la saison de la chasse, de nombreux restaurants de la région mettent en avant la fameuse palombe. Une longue tradition de quelques siècles reprise par quelques dynamiques restaurateurs, chacun aujourd'hui y mettant un peu de sa personnalité, les uns continuant à la faire à la cheminée et à la flamber devant le client, d'autres en cuisine, en y rajoutant son petit grain... de sel ! Du 20 octobre à fin novembre, se succèdent ainsi, dans une ambiance festive, des soirées d'anthologie où gastronomie du terroir rime avec convivialité, le plus souvent dans une atmosphère festive où le chant basque refléurit avec bonheur ! Pour les habitués et les néophytes qui apprendront comment on flambe une palombe au capucin ! Surprise !

Charcuteries

- ▶ **Le jambon de Bayonne.** Comment est né le jambon de Bayonne ? Nul ne le sait vraiment, mais une belle légende incite à la réflexion. Elle dit qu'au XIV^e, Gaston Phoebus, comte de Foix partit chasser le sanglier sur les terres béarnaises, qu'il aurait effectivement blessé un sanglier sans parvenir à retrouver sa trace. Plusieurs mois plus tard, l'animal aurait été retrouvé, parfaitement conservé, recouvert de sel, dans le lit desséché d'une rivière... La viande aurait été goûtée et appréciée de tous, ce qui aurait incité la population à conserver viande de porc et de sanglier dans le sel. On peut aussi apercevoir sur le portail de la cathédrale de Sainte-Marie-d'Oloron

Le porc basque se porte bien

Ces petits animaux à la tête et à l'arrière-train noirs, aux grandes oreilles tombantes et à la moue éloquente étaient à l'origine répartis sur l'ouest des Pyrénées côté français et espagnol. Et ce n'est qu'en 1987 que Pierre et Catherine Oteiza créent leur entreprise, aux Aldudes, avec une philosophie précise, le respect des traditions du Pays basque et l'excellence des matières premières. Avec les éleveurs de la vallée, ils décideront ainsi de sauver le fameux porc de race pie noir, une race locale menacée de disparition, l'une des plus anciennes d'Europe, une race pure (non issue de croisements) de type ibérique. Il y a un peu plus de vingt ans. Car il faut savoir que pendant des siècles, le porc basque était une base alimentaire, essentielle pour les Basques. Les éleveurs de la vallée ont donc repris les méthodes des anciens. Une année au moins de soins et d'attention pour que le porc basque atteigne sa maturité, avec bien sûr 8 mois en prairie, landes ou forêt, minimum, couplée à un équilibre alimentaire entre céréales, légumineuses et ressources du terroir, herbes, racines... Une remise en question et la création, en suivant de la filière du porc basque qui a déposé en 2001, une demande en AOC pour le porc basque frais et le jambon. Pour cela, elle applique déjà un cahier des charges rigoureux garantissant notamment la zone de production liée au terroir, la traçabilité ainsi que les durées et les conditions d'élevage. (Association de développement de la filière Porc Basque – Herriko Etxea Tél. 05 59 37 55 71).

La fièvre bleue des... palombes

C'est vers la mi-octobre que les chasseurs de palombe investissent les cols pyrénéens. La chasse certes, mais tout un art de vivre autour ! D'abord la vie à cette époque de l'année autour des cabanes masquées de feuillage, installées à côté des palombières, ces sites destinés à capter selon un mode de capture ancestral, ces oiseaux, en rabattant un filet pour interrompre leur vol souvent à plus de 100 km/h. De Sare aux Aldudes, de Soule à Lantabat... les chasseurs se retrouvent dans une ambiance conviviale et festive, ces oiseaux que les restaurateurs de la région affectionnent, avec la fameuse palombe au capucin, selon un rite connu et reconnu qui mérite d'être vu.

des sculptures du XII^e siècle représentant des sacrifices de porc et des gros jambons. En tout cas, une chose est sûre, le jambon n'est pas né à Bayonne et il tient ce nom-là du fait que la cité basque expédiait, de son port, le jambon et en assurait sa promotion. De fait, ledit jambon de Bayonne est le produit d'une région, le bassin de l'Adour qui possède un climat aux fortes amplitudes hygrométriques, favorable à son affinage lent, lui conférant le moelleux qu'on lui connaît. Ce jambon devient une référence en gastronomie, de Rabelais qui lui ouvre les portes de la littérature aux rois de France et aujourd'hui, c'est une reconnaissance européenne qui assied sa notoriété avec la fameuse IGP (Indication Géographique Protégée). C'est grâce à l'Interprofession Aquitaine (INPAQ) et au consortium du jambon de Bayonne qui regroupent tous les maillons de la filière qu'a été obtenue cette IGP avec un cahier des charges précis.

► **2010 - 2015, des années décisives pour l'export**
Et l'avenir s'annonce prometteur puisque la période 2010-2015 devrait correspondre à une nouvelle phase de développement. N° 1 sur le marché français, il vise désormais un développement international. Japon, Corée du Sud ou encore Canada et les Etats Unis -- 1^{er} marché mondial du jambon sec -- font partie des régions sur lesquelles les équipes de Bernard Dupont, le président de l'Inpaq, tentent d'ouvrir les portes. Ce sont donc 2 millions de pièces que la filière espère commercialiser à l'horizon 2015 (contre 1,3 million actuellement). Surtout, une demande d'AOP (Appellation d'origine contrôlée) pour le jambon de Bayonne a été déposée auprès de l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Un sésame, qui pourrait être un atout de poids sur le marché américain.

► **L'ibaiona.** L'ibaiona, c'est un jambon ! Oui, mais pas n'importe lequel ! Et sa naissance, on la doit à la rencontre de deux hommes qui détestaient la médiocrité, Jean Montauzer et Sauveur Mayté qui ont ainsi décidé d'unir leur passion et leurs talents pour faire le jambon dont ils rêvaient, celui du bon vieux temps, aux saveurs incomparables. Au duo est venu s'associer un troisième homme, Jean Chabagno de la ferme Iratzia qui faisait d'excellents porcs charcutiers de 120 kg, élevés aux céréales, sans produit de substitution. De l'idée à la réalisation, il n'y eut qu'un pas. Et de la fabrication à la dégustation, une belle reconnaissance puisque lors de la première dégustation à l'aveugle, en 1989, le fameux jambon ibaiona devait arriver premier devant les jambons de Parme et d'Espagne ! Dès lors la mise au point du produit se peaufinait, abattage sans pétéchies, refroidissement parfait, salage à gérer, repos à maîtriser et séchage à l'air libre...

► **Le jambon du Kintoa.** Le jambon de « Porc Basque » est désormais couronné et s'appelle jambon du Kintoa, en hommage à ce territoire où pacageaient les troupeaux de porc. Berceau traditionnel de l'élevage de porc basque, les Aldudes faisaient partie autrefois du Pays de Quint ou Kintoa. La « Quinta » la cinquième était une taxe prélevée par les rois de Navarre sur les porcs qui pâturaient sur les montagnes du roi, soit un porc sur cinq. C'était le droit féodal du Quint. Les porcs étaient ainsi amenés à la « glandée », dans ces pâturages idéalement exposés, offrant en abondance glands, faines et châtaignes tombés à l'automne. Le grand précurseur en la matière a bien sûr été Oteiza qui explique que « ce jambon séché et affiné de 16 à 18 mois se caractérise par une couleur rouge sombre et persillée avec un nez puissant et profond et une texture ferme au goût puissant aussi, fruité et affiné. »

L'AOP est en route pour le jambon de Bayonne

Le Jambon de Bayonne vient de se déclarer candidat à l'Appellation d'origine contrôlée (AOP) par le biais du Consortium du Jambon de Bayonne qui a déposé le 13 Janvier dernier, auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (l'INAO), cette demande. « Nous bénéficions d'une Indication d'Origine Protégée » (IGP) mais l'AOP est une garantie supplémentaire de qualité », a expliqué Bernard Dupont, président du Consortium du jambon de Bayonne. Car il faut savoir que la production annuelle du « jambon de Bayonne » s'élève à 1 450 000 pièces par an et représente 20 % du marché français du jambon sec, autant de pièces qui émanent de 1 000 producteurs et une centaine d'affineurs, toutes dimensions confondues » et seulement « 8 à 10 % » de la production annuelle est exportée « avec une progression de 2 à 3 points par an. Avec l'AOP, les producteurs espèrent progresser sur des nouveaux marchés comme le Canada, la Russie ou le Japon où le « jambon de Bayonne » est déjà commercialisé.

► **Le jambon Manex entier à l'os.** Trois amis éleveurs, les trois Jean (Manex en basque), se sont rencontrés dans leur quête sans concession de la qualité. Installés dans la vallée, ils ont choisi Laurent Petricorena pour qu'il prépare les jambons. Les porcs sélectionnés pour la qualité de leur viande, élevés à la ferme, nourris uniquement de bonnes céréales et aptes à se développer deux mois de plus que les autres. Après les avoir salés et frottés longuement au piment doux, leur hôte les fait sécher près d'un an dans un séchoir collectif. Comme pour les jambons de Bayonne à l'os, ils sont affinés ensuite pendant trois mois en plein air avant d'être prêts à consommer. Ils méritent ces quatorze à seize mois de patience, car en fin de sèche, leur chair plus foncée développe des senteurs et un goût extraordinaire d'autant que préservé dans un sac à jambon, il peut rester pendant de longs mois, sans perdre ses arômes.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Le Pays basque est un pays de pêcheurs et qui dit pêche dit évidemment poissons. Aujourd'hui, le port principal, c'est surtout celui de Saint-Jean-de-Luz-Ciboure. Outre la baleine qui a longtemps fait la richesse des ports, aujourd'hui la sardine, l'anchois, le merlu, la dorade et le thon sont les principaux poissons pêchés. Mais il y a aussi des poissons d'eau douce qui étaient déjà appréciés au Moyen Âge. De nos jours, la principale richesse, c'est la truite qui est pêchée au coup, au lancer ou à la mouche. Le saumon se fait plus rare. En revanche, ce qui a un succès fou, c'est l'anguille qui est pêchée à la nasse. Et un des derniers fleurons, c'est l'alevin d'anguille qui lui connaît un véritable triomphe (les prix s'envolent !). Appelé aussi pibale, civelle ou angula, l'alevin d'anguille se pêche à la nuit tombée lors de sa remontée en eau douce à l'aide d'un tamis. Sa pêche est de plus en plus contrôlée.

Fromages, produits laitiers

► **Le fromage de brebis.** Sachez que le Pays basque se classe dans les premiers en France pour l'élevage ovin et deuxième pour la production du lait de brebis. Ce fromage d'appellation d'origine contrôlée est bien évidemment de fabrication artisanale. Au Pays basque, le fromage est souvent accompagné d'un pot de confiture de cerises noires.

Fruits et légumes

► **La pomme basque.** En automne, c'est la saison des pommes, en Pays basque comme ailleurs. Et en Pays basque, les premières références de ce fruit remonteraient au XI^e siècle. Supplantée par la vigne au XX^e siècle, elle est en train de renaître depuis une dizaine d'années et la production artisanale de Sagarno connaît un bel essor. Et on doit notamment à la Coopérative Eztigar, la renaissance de ce fruit, plus particulièrement la pomme à cidre. En 1995, 15 000 pommiers sont plantés sur un terrain de 30 ha. Entraînant la création de ladite coopérative. Et c'est aujourd'hui Segida, un groupe de 7 producteurs qui gèrent la transformation et la partie commerciale. Avec des chiffres éloquentes : récolte de 200 000 tonnes par an pour 115 000 litres de produits nets. Et bien sûr

de la pomme au cidre il n'y a qu'un pas que les amateurs retrouvent dans les cidreries du Pays basque.

► **Les cerises d'Itxassou.** Xapata, Peloa, Beltza... autant de variétés de cerises issues du terroir basque, fêtées en grande pompe, comme il se doit, tous les mois de juin à Itxassou. La fête, certes, pour honorer ce petit fruit ! Mais aussi pour rappeler le travail d'envergure entrepris par un groupement d'une douzaine de producteurs, réunis au sein de l'Association Zapata et du GIE, Cerises d'Itxassou pour réhabiliter cette production et donc la relancer, en replantant notamment 4 000 pieds de variétés locales, les vergers se remarquant par la disposition de leurs arbres, en rangées, d'une hauteur modeste de 3 mètres à 4 mètres, permettant une cueillette depuis le sol. Itxassou est donc le fief de la cerise, ce que vous réaliserez très vite, de mai à juin, en trouvant partout, à la vente, dans le village, ce petit fruit rouge et en découvrant aussi la fameuse confiture de cerises noires que l'on mange partout, en Pays basque avec le fromage du pays.

Huiles, épices, condiments

► **Le piment d'Espelette.** C'est une plante, plus précisément un fruit, une variété locale qui présente une certaine hétérogénéité génétique lui conférant sa rusticité. Le piment d'Espelette frais mesure de 7 cm à 14 cm, de forme conique avec une extrémité légèrement arrondie et son épiderme lisse devient rouge foncé alors qu'il affiche un parfum fruité que l'on retrouve lorsqu'il sèche, associé à du piquant, classé n° 4 à l'échelle de Scoville, grille permettant de mesurer et de comparer la puissance piquante des piments. Qui n'a pas rencontré dans le Pays basque ce piment qui a donné son nom au célèbre village d'Espelette qui vit intensément à l'heure du piment, au moins une fois par an, lors de la traditionnelle fête du piment, le dernier week-end d'octobre, une institution, un incontournable de l'époque. Une aura qui a boosté les jeunes producteurs qui ont dépassé la cinquantaine aujourd'hui (trente en 1997) et l'union faisant la force se sont regroupés pour demander une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, mise en place en 1997. Lors de la récolte, le piment est commercialisé soit en poudre, soit en corde, ces cordes qui inondent joliment les boutiques du Pays basque, mise en corde comme fabrication de poudre nécessitant un savoir-faire précis. Vous ne pouvez les rater... et si toutefois, vous n'en apercevez pas, vous pouvez les admirer, brodés sur serviettes et torchons... Car le piment d'Espelette se conjugue à tous les temps.

Douceurs

Le chocolat

A Bayonne, l'origine de la fabrication et de la consommation du chocolat semble remonter au début du XVII^e siècle, lorsque les Juifs pourchassés par l'Inquisition s'installèrent dans le bourg de Saint-Esprit. Mais, c'est en 1670 que le mot chocolat apparaît pour la première fois dans les archives de la ville. Un échevin reçoit de l'argent pour avoir fait venir d'Espagne, 25 livres de chocolat. Un relevé de dépenses, daté de 1680, précise que la ville a offert

16 livres de chocolat à monsieur de Vauban, ingénieur du roi. Dès le XVIII^e siècle, le chocolat joue un rôle important dans l'économie bayonnaise, et des rivalités commerciales se font jour. En 1725, la publication de l'ordonnance des Echevins de Bayonne interdit aux Juifs habitant à Saint-Esprit de fabriquer et de vendre au détail du chocolat dans la ville de Bayonne. Cette même année, Abraham d'Andrade est condamné pour avoir loué un appartement rue Orbe afin d'y fabriquer du chocolat.

Afin d'asseoir leur monopole et d'empêcher les Juifs d'exercer cette profession, les maîtres chocolatiers bayonnais créent une corporation en 1761, supprimée par le Parlement de Bordeaux en 1767, suite aux plaintes de différents marchands.

► **Le début de la notoriété.** A la fin du XVIII^e, le chocolat de Bayonne se vend à Paris et dans plusieurs villes du royaume. Sa réputation est solidement établie. Au XIX^e siècle, Bayonne s'affirme comme la ville du chocolat tant par la qualité du produit que par le nombre de chocolatiers. En 1854, on compte trente et un fabricants de chocolat à Bayonne. A cette époque, la fabrication du chocolat se diffuse également dans de nombreuses villes du Pays basque : Biarritz, Cambo, Charritte-de-Bas, Espelette, Hasparren, La Bastide-Clairence, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais et Ustaritz. Et dès 1825, le chocolat de Bayonne est récompensé par divers brevets et médailles qui consacrent une qualité unanimement reconnue. Cazenave, fondé en 1854, deviendra ainsi fournisseur breveté de Sa Majesté l'impératrice. Lors de la grande exposition franco-espagnole organisée à Bayonne en 1864, le chocolat de Bayonne est mis à l'honneur à l'occasion d'un concours de dégustation. Au XX^e siècle, même si elle n'occupe plus une place aussi importante qu'au siècle dernier, la fabrication du chocolat reste une réalité.

► **Aujourd'hui,** Bayonne continue de faire vivre une tradition et un savoir-faire de près de quatre siècles. Et c'est actuellement au tour de la Guilde des chocolatiers qui réunit des professionnels, et à l'académie du Chocolat (créée en 1993) de s'attacher à défendre un produit qui appartient désormais au patrimoine historique et gastronomique de la ville.

Le gâteau basque

C'est à Cambo qu'on retrouve l'origine du fameux gâteau basque fabriqué à base de farine de maïs et de matière grasse et il était souvent présenté en forme de petit cochon. C'était au XVII^e siècle. Plus tard, au XVIII^e siècle, on parle de biskotxak. Et ce n'est probablement qu'au XIX^e siècle que ledit gâteau s'est vu agrémenté de crème puis de confiture. Aujourd'hui aucune boulangerie-pâtisserie digne de ce nom en Pays basque n'oserait oublier dans sa gamme, le gâteau basque qui affiche ses différences selon la personnalité du pâtissier mais la base demeure ! Vous saurez tout sur le gâteau basque au musée du Gâteau basque à Sare.

► **Le gâteau basque a cambo, une longue histoire.** C'est ici que se trouve la trace la plus ancienne du biskotxak de fabrication familiale d'abord puis artisanale. C'est à Marianne Irigoyen que l'on doit la recette du gâteau basque qu'elle tenait de sa mère. Ainsi chaque jeudi



Piments d'Espelette

prenaient elle la diligence pour aller vendre à Bayonne ses gâteaux qui s'appelaient à l'époque « Gâteaux de Cambo ». La descendance poursuivra l'œuvre entreprise, les petites filles d'abord, les sœurs Dibar surnommées les Sœurs Biskotxak... Et ce n'est que longtemps après que leur recette sera transmise à un pâtissier de Cambo, juste avant la disparition de l'ainé ! « A Cambo, le bien-être passe aussi par la gourmandise... » nous assure Joëlle Garat, la tonique directrice de l'office de tourisme. Ce qui, sans nul doute explique l'engouement de la devenue incontournable fête du gâteau basque promue notamment par Eguzkia.

► **Eguzkia.** Soleil en basque, une image rappelant la forme et l'aspect doré du gâteau, a été créée en 1994, suivie par 25 entreprises, toutes bien décidées à valoriser le véritable gâteau basque, consolider et développer les activités des artisans à travers la promotion d'un produit traditionnel à base de matières premières naturelles - selon un cahier des charges strict - et bien sûr contribuer au développement économique du Pays basque.

► **La confrérie du gâteau basque.** Un autre atout s'est révélé majeur avec la création de la Confrérie du gâteau basque, il y a déjà quelques temps, Cambo se dotant ainsi d'un autre ambassadeur qui met en lumière, certes le gâteau basque mais aussi la ville de Cambo, en s'immisçant notamment dans les différentes fêtes des quelques 180 confréries du Sud-Ouest, en organisant aussi des stages de fabrication du gâteau sans oublier le concours du meilleur gâteau basque, après des dégustations très pointues !

Avec donc, cerise sur le gâteau, leur rôle respectif de promotion de la ville et de son gâteau, devenue une priorité, concourant ainsi à la lisibilité de la marque. Avec de nombreux échanges aussi comme leur présence par exemple à la fête du pain à Paris, la fête du terroir de Maubourguet, la foire de Bordeaux, la fête de Saint-Sébastien en Pays basque espagnol, la rencontre avec d'autres partenaires mais aussi les efforts dans certains domaines comme l'obtention du Label Rouge par l'INAQ qu'ils soutiennent.

Alcools et spiritueux

Vins

L'œnotourisme aujourd'hui a le vent en poupe... Et plus personne, amateur éclairé ou simple découvreur, n'hésite à pousser la porte d'un domaine viticole dans ce département des Pyrénées Atlantiques, riche de vignobles connus et reconnus, au cœur de régions aux paysages d'anthologie, superbes d'authenticité, d'hommes attachés à leur terre et bien décidés à la faire connaître... Iroulégu, Madiran, Jurançon, Saint-Mont, autant de richesses que possède ce département ! Ainsi, dans ces vignobles, les portes s'ouvrent tout au long de l'année, même si l'été demeure le point d'orgue de l'œnotourisme. On notera un circuit de visite intéressant à la Cave d'Iroulégu.

► **« De la vigne... au verre ».** C'est le circuit qui est proposé par la Cave d'Iroulégu aux visiteurs, toute l'année, sans accompagnement, à la découverte des multiples facettes du vignoble et de la Cave d'Iroulégu. Un guide de visite vous est remis, fournissant les explications nécessaires, à la découverte des installations de vinification, depuis une passerelle offrant une vision panoramique du chai, permettant ainsi de comprendre les opérations de vinification et d'élevage, de connaître les terroirs de l'appellation, à l'aide de panneaux explicatifs... Des vidéos y présentent notamment le vignoble, le cycle de la vigne et la mise en bouteille, et des diffuseurs d'odeurs permettent de chercher à reconnaître de façon ludique certains arômes des vins... Enfin, il est possible de réaliser une visite virtuelle de la cave grâce au site internet très complet, sur lequel on peut visualiser les installations ainsi que les vidéos du circuit de visite. Et bien sûr, une dégustation clôture la visite ! Dans quatre langues.

► **Destinations Vignobles.** C'est aussi ce qui s'est développé dans le Pays du Val d'Adour. Soutenue par la Région Aquitaine, cette offre vise à développer l'œnotourisme en associant producteurs, acteurs touristiques et collectivités locales. Avec l'obligation d'une Charte Qualité, avec un site internet www.oenoland-aquitaine.fr et une carte œnotourisme.

► **Circuit œnotouristique** chez Plaimont Producteurs, du 1^{er} juillet au 31 août.



**PLAIMONT PRODUCTEURS
SAINT-MONT**

☎ 05 62 69 69 50

www.plaimont.com

producteursplaimont@vinsdusiecle.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. En juillet et août : de 9h à 19h du lundi au samedi et de 10h à 19h les dimanches et jours fériés.

Plaimont Producteurs, c'est d'abord l'association de trois caves en 1979, Plaisance, Aignan et Saint-Mont dans le Gers, dont les initiales ont donné leur nom. Par la suite, en 1999 se sont jointes les Caves de Crouseilles et de Condom et avec elles les appellations pacherenc-du-vic-bilh, madiran, côtes-de-Gascogne et côtes-du-condomois. Aujourd'hui, cette coopérative réunit les plus beaux châteaux de la région et plus de 5 000 hectares de vignes. Les vigneron cultivent exclusivement les cépages autochtones de leur région. À noter d'ailleurs que Plaimont Producteurs possède plus de 50 hectares de son vignoble exploités en agriculture biologique. Les emblématiques « vigneron au baret » ont également le privilège de préserver plusieurs parcelles de vignes préphylloxériques uniques en France. Fait historique, la parcelle du village de Sarragachie, vieille de plus de cent cinquante ans, a été inscrite à l'inventaire des Monuments historiques en juin 2012. Dégustation, visite, découverte de ces caves, vous pourrez tester des vins et rencontrer des vigneron passionnés qui vous transmettront le goût de ces vins rouges, blancs, rosés fruités, ronds en bouche et savoureux.

Bières, cidres

► **Les bières Akerbeltz** sont fabriquées artisanalement au Pays Basque et élaborées exclusivement à partir d'éléments naturels, sans OGM, ni additif. Bières fabriquées à partir de fermentation haute, elles sont filtrées et légèrement pasteurisées. Elles s'appellent : l'Ambrée, la Blanche, la Blonde, la bière de Printemps et de Noël... et elles jouissent d'une belle réputation.

Le Pays Basque et le vin d'Iroulégu

Le vignoble d'Iroulégu. A 50 km au sud de Bayonne, au pied du col d'Ibaneta (Roncevaux), le vignoble d'Iroulégu se développe au flanc des coteaux de Saint-Etienne-de-Baigorry et de Saint-Jean-Pied-de-Port, sur de spectaculaires terrasses parfois de vignes aux cépages de la région, courbu et manseng pour les blancs, cabernet et tannat pour les rouges. Et si la vigne est présente en Pays basque depuis l'Antiquité, ce n'est qu'au XIII^e siècle avec les moines de Roncevaux que se cultivent leurs vignes autour de leur prieuré de Roncevaux. Puis au XVII^e siècle, on doit un nouvel élan au châtelain de Saint-Etienne-de-Baigorri, suivi par les paysans de la vallée, le XVIII^e sonnant l'heure de gloire de ce vignoble dont les barriques sont acheminées par le port de Bayonne, en Europe. Puis c'est le grand déclin avant sa résurrection dans les années soixante-dix, avec l'arrivée de l'AOC. Il aura fallu quelques années encore pour que le vignoble acquière ses lettres de noblesse, grâce, au début, aux efforts de la Cave des Vignerons d'Iroulégu et aujourd'hui aussi à une poignée de viticulteurs indépendants. A découvrir dans les pages « De lieux en lieux » qui suivent, notamment Saint Etienne de Baigorry, Saint Jean Pied de Port, Ispoure !

L'excellence des vins du sud-ouest

AOC
SAINT MONT

AOC
MADIRAN



L'EMPREINTE DE
SAINT MONT



CHATEAU
ARRICAU-BORDES




PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& TERROIRS PYRÉNÉENS

Plaimont Producteurs - 32400 Saint-Mont - Tél. : 05 62 69 62 87
www.plaimont.com - www.facebook.com/Plaimont 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



► **Les bières Etxeko Bob's Beer** : il s'agit d'une petite brasserie artisanale située au cœur du Pays Basque à Hasparren et c'est Bob, le brasseur qui s'est inspiré d'un de ses ancêtres de la brasserie Stourton à Cambridge, en Angleterre, la fabrique de façon artisanale. Il s'agit d'une gamme de bières gastronomiques en utilisant les meilleurs ingrédients naturels et des procédés de brassage soignés.

► **Oldarki** : en découvrant l'histoire oubliée de la fabrication de la bière Basque, Jean-François Blamont, tout aussi passionné de bières que de son pays Basque natal, a une idée simple : ressusciter la tradition brassicole de sa région. En 1997, ce commercial, justement spécialisé dans les bières, met au point sa propre recette à base de *patxaran*, un alcool typiquement Basque dans lequel macèrent des prunelles sauvages. Cela donne une bière douce à 6°, dotée d'un petit goût acidulé, et d'une couleur ambrée avec une dominante de rouge. Oldarki est né et signifie « *Avancer avec élan* » en Basque. Il existe également une Oldarki blonde « l'Oldarki Extra-Pâle » au caractère bien trempé.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **Le patxaran** : Cette liqueur est fabriquée à partir de la macération de prunelles sauvages, les *andrines* (ou *aran* en Basque), dans de l'alcool anisé. C'était une liqueur très à la mode dès le XIX^e siècle en Navarre. Et l'histoire raconte que ce digestif très parfumé doit surtout son succès au-delà des frontières basques, aux jeunes appelés du service militaire qui l'ont fait goûter à leurs nombreux compagnons d'armes...

► **La sangria** : La sangria est une boisson alcoolisée d'origine espagnole, dont le nom vient de sa couleur rouge, *sangre* en espagnol signifiant sang. Dans le sud de l'Espagne, la sangria est appelée *zurra* si on utilise des nectarines et des pêches. A la base, c'est un cocktail de fruits frais en morceaux auxquels on ajoute le vin et les boissons alcoolisées, selon la recette de chacun – porto, cointreau, Grand Marnier, cognac... – qu'on laisse macérer une journée au frais avant de servir. Les députés européens ont décidé à une large majorité de classer une série de boissons alcoolisées dans la catégorie « Appellation d'origine protégée » (AOP), l'équivalent européen du label français « Appellation d'origine contrôlée » (AOC). Parmi ces boissons, le vermouth français qui rejoint le champagne, déjà protégé. Mais aussi la sangria. *A priori*, à partir de l'année prochaine, seules les productions espagnoles et portugaises pourront être appelées « Sangria » et vendues sous ce nom. Les producteurs des autres pays devront utiliser le terme « boisson aromatisée à base de vin ». A suivre donc. Pour l'heure, les sangrias fleurissent encore au Pays basque, chacune avec sa personnalité. Elles sont vendues dans les bars bien sûr mais aussi chez des cavistes. Chacune a son nom. Ainsi, par exemple, peut-on donc découvrir notamment la Sangria Etxea, commercialisée par la Cave des Barons d'Espeleta, à Espelette. Légèrement aromatisée au piment, la sangria des basques est produite et mise en bouteille en Espagne ».

CITY TRIP

BY **petit fute**

WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS

LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

<p>AMSTERDAM</p> <p>BARCELONE</p> <p>BERLIN</p> <p>BRUGES</p> <p>BRUXELLES</p> <p>BUDAPEST</p> <p>DUBAÏ</p> <p>DUBLIN</p> <p>ÉDIMBOURG</p> <p>FLORENCE</p> <p>GENÈVE</p>	<p>HONG KONG</p> <p>ISTANBUL</p> <p>LISBONNE</p> <p>LONDRES</p> <p>MADRID</p> <p>MARRAKECH</p> <p>MIAMI</p> <p>MILAN</p> <p>MONTREAL</p> <p>MOSCOU</p> <p>NAPLES</p>	<p>NEW YORK</p> <p>PARIS</p> <p>PEKIN</p> <p>PRAGUE</p> <p>ROME</p> <p>ST-PÉTERSBOURG</p> <p>SAN FRANCISCO</p> <p>SÉVILLE</p> <p>SHANGHAI</p> <p>VENISE</p> <p>VIENNE</p>
---	---	--

plus d'informations sur www.petitfute.com

Sports et loisirs

Le Pays basque est réputé pour ses sports, le surf bien sûr pratiqué sur toute la côte mais pas seulement car, quelques traditions ancestrales ne sont pas oubliées comme la pelote basque, la main nue. Et bien sûr, on ne peut parler de sport au Pays Basque sans évoquer, le sport phare du secteur avec de belles équipes, le rugby et naturellement le golf qui peut être pratiqué dans de très belles structures, tant sur la côte qu'à l'intérieur.

Activités de plein air

Golf

De nombreux golfs sur la Côte Basque mais aussi à l'intérieur jouissent d'une belle réputation, dans de sites parfois grandioses. Avec une nouveauté de taille depuis quelques temps déjà, une nouvelle formule « Golf Pass ».

Le Golf Pass, véritable sésame, donne accès à quatre parcours de la Côte basque au sud des Landes : Arcangues, Biarritz Le Phare, Makila Bayonne Bassussarry et Seignosse. Désormais plusieurs formules au choix : 2, 3 ou 4 parcours. Se renseigner.

Chasse, pêche et nature

Chasse

Au Pays Basque, la chasse est un incontournable de l'automne, une tradition ancestrale. Et la chasse à la palombe demeure le point phare de la saison, la petite bête qui se chasse dans les fameuses palombières, finissant chez des restaurateurs passés maître dans l'art de la palombe au capucin... Plaisir des yeux et plaisir du palais !

► **La palombière** : Il s'agit d'un affût érigé en hauteur. Certaines d'entre-elles atteignent des hauteurs vertigineuses, jusqu'à 20 mètres, qui permettent une vision générale sur les passages des vols. Elles permettent aux abatariak et chatariak d'être placés de façon idéale pour effrayer les palombes. Aujourd'hui, il ne reste plus que quelques palombières pour la pratique de la chasse à la pantière. Chacune d'elle est composée d'une quinzaine de chasseurs qui tiennent un rôle particulier.

► **La palombe au capucin** : c'est une technique qui consiste, à enfoncer le capucin dans les braises afin de le chauffer à blanc. Ensuite, on dépose dans le capucin un dé de lard et quelques gouttes d'armagnac. Et on arrose la palombe que l'on fait cuire à son goût, saignante ou à point sur le grill, pendue à une ficelle.



Sports d'hiver

Ski de fond

Le ski de fond et la raquette se pratiquent à Iraty, dans un domaine sauvage à loisir.

Sports à sensation

Sports de glisse

► **Le surf.** Un des sports roi de la Côte basque, la Petite Californie d'Europe comme se plaisent à la surnommer les Américains. Des vagues, une planche, un peu de courage... et la passion de l'océan ! Il représente aujourd'hui une belle filière de 40 ténors, 400 acteurs pour un chiffre d'affaires dépassant le milliard. Trois mille personnes vivent aujourd'hui directement du surf sur la côte basco-landaise sachant que 80 % du CA se fait de toute manière dans la région Aquitaine, avec un rythme de croissance de 10 % annuel. Ils ont pour noms, Rip Curl (11^e landaise), Billabong, Quicksilver (devenu leader européen du surfwear depuis Saint-Jean-de-Luz avec 600 emplois et 5^e entreprise des PA.), des sous-traitants Kogolo, de nouvelles marques se créent, etc. Dix autres se sont depuis implantés, Globe, Gotcha, Headworx, Hoff, Hurley, Océan pacific, 2nd Sky, Chronic, Town and Country, O'Neill, Reef, Rusty, Salomon, etc. A ce tableau s'ajoutent les surfshops, une quarantaine dont 15 à Biarritz mais aussi le surfwear, une industrie qui a démarré dans les années soixante-dix aux USA et en Australie, les majors du vêtement de mode

étant aujourd'hui les locomotives de la culture du surf, véritable référence identitaire... A ne pas oublier non plus les écoles de surf, les fabricants artisanaux de surf, etc. Le business, certes, mais aussi les compétitions et animations diverses autour du surf animent la côte, des salons majeurs à Anglet et à Biarritz, la nuit du surf, le Quicksilver pro France... In situ on notera que la filière s'enracine sur le littoral basque dans trois pôles d'excellence : Le Pôle Glisse de Saint-Jean-de-Luz autour de Quicksilver, le Pôle d'activité Glisse de 3 hectares à Anglet autour de la société Volcom avec l'agrandissement de son campus et le Pôle nautisme d'Hendaye s'appuyant sur Tribord. Autre démonstration de l'importance du Surf sur la côte, l'installation d'un Master en management et ingénierie des sports de glisse, cette formation universitaire de 3^e cycle, à la technopole Izarbel de Bidart, une formation sur mesure pour une filière unique en Europe. Sans oublier bien sûr la réalisation à Biarritz de la Cité du Surf et de l'Océan qui a ouvert en juin 2011.

Bien-être et remise en forme

Thalasso-thérapie

Le Pays Basque est réputé pour ses centres de thalasso-thérapie que l'on retrouve sur la côte bien sûr à Anglet, Biarritz et Saint-Jean-de-Luz, sous des noms devenus célèbres, Le Spa Impérial with Guerlain, Thalmar, Thalassa Sea & Spa, Atlanthal et à Cambo-les-Bains, Compagnie des Spas aux Thermes...

Festivals et manifestations

Pyrénées-Atlantiques

Fêtes

■ LES FÊTES DE BAYONNE BAYONNE

☎ 0 820 42 64 64 - www.fetes.bayonne.fr

Du 23 au 27 juillet 2014.

Pendant 5 jours en juillet, tout Bayonne s'habille de blanc et de rouge ! Tradition typique et incontournable du Sud-Ouest, il est absolument inévitable de passer dans la région sans assister ou participer à ces festivités

hors normes. Au programme, chars du corso lumineux, courses de vaches (qui se veulent respectueuses des animaux), danses traditionnelles au karrikaldi et bien sûr la journée du jeune festayere où toutes les activités des grands sont adaptées aux plus jeunes !

■ FÊTE DU PORT DES PÊCHEURS Port des Pêcheurs BIARRITZ

Du 5 juillet au 31 août.

Le Port des Pêcheurs est en fête, c'est l'occasion de s'imprégner des danses folkloriques basques, de profiter des différentes bodegas éphémères, tenues par diverses associations de la ville et de terminer par un incontournable *toro de fuego*.

Pelote basque

© Yves Roland - Fotolia



■ NUITS DE FEUX D'ARTIFICES

BIARRITZ

Les 14 et 15 août.

Nuits de feux d'artifices et village de bodegas sur le plateau du Phare. Depuis quelques années maintenant, Biarritz offre cinq spectacles pyrotechniques différents entre le 14 et le 15 août. L'apogée étant la nuit féérique du 15 Août où le ciel de la grande plage s'illumine sous mille feux, mettant en valeur son riche patrimoine. C'est désormais un rendez-vous important et incontournable au cœur de l'été !

■ LES OCÉANES

BIARRITZ

www.biarritz-evenement.fr/les-oceanes

Du 21 au 29 juin.

Biarritz fête l'océan. De la Grande Plage à la côte des Basques, diverses animations ont lieu avec comme fil conducteur le thème de l'océan bien sûr. Ce rendez-vous propose une traversée de Biarritz à la nage, des concerts, et même une exposition de peinture, « Les Toiles de Mer », le 22 juin, en plein air dans les jardins de la Grande Plage.

■ FÊTE DU GÂTEAU BASQUE

CAMBO-LES-BAINS

1^{er} dimanche d'octobre.

Produit emblématique de l'art culinaire du Pays basque, le gâteau basque a un lien historique avec la cité de Cambo-les-Bains. La ville et l'association des pâtisseries « Eguzkia » ont décidé d'honorer le gâteau basque en organisant une grande fête, chaque premier dimanche d'octobre. Placée sous le sceau de la qualité, cette manifestation est soutenue par la Chambre de métiers et de l'artisanat. Une journée festive et gourmande, le dimanche 5 octobre 2014. Et au cours de cette journée, vous aurez la possibilité d'apprendre à faire le gâteau basque.

■ LA FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE

ESPELETTE

Dernier week-end d'octobre.

La fête débute le samedi avec la vente de piments et de produits régionaux. Elle se prolonge le soir avec un apéritif dîner animé, suivi d'un concert avec un chœur d'hommes. Le dimanche à 10h, commence la messe avec la bénédiction des piments. La cérémonie d'intronisation se déroule au château à 11h30 et toute la journée dans les rues du village, se succèdent les bandas dans les stands gastronomiques et artisanaux. A 16h, débute la partie de pelote à main nue, viennent ensuite les danses souletines.

■ FÊTE DE LA CERISE

ITXASSOU

Le 31 mai et le 1^{er} juin.

Programme : 10h, église : messe bilingue. 10h30, mur à gauche Atharri : partie de pelote à main nue. 13h, mur à gauche Atharri : repas champêtre animé par un groupe « Alaiak ». 16h, mur à gauche Atharri : spectacle de danses basques avec le groupe Ataitze et animation avec les makilaris, puis démonstration

et jeux de force basque. 17h30 : Mutxikoak, Taloak. Toute la journée : vente de cerises, produits régionaux (gâteaux basques...), sandwiches ou taloak, stands divers, jeux. Avec possibilité de déjeuner sur place (piperade jambon, agneau ou poulet avec petits pois, salade, fromage confiture de cerises, gâteau basque, café, digestif, vin compris : Adulte : 22 € – Enfants : 11 €. Avec réservation conseillée au 06 80 30 99 55 ou 06 80 84 06 02 ou billets en vente à l'office de tourisme de Cambo au 05 59 29 70 25).

Expositions

■ LA BROUILLARTA DES ARTISTES BASQUES

Promenade de la Grande Plage

BIARRITZ

Le 11 et 12 octobre 2014.

Le long de la Grande Plage s'exposent en plein air le temps d'un week-end les œuvres des artistes peintres, sculpteurs et aquarellistes du Pays Basque. L'occasion pour la centaine d'exposants de rencontrer un très large public dans un cadre magnifique.

■ LE M.I.A.C.S.

BIARRITZ

www.surfing-memory.com

Du 28 mai au 10 juin 2014.

C'est le Marché International de l'Art Consacré au Surf. Manifestation qui est une référence en la matière et probablement seule de ce type en Europe, le MIACS présente une sélection hétéroclite et pluridisciplinaire d'œuvres inspirées par la surf culture. Les productions d'une quarantaine d'artistes internationaux sont destinées à la vente : offrez-vous une sculpture, une photo ou une toile...

■ SALLE D'EXPOSITION ARCHÉOLOGIQUE

DU CAMP ROMAIN

Saint-Jean-le-Vieux

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Ouvert du 15 juin au 15 septembre. Adultes : 1,52 €,

enfants : 0,76 €.

L'art roman dans le Pays basque, céramiques, objets de la vie quotidienne...

Foires – Salons

■ LURRAMA, LA FERME BASQUE

Halle d'Iraty

BIARRITZ

www.lurrama.org

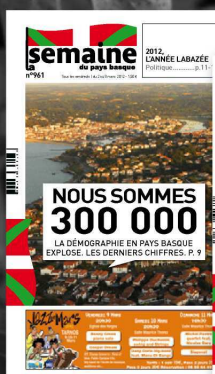
Du 14 au 16 novembre 2014.

Lurrama est le Salon de l'agriculture paysanne basque. Installé désormais à la Halle d'Iraty, il accueille quelque 25 000 visiteurs qui y découvriront le chapiteau des animaux, le marché fermier et de nombreuses animations autour du thème de la ferme basque. Ce salon très populaire est l'occasion pour les agriculteurs et les éleveurs d'unir leurs forces pour la défense d'une agriculture paysanne.

La semaine du pays basque

L'info autrement

1,50 €



Sortez du quotidien
tous les vendredis
chez votre marchand de journaux

■ SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE BIARRITZ

Du 7 au 10 février 2014.

Les amoureux des plaisirs de la table aiment ces rendez-vous qui leur permettent de dénicher quelques trésors parmi les produits du terroir. Ils ne seront pas déçus, la région est réputée pour son offre gastronomique, mais ils découvriront également un tour de France des produits gourmands. Près de 90 exposants, vigneron et fermiers, tous passionnés par leur métier et la qualité de leurs produits, vous accueillent dans la Halle d'Iraty. De nombreuses animations sont proposées, comme des démonstrations de cuisine. Vous pourrez sentir, toucher et déguster... La relation directe entre le producteur et le consommateur est privilégiée, cela initie de belles rencontres gourmandes.

Manifestations culturelles – Festivals

■ LES JOURNÉES DU CHOCOLAT BAYONNE

Fin mai.

Les nouveaux ambassadeurs pour ces journées du Chocolat pressentis sont : professeur Joyeux, cancérologue, et auteur d'un ouvrage sur les bienfaits du chocolat, Phillippe Valat, critique littéraire de France Info, Diane Ducret, auteur, Suzanne Terrio, auteur d'une thèse sur « le chocolat français vu par les Américains », monseigneur Follo, le nonce apostolique auprès de l'Unesco, responsable d'une association internationale autour du chocolat (en attente de confirmation). La cérémonie aura lieu au théâtre, comme l'an dernier, mais cette fois le samedi 31 mai à 19h. Des signatures d'ouvrages auront lieu dans les librairies. Une conférence du « professeur Joyeux » pourrait avoir lieu, une conférence de Suzanne Terrio au Musée basque le 30 mai, salle Montaut le samedi 31 mai.

■ ORCHESTRE RÉGIONAL BAYONNE-CÔTE BASQUE (ORBCB)

29, cours du Comte-de-Cabarrus

BAYONNE

☎ 05 59 31 21 72

www.orcbf.fr

contact@orcbf.fr

Abonnement : 180 €. (réduit : 100 €). Entrées : 50 €. (réduit : 30 €).

L'Orchestre régional Bayonne-Côte basque est formé en priorité des enseignants issus du Conservatoire national de Région et des écoles environnantes, dans un souci de relier concrètement démarche pédagogique et démarche de diffusion. Dans cette logique, la direction artistique de l'orchestre est assurée par le directeur du Conservatoire et la programmation établie en concertation étroite avec les musiciens-enseignants. Et, il faut savoir que les sessions d'orchestre sont ouvertes aux élèves des cycles de perfectionnement dans le cadre de leur formation. Depuis septembre 2007, l'orchestre est sur le Web. Et dans la continuité

d'une volonté d'élargir ses publics, l'orchestre continue à « tisser sa toile » avec de nouveaux partenaires et voisins, le Conservatoire Maurice Ravel, avec la Scène nationale de Bayonne et du Sud Aquitain, avec de nombreuses écoles, collèges et lycées, avec le public, à l'occasion d'une quinzaine d'avant – concerts qui permettent de rencontrer les œuvres et leurs interprètes. Chaque année, la saison propose une dizaine de concerts.

■ THÉÂTRE Place de la Liberté BAYONNE

☎ 05 59 59 07 27

Autres conditions se renseigner, administration : 05 59 55 85 05. Réservations par téléphone de 15h à 17h ou sur place de 10h à 12h et de 15h à 17h30 du mardi au vendredi.

Une belle réussite pour ce théâtre qui a réduit son nombre de places pour un meilleur rapport scène-public excellent, selon les normes du théâtre grec : deux tiers, un tiers. Au programme, théâtre, danse et musique.

■ BIARRITZ AMÉRIQUE LATINE BIARRITZ

☎ 05 59 23 26 26

www.festivaldebiarriz.com

Du 29 septembre au 30 octobre 2014.

Le Festival « Biarritz Amérique Latine, cinéma et culture » est devenu, après 21 éditions, LA référence pour le cinéma latino-américain et propose en compétition des films inédits en longs-métrages, courts-métrages et documentaires. Mais il ne se limite pas à la seule image animée car ses expositions de photos s'intègrent avec élégance dans le décor Art déco du casino, ainsi qu'un village d'exposants mettant en lumière la culture latino-américaine commentée et approfondie en parallèle par des conférences universitaires, hommages ou rencontres littéraires. Et pour finir, tous les soirs jusqu'à 2h, un peu de fiesta avec des concerts gratuits et surtout dans une ambiance *muy caliente* des cours de tango, capoeira et salsa ouverts à tous.

■ LE BIG FESTIVAL BIARRITZ

www.bigfest.fr

Du 16 au 20 juillet 2014.

C'est LE festival le plus *trendy* de la côte basque, avec Joey Starr pour parrain pour quatre jours et quatre nuits de musique. La programmation riche, internationale et éclectique séduit tous les publics. Une sélection pointue d'artistes (l'an passé : Pete Doherty, The Rapture, Shaka Ponk, Izia, Louis Bertignac...) viendra enflammer de nombreux « Big Endroits » de Biarritz : l'Atabal, la Halle d'Iraty et même le stade Aguiléra où plus de 10 000 festivaliers sont attendus en plein air ! Que dire du village sur la Côte des Basques où l'on mange et on boit dans une ambiance festive, il y a même des animations pour enfants et... Biarritz oblige, des cours de surf ! Voici la recette de ce Big Festival qui, sous l'impulsion de Sébastien Farran, s'est rendu incontournable en seulement quelques éditions.

Banda Lous Berretes Aureilhan 65

Contact : M. Michel Marmouget
Route de Mirande - 65220 FONTRAILLES
Tél. 06 74 33 09 73

Président : M. Pierre DAROUS
37 B rue de l'Eglantine - 65800 AUREILHAN
Tél. 05 62 36 80 72 - Port. 06 83 98 00 84

<http://www.lousberretes.org>
Mail. lousberretes@voila.fr



■ **FESTIVAL DES ARTS DE RUE (FAR)
BIARRITZ**

Mai - juin.

Depuis 2005, le week-end de l'Ascension, une programmation culturelle décomplexée, décalée et étonnante investit les rues de la ville pour le plus grand plaisir des 15 000 spectateurs. L'espace public se mue en scène et les représentations se donnent partout, accrochent le passant, et invitent à l'interaction. Les performances sont tantôt délicates, drôles, spectaculaires, souvent déconcertantes, mais ne nous laisseront jamais indifférents.

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DE PIANO
CLASSIQUE
BIARRITZ**

www.festivalpianoclassique.com

Du 28 juillet au 6 août 2014.

La Rothonde du Bellevue, l'Hôtel du Palais et même l'église et le Château d'Arcangues vibreront sous les notes enchanteresses de Schubert, Liszt, Ravel, Beethoven, Berlioz... servies par les mains inspirées de jeunes pianistes prometteurs.

■ **FIPA
BIARRITZ**
www.fipa.tm.fr

En janvier.

Plus de 25 ans déjà que Biarritz est pour quelques jours par an l'épicentre mondial de la création audiovisuelle sous toutes ses formes : fictions, séries et feuilletons, documentaires de création, grands reportages et faits

de société, musique et spectacles. Grand messe de la profession, observatoire des tendances, et panel des images du monde pour les spectateurs, c'est aussi l'occasion de mettre en compétition des films aux approches variées qui agissent comme révélateurs du monde actuel.

■ **LES RAVIELADES – ACADEMIE
INTERNATIONALE DE MUSIQUE CLASSIQUE
MAURICE RAVEL**
12, rue Pocalette
CIBOURE

☎ 05 59 47 13 00

www.academie-ravel.com
contact@academie-ravel.com

Grâce à la donation d'Alexandre Taverne, héritier du compositeur, Pierre Larramendy, le premier magistrat de l'époque, put (en 1967) fonder cette académie, dans le but de perpétuer la mémoire du musicien, mais aussi de constituer un véritable conservatoire vivant de la musique française. Outre les concours internationaux organisés, elle accueille en septembre (première quinzaine), de jeunes artistes de toutes nationalités, pour un enseignement approfondi, dispensé en cours privé et public. Classe de chant, de piano, de violon et alto, de violoncelle et de musique de chambre. Récitals de printemps au cours desquels des instrumentistes français préparent les grands concours internationaux. (Renseignements : président Jean-François Heisser Tél 05 59 47 13 00). 4 et 5 août : Les Raviélades. Les concerts seront donnés par les lauréats de l'académie Maurice Ravel, en l'église Saint-Vincent de Ciboure à 21h.



Fanfare basque.

■ RIP CURL MUSIC FESTIVAL

Plage d'Ilbarritz

BIARRITZ

Dernière semaine d'août. Se renseigner.

Deux soirées de concerts gratuits sur la plage d'Ilbarritz pour la 9^e édition de ce rendez-vous alliant musique éclectique, sable fin et coucher de soleil. Mention spéciale pour une organisation qui s'attache à limiter son empreinte écologique.

■ LE TEMPS D'AIMER LA DANSE

BIARRITZ

www.letempsdaimer.com

Du 5 au 14 septembre 2014.

Biarritz qui avec sa Gare du Midi (Palais des Festivals) et sa compagnie de ballet Malandain avait fait de la danse une composante importante de son agenda culturel, impose merveilleusement avec ce temps fort la discipline dans le paysage local. Et c'est le cas de le dire car les spectacles prennent littéralement possession de l'espace public qui devient une scène ouverte invitant passants et curieux à prendre part aux animations. 21 compagnies venues du monde entier enchantent pour une dizaine de jours les salles, les théâtres, et la ville de leurs chorégraphies esthétiques et éclectiques. Fondé par Jakes Abeberry président de Biarritz Culture, en collaboration avec la municipalité, cet événement mêlant spectacles, ateliers, films, et expositions, est une véritable source de poésie...

■ MANIFESTATIONS EN SOULE

MAULÉON-LICHARRE

Quelques exemples :

► **Mascarade souletine à Trois-Villes**, le 10 mai 2014.

► **Atelier « le Gâteau basque de nos grands-mères »**, les 24 et 26 juin, les 1^{er}, 3, 8, 10, 15, 17, 22, 24 et 28 juillet.

► **18^e édition de la soirée lyrique et musicale** organisée par l'association Gaiï Itzartsü, le 11 juillet à Aussurucq.

► **Sortie nature, « le Sentier des Laminak »**, à Tardets, le 19 juillet. Avec Florian Oller, accompagnateur moyenne montagne, à la découverte de nombreuses grottes du vallon d'Oxibar, de la source d'eau chaude des Laminak et de ses mystères. Inscriptions obligatoires. Prévoir pique-nique, chaussures de marche, chapeau, eau.

► **Challenge de Soule à main nue**, à Saint-Engrâce le 2 août et à Viodos le 9 août.

■ VISITE GRATUITE DU JARDIN BOTANIQUE SAINT-JEAN-DE-LUZ

A l'occasion de la manifestation nationale « Rendez-vous aux jardins », le jardin botanique de Saint-Jean-de-Luz sera ouvert gratuitement le samedi 31 mai 2014. Thèmes : Fleurs plantes.

■ FESTIVITÉS À SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY ET DANS LA VALLÉE

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

► **Festival de Basse Navarre**, les 9 et 18 mai et 7 août.

► **Visite commentée de la citadelle**, les 16, 21 et 30 juillet et les 4, 11, 18, 20, 25 et 27 août.

► **Visite de Baïgorry**, les 4, 11 et 18 juillet et les 1^{er}, 8, 22 et 29 août.

► **Portes ouvertes de la vallée**, du 9 au 12 octobre.

► **Fête du village d'Irouléguy**, du 12 au 14 septembre.

Manifestations sportives

■ LA BIARRITZ CUP

Golf du Phare

BIARRITZ

www.biarritz-cup.com

En avril.

C'est la plus ancienne et la plus réputée des coupes françaises de golf réservées à l'élite des amateurs. Plus d'un siècle déjà qu'elle rassemble au Golf du Phare chaque année près de 500 participants venus de différents pays et un public toujours plus important. Ils étaient plus de 5 000 l'an passé à suivre le parcours.

■ COURSES DE TROT

Hippodrome des Fleurs

BIARRITZ

www.hippodrome-biarritz.com

Du 3 au 23 juillet 2014.

Le mois de Juillet est le mois du meeting de trot que les amateurs ne manqueront pas. Ces rendez-vous hippiques ont lieu à l'Hippodrome des Fleurs dès 20h. Vous assisterez aux compétitions de trot attelé. Sur 803 mètres, la piste est l'une des plus petites de France, ce qui permet d'être au plus près de l'action et de vibrer encore plus en pariant à partir de 2 €.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE BRIDGE

Le Bellevue

BIARRITZ

www.biarritz-bridge.com

Du 1^{er} au 13 juillet 2014.

Les champions et championnes d'Europe viennent se challenger au Centre Bellevue. Grâce au classement par handicap, les participants classés modestement peuvent rivaliser avec les meilleurs internationaux. On notera que des forfaits d'engagement attractifs sont prévus pour encourager les 3^e et 4^e séries à tenter leur chance.

■ LE ROXY JAM

BIARRITZ

www.roxylive.com

En juillet 2014.

Cette compétition rassemble les meilleures surfeuses du monde pour une semaine d'épreuves pour les championnats du monde féminin de longboard. Autour de cet événement sont organisés des expositions, des projections, des soirées, des feux d'artifices et des concerts gratuits sur la plage.

■ TENNIS OPEN GDF SUEZ

Parc des Sports Aguilera

Rue Cino del Duca

Biarritz Olympique Tennis

BIARRITZ

www.tennis.gdfsuez.com

Du 6 au 13 juillet 2014.

Juillet 2014 verra se dérouler la 12^e édition de ce tournoi international de tennis féminin organisé au Parc des Sports d'Aguilera et qui commence à prendre de l'ampleur car sa finale est désormais retransmise pour la première fois sur la chaîne Sport +. Comme le

dit Patrice Dominguez, directeur de ce tournoi suite à la dernière édition : « On peut proposer du bon, du grand tennis féminin à Biarritz. » C'est de bon augure pour la suite...

■ FOULÉES KASKAROT CIBOURE

Les foulées Kaskarot à Ciboure se déroulent Le lundi 9 Juin 2014. La course pédestre est de 10 Km le long de la superbe baie Ciboure Socoa. Un superbe parcours est proposé aux coureurs. Le départ est donné de la chapelle des Récollets. Les coureurs longent le port de Ciboure, puis s'engagent quai Ravel. Passé le 1^{er} kilomètre, les coureurs surplombent la baie de Ciboure – Saint Jean de Luz jusqu'au Fort de Socoa. Le retour suit le même parcours (2 boucles). Avant la grande course, une épreuve est proposée aux plus jeunes (6 à 11 ans). Une randonnée pédestre de 3 heures est proposée aux marcheurs. Départ 8H30. Après la course, le Txotx (cidre) est offert aux coureurs avec quelques moules à la plancha. Ambiance assurée.

■ PIROGUES HAWAÏENNES

Réservations

HENDAYE

☎ 06 88 05 33 14

Au sein du magasin Tribord/Décathlon, un site agréable pour une pratique à tous niveaux avec location de kayaks, stand-up paddle, balade autour de l'île aux Oiseaux, randonnée à la journée encadrée vers des criques sauvages. Avec un large choix d'embarcations.

■ INTERNATIONAUX PROFESSIONNELS DE

CESTA PUNTA

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Les 17, 24, 29 et 31 juillet et 5, 7, 12, 14, 19, 21, 26, 28 août.

La cesta punta est la discipline la plus rapide et la plus spectaculaire de la pelote basque. Ce tournoi sportif oppose tous les mardis et jeudis les meilleurs joueurs de cesta punta au monde. Un spectacle à vivre également en famille. Un sport spectaculaire, une ambiance de fête et Pumpa la mascotte permettent aux plus jeunes de passer eux aussi une excellente soirée.

Spectacle historique – Son et lumière

■ BIARRITZ S'HABILLE DE LUMIÈRES BIARRITZ

Du 20 décembre 2014 au 1^{er} janvier 2015.

Pour la 7^e année, Biarritz Evènement invite différentes équipes artistiques pour mettre en musique et en lumière différents lieux emblématiques du centre-ville à l'occasion des fêtes de fin d'année. L'office de tourisme, le parvis du casino, la place Clemenceau, la place Bellevue l'église Saint-Joseph, les halles et le jardin public se parent ainsi de poésie permanente pendant dix jours pour le plaisir des familles. C'est aussi une série d'installations éphémères disséminées dans toute la ville avec lesquelles on prend rendez-vous comme autant de petits spectacles.



Plage de Biarritz

© Antony ROYER - Fotolia

De lieux en lieux



- Ainhoa → 42
- Anglet → 50
- Ascaïn → 72
- La Bastide-Clairence → 77
- Bayonne → 83
- Biarritz → 127
- Bidart → 196
- Cambo-les-Bains → 213
- Ciboure → 224
- Espelette → 233
- Guéthary → 245
- Hasparren → 252
- Hendaye → 264
- Itxassou → 279
- Mauléon → 291
- Saint-Etienne-de-Baïgorry → 308
- Saint-Jean-de-Luz → 326
- Saint-Jean-Pied-de-Port → 361
- Saint-Palais → 373
- Saint-Pée-sur-Nivelle → 379
- Sare → 385

De lieux en lieux

Ainhoa

Situé dans le Pays de Saint-Jean-de-Luz, entre les provinces basques de la Navarre et du Labourd, ce typique village bastide, à une vingtaine de kilomètres de l'océan mais aussi à 3 kilomètres de la frontière espagnole, des ventes de Dancharia et sur la route de Pampelune (50 kilomètres) peut s'enorgueillir de bénéficier du label des Plus Beaux Villages de France, croqué par de nombreux artistes peintres : Ramiro Arrué, l'aquarelliste Dominique Bruyant... La folie des ventes espagnoles en fait actuellement essentiellement un lieu de passage avec un flux permanent vers ces centres commerciaux. Amoureux de l'authentique, même si vous avez envie d'aller faire un tour, côté espagnol, prenez le temps de vous arrêter à Ainhoa, d'y découvrir quelques belles tables et de flâner chez les artisans, dans la bastide – rue. Assez unique, rectiligne et bordée de maisons labourdines urbaines, reconstruites aux XVII^e et XVIII^e siècles, suite aux incendies causés par les envahisseurs espagnols, elles affichent des toits à deux pentes égales,

des façades à colombages, à encorbellement, sans balcon, aux couleurs vives derrière lesquels se cachent des jardins à bananiers, entrés dans la légende ! (possibilité de visites accompagnées.)

■ MAISON DU PATRIMOINE

☎ 05 59 29 93 99

www.ainhoa.fr

De novembre à mai ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Et de juin à octobre, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h et le samedi de 10h à 12h30. Enfants de moins de 12 ans : 2 €. Adulte : 3 €. Groupes : 2 €.

In situ, on vous propose un film de 25 minutes sur écran panoramique de 30 m², à la découverte de l'histoire d'Ainhoa, village classé parmi les Plus Beaux Villages de France, fondé au XIII^e siècle, à la recherche de Harri Xuri, la pierre porte-bonheur... Un moment d'émotion et de rencontre en suivant la rivière Lapitxuri à travers les recoins secrets de Xareta... avant d'avoir le plaisir de déambuler dans le village. Parallèlement des expositions diverses, dans une salle à cet effet, donne vie à l'ensemble.

La 16^e Fête de la palombe, le dimanche 19 octobre 2014

Tous les ans, la palombe s'expose à Ainhoa. Car il faut savoir que la tradition culinaire autour de la palombe est une institution au Pays basque. Et ici l'oiseau bleu est l'objet de tous les soins, dans l'assiette bien sûr. C'est pourquoi, à cette époque de l'année, les restaurateurs d'Ainhoa préparent des menus subliment la palombe. Cuisine et concours ont lieu, ce jour-là, sur le fronton du village, permettant aux visiteurs de voir les cuistots en action pour préparer le fameux salmis de palombe. Alors la pala, certes, mais pas seulement puisque c'est bien sûr l'occasion, au travers du bel oiseau bleu de faire la fête autour de parties de pelote, de balades dans le village pour adultes et enfants, de peser le jambon de porc basque, etc. Avant ou après la découverte dans l'un des restaurants du village, des plats préparés par leurs chefs, palombe en salmis, au Capucin – un vrai plaisir des yeux mais aussi gustatif –. Octobre bleu... un mois à ne pas oublier dans votre agenda !

Au programme du dimanche 19 octobre 2014

- ▶ **Toute la journée** : Pesée du jambon de Pierre Oteiza, promenade en calèche dans le village, présentation des chevaux de trait de Pantxoa Bidart, jeux pour les enfants, diaporama sur la migration de la palombe et vente de billets de tombola.
- ▶ **10h30** : Messe solennelle à l'église avec la participation de la chorale paroissiale.
- ▶ **12h** : Lâcher de palombes. Chants basques.
- ▶ **Dès 12h30** : Dégustation et repas « palombes » dans les restaurants du village.
- ▶ **A partir de 14h** : Passe rue musical.
- ▶ **15h** : Atelier de cuisine autour de la palombe.
- ▶ **17h** : Intermède musical sur le fronton.
- ▶ **18h** : Tirage de la tombola, gagnant du jambon des Aldudes de Pierre Oteiza.

■ OFFICE DE TOURISME

Karrika

☎ 05 59 29 93 99

Randonnées : Ainhoa – Urdax : 1h45 aller ; Urdax – Zugarramundi : 45 minutes aller ; Zugarramundi – Grottes de Sare : 2h 30 aller ; Sare – Ainhoa : 3h30 aller. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Des visites guidées sont organisées. Elles durent 1h15 du 1^{er} juin au 30 septembre le mardi à 10h sur réservation. Et ceux qui préfèrent aller seul à la découverte du village, il est facile de s'y retrouver car un circuit pédagogique est bien indiqué avec des panneaux installés tout le long de la rue principale, abordant différents thèmes sur l'histoire du village notamment.

Randonnées : 5 sentiers de randonnée sont balisés, tournant en boucle autour d'Ainhoa. Mais il y a aussi le sentier des Contrebandiers qui est balisé par un Pottok bleu entre Ainhoa, Sare, Urdax et Zugarramundi.

Points d'intérêt

■ LA CHAPELLE NOTRE-DAME-D'ARANTZAZU OU NOTRE-DAME-DE-L'AUBEPINE (NOTRE-DAME-D'ARANTZAZU)

Du haut de la colline (389 m) elle embrasse le regard le village. Ce petit sanctuaire aurait fait suite à l'apparition de la Vierge dans un buisson d'aubépine : légende ou réalité ? De là un panorama unique sur Ainhoa, Sare, la Rhune, Bayonne, à faire à pied, par le GR10, d'où on atteint l'oratoire en une heure, même si une route en terre conduit au sommet. Aller et retour jusqu'au village.

■ L'ÉGLISE

Bourg d'Ainhoa,

Robuste mais élégante, elle domine le bourg. Plusieurs fois transformée au cours des siècles, elle offre aux regards de belles pierres de taille dorées et à l'intérieur, une nef unique, sans pilier, couverte d'une charpente et d'un plafond en boiseries et deux étages de tribunes appelées galeries, caractéristiques des églises labourdines. Au cimetière, voir les sépultures traditionnelles aux stèles discoïdales ou tabulaires. Pour l'anecdote, on raconte que c'est au pied de cette église que Pierre Loti trouva l'inspiration pour le héros de son célèbre roman basque Ramuncho, le village nommé Zizarri serait Ainhoa !

Le couvert



ARGI EDER

Route de la Chapelle

☎ 05 59 93 72 00

www.argi-eder.com

argi.eder@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Relais du silence. Guide de charme. Fermeture annuelle, du 1^{er} janvier au 28 mars 2013 et du 5 novembre au 31 décembre. Restaurant fermé les lundi, mercredi et vendredi midi toute l'année ainsi que le mercredi

soir, en basse saison. Vin au verre. Menus Auberge : 31 € Menu Gourmand : 45 € Menu Découverte : 55 €. Plaisirs : 69 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Toujours magique cette belle maison basque. Avec cet impressionnant salon à l'étonnante enfilade de fauteuils Louis XIII de velours rouge, au superbe mobilier ancien, à la cheminée animée de cuivres, à la vieille pendule... à l'argenterie rutilante, aux collections de whiskies, d'armagnac... Les charmes d'un passé toujours présent, cependant revu et corrigé, avec bonheur par la jeune génération, Bruno et Philippe Dottax, l'un en cuisine et l'autre en salle, tous deux amoureux de ce cadre intemporel dans lequel ils ont cependant insufflé un petit vent de renouveau, notamment dans la grande salle de restaurant, au parfum italien. Une belle enfilade de chaises confortables, dans les tons de rouge et noir, des luminaires design, des double rideaux rayés dans l'esprit des tissus basques... Un parfait métissage de passé et présent ! Et dans l'assiette ? Philippe Dottax continue sur la lancée, favorisant une cuisine du cru, parfaitement préparée, avec ce petit plus qui fait la différence, dans les accords, dans la précision des saveurs, dans les présentations. Déjà les menus affichent une évolution : Menu Auberge, Gourmand, Découverte et Plaisir, des menus que l'on peut découvrir avec une entrée, un plat et un dessert mais aussi autour d'une petite carte. Dès lors, selon les saisons, peut-être aurez-vous l'occasion de goûter à « Notre œuf piperade défait... blanc cuit au plat à la basquaise, fine tartine croustillante et jambon de Bayonne », noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, pommes grenaille et tomates confites et mamia ou joues de bœuf braisées doucement, sauce civet au vin, polenta romarin et petits légumes mais aussi agneau de lait des Pyrénées, compotée de poireaux au jurançon, légère crème d'ail et lait de brebis cassant... Et pour finir le traditionnel gâteau basque et son sorbet à la cerise noire.... Service tout sourire. Terrasse superbe avec vue sur la nature. Magique... répète-t-on à l'envi !

Xareta

Xareta, c'est cette partie du Pays basque qui regroupe quatre communes de part et d'autre de la frontière : Ainhoa, Sare en Pays basque nord et Zugarramundi et Urdax en Navarre. Une cohabitation transfrontalière vieille de plusieurs siècles.

■ AUBERGE ALZATE

☎ 05 59 29 77 15

Maître Restaurateur. Fermeture de mi-novembre à mi-février. Hors saison, fermé le mercredi et en saison, ouvert 7 j/7 avec service continu. Menus carte : Entrée + plat ou Plat + dessert : 18 €. 3 plats : 22 €. Pause casse-croûte de 4 € à 14 €. Sandwich à emporter : 4,5 €. Ici c'est un bar, restaurant, boutique qui sert à toute heure du petit encas aux menus complets. A choisir selon le temps, la terrasse qui donne sur la rue principale, le bar ancien de bois travaillé entouré de lourdes tables, dans cette grande salle qui chante le Pays basque, l'adorable jardinier charmeur ou bien sûr la salle de restaurant. Spacieuse, elle offre une belle lisibilité tout en conservant une vue sur l'ensemble, les très belles étagères affichant notamment la vaisselle du coin, des cocottes, bougeoirs, tissu basque... non loin d'un mur de vins ! C'est sobre et authentique et dans l'assiette, de grands classiques du Pays Basque s'affichent : terrine de canard maison aux noisettes, salade basquaise, parmentier de confit de canard au crumble de parmesan, boudin basque au piment d'Espelette aux deux pommes, merlu à l'espagnole... sans oublier quelques desserts gourmands comme la mousse au chocolat, le gâteau basque... Et pour les amateurs de fromage, un choix de trois fromages vous inspirera sans doute. Avec à tout heure, une Pause Casse-Croûte bien sympathique, avec des assiettes de jambon Serrano, du terroir avec un panel de charcuteries locales... des salades, des assiettes composées comme l'Assiette Alzate, d'originales tartines aussi, des sandwiches et même des desserts, à déguster pourquoi pas aussi à l'heure du goûter pour les gourmands... Et à l'heure de l'apéritif, une assiette à partager. Idéal pour les promeneurs, marcheurs, cyclistes et pèlerins !

■ ITHURRIA – CÔTÉ BISTROT

Place du Fronton

☎ 05 59 29 92 11

www.ithurria.com

hotel@ithurria.com

Fermé du 2 novembre au 11 avril. En saison, ouvert tous les jours. Ouvert uniquement le midi sauf le dimanche, sauf mercredi et jeudi hors saison. Carte de 25 € à 33 €. Une bonne idée que cette création, il y a 3 ans, de ce bistrot sympathique chez ce restaurateur étoilé d'Ainhoa mitoyen de la traditionnelle restauration. Dans un parfait métissage d'ancien – grande glace, poutres d'où pendent quelques jambons et des piments d'Espelette, moules en cuivre, vieux banc – et de contemporain avec un mobilier dans l'air du temps. Et une ardoise qui affiche les plats du jour : apéro plancha, poêlée de moules à la chistora, folle salade au saumon fumé maison ; penne maison au chorizo d'Oteiza et fromage de brebis Agur, wok de fusilli aux lamelles de porc du sud-ouest, Big Xabi à la poularde farci de Meilhan ; verrine de crème Ama à la cerise et son crumble, fromage de brebis et sa confiture de figues... Des plats recherchés de qualité, à prix doux, que l'on doit au chef, Xavier Isabal, qui a su dans ce bistrot apporter une once d'originalité.



ITHURRIA – HÔTEL RESTAURANT

Place du Fronton

☎ 05 59 29 92 11

www.ithurria.com

hotel@ithurria.com

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle du 3 novembre au 11 avril. Fermé mercredi toute la journée et le jeudi midi. Ouvert tous les jours, en juillet et août. Bistrot ouvert le midi uniquement (voir article). Étoilé depuis 44 ans. Menu à thème Ex : Autour du cochon : 39 €. Autour du légume.

Une légende et une réalité !

Un universitaire a livré les conclusions d'une étude sur une légende... ou une réalité qui aurait été recueillie par un éminent bascologue, le chanoine Duvoisin, au XIX^e siècle. Dans ce récit, sur les flancs de l'Atzulai, près de l'actuelle source, un berger aurait eu le regard attiré par quelque chose qui brillait dans ce buisson d'aubépine, cet éclat aurait représenté une dame avec laquelle le berger se serait entretenu. Un tableau ancien du XVIII^e siècle conforterait cette thèse. C'est ainsi que les gens du cru décidèrent de construire un sanctuaire à celle qui allait devenir leur Vierge, dominant tout le bassin de Xareta. On retrouve le même phénomène en Pays basque sud, à Oñate. Au Pays basque, il y a deux types de sanctuaires marials, ceux dédiés aux vierges noires et ceux consacrés aux vierges blanches comme à Ainhoa. Les cultes à la chapelle sont toujours réguliers (processions, messes, conjurations, etc.) et il continue de mobiliser de nombreux éleveurs de montagne de tout le massif navarro-labourdin, d'autant que ce sanctuaire montagnard serait le seul en Pays basque nord dédié à la Vierge protectrice. Ainsi, Arantzazu d'Ainhoa et d'Oñate appartient au fond cosmogonique des Basques et plus largement à leur imaginaire, concrétisant un pan d'histoire, exprimant la façon de vivre, le rapport avec le sacré.

Xavier Isabal, le chef de chez Ithurria, ambassadeur de la gastronomie

On connaît Xavier Isabal, le chef de l'incontournable restaurant Ithurria, bien caché dans ses cuisines. Apparemment seulement. Car cet épicurien, amoureux des valeurs sûres de son Pays basque, s'est employé à le faire savoir au cours de voyages éloquentes durant lesquels il a transporté dans ses bagages cet attachement. Invité de marque lors de nombreuses manifestations, on l'a remarqué notamment à Osaka au Japon où il a assuré la cuisine au Comptoir de Benoît, restaurant étoilé, invité par Food France Château et Hôtel Collection. Car il faut savoir qu'il est devenu membre auditeur à la célèbre Académie culinaire de France, l'occasion pour lui de défendre la qualité des produits et leur référencement. Les occasions se multiplient donc et lors des dernières fêtes de Bayonne, l'été 2012, il a été nommé Chevalier de la Confrérie du Jambon de Bayonne. Une belle reconnaissance.

Menu Dégustation : 4 plats : 62 €. 6 plats : 80 €. Carte de 58 € à 83 €. Côté Bistrot (voir plus loin). Vin au verre. Jardin. Terrasse. 1 étoile Michelin. Maître restaurateur et Maître cuisinier.

Avec l'arrivée de la nouvelle génération depuis quelques années, le cadre a un peu évolué, dans un parfait métissage d'ancien et de contemporain. Mais l'authenticité d'une époque demeure, conférant toujours à l'ensemble élégance et raffinement. Le salon aux accents d'un passé toujours présent est agréable, la grande salle à manger s'offre un mobilier ancien du plus bel effet, poutres, vaisselier, vieille pendule, cuivres, roues de char en guise de lustres, cheminée se disputant joliment l'espace. Avec une petite note actuelle, de confortables chaises modernes ont fait leur apparition ainsi que des rideaux dans les tons de violette... Un cadre, certes, et une cuisine orchestrée par Xavier Isabal qui a mis un peu de sa personnalité dans des plats de toujours revisités avec art, à partir d'excellents produits du terroir et des légumes du jardin. Selon le moment aurez-vous l'occasion de goûter au Rossini de pied de porc, escalope de foie gras poêlée, pousses de salade, vinaigrette truffée, aux coquilles Saint-Jacques snackées, petits légumes d'automne, purée de haricots tarbais, à la côte de bœuf limousin à la plancha, pulpe d'Agata au beurre de Charente, à l'agneau de lait des Pyrénées, carré rôti, gigot en pelote, épaule confite, gnocchi de pommes de terre... A ne pas manquer au dessert, le Délice glacé à l'izarra, quenelle de chantilly lactée, une belle surprise ! Sans oublier le café servi sur une ardoise d'école ! Sous l'œil du maître de cérémonie, Stéphane Isabal qui gère avec brio la salle, alors que les parents ne sont jamais très loin ! Une maison où l'on se sent bien.

■ UR-HEGIAN HÔTEL ET RESTAURANT

Quartier Dantcharia,


☎ 05 59 29 91 16

www.hotel-ur-hegian.com

Fermeture annuelle en janvier. Fermé le mercredi, sauf en août, ouvert 7j/7. Menus Terroir : 22 €, Gourmand : 32 €, Palombe à la saison : 32 €. Carte de 24 € à 42 €. Formule du midi : 10 € (et 15 €). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Une belle surprise vous attend ici, dans ce restaurant installé dans une nature intacte, très proche de la frontière espagnole. Mais vous êtes bien en France... Et là, l'authenticité est conjuguée à tous les temps, dans une salle sobre et agréable. Un superbe vaisselier,

dès l'entrée donne le la, annonçant les grandes salles, la première avec sa cheminée, ses tables et chaises de bois, ses longues taupes assorties d'un liseré rouge et la seconde juste séparée par des bahuts anciens inondés de bouteille aux murs verts, aux boiseries, aux immenses baies vitrées donnant sur des espaces verdoyants superbes, avec en son cœur, une impressionnante collection sur une arche, signant de bien belle manière la tradition basque et son folklore, outils, mante de boeufs, remorques pleines de foin, maisons basques, etc...en miniature... Bref vous êtes dans l'ambiance pour goûter à des plats de toujours parfaitement travaillés par le tandem père-fils. Ainsi selon les saisons, aurez-vous peut-être l'occasion de découvrir l'Omelette aux cèpes, le Croustillant de boudin maison, le Tripotxe d'agneau fait maison, original et très bon, et pour continuer de grands classiques, le Ttoro, le Ris de veau à l'ancienne, l'Axoa de veau... Sans oublier une spécialité, la Paella maison aux fruits de mer servie avec sa viande – délicieuse – Encore et toujours le traditionnel riz au lait, parfaitement réussi, le Café gourmand, superbe... On aime cette table où simplicité et qualité riment joliment, à prix doux, autour de la maîtresse de maison et de sa belle fille, sympathique et efficace.

UR Hôtel** Restaurant
HEGIAN



64250 DANTCHARIA - AINHOA
Tel. 05 59 29 91 16 - Fax 05 59 29 91 55
www.hotel-ur-hegian.com

■ LA MAISON OPPOCA

Le Bourg

☎ 05 59 29 90 72

www.oppoca.com - contact@oppoca.com

Maitre Restaurateur. Fermé de janvier à mi-février et 1 semaine début décembre. Restaurant ouvert midi et soir, Fermé dimanche soir, jeudi et vendredi midi jusqu'au 11 Avril. De début juillet à fin Septembre, seulement le jeudi. Menus : 25 €. et 39 €. Menu dégustation : 65 € ; avec les vins : 85 €. Formule du midi, à partir de 20 €. Le Pilotari, ouvert uniquement le midi. Vin au verre. Accueil des groupes (séminaires, groupes, etc). Jardin. Terrasse. Chez Oppoca, deux styles de restauration cohabitent. Dans une salle simple et contemporaine, au Pilotari, ce bistro sympathique donnant sur la rue principale où l'on peut se restaurer de bons produits cuisinés simplement. Mais aussi, dans la superbe partie ancienne aux grandes salles animées de superbes murs de pierre, juste séparées par une arche dans lesquelles vous découvrirez le restaurant gastronomique aux couleurs dans l'air du temps où M. Massonde, le chef à la belle expérience, réglera les fins gourmets, en mettant l'accent sur des producteurs du cru, Oteiza, Eric Ospital, les Fermes environnantes, les bières Akerbeltz, Arnabar, etc. Ici, des plats de toujours revisités avec brio s'affichent : noix de Saint-Jacques de la baie de Morlaix rôties, chuka wakame, émulsion de fruits de la passion ; homard bleu et foie gras poêlé, chutney de fruits secs, jus de canard aux agrumes ; chipirons Entre Terre et Mer, cuisinés avec la tête de veau, langue d'oiseau aux piquillos sauce homardine ; agneau de lait des Pyrénées, filets en croûte d'herbes, côte cuite sur le grill. Et pour finir, pourquoi pas « Autour de l'orange » : macaron et parfait à l'orange, son sorbet, tuile au pain d'épices d'Ainhoa.

Le gîte

■ ARGÍ EDER****

Route de la Chapelle

☎ 05 59 93 72 00

www.argi-eder.com - argi.eder@wanadoo.fr



Relais du Silence – Guide de charme – Fermé du 1^{er} janvier au 28 mars et du 5 novembre au 31 décembre – Restaurant in situ (voir rubrique). Chambres de 98 à 170 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 13 €. Séminaires. Wifi. Coffrets cadeaux à découvrir.

Un parc superbement ombragé abritant piscine et tennis. Une première approche avant de pénétrer dans le magnifique salon aux accents d'un passé toujours présent avec ses superbes fauteuils Louis XIII recouverts de rouges, ses meubles anciens... Une salle à manger entièrement réactualisée dans un esprit contemporain du plus bel effet. Et bien sûr des chambres de belle facture que l'on peut rejoindre par un ascenseur récemment installé. Une décoration d'un grand classicisme dans les chambres particulièrement bien aménagées, dans un esprit cocooning, quelle que soit la catégorie, Tradition, Privilège... Une belle montée d'escalier et des couloirs aux chaudes moquettes taupes à arabesques, aux grands tapis et meubles anciens vous y conduit. Les chambres Tradition affichent des murs et dessus de lit or, des

têtes de lit comme les rideaux en tissus fuchsia et or, autour d'un mobilier en merisier ou en chêne massif, aux tables joliment juponnées, aux petits fauteuils confortables... avec des salles de bains avec baignoire uniquement. Les Privilège optent pour une décoration encore plus raffinée, avec un confort optimum : grands lits de 2 m, aux têtes de lit de tissus d'éditeur, tous différents, notamment de Pierre Frey, ou de merisier, à côté d'un salon aux canapés anciens et canapés-lits, aux petits fauteuils avec un balcon sur la nature agréable, des écrans plats, des minibars, la climatisation, la wifi partout et des salles de bains, carrelées dans des tons novateurs de taupe, avec sèche-serviettes électriques, séchoir, baignoire et douche... Le confort conjugué à tous les temps, dans un parfait métrissage d'ancien et de contemporain du plus bel effet.

■ ITHURRIA – HÔTEL RESTAURANT****

Place du Fronton

☎ 05 59 29 92 11

www.ithurria.com

hotel@ithurria.com



Qualité Tourisme. Châteaux & Hôtels Collection. Fermé du 2 novembre au 11 avril. 28 chambres (chambres de 95 à 300 €. en appartement familial + 45 €. en 1/2 pension). Petit déjeuner : 13 €. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (9 €. /jour). Connexion Internet. Wifi. Restauration (2 restaurants un gastro et un bistro). Sauna.

Au cœur d'Ainhoa se cache un hôtel au charme certain, dans une belle maison labouline au mobilier ancien que l'on retrouve, dans les couloirs et dans les chambres – simple, double et triple – dont une quinzaine ont été refaites cette année, toutes climatisées et décorées avec un goût très sûr, certaines arborant des têtes de lit anciennes, d'autres plus contemporaines, en sky argent, d'autres avec des lattes de bois, sur fond de mur oranger, gris perle, violine... Beaux jeux de tapisseries, de moquettes originales et de tissus d'éditeur, notamment des toiles de Jouy. Une belle base pour animer un mobilier le plus souvent d'époque, des lits king size aux moelleuses couettes et plaids de couleur et bien sûr des salles de bains, aux carrelages arborant des frises toujours raffinés, toutes les chambres ou presque donnant sur le jardin (assorti d'un petit potager) et sa piscine à débordement, son petit coin remise en forme, 4 possédant aussi une terrasse... On allait oublier les appartements superbes, semi-mansardés, très lumineux avec des Velux électriques, le plus souvent 2 chambres, 2 salles de bains, dressing, 2 écrans plats, etc. Un petit tour dans l'exceptionnelle salle à manger et l'amoureux des vieilles pierres, poutres et meubles d'époque sera définitivement conquis. Et séduit bien sûr aussi par l'accueil d'une même famille, unie autour d'une même cause, qui aux fourneaux, qui en salle, qui à la réception...

■ LA MAISON OPPOCA****

Le Bourg

☎ 05 59 29 90 72

www.oppoca.com

contact@oppoca.com



Fermeture du 6 janvier au 15 février. Chambres de 87 € à 157 € la Prestige et 180 € l'appartement de 84 m². Chambre double. Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire : 15 € (animaux : 10 €/jour). Séminaires. Connexion Internet. Wifi. Restauration. Bain bouillonnant, sauna. Depuis quelques années, cet hôtel s'est offert quelques belles évolutions. Côté restauration, deux solutions, le Bistrot et le restaurant gastronomique (voir rubrique). Enfin, côté hôtel, l'arrivée dans cette belle maison ancienne d'un Spa à l'étage a apporté un plus à l'offre déjà séduisante. Parlons-en du Spa qui affiche à l'étage des box aux murs roses et un sauna infrarouge. Une autre dimension donc à cet ensemble qui s'offre aussi des chambres confortables qui ont su afficher leurs différences : Tradition, Caractère, Charme et Prestige, entièrement réactualisées, elles s'appellent Insa, Arantxa, Ortz, Mendu, etc., elles ont des noms basques et arborent toutes, une décoration contemporaine, des poutres anciennes assurant le plus souvent de belles perspectives, des têtes de lit à la croix basque ou plus récentes, devant une enfilade de vitres, entourés de pierres anciennes... des lits king size, des écrans plats partout, la wifi, Internet, la climatisation, des salles de bains contemporaines, en teck et iroko, avec porteserviettes chauffant, miroir grossissant, sèche-cheveux et une originale douche « effet pluie », enfin des couleurs dans l'air du temps, blanc et taupe clair, fuchsia violine et gris perle, bleu ciel et taupe, etc. Assurément, un bel ensemble !

■ **UR-HEGIAN HÔTEL ET RESTAURANT****
Quartier Dantcharia,
 ☎ 05 59 29 91 16
www.hotel-ur-hegian.com



Logis (1 cheminée). Fermeture annuelle en janvier. Chambres de 62 € à 120 €/4 pers. Petit déjeuner : 8 €. 19 chambres. Séminaires. Restauration. Animations. C'est la campagne ici, dans ce quartier excentré d'Ainhoa, au bord de l'eau et c'est pourtant à 100 mètres de la frontière et de l'animation de ses ventes. C'est dire si cet hôtel peut séduire les amoureux de la nature ! Entièrement refait, il offre de beaux espaces, au rez-de-chaussée, avec une superbe terrasse et une grande salle de restaurant (180 couverts) aux accents basques. Et dans les étages, aux murs et couloirs de béton ciré du plus bel effet, aux couloirs animés de quelques meubles anciens, vous découvrirez les 19 chambres de belle facture dont 6 donnent sur une grande terrasse, animée de belles tables et chaises pour un moment de repos. Elles s'offrent des têtes de lit, tables, porte-bagages et penderies de bois clair, toutes identiques, dans des couleurs différentes avec des salles de bains, avec douches à l'italienne et vasques contemporaines, impeccables et des petites lampes de chevet originales. A noter, la 13, chambre familiale particulièrement bien aménagée, et au 1^{er}, une chambre pour personne handicapée, parfaitement adaptée que l'on rejoint par un ascenseur, une nouveauté cette année. Partout, écrans plats, wifi, volets électriques. Et sur place, vous trouverez la Chartre Rando pour quelques promenades alentour ainsi que dans la salle polyvalente de la maison, un mur à gauche pour une partie de pala, de tennis et pour paresser, les abords de la rivière. Sans



oublier l'adorable petite salle, à l'étage, avec des mange-debout, des tables pour se détendre. Une très belle réactualisation. Accueil charmant.

Emplettes

■ **L'AIR DU PAYS**
Rue Principale
 ☎ 05 59 29 33 99 - www.ainhoa.fr
Ouvert tous les jours de 7h30 à 20h.

Un petit air du Pays basque ici, avec tout ce que cette région a de typique. Au fond, le linge basque s'expose non loin des espadrilles, tee-shirts et bérets, ailleurs ce sont des objets à connotation basque, eux aussi, pendules, boîtes, vaisselle, sacs... et à l'entrée quelques vins d'Irouléguay côtoient des produits régionaux, confiture, axoa, piments, produits du charcutier connu et reconnu Amate... non loin d'un Espace Presse. Bref l'antré des amateurs de souvenirs des régions visitées avec en plus ces petites maisons basques, ses piments, chistera, recettes de cuisine, etc., de plus vous trouvez là un dépôt de pain et bien sûr des gâteaux basques que vous apercevez de la superbe vitrine.

■ **ARTS POPULAIRES**
Rue Principale
 ☎ 05 59 29 90 16
Ouvert tous les jours de 7h30 à 20h.

Un vieux meuble, des paniers d'osier anciens qui pendent, les pots au lait de nos grands-mères... le ton est donné dans cette boutique où vous découvrirez un panel large, les grands classiques de la région, linge basque, vêtements en tissage local, en laine et en mohair... au cœur de la boutique, des produits du cru, apéritif, vaisselle, savons, etc., non loin de là, un petit coin enfants, un peu de déco aussi, un rayon cd local, et à gauche, en entrant, la librairie régionaliste, chantant le Pays basque, particulièrement bien achalandée du beau livre au livre de cuisine, en passant par les cartes de géographie, etc. Même propriétaire : Air du temps, identité basque.

■ ATELIER 7

Rue Principale

☎ 05 59 29 95 74

Une petite boutique charmeuse animée par un artiste, Olivier Roussel-Maserati qui offre aux regards, deux facettes de son art, d'un côté le bijou fantaisie travaillé à partir de matériaux nobles et de pierres et de l'autre d'extraordinaires sculptures en bronze patiné, au côté de chefs-d'œuvre constitués à partir de matériel culinaire, médical, etc. À côté de ses pièces, s'exposent de l'artisanat divers d'autres artistes.

■ LA CAVE D'AINHOA

C'est ici encore l'antre des gourmands qui trouveront une belle gamme de vins et bien sûr d'irouléguy, des produits du terroir aussi. Mais pas seulement. Puisque s'expose tout un panel de linge basque de toilette, de table... et des tee-shirts, chemises... pour enfants et adultes.

■ GROUPEMENT DE PRODUCTEURS DE PIMENT D'ESPELETTE AU PAYS BASQUE

Maison Matchitenea

Karrika

☎ 05 59 29 81 60

www.producteurs-pays-basque.com

info@producteurs-pays-basque.com

GP c'est à la fois le professionnalisme d'un distributeur et le savoir faire des producteurs. GP Pays basque représente 15 % de la production de piment d'Espelette dans le Pays basque.

Avec GP Pays basque vous avez l'assurance d'un piment de qualité de terroir et certifié par l'AOC, qui défend une culture artisanale et manuelle, traitée dans la tradition, avec un savoir-faire d'hommes et de femmes attachés au Pays basque. GP Pays basque c'est aussi au fil des ans un professionnel de la distribution qui vous assure : De la réactivité pour vos commandes. De l'efficacité dans le traitement et les délais d'expédition. De la rigueur dans la qualité du produit. Un bel exemple ici à Ainhoa.

■ IDENTITÉ BASQUE

Rue Principale

☎ 05 59 29 80 69

www.ainhoa-paysbasque.com

Cette boutique a été créée par les jeunes du village qui propose dans un cadre sympathique et lumineux, sur de grandes étagères, d'un côté les espadrilles de Mauléon, de la plus classique à la plus fantaisie et de l'autre des T-shirts (marques 4+3, Tilika, etc.). Un mur vert anis comme le comptoir et de grandes fresques croquant la fameuse marque 4+3... Une aubade à l'artisanat basque.

■ LES INCLUSIONS D'AINHOA

Rue Principale

☎ 05 59 29 32 69

Un peu à l'écart, derrière Atelier 7, cet autre artiste, Patrick Coronat réalise et expose des pièces rares, particulièrement originales. « Tout inclus », c'est le mot d'ordre de cet artiste, du petit instrument de musique à la croix basque en passant par les chisteras, les têtes de cheval, les piments, les boîtes de cigarettes, etc. De véritables chefs-d'œuvre comme ces lampes animées de vieilles montres ouvertes à l'intérieur. Difficile de décrire, il faut

voir de visu, la qualité de la transparence, la beauté des objets... un vrai travail d'esthète ! Des idées de cadeaux à la fois originales et personnalisées, à tous les prix.

■ L'ATELIER DE L'ARTIS'ÂNE (ANCIENNEMENT PARFUMS ET SENTEURS D'AINHOA)

Rue Principale

☎ 05 59 29 23 48

www.lait-anesse.fr

Parfums et senteurs du Pays basque est devenu depuis 2013 L'Atelier de l'Artis'Âne et c'est Corinne, la gérante de ce bel endroit, qui a choisi cette nouvelle appellation qui correspond plus à son développement puisque cette esthète qui a travaillé chez L'Oréal, est aussi une créatrice. Ainsi a-t-elle créé les soins au lait d'anesse Ainhoé, avec par exemple les savons dans une boîte de... camembert ainsi qu'une nouvelle gamme sous cette même marque à l'huile d'argan et figue de barbarie qui verra le jour avant l'été. Récents aussi, les parfums d'ambiance, à connotation berbère, « Héritage berbère de Marrakech », dans d'originaux bocaux, des cloches, des pots aux formes géométriques... du plus bel effet. Récents encore, dans des packagings originaux Mosquito, des bougies aux noms basques. Les parfums de Christian Louis sont toujours là comme les poteries Goicoéchéa ainsi que le linge basque authentique Ona tiss, tissé à Saint-Palais... A été créée depuis peu une collection de bougies parfumées sous la marque L'Atelier de l'Artis'Âne. On doit cette belle évolution à Corinne Ducourneau, véritable esthète, en perpétuelle recherche de la substantifique moelle, dans cette boutique au charme certain, animée de meubles lasurés, de tables de toilette anciennes, de meubles d'apothicaire, de charette... sur fond de sobres murs de pierre... L'antre de tous les plaisirs !

■ LORIO

Maison Elissaldea

☎ 05 59 74 73 30

A l'entrée, un mouton vous accueille... et très vite, vous découvrez des mises en situation aguicheuses pour présenter des produits typiquement basques, notamment de la porcelaine artisanale, à la croix basque, symbole des arts traditionnels basques, de la vaisselle d'Ixassou, du linge de chez Jean Vier... et bien sûr des produits gourmands du cru, piments, cerises noires, confit, etc., et même des recettes.

■ LES PAINS D'ÉPICES D'AINHOA

Maison Kanteronea – le bourg

☎ 05 59 29 34 17

www.pain-epice.net

Ouvert du mercredi au dimanche inclus de 11h à 13h30 et de 14h30 à 18h. Fermé en janvier.

A la fois boutique et salon de thé, cet espace aguicheur peut se vanter d'avoir un cadre particulièrement séduisant. Une merveille que cette pièce aux murs orangés où les jazzmen qui se sont invités font leur show grandeur nature. Deux tables de ferme sont une invitation à vous installer pour goûter à des formules spécifiques, autour d'un chocolat maison et d'une sélection de pains d'épices aux parfums différents – classique, orange, gingembre confit, thé, bergamote, pruneaux, noix, armagnac... Tout en dégustant, vous pourrez découvrir sur les tables les recettes des pains d'épices de la maison.

Bien sûr, tous ces pains d'épices sont à la vente dans la partie boutique, non loin du labo de fabrication qui s'ouvre sur l'ensemble.

■ SALAISONS PIERRE OTEIZA

Rue Principale

☎ 05 59 29 30 43

Toujours superbes, les boutiques de Pierre Oteiza. Et celle-ci est à l'image des précédentes, nombreuses désormais, réparties dans la région. Les cochons... en porcelaine vous sourient, les vrais quant à eux vivent sur les hauteurs des Aldudes où le maître des lieux les bichonne pour vous faire déguster, au *finish*, le devenu célèbre jambon du Kintoa, le jambon de la vallée des Aldudes, les saucissons, la saucisse sèche, le chorizo, les ventrèches, les pâtés, les magrets de canard, les foies gras... Mais vous trouverez aussi les incontournables de la cuisine basque : la piperade, l'axoa de veau aux piments doux, le marmitako de thon, le poulet à la basquaise, la garbure, les confits et les cassoulets... et aussi les mijotés du Chef, le civet de porc basque, le jarret aux garbanzos, l'ilar gorria (haricots rouges cuisinés), la langue de porc basque aux piquillos... Et même, depuis quelques temps, la sauce Pika Gorri, les pétales de tomates séchées, la potée de truite de la Vallée ainsi que les quadrilles de pâtés... sans oublier les confitures, la poudre de piment d'Espelette AOC, le confit d'oignon. Tous sont sagement alignés dans les bocaux, à la célèbre et familière étiquette verte et croix basque blanche. Un panel large sur fond de jambons et piments d'Espelette du plus bel effet. Retrouvez Pierre Oteiza, dans les pages consacrées aux Aldudes, au-dessus de Saint-Etienne-de-Baigorri, l'ancre du maître...

■ Dans les environs

Dancharia

Quand vous arrivez à Ainhoa, vous êtes bien sûr encore en France. Mais très vite, vous passez la frontière, sans vous en rendre compte pour arriver à Dancharia, le royaume des fameuses ventas qui offrent aux visiteurs de passage, un panel impressionnant, de la grande surface aux parfumeries en passant par les restaurants. Pour ceux qui y viennent pour la première fois, c'est une découverte étonnante, pour les autres c'est une balade incontournable !

■ LA NUBA

Landibar Center

Venta Peio Dancharia

www.la-nuba.com

Ouvert, à partir de 18 ans, le vendredi et le samedi.

Cette très grande boîte de nuit qui n'a pas sa pareille à des centaines de kilomètres à la ronde se distingue, par sa taille, certes, puisqu'elle peut contenir jusqu'à 2 000, voire 2 500 personnes mais aussi par son concept. C'est le royaume de l'acier et de la haute technologie, avec un espace réservé à un orchestre. À l'étage, un espace plus intime fait le tour de la pièce, offrant autour d'un bar, des canapés et fauteuils confortables. Spectaculaire ! Avec en prime sur place, un restaurant Lugarana et une immense cidrerie Kupela, sur les hauteurs de Dancharia, (voir plus loin), histoire de pouvoir joindre l'opportunité d'un bon repas et une soirée en musique, en suivant, avec en prime un retour en bus si vous le désirez.

■ RESTAURANT-BRASSERIE

DU LANDIBAR CENTER

Venta Peio (en haut de l'ensemble)

Dancharia – Frontière espagnole.

Menu carte : 9,80 € avec 3 plats + vin et pain. Menu carte Peio : 13,80 € 3 plats + pain + vin et café. Carte : entrée + plat + dessert, de 9,30 € à 28 €. Tapas de 0,90 € à 6 € l'assortiment. Suggestions du chef de 4,50 € à 10,50 €.

Une immense salle où le bois blond règne en maître, intégralement vitrée sur deux côtés plonge sur une nature sauvage. Ce sera le cadre de vos agapes. Et ici tout est possible, des tapas (anchois au vinaigre, moules sauce à l'ail, croquettes de morue, pinces de crabe, crabe farci, omelette aux pommes de terre, etc.) aux suggestions du chef en passant par une carte importante qui affiche une cuisine simple et bien faite, sans fioriture, à petits prix : jambon Serrano, gambas grillées, asperges à la vinaigrette... paella, saucisses frites, ventrèche frites, lomo frites, brochettes d'agneau, côte de bœuf, Magret de canard, pommes au four, poivrons et salade, Veau du pays, sauce rioja, tournedos Rossini, etc. Louvine grillée et pommes au four, morue Pil Pil, etc. Et pour finir des tartes au chocolat, aux pommes, aux poires... un traditionnel riz au lait... Des plats servis dans un ballet ininterrompu, même dans les gros coups de bourre, dans une salle pleine ! Étonnant.

Au Landibar center... surprise !

Une sacrée diversité au Landibar, du restaurant à la cidrerie, en passant par la Parfumerie, la boîte de nuit qui peut contenir jusqu'à 2 500 personnes...

(Infos et réservation : 00 34 948 599 410 - Venta Peio (tout en haut de Dancharia sur la droite), à 25 km de Bayonne et 1 km de la frontière par Ainhoa – www.landibar-center.com)

▶ **Restaurant -Brasserie du Landibar Center** – Venta Peio : Menu carte et Menu carte Peio avec 3 plats + pain + vin et café.

▶ **Restaurant Lugarana** – Venta Peio : Ouvert le jeudi et le vendredi le soir. le samedi midi et soir et le dimanche midi. Buffet à volonté et menu carte.

▶ **Cidrerie Kupela** – Venta Peio. Ouvert tous les midis sauf lundi hors saison. Vendredi et samedi soir jusqu'à mi-juin. Cabaret le jeudi midi.

■ RESTAURANT LUGARANA

Landibar Center (en contrebas, sur l'autre parking)

Venta Peio

Dancharia – Frontière espagnole.

Ouvert le jeudi et le vendredi le soir ; le samedi midi et soir ; le dimanche midi. Menu Buffet à volonté : 17 € et menu carte : 19,90 €. Carte de 15 € à 25,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes (réceptions diverses – mariages, etc). Lugarana doit son nom à la rivière qui traverse ce coin tranquille... histoire de faire comprendre que dans ce restaurant bien caché, de façon tout à fait inattendu, non loin de la nature, c'est une pause sereine qui vous attend. Sereine certes mais aussi raffinée, dans cette immense salle cosue, scandée par d'énormes piliers de pierres, un impressionnant alignement de lustres hispanisants, installés sur des plafonds à caissons de bois, un bar original surmonté de vitraux, des murs à la patine ancienne coupés de fresques de carrelage. . . Et c'est une autre atmosphère qu'à l'étage où vous avez peut être croisé la brasserie du Landibar Center. Ici, donc installé sur des tables nappées de blanc, vous pourrez choisir des plats élaborés, à prix doux cependant. Soupe de moules cuisinées à la crème, sautées à l'ail, Foie gras mi cuit, oignons confits et gelée de piments d'Espelette, Jambon de Belotta, pain frotté, tomate à l'huile de sésame... Entrecôte grillée, sauce maître de chai, Ris de veau aux olives, risotto de pommes de terre, ventrèche fumée, tournedos de bœuf façon Rossini, pavé de cabillaud rôti et crème de safran, perles de basilic, etc. sans oublier les desserts séduisants eux aussi, crème brûlée, façon catalane, lait frit, une originale spéciale de la région, etc. C'est bon, c'est très rapidement servi et le prix est étonnant !

Urdax

■ HOTEL IRIGOIENEA

San Salvador, 38

☎ +34 948 599 267

www.irigoiena.com - info@irigoiena.com

Chambre double standard à 75 €. Petit déjeuner : 7,80 €. A 5 minutes des grottes d'Urdax, cet hôtel, au bout d'un chemin, dans un cadre bucolique, en surprendra plus d'un. Par son site certes, par la bâtisse du XVIII^e siècle qui connut toutes les époques, celles de la sorcellerie, des conflits, des guerres et de la contrebande, par la décoration racée et par l'accueil de vos hôtes. En bas, un salon charmeur et une salle de petit déjeuner assortie d'une terrasse. Les 25 chambres sont coquettes et confortables, certaines joliment mansardées, toutes avec le charme d'un rustique revisité. Pas de restaurant mais possibilité de se restaurer le soir pour les pensionnaires.

Zugarramurdi

■ CUEVA DE ZUGARRAMURDI

www.turismozugarramurdi.com

du mardi au dimanche, de 11h à 19h (jusqu'à 17h30 en hiver). Adulte : 4 €. Enfant : 2 €.

Creusée par un ruisseau à fort débit, le ruisseau de l'enfer, la principale cavité a l'aspect d'un vaste tunnel, débou-

chant dans cet ensemble rocheux sur deux autres galeries. Sur le plan archéologique, ont été découverts des témoignages de l'époque préhistorique, céramiques et pierres de feu étant attribuées à l'époque magdalénienne et les *kisulabes*, d'anciens fours à bois utilisés très longtemps. Mais une évidence, ces grottes sont surtout réputées pour leur légende, transmise de bouche à oreille sur l'époque des sorcières. On notera aussi le théâtre de Zugarramurdi avec le spectacle « Sorginak » présenté tout au long de l'année, une représentation qui vous fait voyager à travers la légende, les mythes anciens, et le procès qui a lieu au XVII^e siècle. Un spectacle destiné à tous qui vous invite à découvrir ce passé, si proche, grâce à une mise en valeur par le son, l'image et la lumière. La grotte ne contient ni stalactites, ni peintures rupestres, mais présente un attrait particulier grâce à sa taille, et à sa légende. Une fois à l'intérieur, il est facile d'imaginer les *sabbats* (réunions païennes au cours desquelles hommes et femmes se soustraient un moment de la vie quotidienne grâce à des festins effrénés, des danses autour du feu et des orgies au clair de lune) et de vivre les récits qui parlent de sorcellerie, de rituels païens et de banquets présidés par le diable. Les noms donnés à la grotte soulignent sa relation avec ce monde magique. En effet, l'extrémité la plus ouverte du tunnel est nommée *Sorgin Leze* (grotte des sorcières) et la partie la plus étroite, *Akelarre Leze* (grotte de l'akelarre ou du sabbat). Mythe ou réalité ? Dans tous les cas, Zugarramurdi et la sorcellerie sont à jamais liés par l'histoire à cause de l'autodafé de 1610. L'inquisiteur Valle-Alvarado, après avoir reçu de nombreuses accusations sur l'élaboration de potions, sortilèges et autres tours de sorcellerie, emmena 40 suspects à Logroño. Le tribunal de l'Inquisition condamna 11 personnes à mourir sur le bûcher. Cinq d'entre elles, déjà décédées, furent brûlées en effigie. Leurs noms figurent sur une plaque à l'entrée de la grotte. Une cérémonie rappelle chaque année l'usage festif des grottes à cette époque. Ce grand rendez-vous a lieu le 18 août, dernier jour des fêtes patronales du village, jour du traditionnel *zikiri jate*, un repas populaire auquel assistent 800 personnes, autour d'agneaux rôtis à la broche.

Anglet

Il n'est pas toujours facile de se repérer à Anglet, tant la cité est étendue ! De fait on pourrait dire qu'Anglet a plusieurs cœurs de vie, le centre-ville traditionnel qui a gagné ses galons de ville à part entière, la troisième de la côte avec près de 40 000 habitants, une pépinière d'artistes qui en ont fait le cocon de l'art contemporain, une université et un aéroport mais aussi ses hectares de forêt et les 4 km et demi de littoral. Une belle diversité à apprécier selon ses goûts et le moment où l'on investit cette station balnéaire aux multiples visages qui, en une poignée d'années, a tourné la page du passé en mettant au goût du jour deux de ses secteurs stratégiques et en lançant une implication de la population sur le développement durable.

► **La Barre** qui possédait patinoire et restaurant a été réhabilitée avec un immense parking, une promenade ô combien charmeuse, le long de l'océan, un parc écologique, une piste de roller, etc.

► **La Chambre d'Amour**, quant à elle, a opéré une rénovation spectaculaire. Et si l'océan est toujours là certes, une large promenade au bord de la plage incite désormais à la détente et à la découverte des nombreux restaurants qui ont désormais revêtu leur habit de parade, à savoir une tonnelle de bois, identique partout, du plus bel effet. Mais ce n'est pas tout puisqu'au bout de la promenade, est sortie de terre, une bâtisse surprenante ô combien contemporaine qui chante cependant l'Art déco, destinée à animer cet espace d'exception, face à l'océan, salle de congrès à ses heures, espace privilégié en tout cas pour réceptions, séminaires et autres événements. Anglet a pris le virage du XXI^e siècle, en s'adaptant à son époque et en peaufinant des atouts naturels qui n'ont pas de prix, l'océan et ses sports rois dont le surf, l'océan et la thalassothérapie, l'océan et la nature en toile de fond avec ses forêts, l'océan et son port de plaisance, l'océan et ses produits gourmands avec une belle palette de restaurants.

► **Actu Ville.** Anglet s'engage dans une démarche d'Agenda 21, au travers d'un site : www.agenda21.anglet.fr/public qui propose un dialogue avec les habitants, sur un thème précis, « le développement durable, l'affaire de tous ». Avec un plan d'action sur le sujet, depuis mai 2008, date de l'adoption officielle du lancement de la démarche. Cet agenda 21 va permettre d'intégrer les préoccupations environnementales sociales et économiques de chacun. Une démarche ambitieuse qui n'a de sens qu'avec la participation de toutes les forces vives, habitants, associations, entreprises, syndicats... Dans un autre registre, depuis 2012, Olatu Leku est né. Il s'agit sur 3 344 m² d'un hôtel d'entreprises notamment, spécialisées dans le secteur des industries de la glisse, aux normes de Haute Qualité Environnementale avec la volonté d'obtenir aussi le label THPE 2005 Très Haute Performance Énergétique. De fait cette région, souvent appelé « la petite Californie d'Europe » mérite bien ce projet d'envergure puisque plus de 40 marques de surf ont pris naissance ici avec pas moins de 3 200 personnes employées. Parallèlement des sessions de formation mais aussi des cours devraient y être dispensés dont le Master Sports de Glisse en partenariat avec l'université de Bordeaux 2. A suivre !

■ ANGLET TOURISME

2 adresses : Bureau des 5 cantons – 1 avenue de la Chambre-d'Amour tél. 05 59 03 77 01.
Bureau des Sables d'or – Avenue des Dauphins tél. 05 59 03 93 43
www.anglet-tourisme.com
information@anglet-tourisme.com

Dates et horaires d'ouverture des deux bureaux, se renseigner.

A l'office de tourisme, quelques évolutions sont à noter, la restructuration du site Internet, plus séduisant avec plus de photos ; le cadre de l'accueil s'est offert aussi quelques nouveautés comme ce mur de glace encadré de bois blond dans un cadre très épuré et de nouveaux services avec mise à disposition de 2 tablettes iPad avec l'application sur Anglet, 30 min de Wifi gratuit, 2 écrans avec chaîne d'infos 24h/24 dont un à l'extérieur... Et bien sûr se maintiennent les grands classiques, le service de réservation en ligne (0 825 84 42 84 ou 05 59 03 07 76), pour les locations de vacances – meublés de tourisme classés mais aussi des hôtels, résidences de tourisme

et villages de vacances – sur la commune ou pour des séjours à thème (charme, gastronomie, golf, thalasso, surf...), « Pause Charme et chaleur », « Escapade golf ou Thalasso », « Formule Surf », « Séjour Culture et Art de vivre », etc. mais aussi, les prêts de vélos avec un service gratuit au Point Relais de l'office de tourisme des 5 cantons, de fait 5 vélos disponibles, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h et même sur d'autres points de prêt en saison (renseignements au 06 98 08 89 91).

Pour s'y rendre

■ CHRONOPLUS

Tickets : Relais Chronoplus et kiosques

☎ 05 59 52 59 52 / 0810 00 76 95

www.chronoplus.eu

Abonnement d'un mois : 120 €, 12 mois : 300 €. Eté, tout public, du 1^{er} juillet au 31 août : 30 €. Ticket pour 1 voyage : 1 €/1h et 2 €/24h. Pour 7 jours : 11 €. Seniors : 1 mois : 25 €, une année : 250 €. Jeunes, scolaires, etc. se renseigner. Ce récent réseau couvre Bayonne, Anglet, Biarritz, Bidart, Boucau, Saint-Pierre-d'Irube et Tarnos. Ce sont 106 bus dont 20 bus ultra modernes, nouvelle génération qui couvrent ces circuits, avec 4 lignes principales et 9 lignes complémentaires. Avec un mot d'ordre, pouvoir accéder à tous les équipements sportifs, culturels, commerciaux, etc. sans voiture.

Les plus pour Anglet : un bus toutes les 5 minutes vers Bayonne et Biarritz, un bus toutes les 10 minutes vers l'aéroport et BAB2. La commune d'Anglet est desservie par 9 lignes : les lignes A1, A2, C, 4, 5, 6, 8, 10 et 11.

■ NAVETTES OCÉANE ET VÉLOS

Parc Relais de l'avenue de l'Adour, des 5 Cantons, etc.

☎ 05 59 52 59 52

Pendant l'été, une navette ainsi que des vélos sont mis à disposition gratuitement vers les plages, selon les saisons (se renseigner) depuis des parkings relais de l'Avenue de l'Adour, des 5 cantons de 10h à 20h.

En avion

■ **AÉROPORT ANGLET-BAYONNE-BIARRITZ D810**

☎ 05 59 43 83 83 / 0 820 820 820 (Air France)

www.biarritz.aeroport.fr

Location de véhicules et de salles.

L'aéroport de Biarritz conclut l'année 2012 avec une augmentation de trafic de 4,91 % par rapport à 2011. Ainsi 1 084 200 passagers ont participé au rayonnement national et international de la Côte Basque. Sachant que parallèlement au trafic, in situ, l'aéroport met également en place de nombreux services aux passagers : salon VIP, boutiques Quiksilver et Relay... Et en matière de restauration, plusieurs possibilités, la Brasserie Belhara qui propose des sandwiches, boissons, viennoiseries... ou encore Le Fronton, restaurant à part entière à l'originale mise en situation sur un... fronton, grandeur nature. Enfin, pour les plus pressés, le Snack Taste n Fly, en salle d'embarquement, avec toute une gamme de sandwiches et autres produits à emporter.

Nouveautés de taille : l'ouverture d'une ligne sur Copenhague, l'ouverture de ligne Biarritz-Bruxelles avec Thomas Cook Airlines depuis l'été 2013 ainsi que de nouvelles correspondances Air France via Orly vers Moscou, Istanbul, Casablanca et Rome à partir de fin mars 2013.

En bateau

■ PORT DE PLAISANCE BRISE-LAMES

Avenue de l'Adour

☎ 05 59 63 05 45

Accès fleuve, capitainerie, club house. Le port compte quelque 380 résidents pour 425 postes, les places vacantes étant occupées par des bateaux de passage.

Pour y circuler

■ CHRONOPLUS

Tickets : Relais Chronoplus et kiosques

☎ 05 59 52 59 52

Voir page 51.

■ NAVETTES OCÉANE ET VÉLOS

Parc Relais de l'avenue de l'Adour, des 5 Cantons, etc.

☎ 05 59 52 59 52

Voir page 51.

Points d'intérêt

■ IZADIA – LA MAISON DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

297, avenue de l'Adour

☎ 05 59 57 17 48

www.izadia.fr

contact@izadia.fr

Basse saison : de fin mars à début juillet, du mercredi

au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Visites guidées, les samedi et dimanche. Haute saison du 02/07 au 30/09/2012, tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, et jusqu'à 20h le jeudi. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 16 ans) : 3 €. Se renseigner. Location d'un audio-guide : 4 €. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Accueil des groupes et location de salles.

La maison du Parc écologique Izadia, à La Barre qui a reçu le « Totem du grand prix de la construction bois publique et collective », catégorie « Innovation » est un bâtiment original, financé par la Communauté d'agglomération du BAB, maître d'ouvrage du projet d'aménagement de ce secteur et conçu par l'architecte parisien Philippe Madec. Un parc qui se prête à la sensibilisation sur les thèmes naturels qui affiche aussi cet esprit d'interdépendance avec le tissu urbain. Avec bien sûr des objectifs scientifiques mais aussi éducatifs, pour tout public. En menant une action générale d'éducation à l'environnement, en montrant aux Anglois la richesse de ces milieux, en entraînant le visiteur à la découverte des 15 habitats du parc, derniers vestiges des milieux dunaires du littoral : Un nouvelle génération de parc urbain !

Un rôle scientifique mais aussi un rôle éducatif pour tout public... Une évidence qui se concrétise au travers de nombreuses visites, seuls avec un kit du naturaliste composé de jumelles, boîtes, loupes et boussoles pour une découverte interactive ou guidées mais aussi d'animations : visites guidées sur la faune et la flore, qui invite à réviser et enrichir sa culture scientifique. Une offre d'éducation à l'environnement est proposée aux plus jeunes : « A l'école naturelle d'Izadia » et « Développement de chantiers Nature ». On retrouve également des animations estivales comme les Jueidis d'Izadia, Tai Chi Chuan, Photos... A noter enfin, des animations ponctuelles dans le cadre d'événements nationaux comme lors des Journées du Patrimoine, la Journée mondiale des zones humides, la semaine du Développement durable, les « Eco gestes » du mois : cosmétiques, jardinage, récup tissus... Une belle évolution qui leur a valu l'intégration au Réseau Natura 2000 depuis février 2012.

■ LE PARC ÉCOLOGIQUE DE LA BARRE

Situés à l'embouchure du fleuve Adour à Anglet, les deux lacs du Boucau sont les vestiges d'une ancienne divagation du fleuve. Dans le cadre de la création du parc écologique des travaux ont permis la reconnexion du lac nord, avec l'océan via l'Adour, soumis en zone estuarienne au flot des marées. Selon un protocole défini, les manipulations de la vanne pour l'ouverture et la fermeture de la conduite, permettent d'alimenter le lac en eau salée et lui confèrent ainsi une nature lagunaire. Les variations du niveau d'eau de la lagune ont permis à la fois d'enrichir la biodiversité piscicole avec des observations régulières d'anguille européenne, d'anchois, de bar, de daurade royale, de crabe vert mais aussi d'accueillir des oiseaux limicoles tels que les chevaliers et les bécasseaux. In situ est proposée une information ainsi que de nombreuses activités. Ni jardin, ni réserve naturelle ni musée, le Parc écologique a d'abord pour vocation de favoriser le fonctionnement écologique de cet espace unique,



La jetée d'Anglet

Après le nord, le sud s'offre un lifting

Depuis novembre 2012, le littoral sud anglois a fait l'objet d'importants aménagements, à savoir la création d'un belvédère sur l'esplanade et d'une promenade sur la partie basse. Après le nord, c'est donc le littoral sud d'Anglet, peu avant l'entrée de Biarritz, jusqu'au phare Saint-Martin, qui s'est offert un sérieux lifting orchestré par les concepteurs architectes, Anouck Debarre & Duplantier qui s'inscrivent naturellement dans une démarche de développement durable. Lieu emblématique d'Anglet, ce secteur, avec sa vue imprenable sur l'océan, ses falaises imposantes et sa fameuse Grotte de la Chambre d'Amour, méritait bien ce vent de renouveau. Ainsi sur la partie haute, l'esplanade Yves Brunaud s'est offert un belvédère, véritable balcon sur l'océan et un jardin paysager qui sépare aussi les espaces piétons et cyclables de la circulation automobile. A proximité du VVF, la guinguette Lagunak offre maintenant une esplanade agréable en bord de mer. Elle est désormais reliée à la promenade des Sources par des enrochements couleur sable, matérialisant ainsi un chemin apprécié des promeneurs.

véritable laboratoire de sensibilisation du citoyen afin qu'il adopte un comportement responsable à l'égard de l'environnement.

Monuments

■ LE COUVENT DES BERNADINES

Avenue de Montbrun

☎ 05 59 52 81 30

Gratuit. Visite guidée (sur demande). Boutique.

Plusieurs atouts pour le plaisir des yeux dans cet endroit qui offre au regard, l'ancienne bâtisse du XIX^e, dans un espace paysagé agréable, mais aussi, le cimetière, à la conception particulière avec des tombes en sable, surmontées d'une croix en coquilles Saint-Jacques, animées de plantes différentes qui représentent les diverses communautés et enfin, l'originale chapelle primitive en paille, au sol de sable, dans le jardin et un mini-musée, sur l'origine des bernadines. Autre originalité des lieux, on découvre une vente de légumes, d'oeufs, de volaille.

■ L'ÉGLISE SAINT-LEON

La plus jolie et la plus charmante : il faut entrer pour admirer les vitraux récents du maître verrier anglois Charles Carrère, disciple de Jean Lesquibe (1910-1995). Approchez du chœur et du transept et admirez les techniques de taille et de construction (au plomb ou en dalles de verre). Bâtie en premier lieu au XIII^e, au bord de la Nive, sur les lieux du martyr de saint Léon, elle fut reconstruite au XVI^e, pierre par pierre, à cet endroit et se transforma au fil des siècles avec des galeries supplémentaires, au XVII^e et XVIII^e. Exposition permanente d'autres vitraux de Charles Carrère à l'église Saint-Michel-de-Montbrun et à La Trinité-de-Hardoy.

■ NOTRE-DAME-DU-REFUGE

14, rue Lembeye

La congrégation des servantes de Marie possède un immense domaine en forêt, acheté par le père Louis-Edouard Cestac en 1838 pour offrir une maison à la campagne à de jeunes prostituées désireuses de s'en sortir. C'est aujourd'hui la maison mère de la congrégation (et la maison de retraite des sœurs âgées qui viennent du monde entier). Dans un coin retiré, la tombe

du père Cestac et des stèles pour évoquer son parcours de vie (2001, centième anniversaire de sa mort). Sur place aussi, l'institution L.-E. Cestac (œuvre sociale), une halte-garderie et le pavillon François de Paule, accueillent des femmes en difficulté momentanée et un ensemble éducatif comprenant une école et le collège Stella-Maris, un lycée technique Sainte-Anne et deux internats. Y est installé le monastère de Saint-Bernard où vivent et travaillent dans l'exploitation agricole les Bernardines (vente aux particuliers).

Balades, flâneries

■ LA FORÊT DE 400 HECTARES

La forêt communale de Chiberta (au bord des plages), du Pignada (la plus étendue) et la forêt départementale du Lazaret (petite), au total 400 hectares font d'Anglet, la station verte ! La première possède un petit lac que l'on peut découvrir en partie à pied et un beau golf de réputation internationale. La seconde (de l'Adour jusqu'à Montbrun) est plantée de pins. Enfin, la forêt du Lazaret, située dans le quartier de Blancpignon, au-dessus du port, est un havre de paix (au XVI^e siècle, un lazaret fut construit dans les dunes afin de surveiller les bateaux en quarantaine). Le marcheur et le cycliste sont les rois de ces sites naturels, dans le lacs des sentiers balisés courant dans les forêts de Chiberta et du Lazaret, soit 250 hectares. Mais une autre façon de mettre en valeur le massif forestier d'Anglet c'est aussi de permettre aux adeptes du vélo d'utiliser, outre le labyrinthe de sentiers, un réseau de pistes cyclables, tant dans la forêt que sur le front de mer, le long du boulevard des plages, soit une dizaine de kilomètres signalés et adaptés à l'environnement sensible et protégé. Des liaisons cyclables permettent aussi des connexions entre les bords de l'Adour, la forêt et la plage. Ainsi trois voies vertes sont utilisables, deux dans la pignada et une dans le Lazaret. Il faut savoir que trois cavaliers assurent la sécurité et la surveillance de la forêt du Pignada, pendant l'été, histoire de faire respecter les règles de base, en milieu naturel – feux, détritus, camping sauvage. (Renseignements : Liane Beobide Tél 05 59 58 35 33)

■ LA CHAMBRE D'AMOUR

Après de lourds travaux avant l'été 2007, la Chambre d'Amour a subi un lifting de taille, mettant désormais en avant ses atouts majeurs, l'océan, la plage, la promenade et la restauration ! L'innovation de taille est sans nul doute la création de cet exceptionnel espace piétonnier devant la pléiade de restaurants des Sables d'Or, lesdits restaurants se voyant attribuer des terrasses plus larges et surtout une homogène pergola de bois donnant à l'ensemble fière allure. Côté mer, le sol offre un calepinage de bois exotique du plus bel effet. Quant aux deux kiosques, ils gagnent une mini-scène pour de futurs spectacles. Autre aménagement, celui du square, le parvis de la récente salle des congrès, ô combien étonnante, rebaptisée « Espace de l'océan ». Enfin, la nuit, le site est mis en valeur par des effets de lumière, avec de nouveaux candélabres à éclairage indirect, des spots encastrés dans le sol qui accompagneront les pas des promeneurs et encore plus novateurs, des spots dirigés vers l'océan qui éclaireront les vagues.

■ EMBOUCHURE DE L'ADOUR : LA BARRE

C'est un lieu de rendez-vous traditionnel pour les promeneurs et les pêcheurs car ici, l'océan frondeur à ses heures, sait se donner en spectacle d'autant que ce qui donne de la personnalité à cet écrin naturel, c'est la diversité de ses paysages puisqu'il est situé entre l'estuaire de l'Adour, deux lacs, l'un d'eau douce et l'autre d'eau salée, une dune, le massif forestier du Pignada, la plage et l'océan. Depuis l'été 2007, ce gigantesque espace offre un nouveau visage, avec de nombreux aménagements, mettant en valeur, le site, certes, mais aussi la patinoire et les restaurants du secteur. La ville d'Anglet, devant ce potentiel ent envie de combiner la protection de ce milieu exceptionnel et son ouverture au public pour différents usages, le loisir au sens large du terme, la glisse, la détente, le bien-être mais aussi la culture et la découverte. A cet effet a donc été imaginée une aire polyvalente de glisse, dédiée aux disciplines de roule, skate, BMX, roller... avec une voie d'accès qui dessert l'ensemble des équipements et des pistes cyclables qui pénètrent dans le site pour se raccorder au deck, large esplanade de l'Adour. Enfin un Parc Ecologique et une Maison de l'environnement ont été créés (voir plus loin) et un immense parking.

■ LA CHAMBRE D'AMOUR ET SA GROTTE

Accès libre.

Un drame de cœur... c'est bien ce qui donna son nom à la devenue célèbre Chambre d'Amour. Et pourtant sans lui, ce petit coin de paradis aurait pu devenir tout aussi célèbre, d'une tout autre manière, à l'image du village espagnol de Zugarramundi puisqu'au XVII^e siècle un conseiller au Parlement de Bordeaux, Pierre de Lancre confirma la croyance populaire : le lieu était la proie des sorcières.

► **Les Anglois**, semble-t-il, privilégièrent une tout autre légende ! A savoir qu'au XVII^e siècle, des amoureux se laissèrent surprendre par la marée montante dans une grotte du Cap-Saint-Martin (sous le phare de Biarritz). Ils furent retrouvés le lendemain, enlacés mais noyés : on appela ce lieu sacré dans les falaises, la grotte de la Chambre d'Amour ! Des visiteurs illustres comme la reine Hortense ou la duchesse de Berry se déplacèrent pour la voir.

► **Et aujourd'hui encore** cet endroit attire au point beaucoup de curieux d'autant que certains étés la célèbre légende est retracée en son, lumière et feux d'artifice, de bien belle manière, dans un spectacle pyro-symphonique éponyme, revisitée avec plus de 1 100 bombes pour un spectacle d'anthologie !

■ LA PROMENADE LITTORALE

Elle relie la Chambre d'Amour à la Barre, entre dunes et route goudronnée (4,7 km soit 2h de marche aller-retour). Elle est bordée de brandes en fin d'été : ainsi peut-on profiter des spectaculaires marées d'équinoxe à l'abri du vent. Si la pergola en bois munie d'un filet vous étonne, c'est pour vous protéger des trous n° 4 et n° 14 du golf de Chiberta... ils ne sont pas loin ! Une quinzaine de bancs assurent la pause salubre... plusieurs accès permettent aux promeneurs de sortir du sentier à leur guise.

Le couvert

Restaurants en bord de mer

■ LA LUCCIOLA

8, place Docteur-Gentile

☎ 05 59 03 36 20

www.lalucciola.fr

Le boulevard des plages... à bicyclette !

Le littoral s'étend sur 4,5 kilomètres de plages de sable doré : des jetées ou digues ont été aménagées dans le but de casser les vagues. Onze plages se partagent la côte de l'estuaire de l'Adour au nord jusqu'au cap Saint-Martin au sud : la Barre, les Cavaliers, l'Océan, la Madrague, les Corsaires, Marinella, les Sables d'Or, la plage du VVF. Elles sont surveillées en saison. Le nettoyage est quotidien. Distribution de sacs poubelle pour l'emballage du goûter et de cendriers jetables ! La plupart ayant des Surf Spot. Et pour sa mise en valeur, a été mise en place, une piste cyclable sur le boulevard des Plages qui peut desservir les 11 plages d'Anglet sur 4,5 km, du quartier de « La Chambre d'Amour » au sud à la plage de « La Barre » au nord. Et pour les amoureux du vélo, il y a aussi la possibilité de changer de cap, non plus vers les plages mais aussi vers Bayonne et Ustaritz. Une promenade inattendue, qui plus est facile sur une piste plutôt plate qui vous fait quitter l'océan pour la campagne.

Fermé en novembre et en décembre. Fermé le lundi hors saison. Carte de 28,50 € à 40 €. Menu Express, le midi, en semaine : plat + dessert : 13 €. Vin au verre.

Le grand parking et l'immense terrasse narguant de sa superbe l'océan laissent deviner la taille de cette salle de restaurant à la décoration élégante qui s'offre judicieusement des pôles intimes comme cette petite estrade charmante, ces banquettes et chaises gris perle... des couleurs qui ne passent pas inaperçues, le rouge et le noir affichant une belle homogénéité, sur les tables et les sets. Dans ce cadre, on découvre une cuisine italienne, certes, avec de typiques plats : Melanzane Parmiggiana – aubergines, tomates, mozzarella, jambon –, grande assiette antipasti, tartare de thon aux tomates confites... Amateurs de carpaccios, vous serez comblés dans un choix large : carpaccio de bœuf et son pecorino, carpaccio au foie gras, carpaccio de tomates cœur de bœuf... Une viande ? L'escalope de veau est la reine de la carte – Milanaise ou Romana ou aux épinards. On n'oubliera pas les pizzas : Margherita, Basilico, Saubade classic, Vesuvio, etc., et bien sûr les pâtes fraîches maison dans tous leurs états – linguine arrabiata, linguine et homard rôti au jus de crustacés, pappardelle Primavera ou encore au curry de Madras et gambas ou encore aux cèpes et foie gras. Et pour accompagner ces plats, la carte des vins n'est pas en reste, avec des vins italiens certes mais pas seulement, quelques étiquettes locales du Sud-Ouest, de Provence ou d'Espagne complètent ce panel. L'Italie au bord de l'océan.



LE CAFÉ BLEU

7, esplanade des Gascons

☎ 05 59 03 62 68

www.cafe-bleu-anglet.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Carte de 28 € à 42 €. Menu du jour de 15 € à 21 €. Vin au verre. Fruits de mer : de 12 € les 6 huîtres à 24 € les 12. Escalles charentaise ou normande de 30 € à 32 €. Salades de 17 € à 18 €.

Avec l'arrivée du tandem sympathique de deux cousins, Franck Oteiza et Arnaud Schellenberger, dans ce restaurant, on découvre une table qui a évolué de bien belle manière. Le cadre déjà est séducteur avec des petits coins charmeurs qui interpellent. Ici un superbe canapé en tissu basque, aux formes joliment arrondies, entoure une table ; non loin du bar, là, ce sont quelques tables hautes ; ailleurs, des tables bistrot aux pieds argentés animées de sets de table originaux avec des fauteuils en rotin laqué dans l'air du temps... L'accueil est particulièrement agréable. Et dans l'assiette, le produit

émanant le plus souvent de producteurs du cru comme Oteiza – le fil rouge de la maison – est parfaitement travaillé. Selon le moment, vous pourrez vous lancer à la découverte des fruits de mer, avec par exemple des Escalles charentaise ou normande des plus réussies ou un Ban de l'écailler plus classique. Pas de fruits de mer. Alors optez pour des plats dans une carte qui affiche un grand classicisme et des présentations originales telles qu'ardoises, plateaux, assiettes contemporaines... Au choix, pour commencer, « A partager » des ardoises absolument superbes, sinon foie gras mi-cuit du chef, frites d'éperlans... Côté mer, filet de bar grillé – très réussi –, chipirons sautés aux saveurs d'ailleurs... Côté vallée, entrecôte et son os à moelle, tartare de bœuf... Encore une petite faim ? Les desserts ne sont pas en reste, avec un coup de cœur pour la tarte clémentine au basilic, une véritable œuvre d'art... Une table à découvrir d'urgence !

■ LA MOUCHE QUI LOUCHE

16, avenue des Dauphins

☎ 08 99 23 43 60

Carte de 25 € à 31 €. Assiettes composées : 12 €. Vin au verre. Soirées Dégustation de vins.

La Mouche qui louche ? Pourquoi un tel titre ? Mystère... En tout cas, pas de mouche qui rôde autour de votre assiette dans ce restaurant qui a fait le pari de l'originalité... et de la qualité. Originalité d'un cadre qui interpelle. Une succession de petites salles : la première en terrasse, la deuxième réactualisée dans un esprit un peu décalé sympa – grande glace, plaques illustrant une époque, Cinzano par exemple, une soupière ancienne sur une table haute, un vieux buffet... –, encore une autre, toute petite, autour du bar avec des tables recouvertes de nappes en vichy, en plastique, aux traditionnels carreaux bleu et blanc et rouge et blanc et une même décoration hétéroclite, une étagère inondée de vieux téléphones, une autre de vieux objets, appareil radio...

Vous êtes surpris ? Eh bien vous irez de surprise en surprise, en découvrant la carte d'un grand classicisme : piquillos farcis au chèvre, assiette de serrano, merlu à l'espagnole ou poêlée de gambas et risotto parmesan, souris d'agneau et son gratin dauphinois, entrecôte beurre maître d'hôtel... On n'oubliera pas les assiettes combinées parfaitement orchestrées : 1/2 magret, serrano, brebis ; ou encore lomo artisanal, frites, serrano, Brebis et piquillos – copieuse et excellente. A accompagner de vins, la passion du maître. Et pour finir, le café gourmand de la mouche est incontournable. A découvrir.



7, Esplanade des Gascons, 64600 Anglet (France) - Tél. 05 59 03 62 69 - www.cafe-bleu-anglet.com



RESTAURANT LA CONCHA

Patinoire de la Barre

299, avenue de l'Adour

☎ 05 59 63 49 52

Ouvert toute l'année. Tous les jours, midi et soir. Carte de 32 € à 63 €. Vin au verre. Carte exclusivement, mais menus pour groupes (12 personnes au moins). Banc de l'écailler de 8,80 € à 14,50 €, les six huîtres de 9,30 € à 18,50 €. 34 € le plateau de fruits de mer avec homard, etc. Grand parking gratuit longeant le restaurant, la patinoire et la Maison de l'Environnement.

L'océan frondeur d'un côté, une superbe promenade autour et la patinoire d'un autre côté... Vous êtes à la Concha, cet incontournable restaurant de poissons depuis des années. Dès que vous arrivez, vous êtes dans l'ambiance, puisqu'on voit officier les cuistots au cœur de la salle, autour du chef, le fidèle Laurent Etchepare. Très vite on aperçoit le banc des écaillers qui s'offre une belle diversité et une qualité indéniable : huîtres bien sûr, petits coquillages et crustacés mais aussi traditionnels plateaux de fruits de mer avec ou sans homard, le homard entier... Vous préférez une entrée plus classique ? Au choix, anchois, beignets de calamars, gambas et langoustines grillées à la plancha. Inconditionnel du poisson ? Homard, langoustines, soles, dorades, louvines, qui passent joliment de vie à trépas sous vos yeux, s'inviteront dans votre assiette. Un vrai régal que cette aubade aux produits de l'océan tout proche. Cela dit, ceux qui les bouderaient trouveront

de quoi se régaler, avec une petite carte de viandes. Et au dessert, ce sont les douceurs du très convoité pâtissier Mandion qui vous seront proposées. Une cuisine et un cadre à connotation espagnole, un peu partout, dans un esprit original, petits boxes intimistes aux dossiers surmontés d'un espace en fer forgé autour de tables recouvertes d'azulejos scandent l'espace. Ici des selles de chevaux, ailleurs des outils anciens aux murs, sur fond de poutres animées de cordes de piment d'Espelette et bordées aussi d'azulejos... éclairé par une enfilade de luminaires contemporains du plus bel effet. Toujours superbe !

■ ON A MARCHÉ SUR PAMPELUNE

avenue des Vagues

Chambre d'Amour

☎ 07 61 16 64 64

Hors saison : ouvert tous les soirs du mercredi au dimanche, et le dimanche midi. En saison : ouvert tous les soirs et le dimanche midi. Menu Gigantes San Fermin : 75 €/2 pers. Carte de 31 € à 54 €. Vin au verre. Tapas de 10 € à 12 €. Animations.

Un petit air d'ailleurs dans ce restaurant royalement installé sur ce piton qui domine l'océan. Et à part le menu « Gigantes san Fermin » au moment des fêtes de la San Fermin à Pampelune qui évoque les Géants (Gigantes), ces très hautes statues de bois, sculptures de huit rois et reines, avec un danseur qui prend place dans chacune de ces effigies, en exécutant des pas de danse au son de la musique des *gaiteros*... tout ici fait plutôt penser à l'océan proche. Dans un cadre agréable, au cœur de cette salle dans l'esprit d'une rotonde aux formes arrondies tant dedans avec ses lourdes tables de bois blond que sur la terrasse. Vous avez les cuistots en direct qui vous concoctent des plats d'un grand classicisme, cuits pour la plupart dans leur plus simple appareil... Chipirons plancha, beignets de calamars, camembert cuit au feu de bois – très réussi – tout comme l'os à moelle, fleur de sel et tartine grillée... Même image des poissons : dorade, bar, lotte..., tous grillés au feu de bois – superbes – ; et les viandes parillada de bœuf, chateaubriand de bœuf et sa tranche de foie gras... Les desserts sont plus sophistiqués et aguicheurs comme cette panna cotta, gelée de Patxaran et coulis de cerises d'Ixassou ou le café gourmand... très gourmand ! Début de soirée animé aussi autour d'un apéritif avec la carte de tapas du chef, Flavian, aux noms évocateurs, « histoire de bar », « ça se passera comme ça à l'ruña », ou encore, « serre-moi la pince »... A ce propos, on allait oublier de vous laisser découvrir une belle carte de coquillages et crustacés, huîtres, homard, tourteau...

■ RESTAURANT LE DIAVOLI


5, place des Docteurs-Gentilhe

☎ 05 59 45 42 18

Fermé de décembre à janvier. Ouvert tous les jours. Carte de 33 € à 50 €. (plat du jour : 17 €). Vin au verre. Pâtes de 15 € à 17 €. Pizzas de 12 € à 16,50 €.

Ce restaurant installé derrière l'Espace Océan, au fond de la chambre d'Amour est en train de s'installer dans le paysage gastronomique de la cité. Un œil sur l'océan,

La Concha
Poissons et Viandes Grillés - Fruits de Mer



2 adresses :

ANGLLET - Patinoire Tél. 05 59 63 49 52	PAU - Place de Verdun Tél. 05 59 27 55 09
--	--

www.laconcha.fr

selon la saison, vous optez pour les superbes grandes terrasses, scandées de roseaux et de petits pôles de verdure pouvant contenir jusqu'à 200 personnes, en bas ou à l'étage avec une vue à couper le souffle, ou dans la grande salle à la belle hauteur de plafond et à la décoration originale, habillée de superbes banquettes violette, une couleur que l'on retrouve un peu partout, sur un mur, sur les serviettes en papier. Ici, casiers de livres et bouteilles, là, une belle galerie de tableaux surréalistes et colorés... Vous êtes dans l'ambiance pour goûter aux bons petits plats de la carte : carpaccio d'aubergines et courgettes, mozzarella di Bufala – délicieuse – ; burger au saumon,ousse d'épinards, crème à la ciboulette ; traditionnel risotto à l'encre et ses chipirons à la plancha ; Diavoli burger, une trouvaille de la maison ; ou encore l'escalope milanaise avec ses tagliatelles à la crème de parmesan. Un petit air d'Italie avec une carte de pâtes, de pizzas, aussi un carpaccio de bœuf... Pas vraiment étonnant lorsqu'on sait que le chef en jupon, Natacha, se plaît à mettre à l'honneur une cuisine italienne particulièrement réussie. Son mari dynamique et professionnel, Guillaume Tessier, quant à lui, gère la salle de bien belle manière avec une équipe professionnelle, d'une rare efficacité même lors des coups de bourre.

■ RESTAURANT L'INDIGO

Les Sables d'or

5, esplanade des Gascons

☎ 05 59 03 01 32

Fermé le lundi. Fermé du 22 décembre au 13 janvier. Réservation recommandée. Carte de 31 € à 54 €. Le midi sauf dimanche et jours fériés : 1 plat : 12 € ; entrée + plat ou plat + dessert : 16 € ; 3 plats : 20 €. Vin au verre. Huitres de 14 € les 6 à 28 € les 12. Salades de 18 € à 19 €.

Ici la foule est au rendez-vous. Ce n'est pas un hasard... La famille Chagnard, le papa, la maman et le fiston Manu autour d'une équipe professionnelle en diable, chacun dans son rôle à su séduire. Par leur tonus. Par leur réactivité. Par leur omniprésence. Et bien sûr par la cuisine qu'ils proposent à partir d'excellents produits. Ici tout est



possible ou presque. Une petite faim et peu de temps, vous goûterez aux salades impressionnantes et délicieuses, l'«Atlantique» ou « Dans les terres » ; et si vous décidez de vous installer pour une pause gourmande, peut-être aurez-vous l'occasion de découvrir les huitres Gillardeau toute l'année, le tartare de légumes et saumon fumé façon Maké, l'assiette de dégustation de charcuterie ibérique, le foie gras mi-cuit..., et pour continuer, pourquoi pas choisir le bar en portefeuille, relevé au curcuma, la parillada de poissons, la souris d'agneau à l'orange, l'assiette tout canard... des plats parfaitement réussis avec ce petit plus venu d'ailleurs... Quant aux gourmands, ne pas s'abstenir ! la Mangue dans tous ses états est tout simplement superbe comme la Verrine autour de l'ananas ou le Café gourmand. Une pause agréable dans un cadre toujours séducteur avec sa terrasse sur l'océan ou les 2 salles autour du bar aux lumières bleutées aiguës, chacune avec son charme et cette belle couleur turquoise sur fond de plafond chocolat.

Tout est possible à l' Espace de l'Océan, espace événementiel de la Chambre d'Amour

Confiée à un cabinet d'architectes bordelais, King Kong Five, cette récente structure s'est donnée pour mission de faire vivre une époque, la sienne, celle des années trente, dans un vocabulaire Art déco, en remodelant l'ensemble tout en conservant l'existant ou recréant des éléments disparus... Un nouveau volume, à double enveloppe de pavés de verre et aluminium perforé qui traduit l'atmosphère des années trente avec ses motifs géométriques qui tamisent la lumière et font des jeux d'ombre à l'intérieur. Soit au *finish*, 1 300 m² comprenant une salle de réception de 450 m² et d'activités avec 300 places assises, des surfaces de restauration, un espace traiteur et un hall d'accueil, une structure cylindrique tout à fait originale avec de larges ouvertures sur l'océan, un escalier monumental à doubles volets et un exceptionnel toit-terrasse dominant à 160° l'océan frondeur à ses heures. Un endroit de rêve pour toute manifestation, séminaires, réceptions, cocktails, mariages, conférences, etc., avec climatisation, équipement wifi, sonorisation, matériel vidéo complet, piste de danse... Et une capacité de 350 personnes en dîner, 500 en cocktail, 548 en théâtre et 326 en style classe. (& 05 59 03 77 01 www.anglet-tourisme.com)

■ LES RESTAURANTS D'ATLANTHAL

Atlantalh

153, boulevard des Plages

☎ 05 59 52 75 00

Vous pénétrez d'abord au cœur d'un espace immense, donnant sur les étages, des coursives de bateau ou presque, tout à la fois accueil, salon, scandé d'imposantes plantes, de quelques boutiques et découvrez immédiatement, le Gulf Stream, ce premier restaurant d'un ensemble qui en compte 4.

LE GULF STREAM

Ouvert toute l'année. Menu du marché de 13,50 € à 29,50 €. Menu carte entre terre et mer : 43 € (entrée, plat et dessert). Carte de 40 € à 50 €, etc.

Nouvelle décoration particulièrement réussie : enfilade de chaises rouges, séparation scandées de vasques contemporaines, pour goûter à des plats entre terre et mer, à des plateaux de fruits de mer mais aussi à un buffet fruits de mer le vendredi (40 €).

LA BODEGA

Ouvert de 11h à 0h, sauf le dimanche soir et lundi soir. Soirées à thème, événements sportifs sur grand écran. Terrasse en saison, le midi.

Bodega, bar à tapas... La Cita, dans l'esprit des cidreries espagnoles... Tout est possible ici ou presque, un apéritif autour de tapas à accompagner de cocktails dans une belle carte, un verre dans la soirée entre amis et pour une petite faim des salades diverses ou quelques spécialités du chef, dans un cadre agréable, nouvellement revu et corrigé, du plus bel effet.

LA CITA

Ouvert toute l'année, sauf le dimanche soir et lundi soir. Formule midi : 19,50 € (entrée + plat + dessert + verre de vin + café). Assiettes combinées : 18 € et menu Cidrerie : 29 €.

Un moment hors du temps dans une ambiance décontractée et agréable. Avec tous les mardis et mercredis, une soirée espagnole accompagnée d'un typique menu cidrerie.

■ LES SABLES D'OR

5, esplanade de la Chambre-d'Amour

☎ 05 59 03 68 53

Ouvert du 1^{er} avril à fin septembre 7j/7 avec service en continu du 1^{er} mai à fin août jusqu' à 23h. De novembre à mars, fermé le lundi et ouvert du mardi au dimanche + vendredi et samedi soir. Sans réservation. Carte de 25 € à 30 €. Assiettes express : 12,10 €. Moules frites + 1/4 de vin : 12 €. Assiettes complètes de 19 € à 21,90 €. Pizzas et pâtes de 9 € à 13 €.

L'espace piétonnier exceptionnel qui longe l'océan à la chambre d'Amour est bordé par une pléiade de restaurants. Sous une toile jaune pouvant accueillir 120 couverts, les tables du restaurant « Les Sables d'Or » se renouvellent dans une joyeuse ambiance. Philippe Berto, fort sympathique, dirige avec brio une dynamique équipe. Le client n'attend pas, rires et conversations font monter le son... N'y allez donc pas rechercher le calme ! A l'arrière, côté bar, petit espace intimiste où s'affichent les cartes souvenir de voyage des habitués... Côté cuisine des plats simples, une viande grillé de qualité ; côte de bœuf, bavette, faux-filet, escalope... Pour les inconditionnels de la mer, du thon frais, des pavés de saumon ou merlu grillé... quand aux entrées choix entre salades composées, moules, beignets de calamars, sardines grillées, gratin de fruits de mer... Mais aussi des pizzas et des pâtes... Pour finir des desserts maison comme cette mousse au chocolat cette crème brûlée ou un irish coffee sur mesure ! Décontraction assurée... sans réservation.

Le Temple abandonné du Jungle Café

Un décor toujours aussi époustouflant, ici... que l'on doit à Eric Ducournau qui, pour vous immerger dans l'ambiance si particulière du Jungle Café, s'est inspiré des plus grands films d'aventure de ces dernières années (King Kong, la trilogie Indiana Jones, La Momie, A la poursuite du diamant vert, Crocodile Dundee, Tintin ou encore Tarzan), des idées que vous retrouverez un peu partout. Sur l'étonnante façade du bâtiment directement inspirée de King Kong, à l'intérieur dans cette jungle plus vrai que nature.

On est sous le charme dans cet espace qui offre du rêve ! Vous pénétrez dans un temple abandonné, découvrez des murs de pierres et de roches envahis par la jungle, dans un angle, une mine, dans un autre une étonnante cascade de 8 mètres de haut et ses poissons, ailleurs, une cabane de Tarzan, au-dessus de votre tête, un chimpanzé surveillera vos agapes, sur le grand mur, une photo de la jungle, ailleurs une passerelle maquillée en pont de singe, levez les yeux et c'est un crocodile de 3,40 mètres de long qui vous narguera sous l'œil protecteur du bouddha de 4,40 mètres de hauteur et de 4 tonnes. On allait oublier l'adorable petit coin salon dans l'entrée avec ses tables en bois de Bali, ses fauteuils de cuir et le trône du roi et de la reine avec leurs gardes du corps. Non, vous ne rêvez pas !

■ BAR LOUNGE – RESTAURANT LE JUNGLE CAFÉ

Quartier Busquet (à côté de Ciné Oscar)

Rue des Barthes

☎ 05 59 52 96 40

Entre golf, forêt et océan



**BAR LOUNGE – RESTAURANT
LE JUNGLE CAFÉ**

Quartier Busquet (à côté de Ciné Oscar)

Rue des Barthes

☎ 05 59 52 96 40

www.jungle-cafe.fr

Ouvert toute l'année. Animations : tous les vendredi et samedi soir, à partir de 23h30, soirée dansante avec DJ's, tous les dimanches soir de 19h à minuit, soirée Tapas dansant avec DJ's. Lounge, restaurant et cocktail bar. Fermé lundi, mardi, mercredi et dimanche midi. Boutique virtuelle : vente déco, café, thés, vins du monde, etc. Réservation recommandée. Menu (midi et soir) : 26 € sauf samedi soir. Carte de 32 € à 40 €. Plat du jour : 10,80 €. Menu du midi uniquement : 12 €. A partager, Ardoises de 8 € à 14 €. Tapas de 3,50 € à 7 €. Assiettes combinées : de 11 € à 13,90 €.

Depuis quelques années déjà, Erick Ducournau ne cesse d'étonner. Et si déjà ce site insolite ne passait pas inaperçu, ce patron qui ne tient pas en place à toujours dans ses cartons, des nouveautés, mettant en avant son sens de l'innovation, sa capacité à sillonner la planète, à l'affût de l'exceptionnel ! Ainsi a-t-il imaginé d'ouvrir son restaurant le dimanche soir, avec des propositions ciblées (voir rubrique Sorties), a-t-il imaginé les fameuses tapas avec aussi les Menus Tapas, « une nouvelle façon de voir les tapas de demain... ». Ainsi encore, vous propose-t-il une pause si vous allez au cinéma voisin... Bref, tout est possible ou presque ici ! Les plus classiques trouveront enfin des Assiettes composées, des menus traditionnels, avec cette petite touche venue d'ailleurs, dans les présentations, les célèbres gondoles ne passant pas inaperçues dans les accords : filets de rougets en tunique, mangue, basilic et réduction de fruits rouges et passion ; Kannibale Tartare, French Burger – bœuf et foie gras – ; magrets de canard, chutney de fruits ; nems au chocolat et à la banane, camembert au four, miel de fleur de la Maison Michaud, etc. A déguster dans la salle du bas ou à l'étage. Et sachez qu'à partir de 23h, certains soirs, on danse ! Que demander de plus ? Il y en a pour tous les goûts, tous les âges, toutes les bourses et toutes les heures, le Jungle étant devenu le haut lieu de la fête basque, une référence au niveau du monde de la nuit au BAB ! Autour du Boudha géant, non loin du crocodile.

■ BEEF RESTO

Centre Oronoz-Busquet

5, rue Louis-Colas

☎ 05 59 03 79 32

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : entre Noël et 1^{er} Janvier – 1 semaine après vacances scolaires de mai. Ouvert tous les jours matin et soir. Fermé dimanche soir, lundi toute la journée. Menu : 28 €. Carte de 29 € à 43 €. (le midi, suggestion du jour : 9,80 €. Formule à 14 € (3 Formules : Entrées, Salade ou Desserts, toutes avec café.) Menu du midi : 18 €). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 120 places).



Dans ce pôle animé en plein développement du Busquet, Gilles Urraca et son épouse ont eu l'audace ô combien heureuse ! de transformer un vaste local en espace restauration branché au décor résolument moderne : le bar à l'entrée fait face à une salle organisée de façon originale sous un ciel de poutres taupes et chocolat sur fond de plinthes de lattes de bois fuchsia, un large escalier dessert l'étage avec deux salles dont l'une en mezzanine surplombant l'entrée ; tables en wengé dans l'air du temps, confortables chaises et banquettes de cuir et toujours l'harmonie des taupes, gris clair et fuchsia avec quelques tableaux humoristiques sur le roi des papilles. Accueil chaleureux et dynamique d'une équipe autour du patron des lieux qui propose une carte élaborée par le chef Olivier Billy qui fait la part belle au bœuf grillé, *of course*, dans tous ses états : côte de bœuf pour 2 ou individuel, filet de bœuf, entrecôte ou faux filet ou encore tartare de bœuf... à accompagner de quelques sauces, séduiront les amateurs de produits nobles cuits dans leur plus simple appareil. Du bœuf, rien que du bœuf. Non, pas tout à fait car quelques poissons sont proposés à la plancha, en plat comme les noix de Saint-Jacques, chipirons... et en entrée, les cassolettes de chipirons ou de Saint-Jacques à la fondue de poireaux, etc. sans oublier le foie gras mi-cuit maison aux figues, les simples chiffonnades de jambon, pour terminer avec des classiques desserts du jour, panacotta coulis aux fruits rouges, riz au lait cannelle, etc. Une table à l'espace unique, un peu tapie au fond de la place, bien au calme, à découvrir sans modération !

■ LE CHÂTEAU DE BRINDOS

1, allée du Château

☎ 05 59 23 17 68

www.chateaubrindos.com

contact@chateaubrindos.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée du 30 octobre à Pâques. Réservation recommandée. Le « menu du marché », le midi, en semaine : 33 €. « Menu Promenade gourmande au Pays Basque » : 52 €. Menu Brindos : 75 €. 4 plats. Et menu Création : 95 €. 7 plats. Tarifs mariages et réceptions diverses : se renseigner.

On est toujours sous le charme de cet endroit, lové au cœur d'une campagne agréable et si près de l'océan, dans cette demeure élégante aux multiples facettes. Un bar, des salons tous plus racés les uns que les autres se succèdent... une invitation à les investir pour prendre l'apéritif. Au choix, l'adorable salon aux superbes boiseries surmontées de l'originale fresque de jazzmen ou dans l'extraordinaire grand salon aux murs de pierres sèches, aux hauts plafonds à caissons, à la monumentale cheminée sévillane et aux meubles d'époque ou encore sur la terrasse installée au bord de l'eau... La salle à manger tout aussi charmante, vous accueille alors. Elle donne à 180° sur le lac par de larges baies vitrées scandées de troncs nouveaux. Un site d'exception et une cuisine orchestrée par le chef, Christophe Grosjean qui a pris ses marques de bien belle manière, séduisant d'emblée le Michelin avec une étoile bien méritée, en installant ici, avec son équipe, dans ce site magique, une pause d'exception. Sur la carte, pas d'ambiguïté, on présente le produit avant de donner le détail. Ainsi par exemple le homard, « breton, poché nacré, avocat, shiso, gelée de crustacés, pincés croustillantes », les Saint-Jacques, « confites au chou vert, foie gras poêlé, déclinaison de salsifis », la biche, « rumsteak rôti, choucroute de choux rouges, crosnes et cardamome... Et au dessert, laissez-vous séduire par le chocolat « guimauve lactée en cristalline, crémeux Manjar, sorbet agrumes ». Un plaisir gourmand rare autour d'un équipe, en salle d'une étonnante réactivité. Magique vraiment, l'ancre de Serge Blanco !

■ CHIBERTA & GOLF – HÔTEL & RESORT

RESTAURANT L'ORANGERAIE

104, boulevard des Plages

☎ 05 59 58 48 48

www.hmc-hotels.com

Ouvert toute l'année. A la carte de 33 € à 44 €. Formule du midi : 28 €. Vin au verre. Grandes salades de 15 € à 16 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

On ne soupçonne pas, dans ce cadre verdoyant, trouver un restaurant ouvert à tous, au cœur du golf et de l'hôtel de Chiberta. Bien caché dans la verdure, il saura séduire les golfeurs, certes, mais aussi des fins gourmets, demandeurs de cadre racé et de sérénité. Car la surprise sera grande. Vous découvrirez un très élégant espace qui fait son show... murs bordeaux, suspensions contemporaines, quelques avancées noires, moquette taupe dans la première salle qui peut s'ouvrir sur une seconde salle dans le même esprit, avec un mur recouvert d'une originale tapisserie... avec la même vue exceptionnelle sur la nature par d'immenses murs de glace ! Autour de

tables joliment nappées de blanc, vous goûterez aux plats du chef, d'un grand classicisme. Selon la saison, aurez-vous peut-être l'occasion de découvrir : la crème de céleri au bleu des Basques et poires ; le croustillant de pieds de porc et chipirons grillés ; la sole grillée entière et son beurre meunière – délicieuse – ; le risotto aux noix de Saint-Jacques ; la noix de joue de bœuf mijotée au vin rouge – très réussie – ; et pour finir, la nage d'agrumes au sirop épice ou l'incontournable café gourmand. Et à l'heure de l'apéritif ou du café, n'hésitez pas à vous installer au bar autour duquel vous pourrez vous détendre sur de confortables canapés ou à côté, dans le petit coin salon confortable autour de la cheminée. Un moment hors du temps !

■ DOLCE VITA PIZZA

Rue des Barthes (Ciné Oscar)

☎ 05 59 52 91 78

www.dolcevita-anglet.com

Menus à emporter ou en livraison de 18 € à 20 €/1 pers. et de 27 € à 29 €/2 pers : 1 pizza, 2 tapas et une boisson ou 2 pizzas, 4 tapas et une boisson. Formule du midi : 10,20 €. Tapas de 3,95 € à 5,90 €. Salades de 6,60 € à 9,40 €. Hamburgers de 5 € à 7,90 €. Pizzas de 6,80 € à 13,50 € selon taille. Vente à emporter, livraisons. Salon de thé.

On pénètre dans ce restaurant pour découvrir au fond un sympathique petit stand au titre éloquent « pizza al forno ». Ici c'est le royaume de la pizza faite sous vos yeux, de grandes pizzas maison à l'origan en 2 tailles – Vesuvio, Orientale, Indienne, Chef, Calzone, Roma, Foie gras, etc ; plus de 25 pizzas différentes. Pas seulement puisque vous pourrez goûter aux pâtes bien sûr. Et aussi, plus nouveau, aux hamburger – Classique, Cheese, Lomo, Montana, Casa... –, à des salades – Venezia, Fermière... Une pizzeria, certes, mais aussi un restaurant qui vous propose une carte alléchante avec des antipasti, un carpaccio de bœuf au basilic par exemple, des plats gratinés al forno, cannellone à la viande... et enfin, des plats classiques aussi comme l'escalope de veau milanaise. Et pour finir, pourquoi pas le brownie noix de pécan, les Pom'potes, le fromage blanc... Tout ici est possible dans ce restaurant si bien placé dans ce quartier qui bouge sans cesse, à côté notamment du cinéma Oscar mais aussi de nombreuses boutiques, du parkatoto... à cadre typique avec ses murs patinés dans les tons d'ocre, quelques plantes scandant l'espace au cœur de la grande salle et de la plus petite perchée sur une minuscule estrade dans le même esprit. On allait oublier sur les tables, le vin du mois comme ce monte petrioso avec quelques commentaires sur la Sicile et bien sûr aussi pour un petit moment entre amis avant ou après un film quelques cocktails maison, le moscato d'asti ou le borsalino à accompagner, à accompagner de tapas en cassiolette, par exemple. Convivial à loisir.

■ LA FLEUR DE SEL

5, avenue de la Forêt-de-Chiberta

☎ 05 59 63 88 66

www.lafleurdeselanglet.fr

Maitre Restaurateur. Menus Carte : 36 € et 46 €. Formule déjeuner le mercredi, jeudi et le vendredi : 21 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre.

Dès l'entrée, le ton est donné, une étagère affiche des cordes d'ail ici, un sac de lin ailleurs, un petit coin inondé de coquillages... Dans la quiétude de la forêt de Chiberta de ce quartier résidentiel, à proximité de la plage de la Madrague, ce restaurant, qui s'est installé dans le paysage gastronomique du coin depuis longtemps, s'offre un cadre sobre qui s'allie parfaitement à la cuisine du chef Jean-François Faveira, maître restaurateur qui aime faire parler le produit : assiette de gourmandises autour du foie gras – superbe et délicieuse – ; ravioles océanes à la chair de crabe, bouillon de crustacés et petits légumes ; premières asperges vertes et fricassée de ris d'agneau minute ; noix de Saint-Jacques grillées sur une purée d'atichauts, fumet des sous-bois – très réussi – ; cœur de filet de bœuf grillé, suc de viande aux morilles fraîches... Sans fioriture, dans des préparations claires et goûteuses, laissant la part belle aux légumes de saison. Une pause gourmande dans un cadre serein dans l'un ou l'autre des espaces où la pierre se dispute le tuilot, les vitres et quelques vitraux, pas loin de la cheminée ou dans la salle séparée par une vitre coulissante joliment siglée, installé sur des fauteuils contemporains du plus bel effet, noir et blanc, autour de tables dans l'air du temps, aux longères blanches et serviettes chocolat animées d'un... diamant – surprise assurée ! A accompagner de vins triés sur le volet, originalement présentés sur des petits CD, avec un commentaire : « Si le vin te gêne dans ton travail, abandonne ton travail... » Une forme d'humour jusque dans les toilettes... On vous laisse découvrir !

■ **FRAISTYLE**
3, chemin de Jorlis
 ☎ 05 59 50 57 50

Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au vendredi midi. Fermé 15 jours en janvier, et une semaine en novembre. Salade + boisson + dessert : 11,80 €. Plat du jour, autour de 8,50 €.

Les salad'bars ont le vent en poupe, et Anglet compte désormais le sien avec un concept sympa et original. Exit le magasin de fruits et légumes, et désormais l'accent est mis sur la partie restauration. Dans un espace simple et convivial qui a séduit d'emblée. Ici on vous propose de composer vous-même votre salade, avec des ingrédients dont les tarifs varient. Au final, chaque salade est différente, le dénominateur commun entre toutes étant le goût. Également au menu, diverses tourtes et lasagnes et plus nouveau, des plats chauds et une soupe qui changent toutes les semaines, mais aussi des taloas et des pâtes. On allait oublier les desserts délicieux.

■ **I.D. HALLES**
Halles de Planpignon
96, avenue de l'Adour
 ☎ 05 59 50 13 96

Ouvert uniquement le midi. Le soir sur réservation. Suggestion à la carte aux alentours de 20 €. Le midi, plat du jour : 8,50 €, 2 plats : 11 € et 3 plats : 13,50 €. Vin au verre. Plats à emporter, le midi : « on appelle, on réserve et on vient chercher »...

Il est des endroits que l'on ne découvre pas forcément car ils sont bien cachés. I.D Halles fait partie de ceux-là. Installé à côté de la Halle aux bières depuis une petite

année, il a su séduire d'emblée. Il suffit de voir la foule des habitués arriver le midi. Une référence à la matière ! Et l'on doit cet engouement sans nul doute au chef Angloy, Carlos – « une perle », nous confie la tonique patronne des lieux qui n'hésite pas à dire « tous nos produits sont cuisinés sur place, aussi quand il n'y en a plus, il n'y en a plus... ». La messe est dite. Dès lors, selon les coups de cœur du chef et les suggestions du midi, vous découvrirez sur ardoise quelques bons petits plats qui évoluent au fil des jours comme la salade César, le poulet Teriyaki, la bavette à la compote de cevette, le carpaccio de bœuf, les burgers de canard ou de chèvre... et en dessert, les profiteroles au chocolat chaud maison, le pudding aux pommes – délicieux... Une pause agréable, dans une ambiance bon enfant, dans une petite salle lumineuse, contemporaine – une table haute et ses tabourets noirs design, des tables bistrot et chaises dans l'air du temps sur fond de mur violette – et, surprise, à l'entrée une machine à coudre Singer ancienne, seule note du passé ! On allait oublier la terrasse et ses petits plaids en cas de froid. Un plus encore, le parking.

■ **RESTAURANT L'ATRIUM**
5, place du Général-Leclerc
 ☎ 05 59 03 20 15

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis 7 j/7. Menu Gourmand (3 plats) : 26,5 €. En semaine, Plat du jour : 8,90 €. Assiettes combinées : 16,90 €. Grandes salades : 13,90 €. Vin au verre.

Direction place des Cinq-Cantons pour dénicher un des épicentres de cette localité que l'on dit être des plus étendues de France. Cette place, entièrement rénovée, est devenue un lieu de vie où l'Atrium participe largement, avec son bar et sa grande terrasse propices aux échanges à toute heure, avec ses coupes gourmandes de l'après-midi... Côté Brasserie, des Angloys travaillant alentour constituent la majorité d'une fidèle clientèle. Si l'extérieur est attrayant par beau temps, une vaste salle moderne, qui se situe sur plusieurs paliers, vous accueille autour d'un grand bar. Des plafonds blancs éclairés par des corniches en staff, de larges baies vitrées avec une déclinaison de rouges et marron pour le mobilier offrent une décoration élégante et sobre qui vous séduira à coup sûr. Des plats généreux et goûteux à partir des produits du marché du jour : copieuse salade de samoussas de chèvre aux noix et au miel, assiette basquaise, combinant salade de gésiers, lardons et brebis, lomo, jambon du pays, œuf sur le plat et pommes sautées (rien que ça !), mais aussi des filets de dorade et morue à la plancha, des chipirons en poêlée, un superbe boudin noir... Quant aux desserts, ils sont à la hauteur de ce lieu qu'il serait dommage de ne pas découvrir et où vous recevrez un sympathique accueil.

■ **LA ROYALE**
3, place Lamothe
 ☎ 05 59 52 13 66

www.restaurant-laroyale.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis 7j/7 et le vendredi soir et samedi soir. Menu du samedi : 25 €. 3 plats à la carte : 26,20 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Vente à emporter. Terrasse chauffée l'hiver. Animations le samedi soir.

Une vaste place, autour de laquelle vous pourrez stationner, offre un cadre agréable et calme à ce petit restaurant de quartier qui fait parler de lui. Sa salle en chapiteau crée un espace de liberté devant l'immeuble PMU quelque peu défraîchi qui l'abrite. Jean-Pierre Fricot qui a repris les destinées de ce lieu atypique se charge de son évolution : ainsi, au bar, vous pourrez déguster un vaste choix de tapas et, l'après-midi, profiter de cette belle place autour d'un thé et des pâtisseries et glaces artisanales. Mais la surprise vient, en effet, de la cuisine raffinée, roborative et bon marché, qui attire les travailleurs et fonctionnaires du secteur. Une présentation originale qui n'a rien à envier aux belles tables et des grands classiques, à partir de produits frais du marché, remis au goût du jour, renouvelés au quotidien : grosses asperges croquantes au serrano et brebis, pommes pont-neuf, savoureux croustillant de rouget tapenade, tartare de tomate au brebis et jambon serrano, dos de saumon au pistou rôti à la perfection ou un succulent tajine d'agneau aux saveurs originales... sans oublier les superbes desserts maison ou le café gourmand. Des soirées musicales sont aussi programmées avec un menu plus gastronomique... Cela laisse rêver lorsqu'on a goûté au savoir-faire de la version « classique » de ce trésor le mieux caché d'Anglet.

Le gîte

■ APPARTEMENTS – RÉSIDENCE HÔTELIÈRE – LA VILLA CLARA****

149, boulevard des Plages

☎ 05 59 52 01 52

www.villa-clara.fr

villaclarachiberta@orange.fr



Ouvert toute l'année. Fermé du 6 janvier au 13 février. Nuitée : 50 € pour un studio 2 pièces balcon hors saison, 495 € la villa 5 pièces pour 8/10 pers. avec Jacuzzi et piscine privée. La semaine : de 315 € à 3 220 €. Animaux acceptés (6 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi. Service de ménage. Petit-déjeuner sur demande la veille. Salle de réunion de 12 personnes. Bain bouillonnant, sauna.

Du jamais vu dans la région que cette étonnante réalisation qui conjugue l'exceptionnel à tous les temps. Déjà lorsque l'on aperçoit l'immense bâtisse toute blanche de la route, on imagine sa taille, lorsqu'on pénètre dans le parc, on découvre le cadre époustoufflant, sauvage à loisir, entre verdure et océan, au bord du golf... dans des espaces grandioses ! Dès lors, une surprise n'attend pas l'autre... Imaginez donc dans l'ancienne maison de maître un très grand séjour confortable aux murs blancs immaculés animés de canapés, non loin d'une salle de petits déjeuners aux originales tables de verre installées sur des colonnes de pierre travaillées... l'ensemble scandé d'originales arches, sous de hauts plafonds et leur enfilade de lustres et donnant bien sûr sur une terrasse, la piscine et le bain bouillonnant... Une première vision certes mais là commencent les surprises puisque, in situ, vous avez le choix, parmi plus de 10 appartements et même une villa indépendante pour 10 personnes avec Jacuzzi et piscine privative ! Luxe et volupté pourrait

on dire... l'œuvre de la maîtresse des lieux, tonique en diable et entreprenante qui ne peut pas rester sur des acquis et cette année encore elle a aménagé un espace remis en forme, avec salon de massage, salle de fitness et sauna ! Et tout à côté, le centre de thalassothérapie d'Atlantal et le golf. Arrissime.

■ LE CHÂTEAU DE BRINDOS*****

1, allée du Château

☎ 05 59 23 17 68

www.chateaubrindos.com

contact@chateaubrindos.com



Ouvert toute l'année. Chambres de 175 € la Traditionnelle à 600 €/personne la Suite Venise, selon catégorie et nombre. Petit déjeuner : 18 € (à 26 €). Séminaires de 180 à 300 € la chambre et de 265 €/personne en demi-pension à 440 € la suite. Journée d'étude : 75 €. Possibilité de package : Golf, Thalasso, Lune de miel, etc. se renseigner. Animaux acceptés (25 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restaurant de qualité in situ, récemment étoilé (voir rubrique). Hammam, sauna. Parc arboré de 4ha, lac privé de 10 ha.

Cet hôtel a un charme fou car il sait allier classicisme et originalité. Son classicisme, c'est cette belle demeure aux charmes du passé joliment revisités, si bien placé à un quart d'heure en moyenne des plages de Biarritz, au cœur d'une nature intacte, face à un lac sur lequel, selon les heures se reflète, cette magnifique propriété. Tout ici est luxe et sérénité. Le lac bien sûr, le parc et tout autour, les chambres de belle facture s'offrent de beaux espaces avec de grands lits en 2 mètres, des têtes de lit de bois blond, un petit coin salon et des salles de bains de belle facture avec baignoires et douches séparées. Des suites juniors et cinq autres suites complètent cet ensemble d'une rare élégance. Elles s'appellent Borneo, Babylone, Monastir, Kala ou encore Venise... Parlons-en de Venise dont la spectaculaire porte d'entrée ancienne, dorée à l'or fin, donne le la, suivie par un salon en rotonde, aux murs moulurés et au mobilier ancien, par un bureau séparé et une chambre magnifique avec son lit king size, sa tête de lit toute d'or et de fuchsia animée, non loin de la salle de bains de marbre à la robinetterie anglaise... sans oublier la grande terrasse aménagée ! Partout, linge brodé d'or, produits d'accueil, un petit panier personnalisé, une machine à café... Et au rez-de-chaussée, un autre bonheur vous attend dans l'immense salon, à l'esprit hispanisant. Une pure merveille avec son étonnante cheminée, ses hauts plafonds, ses profonds canapés, non loin du bar avec ses superbes boiseries surmontées de fresques de jazzmen et de la salle à manger en rotonde qui plonge sur le lac. Un vrai petit paradis que ce château de Brindos !

■ CHIBERTA & GOLF – HÔTEL & RESORT RESTAURANT L'ORANGERIE****

104, boulevard des Plages

☎ 05 59 58 48 48 - www.hmc-hotels.com



Ouvert toute l'année. De 125 € la chambre club en single hors saison à 345 €. une suite supérieure en saison. Petit déjeuner : 15 €. Résidence de 595 € à 2 338 € par



VILLA CLARA



149, boulevard des Plages - 64600 Anglet - Tél. 05 59 52 01 52
www.villa-clara.fr

semaine selon taille. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Wifi. Restaurant de qualité in situ. 10 salons jusqu'à 300 m² pouvant accueillir 220 personnes pour réceptions, séminaires, mariage, etc. Bain bouillonnant, sauna. Institut de beauté, massage, Spa et Espace de relaxation.

Le golf n'est pas loin, la nature est omniprésente dans ce superbe hôtel qui, en quelques années, a acquis ses lettres de noblesse. Des salons de belle facture pour des moments de détente affichent élégance et confort. Autour du bar animé de chaises hautes contemporaines de cuir rouge, non loin de canapés aux couleurs chocolat et de quelques fauteuils anciens de cuir gris perle. Au patio hispanisant au sol de tomates, à la plante géante, proche du salon bibliothèque avec sa spectaculaire cheminée autour de laquelle se sont installés là aussi canapés et fauteuils. Des salons, un restaurant (voir rubrique) et un merveilleux espace de remise en forme, un Spa avec piscine intérieure (voir rubrique) que vous rejoindrez par un couloir scandé d'une extraordinaire enfilade de suspensions et appliques design du plus bel effet. Que demander de plus, sinon découvrir les chambres d'une belle originalité, elles aussi. Doté d'un confort haut de gamme, elles arborent une décoration contemporaine du plus bel effet. La 2018 s'illustre par une tête de lit immense de skai blanc, entourée de lattes de bois taupe devant un lit king size recouvert d'une couette et d'un jeté de lit taupe, un autre mur de skai lui faisant face non loin de petits fauteuils rouges. Même image un peu partout dans des couleurs différentes et des configurations parfois différentes comme la 2002 avec une mezzanine et grand lit en haut et en bas, sur fond de moquettes et canapés taupe... et écran TV pour chaque espace. On allait oublier les *Coffee facilities*, de très surprenants plateaux de courtoisie ! Un parfait métissage de ce style hispano-mauresque qui colle si bien à l'établissement et de cet esprit nouveau cosy design du plus bel effet. Une ambiance que l'on retrouve dans la quinzaine de suites superbes elles aussi de la résidence auxquelles s'ajoutent 4 studios, un T2 et un T3, à la location. Une belle diversité et une situation exceptionnelle entre nature sauvage, golf, lac et océan !

■ **HÔTEL ATLANTHAL 3 ET 4 ÉTOILES. RESTAURANTS LE GULF STREAM, LA BODEGA ET LA CITA******
153, boulevard des Plages
 ☎ 05 59 52 58 13

www.atlanthal.com



*Ouvert toute l'année. Hôtel**** de 95 € à 228 € la junior suite, selon nombre et saison. Petit déjeuner : 16 €. à Atlanthal et 12 €. aux Terrasses. Hôtel*** de 75 à 125 €.. Dans les deux, accès au Club Fitness et bassin privatif d'eau de mer. Restauration : 1/2 pension à 31 €. /pers. à Atlanthal et 22 €. /pers. aux Terrasses. Package avec la thalassothérapie (se renseigner). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. 3 restaurants in situ. Animations.*

Une belle diversité ici, un hôtel 4-étoiles, un hôtel 3-étoiles et une résidence « Les Terrasses » sur un même site. L'immense patio central affiche des tons de chocolat et taupe, dans l'air du temps, au rez-de-chaussée comme dans les galeries qui donnent sur 99 chambres, de la club à la junior suite qui ont vu les couleurs évoluer aussi, le rouge, le vert anis et le bleu turquoise se sont invités joliment. A l'entrée des chambres, le plancher règne en maître mais excellente idée, le côté chambre conserve une moquette, les couettes ont aussi fait leur apparition comme les mini-bars et les écrans plats, les têtes de lit, quant à elles, sont immenses et lasurées, les rideaux sont irisés et les salles de bains ont toutes des baignoires, sèche-cheveux... Quatre juniors suites avec deux balcons complètent ce panel ! Bref, un petit vent de renouveau souffle depuis quelques années sur cette structure déjà particulièrement agréable et complète avec le centre de thalassothérapie (voir rubrique) et ses trois restaurants : Le Gulf Stream, un premier espace, gastronomique avec une cuisine, classique et évolutive mais aussi allégée (vous êtes ici dans un centre de thalassothérapie), La Bodega, pour une petite faim, une envie d'ambiance espagnole (avec parfois des soirées flamenco), La Cita, dans un cadre étonnant.

► **Autre adresse :** Hôtel Atlanthal**** juste à côté

Visite guidée de la Villa Clara

Quatre suites jardin dont celle du fond tout à fait étonnante, sont à disposition, chacune possédant sa terrasse privative fermée avec bain bouillonnant privé, avec deux pièces, dans l'une, un grand salon avec un superbe canapé de cuir convertible, avec cuisine américaine superbe, sur fond de murs rouges et une chambre avec un baldaquin contemporain, parfois séparée par un paravent japonais d'une rare originalité, non loin de l'exceptionnelle salle de bains aux murs noirs, vasque noire et baignoire balnéo. Les appartements ont la même décoration, raffinée et élégante, leur configuration simplement diffère, selon qu'ils sont en rez-de-chaussée ou à l'étage, avec terrasses ou balcons. Les trois studios ont une salle de bains intégrée de façon tout à fait originale à la chambre, les trois deux pièces offrent une mezzanine, agrandissant royalement l'espace, les trois trois pièces très spacieux sont exceptionnels avec un immense salon, aménagé avec un goût très sûr et deux chambres dans le même esprit, enfin, le grand appartement pour 9 personnes possède trois chambres et un canapé-lit dans le séjour, avec une immense terrasse et son Jacuzzi sur le balcon et une vue magique sur le golf et l'océan. Quant à la villa qui peut accueillir, 10 personnes, elle affiche un rez-de-chaussée raffiné avec un grand salon, tout de blanc animé avec quelques petites touches de rouge, non loin d'une grande cuisine contemporaine, tout en longueur et une grande chambre qui donne sur un Jacuzzi et une salle de bains, noire et blanche alors qu'à l'étage, trois autres chambres dans le même esprit complète ce panel. On allait oublier le patio et la petite piscine et le nouveau coin Remise en forme, avec un Espace Fitness et un autre Espace Soins 5 mondes. Une merveille !

■ APPARTEMENTS – RÉSIDENCE HÔTELIÈRE – LA VILLA CLARA****

149, boulevard des Plages

☎ 05 59 52 01 52

■ HÔTEL-RÉSIDENCE MER ET GOLF****

47, boulevard de la Mer

Maeva

☎ 05 59 527 000 - www.meretgolf.fr



Parking fermé. De 289 € le studio hors saison à 1 631 € le Duplex. Tarifs Thalasso, se renseigner. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Service de ménage. Animations.

Quelques travaux ont donné un coup de jeune à la réception qui offre aujourd'hui aux regards une moquette anthracite comme les portes, sur fond de murs aux couleurs originales, argenté, doré... Avec ses 132 chambres et appartements royalement installés à la limite de Biarritz et d'Anglet, avec une vue imprenable sur l'océan, cet hôtel hôtel-résidence (affiliée à Maeva), a acquis 4 étoiles depuis 2013. Avec une belle diversité. Par exemple un deux-pièces, six personnes se compose ainsi : une entrée avec deux lits superposés, une salle de bains avec baignoire et des toilettes indépendantes, une kitchenette avec réfrigérateur, lave-vaisselle et four à micro-ondes, aux carreaux verts illustrant le golf, à côté un canapé-lit en 140 et une chambre séparée avec belle terrasse et mobilier de jardin sur l'océan. Ailleurs ce sera un studio quatre personnes, ailleurs encore un duplex... Possibilité de séminaires avec des salles de réunion de 30 à 60 personnes, une salle de petits déjeuners charmante, avec ses belles tables juponnées de bleu et ses murs de lattes laquées de blanc donnant sur une belle terrasse. Deux piscines in situ. Un beau panel dans un site étonnant entre mer et golf... of course !

■ VILLAGE DE VACANCES AZUREVA

48, promenade des Sables

☎ 05 59 58 04 70

www.azureva-vacances.com



Ouvert de février à novembre. Pension complète (adulte de 336 € à 595 € côté jardin et de 363 € à 643 € côté mer). Enfants de 2 à 5 ans de 231 € à 357 € côté jardin. De 11 à 13 ans de 302 € à 535 € côté jardin. + 8 % côté mer.

Ce village, l'un des 39 en France est bien placé au cœur de la forêt de Chiberta, non loin de l'océan et du centre de thalassothérapie d'Atlantthal. Il possède 135 petites chambres simples et confortables avec deux lits, des sanitaires individuels et des balcons sur la nature. Au rez-de-chaussée, tout tourne autour du loisir, des trois salles TV avec écran géant aux sites sportifs (tennis, baby-foot, basket, volley...) en passant par les animations, aquagym dans la piscine (ouverte l'été seulement), tournois de tennis, basket... Sur place un bar résolument contemporain, tout vitré sur la nature avec son étonnante enfilade de colonnes bleu dur comme les sièges, une salle de restaurant plus classique dans les blancs et bleu (repas enfants, repas froid sur demande, petit déjeuner, déjeuner et dîner classiques...), une boutique, une buanderie avec lave-linge, sèche-linge et tables à repasser, cabines téléphoniques... Avec aussi prêt de matériel, sèche-cheveux, fer à repasser, location de linge de toilette, etc.

■ VILLAGE DE VACANCES – BELAMBRA CLUBS

La Chambre d'Amour

Promenade des Sources

☎ 05 59 31 31 31

www.belambra.fr



Tarifs : à partir de 280 €. / personne pour une semaine. Chambre double. Jeux pour enfants. Séminaires. Wifi. Restauration. Club enfants dès 3 mois. Forfaits Thalasso, Forfaits Golf. Location de draps, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Animation. Option Service Hôtelier.

Entièrement réactualisée, cette résidence à l'architecture surprenante des années soixante-dix et quatre-vingts, à l'extérieur, possède des espaces où élégance et raffinement se conjuguent à merveille, au pied de l'océan. En son cœur, c'est l'immensité des salles, si royalement orchestrées qui étonne ! Avec un grand salon, à l'image d'un bateau avec sa spectaculaire cheminée contemporaine, ses banquettes et fauteuils noirs, ces petits fauteuils aux tissus rayés, de style basque, autour de petites tables... à côté de box intimistes... Non loin d'une immense salle de spectacles chauffée et climatisée relevant de l'exceptionnel, de salles de séminaires aux couleurs actuelles, vert anis, rouge, etc. d'une autre, réservée aux enfants... On allait oublier, la spectaculaire terrasse, face à l'océan ! Les chambres, quant à elles, sont tout aussi charmées avec des lits king size ou deux lits, des écrans plat, des coffres-forts... avec des salles de bains parfaitement équipées. Quant au restaurant, il est tout aussi surprenant avec ses grands espaces, scandés de superbes bouquets, ses belles banquettes de cuir clair, cette enfilade de lustres... Une résurrection impressionnante pour un résultat hors du commun !

Campings

■ **AIRE DE STATIONNEMENT CAMPING-CARS :** Promenade de la Barre, au bout de l'avenue de l'Hippodrome (eau et fosse de vidange). Parking Haut, Plage des Corsaires : stationnement et services : eau, électricité, vidange.

■ **CAMPING DE PARME******
Quartier Brindos (non loin de l'aéroport)
 ☎ 05 59 23 03 00
www.campingdeparme.com



Hors saison 10 % pour deux semaines consécutives et 20 % pour 3 semaines. Exposition : mi-ombragé. Tarifs se renseigner. Un exemple : pour les Tithome de 35 € à 110 € la nuit ou de 245 € à 770 € la semaine selon saison. Wifi. Restauration.

Un havre de paix que ce camping au cœur d'une nature intacte, non loin des plages. Sur 3,7 ha, il met à la disposition des visiteurs, des emplacements de caravanes et de camping-cars (25 places) mais aussi des Grand Montana, ces structures dernière génération pouvant contenir 4/7 personnes sur 35 m² avec 2 chambres possédant chacune 1 lit en 140, une chambre de 2 lits, un séjour avec un canapé-lit, des placards, une cuisine équipée, une salle de bains, des WC indépendants et une terrasse couverte de 8,74 m² avec salon de jardin, transats, mais aussi une quinzaine de chalets avec séjour et deux chambres ainsi que quelques bungalows. Sans oublier les locations atypiques comme ces Tithomes pour 4/5 personnes de 22 m², comprenant une cuisine, une chambre et une autre avec 3 lits pour enfants. Dès l'entrée, après l'accueil, la piscine s'offre aux regards, elle est installée devant le bar-restaurant aux murs orangés et aux chaises bleues, non loin du barbecue collectif. Tout le confort donc avec des sanitaires impeccables, un terrain de sport, de pétanque et des jeux pour enfants. Service de bus pour aller à la plage. Et l'été animations tous les jours.

Loisirs

Loisirs culturels

■ **LES ÉCURIES DE BAROJA**
 19, rue des 4-Cantons
 ☎ 05 59 58 35 60 / 05 59 52 32 88
www.anglet.fr

Vous avez ici un centre de création et de diffusion pluridisciplinaires. Dédié au chant choral, à la photo, à la peinture, la bâtisse du XIX^e siècle qui a conservé les caractéristiques des anciennes écuries, revues et corrigées en 2005 par l'architecte anglo-Philippe Rabier, mixant la pierre de Bidache, le bois, le verre et le métal donnant un nouvel esprit des lieux avec micro-amphithéâtres, salle façon café-théâtre de 80 places environ, intimiste pour des manifestations en petit comité, notamment autour de discussions sur l'art et la peinture. En la matière, Christophe Lamoure, professeur de philosophie et écrivain – 365 petits bonheurs philosophiques, Petite Philosophie du tennis, Petite Philosophie de la télévision, etc., – semble avoir trouvé son bonheur ici avec un cycle de conférence sur l'art accessible à tous. Et l'année 2013 a démarré en fanfare avec une Université populaire intello-humoristique, « à mi-chemin entre le spectacle et la conférence, vous explique-t-on, entre le rire et le savoir... », les « Rendez-vous de la cervelle », animés par le comédien Fred Tousch qui a réservé bien des surprises en mettant en scène le savant et Candide !

■ **GALERIE GEORGES-POMPIDOU**
 ☎ 05 59 58 35 60 - www.anglet.fr
 A côté de la bibliothèque.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Entrée libre.

Expositions de peintures, sculptures. Dans ce bâtiment contemporain qui affiche en son cœur, une salle de forme octogonale, dédiée aux expositions, soit 215 m² ainsi qu'une petite pièce annexe, des expositions d'art contemporain se succèdent tout au long de l'année. Dans un seul et unique but, favoriser l'accès à la culture et à l'art au plus grand nombre et donner aux artistes locaux, contemporains ou autres, la place qu'ils méritent : un pari tenu et encouragé par des milliers de visiteurs et porté par le service des Affaires culturelles de la Ville.

■ **VILLA BEATRIX ENEA**
 2, rue Albert-le-Barillier
 ☎ 05 59 58 35 60 - www.anglet.fr

Expositions : du mercredi au dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Cette grande villa un peu en retrait qui dresse sa superbe, face à la mairie (le jardin qui l'entoure est un parc public) abrite la direction culturelle et des Affaires Internationales, c'est aussi là que réside la direction de la Jeunesse et de l'Action éducative. Des animations régulières sont offertes au public, dans les 3 salles et des expositions ont lieu dans les salons de la demeure alors que le parc est l'endroit idéal pour exposer des œuvres, notamment des sculptures. Une ouverture transfrontalière se dessine vers Pampelune, Bilbao, Saint-Sébastien, de même que vers les métropoles régionales telles que Pau, Toulouse, Bordeaux... .

Loisirs sportifs

Le surf à Anglet

Apparu sur la Côte basque, dans les années soixante, le surf à Anglet est devenu au fil des années une culture. Avec 11 spots de surf et ses « compets », Anglet est reconnue dans le monde entier comme une destination surf incontournable. C'est à Anglet et sur la Côte basque que les « Tontons surfeurs », les premiers surfeurs en France, ont lancé la fabuleuse histoire du surf en Europe. Et il n'était pas évident de ramener le sport des Hawaïens en Pays basque. Pari réussi et aujourd'hui ce sont des milliers de pratiquants, des clubs, des surf-shops, des écoles et toute une industrie... qui a fleuri. Avec de nombreuses compétitions sportives de haut niveau tous les ans et des animations incontournables comme « l'International Surf Film Festival ». Et l'on n'a cessé d'innover en la matière, en créant aussi des écoles de surf mettant en scène le sport et la langue anglaise, avec « English et Surf » où les élèves, dans un parcours évolutif, d'année en année, pendant toute la scolarité ou en stage, se voient proposer de joindre l'utile à l'agréable en pratiquant le surf et la langue.

La météo du surf

Avec Océan Surf Report, c'est la météo du surf en direct des plages que l'on obtient par un seul coup de téléphone (08 92 68 13 60), lors de 2 à 4 Surf Report, entendez lors de 2 à 4 bulletins météo par jour toute l'année. Une intervention innovante et intéressante qui couvre l'Atlantique, la Manche, la Méditerranée et qui œuvre en partenariat avec Surf Session, Sud-Ouest, Sport Plus et Surfeur Journal.

■ AIRE DE GLISSE DE LA BARRE – SKATEPARK

Point de ralliement des jeunes, l'aire de roule affiche une vocation évidente, c'est le domaine de la glisse et ses déclinaisons, roller, skate, BMX, etc., dans un esprit ludique avec un impératif, « être le plus vert possible et le plus convivial », dans un cadre agréable avec bancs, végétation... Avec deux niveaux différents, une aire ludique pour les enfants de 3 à 6 ans de 2 500 m² et pour les plus aguerris, un espace de glisse avec bowls et aire de street de 1 750 m². Pour accueillir le public, 200 gradins installés dans le talus peuvent servir aussi à des animations diverses. Enfin, un Kiosque de la Glisse de 100 m² sert de local technique.

■ LES AVENTURIERS DU PIGNADA

Forêt de Chiberta

☎ 05 59 03 77 01 (renseignements et inscriptions office de tourisme)

Parcours d'orientation avec 2 départs tous les jeudis de juillet et août à 10h et 15h et les mercredis pendant les vacances de Pâques. Hors saison : sur réservation uniquement. Tarifs : 6 €/personne, 15 €/famille.

Un parcours d'orientation, à la fois sportif, ludique et éducative a été imaginé, au cœur de la forêt de Chiberta, au détour des sentiers qui serpentent entre les pins, des balises à trouver, des énigmes à élucider, un habitant de la forêt à découvrir... A l'aide d'une carte et d'une boussole, vous vous initierez à l'orientation en vous immiscant dans la peau d'un chasseur de trésor, d'un aventurier de Pékin Express, etc.

■ BABYGOLF

Bout de l'avenue de la Chambre-d'Amour 13, rue de Bouney

☎ 05 59 03 09 21 - www.golf-anglet.com

Ouvert toute l'année. Horaires selon les saisons. Nocturnes l'été. 6 €. / personne et 15 €. (6 personnes maxi), sur réservation uniquement.

Le Babygolf a un peu plus de 50 ans... et ce jeune senior est toujours opérationnel. Depuis tout ce temps, pas de changements majeurs sur ce parcours attractif aux embûches diverses : le pont coquin, le tunnel, le volcan et le sempiternel pneu qui peut jouer bien des tours... et un coin détente avec salon de jardin et orangeade. Un moment de détente agréable, entre amis, avec des enfants... qui, sans nul doute, apprécieront ce petit challenge

■ CHIBERTA TENNIS COUNTRY CLUB

22, avenue du Lac

☎ 05 59 63 83 58

www.stage-tennis-cotebasque.com
alau.jean-louis@neuf.fr

Ouvert tous les jours. Abonnement possible, se renseigner. Locations de courts de septembre à juin : 15 €/h, juillet et août de 16 € à 20 €/h. Forfait Carte : 10h : 150 €. Invité : 1h : 10 €.

Neuf courts dont cinq en green set un mur d'entraînement et un court de mini tennis sont installés dans un site de rêve entre forêt et océan, avec une vue extraordinaire sur le golf, le lac, les pins... avec une étonnante impression de calme et de sérénité. Et avant ou après une partie, vous

■ CLUB HIPPIQUE DE LA COTE BASQUE

Route du Petit-Palais

Promenade de La Barre

☎ 05 59 63 83 45 - www.chcotebasque.com
contact@chcotebasque.com

Abonnement : 113 € (famille : 300 €. Jeunes de moins de 25 ans et seniors : 85 €). Promenade en forêt : 20 € pour les non-adhérents. Stages demi-journée, selon que l'on est adhérent ou non de 20,50 € à 45 €. Cours particuliers de 35 € à 40 €. Boutique.

Ce club de plus de 50 ans d'existence s'offre une deuxième vie. Et s'il demeure avec 567 membres, 5 palefreniers, 4 moniteurs et un instructeur, un lieu où l'on pratique l'équitation comme un loisir, où l'apprentissage est roi bien sûr, il n'en demeure pas moins qu'avec l'augmentation de la fréquentation de ce centre et son évolution au fil des années, il s'avèrait important de lui donner une nouvelle vie. Ainsi une refonte des locaux administratifs est à l'ordre du jour, tout comme le Club House avec restauration in situ, dans le but de répondre à des normes d'accessibilité et à une amélioration des performances énergétiques. Avec aussi probablement 10 nouveaux boxes pour les chevaux, un nouveau parcours à travers la forêt... un point fort à revoir pour satisfaire tout public et notamment les touristes demandeurs de ces promenades en forêt et en bord d'océan, rappelant qu'il existe une plage des Cavaliers aujourd'hui inutilisée. A suivre !

■ GOLF DE CHIBERTA

104, boulevard des Plages

☎ 05 59 52 51 10 - www.golfchiberta.com

Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.

Les écoles de surf à Anglet

Le surf est roi à Anglet sur les 11 superbes plages et l'on y dénombre de nombreuses écoles de surf :

- ▶ **Ecole de Surf Uhaina** - Plage des Corsaires 06 60 78 93 49. www.ecole-surf-uhaina.com
- ▶ **Ecole de surf Rainbow** - Plage du VVF ou Rainbow Surf Shop - 19-21, avenue de la Chambre-d'Amour
05 59 03 54 67. www.rainbow-surfshop.com
- ▶ **Ecole de Surf Océanic** - Plage de la Madrague 06 62 87 37 38/05 59 03 84 12. www.oceanic-anglet.com
- ▶ **Time to Surf** - Rendez-vous Plage des Cavaliers 06 89 68 18 66. <http://timetosurf.hautetfort.com>
- ▶ **Gliss'Expérience** Plage des Cavaliers 06 21 20 12 70. www.glissexperience.com
- ▶ **Le Club de la Glisse** - Plage de Marinella 06 12 81 55 95. leclubdelaglisse@hotmail.com
- ▶ **Ecole de Surf Côte Française - Anglet** - Place de Marinella 06 64 15 35 64 www.angletecolesurf.com
- ▶ **John Larcher Surf School** - Avenue des Dauphins 06 88 21 13 01 www.ecolesurf.com
- ▶ **English & Surf** - Plage de Marinella 05 59 63 73 12/06 03 83 15 48. www.english-surf.com
- ▶ **Freestyle Surf Academy** - 22, avenue des Dauphins 05 59 03 27 24/06 09 87 15 46. www.freestyle-anglet.com
- ▶ **ES 64** - Place du Docteur-Gentilhe & 06 17 80 84 05

Sur l'ensemble, 27-trous : un parcours de 18-trous, sur 5 647 mètres varié, créé par Tom Simpson, alternant, trous dans la forêt et les links de bord de mer et le parcours de l'Impératrice de 9-trous sur le lac, un compact par 29, créé par P. Thevenin, parfait complément pour débutants et école de golf. Parallèlement un practice couvert et sur herbe. Avec un plus, son emplacement dans la forêt mais proche aussi de l'hôtel et de la résidence de Chiberta avec un magnifique club-house avec un coin salon, un salon tv et bridge et une grande salle de restaurant, récemment restructurée de bien belle manière, assortie d'une terrasse de teck.

■ PATINOIRE DE LA BARRE

☎ 05 59 57 17 30

Basse saison : ouvert le mardi de 21h à 23h ; le mercredi de 14h à 17h ; le vendredi de 21h à 0h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 11h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 15h à 17h30 et de 21h à 23h30 ; le dimanche de 15h à 17h30. Vestiaire gardé.
Inaugurée le 14 Janvier 2012, la patinoire ouverte en 1969 a été entièrement réactualisée, fruit d'un travail de concertation avec les utilisateurs (Hormadi Amateur et Elite, Anglet Sports de Glace, employés patinoire) et les commerçants. Un projet architectural et des équipements qui se placent dans une logique de développement durable, avec une harmonie architecturale imaginée par l'architecte boucalais Pierre Andrieu, donnant une ambiance plus moderne qui repose sur des façades d'un blanc éclatant pour homogénéiser le bâti et faciliter les économies d'énergie : lumière naturelle, confort acoustique, éclairage scénique, couleurs des matériaux, angles arrondis de la piste... Ont été prévus aussi sur l'aile nord, des espaces pour agrandir, les locaux sportifs, administratifs, des clubs alors que l'aile sud accueille les vestiaires sports études et espoirs, un vaste hall d'accueil. Pas d'oubli non plus sur le plan technique,

avec la réfection de la dalle en béton, la piste de glace et son circuit d'eau glycolée, qui circule dans les 26 kms de tuyaux sous la dalle, l'arrivée d'une technologie photovoltaïque, sur la toiture, etc. Un bel ensemble qui a déjà fière allure à l'extérieur !

■ TERRITOIRES D'AVENTURE - PARCOURS ACROBATIQUE DANS LA FORÊT

☎ 05 59 42 03 06

www.evolution2-paysbasque.com

De 5 € à 15 € du Mini Castor au Super Castor. Parcours Crockett : 1h30 d'aventure : 20 €, tyrolienne de 10 € à 30 €, etc. Parcours Castors : à partir de 1,15 m, pour les 5-7 ans. Parcours Super Castors : à partir de 1,25 m, pour les 7-10 ans. Parcours Crockett : à partir de 1,40 m, 1h30 d'aventures. Parcours Indiana : 2h de sensations et d'efforts.

Associé avec Segway, ce premier parc acrobatique, sur le site d'Anglet est situé au cœur d'une pinède protégée accolée à l'océan à proximité du parc écologique « Izadia » (plage de la Barre). 5 parcours différents sur près de 4 hectares dans la magnifique forêt de Chiberta offrent aux petits (à partir de 2 ans !) comme aux plus grands un terrain de jeu unique : Ponts de singe, tyroliennes, passerelles jungle, filets à grimper, filets à marcher, ponts et rondins suspendus... Autant d'ateliers permettant une progression d'arbre en arbre sécurisée grâce à un matériel adapté sous les conseils et la surveillance de professionnels qualifiés. Du parcours acrobatique, au cœur de lianes, ponts de singe, passages en filets, poutres mobiles, tyrolienne, passerelles suspendues... à la tyrolienne infernale -70 mètres à parcourir, à une vitesse de 40 km/h - en passant par le trampo Arbres, amoureux des sensations fortes, n'hésitez pas à vous lancer ! Une heure et demi d'activités, pour une cinquantaine d'étapes, dans les cordes et les planches en bois des arbres d'une trentaine de mètres de haut, équipé de mousquetons, baudriers et longues autour des hanches... Bref, s'initier à prendre de la hauteur !

Détente, forme

■ BIARRITZ THALASSO RESORT – ATLANTHAL 153, boulevard des Plages

☎ 05 59 52 75 85

www.biarritz-thalasso.com

Centre de thalasso ouvert tous les jours, toute l'année. Journée plaisir à partir de 64 €. Cure santé 6 jours à partir de 649 €. Week-ends et courts séjours à partir de 308 €. Restauration (4 restaurants et hôtels sur place). Boutique. My Thalasso... C'est à Anglet et Biarritz. De fait, le Groupe Biarritz Thalasso Resort ce sont 3 établissements sur 2 sites, Anglet et Biarritz. Avec plusieurs hôtels. Entièrement rénové, le Centre de thalasso a fière allure. Avec un panel de propositions intéressantes, du Club Fitness au lagon, en passant par l'Espace Thalasso qui affiche une séparation des deux espaces, l'un dédié à la santé – Thalasso future maman, Zen Attitude, Anti-tabac, Thalasso sérénité 50, etc. – et l'autre au bien-être, avec un mot d'ordre « Prenez soin de vous ». Sur un jour, un week-end ou plusieurs jours, en externe ou dans l'un des hôtels (voir rubrique). Une gamme très large est ainsi proposée dans un site agréable avec des cabines de soins, certaines à la lumière du jour, aux belles innovations, à la pointe de la technologie, des cabines de massages ainsi que des cabines de shiatsu et de sophrologie pour combiner avec délectation détente et relaxation. L'espace Fitness et le spectaculaire lagon d'eau de mer de 350 m², chauffé à 34 °C, véritable espace d'exception est assez unique dans la région avec jets sous-marins, tapis et lits à bulles, couloirs de nage et parcours de nage à contre-courant, cours d'aquagym, sans oublier le petit dernier Aquabike, « l'ennemi n° 1 de la cellulite », vous précisez-t-on ou encore cette année 2013, le nouveau sauna extérieur avec accès au solarium ! Une multitude de possibilités qui optimisent cet ensemble, pour tous les goûts et toutes les envies. On allait oublier les Journées Thalasso Resto et lagon, à partir de 64 €.

■ LE COMPTOIR DES SOINS

Hôtel de Chiberta

104, boulevard des Plages

☎ 05 59 58 48 00

www.hmc-hotels.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche (matin). Centre de beauté ouvert aux clients extérieurs à l'hôtel. Quelques exemples : Modelage Confort et détente Klapp de 55 € à 90 €. Concept Anti-Age : Soins Visage Haute technologie Klapp, de 45 € à 120 € le Soin Caviar Prestige. Modelage à 4 mains : 158 €. Restauration. Boutique. Une étonnante et très belle piscine aux originaux murs de tuilots et aux murs à la patine ancienne donne une image méditerranéenne de ce lieu charmeur est réservée aux clients de l'hôtel. En revanche, les soins qui se pratiquent uniquement sur rendez-vous, sont accessibles à la clientèle extérieure, ils sont prodigués par des esthéticiennes diplômées d'Etat, en collaboration avec les laboratoires Klapp et Phyt's. Les propositions sont variées. Quelques exemples : les modelages traditionnels, suédois, californien, drainage lymphatique... Plus originaux. « Confort et Détente Klapp », Sung Rei, chocolat, ayurvédica, pierres chaudes, « Herbal Siam », etc. Mais aussi des

concepts spécifiques comme les concepts anti-âge, les soins visage haute technologie Klapp, soins contour des yeux, coup d'éclat, Hyaluron infusion, caviar prestige... Ou encore les soins naturels visage et corps signés Phit's, Oxygène, Phit'ssima, Energie vitale... On notera bien sûr les maquillages, épilations, etc. Un bel ensemble intime et chaleureux... Sachant que les soins sont pour madame mais aussi pour monsieur et que sur place, à la boutique, vous trouverez les soins Klapp et Phit's.

Sorties

Salons de thés

■ LE CAFÉ BLEU

7, esplanade des Gascons

Salon de thé ouvert toute l'année sauf en juillet et août. Vous avez déjà découvert le restaurant. Mais il faut savoir que cet espace agréable offre au cœur de l'après-midi un salon de thé agréable de 15h à 18h. Vous pourrez choisir votre thé dans une gamme intéressante et surtout l'accompagner de pâtisseries maison particulièrement aguicheuses.

Bars, pubs

■ BAR LOUNGE – RESTAURANT LE JUNGLE CAFÉ

Quartier Busquet (à côté de Ciné Oscar)

Rue des Barthes

☎ 05 59 52 96 40

www.jungle-cafe.fr

Fermé du 7 juillet au 1^{er} août. Fermé lundi, mardi et mercredi et dimanche midi. Week-end et veilles de jours fériés, ouvert jusqu'à 5 h du matin, avec restauration le midi entre 12h et 14h30 et le soir à partir de 19h30 jusqu'à 5h. Cocktails avant 1h : 8,50 €; après 1h : 10 €. Tapas ou Finger Food de 3,50 € à 7 €. A partager : de 8 € à 13 €/1 pers. à 20 €/2 pers. Carte de 26 € à 34 €. Restauration. Animations. Brunch (ouvert tard le soir. Le dimanche soir : « Tapas dansant » avec buffet de tapas offert, à partir de 19h45. Soirées diverses. Possibilité de privatiser la salle pour un anniversaire ou autre.).

Le Jungle s'offre tous les ans des nouveautés. Depuis 2013, Erick Ducournau a décidé de vous proposer un autre moment de convivialité en vous invitant autour de son bar à tapas. Eh oui ! L'endroit est idéal. Les vins au verre vous attendent tout comme les cocktails qui sont déjà à la carte, classiques ou plus novateurs – Mojito basque, Royal, Caïpirhina, Indiana Jones, Margarita blue moon, Sex on the beach, Cactus Jack, Etoile basque, Beame du tigre, Philo Spécial, etc. Et les tapas ont fait une entrée remarquée. De fait des petits plats miniatures entre tapas et entrées... « Une nouvelle façon de voir les tapas de demain », vous explique le maître – wraps saumon et sésame, tortilla pommes de terre, foie gras poêlé, filet de bœuf plancha, croustillant de rougets à la mangue, camembert amandes et confiture de fraises, etc. Et si l'on aime, le concept, « les tapas assis » vous tendent les bras et vous aurez ainsi un repas complet, dans ce cadre complètement fou avec en toile de fond King Kong, Indiana Jones, dans une mise en scène

Les dimanches soir du Jungle Café

Sans doute le seul restaurant ouvert le dimanche soir où l'on vous offre un buffet à volonté pour une boisson achetée... Tout ici joue pour un moment de détente autour d'une soirée « Tapas et musique » avec un buffet à volonté offert entre 19h45 et 20h45. Seules les boissons sont payantes. Et vous choisirez le bar lounge, le salon, la mezzanine, le restaurant pour vous installer... et bien sûr pour ceux qui le désirent, la piste de danse pour vous déhancher jusqu'à 5h du matin – de 495 à 700 personnes au cœur de l'ensemble –, autour de cocktails d'une rare originalité, le classique Mojito, le Mojito basque, le Purple Mojito, le « lézard qui hurle », le Black Russian, le Jungle verte, la Nuit chaude, le One Latino, l'Orgasme, le Bali... en tout, au choix, une quarantaine de cocktails à découvrir... Qui dit mieux ?

époustouflante, au beau milieu de la jungle, sous l'œil bienveillant du bouddha de trois tonnes et demie. Un moment hors du temps !

■ LA HALLE AUX BIÈRES

www.la-halle-aux-bieres.com

Soirées les vendredi et samedi, ouvert jusqu'à 21h. et même minuit pour les Apéritifs Concerts, une fois / mois, le vendredi (se renseigner). Animations.

Dans cet espace immense, on découvre une étonnante boutique, certes, qui offre un panel de bières tout à fait impressionnant, pas loin de 300 de tous les pays, de la Belgique aux Amériques en passant par la France (avec quelques trouvailles comme la Pigne, une landaise, la Palombière à l'armagnac, l'Akerbeltz, la bière basque d'Ascaïn...), l'Allemagne, l'Angleterre, la Hollande mais aussi l'Autriche, la Tchécoslovaquie, l'Italie, etc. (voir rubrique Emplettes). Mais pas seulement, puisqu'à certaines heures l'endroit s'émancipe et s'anime certains soirs autour de l'immense bar, autour de tables ou tonneaux installés çà et là ou sur la terrasse à la belle saison. Tout est possible : les simples apéritifs et, à certaines époques, des dégustations à l'occasion d'événements comme l'Oktoberfest, la fête de la bière allemande, la Saint-Patrick, les Fêtes de Bayonne, le 15 août, etc., les Apéros bières le week-end, accompagnés de musiciens, des dégustations privées... Un endroit atypique ô combien convivial !

Bowlings

■ BOWLINGSTAR BASQUE (EX-CYBER BOWLING)

1, allée du Cadran

RN10 – Le Busquet

☎ 05 59 31 21 11 / 05 59 31 21 15

Ouvert toute l'année. Ouvert de 14h à 1h en semaine et jusqu'à 2h les we et jours fériés. Tarifs de 5 à 7 €, selon heure et jour. Tarif Famille le dimanche : moins 15 %. Nouveau : tous les mercredis soirs, hors vacances et jours fériés : 10 €. 2 parties et une boisson. Carnets de 10 parties, de 54 à 63 €. Carte de fidélité.

« L'espace Loisirs High Tech de la Côte basque » a été construit en 1998 sur une superficie de 2 000 m² avec 16 pistes synthétiques, informatisées, 8 tables de billard et jeux vidéo... Et pour se détendre un bar, une salle et un salon. Un site rêvé pour faire la fête toute l'année vous annonce-t-on : karaoké sur écran géant tous les jeudis soir, retransmissions tv, soirées à thème, spectacles divers, etc., et bien sûr, des formules diverses, anniversaires avec une partie de bowling, deux boissons non alcoolisées

et un gâteau (10 €), arbres de Noël, repas de groupe, enterrement de vie de jeune fille, séminaire, mariage... Un endroit séduisant, une véritable salle aux propositions diverses, à l'étage qui peut ainsi se transformer en restaurant, bar à tapas, salle de cocktail. Une valeur sûre !

Cinémas

■ MONCINÉ

Rue des Barthes

☎ 0 892 686 606

Ouvert du lundi au samedi de 13h45 à 22h15 ; le dimanche à partir de 11h. Entrée : 8,30 €. Réduit : 7 €. Abonnement : 6 €. Enfant : 6 €. Le matin : 5 €, le lundi : 5,50 €. Etudiants : 6,50 €.

Dans ce quartier plein de vie avec de nombreux bars ou restaurants, avec aussi le Parkatoto pour les enfants, Monciné occupe une place privilégiée avec un grand parking et à l'intérieur six salles superbes, avec des fauteuils d'un confort rare, installés en gradins pour une vue optimale, un son numérique de belle qualité, Dolby Digital... Et à l'entrée, un grand hall climatisé est animé d'un bar confiserie, d'un espace libre-service, avec notamment des magazines gratuits. Histoire de patienter en attendant la séance !

Emplettes

■ ATELIER DE FABRICATION PLANCHES SURF STARK

7, allée Louis-de-Foix

Port de plaisance Adour

☎ 05 59 63 94 78

www.starksurf.com

contact@starksurf.com

Les surfeurs de France et d'ailleurs connaissent bien les planches de Jean-Pierre Stark, mais savent-ils qu'elles sont fabriquées à Anglet ? Depuis 1981, le surfeur a acquis la confiance des champions tels que Tom Curren, Tom Carrol, Ross William, Didier Pitter. En 2002, il rejoint la marque Pukas, leader du marché de surf européen, histoire de se tenir à l'avant-garde des progrès technologiques en utilisant le fameux logiciel SurfCAD et en personnalisant lors de la fabrication les planches, en faisant appel à des décorateurs. Sur place boutique aussi et vente de planches neuves bien sûr de la collection Stark Surfboard, du team aussi à des prix intéressants et d'occasion. Vente aussi de housses et de combinaisons neuves et occasions.

Jean-Luc Tauziède... une reconnaissance internationale

Il est des personnalités étonnantes. Tel nous apparaît Jean-Luc Tauziède, cet artisan d'art aux multiples facettes qui n'a pas fini de surprendre. Car son leitmotiv est clair : « Lorsqu'on est artisan d'art, je pense qu'on apprend tout le temps... » Une évidence, ce passionné ne restera jamais sur des acquis ! Et lorsqu'on fait un petit retour arrière sur sa carrière, on réalise le parcours hors norme de ce quadra, Meilleur Ouvrier de France, aux talents toujours plus prometteurs. Entreprise du patrimoine vivant, Prix Sema Départemental et régional en 2008, Prix Stars et Métiers Départemental et régional 2009, Prix de l'Innovation – Aliénor des Métiers 2008, Membre du GLAAF (groupement des luthiers et archetiers de France), Membre de la VSA (Violin Society of América)... une récompense – et pas n'importe laquelle – n'attend pas l'autre ! Et s'il a baigné dans la musique dès son enfance, rien sans doute ne supposait qu'il en arriverait là. Musicien de talent, il obtint déjà le 1^{er} prix au Conservatoire de Bayonne en tant que violoncelliste. Il aurait pu en rester là. Eh bien non ! Des rencontres l'amenèrent à côtoyer des musiciens connus, à assister à des concerts, des salons professionnels et le voilà devant un autre défi, la réalisation d'archet ! Et pour ce faire, il ne ménagera pas ses efforts. Un apprentissage en ébénisterie le passionna puis une vision de la fabrication d'archers à partir d'un bois en voie de disparition, le Pernambouc finit de le convaincre. Aujourd'hui, archetier devenu célèbre, il est le seul à être classé « Entreprise du patrimoine vivant », une reconnaissance de son savoir-faire artisanal et industriel d'excellence. Ainsi, de réalisations en innovations, ce bijoutier du bois se fit remarquer. On ne notera parmi ses créations qu'une seule, le Souverain, cet archet de violoncelle, unique au monde, réalisé à 8 mains (archetier, bijoutier, sertisseur et polisseur) dont le talon est serti de 66 diamants qui nécessita un an de travail. Du morceau de pernambouc à ce bijou, on imagine le travail ! Que nous réserve encore notre artisan anglo qui exporte déjà ses merveilles au Japon, en Corée, Allemagne, Italie, Espagne, Angleterre, Australie ? L'avenir sera sans doute encore riche...

■ ARCHETIER D'ART

4, rue Louis-Colas
www.archetier.com

Un vrai plaisir de passer un moment dans l'atelier de Jean-Luc Tauziède, cet esthète aux multiples talents qui, après avoir fait ses classes et obtenu le diplôme de violoncelliste, (élève de la classe de Jacques Doué), décida de se consacrer à l'artisanat après un réel coup de cœur pour ce métier d'artisan en menuiserie et ébénisterie, qu'il peaufina dans l'atelier parisien de Jean-François Raffin pour y apprendre le métier d'archetier. La boucle est bouclée ou presque et notre homme aujourd'hui célèbre ne ménage pas ses efforts dans son atelier. Ainsi fabriqua-t-il des archets de violon, alto, violoncelle et contrebasse haut de gamme y compris les modèles plus anciens, de transition et baroque, en appliquant le savoir-faire de ses maîtres. Et pour ce faire, il n'utilise que des matériaux de premier choix, chaque baguette de Pernambouc étant choisie en fonction de la sensibilité, de la personnalité, du caractère de l'artiste musicien, ainsi que de son jeu, tout en respectant minutieusement l'équilibre et le poids de l'archet souhaité par chacun. Il faut d'ailleurs savoir qu'il attache une importance primordiale dans le choix du bois de Pernambouc, ainsi que pour l'ébène des hausses, le crin et l'ensemble des matériaux utilisés pour la fabrication. Aujourd'hui ses productions se sont étendues à l'étranger : Japon, Angleterre, États-Unis, Corée, Espagne, Italie, Portugal... Et il assure aussi l'entretien et la restauration des archets du quatuor.

■ COUTEAUX DU PAYS BASQUE

1, avenue de l'Adour
06 08 28 50 83

www.couteau-basque.com

Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Christophe Laudieu est un homme heureux dans sa

nouvelle boutique. Et pour cause ! Car ici, il a mis en scène ses propres couteaux mais aussi sa passion de collectionneur avec une gamme rare de couteaux, de Bretagne, du Roussillon, de Rhône-Alpes, d'Aquitaine, de Champagne, etc. mais aussi du cru, canif taille plume d'un coutelier réputé de Bayonne, baïonnette utilisée par Louis XIV, couteau de berger, etc., plus de 500 couteaux du XVIII^e à nos jours, sur fond d'une autre collection de photos anciennes en noir et blanc, non loin encore d'une porte... fusil, présentant des cornes, celles précisément avec lesquelles il peaufine ses couteaux ! Le couteau certes, mais aussi des bâtons de marche comme « le bâton de fortune »... en frêne, merisier, rappelant l'histoire des Basques qui partaient vers l'Amérique pour faire fortune. On découvrira encore l'ivoire de phacochère, tout à fait unique... quelques livres, de vieux outils... Et bien sûr l'étonnante production de cet artisan-artiste qui a obtenu le titre de Compagnon à la Confrérie du comté de Trié-Saint-Elloi, « assurant par son serment, son respect et sa fidélité à nos traditions coutelières thiernoises » !

■ FABRIQUE DE CHISTERAS GONZALES

6, allée des Liserons
Quartier Eglise-Sainte-Marie
05 59 03 85 04

Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi à partir de 17h.
C'est Pierre Gonzalès qui a repris l'entreprise familiale tenue par son père, Jean-Louis Gonzalès depuis 1887 et c'est bel et bien le dernier fabricant de chistera en France. La chistera (en basque txistera) est ce long gant d'osier au fond duquel le pelotari, lors des matchs de cesta punta, peut recueillir la pelote à 300 km/h. Dans l'atelier, fabrication à la main de centaines de chisteras par an, du grand au petit gant, tout un art qui vous fera réaliser que le fabricant de chistera doit être tour à tour ébéniste, vannier et sellier ! Le bois de châtaignier du

Pays basque qui sèche trois mois environ est choisi par les deux hommes de la maison, il sert à monter le squelette du gant, ensuite c'est l'osier du Sud de l'Espagne qui entre en scène pour le tissage du gant et enfin le cuir pour habiller l'ensemble. Un chistera nécessiterait 25 heures de travail, un travail récompensé puisque ces petits bijoux sont destinés à des clubs français et espagnols mais aussi à des clients professionnels du continent américain. Service après-vente.

Panier gourmand

■ FROMAGE ET COMPAGNIE

Centre Erdian

10, allée Véga
Boulevard du B.A.B.

☎ 05 59 03 23 29

www.fromages-et-compagnie.com

contact@fromages-et-compagnie.com
accès direct depuis le boulevard du BAB

Plus du tout isolée la petite boutique est aujourd'hui au cœur d'un quartier dynamique, reliée au boulevard du B.A.B. par une bretelle très pratique. Votre hôte, jeune fromager affineur de talent, le seul du secteur, après une poignée d'années d'existence a su très vite affirmer ses différences. Distinction de la Fromagerie en 2010 : 1^{er} prix du concours de la Lyre d'Or (Paris Salon de l'Agriculture et salon du Fromage). Il vous propose une promenade autour des fromages de France et d'ailleurs, du plus doux au plus fort. Commençons par les chèvres avec le cœur cendré, le crottin de Bigorre, le Louvie Juzon... de la région, la tome de chèvre d'Aydius, le gabietou béarnais, poursuivons par le brebis puis les pâtes dures, le vieux comté, le gruyère suisse d'alpage, le beaufort chalet... pour les grandes occasions, le brie aux truffes et pour faire dans l'originalité, le trou du cru de Bourgogne, le camembert au calvados... Et comme il suit les saisons, si vous ne trouvez pas un

fromage en boutique c'est que notre homme le couve dans sa cave ! Un rayon crèmerie, pâtes artisanales, des jambons de qualité, Trevellez, Jabugo, foie gras, plats cuisinés, pain Poilâne, etc., et plus nouveau, une gamme d'épices et poivres du monde qu'il développe pour une clientèle totalement séduite, complètent cet ensemble.

Vins et alcools

■ LA HALLE AUX BIÈRES

96, avenue de l'Adour

☎ 05 59 15 10 06

www.la-halle-aux-bieres.com

Boutique fermée dimanche et lundi matin. Ouvert le lundi après-midi de 15h à 19h30 et du mardi au jeudi de 10h à 13h et de 15h à 19h30. Vendredi et samedi idem mais jusqu'à 21h (jusqu'à minuit un vendredi /mois lors des Apéros Concerts).

Vraiment étonnant cet endroit convivial à loisir et atypique. La bière dans tous ses états, pourrait-on dire... Avec un panel inimaginable. Près de 300 bières s'affichent, de la Belgique aux Amériques, présentées par pays, de façon tout à fait cartésienne : la Belgique avec la Deus, la France (avec quelques trouvailles comme la Pigne, une landaise, la Palombière à l'armagnac, l'Akerbeltz, la bière basque d'Ascain...), l'Allemagne, l'Angleterre, la Hollande mais aussi l'Autriche, la Tchécoslovaquie, l'Italie, etc. Des bières de toutes tailles, des plus petites aux plus impressionnantes comme ces bouteilles de 75 cl et même celles de 9 litres qui narguent de leur superbe les étalages. 130 m² parfaitement orchestrés, non seulement dans des rayonnages importants mais aussi autour de l'immense bar qui reçoit des amateurs éclairés ou simples curieux, lors d'apéritifs joyeux, sur la grande terrasse ou encore autour de quelques grands tonneaux où poser son verre (voir rubrique Sorties). La convivialité conjugée à tous les temps !

La vie du vin chez Vincent Damestoy

Vincent Damestoy est jeune, dynamique et il est doué. Il fait partie de cette jeunesse entreprenante qui a su se former, acquérir des compétences de haut vol, se donner les moyens de trouver la route de ses passions avant de voler de ses propres ailes. Demi-finaliste, en 1999, au concours Chapoutier du meilleur élève sommelier de France, il s'octroie ensuite la 1^{re} place à celui du meilleur jeune sommelier des vins du Sud-Ouest, avant d'obtenir le titre de vice-champion du monde francophone des cavistes en 2003, celui du meilleur caviste du monde en 2005 et de vice-champion du monde la même année... Des titres, certes, mais pas seulement. Il s'impliquera aussi sur le terrain, chez des étoilés, avant de devenir sommelier à l'hôtel du Palais, à Biarritz, et de s'installer comme caviste avec un dynamisme incroyable. Toujours impliqué dans la revue « Sud-Ouest Gourmand », en tant que caviste-conseil, Vincent Damestoy multiplie au cœur de sa boutique, notamment, des animations d'envergure, fier de faire vivre le vin, de la vigne... à la bouteille ! Des cours de dégustation ont lieu 3 fois par mois : il s'agit d'initier un public demandeur, amateurs ou novices, dans la convivialité. Comment connaître un vin, l'analyser, prévoir son potentiel de vieillissement... en connaître son histoire, son terroir, le domaine où il est né... et bien sûr apprendre à le déguster pour, au finish, se tester entre amis, pourquoi pas, avec des dégustations à l'aveugle. Un bon début avant de s'attacher à découvrir les mets qui s'accordent parfaitement aux vins choisis. Un calendrier s'établit ainsi, tous les mois pour faire vivre ces dégustations de grands crus, à l'aveugle, de whisky, de vins régionaux, etc. avec quelques moments phare comme la Fête de la Saint-Vincent ou encore, par période, la confrontation à l'aveugle de vins de vigneron et de vins de coopérative, etc. Une belle diversité. Mais aussi des rencontres vigneronnes, 2 fois par an (voire plus), avec, in situ, des vigneron qui dans une ambiance musicale, présentent leurs vins, à accompagner de jambon du pays, leurs domaines... Que demander de plus !



■ L'ARTNOA

Zone d'activités de Maignan

27 bis, route de Pitoys

☎ 05 59 70 05 87

On connaissait déjà l'Artnoa à Biarritz, voilà que son jeune instigateur aux talents confirmés et au dynamisme intact a décidé de s'investir à Anglet. D'une manière un peu différente mais dans le même esprit. Ce qui change, c'est que cette structure sera ouverte aussi aux professionnels. Sur 100 m² de surface, cette boutique qui possède 60 m² de stockage se fait l'écho de 250 références de vins (pour 150 à Biarritz), avec une gamme de 50 références de spiritueux et une vingtaine de champagnes et un coin réservé aux accessoires liés au vin... Le sommelier, Damien Authier, que l'on avait connu notamment dans l'ancre de Vignobles et Découverte à Bayonne, assure ici le conseil et la vente et plus encore des dégustations prévues avec des vigneronniers mais il participe également à l'élaboration de cartes de restaurant, du bar à vins à la brasserie. Mais ce qui demeure, c'est bien sûr l'accueil du particulier, un peu comme à Biarritz dans un cadre chaleureux. A suivre donc.

■ LES VINS DE VINCENT

Nationale 10

13, avenue d'Espagne

☎ 05 59 03 68 39

www.lesvinsdevincent.com

lesvinsdevincent@orange.fr

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi. Livraison possible. Au cœur de la boutique nouvelle génération de ce jeune entrepreneur qu'est Vincent Damestoy, on trouve, bien sûr, les vins de France et du monde, une belle gamme de vins régionaux, avec l'accent mis, par exemple, sur le Domaine Gutizia en Iroulégu, de vins du Rhône et de Bourgogne, avec la mise en avant, cette année, de deux jeunes vigneronniers : Georges Noellat et Philippe Liviera. L'Espagne est très présente comme la Vallée du Rhône, qu'il se plaît à développer aussi, avec une mise en avant d'« A Fleur de pampre » du Domaine La Florane ou « Terre des aînés » de Montirius, etc. On n'oubliera pas les champagnes, de grands crus, certes, connus ou moins connus comme des champagnes Lallier ou Ulysse Collin (« grandioses » précise-t-il). Très vite, une autre passion du maître se fait jour pour les spiritueux, le secteur des rhums, des gins... Quant aux whiskies, une bonne cinquantaine d'entre eux attend les fins connaisseurs. On trouve donc ici des vins, des alcools, mais pas seulement, car, autour d'eux, plusieurs initiatives de ce jeune caviste peuvent séduire, notamment ces coffrets sur le « Nez du vin » qui permettent de s'initier à l'art de la dégustation de bien belle manière. Autre arrivée intéressante : celle des pierres à whisky. Et, bien sûr, les cours de dégustation *in situ*. On notera aussi sa participation à des alliances mets/vins notables, comme lors de ce superbe menu dégustation au restaurant étoilé « Les Rosiers » par exemple, lui qui travaille en direct avec une soixantaine de restaurateurs. On n'arrête pas Vincent Damestoy qui s'était investi, il y a peu de temps, dans la création de la Kafé à Bayonne, un bar à vin qui a séduit d'emblée. Avec encore et toujours de nouveaux projets... A suivre donc et de près !

Ascain

Ascain est un autre exemple de joli village typiquement labourdin et basque. L'eau et la montagne constituent le double attrait de ce bourg de 3 200 habitants, traversé par la Nivelle et dominé par trois sommets : le Bizkarzun, l'Esnaur et Larrun dit la Rhune (905 mètres). Vous embrassez le bourg d'un coup d'œil depuis la place du fronton : l'église ravissante bien assise sur son clocher-donjon (1626), les rues bordées d'hôtels-restaurants et la Rhune au fond. On vous dira que Pierre loti a écrit Ramuntcho depuis la place de ce fronton (à l'hôtel de la Rhune ?) inspiré par un pelotari d'Ascain et que Churchill y a peint une aquarelle.

La nouvelle pergola à l'Atelier Gourmand

La terrasse avait déjà fière allure, un espace serein que l'on n'imagine pas forcément de la rue. Et depuis ce printemps 2013, ces jeunes restaurateurs, toniques et entreprenants y ont installé un espace couvert à l'image des pergolas d'une belle originalité, avec un toit de poutres blanches d'une couverture claire isole des frimas. Mais il n'occupe pas toute la terrasse, autorisant ainsi l'installation d'autres coins charmeurs, côté jardin ou presque, avec un petit coin salon ici, quelques plantes ailleurs et des tables joliment dispersées, les unes nappées de rouge, d'autres avec des longères taupe... Un endroit étonnant et assez unique complétant à merveille l'adorable petite salle, à l'intérieur. A découvrir

Le col d'Ibardin et ses ventas

Après le village d'Ascain, une belle promenade vous amène tout en haut du col d'Ibardin, côté espagnol. Là, surprise, un tout autre spectacle attend le visiteur qui ne connaît pas les ventas et leurs richesses, dans tous les domaines, la gastronomie, les souvenirs, l'habillement, etc. Le client a l'embaras du choix entre la Venta Elizalde avec son restaurant qui a une vue panoramique exceptionnelle sur la montagne à 360 degrés, la Venta Izarra avec son tabac, ses alcools et ses souvenirs en passant par la Venta Mendi Mendiari, le paradis des cadeaux ou la Venta Manolo avec ses poteries, sa cave, ses parfumeries géantes, ses boutiques de vêtements et de cuir, jusqu'à la fameuse Venta Peio qui fête ses 10 ans cette année. Avec une rare diversité : à l'entrée, c'est une grande parfumerie qui vous accueille, à droite un bar à tapas très hispanisant où l'on refait le monde et un restaurant aux lustres de bois, murs de verre gravé, brise-bise originaux, tables de bois blond... pour goûter à une cuisine classique, à la carte, à prix doux. Mais ici, les tapas sont les reines, à toute heure et même de grandes assiettes, merguez frites, lomo frites, agneau grillé ou côte de bœuf frites (3,40 € à 10,90 €). Enfin, à l'étage, vous découvrez une immense boutique avec tout à la fois, maroquinerie, valises, sportswear, jeans, bijoux fantaisie, armes, vaisselle et déco diverse dont du linge basque. On allait oublier une grande surface aussi au rez-de-chaussée ! Incontournable et spectaculaire !

Points d'intérêt

A côté de l'église, Ascain possède un cimetière paysager, typique (comme à Itxassou, Hélette, Louhososs, Ustaritz, etc.) selon un aspect jardin, orné de plantes et de fleurs au milieu desquelles se dressent les stèles et les croix. C'est dans celui d'Ascain que Jacques Chaban-Delmas avait désiré être inhumé, en 2000. Quant à l'église, bâtie au XIII^e siècle et agrandie trois siècles plus tard, elle renferme un beau retable du XVII^e belles statues anciennes et des galeries traditionnelles, du XVI^e siècle. Autre intérêt, le pont romain, de construction médiévale qui enjambe la Nivelles.

■ LE VERGER D'ASCAIN

Conservatoire végétal régional d'Aquitaine

☎ 05 58 75 78 43 (Mme Leterme)

www.conservatoirevegetal.com

Le Verger d'Ascain fait partie du conservatoire végétal régional d'Aquitaine. C'est l'un des sept sites d'accueil. Implanté en 1993, le verger patrimonial de la mairie héberge des variétés anciennes hautes-tiges ou en axe vertical du Pays basque, soit 89 variétés de 7 espèces, pommiers, pruniers, poiriers, figuiers, cognassiers et néfliers. Sa mission, à Ascain comme dans les autres sites est de rechercher, conserver et valoriser le patrimoine régional du cru.

Le couvert

■ L'ATELIER GOURMAND

Place du Fronton

☎ 05 59 54 46 82 - <http://agbasque.free.fr>

Ouvert toute l'année. Fermé dimanche soir, lundi et mardi hors saison et en saison, fermé uniquement le lundi. Menu Gourmand : 40 €. Menu du chef : 32 €. Menu de la mer : 2 plats : 19 €, 3 plats : 26 €. (côté Bistrot : entrées de 9 € à 14 €, grillades de 13 € à 22 €, desserts de 3 € à 8 €. Menu découverte : 15 €. Menu Bistrot : 19 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

2014 signe une nouvelle aventure pour ce restaurant. Changement de chef, changement de formule... Et l'on doit cette évolution à l'arrivée de Nicolas Sauvage en cuisine. Il n'était pas un inconnu dans cette belle maison, puisqu'il avait été second pendant 3 ou 4 ans. Avec la maîtresse de maison, toujours aussi tonique, ils ont imaginé 2 formules,

le Côté bistrot et le Côté semi-gastro. Dans le 1^{er}, le chef s'est fait plaisir apparemment, en mêlant les plats de quelques senteurs venues d'ailleurs, à prix doux. Quelques exemples : salade californienne, salade du Soleil Levant, assiette Ibérica... De traditionnelles grillades au feu de bois avec différentes sauces faites maison qui chantent le Mexique, le Texas, la France aussi – Rossini au foie gras. Plus classiques, les desserts avec verrine gourmande aux fruits rouges, crêpes maison, café gourmand... Envie d'une pause plus gourmande et vous serez séduit par la nouvelle carte qui vous propose quelques belles réalisations qui affichent la personnalité du chef : noix de Saint-Jacques Rossini au foie gras frais poêlé ; suprême de pigeon aux cèpes, écrasée de céleri et petits oignons ; gambas papillon flambées au whisky, fondue de poireaux, etc. Même image au dessert, avec par exemple, un millefeuille aux fraises caramélisées au gingembre et coulis de fruits rouges. C'est bon et servi avec professionnalisme. Une table à ne pas manquer, dans un cadre original, dans l'une ou l'autre salle sur fond de murs de pierre, au cœur desquelles vous découvrez le chef, ou sur la superbe terrasse et sa pergola à la belle saison.



Le gîte

■ HÔTEL DE LA RHUNE

Place du Fronton

☎ 05 59 54 00 04

www.hoteldelarhune.net



Ouvert de mi-mars à mi-novembre. Chambres de 69 € à 107 €. Chambre double. Petit déjeuner : 2 formules : Continental : 7 €. Brunch avec produits du terroir et plats chauds : 12,50 €. Plus de restaurant sauf pour les groupes. Séminaires. Wifi. Restauration pour les groupes uniquement.

Une évolution certaine pour cette belle structure installée au cœur du village d'Ascain. On reste ancré dans le Pays basque en retrouvant des lieux emblématiques au travers de noms de villages, de personnalités, comme Loti, au travers aussi de superbes tableaux, notamment de Partarieu, installés dans les couloirs de chaque étage. Chacun a son charme, le second particulièrement lumineux avec sa verrière. Et les chambres ont retrouvé tout leur luxe, chacune arborant un nom et des commentaires. La 4, « Fontarrabie », s'offre un esprit contemporain avec un mobilier de bois laqué blanc, des rideaux occultants animant une fenêtre donnant sur le jardin, offrant un grand lit et un petit. La 15, « Les Amériques », a été imaginée dans le même esprit, même mobilier, dessus de lit à arabesque, grande salle de bains contemporaine avec une imposante grande douche. La 20, « Arrochka », ne déroge pas à la règle. Tout comme les autres. Partout double vitrage, partout rideaux occultants, partout literie neuve, partout encore tissus taupe et blanc, partout un petit livret pour informer le client... Certaines ont conservé le parquet des années trente... Du plus bel effet ! Désormais il n'y aura plus de restaurant et la superbe salle à l'impressionnante enfilade de fauteuils Louis XIII servira pour des groupes et bien sûr pour le petit-déjeuner. Mais les clients en juillet et août pourront s'offrir une assiette de tapas au bar, charmeur tout de bois travaillé, entouré de canapés de cuir blanc confortables. C'est une maison de campagne au Pays basque, vous précisez-t-on d'emblée, en tout cas un havre de paix, avec son jardin et ses platanes, sa terrasse...

autour des dames de la maison, la maman, sa fille et le chef en jupons, dans un parfait métissage d'ancien et de contemporain, de classicisme et de modernité.

■ HÔTEL-RESTAURANT DU PONT – CHARMHÔTEL DU PONT D'ASCAIN** RD918

☎ 05 59 54 00 40

www.charmhotel-du-pont.fr



28 chambres (chambres de 49 € à 89 € la familiale en saison). Petit déjeuner : 7,50 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration (menu de saison : 19 €. Carte : 30 € environ).

Réactualisé de bien belle manière, cet hôtel que l'on ne peut rater de la route, avant de grimper vers le village, vous surprendra à plus d'un titre. Un petit coin salon aux stores rouges, puis une salle charmante avec sa cheminée, son mur de pierres et quelques tables de bois blond avant la salle à manger et enfin un bar avec sa table d'hôte et ses chaises gris perle, sa vitre gravée, ses tableaux de rugbymen et son grand écran pour boire un verre, dans un esprit convivial. Au rez-de-chaussée sont aussi à disposition deux grandes salles de banquets ou de séminaires (modulables), superbes. Avec bien sûr pour compléter ce beau panel, sur trois étages, vingt-six chambres dont dix avec des balcons, sur le jardin et les rives de la Nivelle, au mobilier contemporain, couleur merisier. Au premier, c'est la côte basque, au second, c'est la campagne basque et au troisième la montagne basque. Toutes s'illustrent par des tissus élégants, des têtes de lit de bois, des écrans plats. On notera aussi Iraty, au dernier étage, avec sa mansarde charmeuse, son canapé. Trois donnent sur le carrefour mais sont impeccablement insonorisées. Un très bel ensemble. Avec un restaurant de qualité tenu par ce jeune chef, Pascal Etcheverria qui propose, dans un site contemporain, lumineux, autour d'un mobilier dans l'air du temps, sur des sets de table vert anis, une cuisine à partir de bons produits pour des plats recherchés qui affichent classicisme et inventivité. Et une spectaculaire salle de réunion qui peut contenir 120 personnes assises, tout en longueur, toute de vitres sur la superbe terrasse qui donne sur la nature environnante, pour des réunions, des séminaires, des repas de groupe et même des mariages, baptêmes et autres réunions familiales.

Chambres d'hôtes

■ ARRAYOYA

Chemin d'Arrayoya

☎ 05 59 54 06 18

www.arrayoya.com

anne-marie.ibarburu@arrayoya.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres (chambres de 48 €/1 pers. à 62 €/2 pers. et 78 €/4 pers). Petit déjeuner inclus. Animaux : 5 €/nuît. Animaux acceptés.

Dans la nature Pierre Ibarburu et son épouse vous ont concocté quatre chambres d'hôtes. Elles s'appellent Pilota Plaza, Kuluska, Euskalduna, Mendiska, elles sont coquettes et impeccables, animées de meubles rustiques, de tissus écossais vert et blanc et ont une belle vue sur la Rhune. A l'heure du petit déjeuner, c'est une salle agréable elle aussi qui sera le cadre de vos agapes et pour un moment de détente, une cheminée dans le salon aux fauteuils Louis XIII. Sur place, il y a la ferme avec la bergerie, ses agneaux, ses brebis et ses canards gavés sur place ce qui vous permettra d'acheter foies, confits...

■ LA FERME

Haranederrea

☎ 05 59 54 00 23

Gîte de France (3 épis). Fermé de décembre à janvier. Petit déjeuner inclus. Chambres de 52 €. /1 à 74 €. /3 et 84 €. /4. Vente.

1844, c'est la date de la construction de cette belle maison de maître, située à quelque 600 mètres du centre du bourg, non loin des bâtiments agricoles et de la bergerie, à laquelle on accède par un large escalier seigneurial en pierre de la Rhune ! La salle de petit déjeuner donne la : boiserie aux murs, vieille pendule, mobilier d'époque, une superbe cheminée... un cadre plein de charme que l'on retrouve dans les quatre chambres animées de parquets de châtaignier, de têtes de lit anciennes remarquables, deux pouvant contenir trois personnes et deux autres quatre à cinq personnes. Magie du décor, magie des maîtres de maison qui vous réservent un accueil sympathique.

Campings

■ CAMPING ZELAIA****

Route d'Oihette

☎ 05 59 54 02 36

www.campingzelaia.com

info@campingzelaia.com

Prendre la D4, direction Urrugne – Col d'Ibaridin. Le camping est à 2 km.



Ouvert de février à novembre. Chalets bois /5 pers. La nuitée : 52 € la nuit et de 540 € à 690 € la semaine. Cottages Détente : 56 € la nuit et de 580 € à 740 € la semaine. Mobil-homes de 46 € à 63 € la nuit et de 480 € à 810 € la semaine, selon saison. Exposition : ombragé. Forfait ménage : 50 €. Animal : 4 €. Restauration. Animations.

Une belle image de ce camping dès qu'on franchit la porte. Une entrée paysagée du plus bel effet vous accueille... Et très vite, vous réalisez qu'il a une situation assez

idéale, entre mer et montagne, sur 3 hectares et a le mérite d'être situé dans l'un des coins charmeur du Pays basque, la base de nombreuses balades. Au choix, in situ, 130 emplacements uniquement réservés à des chalets, en bois, climatisés et des mobil-homes (jusqu'à 6 personnes et 40 m², avec tv) avec un solarium, une piscine chauffée, récemment rénovée et des espaces verts, des atouts majeurs pour ce « camping jardin » vous précise-t-on. En saison, le snack, récemment réactualisé, anime les lieux, vous y trouverez des plats à emporter ou à consommer sur place (spécialités basques, frites, glaces). Une télévision vous permettra de voir la retransmission des matchs, par exemple. In situ, miniclub, aire de jeux, ping-pong, babyfoot... De mi-juillet à fin août, animations en soirée (soirée disco, concours pétanque, chasse au trésor...).

Loisirs

Détente, forme

Randonnées

Le comité de tourisme vous a concocté huit promenades dont le détail est à réclamer sur place. Il s'agit pour le premier du parcours de la santé, et de l'ascension de la Rhune, 12 km en 3h à 3h30 ; la promenade aux fortifications et cromlechs, 9 km ; la promenade de Bizkarzun, 5 km en 2h30 ; la promenade des Laminak, 7 km en 2h30 ; la promenade des serres, 6 km en 2h ; la promenade du sentier des Russules en 3h et celle du chemin de halage en 2h. Pour tous les goûts, pour tous les niveaux tél. 05 59 54 00 84/05 59 54 68 34. D'autres promenades à découvrir, depuis Ascain, trois balades qui valent la peine pour les points de vue remarquables qu'elles peuvent offrir : Bizkarzoun (1h30), Esnar (45 min) et Souhalmendi (1h30).

Emplettes

■ AKERBELTZ – FABRIQUE ARTISANALE DE BIÈRES

ZA Larre Lore

☎ 05 59 23 84 21

www.akerbeltz.fr

Visites guidées en juillet, août et septembre du lundi au samedi à 17h. Ouverture de la boutique juillet et août, du lundi au samedi de 11h à 20h et le dimanche de 15h à 19h. Autres périodes, se renseigner. Visite guidée : 5 €. Dégustation : par exemple : 3 galopins de 15 cl chacun : 3 €.

Dès l'entrée, les immenses cuves de brassage en cuivre interpellent et annoncent le site de fabrication, du brassage à l'étiquetage, un site que l'on peut découvrir au travers de visites guidées sur 800 m². In situ, une belle diversité car, outre la fabrication, vous trouvez un bar où déguster des bières, of course, au travers de plusieurs formules, un coin boutique aussi où l'on peut acheter les bières signées Akerbeltz, « le Bouc noir », brassées au Pays basque, sans conservateur, sans additif et sans OGN. Enfin, selon les époques, des animations mettent en valeur certaines bières comme lors des fêtes de fin d'année, par exemple, la bière de Noël.

1910
LARTIGUE
TISSAGE DE LINGE BASQUE

VISITEZ
Notre Atelier de Tissage
DE LINGE BASQUE

VENTE DIRECTE

Z.A. de Larre Lore - 64310 Ascain
Tél. : 05 59 26 81 81
www.lartigue1910.com

TISSAGE
100%
BASQUE
GARANTI

■ CIDRERIE TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

Taberna

Cidrerie

☎ 05 59 54 62 34

www.txopinondo.com

txopinondo@wanadoo.fr

Txopinondo, un espace muséographique dégustation autour du sagarno. Sagardoa (vin de pommes), un plaisir basque, vous explique Dominique Lagadec qui propose dans sa cidrerie d'Ascain, dégustation et achat de cidre fait maison, à la boutique ainsi qu'un espace muséographique. Restaurant cidrerie in situ. Avec un premier Txotx en ce début d'année 2014, le 1^{er} février. Histoire d'expliquer ce qu'est le Txotx, de déguster et de découvrir le sagarno, ce vin de pomme inscrit dans la culture et le patrimoine basque depuis des lustres, mais aussi d'autres produits comme le patxaka, à base de pommes et d'anis, ou encore l'eau-de-vie de sagarno ou la crème balsamique au vinaigre de pommes...

■ CONSERVERIE D'ASCAIN

Route de Saint-Jean-de-Luz

☎ 05 59 54 08 6T

www.leconfitdascaïn.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h.

Changement dans la continuité dans cette conserverie artisanale puisque c'est le chef qui a pris la suite de M. Manterola parti à la retraite. Le canard est donc toujours le roi des marmites. Dans un panel large, des sauces originales comme cette sauce aux figues ou aux cèpes pour accompagner le foie frais par exemple aux plats cuisinés, chou farci, chipirons à l'encre, garbure, salmis, axa de veau, poulet basquaise dans sa pipérade, cassoulets au confit de canard et saucisses, lentilles vertes aux manchons de canard, haricots cuisinés, poule au pot... boudin en boîte aussi, à servir chaud ou froid, en passant bien sûr par le canard... dans tous ses états, foie gras, entier, en semi-conserve, en conserve, en purée pour des toasts, etc., confits, magrets, aiguillettes, saucisses de canard, cous de canard farci et foie gras mais aussi

confits de porc et de poule à la graisse de canard qui est aussi vendue séparément, préparés dans leur laboratoire agréé aux normes européennes dans des préparations sans additifs et colorants ! Possibilité de passer des commandes pour les fêtes ou autres événements. Cadeaux gourmets aussi avec des coffrets sympathiques !

■ LARTIGUE 1910

Zone Larre Lore

☎ 05 59 26 81 81

www.lartigue1910.com

lartigue1910@gmail.com

Magasin : du 31/3/2014 au 16/11/2014, ouvert 7j/7, du lundi au dimanche inclus de 9h à 19h en continu. Du 17/11/2014 au 28/3/2015, du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Visites atelier du 31/3/2014 au 16/11/2014 : 4 visites/jour (10h, 11h, 14h30 et 15h30 sans rendez-vous). Du 7/11/2014 au 28/3/2015, 2 visites/jour (10h et 14h30 sans rendez-vous. Visite de groupe, se renseigner.

Pourquoi 1910 ? C'est tout simplement un morceau de l'histoire du tissage Lartigue qui démarre avec Calixte et Anasthasie Lartigue qui créent les Tissages Lartigue à Oloron. De 1910 au XX^e siècle, c'est une longue et belle histoire qui se poursuit avec Philippe Lartigue, aux rênes de l'entreprise qui est bien sûr entrée de bien belle manière dans le XXI^e siècle ! Avec la création en 2012 de cette impressionnante boutique de 250 m² au côté de l'immense atelier de tissage où l'on vous retracera de la création à la vente en passant par la production, avec un savoir-faire ancestral de la bobine au produit fini, sans oublier les secrets du bobinage, de l'ourdissage, du tissage et de la confection... Et au finish, une collection revisitée bien sûr avec de chaleureuses couleurs autour des traditionnelles bandes rouges et vertes sur fond écreu avec en 2013 l'arrivée de rayures fluo pour émoustiller le regard des jeunes, une collection qui ne manque pas d'interpeler. Et des présentations séduisantes. A l'entrée un mannequin, des bérets, non loin d'un mouton, un peu plus loin un petit coin salon... Bref ! un espace convivial qui chante la région. Et bien sûr partout des toiles au mètre bien sûr au fond, ailleurs une collection enfant, du linge de toilette, le typique linge basque revisité, décliné en nappes, torchons, serviettes... même des plateaux, etc. des espadrilles aussi montées au Vieux Boucau, etc. Avec même des idées cadeaux un peu partout et en particulier pour les naissances – carnets de santé, Mon choucou, sac à langer, etc... Une belle réalisation à partir de produits de base de qualité, avec des teintures dans l'hexagone, le lin et le chanvre d'origine France comme matière première, une certification Dekotex (anti-allergique) avec dans un avenir proche, une charte territoriale basque – label de qualité local – qui devrait être publié par la Chambre des métiers de Pau. A suivre donc. Et surtout à visiter, l'atelier de tissage, avec une première approche, installé sur des bancs devant un écran qui conte l'histoire de la maison !

■ XOKO DEKO

Chemin de Chourio

☎ 05 59 54 45 05

Décidément la maison Artiga est partout. Pour le plus grand plaisir des visiteurs qui trouvent sur leur chemin,

Bastida de Clarenza, 702 ans d'histoire en 2014

C'est au roi de Navarre, en 1312 (qui deviendra par la suite roi de France sous le nom de Louis X le Hutin) que l'on doit la création de la ville neuve, Bastida de Clarenza, de fait une véritable bastide, au plan architectural classique. Ainsi autour de l'axe central de l'ancien port jusqu'à l'église, les bâtis et les jardins sont construits en perpendiculaire et possèdent tous la même dimension. Chaque nouvel habitant recevait à son arrivée un îlot d'habitations, appelé plaza, sur lequel il était chargé d'édifier sa maison et un espace-jardin, appelé cazalot. On constate aussi que rues et ruelles transversales coupent l'ensemble des bâtiments à angle droit, quant à la rue principale, elle s'ouvre sur la place des Arceaux. Un exemple parfaitement conservé d'une bastide qui à aujourd'hui un peu plus de 700 ans.

à Biarritz, à Saint-Jean-de-Luz, etc., et maintenant à Ascaïn, le traditionnel linge basque revu et corrigé par leurs soins, dans une explosion de couleurs toujours renouvelée et dans une déclinaison toujours plus grande, du linge de maison et de la vaisselle en passant par les sacs de voyage, les nounours... Un vrai plaisir des yeux.

La Bastide-Clairence

Un des joyaux du Pays Basque que ce village-bastide, la Bastida Clarenza imaginé au début du XIV^e siècle par Louis Ier (qui devint roi de France, Louis X le Hutin deux ans plus tard), avec l'idée de trouver un débouché maritime vers le nord par la Joyeuse qui rejoint l'Adour, destiné à assurer la sécurité du port fluvial. Comme toute bastide, elle possède une grande place carrée, la place des Arceaux d'où part la rue Notre-Dame qui monte jusqu'à l'église.

Une balade à pied s'impose, on notera l'implantation des traditionnelles maisons basques à pignon avec leurs façades à colombages et leurs fenêtres à meneaux et linteaux gravés mais aussi des maisons navarraises à toit à quatre pentes et entrées principales cintrées. Un village de caractère donc, l'un des « Plus Beaux Villages de France », redevenu en quelques années le paradis des artisans et artistes, affichant une exceptionnelle dynamique avec une vingtaine d'associations particulièrement actives.

■ OFFICE DE TOURISME

Maison Darrieux

☎ 05 59 29 65 05

www.labastideclairence.com

office-tourisme5@wanadoo.fr

Visite commentée, 45 minutes toute l'année sur rendez-vous : 3 €.

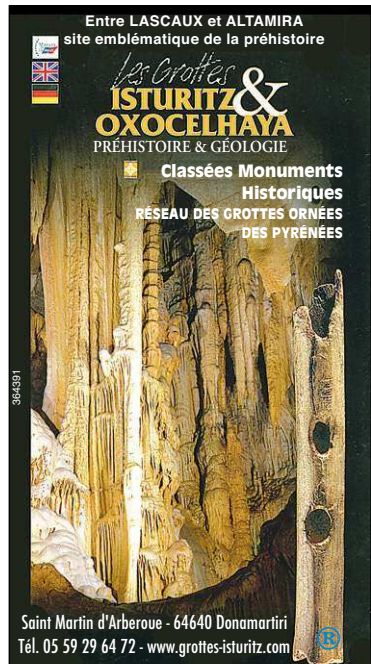
La visite se fait à pied, on peut garer son véhicule sur la place (excepté le jour du marché potier).

Points d'intérêt

■ LE CIMETIÈRE ISRAËLITE

Au début du XVII^e siècle, des juifs séfarades fuyant l'Inquisition d'Espagne et du Portugal, sont accueillis à La Bastide-Clairence à partir de la communauté mère

de Bayonne. Ils jouissaient d'un statut relativement autonome et s'engageaient à fournir un médecin et un apothicaire au village. De leur présence, il reste donc ce cimetière israélite, propriété du consistoire de Bayonne, face au cimetière actuel qui marque une page de leur histoire. Seuls vestiges, de grandes pierres tombales qui furent déchiffrées par le professeur Gérard Nahon. La plus ancienne des 62 tombes remonte à l'an 1620 et la plus récente 1785 ! A Bidache et à La Bastide, on dit qu'ils étaient protégés par les ducs de Gramont. Ils s'appelaient Dacosta, Hentiquez, Lopez, Alvarez... Jacob, Isaac, Esther ou Rebecca... On estime à moins d'une centaine le nombre de familles juives qui vécurent à La Bastide. En 1798, on n'en comptait que six.



■ L'ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION

Son architecture est très spéciale et d'une facture très différente des autres églises du Pays Basque, notamment par la forme massive de son clocher et l'allée couverte qui entoure l'édifice. On notera à l'intérieur, trois étages de galeries avec des colonnades en bois et à l'extérieur, on remarquera de curieux cloîtres latéraux à gauche : serait-ce le cimetière primitif ? Le sol est entièrement pavé avec les pierres tombales des défunts. Les villageois s'y retrouvaient pour discuter des affaires courantes, régler des litiges... C'est ainsi une expression de la tradition basque qui réunit les vivants et les morts. Ces derniers ne sont pas séparés, ils sont toujours présents. Quant au porche monumental, c'est du pur art roman du XIV^e.

Le couvert

■ RESTAURANT IDUKI OSTATUA LES COLLINES IDUKI

Pont de Port

☎ 05 59 70 20 81 / 05 59 56 43 04

www.iduki.net

Ouvert tous les jours sauf mardi et mercredi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menu gourmand : 28 €. Carte de 30 € à 39 €. (menu du marché, tous les midis sauf we et jours fériés). Vin au verre. Assiettes complètes : de 14 € à 18 €. Jardin. Terrasse. Animations.

Lorsqu'on arrive à la Bastide-Clairance et que l'on se dirige vers ce complexe résidentiel, niché sur une hauteur, au cœur d'une nature escarpée, on n'imagine pas forcément trouver tout en bas, à l'entrée, un restaurant ouvert à tous. Dans une salle spacieuse et lumineuse, aux couleurs violine d'une belle originalité, tant sur les murs que les confortables petits fauteuils qui entourent les tables, sur fond de fresque et de tableaux du Pays basque, certains peints par Madame, artiste à ses heures, vous vous installerez pour une pause gourmande sereine. Et dans votre assiette défilent des plats de toujours qui évoquent le terroir : assiette de charcuterie basque ; poêlée de chipirons plancha ; terrine de foie gras et son chutney poires/figues ; tataki de thon rouge juste cuit, algues wakamé, gingembre confit ; Saint-Jacques rôties et ses chips d'andouille, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffes ; souris d'agneau cuite à basse température, échalote et ail en chemise... Et pourquoi pas au dessert goûter au croustillant de banane flambée au vieux rhum et sa crème caramel au Baileys... Quant aux plus pressés, une assiette complète Euskadi ou Terre et mer saura les séduire. A la belle saison, les deux terrasses attirent les clients non loin du jardin sauvage.



RESTAURANT LES ARCEAUX

Place des Arceaux

☎ 05 59 29 66 70

Label Café de Pays. Hors saison, ouvert du mardi au dimanche midi, tous les midis et du mercredi au samedi, le soir. En saison, ouvert 7j/7 le midi et le soir du mercredi au samedi soir. Vacances 3 semaines en janvier. Carte sur ardoise de 21 € à 33 €. (en semaine : 1 plat : 9 €. 2 plats : 11 €. Potage + 3 plats : 13 €). Vin au verre. Assiette de pays : 19 €.

Au cœur de cet ensemble, le chef est installé et officie devant vous, dans cette cuisine flambant neuve, alors que les deux salles de chaque côté ont subi un lifting, conservant cependant le charme qu'on lui connaissait déjà. A l'entrée, c'est le bar, tout de pierres orné d'une frise de carrelage. Il vit à l'heure de l'apéritif et aux heures des repas autour de quelques tables surmontées d'une enfilade d'affiches des fêtes de Bayonne, prises d'assaut le midi par les habitués qui savent apprécier des formules du jour complètes, à prix doux, notamment les Assiettes de pays comme cette Assiette Bastidote, particulièrement séduisante. Et au fond, c'est la salle de restaurant aux poutres désormais lazurées de gris perle comme les plinthes sur fond de murs blancs. Dans ce cadre sobre et élégant, vous vous installez sur des chaises dans l'air du temps autour de tables, dans le même esprit, en wengé... sur fond d'une nature intacte. Vous êtes dans l'ancre du couple Rubio de Terran, monsieur en cuisine et madame, en salle. Elle vous fera découvrir les plats du chef, par exemple, la fricassée de Saint-Jacques à l'espagnole, chorizo, pimientos et tomates confites, le pavé de merlu et son risotto de légumes verts ou de cépes à l'automne – délicieux –, un tournedos de magret de canard ou du veau que le chef ramène de la ferme Cailleba, à la période où il le tue... Là, c'est lui qui s'adapte et décide de ce qu'il va en faire... Respect du produit et mise en avant de producteurs du cru, c'est la devise de la maison. Encore un exemple, la crème au chocolat du groupe Ibski, le gâteau basque du boulanger du village... Un restaurant que l'on aime d'emblée !

Le gîte

■ LES COLLINES D'IDUKI****

Pont de Port

☎ 05 59 70 20 81

www.iduki.net



Appartement du T2 au T4. La nuitée de 64 € un T2 hors saison à 208 € un T4 en saison, la semaine de 284 €. le T2 à 1901 € le T4, en juillet et août. Animaux acceptés (7). Connexion Internet gratuite. Restaurant in situ. Possibilités mariages, réunions de famille, séminaires, etc. Fer et planche à repasser, kit bébés : 30 €. Ménage fin de séjour de 40 € à 70 €. Chauffage de novembre à mars de 5 € à 9 €. Un accès pour les personnes handicapées. Un cadre de rêve pour cette résidence, installée en pleine nature qui a su allier le confort à une décoration particulièrement recherchée, dans des appartements raffinés, à loisir, au typique style basque avec des maisons traditionnelles à colombage qui plongent sur la rivière et le village. Un charme fou qui n'échappe pas aux clients qui gardent souvent un souvenir inoubliable. Voyez plutôt un extrait de ce commentaire : « J'ai réussi à trouver la perle rare... un vrai petit nid de repos et plein de charme... Avec en plus une restauration à la hauteur de nos papilles avisées... Tout était divin... » En fait un vrai lieu de vacances privilégié dans cette belle bastide, très proche aussi des plages, sachant qu'un bar et un restaurant de qualité complètent cet

Bar Restaurant Presse

Place des Arceaux - 64240 La Bastide Clairence
Tél./Fax 05 59 29 66 70



365194

ensemble et que dans un tel lieu tout est possible ou presque, du séjour de vacances reposant en couple, en famille ou entre amis au séminaire professionnel en passant bien sûr par les mariages qui se développent tant il est vrai que le lieu se prête à ces soirées, alliant romantisme de l'endroit, taille de la salle de restaurant, terrasse arborée où l'on peut installer des tentes, et cuisine de qualité. Étonnant.

Gîtes

■ GITE EYHARTZEA

Route d'Hasparren

☎ 05 59 29 16 09 / 06 25 32 63 98

www.ledomainebasque.com

contact@ledomainebasque.com



Demeure entière, 520 m² pour 18 personnes de 2 250 € à 3 700 €. Possibilités de nuitées : Hors vacances scolaires, - 50 % pour 2 nuits, - 60 % pour 3 nuits, et pour 4 nuits, 70 % du prix de la semaine.

C'est le charme de l'authentique dans cette grande maison qui peut recevoir 18 personnes. Authenticité d'un cadre, vieille cheminée, murs de pierre, planchers anciens, hauts plafonds et poutres rustiques... animant cet ensemble de bien belle manière. Authenticité d'un accueil chaleureux... Bref sur 520 m² à l'intérieur et 11 000 m² alentour, les amoureux de grands espaces seront séduits. D'autant que le rez-de-chaussée peut être exploité de diverses manières, avec l'ensemble ou seul car on peut choisir l'appartement du bas aussi. Deux séjours s'y dévoilent avec de confortables canapés, le premier de 63 m² assorti de sa cuisine et d'une grande table et non loin de là d'une chambre et de sa salle de bains contemporaine avec toilettes séparées et plus loin un deuxième avec sa cuisine plus petite qui donne sur la nature et la piscine et une deuxième salle de bains. A l'étage, 8 chambres, grandes, joliment mansardées, les une séparées par une petite pièce tv bibliothèque, toutes ayant accès aux trois salles de bains, certaines aménagées pour les enfants, avec un gros nounours... qui les attend. En tout cas, partout vraiment partout, c'est le confort, dans un cadre qui vaut le détour.

■ GITE RURAL PLAZA ONDOAN**

Rue Notre-Dame

☎ 05 59 29 68 70

plaza_ondoa@yahoo.fr

Gîte totalement indépendant avec garage privé de 280 € pour 2 hors saison à 500 € pour 4 en saison.

Au cœur de La Bastide, ce gîte est particulièrement agréable, avec deux chambres, la première, de belle facture, au sol de parquet et aux murs blancs immaculés, donnant sur un jardin et la nature, avec un grand lit et un canapé-lit, la deuxième donnant sur la rue principale (avec double vitrage), affichant de beaux vieux meubles et des couleurs gaies. Elles sont assorties d'une salle de bains, très complète, toute de bleu animé. Enfin une originale cuisine, joliment mansardée avec son toit de verre, parfaitement équipée avec machine à laver, four, etc., complète cet ensemble étonnant.

Chambres d'hôtes

■ LE CLOS GAXEN

Lieu dit Hachens

Route d'hasparren

☎ + 33 5 59 29 16 44 ; 06 86 27 45 62 /

06 19 62 56 17

www.leclosgaxen.fr

leclosgaxen@gmail.com

Chambres de 60 à 75 €, en saison ; Petit déjeuner inclus.

A 5 kms d'Hasparren et 2 kms de la Bastide - Clairence, cette belle maison basque abrite, dans une nature intacte, sous l'oeil du cheval de la maison, 3 chambres de belle facture, décorées avec goût par Nathalie Zeller. Au rez de chaussée, la première est animée d'une frise murale évoquant le piment d'Espelette, la robinetterie de la salle de bain est rouge...sobre et original à la fois. Les deux autres arborent un style différent, la rose avec sa tête de lit charmeuse et sa toile de Jouy que l'on retrouve partout y compris sur l'adorable petite penderie et la bleue aux murs de lattes de bois, aux lanternes d'écurie qui évoquent la passion de vos hôtes qu'ils partageront volontiers avec des cavaliers et leur monture qui trouveront sur place de quoi héberger leur cheval. Espace convivial en bas, sur deux niveaux avec un coin salle à manger et salon autour de la cheminée. Et sur la terrasse en bois panoramique donnant sur les 2 ha de la propriété, non loin de la piscine... Où vous pourrez vous détendre ou prendre le petit déjeuner...

■ MAISON ARGIZAGITA (CLAIR DE LUNE)

Quartier Pessarou

☎ 05 59 70 15 54

www.argizagita.com

argi.buck@gmail.com

Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. Chambres de 70 €/1 pers. à 75 €/2 pers. et 90 €/3 pers.. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Restauration (repas 1 fois par semaine : 25 €).

Quelle belle surprise lorsqu'on découvre cette maison typique du XV^e siècle, dans ce quartier calme au cœur d'un site de verdure extraordinaire. Première impression dès qu'on passe la porte c'est le charme des vieilles poutres, pierres et dalles, puis c'est celui de la décoration raffinée avec quelques beaux meubles anciens de la région, animés d'une cheminée centrale et d'un confortable salon contemporain. Un vieil escalier mène aux chambres, des chambres spacieuses aux murs de couleurs différentes, rouge, vert amande, bleu ciel... à la superbe patine avec comme au rez-de-chaussée, de très beaux meubles anciens : lits, glaces, commodes... Les salles de bains sont au diapason. Et par un autre escalier on découvre une suite composée d'une grande chambre, une plus petite et un coin salon charmeur, tout aussi joliment aménagée ! Sur l'ensemble, deux sont climatisées, une nouveauté.

■ MAISON BEROUHAGUE

Quartier Pessarou

☎ 05 59 29 18 32

www.villa-berouhague.com

Chambres de 70 €/1 pers. à 85 €/2pers. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Restauration (formule grill : 17 €. Menu : 25 € le soir).

Au cœur d'une nature intacte, vous découvrirez cette demeure qui affiche au rez-de-chaussée, un confortable séjour avec vieilles poutres, cheminée... et confortable canapé blanc, non loin de la terrasse avec son kiosque charmeur où s'installer pour goûter aux bons petits plats de la maîtresse de maison. Deux chambres sont à disposition. Les tilleuls, à l'étage avec un grand lit et un lit-bateau Napoléon III sous un plafond mansardé aux lattes de bois peintes en blanc qu'animent des tissus du cru, signés Jean Vier. Non loin de là, Marinella, autre très belle chambre mansardée qui a beaucoup de charme avec ses tissus dans les tons de bleu qui recouvrent deux Voltaire, animent dessus de lit et doubles rideaux et à côté une salle de bains élégante avec son lavabo à l'ancienne, sa baignoire balnéo, ses vieux meubles... Piscine hors sol aussi. Soins Bien être sur réservation.

■ MAISON CROISADE

Route de Pessarou

☎ 05 59 29 68 22 / 06 74 28 29 65

Gîte de France (3 épis). Chambre simple 57 € ; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Restauration (repas : 23 €. Plateau-repas : 12 €). Sylviane Darritchon confirme et signe, avec ses quatre chambres d'hôtes, sa volonté d'offrir le meilleur, dans une atmosphère conviviale dans des pièces ravissantes et si gaies ! Ainsi, dans la vieille maison familiale, se cache une chambre à la destinée particulière puisque la propriétaire s'est inscrite au forfait Cupidon, pour les tourtereaux qui comprend la nuitée en chambre de charme (dans une demeure de caractère), fleurs, champagne, linge raffiné, petit déjeuner porté copieux... et dîner gastronomique surprise dans un restaurant. Mais que les autres clients se rassurent, la maîtresse des lieux saura les séduire par un foisonnement d'idées et une décoration soignée, des lits King size. Pas un espace sans un objet, un agencement de poutres, sans un petit coin salon... qui ne soit un bonheur pour les yeux. Le jardin ombragé complète ce tableau

idyllique. Et à la table d'hôte c'est le Pays basque qui affiche ses spécialités, piquillos à la morue, piperade ou poulet basquaise, sachant aussi que la cuisine est mise à disposition gratuitement. Sans oublier, plus nouveau, en cette année 2013, un prêt de vélo gratuit pour sillonner cette belle région.

■ MAISON MARCHAND

Rue Notre-Dame

☎ 33 (0) 5 59 29 18 27 ou 0971379220

maison.marchand@wanadoo.fr

Sortie 4 du A64 puis D123 et D10 jusqu'au centre du village de La Bastide-Clairence

Gîtes de France (3 épis). Ouvert du 15 mars au 31 octobre. Chambres de 60 € à 85 €. Majoration de 10 % pour 1 nuit. Tarifs dégressifs après 4 nuits. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes : 25 €.

Quel charme à cette ancienne demeure du XVI^e siècle, joliment réactualisée par vos hôtes. Une montée d'escalier à la moquette rouge et or, aux murs talochés scandés de vieilles poutres et vous arrivez dans les deux chambres climatisées, à l'étage d'une rare élégance, chacune possédant le charme du passé, murs de tuilots, évier ancien, jeux de poutres partout, fenêtres à meneaux, pigeonnier... La première possède un lit en 160 et un autre en 180 et une salle de bains contemporaine, la seconde avec sa mezzanine affiche deux fauteuils lits de 80 cm... Le confort se décline à tous les temps jusque dans les moindres détails (sèche-cheveux et bouilloire, service de machine à laver et sèche-linge payant). Avec en prime une belle convivialité dans le jardin, sous la terrasse couverte pour de bons petits déjeuners ou des dîners royalement animés par vos hôtes deux fois par semaine. Autre chambre au rez-de-chaussée qui a été entièrement réactualisée l'an dernier, offrant de beaux espaces, une terrasse et une salle de bain flambant neuve avec une douche à l'italienne qui peut séduire des personnes à mobilité réduite.

■ MAISON MAXANA

Rue Notre-Dame

☎ 05 59 70 10 10

www.maison-maxana.com

ab@maison-maxana.com

A64. Sortie 4 Urt. Direction La Bastide-Clairence. Rue principale, 3^e maison après La Poste.

Gîte de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Chambres de 90 €. 240 €. la suite, selon catégorie, nombre et saison. Petit déjeuner inclus. Restauration (repas : 35 €). L'exceptionnel est ici conjugué à tous les temps. Dans un parfait mélange d'ancien et de contemporain. L'ancien, c'est la structure de la demeure, ce sont les dalles de pierre de la région, ce sont aussi les poutres aujourd'hui joliment lazurées de gris perle, c'est ce vieil escalier qui mène aux chambres, ces meubles anciens. Le contemporain, ce sont ces canapés et chaises design en bas, dans des espaces de réception d'une rare élégance, ce sont ces salles de bains contemporaines avec dans l'une d'elles une baignoire balnéo... Bref, un passage dans les chambres et vous faites un rapide tour du monde comme dans celle qui illustre la Chine avec cette superbe armoire de mariage qui a plus de 200 ans... Qu'elles s'appellent Réveries, Romance, Hortensia, Nature ou Suite Voyages... elles ont toutes un

La Grange Darrieux : quand l'art et l'artisanat se rencontrent

Au cœur de cet espace assez vaste, s'exposent des créateurs :

- ▶ **Atelier Cepaluzine, création de textile** : Marianne Cresson proposent des compositions qui animent des vestes de jean, des étoffes, crée aussi des personnages qu'elle sculpte dans le tissu, dans un style pour le moins original
- ▶ **Luc Medrinal, photographe**
- ▶ **Xabina Larralde, Luthier – guitare**
- ▶ **Le Golem, poterie** : Cathina Urruty et Thierry Corrieras : ils travaillent de l'argile à grès, riche en fer et en titane avec laquelle ils créent des bols, théières, pots, plats sous forme de biscuits... animés de dessins, donnant une originalité, avec parfois une apparence craquelée et des formes étonnantes. A noter quelques bijoux.
- ▶ **La Rose Bleue** : Patrick Gerber, Ebéniste, sculpteur de meubles, travaille surtout l'acacia, à l'ancienne pour créer au finish des pièces à la patine parfois unique. Mais pas seulement puisque ses créations sont multiples et variées, support de guitare ou rampe d'escalier, meubles sur mesure peints, en étroite collaboration avec la brocante de la reine Victoria à Biarritz par exemple mais encore des créations selon des projets originaux, des tables basses atypiques et des tables de salle à manger exceptionnelles, aussi esthétiques, ouvertes avec les rallonges que fermées...

même dénominateur commun, le luxe et le raffinement que l'on retrouve aussi dans les longs couloirs avec tableaux, exposition de masques... Un jardin arboré, une piscine et une terrasse où prendre le petit déjeuner – une belle partition en perspective... – ou encore déjeuner ou dîner, à la table d'hôte pour découvrir les talents culinaires de votre hôtesse et le terroir basque... Un endroit dont on se souvient qui met en scène partout la passion de vos hôtes pour l'art contemporain avec *in situ* une galerie d'art que vous retrouvez sur Internet.

Emplettes

Les métiers d'art à La Bastide-Clairence : Sous les arcades et dans le parc Darrieux, les visiteurs seront étonnés de trouver un superbe panel d'artisans d'art qui ouvrent leurs ateliers au public, proposent le plus souvent des pièces rares. Quelques exemples à ne rater sous aucun prétexte pour les passionnés qui n'imaginent pas forcément une telle richesse dans un petit village.

■ ATELIER DE GRAVURE ET SCULPTURE SUR PIERRE

☎ 06 79 82 73 65

L'atelier de Pascal Billard, sur les hauteurs de La Bastide possède un large panel, de la sculpture abstraite aux stèles discoïdales en passant par des objets de décoration, des plaques de maison... toujours en pierre des carrières de grès de la Rhune. Mais il déborde d'idées et pourrait bien sortir de ses mains, des évier en pierre, des luminaires... Une visite s'impose bien sûr !

■ ATELIER DE SCULPTURE HARTZA Place des Arceaux

☎ 05 59 70 14 05

www.hartza.eu

Cet artisan d'art, Jean-Yves Béhotéguy a plusieurs cordes à son art et si l'on s'attarde à l'entrée devant d'imposantes réalisations comme ces cabanes dans les arbres, ces nids pour enfants, en liège, surprenants par

leurs tailles et leur originalité, on découvre à l'intérieur que cet artiste est aussi un sculpteur de talent puisqu'il peut réaliser tout ce que vous désirez, des oiseaux ou mammifères sauvages comme cet ours des Pyrénées en noyer, ce lynx en cèdre, ce renard... Et pas seulement puisqu'il s'est aussi spécialisé en Art sacré, du plus petit modèle au plus grand avec par exemple des totems de 4 à 5 m de haut, etc. Il saura aussi animer, grâce à une formation dans le mobilier, des poutres de cheminée, sculpter un nom de maison... Sur commande, tout est possible ou presque...

■ L'ATELIER DE TITANE Maison Darrieux

☎ 05 59 29 43 92 / 06 84 61 66 97

Votre hôtesse, Anne Vander-Auwera, crée et installe dans son atelier des encadrements d'une rare originalité, fruit de son imagination débordante, selon bien sûr des méthodes classiques et cartésiennes qu'elle tente d'inculquer à ses élèves. Le résultat est superbe car chaque cadre a sa personnalité, ses baguettes très variées sont patinées par elle, le choix des papiers, des tissus, etc., est toujours pensé avec goût. Même les classiques pêle-mêle ont pris des allures insolites, en linge basque, en toile de Jouy, personnalisés avec une cloche, un coquillage, de mini-épingle à linge... Créations, certes, mais aussi réalisation à la demande de commandes spécifiques.

■ BASTIDE ET GOURMANDISES Rue Notre-Dame

☎ 09 83 00 40 34

bastide.et.gourmandises@bbox.fr

Ouvert tous les jours à partir de 10h et de 14h30 à 19h. Une épicerie fine où vous retrouverez les produits gourmands dont vous raffolez ! Dans ses rayons, du jambon de Bagnères-de-Bigorre, du miel, des confitures, des chocolats fins et des glaces artisanales... sans oublier, le foie gras, terrines de poisson bio, truites et saumons fumés, vins, ou huiles et épice, etc.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PAYS BASQUE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur

