

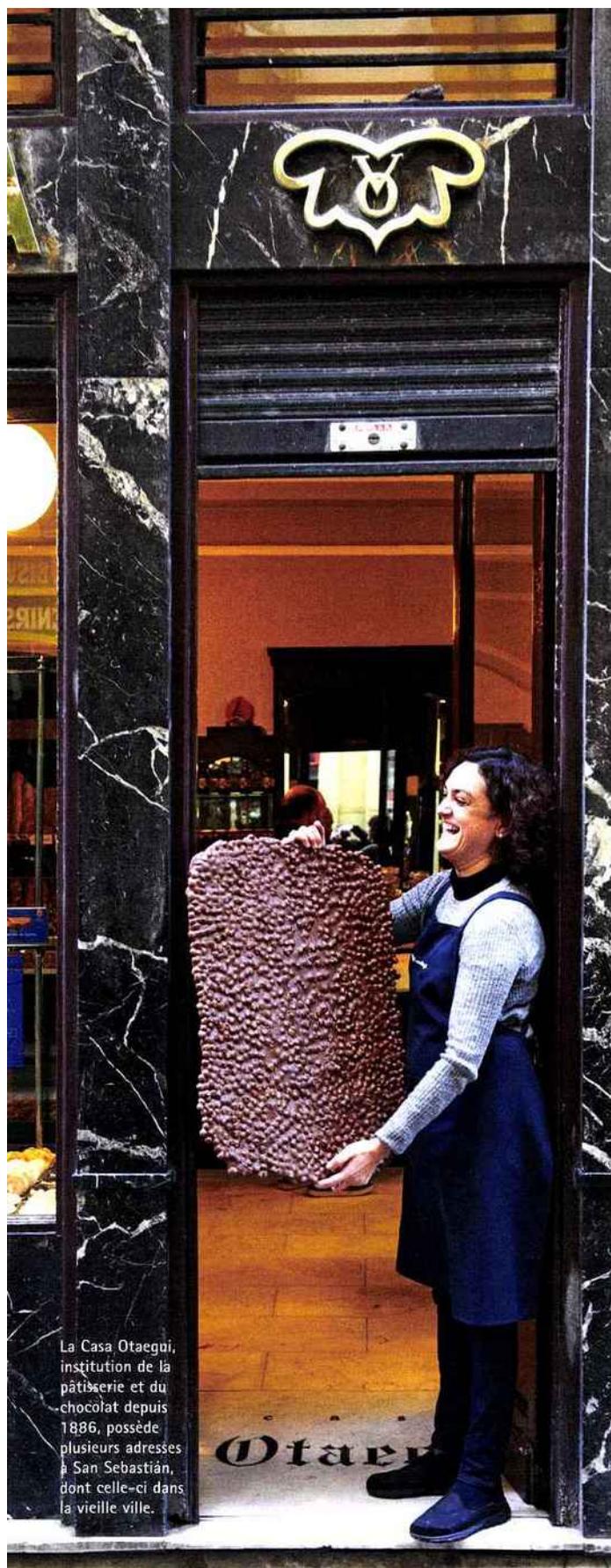
San Sebastián La perle basque

Comment ne pas tomber amoureux de cette ville lovée dans l'écrin de sa baie ? À sa beauté s'ajoute un goût infini pour la gastronomie et la convivialité. *Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.*





1. La plage fait le honneur des surfeurs
et également des locaux et des touristes.
Calle 31 de Agosto; cette rue qui
traverse la vieille ville possède une belle
architecture et d'excellents bars à pintxos.



La Casa Otaegui, institution de la pâtisserie et du chocolat depuis 1886, possède plusieurs adresses à San Sebastián, dont celle-ci dans la vieille ville.

Au XIX^e siècle, la reine Isabelle II et la cour d'Espagne prenaient leurs quartiers d'été à San Sebastián. Ces gens-là avaient bon goût. Au sommet du mont Igueldo – accessible par un funiculaire – ou du mont Urgull, sortez les appareils photo! Visez un peu le panorama... Sous vos yeux, la cité dans son entier: la vieille ville, le centre romantique et le quartier de Gros, le fleuve Urumea, le port de pêche et ses maisons colorées, la sublime baie de la Concha avec ses plages et l'île Santa Clara, et, là-bas en arrière-plan, les montagnes.

À 20 km de la frontière française, San Sebastián – Donostia en basque – compte environ 200 000 habitants, et, après quelques jours à battre son pavé, on se dit qu'on viendrait bien poser son sac ici et gonfler les rangs de la population locale. Car au-delà de la magnifique carte postale, la ville a du coffre et du tempérament... « Il y a tout ici », clament ses aficionados, l'océan comme terrain de jeu des surfeurs, un patrimoine architectural éclectique, des coutumes ancrées, un festival international de cinéma, etc. « San Se » a d'ailleurs été désignée capitale européenne de la culture 2016. Parmi ses arguments, la gastronomie, qu'elle soit célébrée sur quelques-unes des plus grandes tables d'Espagne – pas moins de seize étoiles Michelin brillent ici grâce notamment à quatre restaurants à trois et deux macarons –, ou qu'elle soit mise en scène dans les restaurants traditionnels et au zinc des bars à *pintxos*, appellation locale des tapas. Faire la tournée de ces comptoirs dans les ruelles de la vieille ville relève du sport « national ».

Des comptoirs accueillants

Le mode d'emploi? Passer d'adresse en adresse et piocher quelques-unes des spécialités d'une maison avant de mettre les voiles et de filer à la suivante. D'un morceau de jambon posé sur du pain à des petites fulgurances beaucoup plus ambitieuses, le menu est large. La Viña, par exemple, met son monde à genoux avec ses fameuses tartes au fromage exposées en bout de bar ou ses cornets au fromage et aux anchois... Au Bar Néstor, lui aussi bien dans son jus, on réserve carrément sa tortilla à l'avance, on se régale d'une *txuleta* – côte de bœuf – au comptoir, de tomates d'Almería ou de *pimientos* frits. Les dingues d'anchois s'arrêtent eux au Bar Txepetxa, habillé de coupures de presse à la gloire de la maison: le plus précieux secret de la famille Marañon réside dans la façon de mariner les anchois – la recette qui date de 1915 serait



1



2



3

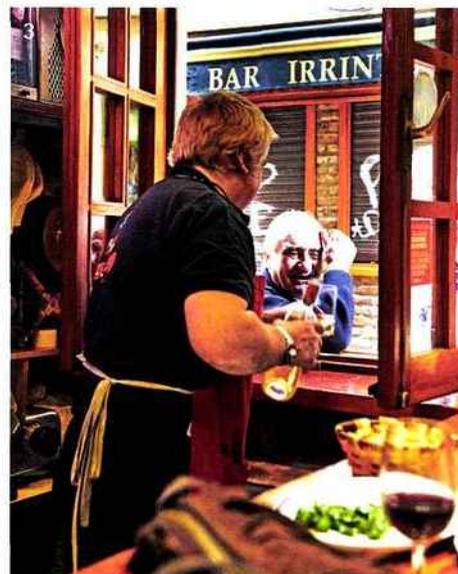
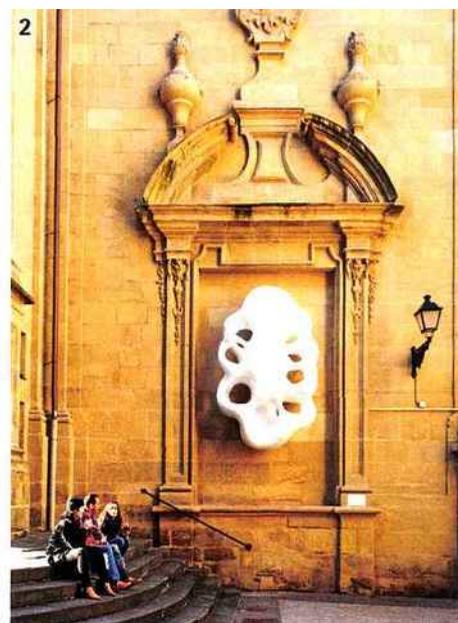
1. Au marché de la Bretxa, la maison Gaztelu propose une foule de petits biscuits et bouchées sucrées. Laissez-vous tenter par les *hojas de nieve* ! 2. À quelques kilomètres de la ville, le domaine Talai Berri produit notamment du txakoli, vin blanc local, et organise des visites guidées. 3. Le Bar Txepetxa propose 14 pintxos différents tous à base d'anchois préparés maison et selon une recette jalousement gardée secrète. 4. La vue depuis le mont Igeldo permet d'embrasser toute la ville. 5. La mer n'est jamais très loin, comme ici, à deux pas de l'hôtel de ville.



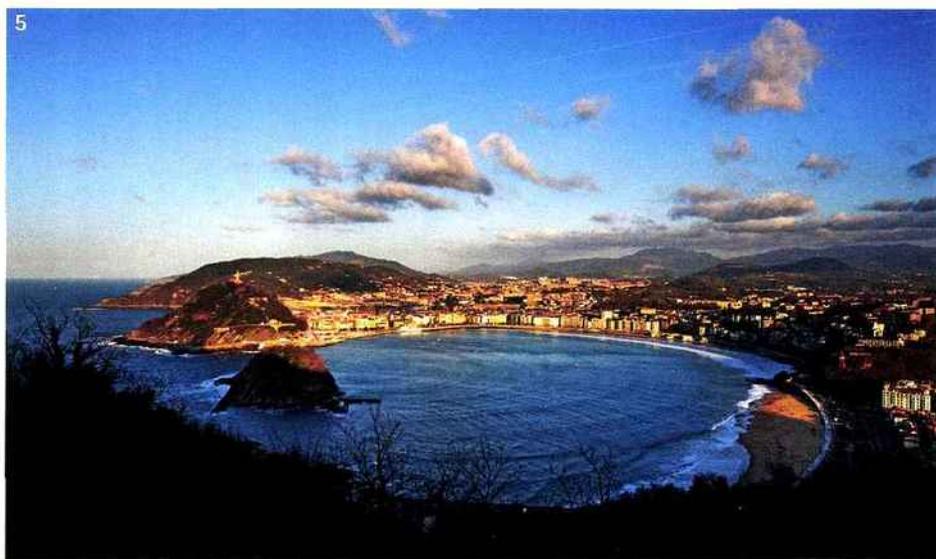
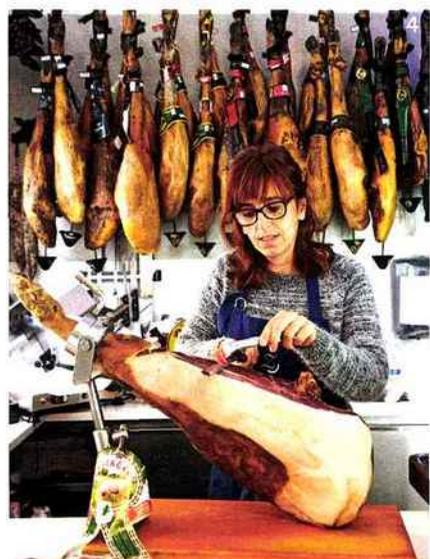
4



5



1. À une quarantaine de kilomètres, le marché d'Ordizia est très réputé pour la qualité de ses produits locaux. Une bonne occasion de découvrir le fromage de brebis *idiazabal*. **2.** Dans la vieille ville de San Sebastián, une œuvre d'art contemporain orne l'un des murs de la très baroque basilique Santa María. **3.** Bonne viande et convivialité sont à la carte du Bar Néstor, où l'on sert depuis la fenêtre les clients installés dehors. **4.** L'épicerie fine Zapore Jai : une excellente adresse pour faire emplette de fromages, bons vins, jambons basques et *ibéricos*. **5.** Du haut du mont Igueldo accessible par un funiculaire ou par la route, la vue sur la baie de la Concha est superbe.



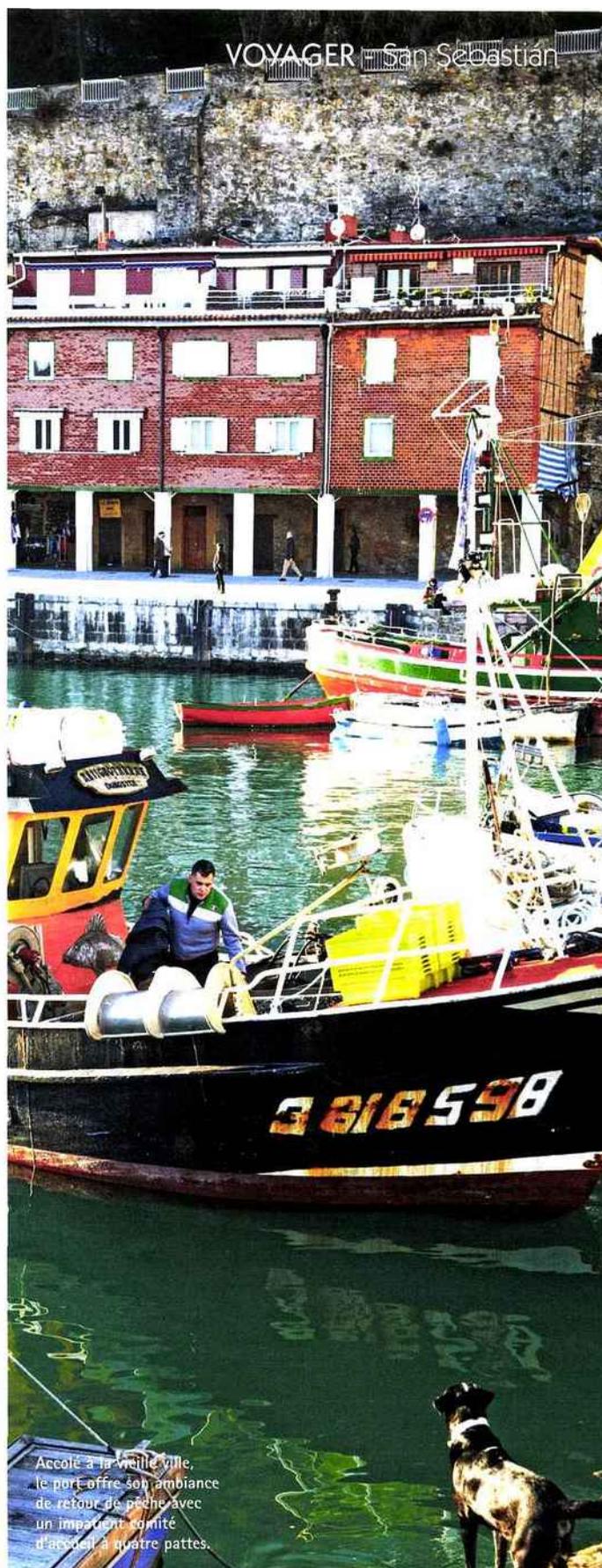


gardée dans un coffre à la banque! – avant de les préparer minute avec des œufs d'oursin, de la tapenade, des myrtilles ou du foie gras et des pommes...

Une ville qui a du goût

À deux pas de la magnifique place de la Constitución, le très typique pub Etxebe est presque uniquement fréquenté par des locaux et réputé pour ses jambons. Hélio, patron barbu et ventru, va lui-même les sélectionner dans le sud de l'Espagne, tout comme il soigne sa sélection de vins, maillon plutôt faible de la plupart des autres adresses... Encore faim? Rue Fermín Calbetón, Borda Berri propose d'impeccables *pintxos* chauds. Dans le genre, on voue un culte particulier à la Cuchara de San Telmo, cachée à l'angle d'une impasse. De sa cuisine de poche sortent des petites assiettes de joue de bœuf, foie gras poêlé, oreille de cochon ou poulpe absolument remarquables! Des tapas quasiment haute couture dans une ville qui, depuis 2011, a vu pousser une université des arts culinaires, baptisée Basque Culinary Centre, et qui continue de cultiver aussi la grande tradition de ses « sociétés gastronomiques ». Piliers de la vie sociale, ces clubs réunissent régulièrement leurs membres dans un local aménagé avec une cuisine où ils font eux-mêmes la popote... Comme les chefs les plus exigeants – on y a « démasqué » Pedro Subijana, toque trois étoiles de Akelarre –, ils trouvent au marché de la Bretxa tout ce qu'il faut pour remplir leur panier: mention spéciale pour les jambons *ibéricos* chez Iker, la marée des poissonneries Yarnoz ou Amaia, les viandes de première qualité de la boucherie Etxezarreta, les huiles et des olives de belles provenances de Bretxoliva, ou les délices sucrés comme les *hojas de nieve* à choisir sur l'étal de Gaztelu. Dans la vieille ville, des épicerie fines comme Zapore Jai, pour ses jambons extra, ses conserves de poissons et ses vins, ou Aitor Lasa, jolie caverne d'Ali Baba pour les salaisons, les fromages ou les champignons sauvages, ont aussi les faveurs des habitants de San Sebastián.

Ça fleurit bon le terroir, et rien ne vous interdit de vous échapper un peu de la ville pour aller le renifler de plus près. Le mercredi, dans le village d'Ordizia, situé à une quarantaine de kilomètres, se tient depuis 1512 un marché de producteurs locaux sous une étonnante structure ouverte à colonnes. On y vient de tout le Pays basque pour acheter des légumes, des fruits, les haricots noirs de Tolosa, le *mondeju* – sorte



Accueil à la vieille ville, le port offre son ambiance de retour de pêche avec un impatient animal d'accueil à quatre pattes.



de boudin blanc de brebis –, et bien sûr les fromages de brebis estampillés par l'appellation *idiazabal*. À Segura, à 10 minutes de là, Karmele Murua, son mari et son fils accueillent d'ailleurs volontiers les visiteurs sur leur exploitation pour faire déguster leurs fromages, nature ou fumés, vendus sous la marque Ondarre: la crème de la crème puisqu'ils ont été élus meilleurs produits de l'AOC en 2014.

De retour vers la côte et San Sebastián, cap à l'ouest par Zarautz. À flanc de coteaux plantés de vignes, la bodega Talai Berri vinifie de revigorants et aromatiques *txakolis*, le vin blanc typique de la région qui coule à profusion dans tous les bars à *pintxos*. Par une spectaculaire route de corniche, l'itinéraire mène à Getaria. La rue principale de ce joli village dégringole jusqu'au port où sont amarrés de robustes bateaux de pêche. L'endroit vaut le coup d'œil, et le restaurant Astillero un sérieux coup de fourchette. Dans la salle en surplomb des quais, cet *asador* doit son succès à une carte de poissons tarifés au poids, cuits au barbecue et surtout à la perfection... Il est temps de repartir vers San Sebastián, de se balader sur le Paseo de la Concha une ultime fois ou de filer prendre un verre à la terrasse du Bokado, au-dessus de l'aquarium, pour admirer la vue bluffante sur la baie. Une dernière photo? ✨



1. Au marché de la Bretxa, la boucherie Etxezarreta connaît un grand succès grâce, notamment, à la qualité de ses côtes de bœuf. 2. Plaza de la Constitución : la plus belle place de la ville, bordée d'arcades et de bâtisses peintes, son espace piétonnier accueille d'agréables terrasses.



FICHE
PAGE 125
TARTE
AU FROMAGE





CARNET DE ROUTE - San Sebastián

Y ALLER

- Air France propose 3 vols par jour vers Bilbao opérés par HOP. www.airfrance.fr

SE RENSEIGNER

- Office espagnol du tourisme: www.tourspain.es
- Office du tourisme de San Sebastián: boulevard, 8, San Sebastián. Tél.: 943.481.166. www.sansebastianturismo.com

SE LAISSER GUIDER

- Just Follow Me: agence réceptive pour services exclusifs, avec notamment un excellent guide français, Guillaume Gillet. www.justfollowme.com

TÉLÉPHONER

L'indicatif pour appeler en Espagne est le 00.34.

Les hôtels

Hotel Astoria 7

Calle Sagrada Familia, 1, San Sebastián.
Tél.: 943.445.000.

Designé sur le thème du cinéma, cet hôtel 4 étoiles est situé à 20 minutes à pied de la vieille ville (beaucoup moins en bus!). De 74 à 259 € la chambre.

Hotel Niza

Calle Zubieta, 56, San Sebastián. Tél.: 943.426.663.

Trois-étoiles... Excellent confort et vue imprenable sur la baie de la Concha! Bonne table au restaurant Narro. De 70 à 174 €.

Les restaurants

Bodegon Alejandro

Calle Fermin Calbeton, 4, San Sebastián.
Tél.: 943.427.158.

De la musique traditionnelle en sous-sol. Une valeur très sûre. Bonne soupe de poissons. Menu-dégustation à 40 €.

✓ Asador Astillero

Muelle, 1, Getaria. Tél.: 943.140.412.

Avec vue sur les bateaux de pêche du port de Getaria, d'impeccables poissons cuits au barbecue et vendus au kilo (de 25 à 40 €/kg).

Les bars à pintxos

✓ La Viña

Calle 31 de Agosto, 3, San Sebastián.
Tél.: 943.427.495.

La tarte au fromage est le must de cette maison typique qui fait aussi restaurant.

Bar Néstor

Calle Pescadería, 11, San Sebastián. Tél.: 943.424.873.

On vient de loin pour la *xuleta* au comptoir et la tortilla à commander à l'avance.

Gandarias

Calle 31 de Agosto, 23, San Sebastián.
Tél.: 943.426.362.

Pour les brochettes de champignons ou le filet mignon en miniature.

✓ La Cuchara de San Telmo

Calle 31 de Agosto, 28, San Sebastián.
Tél.: 943.441.665.

Au coude à coude, le top des *pintxos* chauds dans la vieille ville. Carrément gastronomique!

Pub Etxebe

Calle Irigo, 8, San Sebastián. Tél.: 943.421.340.

Une adresse 100 % authentique, pour le jambon, le chorizo, et un bon choix de vins.

Bar Txepetxa

Calle Pescadería, 5, San Sebastián. Tél.: 943.422.227.

Les rois des *pintxos* à l'anchois, déclinés ici en quelque 14 versions!

Borda Berri

Fermin Calbeton, 12, San Sebastián. Tél.: 943.430.342.

Excellents *pintxos* chauds envoyés à la minute.

Les commerces de bouche

✓ Zapore Jai

Calle San Jeronimo, 21, San Sebastián.
Tél.: 943.422.882.

Le meilleur des jambons *ibéricos*, un excellent jambon basque et des produits d'épicerie fine dûment sélectionnés.

La Koxkera

Calle Fermin Calbeton, 34, San Sebastián.

Tél.: 943.424.599.

Depuis 1957, cette petite boutique est spécialisée dans la morue. En plus, de bonnes conserves de poissons dont celles signées Nardin.

Aitor Lasa

Aldamar, 2, San Sebastián. Tél.: 943.430.354.

À deux pas du marché de la Bretxa, une des plus convaincantes épicerie fines de la ville... Salaisons, fromages, huile d'olive, champignons, etc.

Essencia

Calle Zabaleta, 42, San Sebastián. Tél.: 943.326.915.

Dans le quartier Gros. Au rez-de-chaussée, un bar à *pintxos* et restaurant... À l'étage, une cave avec une sélection pointue de vins d'obédience nature-bio-biodynamique d'Espagne, de France et d'ailleurs.

Casa Otaegui

Calle Narrica, 15, San Sebastián. Tél.: 943.425.606.

Une institution pâtissière depuis 1886. À goûter? Le chocolat et la *pantxineta*, spécialité à base d'orange, amande et crème.

Barrenetxe

Plaza Guipuzcoa, 9, San Sebastián. Tél.: 943.367.266.

Sous les arcades de la place, une belle maison sucrée avec de nombreuses spécialités comme le *txintxorro*, biscuit aux amandes caramélisées et à l'orange.

Pantori

Calle Reina Regente, 4, San Sebastián.

Tél.: 943.265.868.

Le concept? Tous les mois, cette drôle de boutique change son « menu » et tapisse ses murs avec un produit unique. Une fois les oranges, une fois les vermouths, une fois le chorizo, une fois les bières artisanales...

Maisor Getaria

Getaria. Tél.: 943.140.993.

Sur le port de Getaria, la vitrine de cette conserverie vend de très bons produits, sardines, anchois, etc.

LES PRODUCTEURS

■ Fromagerie Ondarre

Segura. Tél.: 943.801.664.

À l'entrée du village de Segura, la famille à la tête de cette exploitation fabrique les meilleurs fromages de brebis de l'appellation *idiazabal*. Accueil gentil comme tout... et chambres d'hôtes.

■ Talai Berri

Zarauz. Tél.: 943.132.750.

À quelques kilomètres de San Sebastián, ce domaine viticole qui produit du *txakoli* (vin blanc local) reçoit pour des visites guidées.

LES CIDRERIES

Elles sont un des passages obligés d'une balade gastronomique dans la région de San Sebastián. À 10 mn à peine en voiture de la ville, on en compte une centaine. Parmi elles, la cidrerie Petritegi est l'une des seules ouvertes toute l'année, même hors de la saison du cidre (janvier à mai). Pour accompagner le cidre qu'on va directement chercher aux tonneaux – énormes! – selon le rite du *txotx*, la maison sert un menu ultra-copieux – chorizo, tortilla, morue frite, côte de bœuf, fromage et dessert! – sur d'immenses tables en bois dressées dans de vastes salles rustiques. Possibilité également de visiter le verger, la cave et les chais.

■ Cidrerie Petritegi

Astigaraga. Tél.: 943.45.71.88.

LES MARCHÉS

Les principaux marchés de San Sebastián n'ont certes pas le charme des vieux marchés à l'ancienne, mais ils sont les « ventres » de la ville et abritent de très bons commerçants.

■ Marché de la Bretxa

Dans la vieille ville... Jambons, salaisons, fromages, poissons, huile d'olive, un menu complet et ultra-frais. Pas étonnant que quelques-uns des meilleurs chefs de la ville viennent y faire leurs épulettes.

■ Marché San Martin

Sous ses allures de centre commercial, quelques étals appétissants aussi et, surtout, un rendez-vous à ne pas manquer. Tous les jeudis, de 19 h à 22 h, le Gastro-pote mêle cuisine et musique. Des foules viennent là pour manger des *pintxos*, boire un verre et écouter le concert qui a lieu en plein milieu de la halle. Imaginez un groupe de rock au milieu des charcuteries, et vous y êtes!