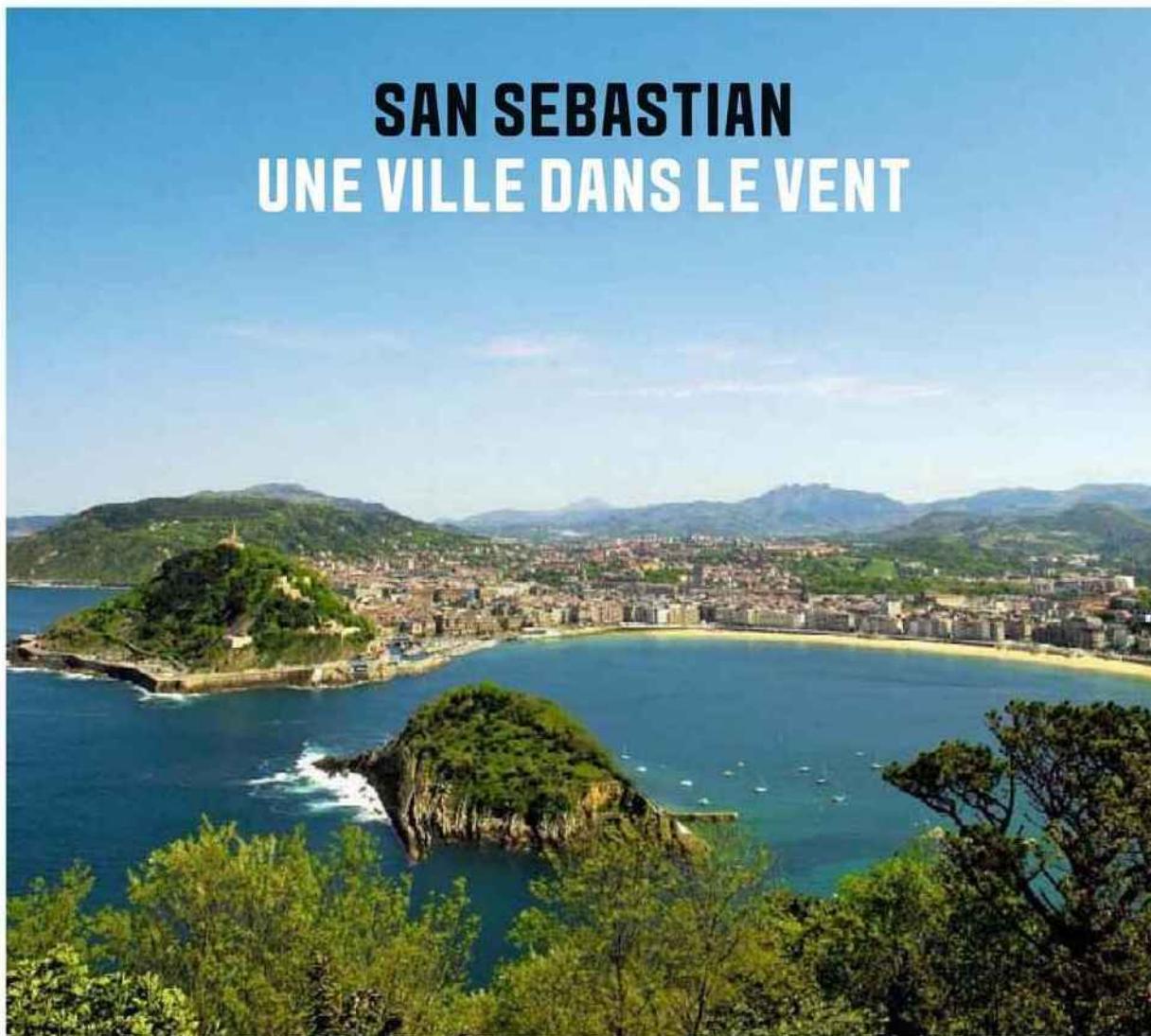




STYLE VOYAGES

SAN SEBASTIAN UNE VILLE DANS LE VENT



Elle partage le statut de capitale culturelle de l'Europe en 2016 avec la polonaise Wroclaw et relève le défi en prônant la culture comme outil de cohabitation. Point d'orgue le 21 juin avec un happening shakespearien gastronomique.

*Par Jeanna-Marie Darblay
Illustration: Noémie Cédille*

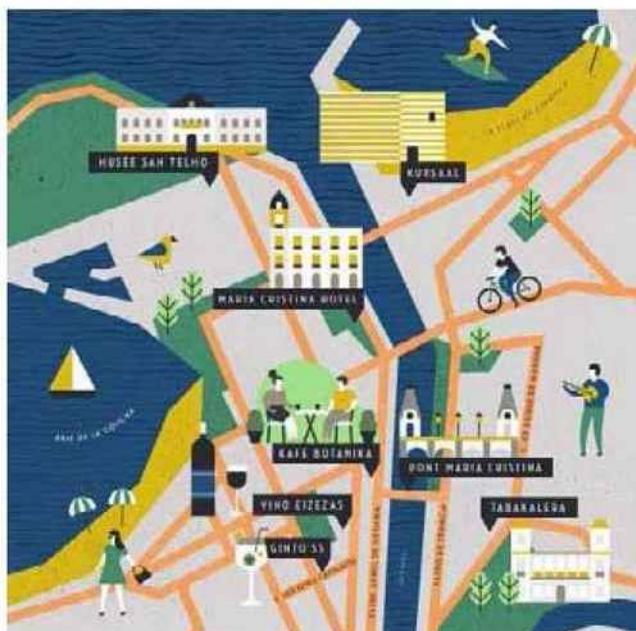
A

vec ses faux airs de grande bourgeoise un peu guindée, elle a le vent en poupe. On la savait gourmande, aimant les étoiles du Michelin autant que celles d'Hollywood. On la retrouve sous le feu des projecteurs de l'actualité, reine pour un an de la culture européenne. Nom de code: DSS2016 EU. En clair, Donostia (son nom basque) San Sebastian (le même en espagnol) Capitale européenne de la culture en 2016, titre qu'elle partage avec Wroclaw, quatrième ville de Pologne (*Les Echos Week-End* du 8 janvier). En début d'année, pour trouver des signes extérieurs d'effervescence culturelle, il fallait remonter la



La Tabakalera. L'ancienne fabrique de cigarettes a fait peau neuve et démarre une nouvelle vie.

La cité basque lovée dans sa baie comme dans sa coquille (la concha).



aristocratiques, et encore selfies sur la terrasse qui offre une vue insolite sur la ville, à l'embouchure du fleuve. Ce dimanche-là, à midi, de joyeux drilles se retrouvaient au premier étage pour le premier « Vermuteke » de l'année. En clair, le premier rendez-vous des amateurs de vermouth, qui le savourent sous les formes les plus sophistiquées, avec olives et chorizo, accompagnement musical. Joyeux et bon enfant.

En redescendant par la rive gauche de l'Urumea, l'alternative aux bars à « pintxo » pour touristes de la vieille ville se cache derrière les grilles du minijardin d'une maison bourgeoise (paseo Arbol de Gernika, 8). Ambiance très cool à l'intérieur, canapés et tables basses sous la véranda, tonnelle et minijardinières avec plantes aromatiques à l'extérieur, cuisine bio d'une grande fraîcheur et tarifs plus que raisonnables. *Kafe Botanika* est en toute discrétion une des adresses tendance de la ville, dans un quartier résidentiel plutôt chic. En fait, la movida se déplace vers le centre-ville, le long de la calle de los Reyes Catolicos.

En fin de journée, on croise à nouveau les amateurs de cocktails, à la terrasse du *Ginto'SS* la nouvelle *gintoneria* (bar à gin) ouverte en février (calle de los Reyes Catolicos, 6). Avec une infinie patience, le barman sud-américain fouette énergiquement un gros glaçon dans le verre, en vous expliquant les subtilités de son art... sans jamais révéler un seul de ses secrets. Frustrant, mais délicieux. À côté (calle de los Reyes Catolicos, 10), le patron du plus vieux restaurant de la ville, *Casa Valles*, est plus prolix et vous dira tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur « le » jambon *Pata Negra*, 100% de Bellota, dont il possède une impressionnante collection, comme une frise autour du bar.

5 CHOSES QUE L'ON NE SAIT PAS DE SAN SEBASTIAN

- 01.** En entrant dans la ville en 1808, Joseph Bonaparte, frère de et éphémère roi d'Espagne, ne trouva que des volets clos.
- 02.** La ville fut sans doute la première touchée en 1918 par le tristement célèbre grippe espagnole.
- 03.** Eduardo Chillida, le sculpteur phare de l'avant-garde basque du *xx^e* siècle, était gardien de but du *Real Sociedad* pendant ses études d'architecture à Madrid.
- 04.** Moins fréquenté que le Monte Igueldo, qui lui fait face sur la baie de la Concha, le Monte Urgull cache un étonnant cimetière consacré aux soldats anglais morts pendant les guerres carlistes du *xix^e* siècle.
- 05.** Dans le cadre de San Sebastian, capitale européenne de la culture, on reconstruit le baleinier *San Juan*, armé en 1563 et échoué deux ans plus tard sur les côtes canadiennes.

rive droite de l'Urumea par le paseo de Francia pour découvrir la Tabakalera (calle de Duque de Mandas, 52). Longtemps à l'abandon, la fabrique de cigarettes a fait peau neuve et s'est agrandie pour devenir un Centre international de culture contemporaine d'avant-garde de 37000 m².

Tabakalera, c'est d'abord un beau bâtiment des années 1900 entre deux gares, celle du Nord, où arriveront bientôt les trains à grande vitesse, et une gare routière flambant neuve en sous-sol. Majestueux, le grand escalier d'origine dessert des espaces aux volumes généreux où doivent se dérouler sur cinq étages expositions, conférences,

performances, projections, ateliers ouverts et autres laboratoires de culture digitale comme *Hirikilabs*. De nombreux événements de *DSS2016* y sont attendus. Pour l'heure, Tabakalera est surtout un objet de curiosité pour les habitants. Un lieu de rencontre, de dialogue, comme l'a voulu Pablo Berástegui, le directeur général de cette année culturelle, qui prône la culture comme moteur de la cohabitation. Et d'oublier que San Sebastian a longtemps été la ville la plus touchée par les conflits avec ETA...

On vient en famille à Tabakalera : selfies sur les marches de l'escalier aux proportions

TABAKALERA. INTERNATIONAL CENTRE FOR CONTEMPORARY CULTURE



Un art de vivre,
une culture...
La convivialité
des bars à pintxos
(tapas).



Dans le même registre, on recommande un détour par les caves Ezeiza (calle Prim, 16), pour le coup d'œil sur l'in vraisemblable capharnaüm et la faconde du vendeur. Tel un guide de musée, il montre les centaines de bouteilles de vin, de rhum ou de whisky qui trônent sur les étagères poussiéreuses, avec un mot pour les crus les plus rares, tout en vous faisant goûter un sacré moscatel (muscat) – qu'il fournit comme vin de messe à la plupart des églises de la ville...

San Sebastian, c'est aussi le « pintxo-pote », cette formule bon marché et conviviale pour boire un coup au bar en savourant des tapas allant du simple anchois-poivron mariné à la haute gastronomie en miniature. Des rituels bacchiques qui font partie de la culture. Au même titre que le surf, qui a son festival, Surfilm, en juin au Kursaal. Juste après, l'estivant amateur

de jazz ira à Jazzaldia, festival de notoriété mondiale depuis un demi-siècle. Sans oublier le célèbre Festival international du film, en septembre. Depuis 1953, il attire toutes les stars sur la baie de la Concha et sous les lustres du palace *Maria Cristina*.

Autre emblème de la ville: la monumentale sculpture *Peine del Viento* qui ferme l'arrondi parfait de la baie, juste sous les fenêtres de la villa où a grandi son auteur, le sculpteur Eduardo Chillida (1924-2002), sur le Monte Igueldo. Ces griffes géantes, menottes éclatées d'acier Corten rouillé qui s'avancent dans la mer et se découpent sur le ciel, n'en finissent pas d'impressionner. Quant à la fondation Chillida-Leku, on espérait qu'à l'occasion de DSS 2016, le musée en plein air imaginé par le sculpteur pour accueillir ses œuvres en fer, granit, béton et bois rouvrirait ses

portes, fermées depuis quatre ans. Raté. Les huit héritiers sont toujours en pourparlers avec l'administration pour trouver un accord financier permettant d'en faire un musée semi-public subventionné. En attendant, on peut contacter le musée, qui ouvre ses portes aux chercheurs et aux amateurs. Pour une quinzaine d'euros, on s'offre le rêve de Chillida pour soi tout seul (chillida@museochillida.com). À compléter par une visite au musée San Telmo.

On peut préférer un dialogue des générations, sur les hauteurs de Getaria, à une trentaine de kilomètres de là. Le courant passe entre l'extension sinusoïdale du Cubain Julián Argilagos à la façade tout en miroirs et les quatre étages de briques roses émaillées du palacio Aldamar, villégiature fin de siècle (XIX^e) d'un marquis fortuné. Très réussi et bien moins agressif que les cubes lumineux du Kursaal (Rafael Moneo) posés comme des ovnis sur la plage de Zurriola à San Sebastian. Le musée abrite les collections de l'enfant du pays, Cristobal Balenciaga, soit plus de 1500 robes. Ce génie de la haute couture inventa tout avant tout le monde, faisant du contemporain avec le passé et habillant Grace Kelly comme la reine Fabiola. Le musée est à son image: le style gomme les époques. Ne pas rater l'excellent portrait filmé (cristobalbalenciagamuseo.com).

Et réserver un billet pour l'une des représentations du *Songe d'une nuit d'été*, de Shakespeare, revisité et traduit en plusieurs langues – dont le basque –, qui se déroulera dans les allées du parc Enea pendant un mois. Chaque soir, à partir du 21 juin, les 300 spectateurs seront les « invités » du banquet, forcément bien garni, qui accompagnera la pièce... Comment mieux « vivre ensemble » ?

Plus d'infos sur www.lesechos.fr/ue

CARNET PRATIQUE



Y ALLER

Air France assure des liaisons régulières entre Paris et les deux aéroports les plus proches de la capitale du Guipuscoa: Biarritz (à partir de 80 € AR), avec 45 minutes de route pour le centre-ville, et Bilbao (à partir de 140 € AR) avec 1h 45 de route environ.
www.airfrance.fr



SE REPOSER

Maria Cristina. Un palace au cachet Belle Époque avec lustres géants à pampilles. Inauguré par la régente Maria Cristina en 1912, c'est la star de la ville et l'unique cinq étoiles. Le Gotha du septième art en fait son fief pendant le festival du film. Cours de gastronomie basque au sous-sol (165 €, avec dégustation) et formidable boutique pour gourmets

dans le lobby (www.sansebastianfood.com). De juin à octobre, Hélène Darroze y installera un restaurant éphémère. À partir de 200 €. www.hotel-mariacristina.com/fr

Hôtel de Londres. Les lumières changeantes de la baie de la Concha inondent l'intérieur de cet autre palace historique (4 étoiles)

qui surplombe le paseo et la thalasso La Perla. Mata Hari et le général Salan y séjournerent. À partir de 150 €. Zubieta, 2. www.hlondres.com/fr

Astoria 7. Bonnes ondes et belle atmosphère dans ce lieu chaleureux, construit à l'emplacement du cinéma du même nom. À partir de 80 €. Familia Santua Kalea, 1. www.astoria7.com/fr



SE RESTAURER

Les quatre bars à pintxos préférés de Gorka Arcelus, président de la Confrérie gastronomique Amaikak Bat: *Txuleta*, pour la côte de bœuf (plaza Trinidad, 5); *La Vina*, pour la tarte au fromage (calle 31 de Agosto, 3); *Ganbara*, pour les cèpes (San Jeronimo, 17); *Cuchara de San Telmo*, pour les joues de bœuf cuites au vin rouge (31 de Agosto, 28).



SE RENSEIGNER

Tout savoir sur San Sebastian avec l'Office du tourisme espagnol: www.spaininfo.fr et www.sansebastianturismo.com

Organiser son séjour sur mesure avec un guide francophone: www.donostialacarte.eu

Demander le programme de Donastia San Sebastian 2016 sur www.dss2016.eu.fr