



VOYAGE

PHOTOS : GUILLAUME SOULARUE

SAN SEBASTIÁN PARADIS *des gourmands*

Entre mer et montagne, la magnifique cité du Pays basque espagnol, capitale européenne de la culture 2016, est aussi celle du bien-manger. Elena Arzak, chef triplement étoilée, nous fait découvrir son art de vivre.



Sur les comptoirs du moindre petit bar, on tente le chaland avec des miniportions plus appétissantes les unes que les autres. Elena Arzak adore notamment les cornets au fromage du *Gambara*. Pour vous initier à l'art des *pintxos*, le nom local des tapas, l'*Hotel María Cristina* propose des cours de cuisine.



Au fil des heures, les ruelles de la vieille ville se remplissent pour finir noires de monde. Il existe plus de 3 000 variétés de *pintxos*. Chaque bar a ses recettes maison et même l'office du tourisme propose un parcours « spécial *pintxos* ».



Toute l'année, les surfeurs fréquentent la baie de la Concha (à g.).
Ci-dessus, vu du pont de la Zurriola, le *Maria Cristina*, le seul 5 étoiles.
Ci-dessous, la place de la Constitution, cœur ardent de la ville.

AU CENTRE ENTIÈREMENT PIETONNIER, UN PARCOURS SAVOUREUX



Le petit port de la Côte basque espagnole est entré dans la lumière en devenant le lieu de villégiature huppé de la cour d'Espagne au XIX^e siècle. La reine Isabelle II venait y prendre des bains de mer sur ordonnance de son médecin. Le site est divin. « Donostia », son nom officiel en version originale *euskara*, s'étend le long de la baie de la Concha, avec dans son dos l'arc des Pyrénées. De beaux immeubles aux façades bourgeoises la bordent. Sur la mer d'argent, des surfeurs cherchent la vague. Au club nautique, superbe bâtiment Art déco en forme de bateau, on sirote des cocktails en contemplant les flots. A deux pas, dans la vieille ville, les petits bars à tapas ouvrent leurs portes. Le rendez-vous est fixé avec la chef Elena Arzak chez *Haizea*, un troquet de poche situé en face du marché de la Bretxa. Le comptoir croule déjà sous des monceaux de tartines et de bouchées plus appétissantes les unes que les autres. Les crevettes semblent tout juste sorties de l'eau, les anchois, le poulpe, les charcuteries mettent l'eau à la bouche. Le meilleur

de la terre et de la mer. C'est toutes papilles dehors que l'on fait son choix. Un petit verre de Txakoli bien frais en main, ce vin blanc fruité qui se boit jeune, et on se croit vite au paradis...

Ici, tout le monde connaît Elena. Elle travaille en symbiose avec son père, Juan Mari Arzak, dans le restaurant éponyme où elle représente la quatrième génération. Sacrée parmi les meilleures femmes chefs du monde, aux côtés d'Anne-Sophie Pic ou d'Hélène Darroze, elle connaît tout des *pintxos* : une spécialité culinaire multiforme et irrésistible, qui fait partie du patrimoine gastronomique basque et peut vous mener jusqu'au bout de la nuit... Des plats ou des sandwiches en miniature à se damner. Chaque portion coûte entre 3 et 7 euros. Et cela ne se calcule pas au nombre de centimètres de la pique en bois qui tient toutes ces bonnes choses (d'où leur nom), mais à la qualité des produits qui les composent. Dans la vieille ville, le choix est vaste. Ici, à peine la porte du bureau refermée, c'est parti pour le *poteo* ! Naviguer de bar en bar est un sport national, un art de vivre. Une mise en bouche en somme avant de rentrer dîner à la maison. On se

LES ADRESSES D'ELENA ARZAK

Minimil : des vêtements aux formes simples, dans des tissus de qualité. Une société gérée par des femmes inspirées par Cristobal Balenciaga (minimil.es).

Zaporejai : le nec plus ultra du jambon ibérique (calle de San Jeronimo, 21, zaporejai.com).

Munooa : bijoux et antiquités bien choisis (casamunooa.com).

Estrada : pour les espadrilles (calle Puerto, 11).



GUIDE PRATIQUE

Y ALLER

Avec **Air France**, vols A/R Paris-Biarritz à partir de 100 €. Ou via Bilbao, aller simple à partir de 49,99 €. Rés. : travelby.airfrance.com. De mars à oct.
Vueling effectue jusqu'à 4 vols par semaine au départ de Paris. Rens. : vueling.com/fr.

SE LOGER

Hotel Maria Cristina : le seul 5 étoiles de la ville, membre de la chaîne Starwood. Un magnifique bâtiment Belle Epoque, situé à deux pas du centre historique, à 5 min de la plage. Service parfait, des concierges hyper efficaces dont une femme chef d'or. A partir de 255 € la nuit (starwoodhotels.com).

SE RESTAURER

Aralar : accueil sympa, sans prétention. Pour les fans de mayo ! Calle Puerto, 10.
Portaletas : cuisine traditionnelle, grand choix de pintxos et aussi des grillades. Calle Puerto, 21.
Sirimiri : des grignotages furieusement appétissants... Branché. Calle Mayor, 18.
A Fuego Negro : le crabe y flirte avec la réglisse, le poulpe, avec la pomme verte. Ici, on innove ! Calle de Agosto, 31 (afuegonegro.com).
Haizea : un bar d'habités près du marché. Calle Aldamar, 8.

À FAIRE

Cours de cuisine à la **San Sebastián Food Cooking School**. Rens. : sansebastianfood.com.

À VISITER

MUSEO SAN TELMO : pour tout savoir sur le peuple basque (santelmomuseoa.com).

SE RENSEIGNER

Office du tourisme espagnol : 01 45 03 82 52, spain.info/fr/.

Un Zara de 4 300 m² sur trois étages... La plus grande boutique au monde de l'enseigne espagnole attire également les Français : Biarritz n'est qu'à une heure de route à peine de San Sebastián.



Du très chic bar de l'*Hotel Maria Cristina* (en haut) au bâtiment Art déco en forme de bateau qui abrite le yacht club, le dépaysement est total.

retrouve entre amis pour boire quelques *zuritos* (des petits verres de bière ou du cidre – une spécialité locale) en grignotant ces fameus *pintxos*. A « Donostia », tout tourne autour de la gourmandise.

Depuis plus d'un siècle, c'est la tradition, les hommes s'inscrivent dans des sociétés gastronomiques où, chacun à leur tour, ils cuisinent pour d'autres membres triés sur le palais. C'était encore il y a peu des lieux interdits aux femmes ! Pour y rentrer, il faut avoir le sens de l'amitié et afficher certaines aptitudes aux fourneaux. On s'y retrouve, tous milieux confondus, pour partager autour d'un bon repas. Stijn Oyen, qui dirige l'*Hotel Maria Cristina*, seul palace cinq étoiles de la ville, a attrapé le virus. C'est lui qui nous servira de sésame pour franchir la porte du Gaztelupe, le plus ancien club gastronomique, créé en 1916 ! Dans son palace, il héberge également une école de cuisine très prisée, fondée par Jon Warren, ex-banquier londonien tombé lui aussi amoureux de San Sebastián. Aujourd'hui, il organise également des tours gastronomiques de la ville, a ouvert des boutiques qui n'offrent que des bons produits, et ses cours de cuisine cartonnent. Il emploie une vingtaine de salariés et songe développer son concept dans d'autres villes européennes où, comme ici, la gourmandise n'est pas un péché, mais une vertu ! ♦

ISABELLE DE PEUFFELHOUS

En haut, *A Fuego Negro*, un lieu branché qui revisite, entre autres, le hamburger. Ci-dessous, l'une de nos adresses favorites : la *Cuchara de San Telmo*, dont les miniplats sont à se damner. Ris de veau, poulpe, foie gras poêlé... On en redemande !