



Ailleurs

Week-end en ville

CAPITALE MONDIALE DES « PINTXOS »

Sise autour de la sublime plage de la Concha, San Sebastián, capitale culturelle européenne, offre aussi une expérience gastronomique.

Poser le pied à San Sebastián implique une sorte de rituel tacite. Avant d'aller découvrir le fabuleux patrimoine gastronomique de la ville – sept restaurants étoilés au Michelin, l'une des plus fortes densités au monde! –, on ira d'abord repaître ses yeux du spectacle de la Concha, la célèbre plage qui borde la ville. L'affaire n'est pas sans risque : pour peu que le soleil brille et qu'une table vous tende les bras à la terrasse de La Perla, on pourrait bien rester des heures à contempler l'azur et la parfaite concavité de la baie. On ne serait pas les premiers... Depuis le milieu du XIX^e siècle et la mode des bains de mer, lancée par la reine Isabelle II, l'ancienne place forte a troqué sa vocation militaire pour épouser un destin touristique et mondain. Belle époque dont la « perle du Cantabrique » a gardé de jolies villas et quelques majestueux palais au charme décati. L'heure des agapes venue, direction le Casco Viejo, et les ruelles étroites rayonnant autour de la jolie place de la Constitution, qui servait autrefois

La place de la Constitution, à San Sebastián, servait autrefois d'arène.

d'arène. A moins d'y être coopté par des amis, le visiteur occasionnel n'aura hélas pas l'occasion d'aller s'attabler dans l'une des nombreuses sociétés gastronomiques de la ville (une centaine, en tout), cercles traditionnels de sociabilité, où l'on se retrouve entre membres autour d'un repas que seuls les hommes ont le droit de préparer et de servir! On ira donc se venger sur les *pintxos*, tapas très élaborées à la mode basque à picorer au(x) comptoir(s), avec un verre de *txakoli*, vin blanc local assez astringent. Txepetxa (Calle Pescadería, 5) est réputé pour ses anchois; A Fuego negro (Calle 31 de Agosto, 31) pour ses spécialités à base de foie gras; Zeruko (Calle Arrandegi, 10) attire les amateurs d'expérimentations « fusion »...

La litanie de recommandations pourrait durer éternellement, et se poursuivre de l'autre côté du pont de Zurriola, dans le quartier de Gros, QG des surfeurs où s'épanouit une vie nocturne assez branchée. Y goûter? Voilà une bonne manière de conjuguer le vivre-ensemble, le thème central de Donostia 2016, l'événement qui fait jusqu'à fin décembre de San Sebastián l'une des deux capitales européennes de la culture. – **Emilie Gavoille**

Y aller

| Paris-Bilbao (1h35) ou Paris-Biarritz (1h15), puis voiture.

Dormir

| Hôtel Mercure Monte Igueldo, Paseo del Faro, 134 | (+34) 943 21 02 11 | Le bâtiment n'a aucun charme, mais jouit du plus beau panorama sur la Concha et la côte | A partir de 70€ la double.

| Pensión Amaiur, Calle 31 de Augusto, 44 | pensionamaiur.com/fr | Au centre du Casco Viejo, pension cosy dans une maison traditionnelle | A partir de 60€ la double avec sdb privée.

Manger

| Narru, Hôtel Niza, Paseo de la Concha, Zubieta 56 | narru.es | Envie de changer des *pintxos*? Goûtez le filet de porc confit aux pommes | Env. 45€ par pers. pour un repas complet | Privilégiez le bar pour la vue.

Voir

| Musée San Telmo, Zuloaga Plaza, 1 | santelmomuseoa.com | Collections régulières d'art local et de beaux-arts | Jusqu'au 15 mai, belle exposition autour du groupe Gaur, rassemblant l'avant-garde basque des années 60.