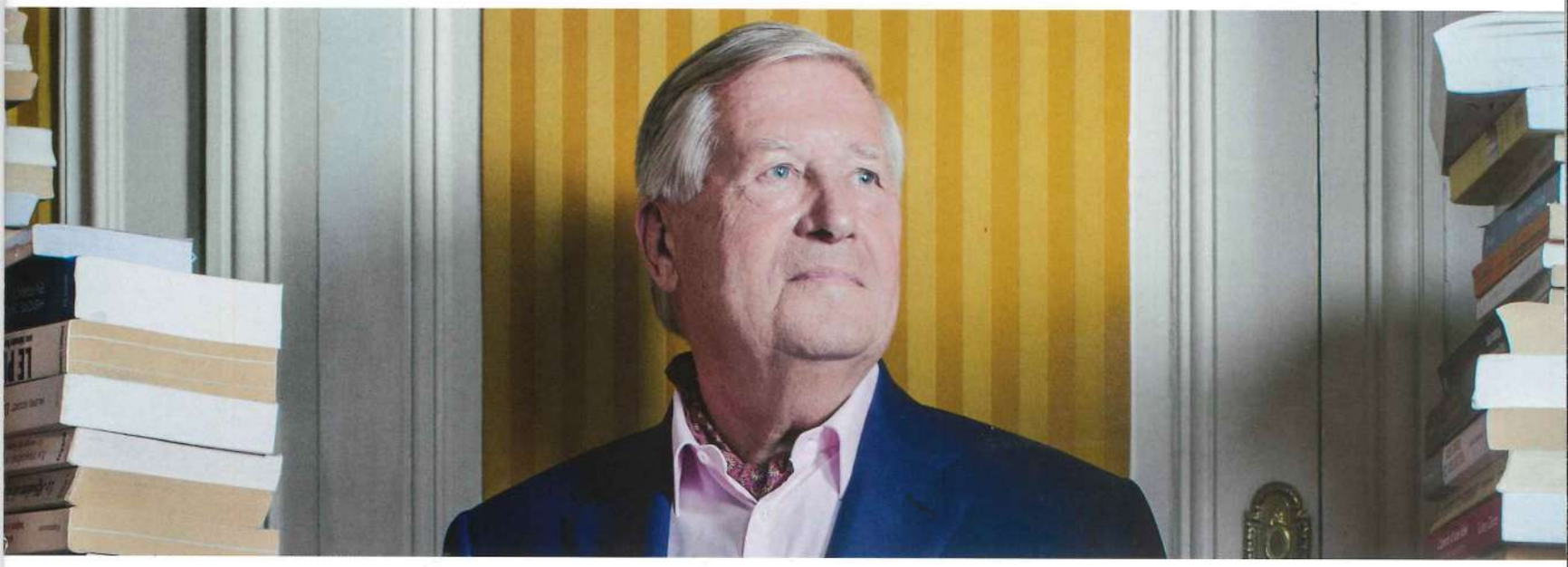
Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



L'ŒIL DE LA RÉPUBLIQUE

En plus d'un demi-siècle, Alain Duhamel a couvert dix élections présidentielles. Il publie ses souvenirs. Entretien avec un observateur privilégié de la vie politique.

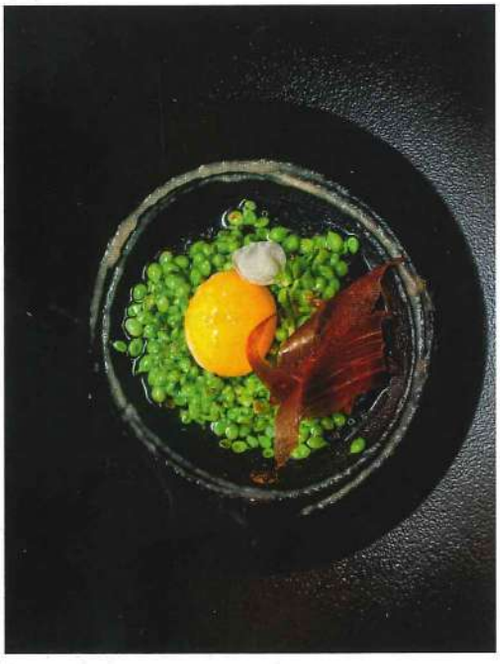
MUSIQUE
Live Nation, le géant des concerts

PARFUMS
Comment être universel et exclusif

ENSEIGNEMENT
L'irrésistible attrait des écoles privées

+ SÉLECTION : LES ROMANS PHARES DE LA RENTRÉE

N° 134. SUPPLÉMENT AU N° 22771 DU QUOTIDIEN « LES ÉCHOS » DES 31 AOÛT ET 1er SEPT. 2018. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. 4,70 €



LE GOÛT DE SAN SEBASTIAN

Nombre record d'étoilés, art culinaire miniature et sociétés gastronomiques privées : la station balnéaire basque attire les foodies du monde entier. Visite guidée gourmande.

Par Laurence Ogiela

Ci-contre : les guisante lagrima, petits pois cueillis avant maturité servis avec un œuf mollet. En haut : le port.

Ce fut un village de pêcheurs et de chasseurs de baleines. San Sebastian – Donostia en basque – est aujourd'hui une des capitales de la gastronomie mondiale : au-delà de sa célèbre plage de la Concha en forme parfaite de demi-lune, et de son architecture Belle Époque, elle attire désormais pour la qualité de ses tables. Après Kyoto au Japon, San Sebastian a la plus forte densité de restaurants étoilés par habitant. Le résultat d'une tradition culinaire séculaire et d'une nature généreuse alliant mer et montagne. «*La cuisine ici a toujours été de très bonne qualité, celle des ménagères dans les foyers basques comme celle des sociétés gastronomiques ou des restaurants de quartier*», relève Pedro Subijana, chef triplement étoilé du restaurant *Akelarre*. Depuis le XIXe siècle, alors que Bourbons d'Espagne et gotha européen y prennent leurs quartiers d'été, terroir et haute gastronomie font bon ménage ici.

C'est à cette époque que San Sebastian voit apparaître ses premiers « txokos », des clubs gastronomiques privés réservés aux hommes. On ignore leur origine exacte. Certains affirment

MARKEL REDONDO

5 CHOSES QUE L'ON IGNORE SUR SAN SEBASTIAN

01. La ville doit sa renommée à la reine Isabelle II, qui l'a choisie à partir de 1845 comme lieu de villégiature, ses médecins lui recommandant des bains de mer pour soigner ses problèmes de peau.

02. Avant d'habiller les têtes couronnées et de révolutionner la mode, Cristóbal Balenciaga a fait son apprentissage chez un tailleur de San Sebastian en 1908. Un musée lui est consacré dans sa ville natale de Getaria.

03. Chaque année au mois de septembre se tient le Zinemaldia, festival international du film de San Sebastian.

04. San Telmo est le plus grand musée de la région dédié à la culture basque. Il occupe un ancien couvent dominicain du XVI[e] siècle, un des rares édifices à avoir échappé à l'incendie qui a détruit la ville en 1813. En 2011, on y a ajouté un bâtiment contemporain à la façade trouée de végétation.

05. Le marché de la Bretxa doit son nom à la brèche ouverte dans la muraille de la ville pendant le siège de 1813 par les troupes anglaises et portugaises. Une attaque qui a presque entièrement détruit la ville.

qu'ils sont nés de la tradition des pêcheurs qui cuisinaient dans le port leur part de la pêche du jour. D'autres pensent qu'ils permettaient aux hommes d'échapper à la tradition matriarcale du foyer basque.

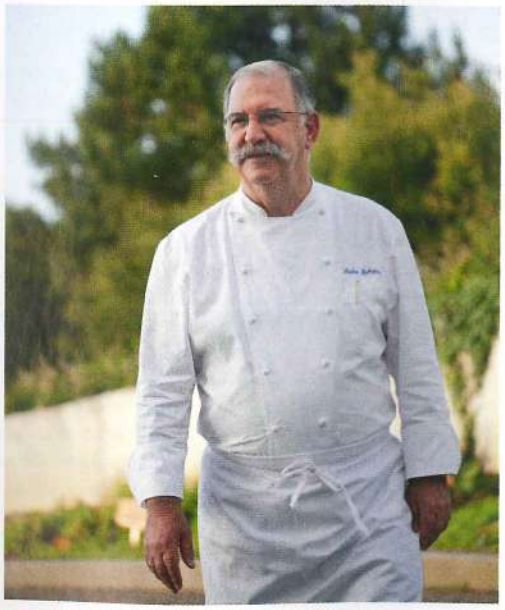
DES HOMMES AUX FOURNEAUX

La société gastronomique la plus ancienne, l'Unión Artesana, a été fondée en 1870 et on en recense aujourd'hui plus de 1500 dans tout le Pays basque espagnol. Elles peuvent compter jusqu'à 250 membres... Si seuls les hommes sont admis derrière les fourneaux, les femmes peuvent y manger, tout comme les visiteurs. Il suffit d'y être invité par un membre. Et au vu de la légendaire hospitalité basque, ce n'est pas impossible. Dans la vieille ville, entre le port et la basilique Sainte-Marie du Chœur, se trouve le quartier général de Gaztelubide, société gastronomique fondée en 1934. À l'intérieur, c'est l'effervescence. Attablés côte à côte, une équipe de jeunes footballeurs, des groupes d'amis et les femmes des cuisiniers à l'œuvre attendent d'être servis. Au piano digne d'un grand restaurant, plusieurs membres partagent casseroles, fours et ustensiles et s'activent à préparer txangurros – des araignées de mer –, viandes et poissons. Que des produits frais et locaux achetés sur le marché de la Bretxa. Les bras chargés de victuailles, José Ramòn Mendizabal, président de Gaztelubide depuis huit ans, explique : *« Les condiments et les boissons sont stockés au club. Après le repas, on fait les comptes des courses et des produits en stock consommés et chaque convive paye sa part. On place l'argent dans une enveloppe et, tous les jours, le comptable vient relever les paiements et faire l'inventaire. C'est un système fondé sur la confiance et l'honneur. »* Les tables débarrassées, on chante, on joue aux cartes, on parle business mais jamais politique. Assister à un repas dans une société gastronomique de San Sebastian est une expérience culturelle, au même titre que le « pintxo pote », la tournée des bars à pintxos.

GASTRONOMIE MINIATURE

Symboles de la gastronomie locale, les pintxos sont l'équivalent des tapas en plus élaboré. Leur nom vient de la tartine de pain sur laquelle on plantait une ration de nourriture avec un pic en bois. Des plus simples au plus sophistiqués, les comptoirs des bars de la vieille ville débordent de ces mini-créations gastronomiques dont les recettes font l'objet de concours. Parmi les classiques, il faut essayer la Gilda : un anchois mariné planté sur un pic entre une olive verte et deux guindillas, des petits piments verts d'Ibarra. Les saveurs de ce pintxo créé dans les années 40 rendent hommage à la personnalité de Rita Hayworth dans *Gilda*, à la fois suave et piquante – les habitants l'ont baptisé ainsi car ils n'arrivaient pas à prononcer le nom de l'actrice américaine. Aujourd'hui, nombre de recettes se sont affranchies du pic en bois et chaque bar à sa spécialité. Tartelettes d'araignée de mer chez *Ganbara*, tarta de queso (gâteau au fromage) à *La Viña*, saumon mariné avec anchois et oignons au *Bar Martinez*, ou encore kokotxas (joues) de merlu sauce pil pil et oreilles de porc chez *Borda Berri*. Impossible de citer toutes les créations ni tous les bars, mais il suffit d'observer les habitués pour être sûr de réaliser le « pintxo pote » dans les règles. En général, on visite en une soirée quatre ☛

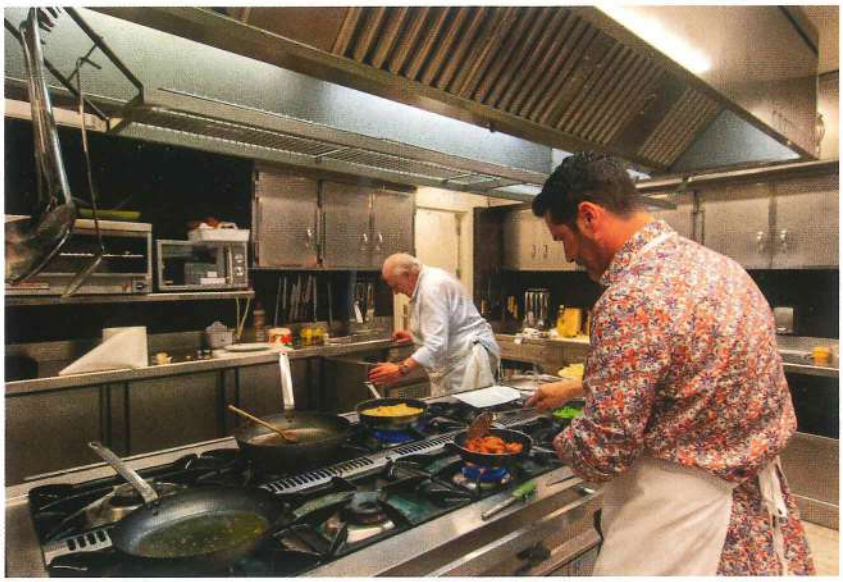
Assiette du trois étoiles *Akelarre* : calamar comme un risotto, fleur de beurre.



Le chef Pedro Subijana, l'un des pères de la nouvelle cuisine basque.

DR JOAN VALERA

à cinq établissements. Dans chacun, on déguste une à deux spécialités accompagnées d'un verre de cidre, venu de la région de Guipuscoa, ou de txakoli, un vin blanc sec produit aux alentours du village de Getaria. Il faut demander au serveur les pintxos chauds à la demande – les locaux se servent rarement dans l'amoncellement de pintxos froids présentés sur les comptoirs, censés attirer l'œil et le client. Ils préfèrent les commander frais. Car là réside en partie le secret de la gastronomie basque, dans la fraîcheur et la qualité de ses produits. Fromage d'Idiazabal, guindillas d'Ibarra, anchois à la donostiarra avec de l'ail, poissons frais, haricots de Tolosa...: des bars à pintxos aux grands chefs, tout le monde s'approvisionne au marché de la Bretxa, en direct des fermes basques ou sur le port de la vieille ville. Et des comptoirs populaires aux tables étoilées, il n'y a qu'un pas.



Dans la cuisine de la société gastronomique Gatzelubide, fondée en 1934.

DU COMPTOIR AUX ÉTOILES

«Depuis plus de cinquante ans, je prépare une cuisine basque avec des produits de qualité provenant de producteurs établis dans un rayon de 200 kilomètres autour de San Sebastian. Je cuisine à 80% des produits de la mer et des légumes uniquement de saison. Fin juillet et en août, c'est la saison des chipirons (calmars), c'est là qu'ils sont les meilleurs. En mai, ce sont les guisante lagrima, des petits pois pas encore mûrs qu'on récolte à la main. On les chauffe à la poêle avec de l'huile et du sel et on les sert avec un œuf mollet. C'est exquis», raconte Pedro Subijana, installé dans le laboratoire de son restaurant *Akelarre* sur le mont Igeldo. Depuis des décennies, sa table et celles de ses confrères Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz ou Martin Berasategui attirent les gastronomes de la planète avec leur cuisine à la fois avant-gardiste et de terroir. Pères de la nouvelle cuisine basque, Arzak et Subijana accompagnés d'une dizaine d'autres chefs ont largement contribué à placer San Sebastian sur la scène gastronomique mondiale. *«Paul Bocuse est venu en 1976 au Pays basque pour encourager la nouvelle cuisine. On a tous appris de lui. Nous n'étions pas trop organisés, mais nous travaillions ensemble. C'est notre force»*, témoigne Pedro Subijana. Aujourd'hui, ces mêmes chefs ont créé le Basque Culinary Center, une université gastronomique où ils transmettent leurs savoirs et leurs secrets à la nouvelle génération. Même s'ils n'ont pas à s'inquiéter de la pérennité de la tradition culinaire locale, car des baptêmes aux enterrements, tout se fête ou se pleure autour d'un bon repas. On dit même qu'à San Sebastian, *«on ne mange pas pour vivre, mais on vit pour manger»*. ●

Plus d'infos sur *www.lesechos.fr/we*

CARNET DE ROUTE

SE RENSEIGNER

Office espagnol du tourisme: www.*spain.info*.
Office du tourisme de San Sebastian: *www.sansebastianturismo.com*.

Y ALLER

Air France et Hop assurent des liaisons régulières entre Paris et les deux aéroports les plus proches de San Sebastian: Biarritz (7 vols quotidiens de Paris-Orly et Paris-CDG, aller simple à partir de 51 € TTC), avec 45 minutes de route, et Bilbao (3 vols quotidiens de Paris-CDG, aller simple à partir de 71 € TTC) avec 1 h 15 de route. *www.airfrance.fr* et *www.hop.com*. Avec le nouveau service le Pass Hop-Air France, on peut acheter ses billets à l'avance à un tarif fixe garanti pour un à neuf bénéficiaires, et choisir ses dates de voyage ultérieurement. *lepass.airfrance.fr*.

SE LOGER

À deux

Akelarre. À l'écart du centre-ville, sur le mont Igeldo, l'hôtel surplombe les falaises de la côte basque. Épuré et luxueux. Chambre double avec petit-déjeuner: à partir de 333 € TTC la nuit. *Padre Orkolaga, 56, Igeldo. www.akelarre.net.*

Entre amis

Hôtel de Londres. L'un des lieux historiques de San Sebastian, installé sur la promenade de la Concha depuis 1865. Un brin suranné, mais il possède les chambres avec les plus belles vues sur la baie. Chambre double avec petit-déjeuner: à partir de 83 € TTC la nuit. *Calle Zubieta, 2. www.hlondres.com.*

Pour affaires

Hôtel Maria Cristina. Inauguré en 1912, c'est l'unique cinq étoiles de la ville. Architecture Belle Époque et décoration classique, il accueille les stars du festival de cinéma chaque année. Chambre double: à partir de 261 € TTC la nuit. *Paseo Republica Argentina, 4. www.hotel-mariacristina.com.*

SE RESTAURER

Narru. Anchois mariné, poulpe grillé, mérou noir rôti, et plats de saison comme les guisante lagrima (petits pois récoltés avant maturité servis avec un œuf mollet), comptent parmi les créations du jeune chef Iñigo Peña. *Calle Zubieta, 56. www.narru.es. Gandarias, Ganbara, Borda Berri, Casa Urola* ou encore *La Viña* comptent parmi les meilleurs bars à pintxos. Pour en profiter au mieux lors d'un «pintxo pote» (tournée des bars), réservez une visite avec la guide culinaire Eskerne Falcon. *www.discoversansebastian.com. Akelarre*. Le chef Pedro Subijana, triplement étoilé depuis 2016, propose trois formules dégustation de sept plats. Réservation trois mois à l'avance. *Padre Orkolaga, 56, Igeldo. www.akelarre.net.*

À LIRE

Cartoville Bilbao et San Sebastian, Gallimard, 8,90 €.