

# PAYS BASQUE





## **Amis golfeurs et non golfeurs**

Le Restaurant du Golf de Chantaco vous accueille tous les jours dans une ambiance chaleureuse et conviviale autour d'une cuisine qui met à l'honneur les produits frais et locaux. La carte évolue selon les saisons et le menu du marché est à partir de 16€



### **OUVERT AU PUBLIC**

**Terrasse ombragée - Évènements privés - Repas affaires - Séminaires**

Route d'Ascain, Saint-Jean-de-Luz - ☎ 05.59.26.28.39  
restaurant@chantaco.com - www.chantaco.com  
5 mn du centre-ville - Stationnement aisé



# 2 sites exceptionnels à Sainte-Engrâce !



GORGES  
DE kakuetta



Visitez l'amazonie au coeur...

## Du Pays Basque

Site naturel d'exception  
Un lieu sauvage et spectaculaire



Mairie de Sainte-Engrâce  
05 59 28 60 83

Bar La Cascade  
05 59 28 73 44

[www.sainte-engrace.com](http://www.sainte-engrace.com) - [gorges@kakuetta.fr](mailto:gorges@kakuetta.fr)



**Grotte de La Verna : la plus grande salle  
souterraine au monde** accessible à tous les publics

AU CŒUR DU GOUFFRE  
DE LA PIERRE SAINT-MARTIN

Visite Découverte  
Accessible à tous

Visites Exploration  
et Aventure

Randonnées souterraines

06 37 88 29 05

Visites uniquement  
sur réservation

[www.laverna.fr](http://www.laverna.fr)



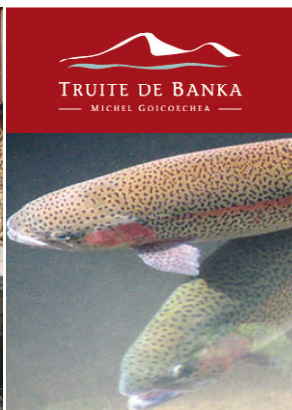
**Balade autour du sentier de découverte du Porc Basque  
Dégustation de planches gourmandes et «On Egin»**



**Jambons - Salaisons - Cuisine Basque**  
Route d'Urepel - Les Aldudes - Tél. 05 59 37 56 11

[www.pierreoteiza.com](http://www.pierreoteiza.com)

**Découverte de l'élevage de truites - Maroquinerie**  
**Visites de groupes toute l'année sur rendez-vous**



Tél. 05 59 37 45 97

[www.truitedebanka.com](http://www.truitedebanka.com)

[www.maroquinerie-banka.com](http://www.maroquinerie-banka.com)

## ÉDITION

### Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

### Responsable d'édition :

Frédérique MOREAU

**Auteurs :** Frédéric CARRE, Anne PINSOLLE, Frédérique MOREAU, Oihana IGOS, Hermance HITTE, Michèle LATOUR, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

### Directeur Editorial :

Stéphane SZEREMETA

### Rédaction France :

Elisabeth COL, Tony DE SOUSA,

Mélanie COTTARD, Audrey VEDOVOTTO

### Rédaction Monde :

Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,

Pierre-Yves SOUCHEZ, Jimmy POSTOLLEC, Natalia COLLIER,

Laureen DUCHESNE, Anaïs MAOLE

## FABRICATION

### Responsable Studio :

Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

### Maquette et Montage :

Julie BORDES, Sandrine MECKING,

Delphine PAGANO

### Iconographie et Cartographie :

Anne DIOT

assistée de Julien DOUCET

## WEB ET NUMÉRIQUE

### Directeur Web :

Louis GENEAU DE LAMARLIERE

### Chef de projet et développeurs :

Nicolas de GUENIN,

Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

### Intégrateur Web :

Mickael LATTES

### Webdesigner :

Caroline LAFFAITEUR

### Community Traffic Manager :

Alice BARBIER,

Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

## DIRECTION COMMERCIALE

### Directeur commercial :

Guillaume VORBURGER

assisté de Manon GUERIN

### Responsable Régies locales :

Michel GRANSEIGNÉ

### Responsables Développement régie inter :

Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR

assistés de Claire BEDON

### Chefs de Publicité :

Camille ESMIEU

### Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY,

François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN,

Caroline PRAEU

### Gestion commerciale :

Vimla MEETOO et Assa TRAORE

## DIFFUSION ET PROMOTION

### Directrice des Ventes :

Bénédicte MOULET

assistée d'Aïssatou DIOP, Sidonie COLLET

### Responsable des Ventes :

Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

### Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

## ADMINISTRATION

### Président :

Jean-Paul LABOURDETTE

### Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU

assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

### Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

### Comptabilité :

Jeanine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT

et Faïza ALILI

### Recouvrement :

Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL

et Vinoth SAGUERRE

### Responsable informatique :

Adam M'RAH

Standard : Assa TRAORE

## ■ PETIT FUTÉ PAYS BASQUE 2020-2021 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

### Couverture :

La corniche basque vue d'avion

© Lachaud - stock.adobe.com

Espadrilles typiques du Pays Basque © eqroy - stock.adobe.com

Façades basques typiques à Saint-Jean-de-Luz

© Brad Pict - stock.adobe.com

### Impression :

IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Achévé d'imprimer : avril 2020

Dépôt légal : 25/05/2020

ISBN : 9782305036175

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de [@petitfute.com](mailto:@petitfute.com)

Pour le courrier des lecteurs : [info@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)

# BIENVENUE AU PAYS BASQUE !

Chaque année, c'est une grande fierté pour la rédaction de vous présenter dans sa nouvelle édition, les nouvelles adresses recommandées pour l'hébergement, la gastronomie, les sites de visites, les activités culturelles et sportives qui foisonnent tant sur le littoral que dans les terres du Pays Basque. Une belle récompense pour nous qui sillonnons tout au long de l'année les routes, de Bayonne à Hendaye, de Mauléon à Espelette, etc. avec chaque fois, cette envie de découvrir et faire connaître les talents de nos artisans, cette richesse humaine qui ne se résume pas qu'à nos simples « spots » touristiques ou clichés des cartes postales. Car le Pays Basque, c'est 158 communes, plus de 300 000 habitants, une des meilleures destinations culinaires (12 restaurants étoilés Michelin en 2020) à travers le monde grâce à nos agriculteurs et producteurs locaux, un foisonnement d'activités sportives : golf, surf, pelote, rafting, tennis, cyclotourisme, randonnées, équitation, etc. Une identité historico-culturelle et une langue, enrichies par des traditions millénaires et traduites dans ses architectures, dans ses traditions vestimentaires et dans une gastronomie unique où l'on retrouve une infinie variété de produits de terre et de mer, et recettes de terroir. Grâce au développement des nombreuses liaisons hebdomadaires, ferroviaires (à 4h de Paris), aériennes (à 1h30 en moyenne des capitales européennes), routières avec l'A63 (à 1h30 de Bordeaux) avec son passage en 3 voies sans oublier les trajets Blablacar, Blablabus, FlixBus, etc. avec des navettes plusieurs fois par jour venant des grandes villes françaises, mais aussi de Barcelone, le Pays Basque est devenu une destination « top 3 » en Europe ! D'aucuns trouveront sujets à découverte et leur bonheur dans ce nouveau guide 2020 qui est désormais édité en version anglo-saxonne.

A noter que suite à la crise sanitaire du COVID-19 que nous subissons actuellement, toute l'équipe du Petit Futé soutient les établissements et espère qu'ils ouvriront dans les meilleures conditions.

Le guide peut malencontreusement contenir quelques erreurs, sur des établissements fermés, des tarifs et des ouvertures.

Nous sortons cet ouvrage pour pouvoir anticiper l'avenir et soutenir avec force les restaurants et commerces qui font confiance au Petit Futé depuis tant d'années.

L'équipe de la Rédaction Pays Basque



■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE



*Décoration en poivron rouge d'une maison basque*

© Sarah Hoff

# DÉCOUVERTE



# LES IMMANQUABLES

## Musée basque et de l'histoire de Bayonne

« *Hemen sartzen dena, bere etxean da* » Celui qui entre ici est chez lui ; la devise du Musée Basque et de l'histoire de Bayonne. Le visiteur sait qu'il est le bienvenu dans ce Musée de France qui propose, en marge d'une exceptionnelle collection ethnographique consacrée au Pays basque, des expositions temporaires, visites à la carte, activités tous publics et animations culturelles. Ayant pour vocation d'être un lieu d'échanges, de connaissance et de recherche, d'activités culturelles et de vie, le musée honore ainsi depuis sa création son accueillante devise.

► **Situé au cœur du centre ancien**, il recèle, sur 3 000 m<sup>2</sup> d'espaces d'exposition, plus de 2 000 objets et œuvres d'art – collectés pour l'essentiel au début du XX<sup>e</sup> siècle – qui témoignent du fonctionnement de la société basque. L'histoire de Bayonne, port maritime et fluvial, est également évoquée, au confluent des cultures basque, gasconne et juive. . .

► **Le musée** a ouvert ses portes au début du XX<sup>e</sup> siècle. Il avait pris ses quartiers dans la Maison Dagourette, l'ancienne demeure d'un négociant bayonnais. Construit au début du XVII<sup>e</sup> siècle en bord de Nive, cet édifice est l'un des plus anciens de la ville et constitue un rare témoignage du type d'habitat portuaire lié au négoce et à la bourgeoisie. Classé Monument historique en 1991, il a fait l'objet d'une belle restauration, accueillant une muséographie entièrement renouvelée sur trois niveaux.

► **La section ethnographique** prend place dans les entrepôts portuaires ; la section art et histoire occupe les étages de la maison. Un parcours de visite, décliné en 20 salles thématiques, s'organise autour de l'*argialde*, vaste puits de lumière. Près de 2 000 objets et peintures mis en scène illustrent les différents aspects de la culture basque : vie rurale et vie domestique, rites funéraires, artisanat, activités maritimes et fluviales, fêtes et jeux, histoire régionale. . . La salle du plan relief du port de Bayonne en 1805, offre des clefs de lecture pour une découverte de la ville historique dont les toits se profilent derrière les fenêtres, au dernier étage du musée.

► **Des expositions temporaires**, mettant en lumière un thème, un artiste ou une période historique, sont régulièrement présentées au musée. Aussi programmées des visites guidées et individuelles (pendant les vacances scolaires) tous les premiers dimanches du mois et pour les groupes (sur réservation). Lieu interactif, le musée organise des conférences, événements, animations pour les jeunes et les scolaires, des nocturnes l'été. La boutique décline ses livres et souvenirs dans le hall d'accueil.

A deux pas, sur la place Paul-Bert, les érudits peuvent se rendre à bibliothèque du musée. Cette dernière est nichée dans l'aile nord du Château-Neuf, une imposante forteresse édifiée au XV<sup>e</sup> siècle et aujourd'hui classée Monument historique. Avec ses 30 000 documents, ouvrages sur la culture basque, journaux, revues des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles et contemporains, ce centre de documentation est l'un des plus importants de la région. [musee-basque.com](http://musee-basque.com), pages Facebook, Twitter et Instagram.

## Le Centre de soins de l' Aquarium de Biarritz

Plus qu'un lieu de découvertes, l'Aquarium de Biarritz est également un centre de soins pour phoques et tortues marines. Il participe ainsi à la sauvegarde des espèces menacées. Chaque hiver, les tempêtes surprennent les bébés phoques alors âgés de quelques semaines. Pris par la houle et les courants, ils sont éloignés de leurs colonies (Bretagne, Angleterre et Irlande). Lorsqu'ils sont à bout de force, ils viennent se reposer sur les plages puis repartent si les conditions météorologiques et leur forme physique le permettent. Il n'est donc pas rare de voir ces petites boules de poil se reposer sur les plages. Il faut surtout ne pas s'en approcher pour ne pas les effrayer et les blesser. S'ils présentent des blessures (souvent dues aux morsures de chiens sur les plages) ou sont trop faibles, l'Aquarium de Biarritz recueille les animaux dans le Centre de Soins. Ils sont ensuite surveillés et soignés. Les biologistes leur apprennent à se nourrir en limitant le contact humain pour ne pas biaiser la réintroduction dans le milieu naturel. Une fois requinqués, les phoques sont relâchés au plus près de leurs colonies.

Aussi étonnant que cela puisse paraître, chaque année, des tortues marines s'échouent sur la côte atlantique. Et pour cause, certaines espèces vivent sur nos côtes ! Les tortues qui s'échouent sur la côte basco-landaise sont intégrées dans le Centre de soins où elles sont pesées, mesurées, nourries et soignées, et les plaies sont désinfectées.

Tout au long de leur séjour dans le Centre de soins, le contact entre les humains et les animaux est très limité afin que ces derniers ne se « domestiquent » pas trop. Elles sont ensuite relâchées sur la côte atlantique !

► **A savoir** : Si vous observez un phoque ou une tortue en difficulté, vous pouvez prévenir les pompiers ou l'Aquarium de Biarritz au 05 59 22 33 34.



## MUSÉE BASQUE ET DE L'HISTOIRE DE BAYONNE



Maison Dagourette  
37, quai des Corsaires  
BAYONNE / BAIONA

☎ 05 59 59 08 98

www.musee-basque.com  
contact@musee-basque.fr



Labels Qualité Tourisme. Musée de France. Monument historique. Ouvert toute l'année. D'octobre à avril de 10h30 à 18h sauf les lundis et jours fériés (ouvert le dimanche 1<sup>er</sup> novembre) et de mai à octobre, de 10h à 18h sauf les lundis 1<sup>er</sup> et 8 mai. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 7,50 € (réduit 5 €). Groupe (15 personnes) : 5 €. Gratuit tous les 1<sup>er</sup> dimanches de chaque mois. Label Tourisme & Handicap. Chiens-guides admis. Visite guidée (français, anglais, basque, espagnol, portugais et russe uniquement sur rdv). Boutique. Nouveau : application mobile de visite à télécharger sur Apple Store ou Google Play (gratuite, en 4 langues, et fonction audioguide).

## Biarritz Océan

### AQUARIUM DE BIARRITZ Esplanade du Rocher de la Vierge BIARRITZ / MIARRITZE



☎ 05 59 22 75 40

www.aquariumbiarritz.com  
contact@biarritzocéan.com



Ouvert toute l'année de 9h30 à 19h. Nocturnes jusqu'à 22h en été. Infos sur www.aquariumbiarritz.com. Facebook et Instagram @aquariumbiarritz. Entrées individuelles : adulte : 15 €, tarif réduit (étudiant, ado, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 13 €, enfant (4 à 12 ans) : 11 €, gratuit – de 4 ans. Visite guidée (sur RDV) : 65 € en sus. Billetterie en ligne. Ticket combiné Aquarium + Cité de l'Océan : adulte : 24 €, tarif réduit (étudiant, ado, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 20 €, enfant (de 6 à 12 ans) : 16 €. Animations pendant les vacances scolaires comprises dans le billet d'entrée. Visites guidées sur réservation. Label Qualité Tourisme. Climatisation. Restauration sur place. Boutique.

En plein centre de Biarritz, face au Rocher de la Vierge, l'Aquarium de Biarritz, au bâtiment Art déco des années 30, invite le public à découvrir une cinquantaine d'aquariums. Cet aquarium fut l'un des premiers instituts

## Carte d'identité

- **Population** : 300 000 habitants environ.
- **Densité** : 100 hab./km<sup>2</sup>.
- **Superficie** : 3 000 km<sup>2</sup>.
- **Villes importantes** : Bayonne, Anglet, Biarritz.
- **Nombre de communes** : 158.
- **Région d'appartenance** : la Nouvelle-Aquitaine. L'Aquitaine a fusionné le 1<sup>er</sup> janvier 2016 avec les régions Poitou-Charentes et Limousin.
- **Point culminant** : pic d'Orhy (2 017 mètres).
- **Cours d'eau principaux** : l'Adour, la Nive.

océanographiques en France, puisque c'est le visionnaire Marquis Léopold de Folin qui en eut l'idée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Ouvert au public en 1933, puis ayant connu de nombreuses vagues de rénovation avec une extension grandiose de 3 500 m<sup>2</sup> à 7 000 m<sup>2</sup> en 2011, l'Aquarium de Biarritz propose une visite originale des fonds marins. Chaque année, plus de 300 000 visiteurs viennent s'y émerveiller de la beauté des océans et de ses habitants. La visite débute devant les bassins du golfe de Gascogne : méduses, poulpe, hippocampes... pour découvrir les espèces qui peuplent la côte atlantique. Après un plongeon dans la galerie des cétacés et l'histoire de la pêche au Pays basque, vous pénétrez dans la grotte des tortues pour un face-à-face surprenant avec plusieurs spécimens dont Alice la tortue caouanne... Arrêtez-vous devant le bassin des phoques, les chouchous de l'Aquarium ! Le repas des phoques est un moment fort de la visite où petits et grands se régalaient à les voir jouer et engloutir des kilos de maquereaux, tous les jours à 10h30 et 17h. Retrouvez ensuite la mangrove, ainsi qu'un récif corallien de 11 mètres de long ! Des poissons aux couleurs originales et aux formes improbables virevoltent sous vos yeux ! Enfin, prenez le temps d'admirer tous les pensionnaires de l'aquarium géant de 1,5 million de litres d'eau où évoluent 7 espèces de requins, des barracudas, des raies et le poisson Napoléon. Un spectacle à couper le souffle ! Pendant les vacances scolaires, des animations sont proposées aux visiteurs tout au long de la journée.

## Le drapeau basque en 1894

Le fond rouge représente le peuple, la croix verte de Saint-André de même couleur que le chêne de Biscaye symbolise la loi qui est au-dessus du peuple. Une croix blanche sur la croix verte et sur fond rouge symbolise la morale du Christ qui doit régner sur la loi et sur le peuple. Ainsi les différents termes de la devise sont tous représentés au sein du drapeau. Jaingoikoa (Dieu) est représenté par la croix blanche. Lege Zaharra (la vieille loi) est représentée par la croix verte, Eta (et) est représenté par l'union des deux croix au centre du drapeau.

## Un pôle dédié au surf à la Cité de l'Océan

Surfez en s'amusant et sans vous mouiller !

Êtes-vous prêt à affronter les 7 vagues mythiques de la planète ? Surfez le tube parfait et faites des figures pour gagner un maximum de points et ainsi vous emparer de la tête du podium de Virtual Surf !

Devenez un vrai surfeur avec Surf Sensation 5D ! Vous êtes debout sur une planche de surf dynamique, un masque de réalité virtuelle sur le nez, glissez et retrouvez les sensations du surf comme si vous étiez en pleine mer ! Une expérience étonnante et immersive.

### ■ CITÉ DE L'OcéAN

Avenue de la Plage – La Milady  
BIARRITZ / MIARRITZE

☎ 05 59 22 75 40

www.citedelocean.com

contact@biarritzocean.com



Ouvert en avril, mai, juin, septembre, octobre, et vacances d'hiver et de Noël de 10h à 19h. Février, mars, novembre, décembre de 14h à 19h. Nocturnes jusqu'à 20h en été. Fermeture annuelle du 7/01 au 31/01 inclus. Infos sur www.citedelocean.com. Facebook et Instagram : @citedelocean. Entrées individuelles : adulte : 13 €, tarif réduit (étudiant, ado, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 11 €, enfant (de 6 à 12 ans) : 9 €, gratuit – de 6 ans. Ticket combiné Aquarium + Cité de l'Océan : adulte : 24 €, tarif réduit (étudiant, ado, demandeur d'emploi, personne handicapée) : 20 €, enfant (de 6 à 12 ans) : 16 €. Visites guidées sur réservation. Restauration sur place. Boutique. Climatisation. Parkings gratuits à proximité.

La Cité de l'Océan vous propose de découvrir l'Océan de manière ludique et sensationnelle. Elle s'appuie sur des technologies modernes pour faire vivre aux visiteurs des expériences inédites et interactives. Grâce à Virtual Surf, surfez le tube parfait et tentez de prendre la tête du podium ! Embarquez pour un voyage mouvementé à bord du Bathyscaphe, le cinéma 4D dynamique. Debout sur une planche de surf dynamique et équipé d'un masque de réalité virtuelle vous vous retrouvez dans la peau d'un surfeur grâce à Surf Sensation 5D. Virtual Trip 360° vous propose une plongée étonnante grâce à un masque de réalité virtuelle ! Partez pour une plongée immersive à 360° au cœur d'une meute de 700 requins en Polynésie française, avec l'animation « 700 requins dans la nuit ». Ce documentaire en réalité virtuelle de 12 minutes suit l'expédition menée par Laurent Ballesta, qui aide à comprendre les techniques de chasse de l'un des plus grands prédateurs marins. Vous serez également émerveillés devant la beauté du film 3D de 40 min. Osez-vous repousser vos limites et défier les lois de la gravité en montant sur Seaborg ? Equipé d'un masque de réalité virtuelle, vous partez pour un voyage immersif et mouvementé sur la beauté de nos côtes aquitaines. Animations en réalité virtuelle, âge min. 6 ans ; Animation « Seaborg », taille min. 142 cm.

► **Les nouveautés** : grâce à la réalité augmentée, toute la famille partira à la rencontre d'animaux extra-



ordinaires ! Approchez un ours polaire, jouez avec des manchots, caressez des orques... Quelle chance ! Prenez le temps d'échanger avec le robot espion qui se fera un plaisir de vous accueillir !

### La villa Arnaga

Cambo-les-Bains a eu l'avantage d'être découverte, non pas par des financiers et des promoteurs, mais par l'écrivain-poète Edmond Rostand. Au cœur de ce coin privilégié du Pays basque, il s'est toujours senti chez lui : il s'y est installé, a écrit et a construit sans défigurer, bien au contraire. Le célèbre auteur de Cyrano de Bergerac a su donner à Cambo une image aussi poétique que ses vers. Sa superbe Villa Arnaga, édifiée par le célèbre architecte parisien Joseph-Albert Tournaire, a été construite en 1903. Grâce à sa personnalité éclairée, Edmond Rostand a su donner une élégance particulière à l'imposante demeure de style basque. Nichée au cœur de 15 hectares de jardins à la française et à l'anglaise, le résultat est un chef-d'œuvre raffiné : les murs comme le mobilier furent commandés à des artistes de renom. Transformée en musée depuis 1960, la Villa ouvre les portes de l'intime où sont exposés des documents, des peintures évoquant la vie de l'écrivain. On y découvre l'univers étonnant dans lequel Edmond Rostand a trouvé l'inspiration. Notez que c'est à Cambo que Edmond Rostand écrit Chantecler en 1910 ! Pour compléter la visite de la villa, des fiches de salles en 4 langues sont à disposition.

### ■ LA VILLA ARNAGA

Musée Edmond Rostand

Route Docteur-Camino, Route de Bayonne

CAMBO-LES-BAINS / KANBO

☎ 05 59 29 83 92

www.arnaga.com – contact@arnaga.fr

Labellisée des Monuments historiques, Jardin remarquable et Maison des Illustres. 19 pièces dans la Villa. 13 hectares de jardins. Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre. En 2020, ouvert les 2 derniers WE du mois de mars 9h30-12h30/14h-17h30. Du 1/04 au 30/06 et du 1/09 au 1/11 : 9h30-12h30/14h-18h. Juillet/août : 10h-19h. Fermeture la matinée des 7/04, 5/05, 2/06, 7/07, 1/09, 6/10, 9h30-12h30. Accès au site impossible 1h avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8,50 € (réduit : 4 €). Enfant (de 7 à 11 ans) : 2,50 €. Boutique. Animations. Du 7 juillet au 28 août, à 10h30, balade théâtralisée « Cyrano » le vendredi et « Chantecler » le mardi. Comptez au minimum 1h30 de visite pour l'ensemble du site.





**eureka!**  
zientzia museoa   
kutxa FUNDAZIOA

**Eureka!**  
**Musée de la Science**  
Science et amusement  
Venez vivre une expérience  
inoubliable !

Paseo Mikeletegi, 45  
SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA  
☎ +34 943 012 478  
www.eurekamuseoa.eus  
eureka@eurekamuseoa.eus

## Musée de la Science à San Sebastian

### ■ EUREKA! MUSÉE DE LA SCIENCE ★★

Paseo Mikeletegi, 45  
SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA (ESPAGNE)

☎ +34 943 012 478

www.eurekamuseoa.eus

eureka@eurekamuseoa.eus

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 10h à 19h (juillet et août jusqu'à 20h), samedi, dimanche et jours fériés de 11h à 20h. (Entrée adultes 10 €, enfants (4-17 ans) 7 €. Planétarium 4 €/3 € ; billet combiné Musée et Planétarium 12,50 €/9,50 € ; billet combiné Musée, Planétarium et Animalia 16,50 €/13,50 €. Simulateurs 2,50 € à 8 €.

Accessible à tous, un musée ludique, interactif, innovant, qui s'emploie à transmettre les connaissances scientifiques : l'astronomie, grâce à son planétarium qui vous projette des images en haute définition sur un écran hémisphérique à 360°, ou son observatoire installé dans une tour de plus de 30 m de haut. Le musée vous fera découvrir l'univers fascinant des phénomènes scientifiques et techniques à travers les expositions permanentes : Sens et Sensibilité, Jeux de lumière, Vaisseau Terre, Plastination, Monde de la Mécanique, Testez-vous, Human body et la toute nouvelle salle Etincelles d'énergie. Le musée abrite également l'espace Animalia avec plus de 20 espèces d'animaux vivants, vous y découvrirez entre autres des tortues, serpents des forêts tropicales, lézards du désert, poissons, méduses et pieuvres ! Une salle de simulateurs vous attend pour vivre des expériences uniques et vous transporter dans un monde de sensations fortes : moto GP, voiture F1, vaisseau Orion, cabine de vol Max Flight ou encore l'immanquable simulateur de montagnes russes ! Vous pourrez apprécier à l'extérieur du musée une exposition de maquettes dédiée aux édifices emblématiques de San Sebastian et Guipúzcoa, ainsi qu'un jardin botanique. Le musée dispose d'un grand parking et d'une cafeteria-restaurant. Tout cela dans un environnement privilégié à 10 min du centre de San Sebastian.

## L'académie Maurice Ravel

Après des années passées à Ciboure, les Ravéliades ont pris leurs quartiers à Saint-Jean-de-Luz. Les amoureux de musique classique pourront profiter de ces voyages musicaux qui s'articulent autour du romantisme. Entre airs populaires et audaces harmoniques, le but de cet événement est de perpétuer la mémoire de Maurice Ravel, mais aussi de constituer un véritable conservatoire vivant de la musique française. Ces balades orchestrales

accueillent en septembre (première quinzaine) de jeunes artistes stagiaires de toutes nationalités, pour un enseignement approfondi, dispensé en cours privés et publics. Classe de chant, de piano, de violon et alto, de violoncelle et de musique de chambre. Récitals de printemps au cours desquels des instrumentistes français préparent les grands concours internationaux. Laissez aller vos sens et partez à la découverte de ces groupes de compositeurs ! Et retrouvez sur le site [academie-ravel.com](http://academie-ravel.com) tous les programmes, dates, horaires et tarifs tout au long de l'année.

■ **LES RAVELIADES –**  
**ACADÉMIE INTERNATIONALE DE MUSIQUE**  
**CLASSIQUE MAURICE RAVEL**  
**27, quai Maurice Ravel**  
**SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANELOHIZUNE**  
 ☎ 05 59 47 13 00

[www.academie-ravel.com](http://www.academie-ravel.com)  
[contact@academie-ravel.com](mailto:contact@academie-ravel.com)  
 Billetterie en ligne.

## Musée Basque du pastoralisme et du fromage

Dans ce temple du fromage au lait de brebis, on découvre toute la finesse de l'or blanc basque, cette spécialité de la fromagerie Agour, élu 2 fois meilleur fromage du monde... Une vidéo de dix minutes qui présente brièvement les particularités du Pays basque, le caractère ouvert de ses acteurs, la vitalité de l'économie... Le cayolar du berger, son principe architectural, le rôle de la famille, l'importance de l'etxe – la ferme basque, du lieu de vie, de la bergerie avec le savoir-faire au cours des siècles. Plus loin deux autres salles dont celle qui présente la ferme du XXI<sup>e</sup> siècle. Imaginez-vous franchir la porte d'un lieu de vie, vous y découvrez de l'enfant à la grand-mère puis la bergerie avec les objets anciens et même la brebis dans la paille... puis, vous pénétrez dans le XXI<sup>e</sup> siècle, dans une pièce qui donne de chaque côté sur la cave avec son étonnant alignement des fromages, bordant une salle tout en longueur. Passage obligé à la boutique qui propose une dégustation de ces fromages AOP ossau iraty, affinés en cave quatre à dix-sept mois, avec un croûtage naturel, certains étant juste frottés au piment d'Espelette, et qui propose les produits Arnabar, Bipia, Massonde, les vins d'Iroulégu, les liqueurs de chez Brana sans oublier les cidres et bières du terroir. Vous y trouverez également les glaces artisanales au lait de brebis 100 % naturelles, sans conservateur, sans colorant, fabriquées par la Maison Agour, que vous pourrez déguster sur place et, depuis peu,

les toutes nouvelles gammes de biscuits et pâtisseries maison et les salaisons. A 3/4 d'heure de Bayonne, Biarritz et des plages du littoral, laissez-vous emporter par le berger Joanes qui vous contera sa passion du fromage et ses secrets de fabrication. Une passionnante et instructive visite !

■ **MUSÉE BASQUE DU PASTORALISME ET DU FROMAGE** ★

**Agour Fromages du Pays basque**  
**Agour Gasnategia Hélette**  
**HÉLETTE / HELETA**

☎ 05 59 37 63 86  
[www.agour.com](http://www.agour.com)  
[agour@agour.com](mailto:agour@agour.com)

*Gratuit. Certifié AB, Agriculture Biologique. Visites audioguidées : juillet/août, visites à 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h et de septembre à juin, 2 visites par jour à 10h30 et à 15h30. Groupes sur réservation. Boutique ouverte à l'année du lundi au samedi midi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h (fermée samedis après-midi, dimanches et jours fériés). Boutique. Vente de fromages et divers produits régionaux (jambon de Bayonne, glaces au lait de brebis, biscuits et desserts basques, confitures, vins...).*

## Château Abbadia

► **Propriété du Conservatoire du Littoral**, ce site naturel de 66 hectares permet, au sein des paysages variés, de remonter le temps jusqu'à 80 millions d'années, époque durant laquelle la mer occupait encore l'emplacement actuel de la chaîne des Pyrénées. Le site se caractérise par d'abruptes falaises, des criques et deux célèbres rochers « les Jumeaux » témoins du recul de la cote.

► **Classé par les Monuments historiques en 1984**, le château est propriété de l'Académie des sciences par donation, depuis 1901. De fait, Antoine d'Abbadie, lui-même membre de l'Académie des sciences, légua son château en contrepartie d'une clause particulière, l'Académie des sciences, devant s'engager à poursuivre



Le château Abbadia.

les travaux astronomiques qu'il avait commencés. Jusqu'en 1975, les observatoires continuent d'arpenter le ciel nocturne de la corniche, puis les instruments sont abandonnés dans une cave, jusqu'en 2000, date à laquelle l'Académie des sciences demande de faire un inventaire du patrimoine astronomique. Quatre-vingts objets sont ainsi ressortis, témoignant du militantisme du comte défunt pour la « décimalisation » de la mesure de l'angle et du temps. Cette instrumentation vieille et exceptionnelle fait aujourd'hui d'Abbadia le premier et l'unique observatoire décimal en France. Dans un autre registre, le château vit au rythme d'animations diverses, concerts, conférences... Et sa visite est éloquent, du vestibule avec son escalier monumental, son étonnant vitrail, à la chambre d'honneur au lourd baldaquin, en passant par les pièces de réception, ou la chapelle à l'exceptionnelle charpente. Ici c'est une galerie en châtaignier, là une console de fer, ailleurs une cheminée en pierres sur fond de dessins de Duthoit, à connotation médiévale... Partout une petite citation interpelle : la devise d'Antoine d'Abbadie « Plus être que paraître », « La vie passe comme la fumée », « Ne jette point de pierre dans le puits dont tu bois l'eau », etc. Après l'obtention, en 2013, du label Maisons des illustres qui a récompensé la vie de ce visionnaire, le Château Abbadia lève le voile sur le génie d'Antoine d'Abbadie, avec le Pavillon Accueil et l'espace scénographique dédié au savant voyageur.

► **La restauration du parc** : en 2020, les travaux de réaménagement du parc du château Abbadia vont être achevés, l'interprétation de Eugène Bülher (architecte paysager qui a conçu le parc), à partir des éléments historiques. Ce réaménagement se fait dans une logique de préservation et de valorisation pour favoriser la contemplation et la compréhension des différentes scènes paysagères à l'intention des visiteurs du parc, dans un esprit de parcours visuel et de déambulation dans l'espace. Livraison du parc début juillet 2020.

► **Véritable réserve biologique**, les vélos, chiens, pique-niques et prélèvements sont interdits.

#### ■ LE CHÂTEAU-OBSERVATOIRE ABBADIA

Route de la Corniche  
HENDAYE / HENDAIA

☎ 05 59 20 04 51

www.chateau-abbadia.fr  
chateau-abbadia@hendaye.com



Qualité Tourisme. Fermé 3 semaines en janvier. Se renseigner sur les horaires qui varient selon les mois sur [www.chateau-abbadia.fr](http://www.chateau-abbadia.fr). «Visite Prestige» de 2h



## VOS VACANCES EN EUSKO !



**PARTICIPEZ AU DEVELOPPEMENT  
DU PAYS BASQUE ET À LA  
TRANSITION ECOLOGIQUE !**

**La monnaie locale du Pays Basque**  
Euskal Herriko moneta



**1 eusko = 1 euro**  

[www.euskalmoneta.org/vacances-en-eusko/](http://www.euskalmoneta.org/vacances-en-eusko/)

avec accès aux cuisines, une fois par mois. Visite guidée : Adulte : 9,90 € (lundi matin et samedi matin (visite de 9h45) : 8,50 € (en juillet/août)). Enfant (de 4 à 13 ans) : 4,90 € (ado (14-18 ans) : 7,50 €). Forfait «famille» : 27 € (2 adultes + 2 ou 3 enfants). Découverte des espaces scénographiques (parc et pavillon) : 2 €, gratuit jusqu'à 16 ans. Jeu de piste pour les 7/13 ans : 3 €. Pass Abbadia/Arnaga : 14 € du 1<sup>er</sup> avril au 5 novembre en visite libre. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Juillet/août, 7j/7 : visites guidées toutes les 30min. de 10h à 15h30. Visites sans guide de 16h à 19h, dernière entrée 18h. Les mercredis et vendredis à 10h, visite guidée «Les Abords d'Abbadia» (extérieur et intérieur du château). Visite 1ère heure, les lundis et samedis à 9h45. En vente uniquement sur internet. Location du château pour diverses manifestations, mariages, concerts... consulter l'établissement. Pavillon accueil avec scénographie du parc dès le mois de juin. Boutique. Bar. Appelez avant votre venue, site très fréquenté.




## L'eusko : la monnaie locale du Pays Basque

Deux monnaies circulent au Pays Basque : l'Euro bien sûr et l'Eusko, monnaie qui relocalise l'économie en circulant uniquement sur le territoire basque pour dynamiser l'économie locale, la Transition écologique, l'agriculture paysanne, les commerces de proximité et la langue basque.

► **1 eusko = 1 euro**

Changez vos euros en eusko ! Plus d'informations à la fin de ce Guide en rubrique « Organiser son séjour ».



- ✓ PLUS DE **3 500 CIRCUITS GRATUITS**
- ✓ UN RÉSEAU DE **BONNES ADRESSES**
- ✓ FACILE & INTUITIF
- ✓ DISPONIBLE SUR   

Tous les circuits et lieux présents sur Veloenfrance.fr sont **vérifiés et validés** par les experts de la Fédération française de cyclotourisme et les organismes de tourisme.



RETROUVEZ-NOUS SUR



Un site de la Fédération française de cyclotourisme

 01 56 20 88 88  [info@ffvelo.fr](mailto:info@ffvelo.fr)



La France a tous les atouts pour être la première destination du tourisme à vélo dans le monde. Et parmi toutes nos régions, évidemment le Pays basque. Entre les villes et villages historiques, le paysage montagneux, les cols très pentus ou les balades à vélo pour tous, le Pays basque peut se targuer d'avoir un terrain de jeu propice au vélo.

La Fédération française de cyclotourisme est la première fédération de randonnée à vélo sur l'Hexagone. Elle développe le tourisme à vélo sur tout le territoire, notamment avec [veloenfrance.fr](http://veloenfrance.fr). La pratique du vélo est facilement accessible dans les 3 000 clubs qui peuvent vous accueillir pour des sorties conviviales et pleins d'autres activités.

### À bicyclette...

Au fil des années, le cyclotourisme au Pays basque a pris une part importante dans l'esprit des pratiquants qu'ils soient locaux ou touristes, notamment grâce aux richesses que proposent cette partie de l'Hexagone, avec entre autres sa gastronomie, son célèbre piment et bien d'autres produits du cru.

En effet, le Pays basque nous offre des paysages particulièrement variés qui permettent de pratiquer le vélo de différentes manières tout en se ressourçant et en appréciant les paysages montagneux qui façonnent cette région.

Vous pourrez également profiter d'itinéraires cyclables comme la *Vélodyssée*®, la V81 pour découvrir le Pays basque et le Béarn ou encore la route des cols pour ceux voulant relever des défis.

Seul, en couple, entre amis ou en famille, la randonnée à vélo est donc accessible au plus grand nombre car dépourvue de toute notion de performance.

### [veloenfrance.fr](http://veloenfrance.fr), l'incontournable

La Fédération française de cyclotourisme anime un portail gratuit et accessible au grand public, [veloenfrance.fr](http://veloenfrance.fr), une plateforme unique et interactive qui propose plus de 3 800 circuits route et VTT sur l'ensemble du territoire français. Vous y trouverez un large choix de circuits plus ou moins longs, d'une demi-journée à plusieurs jours, nécessitant ainsi un hébergement à chaque étape.

Le Pays basque abrite 58 circuits, 46 sur route et 12 à VTT. Chacune et chacun peut, quel que soit son âge, trouver la formule qui correspond à ses envies. En effet, cette région propose aux amoureux du vélo des niveaux de difficultés divers et variés.

Selon la distance à parcourir et la durée du voyage, [veloenfrance.fr](http://veloenfrance.fr) est là pour vous garantir un itinéraire adapté et sécurisé en découvrant sur la carte les lieux touristiques, les bonnes adresses cyclotouristes (gîtes, chambres d'hôtes, campings...), pour planifier votre voyage à vélo dans les meilleures conditions.



## Le Pas de Roland

On prête une image légendaire à ce passage étroit taillé dans la roche dans le goulet du Laxia. Roland est le neveu de Charlemagne. En août 778, il fait partie de l'arrière-garde de son armée en guerre contre les Sarrasins (en réalité les Basques) et se dirige à cheval vers le col qui lui permettra de les repousser en Espagne. A hauteur d'Itxassou, il longe le Gave fougueusement et se heurte à un rocher infranchissable. C'est alors qu'il saisit son épée qui ne le quitte jamais, la brandit et taille un passage pour les soldats. Durandal les a sauvés, ils peuvent poursuivre. Roland laisse l'empreinte de son pied sur le rocher. Malheureusement, bravant le danger avec courage et sans escorte, il trouva la mort au col dit col de Roncevaux, le 12 août 778, (on retrouve le héros légendaire dans la chanson de geste, *La chanson de Roland*). En tout cas, le superbe paysage vaut que l'on parte à la découverte de cette montée escarpée, étroit défilé au cours de laquelle parfois ne peut passer qu'une voiture. . . Alors pourquoi ne pas décider de le faire à pied au départ d'Itxassou ou à vélo avec de préférence une assistance électrique ! Un peu plus loin, en vingt minutes environ en voiture, on atteint le col des Veaux (une venta) en frontière avec l'Espagne.



### LE PAS DE ROLAND

Laxia

ITXASSOU / ITSASU



## La forêt d'Iraty

De Larrau, une impressionnante route monte vers le site d'Iraty : une nature dépouillée, presque désertique et pas de population car longtemps inaccessible. Seuls les bergers et leurs troupeaux sont présents de mai à novembre. Une vingtaine de kilomètres en lacets vous mène au sommet, au col d'Iraty (1 327 mètres d'altitude). De part et d'autre de la frontière sur 17 194 hectares, la forêt d'Iraty serait la plus grande hêtraie d'Europe occidentale. La partie française, forêt du Pays de Soule et forêt de Cize couvre 2 310 hectares et la rivière qui prend source vers le pic des Escaliers et qui descend vers l'Espagne porte le nom de Iratiko-Erreka, d'où le nom de Iraty. La forêt de hêtres s'étage de 900 m à 1 500 m d'altitude en forme de large cirque. En automne, les vues sont magnifiques grâce aux couleurs habituelles de la saison : jaune et ocre. Au chalet de Cize, devenue maison du Pastoralisme, en juillet les expositions se succèdent, histoire de sensibiliser le grand public au monde agropastoral.



### LA FORÊT D'IRATY ET LE COL LARRAU / LARRAINE

Possibilité de visites individuelles de 45 minutes. Se renseigner auprès de l'Office de tourisme.

## L'église de Saint-Etienne-de-Baïgorri

Située au cœur du village, cette église de style roman, conserve un très beau retable classé baroque de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, trois étages de galeries ainsi qu'un orgue de facture allemande Rémy Mahler. Par la volonté de l'association Orgue en Baïgorri (avec les dons de plus

de 450 paroissiens), fut créé cet orgue exceptionnel par l'Alsacien Rémy Mahler, un orgue de deux claviers de 56 notes, un pédalier de 30 notes et 28 registres, d'inspiration du XVIII<sup>e</sup> au sud de l'Allemagne. Inauguré en 1999, après avoir été exposé au salon de la musique à Paris, Musicora, il emporta d'emblée tous les suffrages, avec le prix Musicora Artisanat pour l'auteur de cet orgue et sa nomination comme chevalier des Arts et des Lettres en 2000. Une belle récompense aussi pour l'Association qui s'est donné pour mission, non seulement la promotion de l'orgue de Baïgorri mais celle de cet instrument de manière plus générale, dans les Pyrénées-Atlantiques, au travers notamment de manifestations, concerts, visites guidées. . . Un exemple dans la vallée de Baïgorri avec la création du festival de basse Navarre en août, du baroque au cœur du Pays basque. Et une belle reconnaissance, il n'est qu'à consulter le livre d'or signé des plus grands musiciens de la planète. Avec des visites commentées fort appréciées et un festival suivi.

### ■ L'ÉGLISE DE SAINT-ÉTIENNE

#### DE BAÏGORRI

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRI / BAIGORRI



## La citadelle de Saint-Jean-Pied-de-Port

Un sentier particulièrement pentu conduit à la Citadelle. Construite à l'emplacement de l'ancien château fort des rois de Navarre, elle domine de sa superbe la ville protégée par des murailles. Édifiée au XVII<sup>e</sup> à l'époque des guerres de religion et des conflits franco-espagnols, elle est alors remaniée par Vauban qui en améliore le système défensif et la fortification de l'ensemble de la ville. On retrouve aujourd'hui, la rampe pavée, l'arc monumental, le pont-levis, etc. Un panorama grandiose et un parcours de santé parachèvent le déplacement. Aujourd'hui, un CES occupe la citadelle où, en 1936-1939, 500 enfants réfugiés basques de la guerre civile furent cachés. Pour les marcheurs assurés, le chemin de ronde et son escalier aux 269 marches, en passant par la tour de l'Echauguette. Classée aux Monuments historiques.

### ■ LA CITADELLE

#### DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Chemin de la Citadelle

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

☎ 05 59 37 00 92

Visites guidées et commentées en juillet/août (durée : 1 heure) le lundi et mercredi à 14h30. Adultes et + de 11 ans : 3 €, gratuit pour les moins de 10 ans. Inscriptions auprès de l'Office de tourisme. Langues parlées : français, espagnol. Classée Monument historique depuis 1963.



## La prison des Evêques de Saint-Jean-Pied-de-Port

Confondue avec la maison des Evêques. Entre 1383 et 1417, la ville fut la résidence épiscopale à trois reprises (grand schisme d'Occident). Ce bâtiment a bien servi de prison municipale à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et aux soldats de la garnison de la citadelle au XIX<sup>e</sup> (noms gravés dans



Les grottes · harpeak®  
**Isturitz & Oxocelhaya**  
 PRÉHISTOIRE & GÉOLOGIE



MONUMENT HISTORIQUE



SITES & MUSÉES du PAYS BASQUE



CARP  
 Centre d'Archéologie Préhistorique  
 www.prehistoire.fr

Label d'Etat  
 du Conseil d'Europe  
 Musée national  
 du Conseil de l'Europe

COUNCIL OF EUROPE  
 EUROPEAN COUNCIL

[www.grottes-isturitz.com](http://www.grottes-isturitz.com)  
 reservation@grottes-isturitz.com / 05 59 29 64 72




le bois des portes). Dans les années du S.T.O., après 1940, les nazis y enfermaient les fuyards. Aujourd'hui, visitez avec curiosité les cellules disciplinaires et l'impressionnante salle voûtée souterraine, en ogive (14 mètres de long sur 9 mètres de large) révélant d'étonnantes traces des conditions de détention : dalles inclinées en guise de couche, lourdes chaînes pour le cou des détenus, anneaux de fer. Tous les murs ne peuvent parler... Ainsi cette bâtisse dite « Prison des Evêques », inscrite aux Monuments historiques en 1941, lieu emblématique de la ville associe deux réalités historiques distinctes : la présence d'évêques du diocèse de Bayonne lors du Grand Schisme d'Occident et la vocation pénitentiaire attestée dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une exposition permanente évoque les chemins vers Compostelle au Moyen Age et des expositions temporaires s'installent régulièrement.

★  
**LA PRISON DES EVÊQUES**  
 41, rue de la Citadelle  
 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORC  
 ☎ 05 59 37 00 92

Ouvert d'avril au 1<sup>er</sup> novembre. Avril à fin juin et septembre jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre : ouvert tous les jours sauf le mardi 11h/12h30 et 14h30/18h30 ; juillet/août : ouvert tous les jours 10h30/19h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 3 €. Monument historique depuis 1941.

## Les grottes d'Isturitz et d'Oxocel-Haya

► **Les grottes hier** : deux grottes dans un même lieu, deux grandes périodes de l'Humanité : la Préhistoire et la Géologie formation minérale au cœur de la terre, un seul patrimoine : la colline de Gaztelu. Le XX<sup>e</sup> siècle vient juste de commencer, quand, lors de l'exploitation du guano en place, les ouvriers se rendent compte qu'il y a des ossements qui ne correspondent pas à la faune des alentours. Ils préviennent André Darricau, propriétaire des lieux qui fait venir un préhistorien connu E. Passermard, qui atteste que ce sont des ossements de

mammouth, loup, ours... C'est l'époque où d'autres grottes en France sont découvertes. A. Darricau fait arrêter alors l'exploitation et lance les recherches. Démarre alors une aventure vertigineuse pour les archéologues qui s'y intéressent de très près. On comprend vite être en présence d'un gisement préhistorique de grande importance dans le sud de l'Europe. 80 000 ans de présence humaine y sont attestés. Les fouilles et les recherches avec la participation des archéologues les plus éminents : Passermard, Saint-Perrier, Laplace, Barandarian, Normand... ont fourni 45 000 pièces : matériel lithique, objets d'Art mobilier (les collections d'ISTURITZ sont conservées, exposées, étudiées par les doctorants, au Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye : MAN).

► **Les grottes aujourd'hui** : après un siècle de fouilles, il reste encore un patrimoine extraordinaire en place. Les recherches se poursuivent sur la transition Neandertal-Homo Sapiens, l'art pariétal, l'occupation de la grotte par les grands animaux, la conservation du patrimoine artistique et naturel. Tous les ans, des manifestations et animations d'envergure ont lieu. 2020 ne dérogera pas à la règle. Une thématique principale : Les parures au temps de la préhistoire. Depuis quelques années, l'origine de la parure a été reconnue comme l'un des événements fondamentaux dans l'évolution de l'humanité. Par sa richesse, par son originalité et par son contexte sûr, la parure aurignacienne de la grotte d'Isturitz commence à prendre une place préminente dans les débats concernant l'origine de l'Homme moderne et de la transition du Paléolithique moyen au Paléolithique supérieur.

Sur une échelle plus modeste, mais pas moins importante, la parure d'Isturitz commence à nous livrer de précieux détails concernant la variabilité, chronologique, géographique et même spatiale à l'intérieur de l'Aurignacien en Aquitaine. Ces hommes avaient un sens poussé de l'esthétique. Ils ornaient leurs vêtements de perles, de coquillages, ils portaient des pendentifs, avaient une grande connaissance des matières semi-précieuses : lignite, stéatite, talc, ivoire ambre.

De nombreux pendeloques, coquillages, perles en ivoire ou os, dents percées de cheval, renard, hyène, loup, crache de cerf enrichissent les collections d'Isturitz devenues une référence internationale...

► **« Aspaldian »** : une création musicale de F. Rossé, aux grottes, histoire de rappeler que les fouilles archéologiques qui se sont succédées sur le site depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle ont révélé la plus forte concentration de flûtes paléolithiques connue à ce jour et de célébrer ces hommes d'Isturitz qui sont parmi les premiers musiciens de l'humanité. Au total 22 fragments de flûtes ont été retrouvés dans la grande salle d'Isturitz, datant de l'époque aurignacienne jusqu'à celle du magdalénien, des flûtes en os de rapaces, gypaètes et vautours, des oiseaux protégés qui sont encore présents dans les Pyrénées et en Pays basque. Le CD est en vente à la boutique des grottes. En 2020, Aspaldian sera rejoué en grotte au mois d'octobre.

► **Les grottes continuent d'inspirer les artistes**, apportant un autre regard sur le site : Pierre Esteve, musicologue, a mis en place une installation sonore et sensorielle « Résonances », présentée au public à la dernière visite des dimanches. Elle permet à chaque visiteur de créer ses propres images mentales, un voyage dans le temps... au centre de la terre.

Voir toutes les programmations sur le site web : [www.grottes-isturitz.com](http://www.grottes-isturitz.com)

► **On notera aussi, les ateliers pédagogiques** sur de nombreux thèmes, les visites-conférences.

- Préhistoire et Art (2h – Tous les dimanches de 11h à 13h – adultes uniquement – réservation obligatoire au 05 59 29 64 72), activité économique et artistique entre 40 000 ans et 10 000 ans, art pariétal gravé et sculpté, chantier archéologique.

- Géologie et Paléontologie en visite spéciale : karstologie de la colline de Gaztelu, changement climatique...

ce que nous enseignent les grottes/RV (minimum 5 pers.).

- Et aussi une Conférence & 0 virtuel, présentation en 3D des galeries ornées inaccessibles de la grotte d'Oxocelhaya sur RV pour groupes à partir de 15 pers., information sur le site Web.

► **Et on n'oubliera pas le programme création d'un Espace culturel « Arts et Sciences »** : association « Isturitz et Oxocelhaya, patrimoines, cultures et préhistoire ». La saga familiale gérée aujourd'hui par Joëlle Darricau a de beaux jours devant elle...

## ■ LES GROTTES D'ISTURITZ ET D'OXOCELHAYA

Saint-Martin-d'Arbèroue  
SAINT-MARTIN-D'ARBÉROUE / DONAMARTIR

☎ 05 59 29 64 72

[www.grottes-isturitz.com](http://www.grottes-isturitz.com)

contact@grottes-isturitz.com



Qualité Tourisme. Classées Monuments historiques. Routes Culturelles Européennes : CARP. Réseau Sites & Musées en Pays Basque. Ouvert du 15 mars au 15 novembre tous les jours. Mars, avril, mai, octobre, novembre : de 14h à 17h\*. Vacances scolaires et jours fériés : visite supplémentaire à 11h. Juin et septembre : visites à 10h30 et 11h30 et de 14h à 17h\*. Juillet et août : 10h à 18h\* – (\* dernière visite). Adulte : 11,50 € (étudiants et demandeurs d'emploi : 9 €). Ados (12 à 17 ans) : 8 €. Enfant (4 à 11 ans) : 4,80 €. Groupe : 8,50 € (enfants : 3,80 € et adolescent : 4,50 €). Billet Famille : 34 € (parents + 3 enfants jusqu'à 14 ans). Visites spéciales préhistoire ou géologie (2h) : 15 €, visites guidées grand public (1h). Chèque Vacances. Places limitées à 25 personnes. Restauration (snack du Terroir en juillet-août). Boutique Nature et Préhistoire. Vente des billets en ligne.

## Euskal Pass : Le meilleur du Pays Basque !

« Euskal Pass, le meilleur du Pays Basque ! » propose un Pass 48h ou 5 jours pour profiter d'entrées et de visites gratuites auprès d'une trentaine de sites et visites commentées au Pays Basque français.

► **Lors de l'achat de votre Pass** dans les bureaux d'accueil touristique de l'Office de Tourisme Pays Basque, adresses que l'on retrouve sur le site [www.euskalpass.com](http://www.euskalpass.com), un livret vous est systématiquement remis. Tous les sites inclus dans le Pass y ont été référencés avec un descriptif et des informations pratiques.

► **L'appli Euskal Pass** : disponible en téléchargement sur IOS et Android, elle permet de consulter les horaires, les conditions, de localiser les sites et monuments inclus dans le Pass, d'obtenir des informations plus détaillées sur l'histoire des sites visités, d'avoir un Pass dématérialisé sous forme de QR code « embarque ». Application gratuite et accessible hors ligne.

► **Mode d'emploi** : l'Euskal Pass, développé par l'Office de Tourisme Pays Basque, est activé dès la 1<sup>re</sup> utilisation dans l'un des sites inclus, selon les modalités suivantes :

- Accès à 3 sites au choix parmi les 6 listés ci-après : Cité de l'Océan à Biarritz, Villa Arnaga à Cambo-les-Bains, Grottes de Sare, Grotte de La Verna, Bateau Nivelle V à Saint-Jean-de-Luz, Wow Park à Urrugne.

- Pour tous les autres sites, accès libre.

► **Tarifs** : Pass 48h (consécutives) : adulte : 25 €, enfant (6 à 13 ans) : 17 € ; Pass 5 jours (consécutifs) : adulte : 45 €, enfant (6 à 13 ans) : 30 €



Grottes de Sare

© Alan Miranda

## Les grottes de Sare

► **La Grotte** où Préhistoire, Traditions et Légendes se rencontrent : 3<sup>e</sup> site le plus visité du Pays basque, les Grottes de Sare vous proposent une visite guidée en son & lumière. Elle se compose de plusieurs thématiques : une géologie fascinante et atypique, l'occupation temporaire de la cavité par l'homme préhistorique sans oublier un pan de notre histoire à travers la mythologie, mais aussi une approche des origines du peuple basque avec sa langue, ses traditions et ses paysages. Cette visite a été conçue selon les travaux et écrits de J.-M. de Barandiaran, l'un des plus grands anthropologues de son temps. Une heure de visite guidée, où le guide vous apportera des compléments d'information, tout le long d'un parcours entièrement aménagé et sécurisé. Au rythme de la txalaparta, vous admirerez l'extraordinaire travail de l'eau depuis des millions d'années. Vous observerez l'un des plus grands porches du Pays basque et déambulerez dans les galeries pour découvrir méandres, tubulures, gours et autres concrétions sans oublier le site d'habitat préhistorique où l'homme y séjourna temporairement il y a plus de 20 000 ans. Une visite adaptée pour petits et grands !

► **Un espace protégé** : en collaboration avec le CEN Aquitaine (Conservatoire d'Espaces Naturels) et le GCA (Groupe Chiroptères Aquitaine), la commune de Sare et les grottes de Sare ont signé un partenariat avec ces institutions afin de mieux connaître et conserver le patrimoine naturel des Grottes de Sare et de ses alentours.

Les Grottes de Sare font aujourd'hui partie de Natura 2000, espace protégé pour sa faune et sa flore dont certaines espèces sont même endémiques... A l'intérieur de la cavité, la chauve-souris, seul mammifère volant, nous observe. Ne la dérangeons pas plus longtemps ! Plusieurs espèces font l'objet de suivis réguliers (comptages), car certaines sont fortement menacées. Les grottes de Sare sont considérées comme un lieu d'intérêt international pour leur protection.

► **Parc Mégalithique et Musée de site** : avant ou après la visite des grottes, deux visites libres sont proposées, celle du Parc Mégalithique construit par le Dr Blot, véritable reconstitution des différents monuments érigés par l'homme durant la période protohistoire (2800 ans av. J.-C.) et le musée qui présente l'occupation de la grotte par l'homme de la préhistoire à nos jours. Les enfants trouveront également un espace consacré aux chauves-souris !

■ **GROTTES DE SARE / SARAHOERRIA**  
 ☎ 05 59 54 21 88  
[www.grottesdesare.fr](http://www.grottesdesare.fr)  
[sarakolezea@gmail.com](mailto:sarakolezea@gmail.com)



Du 10 février au 31 mars, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h\*, samedi et dimanche de 13h à 17h\*. Du 1<sup>er</sup> avril au 31 juillet, tous les jours de 10h à 18h\*. Du 1<sup>er</sup> au 31 août, tous les jours 10h à 19h\*. En été départ de visite toutes les 15 min. Du 1<sup>er</sup> au 30 septembre, tous les jours 10h à 18h\*. Du 1<sup>er</sup> octobre à la fin des vacances de Toussaint, tous les jours 10h à 17h\*. Fin des vacances de Toussaint à début janvier, du lundi au vendredi 14h à 17h\* et samedi et dimanche 13h à 17h\* (\*horaire de départ de la dernière visite en fonction du déroulement de la journée). Fermé le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 5 €. Etudiant et adolescent (14 à 17 ans) : 7,50 €. Personne handicapée : 5,50 €. Pass Famille (2 ad. + 3 enf.) : 28 €. Groupes (sur réservation et > 15 p) : adulte : 7 €. Gratuit pour le chauffeur et pour l'accompagnateur. Enfant (jusq. 13 ans inclus) : 4 €. Adolescents et personnes handicapées : 5,50 €. Chèque Vacances. Afin de bénéficier de conditions de visite agréables, il est conseillé, pour les personnes en fauteuil, de contacter la veille pour connaître les horaires les plus adaptés ; visite possible pour les 2/3 (escaliers), un membre de l'équipe vous accompagne. Tarif préférentiel pour les lecteurs du Petit Futé (sur présentation du Guide) : adulte : 8 €, enfant (5 à 13 ans inclus) : 4 €. Visite guidée : 1h. Bar ouvert à l'année. Restauration rapide en juillet et août. Boutique. 3 parkings.

## Les gorges de Kakuetta

Dans les entrailles du Pays basque intérieur, au petit village souletin de Sainte-Engrace, les gorges de Kakuetta sont un véritable trésor délivré par la nature. C'est l'un des sites les plus prestigieux d'Europe. Explorées la première fois en 1906 par Edouard-Alfred Martel, spécialiste des expéditions scientifiques, elles sont aujourd'hui protégées. « Nous sommes ici dans l'Amazonie des latitudes tempérées pourant au cœur de la montagne basque », entend-on dire des professionnels. Dans une nature vierge luxuriante, d'une beauté farouche qui garde le secret de ces gorges que seuls, des sportifs entraînés et équipés pourraient tenter de grimper. Avec une longueur de 2 000 m, une profondeur entre 30 m et 350 m et un passage particulièrement étroit (5 m) appelé « Grand Etroit » donnant toute la mesure de la petitesse de l'homme. Un parcours de deux heures aller-retour aménagé de passerelles, escaliers, sentiers à balcons, etc., parfaitement sécurisé permet de découvrir la cascade qui chute d'une vingtaine de mètres. Les plus curieux pourront poursuivre leur chemin qui continue au-delà et visiter la Grotte aux Lacs. Pour cette excursion dans ce paysage splendide, prévoyez des chaussures de marche car le sol peut être glissant à certains endroits et une petite laine pour visiter la grotte. La température est plutôt fraîche et l'air humide ! Un site remarquable et exceptionnel.



**LES GORGES DE KAKUETTA**  
SAINTE-ENGRACE /  
URDATX-SANTA-GRAZI



☎ 05 59 28 60 83

[www.sainte-engrace.com](http://www.sainte-engrace.com)  
[gorges@kakuetta.fr](mailto:gorges@kakuetta.fr)

Ouvert du 15 mars au 15 novembre, tous les jours à partir de 8h jusqu'à la tombée de la nuit. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 € (groupes de 20 pers. minimum 4,50 €). Enfant (de 7 à 16 ans) : 4,50 € (groupes de 20 pers. minimum 3,50 €). Billet d'entrée à retirer à l'entrée du site, au bar « La Cascade ». 2h de visite en moyenne aller-retour. Visite non guidée. Restauration.

## Grotte de La Verna

C'est la plus grande salle souterraine d'Europe, classée parmi les 10 premières du monde et la 1<sup>re</sup> aménagée pour accueillir le grand public, avec des dimensions hors norme, de 250 m de diamètre et 190 m de haut, sur une superficie de 5 ha et un volume de 3,6 millions de mètres cubes. Pour la petite histoire, des élèves de Polytechnique y ont réalisé un vol en montgolfière... c'est dire ! Dans ce gouffre, 3 terrains s'y opposent, les schistes et les calcaires de l'ère primaire (350 millions d'années) et les calcaires de l'ère secondaire (80 millions d'années). Au milieu de cet univers minéral, une faune remarquable s'est installée, de petits invertébrés, tous aveugles et dépigmentés, l'*Aphaenops loubensi* et l'*Aphaenops cabidochei*, des animaux qui ont besoin pour vivre d'une atmosphère saturée en humidité. « Découvreurs, explorateurs ou aventuriers... à chacun sa visite » ! Vous démarrez au Centre d'accueil de Sainte-Engrâce, avec, au choix deux accès : accès pédestre, par un chemin balisé de 8 km

aller-retour vers le GR10 et le ravin d'Arpidia (2h aller et 1h30 retour) ou accès en navette pour 30 minutes d'expédition. Selon vos désirs et vos capacités physiques, plusieurs solutions vous seront proposées : 1 heure de découverte pour les découvreurs et débutants, 1 heure 30 pour l'exploration rivière qui permet d'accéder au déversoir de la cascade dans la salle (50 marches à gravir) à partir de 7 ans, 2 heures pour une exploration sportive en compagnie d'un guide spéléo, à partir de 10 ans... Plutôt aventurier ? Ce sera « la Verna Aventure » au cours d'une visite sportive avec une initiation à la spéléologie de 3h à une journée entière. Température de 6 °C, même en été ; prévoyez des vêtements chauds, un pantalon et des chaussures de marche. Un site exceptionnel et incontournable du Pays Basque.



**GROTTE DE LA VERNA**  
Espace accueil Arrakotchepia



D113

Quartier Calla

SAINTE-ENGRACE / URDATX-SANTA-GRAZI

☎ 06 37 88 29 05

[www.laverna.fr](http://www.laverna.fr)

[contact@laverna.fr](mailto:contact@laverna.fr)

via la navette au départ du quartier Calla.



Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Sur réservation uniquement. Tarifs variables suivant le temps de visite intégrant l'accès au site avec navette. Visite Découverte 1h : adultes : 17 €, enfants (à partir de 5 ans) : 11 €, exploration rivière 1h30 : adultes : 22 €, enfants (à partir de 7 ans) : 16 €. Exploration sportive 2h : adultes : 27 €, enfants (âge mini 10 ans) : 21 €, la Verna Aventure – départ assuré à partir de 5 personnes - : 3h : 46 € (âge mini : 12 ans), 5h : 64 € (âge mini : 14 ans), 8h : 86 € (âge mini 16 ans). Label Tourisme & Handicap. Premier prix des Trophées de l'accessibilité 2013 de la catégorie Tourisme et Handicap. Tarifs réduits hors fériés, hors vacances scolaires et hors we sur visites 1h, 1h30 et 2h.

## La Chambre d'Amour

Grâce à sa célèbre légende et à la nouvelle mode des bains de mer qui arrive vers 1828, la Chambre d'Amour et tout à côté la Petite Chambre d'Amour ont subi par deux fois un lifting de taille, mettant désormais en avant ses atouts majeurs, l'océan, la plage, la promenade et la restauration ! L'innovation est sans nul doute la création de cet exceptionnel espace piétonnier devant la pléiade de restaurants des Sables d'Or, lesdits restaurants se voyant attribuer des terrasses plus larges et surtout une homogène pergola de bois donnant à l'ensemble fière allure. Côté mer, le sol offre un calepinage de bois exotique du plus bel effet. Quant aux deux kiosques, ils offrent une mini-scène pour des animations et spectacles. Autre aménagement remarquable, celui de la Petite Chambre d'Amour qui valorise la falaise du cap Saint-Martin en décor du majestueux bâtiment en forme de paquebot du club Belambra. Enfin, la nuit, le site est mis en valeur par des effets de lumière, avec des candélabres à éclairage indirect, des spots encastrés dans le sol et des spots dirigés vers l'océan qui éclairent les vagues.

# NATURE

Entre océan et montagne, le Pays basque offre une richesse incomparable, tant dans les paysages que dans la végétation, mise en valeur par un climat très favorable, le

soleil se disputant quelques coups de grisou, dans un environnement aux températures agréables et riche de valeurs sûres.

## GÉOGRAPHIE

La terre basque, Euskal Herria, affiche sans en avoir l'air un bel éclectisme. Une côte, certes, qu'on ne peut nier, un arrière-pays de plaines mais aussi de montagnes, avec la forêt d'Iraty notamment et ses pistes de ski de fond. Un relief morcelé, complexe avec l'Adour au nord, le pic d'Anie à l'est, l'Ebre au sud, l'océan Atlantique à l'ouest, participant ainsi de l'ensemble de la chaîne pyrénéenne qui se prolonge vers la péninsule ibérique.

### Climat

Le Pays basque bénéficie d'un climat tempéré et de températures douces.

- ▶ **Températures moyennes** : 15 °C à 30 °C en été
- ▶ **Ensoleillement** : été et automne ensoleillés
- ▶ **Précipitations** : assez importantes au printemps

### Littoral

Le littoral basque s'étend, pour sa partie française, entre l'Adour et la Bidassoa. Sur une distance d'environ 30 km, il est remarquable par la diversité des milieux qui le constituent ainsi, que par les richesses biologique et

payagère qui le caractérisent. Il représente une terre de contrastes, renforçant l'identité du territoire basque dans son ensemble.

▶ **Milieu physique.** Le littoral basque constitue un milieu de transition entre les Pyrénées et le Golfe de Gascogne. Plus communément appelé Côte Basque, il est formé de deux entités distinctes, que sont le cordon dunaire et les falaises. Une langue de sable s'étend de part et d'autre des embouchures de l'Adour et de la Bidassoa. Ailleurs, il correspond à une succession de falaises de Biarritz à Hendaye et se caractérise également par l'amplitude de la houle.

▶ **Occupation de l'espace et urbanisation.** Progressivement urbanisé, le littoral forme aujourd'hui une vaste conurbation qui dépasse largement les frontières administratives et qui s'étend de Tarnos (dans les Landes) à San Sebastian (en Espagne). La filière pêche est aujourd'hui devancée par le tourisme qui, depuis une quarantaine d'années, connaît un développement constant dans les 8 communes du littoral (Anglet, Biarritz, Bidart, Guéthary, Saint-Jean-de-Luz, Ciboure, Urrugne et Hendaye). La population peut tripler durant les périodes estivales.



Plage de Biarritz.

## La Tourbière de Zarzagoiti à Iraty

La forêt d'Iraty a une superficie de 17 194 ha au Pays basque, dont 2 310 ha répartis entre la Soule et la basse Navarre du côté français et 14 884 ha en Navarre du côté espagnol. Le sentier de la tourbière de Zarzagoiti nous invite à la découverte des richesses et des ambiances si particulières de la forêt d'Iraty. Au travers d'une scénographie légère mêlant approche artistique, jeu pédagogique et sensibilisation thématique, vous arpentez des espaces restés longtemps sauvages et inaccessibles, véritables réservoirs de biodiversité qui font l'éloge d'une forêt de renommée internationale. Découvrez la tourbière, qui est par excellence une zone humide végétalisée dont les conditions écologiques particulières ont permis la formation de tourbe. Un site idéal pour vagabonder et découvrir les sources et torrents sous les futaies majestueuses de la forêt d'Iraty.

## FAUNE ET FLORE

### Faune

► **Mammifères.** Cerfs, biches, chevreuils, marçassins... pour les plus imposants, envahissent plaines et forêts tout comme le renard, le lièvre ou même l'écureuil. Le pottok (prononcez potioc) investit les pentes des monts pyrénéens, depuis le paléolithique.

► **Oiseaux.** Le climat tempéré et le relief moyen attirent une foule d'oiseaux, une richesse que l'on peut découvrir lors des migrations d'automne. D'ailleurs, au col d'Organbidexka, des spécialistes sauront vous informer et vous intéresser sur les nombreux rapaces dont le fameux vautour fauve facilement reconnaissable ou le vautour percnoptère qui se reproduit chez nous avant de regagner l'Afrique, aigles, milans, cigognes... plus connue et surtout plus médiatique, la palombe, cet oiseau prisé des chasseurs basques qui la capturent au filet dans des cols ou la tirent en palombières. La bécasse, elle aussi, est la proie des chasseurs en novembre.

► **Poissons.** Dans les nombreuses rivières, les pêcheurs se passionneront pour la truite arc-en-ciel ou fario qui a fait la réputation des ruisseaux qui sillonnent la vallée

d'Urepel à Baigorri en passant par les Aldudes ou encore plus rare pour le Desman, ce rongeur des Pyrénées qui ressemble à une taupe avec une longue queue et une petite trompe.

Les chipirons, l'un des fleurons de la cuisine basque, se rapprochent de la côte Atlantique au moment de leur reproduction. Les pibales, ainsi sont appelées ces alevins d'anguilles qui remontent les cours d'eau pour grandir alors qu'elles sont parties de la mer des Sargasses, au large de la Floride. En mer, le thon a fait parler de lui à toutes les époques, capturé à la canne, avec des appâts vivants ou à la bolinche. On le fête tout particulièrement à Saint-Jean-de-Luz. A ne pas oublier même s'il est rare, l'operne, l'emblème de la Côte basque qui se pêche sur les rochers découverts à marée basse, en septembre, avec masque et tuba, en apnée, dans les cavernes sous les rochers ou en barque, en les décollant avec un grattoir. A rapprocher du chipiron, avec un goût très fin.

### Flore

► **Végétation.** A chaque sol sa végétation, à chaque région, ses variétés ! Ainsi, la Côte basque était le royaume

© Mimado



Un pottok, poney sauvage emblématique des basques.



© Thérèse FORNICA

L'arrière-pays basque.

du tamaris, il en reste encore à Biarritz. Tout comme les rhododendrons au pied des falaises humides ou la bruyère sur la côte ou dans les massifs montagneux où elles fleurissent de l'été au début de l'automne. Mais on y recense aussi d'importantes tourbières peuplées par le drosera et c'est en Pays basque que se développe la plus grande hêtraie d'Europe (dont 1 700 hectares dans la forêt d'Haira, près de la vallée des Aldudes), accompagnée d'ajoncs sur les secteurs rocaillieux, en altitude alors que plus bas sur les collines, on découvre la lande et les bois de chêne (chêne pédonculé et chêne tauzin) et de châtaigniers.

## Parcs et réserves naturelles

### ▶ Abbadia-corniche basque Hendaye

Site naturel protégé, le domaine d'Abbadia s'étend sur 65 hectares de plages, falaises, landes maritimes, prairies et de forêts. Propriété du Conservatoire du Littoral dans la commune d'Hendaye, il est une exceptionnelle réserve biologique et géologique ; on y observe notamment une grande variété d'oiseaux nicheurs, des orchidées... Parcours à pied, et sans chien.

### ▶ Baie de Cenitz-Saint-Jean-de-Luz / Guéthary

La colline de Cenitz, site du Conservatoire de 2 hectares, permet de scruter l'océan, riche de faune et de flore, et ravira les amateurs de balades à pied, de baignade et de surf.

### ▶ Lac Mouriscot-Biarritz / Bidart

Espace naturel protégé d'une superficie totale de 110 hectares, partiellement classé «Natura 2000», aménagé et ouvert en partie au public pour la promenade et la pêche.

### ▶ Lac Marion-Biarritz

Le lac naturel est au milieu du jardin public et à deux pas du centre-ville. Balades autour du lac et une nature qui fait le bonheur des oiseaux.

## Parcs animaliers

Le parc Animalier Etxola a été créé en 1999. Il se situe au pied du col de Lizarieta et à 3 km des Grottes de Sare

et présente de nombreux animaux domestiques venus du monde entier. Chèvres angoras, moutons à 4 cornes, volailles d'ornement, moutons de Roumanie... et aussi des lamas, zébus, buffles d'eau, dromadaires... Nombre de ces races sont aujourd'hui oubliées ou disparaissent. C'est ici une magnifique promenade au cœur de la montagne qui est proposée.

Route des grottes et col de Lizarieta (D 306) –  
 ☎ 06 15 06 89 51. Tarifs : adulte : 5 € ; enfants : 4 €.

## Jardins

Certains de ces jardins sont assez connus comme le jardin d'Amaga à Cambo-les-Bains ou le parc Florénia à Urrugne qui hélas a fermé au public en 2005. D'autres sites méritent assurément le déplacement même si le grand public ne les connaît pas encore très bien comme le parc du château d'Abbadia à Hendaye, le jardin botanique de Bayonne, etc.

## Le pottok fait sa foire...

Effervescence tous les mois de janvier à Espelette : c'est la foire aux pottoks. Le petit poney sauvage, animal emblématique des Basques, accompagnait jadis les contrebandiers sur les sentiers de montagnes ou il tirait les wagonnets dans les mines. Très ancien, ce petit cheval apparaît sur les murs des grottes préhistoriques. Chaque année, la Foire aux pottoks (aux chevaux et même aux ânes) se tient devant le fronton d'Espelette (environ 200 têtes). Il faut savoir que la chambre d'agriculture d'Hasparren se consacre au maintien de la race, avec notamment depuis 1993, un programme conservatoire, à Bidarray avec La Maison du Pottok.

# HISTOIRE

*Des morceaux d'histoire se sont écrits au fil des siècles au Pays basque : de l'invasion celtique au nouveau royaume de Navarre au XVI<sup>e</sup> siècle, il s'en est passé des événements : la bataille de Roncevaux, la création du royaume de Navarre, l'éclatement de l'unité basque du XI<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, la guerre de Cent ans, l'arrivée du nouveau royaume basque au XVI<sup>e</sup> siècle, sans oublier la mise à feu et à sang du royaume, victime de la rivalité franco-espagnole...*

## Préhistoire

L'origine des Basques ? Probablement la Préhistoire, il y a quelque 80 000 années car il semblerait que ce soit à cette période-là que naissent les premiers essais de peintures rupestres comme aux grottes d'Isturits. Plus tard, au Paléolithique, de très nombreux vestiges, dolmens, tumulus, grottes... révèlent la vie dans la région.

## Antiquité

De l'occupation romaine qui va durer six siècles, on trouve des villas, des thermes et des chaussées, la grande voie romaine de Bayonne à Astorga traverse le Pays basque et les mines de cuivre de Banca par exemple.

## Moyen Âge

Le christianisme pénètre peu à peu au Pays basque, c'est sans doute l'époque où prirent naissance les grandes fêtes patronales. Au Moyen Âge, des vagues d'invasion des Wisigoths, Francs et musulmans affecteront le Pays basque dont les populations se réfugièrent dans les

montagnes pour infliger en 778 avec une puissante armée une défaite de Charlemagne à Roncevaux. Puis c'est l'ère des Vascons et en 1152, le Labourd devient possession anglaise, à la suite du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, l'occupant imposant à la ville une administration spécifique.

## De la Renaissance à la Révolution

C'est alors que les Vascons s'organisent et fondent le royaume de Navarre qui perdurera jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle avec de nombreux soubresauts dus notamment aux épidémies à répétition de peste. Et ce ne sera qu'après l'arrivée d'Henri IV, roi de France et de Navarre que naîtra la frontière entre la France et l'Espagne, avec à la clé, le traité des Pyrénées, sur la fameuse île des Faisans à Hendaye. Un processus de pacification était engagé, conforté par le mariage de Louis XIV avec l'infante Marie-Thérèse.

## De la Révolution au XXI<sup>e</sup> siècle

Et ce n'est qu'à la Révolution que naîtra le département des Basses-Pyrénées, nos Pyrénées-Atlantiques actuelles, intégré sous une même bannière Basques et Béarnais.

## De nos jours

Avec la montée en puissance du nationalisme basque, Sabino Arana invente un nouveau mot à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle : *Euzkadi*, la « patrie basque ». Désignant

© Vincent FORNICA



Danses folkloriques basques.



## Le nationalisme basque et les mouvements indépendantistes

Au fil des siècles, le nationalisme basque a toujours été présent, du Royaume de Navarre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle avec la philosophie de Herder. Ce sentiment identitaire a marqué l'histoire de la région et, en 1811, la volonté de fonder un état nationaliste basque qui réunirait les deux territoires bascophones de chaque côté des Pyrénées, français et espagnol, se structure. Des groupes militants émergent mais c'est Sabino Arana qui entreprendra, avec son frère, la plus forte lutte de récupération de cette patrie qu'il marque de signes distinctifs comme le drapeau et lui donne un nom : Euskadi. Emprisonné à diverses reprises pour son action politique et la création du mouvement « Parti Nationaliste Basque », il meurt en 1903 après avoir mis en place le système des batzokis, un fonctionnement démocratique qui perdure aujourd'hui, dont les membres élisent responsables et représentants. En 1921, après avoir emporté de nombreux sièges dans la vie politique locale, le parti connaît une grande scission et, côté espagnol, la guerre civile le ramène vers les citoyens mais, en 1937, le général Franco oblige ses membres à l'exil et sa dictature interdit toute liberté d'organisation politique et réprime durement les partisans. C'est en 1959 que l'organisation armée l'Euskadi ta Askatasuna, plus connue sous l'acronyme ETA, reprend la lutte avec d'abord un véritable soutien populaire puisqu'il se positionne contre le dictateur. Les actions violentes marquent le mouvement : assassinat du chef de la police politique, attentat contre le président du Conseil, contre des civils... Le décès de Franco en 1975 ne change pas la volonté indépendantiste de l'ETA qui comporte désormais deux branches, une politique et une dure. En 1980, 118 victimes dont la moitié de civils marquent les esprits et, en 1982, la fraction politique laisse la place à l'organisation militaire. Trêves, reprises des actions armées, boycott, élus pris pour cibles, prise d'otages, enlèvements : en 1997, la rue se soulève contre l'ETA et un tribunal suprême condamne 23 de ses dirigeants. La lutte armée connaîtra bien des négociations et des morts avant de subir une dissolution complète en 2013 après avoir fait 829 victimes en 40 ans. Interdit en Espagne mais pas en France, le groupe a laissé place à une idéologie toujours vivace mais représentée par des partis qui excluent la violence : désormais, seule la voie politique est envisagée.

le même territoire que le « Pays basque », il fait plus que décrire la délimitation d'une région culturelle et sous-tend un projet politique pour ce territoire. La validité du concept de « Pays basque » transnational, au sein duquel s'intègre le Pays basque français, ne pose guère question du côté nord de la frontière. L'inclusion dans le territoire du Pays basque de zones où la langue populaire était l'occitan a pu être une question polémique jusqu'au-delà du milieu du XX<sup>e</sup> siècle. On se souvient qu'en 1922, le choix du nom à donner au Musée basque et de la tradition bayonnaise fut l'objet de « vives discussions » avant d'aboutir à un compromis. Mais avec le temps, les représentations collectives évoluent et, comme le note Gisèle Carrière-Prignitz, même la rive droite de l'Adour, à Boucau et Saint-Esprit, est aujourd'hui « intégrée » au Pays basque, les voix regrettant cet état de fait semblant en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle être peu audibles. Aujourd'hui, cet héritage reste une source d'inspiration infinie sans entraver un quotidien ultra contemporain qui en fait une destination irrésistible. Le Pays basque fait partie de la région Nouvelle-Aquitaine qui, depuis janvier 2016, réunit Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes. Dans ce qui est désormais la plus vaste des collectivités françaises avec 84 000 km<sup>2</sup>, le Pays basque est sans conteste un de ses territoires les plus attractifs. Très longtemps cantonné à son image de station balnéaire tranquille et idéale pour se reposer, force est de constater qu'un vrai dynamisme a bouleversé ce ronron qui n'a plus le monopole ! L'art de vivre est ici si bien représenté que

la Côte basque a été comparée à celle de la Californie, autant dire que le département bouge, vit, avance tout en restant très attaché à sa culture : c'est de toute façon ce qui fait son charme. Avec Biarritz en royaume incontournable du surf, discipline loin d'être anecdotique puisqu'elle représente 5 000 emplois directs, une langue enivrante qui se transmet avec fierté, une gastronomie riche et une économie florissante, nombreux sont les nouveaux Basques à s'installer sur la côte. Les pôles d'excellence avec des entreprises spécialisées dans des secteurs différents ou complémentaires, les start-up et les pépinières signent une bonne santé financière qui attire de plus en plus d'investisseurs. L'agriculture tient une part importante de l'économie avec des filières de caractère comme celle du piment d'Espelette ou celle du fromage de brebis. Le tourisme est évidemment au cœur des préoccupations et l'offre d'hébergement complète les activités qui dépassent souvent par leur diversité les grands classiques du littoral. Département frontalier par excellence, le Pays basque est une terre rayonnante, et depuis janvier 2017, elle correspond même pour la toute première fois à une structure administrative territoriale officielle avec la création d'un vrai cadre constitutionnel : la Communauté d'agglomération du Pays basque. Le Pays basque fait partie de la Nouvelle-Aquitaine, nouvelle région administrative depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, qui résulte de la fusion des régions Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes, elle regroupe 12 départements, s'étend sur 84 061 km<sup>2</sup> et compte 5,9 millions d'habitants (2015).

# PATRIMOINE ET TRADITIONS

*Le Pays basque est un pays où la tradition est omniprésente. On la trouve partout, dans la langue, musique, le chant,*

*les danses, le sport : la pelote basque, la fameuse force basque, l'architecture...*

## PATRIMOINE CULTUREL

### Littérature

C'est en 1545, date essentielle de l'histoire de la littérature basque, que paraît le premier livre imprimé entièrement en langue basque, recueil de poésies religieuses et profanes de Bernat Dechepare, curé de la paroisse de Saint-Michel (Basse-Navarre). Quasiment un siècle après (1643), Pedro de Aguerre, dit Axular, curé de Sare, publie *Gero* («Plus tard»), considéré comme un chef d'œuvre de lettres classiques basques. Le XVIII<sup>e</sup> siècle sera celui des apologistes et des grammairiens avec le jésuite guipuzcoan Manuel de Larramendi (1690-1766), célèbre notamment pour ses importants travaux linguistiques. La littérature basque se laïciserà à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. A partir des années 1950, avec Jon Mirande (1925-1972) et Gabriel Aresti (1933-1975), on assiste à un développement important de la production littéraire basque. Parmi les écrivains actuels les plus prolifiques et talentueux, nous pouvons citer Bernardo Atxaga, originaire d'Asteasu (Guipuzcoa),

dont le roman *Obabakoak* (prix national de littérature en Espagne, 1989) a été traduit en 19 langues ou encore Itxaro Borda, qui a obtenu en 2001 le prix Euskadi pour son roman *100 % basque*. A l'heure actuelle, près de 1 500 livres écrits en langue basque sont édités chaque année.

### Peinture

► **La Peinture basque, de M. de Jaureguiberry.** Ce livre de référence de Michel de Jaureguiberry dévoile l'histoire de la peinture basque avec tous ses maîtres, qu'ils soient de Bizkaia, du Gipuzkoa ou de Navarre ou encore du Pays basque nord. Parmi ces artistes figurent sur le livre 11 peintres bien vivants, comme Apeztxea ou Zumeta... Et si l'on ne devait en citer qu'un, côté Pays basque nord, ce serait Aski, le peintre dont les œuvres s'exposent partout, colorées et évocatrices du Pays basque, marines, corrida, natures mortes, portraits...

## PATRIMOINE ARCHITECTURAL

### Villes et villages

► **La maison basque.** Se promener à Bayonne et lever les yeux... c'est découvrir ce qui fait le visage de la ville : les maisons de la cité. Et s'intéresser à l'évolution de ce patrimoine d'exception. Au XVI<sup>e</sup> siècle, deux styles de maison apparaissent déjà, celles à pans de bois et celles en pierre, la première présente une façade à pignon sur rue, d'un ou deux étages en encorbellement, avec des fenêtres à croisées, s'appuyant sur un bandeau filant, saillant et mouluré, la seconde, de style Renaissance, appartenant aux plus fortunés, présente des façades à pignon sur rue avec des fenêtres à croisées, s'appuyant sur un bandeau filant mais plat, l'élément caractéristique de ces édifices demeurant l'emploi de la pierre jaune de Mousserolles, utilisé pour l'encadrement des portes et des fenêtres.

Au fil des siècles, des aménagements apparaissent, la pierre de Bidache est utilisée comme les balconnets et garde-corps à feuilles et palmettes. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la maison à pans de bois fait son apparition avec des avant-toits à chevrons chantournés, des portes-fenêtres, la façade en pierre est appareillée avec des corniches

très moulurées. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'ossature de bois des maisons est recouverte d'un enduit imitant la pierre et les fenêtres sont entourées d'un cadre en bois mouluré avec des garde-corps en fer forgé. Il en est de même des pierres qui sont, elles aussi, recouvertes.

En Pays basque, même évolution qu'à Bayonne, les maisons dites de charpentier sont marquées au XVI<sup>e</sup> siècle par le maçon qui introduit la pierre : la maison labourdine, qui constitue un modèle avec sa façade blanchie à la chaux soulignant les pans de bois peints en rouge sombre, la maison souletine, à toit d'ardoises est plus proche des maisons béarnaises voisines, quant à la maison bas navarraise, elle est plus massive et plus noble en mettant en valeur la pierre du pays.

► **Le village basque.** Il peut y avoir des bastides-rues, spectaculaires comme à Ainhoa qui date du XIII<sup>e</sup> siècle, composées, alignées les unes à côté des autres, de maisons qui possèdent à l'arrière des jardins. Mais le village basque classique est de façon tout à fait typique, autour de son église entourée du cimetière, de son fronton et de la place, les uns s'imbriquant dans les autres de façon spectaculaire comme à Biriatiou ou à Guéthary.

## Croyances, mythes et légendes

Au Pays basque (comme ailleurs...), les contes et les légendes sont certainement les genres littéraires qui plongent le plus profondément dans la mentalité populaire. Certains remontent bien au-delà de la christianisation. De cette période subsistent des êtres mystérieux : les *laminak*. Androgynes, à l'aspect physique mal défini, les *laminak* sont tributaires de l'homme dont ils réclament l'assistance en échange de promesses (pas toujours tenues !) de fabuleux trésors. La christianisation a été l'occasion d'une libre adaptation des paraboles chrétiennes, illustrées par les aventures de Jésus et saint Pierre. De tradition orale, ces légendes se sont transmises par les récits maternels, et au hasard de rencontres avec des personnages aussi typiques qu'insolites. La liberté de construction de la langue basque se prête merveilleusement à la construction de récits en tous genres. Ainsi, parmi ces légendes, on évoque : le fer à cheval et les cerises, la nappe, l'âne et le bâton, les citrouilles, le tartare et les trois garçons, etc.

### Architecture religieuse

Le plan des églises basques est simple avec une nef unique sans transept, ni bas-côtés, avec un chevet carré à l'est, semi-circulaire ou à pans coupés. On les reconnaît aussi à leur mur pignon, percé de deux arcades abritant les cloches. Originaux sont les clochers avec un octogone

surmontant le 1<sup>er</sup> étage carré comme à Ainhoa, Saint-Jean-de-Luz ou Ciboure, avec un mur pignon tout aussi atypique comme à Bidarray. Une particularité dans les églises notamment du diocèse de Bayonne, les fameuses galeries en bois à trois étages, sur le fond et les deux côtés, face à l'autel, réservées aux hommes alors que les femmes occupaient le Jarlekuou, tombe familiale.

## TRADITIONS ET MODES DE VIE

### Langue

► **La langue basque ou euskara.** Le caractère rural du Pays basque et l'église ont contribué au maintien de la langue basque. Un phénomène conjugué au fait qu'historiquement, le Pays basque a été peu romanisé. Rome dominait politiquement, mais elle n'a pas imposé sa culture. Peut-être n'en a-t-elle pas eu le temps puisque l'Empire romain a été détruit par les invasions barbares. Ces Barbares ont vraisemblablement « sauvé » les Basques ! Donc, une langue qui a survécu mais dont on ne connaît pas l'origine exacte. Les recherches n'ont apporté aucun élément de réponse satisfaisant d'autant que toutes les langues apparentées au basque ont disparu. Ce qui est certain, c'est que c'est une langue très ancienne : le premier lexique date du XII<sup>e</sup> siècle, le premier dictionnaire du XVI<sup>e</sup> et la première grammaire du XVII<sup>e</sup>. Et, à l'époque romaine, le protobasque comptait deux cents à trois cents mots avec pas mal de surnoms. De plus, des textes du XV<sup>e</sup> siècle ont été retrouvés ainsi que des copies de textes du XII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'une langue « agglutinante » (les lettres, les suffixes sont collés aux mots) d'Europe occidentale. Le basque fonctionne à l'envers (de la droite vers la gauche) et n'a pas de prépositions et le vocabulaire est relativement restreint (pour six mots en français, un seul suffit en basque). Actuellement, fleurissent les ikastolas, ces écoles où l'on enseigne le basque dès l'enfance. Les universités en basque (autorisées seulement depuis 1980) peuvent prodiguer un enseignement. C'est curieusement moins vrai dans le domaine juridique alors que le droit concerne la vie quotidienne des gens. Globalement, dans le Pays basque français, 80 000 personnes savent s'exprimer en basque, une évidence développée avec les activités

culturelles, en basque : le théâtre, le carnaval basque, la chanson (du rock basque, les bals où l'on chante en basque). Une langue qui est aussi présente à l'étranger : Bordeaux, Paris, Amérique latine (Argentine particulièrement), Amérique du Nord, parlée par plus de 2 millions d'individus.

► **Les pastorales, mascarades et bertularisme.** La langue basque est très présente dans de nombreuses activités culturelles en plein essor, pastorales (théâtre rural chanté très codifié), mascarades ou bertularisme (joutes oratoires chantées et improvisées), l'ensemble évoquant souvent des tranches de vie d'autrefois, avec humour, mariages, travaux agricoles...



Guirlandes de piments d'espelette.

## Artisanat

► **Le linge basque.** Métis, coton, lin, chanvre sont les matières nobles utilisées pour la confection du linge basque. Des tissus décorés par des rayures dont la largeur indiquait la richesse de la maison. Sur fond blanc ou bis, souvent damassé, sept couleurs différentes rappellent les provinces historiques qui constituent la région.

► **Le béret basque.** Le béret basque est originaire du Béarn ! Apparu au XV<sup>e</sup> siècle, il est fabriqué par les bergers : tricoté puis moulé autour du genou, lavé et martelé dans l'eau pour le feutrer. Cette coiffure pyrénéenne n'est guère portée qu'au travail quand il est noir, et aux fêtes quand il est rouge.

► **Les costumes.** Qui n'a pas croisé dans une fête, une basquaise vêtue de la fameuse jupe rouge, d'un gilet et du foulard savamment croisé sur sa poitrine ou un basque habillé, sur une chemise blanche d'un gilet sombre sur lequel s'enroule une large ceinture marquant le haut d'un pantalon court sur des bas. Moins répandue aujourd'hui, peut-être, la fameuse coiffe corniforme qui était portée, baissée chez les veuves et dressée chez les femmes mariées ! Encore d'actualité par contre le fameux béret.

► **L'espadrille, 2 000 ans d'histoire ?** Le premier texte que l'on trouve sur une chaussure correspondant à l'espadrille remonterait à l'écrivain latin Pline le Jeune en l'an 100. Il note le fait que les troupes d'Hannibal (247-183 avant J.-C.) portaient des chaussures très anciennes, attribuées aux habitants du sud de la Gaule et aux bergers des montagnes ibériques. La semelle était constituée de petits joncs ou de genêts tressés et enroulés. Durant plusieurs siècles, l'espadrille fut le seul élément chaussant du paysan basque. Plus tard, dans chaque village, s'installe un artisan sandalier. Les matériaux utilisés à l'époque sont ceux trouvés sur place. Le lin pour tisser le dessus, le chanvre, l'alfa et le sparte tressés pour la semelle d'où le nom d'« Espartina » : l'espadrille basque. Et dans les années 1900, c'est un grand envol pour l'espadrille et les Basques font appel à une main-d'œuvre espagnole, les Hirondelles. Aujourd'hui l'espadrille de cette époque existe toujours mais elle s'est aussi modernisée au cours des siècles, avec des modèles toujours plus novateurs.

## Musique - Danses

► **La danse.** Récréative et sociale, la danse peut aussi prendre des allures précises, elle est alors enseignée et réservée aux hommes et reste au répertoire comme le saut basque, le kaskarot au Labourd et en basse Navarre que l'on retrouve lors du carnaval, de processions dansées comme la fête-Dieu, peut-être plus connu, le godalet dantza, la fameuse danse du verre. Pour la petite histoire, sachez que les danses ont une originalité, elles tournent en sens inverse des aiguilles d'une montre, sens longtemps considéré comme néfaste.

► **Chants et musique.** On n'imagine pas le Pays basque sans la musique et les chants. Partout, absolument partout on les perçoit. Dans les églises, au cours d'un match de pelote, au cours d'une fête, dans un bar tout simplement, à l'ombre d'une place... ainsi trouvera-t-on partout, les fameux bertsolaris, les chanteurs improvisa-

teurs, nés il y a quelques siècles et toujours bien présents. Poèmes épiques ou longues complaintes sont toujours d'actualité, dans les fêtes et lorsqu'ils sont accompagnés, les chanteurs le sont avec le txistu et le soinau, le premier étant une flûte à trois trous et le second un tambourin.

## Sports et jeux traditionnels

► **Le mus... le poker des Basques.** C'est bien sûr en Pays basque qu'ont lieu les championnats du monde de Mus. Mais qu'est-ce donc ? « Un Basque, un chanteur, deux Basques, une partie de pelote, trois Basques, une chorale et quatre Basques, une partie de cartes... » Un proverbe ! Mais attention pas n'importe quelle partie de cartes ! Une partie de mus, (prononcez mouh), ce jeu où l'on peut mentir avec volupté, et où la mauvaise foi, les signes faits en cachette et les fausses indications sont les passages obligés du succès. On trouve la trace officielle de ce jeu de cartes espagnol, en 1745, dans le dictionnaire trilingue du jésuite Manuel de Larramendi, un jeu qui aujourd'hui, encore fait partie du quotidien des Basques. Annonces, contre-attaques, embuscades, il faut embrouiller son adversaire en utilisant tous les replis du terrain, en trois-huit... La diaspora basque a essaimé son jeu un peu partout et l'on peut y jouer, aussi bien au Canada qu'en Australie qui a été sacrée deux fois championne du monde en 1991 et en 1993.

► **La force basque.** A l'origine, ces compétitions qui seraient nées à Saint-Palais, se déroulaient dans les cours de ferme avec des règles strictes qui gèrent encore ces tireurs à la corde.

Dans le même esprit, la coupe de tronc, épreuve importée d'une pratique austro-canadienne, reste bien vivante. Actuellement le champion du monde Aizkolari, de coupe de tronc n'est autre que José Vicondoa, Basque espagnol, originaire de Navarre. En quoi cela consiste ? Il faut grimper sur un tronc d'arbre le plus vite possible, en se servant de planches de bois comme marchepied, une fois en haut, on hache le tronc en fines rondelles. Avec des variantes, inventées par notre champion, comme couper le tronc les yeux bandés ou encore la tête en bas.

► **La pelote basque.** Trois disciplines pour ce sport roi du Pays basque, la main nue, la paleta ou le chistera, ce sont les trois disciplines symbole pour lesquelles s'emballent les Basques depuis des siècles et qui ont laissé des vestiges dans tous les villages. Avec le sfameux frontons sur toutes les places de village, les trinquets (frontons couverts) et les jai-lai (fronton couvert avec mur à gauche) dont les championnats de France se déroulent à l'occasion de la grande semaine des sports basques, en juillet.

► **La pelote, cette petite balle...** Il n'y a plus que deux fabricants de ces petites balles en Pays basque, la Société Pumpa à Saint-Pée-sur-Nivelle et Jean Lucugaray à Bayonne. Une pelote se compose d'un noyau de caoutchouc ou de latex, entourée de laine puis de fil de coton et enfin de deux peaux en cuir de chèvre, cousues l'une sur l'autre. Des pelotes qui diffèrent selon qu'il s'agit de la main nue, la pala, la paleta, le joko garbi ou le grand chistera.

► **Le rugby** sport roi du Pays basque, après la pelote basque, s'illustre par deux équipes conquérantes, Bayonne et Biarritz et bien d'autres partout dans les villes et villages.



# LE PAYS BASQUE GOURMAND

## SPÉCIALITÉS LOCALES

Nombreuses sont les spécialités de la cuisine basque. Pour n'en citer que quelques-unes, voici les incontournables :

- ▶ **Le ttoro** [tioro] est un plat à mi-chemin entre le ragoût et la soupe de poisson, à base de morue, auquel on ajoute divers coquillages et des langoustines.
- ▶ **Le marmitako** est une préparation à base de thon, de tomate et pomme de terre, de piment, d'ail et d'oignon.
- ▶ **Préparation du poisson.** Il existe de très nombreuses recettes ; parmi les plus connues, on trouve le merlu koskera et la bakalao (morue) al pil-pil.
- ▶ **L'axoa** [achoa] est un genre de ratatouille composée de veau haché et de piment doux.
- ▶ **La piperade** est une sauce composée de piment, d'oignon et de tomate. Elle accompagne de très nombreux plats parmi lesquels le célèbre poulet basquaise.
- ▶ **Le taloa** est une galette composée pour moitié de farine de maïs et pour l'autre de farine de blé. La tradition veut que l'on fasse cuire les taloa debout devant le feu de cheminée. Elles sont ensuite enroulées autour d'une tranche de jambon cuit ou de fromage frais de brebis.
- ▶ **Le chipiron** avec notamment une recette : le chipiron à la luzienne.
- ▶ **Le txangurro** est un crabe farci d'oignons, de poireaux et de carottes.

## PRODUITS DU TERROIR

### Viandes, volailles et gibiers

▶ **Le porc basque.** En 1929, après avoir dénombré plus de 138 000 porcs de race pie noir, dans le berceau pyrénéen, l'effectif en 1981 est d'une vingtaine de truies et de deux verrats. La race est alors déclarée en voie de disparition par le ministère de l'Agriculture. Un programme de conservation de la race est alors mis en place avec l'Institut Technique du Porc (ITP) et l'Inra. En 1988, Pierre Oteiza découvre sur le stand de l'ITP au salon de l'agriculture ce porc dont deux exemplaires reviennent aux Aldudes, un travail énorme est alors entrepris pour retrouver et regrouper les animaux en

race pure. En 1990 se crée l'Association le Porc Basque en vallée des Aldudes qui, hormis son action de sauvegarde de la race obtiendra en 1997 son entrée dans le livre généalogique (LIGERAL) qui garantit la reconnaissance de l'espèce.

- ▶ **L'agneau.** Très consommé au Pays basque, et cuisiné en axoa (ragoût) ou accompagné de piperade.
- ▶ **Les palombes.** A la saison de la chasse, de nombreux restaurants de la région mettent en avant la fameuse palombe. Une longue tradition de quelques siècles reprise par quelques dynamiques restaurateurs, chacun aujourd'hui y mettant un peu de sa personnalité, les

## Manger basque à Paris !

### ■ BEAUREPAIRE

1, rue de la Bûcherie (5<sup>e</sup>)

PARIS

☎ 01 43 29 73 57

contact@restaurant-beaurepaire.com

M<sup>o</sup> Maubert-Mutualité ou Saint-Michel-Notre-Dame

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 23,50 € (en semaine). C'est sur une petite place au calme, sous le regard de Notre-Dame, que l'on déniché cette charmante adresse, et ce Beaurepaire a de quoi nous satisfaire à travers une carte variée qui suit les saisons. Les spécialités et produits basques sont mis à l'honneur. Les planchettes de charcuteries de Navarre, Coche ou Bellota sont de parfaites introductions avant l'arrivée de l'axoa de veau du Labourd ou du parmentier de boudin noir. Les gourmards pourront terminer leur repas sur une note sucrée grâce aux desserts de la maison : croustade aux pommes à l'armagnac, gâteau de pain perdu crème anglaise et caramel, cœur coulant chocolat noir... Véritable concentré made in basque !

## La fièvre bleue des... palombes

C'est vers la mi-octobre que les chasseurs de palombe investissent les cols pyrénéens. La chasse certes, mais tout un art de vivre autour ! D'abord la vie à cette époque de l'année autour des cabanes masquées de feuillage, installées à côté des palombières, ces sites destinés à capter selon un mode de capture ancestral, ces oiseaux, en rabattant un filet pour interrompre leur vol souvent à plus de 100 km/h. De Sare aux Aldudes, de Soule à Lantabat... les chasseurs se retrouvent dans une ambiance conviviale et festive, ces oiseaux que les restaurateurs de la région affectionnent, avec la fameuse palombe au capucin, selon un rite connu et reconnu qui mérite d'être vu.

uns continuant à la faire à la cheminée et à la flamber devant le client, d'autres en cuisine, en y rajoutant son petit grain... de sel ! Du 20 octobre à fin novembre, se succèdent ainsi, dans une ambiance festive, des soirées d'anthologie où gastronomie du terroir rime avec convivialité, le plus souvent dans une atmosphère festive où le chant basque refléurait avec bonheur ! Pour les habitués et les néophytes qui apprendront comment on flambe une palombe au capucin !

### Charcuteries

► **Le jambon de Bayonne.** Comment est né le jambon de Bayonne ? Nul ne le sait vraiment, mais une belle légende incite à la réflexion. Elle dit qu'au XIV<sup>e</sup> siècle, Gaston Phoebus, comte de Foix, partit chasser le sanglier sur les terres béarnaises, qu'il aurait effectivement blessé un sanglier sans parvenir à retrouver sa trace. Plusieurs mois plus tard, l'animal aurait été retrouvé, parfaitement conservé, recouvert de sel, dans le lit desséché d'une rivière... La viande aurait été goûtée et appréciée de tous, ce qui aurait incité la population à conserver viande de porc et de sanglier dans le sel. On peut aussi apercevoir sur le portail de la cathédrale de Sainte-Marie-d'Oloron des sculptures du XII<sup>e</sup> siècle représentant des sacrifices de porc et des gros jambons. En tout cas, une chose est sûre, le jambon n'est pas né à Bayonne et il tient ce nom-là du fait que la cité basque expédiait, de son port, le jambon et en assurait sa promotion. De fait, ledit jambon de Bayonne est le produit d'une région, le bassin de l'Adour qui possède un climat aux fortes amplitudes hygrométriques, favorable à son affinage lent, lui conférant le moelleux qu'on lui connaît. Ce jambon devient une référence en gastronomie, de Rabelais qui lui ouvre les portes de la littérature aux rois de France et aujourd'hui, c'est une reconnaissance européenne qui assied sa notoriété avec la fameuse IGP (Indication Géographique Protégée). C'est grâce à l'Interprofession Aquitaine (INPAQ) et au consortium du jambon de Bayonne qui regroupent tous les maillons de la filière qu'a été obtenue cette IGP avec un cahier des charges précis.

► **Le jambon de Bayonne vers l'export.** L'avenir s'annonce prometteur pour le jambon de Bayonne puisqu'il se développe outre-Atlantique. N° 1 sur le marché français, il vise désormais un développement international. Japon, Corée du Sud ou encore Canada et États-Unis – 1<sup>er</sup> marché mondial du jambon sec – font partie des régions sur lesquelles les équipes de

Bernard Dupont, le président de l'Inpaq, tentent d'ouvrir les portes. Surtout, une demande d'AOP (Appellation d'origine contrôlée) pour le jambon de Bayonne a été déposée auprès de l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Un sésame qui pourrait être un atout de poids sur le marché américain.

► **Le jambon du Kintoa.** Le jambon de « Porc Basque » est désormais couronné et s'appelle jambon du Kintoa, en hommage à ce territoire où pacageaient les troupeaux de porc. Berceau traditionnel de l'élevage de porc basque, les Aldudes faisaient partie autrefois du Pays de Quint ou Kintoa. La « Quinta » la cinquième était une taxe prélevée par les rois de Navarre sur les porcs qui pâturaient sur les montagnes du roi, soit un porc sur cinq. C'était le droit féodal du Quint. Les porcs étaient ainsi amenés à la « glandée », dans ces pâturages idéalement exposés, offrant en abondance glands, faines et châtaignes tombés à l'automne. Le grand précurseur en la matière a été Pierre Oteiza qui explique que « ce jambon séché et affiné à l'air libre, en zone de montagne de 16 à 18 mois se caractérise par une couleur rouge sombre et persillée avec un nez puissant et profond, des essences de sous-bois et une texture ferme au goût puissant aussi, fruité et affiné avec des notes épicées et un parfum de noisette. » L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Kintoa et l'AOC jambon du Kintoa ont été validées en novembre 2015 par l'Inao, puis l'AOP en 2019. L'institut a approuvé à l'unanimité l'aire géographique du Kintoa (232 communes, dont 60 en Béarn) et les moyens mis en œuvre pour produire du porc de qualité. Un véritable atout qui renforce la confiance vis à vis du consommateur, tout en protégeant le nom Kintoa.

► **Le jambon Manex entier à l'os.** Trois amis éleveurs, les trois Jean (Manex en basque), se sont rencontrés dans leur quête sans concession de la qualité. Installés dans la vallée, ils ont choisi Laurent Petricorena pour qu'il prépare les jambons. Les porcs sélectionnés pour la qualité de leur viande, élevés à la ferme, nourris uniquement de bonnes céréales et aptes à se développer deux mois de plus que les autres. Après les avoir salés et frottés longuement au piment doux, leur hôte les fait sécher près d'un an dans un séchoir collectif. Comme pour les jambons de Bayonne à l'os, ils sont affinés ensuite pendant trois mois en plein air avant d'être prêts à consommer. Ils méritent ces quatorze à seize mois de patience, car en fin de séche, leur chair plus foncée développe des senteurs et un goût extraordinaire d'autant que préservé dans un sac à jambon, il peut rester pendant de longs mois, sans perdre ses arômes.

## Le jambon basque Kintoa désormais sous AOP

C'est désormais chose faite avec l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 2019 pour le jambon Kintoa. Une reconnaissance qui garantit la zone et les méthodes ancestrales de ce jambon du Pays Basque au niveau européen. Facilement reconnaissable avec sa robe bicolore noire et blanche, une tête et un arrière-train noirs et de longues oreilles qui se nourrit de glands, châtaignes, herbes, racines et céréales. Une race rustique qui grâce aux efforts de quelques producteurs des cantons limitrophes est réapparue en 1980. Salé avec de l'IGP (sel de Salies-de-Béarn), le jambon Kintoa est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes entre 16 et 18 mois. Le jambon sec est frotté côté viande avec de la poudre AOP (Piment d'Espelette) avant d'être conditionné. On le retrouve dans les meilleures charcuteries et restaurants de la région.

► **Les grandes signatures du jambon au Pays basque** : hormis un savoir-faire reconnu d'un très grand nombre d'artisans dans le Pays basque, quelques-uns des fleurons (liste non exhaustive) qui lui ont donné ses lettres de noblesse :

- Pierre Oteiza dans les Aldudes et dans 9 boutiques et sur le site : [www.pierreoteiza.com/catalogue/jambons](http://www.pierreoteiza.com/catalogue/jambons)
- Maison Aubard avec Cédric Bergez dans 4 boutiques et sur le site : [www.charcuterie-aubard.fr/contact.html](http://www.charcuterie-aubard.fr/contact.html)
- Louis Ospital à Hasparren et sur le site : [www.louis-ospital.com/fr/](http://www.louis-ospital.com/fr/)
- Christian et Nelly Montauzer dans 5 boutiques et sur le site : [www.montauzer.fr/la-maison-montauzer.html](http://www.montauzer.fr/la-maison-montauzer.html)

### Poissons, fruits de mer et crustacés

Le Pays basque est un pays de pêcheurs et qui dit pêche dit évidemment poissons. Aujourd'hui, le port principal, c'est surtout celui de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure. Outre la baleine qui a longtemps fait la richesse des ports, aujourd'hui la sardine, l'anchois, le merlu, la dorade et le thon sont les principaux poissons pêchés. Mais il y a

aussi des poissons d'eau douce qui étaient déjà appréciés au Moyen Âge. De nos jours, la principale richesse, c'est la truite qui est pêchée au coup, au lancer ou à la mouche. Le saumon se fait plus rare. En revanche, ce qui a un succès fou, c'est l'anguille qui est pêchée à la nasse. Et un des derniers fleurons, c'est l'alevin d'anguille qui lui connaît un véritable triomphe (les prix s'envolent !). Appelé aussi pibale, civelle ou angula, l'alevin d'anguille se pêche à la nuit tombée lors de sa remontée en eau douce à l'aide d'un tamis. Sa pêche est de plus en plus contrôlée.

### Fromages, produits laitiers

► **Le fromage de brebis**. Sachez que le Pays basque se classe dans les premiers en France pour l'élevage ovin et deuxième pour la production du lait de brebis. Ce fromage d'appellation d'origine contrôlée est bien évidemment de fabrication artisanale. Au Pays basque, le fromage est souvent accompagné de confiture de cerises noires.

### Fruits et légumes

► **La pomme basque**. En automne, c'est la saison des pommes, en Pays basque comme ailleurs. Et en Pays basque, les premières références de ce fruit remonteraient au XI<sup>e</sup> siècle. Supplantée par la vigne au XX<sup>e</sup> siècle, elle est en train de renaître depuis une dizaine d'années et la production artisanale de Sagarno connaît un bel essor. Et on doit notamment à la Cidrerie Eztigar, la renaissance de ce fruit, plus particulièrement la pomme à cidre. En 1995, 15 000 pommiers sont plantés sur un terrain de 30 ha. Entraînant la création de ladite coopérative. Et c'est aujourd'hui Segida, un groupe de 7 producteurs qui gèrent la transformation et la partie commerciale. Avec des chiffres éloquentes : récolte de 200 000 tonnes par an pour 115 000 litres de produits nets. Et bien sûr de la pomme au cidre il n'y a qu'un pas que les amateurs retrouvent dans les cidreries du Pays basque.

► **Les cerises d'Ixassou**. Xapata, Peloa, Beltza... autant de variétés de cerises issues du terroir basque, fêtées en grande pompe, comme il se doit, tous les mois de juin à Ixassou. La fête, certes, pour honorer ce petit fruit ! Mais aussi pour rappeler le travail d'envergure entrepris par un groupement d'une douzaine de producteurs, réunis au sein de l'Association Zapata et du GIE,



Piment d'Espelette.



## 12 tables étoilées Michelin au Pays Basque en 2020

Le Guide Michelin fait briller en 2020, 12 étoiles, dont trois nouvelles venues. Celles du restaurant le Moulin d'Alotz à Arcangues, le Choko Ona à Espelette, et l'Atelier Alexandre Bousquet à Biarritz, un habitué du guide Michelin... Tous sont ouverts depuis à peine une année et ont été évidemment référencés par la rédaction du *Petit Futé*. Ils rejoignent le chef Guillaume Roget du Brouillarta et le Kaïku à Saint-Jean-de-Luz, les Frères Ibarboure à Bidart, le Brikéténia à Guéthary, l'Ithurria à Ainhoa, Andrée Rosier et l'Impertinent à Biarritz, l'Auberge Basque de Cédric Béchade à Saint-Pée-sur-Nivelle, et les Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port. Encore une fois, le Pays Basque demeure une terre de références gastronomiques avec ce foisonnement de tables d'excellence. Une belle famille d'étoilés qui sont les ambassadeurs de la gastronomie et du travail des producteurs du Pays Basque.

Cerises d'Ixassou pour réhabiliter cette production et donc la relancer, en replantant notamment 4 000 pieds de variétés locales, les vergers se remarquant par la disposition de leurs arbres, en rangées, d'une hauteur modeste de 3 mètres à 4 mètres, permettant une cueillette depuis le sol. Ixassou est donc le fief de la cerise, ce que vous réaliserez très vite, de mai à juin, en trouvant partout, à la vente, dans le village, ce petit fruit rouge et en découvrant aussi la fameuse confiture de cerises noires que l'on mange partout, en Pays basque avec le fromage du pays.

### Huiles, épices, condiments

► **Le piment d'Espelette.** C'est une plante, plus précisément un fruit, une variété locale qui présente une certaine hétérogénéité génétique lui conférant sa rusticité. Le piment d'Espelette frais mesure de 7 cm à 14 cm, de forme conique avec une extrémité légèrement arrondie et son épiderme lisse devient rouge foncé alors qu'il affiche un parfum fruité que l'on retrouve lorsqu'il sèche, associé à du piquant, classé n° 4 à l'échelle de Scoville, grille permettant de mesurer et de comparer la puissance piquante des piments. Qui n'a pas rencontré dans le Pays basque ce piment qui a donné son nom au célèbre village d'Espelette qui vit intensément à l'heure du piment, au moins une fois par an, lors de la traditionnelle fête du piment, le dernier week-end d'octobre, une institution, un incontournable de l'époque. Une aura qui a boosté les jeunes producteurs qui ont dépassé la cinquantaine aujourd'hui (trente en 1997) et l'union faisant la force se sont regroupés pour demander une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, mise en place en 1997. Lors de la récolte, le piment est commercialisé soit en poudre, soit en corde, ces cordes qui inondent joliment les boutiques du Pays basque, mise en corde comme fabrication de poudre nécessitant un savoir-faire précis. Vous ne pouvez les rater... et si toutefois, vous n'en aperceviez pas, vous pouvez les admirer, brodés sur serviettes et torchons... Car le piment d'Espelette se conjugue à tous les temps.

► **Le piment doux d'Anglet**

Moins connu que son voisin d'Espelette, le piment doux d'Anglet est lui aussi un produit local à découvrir.

Arborant une couleur verte et une saveur moins relevée, le légume peut se consommer en salade avec des tomates, des oignons ou encore en omelette. Si de nombreux producteurs sont installés à Anglet, le piment vert est cultivé un peu partout au Pays basque. Pour la «Confrérie de la garbure Angloye et du piment doux d'Anglet et du Pays basque», pas question d'en avoir l'exclusivité, le but est juste de «mettre en avant ce produit de la gastronomie locale».

### Douceurs

#### Lé chocolat

► **À Bayonne,** l'origine de la fabrication et de la consommation du chocolat remonte au début du XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque les Juifs pourchassés par l'Inquisition s'installèrent dans le bourg de Saint-Esprit. Mais, c'est en 1670 que le mot chocolat apparaît pour la première fois dans les archives de la ville. Plus tard, un relevé de dépenses, daté de 1680, précise que la ville a offert 16 livres de chocolat à monsieur de Vauban, ingénieur du roi. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le chocolat joue un rôle important dans l'économie bayonnaise, et des rivalités commerciales voient le jour. En 1725, la publication de l'ordonnance des Échevins de Bayonne interdit aux Juifs habitant à Saint-Esprit de fabriquer et de vendre au détail du chocolat dans la ville de Bayonne. Cette même année, Abraham d'Andrade est condamné pour avoir loué un appartement rue Orbe afin d'y fabriquer du chocolat.

Afin d'asseoir leur monopole et d'empêcher les Juifs d'exercer cette profession, les maîtres chocolatiers bayonnais créent une corporation en 1761, supprimée par le Parlement de Bordeaux en 1767, suite aux plaintes de différents marchands.

► **La fin du XVIII<sup>e</sup> marque le début de la notoriété ;** le chocolat de Bayonne se vend à Paris et dans plusieurs villes du royaume. Sa réputation est solidement établie. Au XIX<sup>e</sup> siècle, Bayonne s'affirme comme la ville du chocolat tant par la qualité du produit que par le nombre de chocolatiers. En 1854, on compte trente et un fabricants de chocolat à Bayonne.

À cette époque, la fabrication du chocolat se diffuse également dans de nombreuses villes du Pays basque : Biarritz, Cambo, Charritte-de-Bas, Espelette, Hasparren, La Bastide-Clairance, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais et Ustaritz. Et dès 1825, le chocolat de Bayonne est récompensé par divers brevets et médailles qui consacrent une qualité unanimement reconnue. Lors de la grande exposition franco-espagnole organisée à Bayonne en 1864, le chocolat de Bayonne est mis à l'honneur à l'occasion d'un concours de dégustation.

► **Aujourd'hui**, même si elle n'occupe plus une place aussi importante, la fabrication du chocolat reste une activité importante portée par les maisons historiques, Cazenave (1854) Daranatz (1890), Pariès (1895), et de plus récentes comme l'Atelier du Chocolat, Chocolat Pascal, Monsieur Txokola...

## Le gâteau basque

C'est à Cambo qu'on retrouve l'origine du fameux gâteau basque fabriqué à base de farine de maïs et de matière grasse et il était souvent présenté en forme de petit cochon. C'était au XVII<sup>e</sup> siècle. Plus tard, au XVIII<sup>e</sup> siècle, on parle de biskotxak. Et ce n'est probablement qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que ledit gâteau s'est vu agrémenté de crème puis de confiture.

Aujourd'hui, aucune boulangerie-pâtisserie digne de ce nom en Pays basque n'oserait oublier dans sa gamme, le gâteau basque qui affiche ses différences selon la personnalité du pâtissier, mais la base demeure ! Vous saurez tout sur le gâteau basque au Musée du Gâteau basque à Sare.

► **Le gâteau basque à Cambo, une longue histoire.** C'est ici que se trouve la trace la plus ancienne du biskotxak de fabrication familiale d'abord puis artisanale. C'est à Marianne Irigoyen que l'on doit la recette du gâteau basque qu'elle tenait de sa mère. Ainsi, chaque jeudi prenait-elle la diligence pour aller vendre à Bayonne ses gâteaux qui s'appelaient à l'époque « Gâteaux de Cambo ». La descendance poursuivra l'œuvre entreprise, les petites filles d'abord, les sœurs Dibar surnommées les Sœurs Biskotx... Et ce n'est que longtemps après que leur recette sera transmise à un pâtissier de Cambo, juste avant la disparition de l'ainé ! « À Cambo, le bien-être passe aussi par la gourman-

dise... ». Ce qui sans nul doute explique l'engouement de la désormais incontournable Fête du gâteau basque promue notamment par Eguzkia.

► **Eguzkia.** Soleil en basque, une image rappelant la forme et l'aspect doré du gâteau, a été créée en 1994, suivie par 25 entreprises, toutes bien décidées à valoriser le véritable gâteau basque, consolider et développer les activités des artisans à travers la promotion d'un produit traditionnel à base de matières premières naturelles – selon un cahier des charges strict – et bien sûr contribuer au développement économique du Pays basque.

► **La confrérie du gâteau basque.** Un autre atout s'est révélé majeur avec la création de la Confrérie du gâteau basque, il y a déjà quelque temps, Cambo se dotant ainsi d'un autre ambassadeur qui met en lumière, certes le gâteau basque, mais aussi la ville de Cambo, en s'immisçant notamment dans les différentes fêtes des quelque 180 confréries du Sud-Ouest, en organisant aussi des stages de fabrication du gâteau sans oublier le concours du meilleur gâteau basque, après des dégustations très pointues ! Avec donc, cerise sur le gâteau, leur rôle respectif de promotion de la ville et de son gâteau, devenue une priorité, concourant ainsi à la lisibilité de la marque. Avec de nombreux échanges aussi comme leur présence par exemple à la fête du pain à Paris, la fête du terroir de Maubourguet, la foire de Bordeaux, la fête de Saint-Sébastien en Pays basque espagnol, la rencontre avec d'autres partenaires, mais aussi les efforts dans certains domaines comme l'obtention du Label Rouge par l'INAO qu'ils soutiennent.

## Le Macaron

Il apparaît en Europe au Moyen Âge et va se diversifier en France, notamment en Bretagne, en Aquitaine et plus particulièrement au Pays basque. C'est sous l'impulsion du pâtissier, M. Adam qui en offrit à Louis XIV pour son mariage en 1660 à Saint-Jean-de-Luz et c'est avec ses descendants que la tradition du macaron s'est perpétuée. Sucrée et parfumée, à base d'amande, c'est une croûte dure qui entre deux coques est fourrée de confitures au goût multiple et variée. C'est une douceur qui a su s'exporter avec de grandes maisons en Suisse, au Japon ou encore en Corée du Sud...

# ALCOOLS ET SPIRITUEUX

## Vins

L'œnotourisme aujourd'hui a le vent en poupe... Et plus personne, amateur éclairé ou simple novice, n'hésite à pousser la porte d'un domaine viticole dans la région Nouvelle-Aquitaine, notamment dans le département des Pyrénées-Atlantiques, riche de vignobles connus et reconnus, nichés dans des paysages d'anthologie, superbes d'authenticité et peuplés d'hommes attachés à leur terre et bien décidés à faire... Irouleguy, Madiran, Jurançon, Saint-Mont, autant de richesses que portent

ces terres de caractère où naissent des vins d'exception. Dans le Pays basque, le vin est cultivé sur les pentes, en terrasses et c'est ainsi que le courbu s'épanouit grâce au climat d'influence océanique, avec ses saisons, une température douce, (14 °C en moyenne) ce qui donne une végétation riche et verte. Dans ces vignobles qui s'étendent, historiquement aussi bien sur le Pays basque français qu'espagnol et qui possèdent une longue tradition viticole, les portes s'ouvrent tout au long de l'année, même si l'été demeure le point d'orgue de l'œnotourisme.

*Grappe de raisin.*

© Richard WILLARDON - Fotolia



Le Vignoble d'Irouleguy, une terre de transmission. Irouleguy est exceptionnel par bien des exemples, mais ses valeurs de transmission en font un vignoble unique. Transmettre, pour ses vigneron, est un engagement, une promesse tacite sur plusieurs niveaux : agricole, foncière, de savoir-faire et de valeurs. Dans ces montagnes, la terre ne se vend pas, elle se transmet, avec son ADN, son histoire, sa culture, sa langue. Des notions qui portent la grotte d'Irouleguy depuis sa création. Être vigneron coopérateur est bien plus qu'un métier, c'est une histoire de famille, un flambeau qui se lègue. Aujourd'hui, la Cave compte fièrement les petits-enfants de ses fondateurs qui développent jour après jour cet héritage. Transmettre est le pilier du système participatif de la Coopérative, dans lequel vigneron et salariés échangent et débattent au sein de commissions, permettant un partage des compétences et une entraide entre chacun. Cette union de savoir-faire et de convictions permet d'avoir des vins de qualité issus du travail fait en amont dans la vigne puis dans le chai lors de la vinification et de l'élevage des vins et enfin conditionnés et vendus avec soin.

#### ► De l'océan sortit du vin : Egiategia, vinification sous-marine.

La terrasse du chai domine la baie de Saint-Jean-de-Luz et c'est peut-être par force de l'admirer que l'idée a germé dans la tête d'Emmanuel Poirmeur, ingénieur agronome et œnologue... Une chose est sûre, c'est ici, à 15 mètres de profondeur sous-marine, qu'une partie de ses crus est vinifiée ! Cette méthode est brevetée et unique au monde, elle révèle des arômes qui ne peuvent se développer ailleurs et les vins blancs de la cuvée Dena Dela surfant sur le citron vert et la fraîcheur tandis que les rosés dévoilent des fraises des bois et les rouges une densité dépayssante. Les cuvées sont d'exception et le chardonnay est lui cultivé sur les falaises, en bordure de corniche. Erlaitza vous séduira par ses notes complexes d'agrumes, de bergamote et de bois de hêtre. Mystérieux et envoûtant, il résume bien l'esprit de ce domaine dont la visite est passionnante. Uniquement sur réservation, du mardi au vendredi, les chais s'ouvrent d'avril à octobre pour des dégustations. Visite (première immersion) du chai et explication de la vinification sous-marine. Dégustation de 3 vins (blanc, rouge et rosé). Durée : 45 min. Visite Vins et Pintxos : dégustation de 5 vins et de 5 pintxos associés.

Durée : 1h15. Maison des Blocs, zone portuaire de Socoa à Ciboure : 05 59 54 92 27 et [contact@egiategia.fr](mailto:contact@egiategia.fr).

#### ► Destinations Vignobles.

En Nouvelle-Aquitaine, les professionnels du tourisme et de l'œnologie se sont engagés dans une démarche de qualité qui vous permet de découvrir les vignobles et ils sont de qualité ! Une charte assurée des services inhérents aux visites et dégustations, tous s'engageant à vous faire partager leur passion et un logo labellise les lieux participants. Cette démarche s'est aussi développée dans le Pays du Val d'Adour, terre du madiran notamment, et le Béarn avec le jurançon. Soutenue par la Région, l'offre vise à développer l'œnotourisme en associés producteurs, acteurs touristiques et collectivités locales, et avec 61 appellations d'origine contrôlée, le choix est séduisant. Au Pays basque, le fameux Irouleguy en est le digne représentant, mais pour tous les découvrir, le site Internet [www.oenoland-aquitaine.com](http://www.oenoland-aquitaine.com).

#### ► Circuit œnotouristique chez Plaimont Producteurs.

Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août. Elle a été élue coopérative de l'année par la revue *Vin de France*, autant dire qu'une visite chez les voisins s'impose ! Pour découvrir et déguster les nouveaux millésimes et emblématiques vins de Saint-Mont, n'hésitez pas à découvrir le programme des rendez-vous estivaux sur le site [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com).

■ PLAIMONT  
Route d'Orthez  
SAINT-MONT  
☎ 05 62 69 62 87  
[www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 19h. Fermeture exceptionnelle : mardi 25 décembre et mardi 1<sup>er</sup> janvier.*

Au pays de Saint-Mont, au cœur d'un département dont la renommée viticole n'est plus à faire, Plaimont vous fera découvrir des vins à la typicité bien gasconne. Créée en 1979 par l'association des caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont dans le Gers, Plaimont est née de leurs initiales. En 1999, les Caves de Crouseilles et de Condom ont rejoint le groupe, emmenant avec elles les appellations

## Le Pays basque et le vin d'Irouleguy

A 50 km au sud de Bayonne, au pied du col d'Ibaneta (Roncevaux), le vignoble d'Irouleguy se développe au flanc des coteaux de Saint-Etienne-de-Baigorry et de Saint-Jean-Pied-de-Port. Sur de spectaculaires terrasses, se partagent les cépages de la région, petit courbu et manseng pour les blancs, cabernet et tannat pour les rouges. Et si la vigne est présente en Pays basque depuis l'Antiquité, ce n'est qu'au XII<sup>e</sup> siècle avec les moines de Roncevaux qu'elle se cultive autour du prieuré d'Irouleguy. Puis au XVII<sup>e</sup> siècle, on doit un nouvel élan au châtelain de Saint-Etienne-de-Baigorry, suivi par les paysans de la vallée, le XVIII<sup>e</sup> sonnant l'heure de gloire de ce vignoble dont les barriques sont acheminées par le port de Bayonne, en Europe. Puis c'est le grand déclin avant sa résurrection dans les années soixante-dix, avec l'arrivée de l'AOC. Il aura fallu quelques années encore pour que le vignoble acquière ses lettres de noblesse, grâce, au début, aux efforts de la Cave d'Irouleguy et aujourd'hui aussi à une poignée de viticulteurs indépendants. A découvrir dans les pages « De lieux en lieux » qui suivent, notamment Saint-Etienne-de-Baigorry, Saint-Jean-Pied-de-Port, Ispoure !

Pacherenc du Vic-Bilh, Madiran et l'IGP Côtes de Gascogne. Avec plus de 5 300 hectares de vignes, cette coopérative réunit les plus beaux châteaux de la région et notamment le monastère de Saint-Mont. Les vigneronnes cultivent exclusivement les cépages gersois et 100 hectares de l'exploitation sont consacrés à l'agriculture biologique. Les emblématiques « vigneronnes au baret » ont réussi à préserver une parcelle de vignes préphyloxériques unique en France. Fait historique, la parcelle du village de Sarragachies, ancêtre de plus de 200 ans, a été inscrite à l'inventaire des Monuments historiques. Et désormais, elle se visite ! Leurs vins rouges, blancs, rosés savoureux se découvrent dans de nombreux domaines et dans les caves. Le vin est ici produit de fête et de partage !

## Bières, cidres

Très loin des industriels utilisant les identités locales de façon trompeuse, les artisans brasseurs sont de plus en plus nombreux en terre basque. Chacun brasse des recettes différentes avec sa propre sensibilité et avec le plus grand soin.

► **Les bières Akerbeltz** sont fabriquées artisanalement au Pays basque et élaborées exclusivement à partir d'éléments naturels, sans OGM, ni additif. Bières fabriquées à partir de fermentation haute, elles sont filtrées et légèrement pasteurisées. Elles s'appellent : l'Ambrée, la Blanche, la Blonde, la bière de Printemps et de Noël... et elles jouissent d'une belle réputation.

► **Les bières Etxeko Bob's Beer.** Il s'agit d'une petite brasserie artisanale située au cœur du Pays basque à Hasparren et c'est Bob, le brasseur qui s'est inspiré d'un de ses ancêtres de la brasserie Stourton à Cambridge, en Angleterre, qui la fabrique de façon artisanale. Il s'agit d'une gamme de bières gastronomiques utilisant les meilleurs ingrédients naturels et des procédés de brassage soignés.

► **Oldarki.** En découvrant l'histoire oubliée de la fabrication de la bière basque, Jean-François Blamont, tout aussi passionné de bières que de son Pays basque natal, a une idée simple : ressusciter la tradition brassicole de sa région. Sa propre recette à base de *patxaran*, un alcool typiquement basque dans lequel macèrent des prunelles sauvages. Cela donne une bière douce à 6°. Oldarki est né et signifie « *Avancer avec élan* » en basque. Il existe également une Oldarki blonde « l'Oldarki Extra-Pâle » au caractère bien tempéré.

► **Eki.** Blonde dorée foncée, presque ambrée, la bière Eki mousse faiblement et ses bulles sont irrégulières. La bière Eki est produite depuis 2016 à Bardos.

► **Belharra.** Blonde, ambrée ou blanche, cette bière certifiée AB (agriculture biologique) brassée artisanalement au Pays basque est de style belge, mais légère, à 5,2°.

► **Topa cidre.** Cette boisson historique du Pays basque est redynamisée depuis 3 ans sous l'impulsion de Pascal et Grégoire à Bidart. Les meilleures caves et tables gastronomiques ne s'y sont pas trompées en proposant un cidre élaboré à partir de 12 variétés de pommes du Pays basque (20 producteurs). Le caractère plus fruité provenant d'une fermentation plus lente et naturelle.

## Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **Le patxaran.** Cette liqueur est fabriquée à partir de la macération de prunelles sauvages, les *andrines* (ou *aran* en basque), dans de l'alcool anisé. C'était une liqueur très à la mode dès le XIX<sup>e</sup> siècle en Navarre. Et l'histoire raconte que ce digestif très parfumé doit surtout son succès au-delà des frontières basques aux jeunes appelés du service militaire qui l'ont fait goûter à leurs nombreux compagnons d'armes...

► **La sangria** est une boisson alcoolisée d'origine espagnole, dont le nom vient de sa couleur rouge, *sangre* en espagnol signifiant sang. Dans le sud de l'Espagne, la sangria est appelée *zurra* si on utilise des nectarines et des pêches. À la base, c'est un cocktail de fruits frais en morceaux auxquels on ajoute le vin et les boissons alcoolisées, selon la recette de chacun – porto, Cointreau, Grand Marnier, cognac... – qu'on laisse macérer une journée au frais avant de servir. Pour l'heure, en 2018, pas de changement, les sangrias fleurissent encore au Pays basque, chacune avec sa personnalité. Elles sont vendues dans les bars bien sûr, mais aussi chez des cavistes. Chacune a son nom. Ainsi, par exemple, peut-on donc découvrir notamment la Sangria Etxea, commercialisée par la Cave des Barons d'Etzeleta, à Espelette.

► **Izarra.** « L'Etoile » en basque, est née en 1906 à Hendaye du génie d'un botaniste, Joseph Grattau. Portée par son succès immédiat, Izarra déménage sur les bords de l'Adour où jusqu'à un million de bouteilles marquées de l'écusson de la ville de Bayonne seront produites annuellement. L'Izarra est un assemblage de plantes et d'épices très précisément dosées, distillé dans un alambic en cuivre, dont on ne retient que le cœur de deux distillations successives. Ce distillat est à son tour assemblé à trois longues macérations, de brou de noix, de pruneaux d'Agen, et de coques d'amandes. Le tout est topé d'armagnac et repose avant sa filtration et son embouteillage. Seules quelques plantes et épices, leur dosage, ainsi que certaines séquences dans l'élaboration différencient l'Izarra Vert (menthe poivrée) de l'Izarra Jaune (miel d'acacia et amande amère) qui tirent tous les deux à 40° d'alcool. L'Izarra se déguste sec ou sur glace et en cocktails simples, frais et parfaitement équilibrés tels que le Mojito basque, l'Izaton, le Boko ou le TikiIzarra. Achacun son Izarra. Boire Izarra, c'est emporter un peu de Pays basque avec soi. Infos sur <https://vedrenne.fr/izarra/>

► **Whisky basque,** Il manquait au Pays basque une distillerie de whisky et c'est désormais chose faite en 2019 avec la distillerie Sugaar à Guiche, déjà reconnue des meilleurs cavistes de la région pour son excellent gin. La distillerie mise sur le haut de gamme avec son single malt produit à environ 4 000 flacons/an seulement pour rester dans une éthique de production artisanale.

► **Brana la distillerie,** à Ossès, produit l'un des meilleurs gins au... piment d'Espelette ou encore avec la clémentine corse, mais aussi les incontournables eaux-de-vie de poire, de framboise dans sa distillerie flambant neuve qui se visite et sa boutique où l'on vient du monde entier, déguster et acheter ses flacons. Une excellente idée de découverte.

# SPORTS ET LOISIRS

Le Pays Basque est une terre d'échanges et de grands rendez-vous. Si vous êtes un véritable adepte de l'effort, les activités sportives ne manquent pas. Chaque village a son fronton, issu du jeu traditionnel de paume, on ne peut traverser le Pays Basque sans assister à une partie de pelote basque ! Roi des rois, le surf, bien sûr, est ici chez lui et la région est bien son berceau européen, mais l'océan offre diverses possibilités comme le yoga sur paddle. On ne peut parler de sport au Pays basque sans évoquer le sport phare, le rugby et ses différentes belles équipes, et naturellement le golf qui peut être pratiqué dans de très belles structures, tant sur la côte qu'à l'intérieur. La pêche, les sorties en bateau sur l'Adour ou en mer, les activités nautiques. Sports pour tous, pour tous les âges et pour tous les niveaux. Décidément, ce territoire est un gigantesque terrain de jeu.

► **Pala, Cesta Punta, pelote basque : rendez-vous aux frontons !** Tous les villages en possèdent un. La pelote basque, issue du jeu de paume, se décline dans de nombreuses versions. Toutes demandent force, adresse et agilité, mais après ce sont les instruments utilisés et la balle qui diffèrent. Les pelotaris peuvent proposer un jaï alai pour la Cesta Punta, les trinquets sont parfaits pour la pelote à main nue, les murs à gauche sont les spots de la palota, mais partout chistera, joko-garbi vous attendent. Pratique ancestrale, la pelote basque et ses frontons offrent également une belle balade dans le temps et les amoureux des architectures de caractère seront comblés. Entre les pierres apparentes et les couleurs, une découverte, tout est un régal ! Et dans les nombreux trinquets des communes du Pays basque, Bayonne, Biarritz, Anglet, Saint-Jean-de-Luz, Hasparren, Mauléon, du littoral au pays de la Soule et à l'intérieur, ce n'est pas le choix qui manque.

► **Le golf** : même si vous aimez le vert à la folie, le bleu de l'océan n'est jamais loin, quelles que soient la pratique et la ville où vous testerez votre swing : le cadre sera fabuleux. Surnommée La Mecque des golfeurs, Biarritz vous offre un choix exceptionnel de terrains avec 16 greens, dont le plus ancien golf du continent européen, installé par la colonie britannique en 1888 : le Golf du Phare. Huit sites vous attendent au Pays basque et mille merveilles s'en font l'écho. En haut des falaises, au ras de l'eau, des parcours vallonnés avec vue sur la baie de Saint-Jean-de-Luz, des créations d'architectes ornés de chênes centenaires, avec les Pyrénées en toile de fond ou dans une prairie champêtre, le spectacle est votre partenaire de jeu. Des formules stages, cours particuliers, perfectionnement ou initiations sont proposés et ces golfs sont ouverts toute l'année. Rendez-vous sur le site [www.pratique.tourisme64.com](http://www.pratique.tourisme64.com) où vous trouverez une description détaillée de ces petits paradis.

- Golf d'Arcangues : chemin Jaureguiborde à Arcangues
- Golf de Chantaco : route d'Ascain à Saint-Jean-de-Luz
- Golf Epherra : Urloko Bidea à Souraïde
- Centre International d'entraînement de Biarritz
- Golf de la Nivelle : place Iliam Sharp à Ciboure
- Le golf de Makila : route de Cambo à Bassussary
- Golf de Chiberta : 104, boulevard des Plages à Anglet
- Golf de Biarritz le Phare : 2, avenue Edith Cavell à Biarritz

► **La glisse dans tous ses états** : patrie du surf, la côte basque ne reste pas sur ses acquis et question glisse, la vague des nouveautés nous fait chavirer, se lever sur un paddle, bodyboard allongé sur la planche, pirogue hawaïenne avec un seul flotteur, kayak de mer en solo ou en duo... Les activités qui ont l'océan pour partenaire sont aussi riches que dépaysantes et les sorties sont exceptionnelles. Les écoles et centres qui offrent des



# RENDEZ-VOUS FAMILLES À HENDAYE

VACANCES DE PRINTEMPS ET D'AUTOMNE  
SEMAINES DES ENFANTS

EN ÉTÉ

ZUMBA,  
INITIATION À LA PELOTE BASQUE,  
CONCOURS DE CHÂTEAUX DE SABLE,  
ATELIERS CRÉATIFS, SPECTACLES...



hendaye  
TOURISME PAYS BASQUE

TÉL : 05 59 20 00 34

[www.hendaye-tourisme.fr](http://www.hendaye-tourisme.fr)

initiations, mais aussi des formules avec balades et coucher de soleil inclus sont implantés dans la plupart des villes côtières. Et l'offre s'étoffe avec des variantes surprenantes. Récemment, le fitness, le yoga et même le Pilates sont associés au paddle, et question équilibre et gainage, vous ne trouvez pas mieux. Le wakeboard combine lui aussi différentes techniques, dont le ski nautique, et il se pratique avec un bateau à moteur auquel vous êtes câblé. Position du snowboarder obligatoire et sensations au rendez-vous ! Si vous n'êtes pas encore à l'aise avec le monde de la glisse, n'hésitez pas à tester le skimboard, petite planche de bois légère qui plane au ras des vaguelettes ou le bodysurf, sans planche cette fois, à tenter avec des palmes. Biarritz qui en 2019 a été le théâtre des championnats du monde de longboard.

► **Plongée, apnée et randonnée palmée** : si sur l'eau il se passe bien des choses, en dessous de l'océan, les activités ne sont pas moins intenses ! Les premiers brevets de plongée permettent de savoir respirer sous l'eau et si vous en rêvez, les centres et écoles vous offriront de l'apprendre. Les sites sont très nombreux sur ce littoral, criques et baies vous attendent au milieu des grottes, des canyons et des épaves, vous évoluez au cœur des merveilles dont la côte à le secret. Hendaye, Socoa, Ciboure, Saint-Jean-de-Luz : la liste est riche et vous permet toutes sortes de découvertes. Discipline du contrôle, la plongée libre vous ouvre un monde dont la beauté ne manque pas d'air, et vous retiendrez votre souffle pour y assister. L'apnée se travaille et les écoles vous offrent (pour la plupart) d'apprendre à tenir 90 secondes et dans l'idéal à une profondeur de 10 mètres. Faire mieux est le seul risque et, de l'initiation à la pratique avancée, vous serez le maître absolu.

*Très en vogue sur les plages sauvages, le snorkeling est un véritable circuit touristique, proche d'une randonnée... mais aux pieds, de jolies palmes remplacent les chaussures de marche ! Avec une combinaison, un masque et un tuba, les fonds marins se dévoilent, et avec eux, toute la poésie de la flore et de la faune. Les sites sont encore une fois nombreux et pour un apprentissage en toute sécurité,*

*nous vous conseillons de faire appel aux différentes écoles locales. Cours particuliers ou collectifs vous familiarisent avec cette pratique fabuleuse.*

► **La force basque** : plusieurs jeux traditionnels, de ce qui était, à la base, les activités de la ferme. Les ouvriers mesuraient ainsi leur force et nous pouvons saluer leur imagination tant la palette est vaste. Le tir à la corde, appelé soka tira, est très ancien, il se joue à deux équipes dont le nombre de joueurs est variable et le but est de tirer les adversaires dans son camp sur 4 mètres. La course au sac se fait elle sur une distance de 120 mètres avec, dans l'idéal, un sac de 80 kilos. En individuel ou en équipe, la zaku lasterketa est une belle partie de fous rires. Viennent ensuite le transport de bidons, le lever de charrette de 350 kilos à bout de bras, le levier d'enclume de 18 kilos, de pierre, de bottes de paille... On s'incline devant le spectacle tout en admirant ces athlètes pas comme les autres.

► **Escape Game** : adeptes de *La Grande Évasion* et de *Prison Break*, que diriez-vous d'écrire une suite bien réelle à ces fictions avec dans le rôle principal... vous-même ? Jeu d'évasion par excellence, le bien nommé Escape Game se passe en huis clos. Vous devez en une heure résoudre des énigmes et trouver les objets qui vous permettent d'actionner des mécanismes secrets. Autant dire que la logique et les regards aiguisés seront vos meilleurs atouts ! Loisir familial et tout public par excellence, il se pratique également entre amis. Dans le Pays Basque, le précurseur du concept et du tout 1<sup>er</sup> espace dédié est le château d'Urtubie à Urrugne qui se prête parfaitement avec son décor naturel aux évasions. A Bayonne, vous trouverez des sites absolument complets. Rendez-vous à Tempus Escape, 15, rue des Pontots, [www.tempusescape.com](http://www.tempusescape.com) (suivant le nombre de personnes composant les équipes, à partir de 21 € à 36 €/personne) ; à Toolate Escape, 5, rue Chalibarbon, [www.toolate.fr](http://www.toolate.fr) (suivant le nombre de personnes composant les équipes de 20 € à 30 €) ; et à Alive Room, 38, rue de la Cale, [www.alive-room.com](http://www.alive-room.com) (suivant le nombre de personnes composant les équipes, de 20 à 30 €).

## Les piscines du Pays Basque

Le Pays Basque regorge de piscines, centres et parcs aquatiques publics, indoor et outdoor. Ouvertes en grande partie toute l'année avec des accès à motricité réduite pour la plupart et dans un grand nombre de communes, autant sur la côte que dans le Pays Basque intérieur et qui proposent des activités aquatiques pour petits et grands, idéal pour se rafraîchir en été et pour maintenir la forme en hiver. Cours privés et collectifs dans un grand nombre de complexes.

► [www.communaute-paysbasque.fr/annuaire-des-piscines](http://www.communaute-paysbasque.fr/annuaire-des-piscines)

► **Cyclotourisme** : Le Pays Basque avec ses parcours vallonnés, ses crêtes de moyenne montagne, son littoral d'Hendaye à Bayonne, la Véloodyssée qui longe la côte Atlantique et les chemins escarpés, offre des circuits de « vélo tourisme » parmi les plus beaux d'Europe. Désormais et grâce à la technologie, les VAE (vélos à assistance électrique) permettent à tous et toutes de découvrir des panoramas grandioses, des patrimoines exceptionnels, la gastronomie et les produits locaux et à tout âge. Louer un vélo électrique pour un ou plusieurs jours dans le Pays basque avec des prestations de grande qualité est simple, vue l'offre élargie, de Biarritz à Hendaye, de Cambo à Mauléon avec des matériels neufs, accessoirement avec des accompagnateurs chevronnés.

► **Salles multisports** : profusion de salles : cross fit, remise en forme, fitness où on pratique des activités tendances et plus traditionnelles. Squash, trampolines individuels, salle de badminton, ping-pong, yoga, Pilates, danse, etc., l'offre est véritablement exponentielle. Sans oublier les coachs privés pour des séances individuelles ou en petits groupes avec des programmes à la carte, sur votre lieu de résidence, sur la plage, en montagne ou en pleine forêt.

► **Balades air et mer** : avec au départ de Bayonne, Ciboure, Hendaye ou encore Saint-Pée-sur-Nivelle, des promenades et pêche en mer, ou sur l'Adour, des initiations à la navigation à la voile, des vols en paramoteur avec moniteurs pour découvrir d'une autre manière et en toute sécurité à 300 m d'altitude un autre Pays Basque. Avec des baptêmes de l'air en hélicoptère au-dessus de la Rhune, le long du littoral, sans oublier les nombreux spots de rafting du côté de Bidarray.

► **Le hockey sur glace** : de la glace sur le sable basque ! L'identité du hockey sur glace à Anglet est unique dans le monde, tant par le nom de son équipe phare, l'Hormadi (qui veut dire « glace » en langue basque), que par la patinoire de La Barre, qui est posée sur le sable. Au Pays basque, région résolument « rugby », le hockey sur glace a acquis ses lettres de noblesse depuis 1970. Le néophyte est toujours surpris que sur la côte basque, il y ait une patinoire, et par conséquent, un club de haut niveau. Le hockey sur glace est donc, encore parfois, un sport entièrement à part. Mais la moyenne de plus d'un millier de spectateurs à La Barre témoigne de la place à part entière que l'Hormadi prend dans le cœur des Basques et des Sud-Landais. Ce sport de vitesse, de précision et de combat ne laisse personne indifférent.

## ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

### Golf

De nombreux golfs (11) sur la Côte basque, mais aussi à l'intérieur jouissent d'une belle réputation, dans des sites parfois grandioses. Véritable « Mecque » française du golf, la Côte basque a vu la création du 1<sup>er</sup> golf (golf du Phare) en 1888 grâce aux soldats britanniques de l'armée de Wellington en garnison à Pau. Vous serez

comblé par le niveau des parcours et prestations. Avec une nouveauté de taille depuis quelque temps déjà, une nouvelle formule « Golf Pass ».

Le Golf Pass, véritable sésame, donne accès à quatre parcours de la Côte basque au sud des Landes : Arcangues, Biarritz Le Phare, Makila Bayonne Bassussarry et Seignosse. Désormais plusieurs formules au choix : 2, 3 ou 4 parcours. Se renseigner sur [www.golfpass-biarritz.com](http://www.golfpass-biarritz.com)

## CHASSE, PÊCHE ET NATURE

### Chasse

Au Pays basque, la chasse est un incontournable de l'automne, une tradition ancestrale. Et la chasse à la palombe demeure le point phare de la saison, la petite bête qui se chasse dans les fameuses palombières, finissant chez des restaurateurs passés maîtres dans

l'art de la palombe au capucin... Plaisir des yeux et plaisir du palais !

► **La palombière** : Il s'agit d'un affût érigé en hauteur. Certaines d'entre elles atteignent des hauteurs vertigineuses, jusqu'à 20 mètres, qui permettent une vision générale sur les passages des vols. Elles permettent



aux abatariak et chataraliak d'être placés de façon idéale pour effrayer les palombes. Aujourd'hui, il ne reste plus que quelques palombières pour la pratique de la chasse à la pantière. Chacune d'elle est composée d'une quinzaine de chasseurs qui tiennent un rôle particulier.

► **La palombe au capucin** : c'est une technique qui consiste à enfoncer le capucin dans les braises afin de le chauffer à blanc. Ensuite, on dépose dans le capucin un dé de lard et quelques gouttes d'armagnac. Et on arrose la palombe que l'on fait cuire à son goût, saignante ou à point sur le grill, pendue à une ficelle.

## SPORTS D'HIVER

### Ski de fond

Le ski de fond et la raquette se pratiquent à Iraty, dans un domaine sauvage à loisir à 2 heures de l'océan. Un site atypique au cœur de la plus vaste forêt de feuillus d'Europe occidentale de plus de 5 000 ha.

- **23 km** de pistes de randonnées en raquettes (4 sentiers),
- **26 km** de piste nordique (3 pistes),
- **1 espace luge**,
- **1 restaurant d'altitude**.

## SPORTS À SENSATION

### Sports nautiques

► **Le surf**. Un des sports rois de la côte basque, la petite Californie d'Europe comme se plaisent à la surnommer les Américains. Avec 30 km de côte, on peut y glisser en surf, longboard, bodyboard ou paddle. Des vagues, une planche, un peu de courage... et la passion de l'océan ! Un mode de vie, un état d'esprit. Il représente aujourd'hui une belle filière de 40 ténors, 400 acteurs pour un chiffre d'affaires avoisinant désormais les 2 milliards. 3 500 personnes vivent aujourd'hui directement du surf sur la côte basco-landaise sachant que 80 % du CA se fait de toute manière dans la région Aquitaine, avec un rythme de croissance de 10 % annuel. Ils ont pour noms, Rip Curl (11<sup>e</sup> landaise), Billabong, Quicksilver (devenu leader européen du surfwear depuis Saint-Jean-de-Luz avec 600 emplois et 5<sup>e</sup> entreprise des PA), des sous-traitants Kokolo, de nouvelles marques se créent, etc. Dix autres se sont depuis implantés, Globe, Gotcha, Headworx, Hoff, Hurley, Océan pacific, 2nd Sky, Chronic, Town and Country, O'Neill, Reef, Rusty, Salomon, etc. A ce tableau s'ajoutent les surfshops, une quarantaine dont 15 à Biarritz mais aussi le surfwear, une industrie qui a démarré dans les années soixante-dix aux USA et en Australie, les majors du vêtement de mode étant aujourd'hui les locomotives de la culture du surf, véritable référence identitaire... A ne pas oublier non plus les écoles de surf, les fabricants artisanaux de surf, etc. Le business,

certes, mais aussi les compétitions et animations diverses autour du surf animent la côte, des salons majeurs à Anglet et à Biarritz, la nuit du surf, le Quicksilver pro France... In situ on notera que la filière s'enracine sur le littoral basque dans trois pôles d'excellence : Le Pôle Glisse de Saint-Jean-de-Luz autour de Quicksilver, le Pôle d'activité Glisse de 3 hectares à Anglet autour de la société Volcom avec l'agrandissement de son campus et le Pôle nautisme d'Hendaye s'appuyant sur Tribord. Autre démonstration de l'importance du Surf sur la côte, l'installation d'un Master en management et ingénierie des sports de glisse, cette formation universitaire de 3<sup>e</sup> cycle, à la technopole Izarbel de Bidart, une formation sur mesure pour une filière unique en Europe.

### Sports d'eaux-vives

Au cœur du « Pays basque intérieur », là où se mêlent les senteurs et le soleil, les vallées, l'eau et la roche, un monde magique s'ouvre à vous. Et si vous suivez les cours d'eau, vous découvrirez la mystérieuse alchimie de la nature. Pour explorer ces recoins sauvages, pendant quelques heures ou quelques jours, de nombreux prestataires et guides tout aussi professionnels que passionnés offrent des balades en rafting, canyoning, canoë, aquarando, hydrospeed... Une belle manière de voir le Pays basque sous un autre angle, en toute sécurité et dans une ambiance conviviale.

## BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME

### Thalassothérapie

Le Pays basque est réputé pour ses centres de thalassothérapie que l'on retrouve sur la côte bien sûr à Anglet,

Biarritz et Saint-Jean-de-Luz, sous des noms devenus célèbres, Le Spa Impérial with Guerlain, Thalmar, Thalassa Sea & Spa, Atlanthal et à Cambo-les-Bains, Compagnie des Spas aux Thermes...

# FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

## Fêtes

### ■ LES FÊTES DE BAYONNE BAYONNE / BAIONA

☎ 05 59 46 09 00

[www.fetes.bayonne.fr](http://www.fetes.bayonne.fr)

Du 29 juillet au 2 août 2020.

Pendant 5 jours, comme tous les ans, tout Bayonne s'habille de blanc et de rouge ! Tradition typique et incontournable du Sud-Ouest, il est absolument inenvisageable de passer dans la région sans assister ou participer à ces festivités hors normes. Au programme, chars du corso lumineux, courses de vaches (qui se veulent respectueuses des animaux), corridas, danses traditionnelles au karrikalidi et bien sûr la journée du jeune festayre où toutes les activités des grands sont adaptées aux plus jeunes !

### ■ BIARRITZ BEER FESTIVAL Halle d'Iraty

BIARRITZ / MIARRITZE

☎ 07 83 46 28 34

[www.biarritzbeerfestival.fr](http://www.biarritzbeerfestival.fr)

[info@biarritzbeerfestival.fr](mailto:info@biarritzbeerfestival.fr)

Prochaine édition du 23 au 25 octobre, puis tous les 2 ans. Brasseurs basques, espagnols, irlandais, belges, brésiliens, américains... Entrée libre. Dégustation de bières, de spécialités, animations, restauration sur place avec cuisine à la bière et présence de grands chefs cuisiniers. Ce festival est devenu en deux éditions un temps fort des animations de Biarritz. On ne change pas une formule qui

gagne : vous retrouverez durant trois jours les meilleurs brasseurs et aussi les plus atypiques venus vous présenter leurs spécialités dans cette troisième édition. Si le Pays basque et l'Espagne sont évidemment à l'honneur, le Brésil, les États-Unis, la Belgique et l'Irlande seront également à la Halle d'Iraty. Tous ces brasseurs vous y délivrent leur savoir-faire en mettant l'accent sur l'art de la dégustation, l'accord « mets et bière » et grâce à la présence de grands chefs cuisiniers, vous verrez que la cuisine à la bière a son charme ! Des biéologues internationaux viennent défendre l'art et le goût de cette boisson ultra populaire. Organisé par l'association du Cercle biarrot des amateurs de bière, ce festival n'a pas fini de faire parler de lui : ça se fête alors on trinque à sa longévité... avec modération !

### ■ LES CASETAS BIARRITZ / MIARRITZE

[www.biarritz-evenement.fr](http://www.biarritz-evenement.fr)

Du 23 au 28 juin 2020 sur le site de la Côte des Basques.

Les Casetas marquent l'ouverture de la saison estivale à Biarritz. Pendant une semaine sur la Côte des Basques, animations et concerts viennent célébrer le soleil et la fête. Le festival est familial et bon enfant. A midi, la fête commence, et ce jusqu'à minuit, et les mineurs de moins de 16 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Des directives qui ne gâchent en rien ces fameuses Casetas, au pied des falaises de la Côte des Basques où les Biarrots, les Basques mais aussi les touristes ont pris l'habitude de se retrouver et de festoyer dans un cadre superbe avec une vue magnifique sur l'océan. Bodegas, groupes musicaux et DJ. Le lieu est incontournable si vous vous trouvez à Biarritz à ce moment-là avec coucher de soleil en prime...

### ■ FÊTE DU PORT DES PÊCHEURS

Port des Pêcheurs

BIARRITZ / MIARRITZE

Les samedi 18 juillet et 8 août 2020 de 18h30 à 1h du matin.

Le Port des Pêcheurs est en fête, c'est l'occasion de s'imprégner des danses folkloriques basques, de profiter des différentes bodegas éphémères, tenues par diverses associations de la ville et de terminer par un incontournable *toro de fuego*. De belles soirées en perspective.

### ■ LES JEUDIS DES JARDINS DE L'Océan

Cité de l'Océan

BIARRITZ / MIARRITZE

[www.biarritz-evenement.fr](http://www.biarritz-evenement.fr)

Tous les jeudis des mois de juillet et août 2020. Gratuit pour tous.

Biarritz fête l'océan depuis le site exceptionnel de la Cité de l'Océan. Les jeudis des Jardins de l'Océan remplace en 2020 les Océanes avec des concerts, chorégraphies, cinéma. Programme à consulter sur [www.tourisme.biarritz.fr](http://www.tourisme.biarritz.fr)



Les fêtes de Bayonne.



## ■ PLEIN FEUX SUR BIARRITZ

### BIARRITZ / MIARRITZE

Les 14 juillet et 15 août.

Dans toute la France, les nuits du 14 juillet et du 15 août, sont sublimes par les feux d'artifice. On apprécie particulièrement ceux de Biarritz, tiré du Rocher du Basta en juillet, et du Rocher du Basta et de la Grande Plage en août. Vous assisterez à plus de vingt minutes de spectacle coloré et étincelant. Chaque année, Biarritz rivalise de créativité, de savoir-faire pyrotechnique et d'originalité pour proposer des compositions visuelles à couper le souffle. La nuit du 15 août, la grande plage s'illumine sous mille feux. A voir absolument !

## ■ WHEELS AND WAVES

### Cité de l'Océan

#### BIARRITZ / MIARRITZE

[www.wheels-and-waves.com](http://www.wheels-and-waves.com)

[info@wheels-and-waves.com](mailto:info@wheels-and-waves.com)

Du 10 au 14 juin 2020.

2020 accueillera la 9<sup>e</sup> édition du festival Wheels et Waves, en français « Roues et vagues ». Vous avez deviné le programme de cet événement ? Pendant quatre jours à la mi-juin, tous les surfers et bikers se retrouvent pour faire la fête dans la bonne humeur et la convivialité. Depuis 2011, la culture skate, moto et surf est à l'honneur à Biarritz, Cité de l'Océan. Des concerts, des apéros et des stands de nourriture viennent s'ajouter à ce week-end festif. Une manifestation qui attire désormais un public international.

## ■ FÊTE DU GÂTEAU BASQUE

### CAMBO-LES-BAINS / KANBO

☎ 05 59 29 70 25

[www.lafetedugateaubasque.com](http://www.lafetedugateaubasque.com)

[info@cambolesbains.com](mailto:info@cambolesbains.com)

Samedi 3 et dimanche 4 octobre 2020.

Le gâteau basque... incontournable du Pays basque. C'est donc logiquement que tous les ans en octobre, deux jours de fête sont dédiés à cet art culinaire. Le temps d'un week-end, pas moins de 17 000 visiteurs sont attendus dans la cité thermale de Cambo-les-Bains. Le programme ? Atelier cuisine pour apprendre à faire le fameux gâteau, dégustation et vente, concours du meilleur gâteau basque. Une fête sous le signe du partage, de la convivialité et de la découverte. Musicien, artisans, producteurs, pâtisseries... Allez à leur découverte !



## LA FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE

### Place du Jeu de Paume

#### ESPELETTE / EZPELETA

24 et 25 octobre 2020.

La fête à Espelette débute le samedi par des animations autour de la gastronomie avec des producteurs locaux. Le défilé de tambours anime les rues, au même titre que les danses basques au fronton. Le soir, la fête continue avec un apéritif-dîner typique dans tous les restaurants, suivi d'un concert avec un chœur d'hommes. Le dimanche à 10h, commence la messe avec la bénédiction des piments. A midi, la cérémonie d'intronisation se déroule derrière le château avant un repas gastronomique dans tous les bars du bourg. Le reste de l'après-midi se déroule dans la convivialité avec concerts sur la place, partie de pelote et danses souletines.

## ■ FÊTE DE LA CERISE

### ITXASSOU / ITSASU

[itsasurak@outlook.fr](mailto:itsasurak@outlook.fr)

Dimanche 7 juin 2020. Menu du midi à 25 €.

Ce jour-là sont réunis tous les producteurs de la fameuse cerise d'Ixassou et sa confiture. Le programme laisse place à la convivialité et à la gourmandise : messe et partie de pelote le matin, danse traditionnelle en musique (mutxikoak avec la txaranga Espelette) avant le repas du midi autour des fleurons de la cuisine basque (piperade jambon, agneau de lait, fromage et confiture de cerise, gâteau basque)... Et bien sûr, toute la journée, retrouvez des animations, des concours de confiture de cerise, des stands de producteurs... Un événement unique en son genre à découvrir absolument dans le charmant village d'Ixassou.

## Expositions

### ■ EXPOSITION DES MÉTIERS D'ART

#### Cloître de la cathédrale Sainte-Marie

#### BAYONNE / BAIONA

En août.

2020 accueillera la 40<sup>e</sup> édition organisée par le GAAPA (Groupement d'artisans d'art des Pyrénées-Atlantiques) pour cette expo-vente de nombreux artisans d'art, de sculptures, de photos, etc. C'est l'occasion pour les visiteurs de découvrir le travail sur bois, pierre, verre, textile, cuir et métal, entre autres. Le tout dans un cadre atypique et exceptionnel : le joli cloître de la cathédrale Sainte-Marie de Bayonne.

### ■ LE BROUILLARTA DES ARTISTES BASQUES

#### Jardins de la Grande Plage

#### BIARRITZ / MIARRITZE

Les 11 et 12 octobre 2020.

Le long de la Grande Plage s'exposent le temps d'un week-end les œuvres des artistes peintres, sculpteurs, aquarellistes, pastellistes professionnels et amateurs du Pays basque. L'occasion pour la centaine d'exposants de rencontrer un très large public dans un cadre magnifique avec le bruit des vagues en fond sonore. C'est une invitation à la promenade artistique. Un jury décernera le prix de la ville de Biarritz dans chaque catégorie, avec aussi le « Coup de cœur du public ». Le talent récompensé ici.

## Foires – Salons

### ■ ARTS SHOPPING

#### Casino municipal

#### BIARRITZ / MIARRITZE

Consultation de programme et des tarifs sur <http://tourisme.biarriz.fr/fr/agenda>.

Art Shopping est la nouvelle manifestation dédiée aux arts contemporains et qui aura lieu dans les salons du majestueux casino municipal de Biarritz.

### ■ LURRAMA, LA FERME PAYS BASQUE

#### Halle d'Iraty

#### BIARRITZ / MIARRITZE

[www.lurrama.org](http://www.lurrama.org)

[lurrama@orange.fr](mailto:lurrama@orange.fr)

## Avec l'orchestre régional Bayonne-Côte basque

L'orchestre régional Bayonne-Côte basque (ORBCB) est une formation Mozart de 35 musiciens à laquelle se joint une quinzaine de musiciens supplémentaires selon la programmation et ses besoins... Les scènes montent allègrement jusqu'à 60 professionnels pour les concerts symphoniques. Opéras, spectacles musicaux, musique de chambre, il est ouvert à la diversité des expressions artistiques et au croisement des publics et ce, dans 7 villes de la côte : Bayonne, Biarritz, Saint-Jean-de-Luz, Anglet, Boucau, Bidart et Hendaye. Un nouveau credo marque l'ORBCB qui s'implique dans la diffusion, la transmission et le partage, notamment avec une collaboration accrue avec le Conservatoire Maurice Ravel. Acteur incontournable, les saisons sont celles des grands rendez-vous et plusieurs chefs viennent régulièrement enrichir le travail artistique basque. Formée en priorité d'enseignants issus du Conservatoire national de Région et des écoles environnantes, la direction artistique de l'orchestre est assurée par le directeur du Conservatoire et la programmation établie en concertation étroite avec les musiciens-enseignants. Et il faut savoir que les sessions d'orchestre sont ouvertes aux élèves des cycles de perfectionnement dans le cadre de leur formation.

► **Accueil et renseignements** au Conservatoire, site de Biarritz : 29, cours du Comte-de-Cabarrus © 05 59 31 21 78 - [www.orbc.fr](http://www.orbc.fr) - mail : [contact@orbc.fr](mailto:contact@orbc.fr). Tarifs : concerts symphoniques de 15 € à 25 €, gratuits jusqu'à 22 ans. La carte Concerto vous permet d'assister à l'intégralité de la saison sans supplément : plein tarif 150 €, tarif réduit 100 €. La carte Impro donne accès à l'intégralité des concerts avec une entrée réduite à 10 € : plein tarif 60 €, tarif réduit 40 €. Toute la programmation sur le site.

Du 13 au 15 novembre 2020. 4 € pour les adultes, gratuit pour les moins de 15 ans et le vendredi. Parking gratuit. Lurrama est le salon de l'agriculture paysanne basque. Désormais installé à la Halle d'Iraty, il accueille quelque 25 000 visiteurs qui peuvent y découvrir le chapiteau des animaux, le marché fermier et de nombreuses animations et dégustations autour du thème de la ferme basque. Côté animation, des soirées animées sont au programme les vendredis et samedis soir, et ce jusqu'à 3h du matin ! Ce salon très populaire est l'occasion pour les agriculteurs et les éleveurs d'unir leurs forces pour la défense d'une agriculture paysanne.

### Manifestations culturelles – Festivals

De nombreuses manifestations culturelles se déroulent pendant toute la saison estivale et bien sûr au cours de l'année. En voici quelques-unes :

#### A Anglet

► **Festival « Les Jours Heureux »**. En juin 2020. C'est le rendez-vous de la création en direction du jeune public et des arts de la rue. Pendant 3 jours, au Domaine de Baroja, au théâtre Quintaou, à la plage des Cavaliers, une trentaine de compagnies internationales offrent plus de cent représentations à partager en famille. Théâtre, cirque, musique, magie, déambulations.

► **17<sup>e</sup> édition de l'International Surf Film Festival**. Du 10 au 13 juillet 2020 entre 17h et minuit, le 13 juillet 2020 à 21h. Fête nationale/soirée de clôture de l'International Surf film Festival. Et à partir de 23h, feu d'artifice (à l'issue de la projection du film primé) à la Chambre d'Amour.

► **Spectacle son, lumière et pyrotechnie**. Le 2 août, plage Marinella.

#### ► Biennale internationale d'Art Contemporain.

Du 21 août à début novembre. Exposition à ciel ouvert d'œuvres monumentales éphémères.

#### ► Nocturnes de la Chambre d'Amour.

► **Festival Ravel en Nouvelle-Aquitaine**. La saison 2020 s'étale de la dernière semaine d'août à mi-septembre A Anglet, Biarritz, Bayonne, Ascain, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Jean-de-Luz, Ciboure...

#### A La Bastide-Clairence

► **Spectacle de « l'équilibre du monde »** début mai, **Fête du livre, le Marché Potier, Festival Larrazkanean**, programmation à consulter sur le site : <http://www.hasparren-tourisme.fr/>

► **L'Orchestre régional Bayonne-Côte Basque** (ORBCB) propose une dizaine de concerts ainsi qu'une quinzaine d'avant-concerts qui permettent de rencontrer les œuvres et leurs interprètes.

► **La Street Art Week**, en octobre. Pendant 5 jours, Bayonne vit au rythme du street art. Cet événement tout public fait un état des lieux du street art et souhaite sensibiliser le public à cette discipline en pleine expansion.

#### A Biarritz

► **Festival les beaux jours**, du 10 au 18 avril. 2020.

► **Festival des Arts de la Rue**, du 22 au 24 mai 2020.

► **Les Concerts de L'Atabal** (Centre de musiques actuelles) proposent de nombreux concerts par an, de tous les styles : rock, reggae, hardcore, chanson française, pop, rap, electro, skate-core, techno, funk, dub, musiques basques actuelles, etc. avec une attention toute particulière à la scène locale.

► **Pleins Feux sur Biarritz**, les 14 juillet et 15 août, une tradition depuis plusieurs années, Biarritz embrase le ciel avec des créations pyrotechniques.

► **Biarritz Amérique latine**, du 28 septembre au 4 octobre 2020, un festival, devenu, avec 29 éditions, la référence pour le cinéma latino-américain, qui propose en compétition des films inédits, longs-métrages, courts-métrages et documentaires, mais aussi des expositions de photos au Casino et un village d'exposants mettant en lumière la culture latino-américaine commentée avec des conférences universitaires et des rencontres littéraires.

► **Le Fipadoc**, du 21 au 26 janvier 2020. Plus de 26 ans déjà que Biarritz est pour quelques jours par an l'épicentre mondial de la création audiovisuelle sous toutes ses formes : fictions, séries et feuilletons, documentaires de création, grands reportages et faits de société, musique et spectacles. Lieu de rencontre et d'émergence de nouveaux projets.

► **Festival International de Piano Classique**, en août à l'Espace Bellevue. L'année 2020 s'annonce prometteuse avec de nombreux talents qui occuperont la scène du festival.

► **Le Temps d'aimer la danse**, en septembre. Biarritz qui, avec sa Gare du Midi (Palais des Festivals) et sa compagnie du ballet Malandain avait fait de la danse une composante importante de son agenda culturel, impose merveilleusement avec ce temps fort la discipline dans le paysage local. Des compagnies venues du monde entier enchantent pour une dizaine de jours les salles, les théâtres, et la ville de leurs chorégraphies esthétiques et éclectiques. Fondé par Jakes Abeberry, président de Biarritz Culture, en collaboration avec la municipalité, cet événement mêlant spectacles, ateliers, films et expositions est une véritable source de poésie...

► **Festival de l'invitation aux voyages**, du 15 au 18 octobre 2020.

## A Guéthary

► **8<sup>e</sup> édition du Festival « Classic à Guéthary »**, dates à confirmer sur le site. Fondé en 2013 par le pianiste Aurèle Marthan, le festival a déjà accueilli Eric Le Sage, Henri Demarquette, Adrien Boisseau, Olivier Charlier, Edgar Moreau. Tout le programme 2020 à venir sur [www.aurelemarthan.com](http://www.aurelemarthan.com)

## A Saint-Jean-de-Luz

► **Les Ravéliades**. En août. Concerts à l'Auditorium Ravel donnés par les lauréats de l'académie Maurice Ravel. Grâce à la donation d'Alexandre Taverne, héritier du compositeur, Pierre Larramendy, le premier magistrat de l'époque, a (en 1967) fondé cette académie, dans le but de perpétuer la mémoire du musicien, mais aussi de constituer un véritable conservatoire vivant de la musique française. Classe de chant, de piano, de violon et alto, de violoncelle et de musique de chambre. Récitals de printemps au cours desquels des instrumentistes français préparent les grands concours internationaux.

► **7<sup>e</sup> Festival international du Film de Saint-Jean-de-Luz**, en octobre : compétition avec 10 longs-métrages (1<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> film). Séances au cinéma Le Select ; [www.fifsaintjeandeluz.com](http://www.fifsaintjeandeluz.com)

## ■ BAYONNE FÊTE SON CHOCOLAT BAYONNE / BAIONA

*Le 1<sup>er</sup> week-end de novembre. Prochaine édition en 2021.* Pour fêter cette gourmandise, l'Académie du Chocolat et la ville organisent « Bayonne Fête Son Chocolat » qui se déploie pendant 3 jours dans les rues et les lieux emblématiques de la ville. Plus de 20 animations organisées autour de 3 « parcours » (pédagogique, ludique, ou gastronomique) pour vous faire découvrir l'Histoire commune du Chocolat et de Bayonne. Les points forts de la dernière édition ont marqué les esprits et les papilles des grands



Folklore basque.



© Aquarium de Biarritz

et des petits ! Découverte de la biologie du Cacao et du cacaoyer dans son espace naturel (forêt tropicale reconstituée) – Démonstration du travail du chocolat sur le métate, la pierre historique utilisée par les premiers chocolatiers au XVII<sup>e</sup> siècle – Dégustation de chocolat tel que le buvait Marie Thérèse, l'infante d'Espagne et reine de France, ou d'une brochette de chocolat artisanal enrobant une guimauve, un praliné ou une orange confite – Exposition de sculptures, conférences, spectacle musical, initiation à la dégustation, visites guidées à thème... Un véritable festival du chocolat !

► **Retrouvez** l'histoire du chocolat de Bayonne sur [www.chocolatdebayonne.fr](http://www.chocolatdebayonne.fr)

### ■ THÉÂTRE MICHEL PORTAL

Place de la Liberté  
BAYONNE / BAIONA

☎ 05 59 59 07 27

Billetterie en ligne.

Une belle réussite pour ce théâtre qui a réduit son nombre de places pour un meilleur rapport scène-public excellent, selon les normes du théâtre grec : deux tiers, un tiers. Au programme, théâtre, danse et musique. Programmation 2020 sur <http://www.bayonne.fr/culture-et-loisirs>

### ■ WEEK-END GOURMAND, CHOCOLAT ET COMPAGNIE BAYONNE / BAIONA

*Week-end de l'Ascension au mois de mai.*

Un nouveau souffle est donné aux traditionnelles « Journées du chocolat de Bayonne ». Toujours en partenariat étroit avec la ville, l'académie du chocolat de Bayonne vous propose de découvrir la richesse de la gastronomie bayonnaise. C'est l'occasion d'aller à la rencontre des commerçants, des artisans des métiers de « bouche » et de découvrir la haute qualité de leur « savoir-faire », la diversité, l'originalité et la gourmandise de leurs produits !

Un programme qui ne passe pas inaperçu ! Devant les échoppes, des démonstrations participatives de moulage, de trempage de bonbons de chocolat, sculptures, dégustations gourmandes, mais aussi des ateliers « croisés » entre les différents métiers de « bouche »... originaux, créatifs, parfois décalés, mais toujours délicieusement chocolatés !

► **Retrouvez** l'histoire du chocolat de Bayonne sur [www.chocolatdebayonne.fr](http://www.chocolatdebayonne.fr)

### ■ BIARRITZ AMÉRIQUE LATINE BIARRITZ / MIARRITZE

☎ 05 59 23 26 26

[www.festivaldebiarritz.com](http://www.festivaldebiarritz.com)

[lucile.decalan@festivaldebiarritz.com](mailto:lucile.decalan@festivaldebiarritz.com)

*Du 28 septembre au 4 octobre 2020.*

Le Festival Biarritz Amérique latine est un festival de référence pour le cinéma latino-américain. En 2020, il célébrera sa 29<sup>e</sup> édition. Outre les trois compétitions de films – longs métrages, courts métrages, documentaires –, cet événement vous propose de découvrir la culture latino-américaine sous d'autres formes avec des rencontres littéraires, des expositions et des conférences universitaires.

Le petit plus, tous les soirs, au cœur du Village du Festival Biarritz Amérique latine, vous pourrez assister à des concerts gratuits. C'est chaque année, une affluence toujours plus importante.

### ■ FESTIVAL BIARRITZ ANNÉES FOLLES BIARRITZ / MIARRITZE

*1<sup>er</sup> week-end du mois de juin 2020.*

L'incontournable festival « Biarritz années folles » ! Exposition, conférence, spectacles, grand défilé en costumes, soirée de gala, voitures anciennes... pour revivre le temps d'un week-end les années folles à Biarritz. C'est la grande kermesse des années 20 et tous les participants sont en costumes d'époque.

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DE PIANO CLASSIQUE BIARRITZ / MIARRITZE**  
**www.festivalpianoclassique.com**  
**contact@musiquesenscene.fr**

Début août. À partir de 20 €.

En 2020, le Festival International de Piano Classique célébrera sa onzième édition. Au fil des années, cette manifestation culturelle s'est imposée comme l'une des plus importantes du Pays basque. Avec pour cadre la rotonde de l'espace Bellevue ou encore la Gare du Midi, c'est au programme, cinq soirées accompagnées des plus grands artistes du genre, dans des styles très différents, devant un parterre de plus de 5 000 personnes. Pour prolonger le plaisir, des petits déjeuners sont organisés. Pensez à réserver à l'avance.

■ **LA GARE DU MIDI**  
**23, avenue Maréchal-Foch**  
**BIARRITZ / MIARRITZE**  
**☎ 05 59 22 37 10**  
**congres.biarritz.fr**

Cette ancienne gare, située au cœur de la ville de Biarritz a été entièrement rénovée en 1991 et est à 5 minutes à pied des autres palais des congrès. Derrière sa façade Art nouveau, elle abrite des installations modernes et un matériel technique de pointe, 2 auditoriums l'un de 1 400 places avec un plateau scénique de 600 m<sup>2</sup> et un écran de 127 m<sup>2</sup> et un autre de 230 places, dix salles de 50 m<sup>2</sup> à 310 m<sup>2</sup> sur 4 000 m<sup>2</sup> et une terrasse ainsi qu'un hall d'accueil de 310 m<sup>2</sup> chacune. C'est le lieu de nombreuses manifestations événementielles (conventions automobile, lancement de produits, plénières...), mais aussi de festivals qui en font l'une des salles les plus sollicitées d'Aquitaine. Avec plus de 100 spectacles ou congrès, elle enregistre plus de 100 000 visiteurs dans l'année. Avec des spectacles divers, théâtre, humoristes, musique classique avec de nombreux concerts de haut vol, danse, etc. Des chiffres éloquentes puisque le nombre de manifestations atteint la centaine de spectacles et plus de 200 journées d'occupation de la salle. La Gare du Midi c'est aussi les studios du Centre Chorégraphique National dirigé par Thierry Malandain/ Ballet Biarritz. ([www.balletbiarritz.com](http://www.balletbiarritz.com)). Programmation 2020 à consulter sur [infoconcert.com](http://infoconcert.com)

■ **LE TEMPS D'AIMER LA DANSE**  
**BIARRITZ / MIARRITZE**  
**www.letempsdaimer.com**  
**biarritz-culture@wanadoo.fr**

Du 11 au 20 septembre 2020. Ventes par téléphone au 05 59 22 37 87, gare du Midi et aux différents offices de tourisme. Différentes formules proposées.

Biarritz, avec sa gare du Midi et sa compagnie de ballet Malandain, a fait de la danse une composante importante de son agenda culturel et prolonge merveilleusement les vacances estivales avec ce festival de danse qui fait vivre la ville à son rythme... ou plutôt à ses rythmes car aucun style n'est privilégié. Du classique au hip-hop, ça bouge ! Et c'est le cas de le dire car les spectacles prennent littéralement possession de l'espace public qui devient une scène ouverte invitant passants

et curieux à prendre part aux animations. Ces répétitions publiques et gratuites sont un temps fort du rendez-vous. Des compagnies internationales s'approprient les salles et les théâtres de leurs chorégraphies esthétiques et éclectiques : plusieurs spectacles par jour, plusieurs cadres, plusieurs styles, une formule gagnante. Fondé par Jakes Abeberry, président de Biarritz Culture, en collaboration avec la municipalité, cet événement mêlant spectacles, ateliers, films, et expositions, est une véritable source de poésie... Il est temps d'aimer la danse ! Programmation consultable sur le site <https://letempsdaimer.com>

■ **LES RAVELIADES – ACADEMIE INTERNATIONALE DE MUSIQUE CLASSIQUE MAURICE RAVEL**  
**27, quai Maurice Ravel**  
**SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANELOHIZUNE**  
**☎ 05 59 47 13 00**  
**www.academie-ravel.com**  
**contact@academie-ravel.com**



*Conférences musicales de janvier à mai 2020. 4<sup>e</sup> édition du festival Ravel du 25 août au 15 septembre. Entrée : 5 et 10 €. Gratuit pour les moins de 20 ans. Paiement en ligne, sécurisé. Les concerts sont gratuits pour les moins de 20 ans.* Grâce à la donation d'Alexandre Taverne, héritier du compositeur, Pierre Laramendy, le premier magistrat de l'époque, fonda en 1967 cette académie, dans le but de perpétuer la mémoire du musicien, mais aussi de constituer un véritable conservatoire vivant de la musique française. Dans le souvenir de Maurice Ravel, elle participe à la formation de jeunes virtuoses français et internationaux et les Masters Classes publiques ou les séries de concerts les mettent à l'honneur à travers un répertoire français dont vous pourrez vous régaler pour un programme 2019 à consulter sur le site de l'académie. Les concerts ont lieu dans des sites inédits, les artistes renommés mais aussi les anciens et les jeunes talents en formation vous donnent rendez-vous : ne les manquez pas !

■ **FESTIVITÉS À SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY ET DANS LA VALLÉE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT**

- ▶ **Festival Musical de Basse-Navarre, dates non déterminées** : les 20 ans de l'orgue de Saint-Etienne-de-Baïgorry Rémy Malher.
- ▶ **Fête de l'Hergaray à Béhorléguy, dates non déterminées** : foire gastronomique et artisanale.
- ▶ **Festival de théâtre Citadelle en Scènes à Saint-Jean-Pied-de-Port** : 2/3 jours fin août.
- ▶ **Portes ouvertes du village des artisans à Ossès** : week-end du 1<sup>er</sup> mai.
- ▶ **Fête du vignoble d'Irouléguy** : mi-septembre.
- ▶ **Euskal Trail** : 31 mai & 1<sup>er</sup> juin.

## Manifestations sportives

Quelques exemples parmi un panel très large au Pays basque :



## A Anglet

► **Anglet Beach Rugby Festival** : du 24 au 26 juillet 2020 à la Chambre d'Amour : tournoi, démonstrations et initiations au beach-rugby. Comme chaque année depuis plus de 20 ans.

► **Surf de nuit** : le 23 août 2020, plage de la Chambre d'Amour : compétition de surf « d'aerials » en nocturne avec 12 surfeurs initiés qui s'affronteront dans une ambiance ultra fun. Entrée gratuite.

► **Deeply Pro Anglet** : compétitions de surf, du 25 au 30 août.

► **Fise Xperience** : août 2020 (dates à confirmer) : compétitions de BMX, roller et skateboard au spot de La Barre.

## A Bayonne

► **Les corridas** (dates à confirmer) : corrida à cheval des Fêtes, du 29 juillet au 2 août 2020 ; corrida goyesque, le 15 août (novillada sans picadors et corrida) ; feria de l'Atlantique, les 28, 29 et 30 août 2020. (infos sur [www.bayonne-tourisme.com/fr](http://www.bayonne-tourisme.com/fr)).

## A Biarritz

► **La Biarritz Cup**, du 5 au 12 juillet 2020 juillet, c'est la plus ancienne et la plus réputée des coupes françaises de golf réservées à l'élite des amateurs. Plus d'un siècle qu'elle rassemble au Golf du phare, chaque année, près de 500 participants venus de différents pays avec un public toujours plus important, plus de 5 000 l'an dernier à suivre les parcours. Rendez-vous incontournable pour les passionnés.

► **Courses de Trot** à l'Hippodrome des Fleurs du 4 au 31 juillet 2020, dès 19h45, qui est le mois du meeting de trot que les amateurs ne manqueront pas : compétitions de trot attelé.

## A Bidart

► **Authentique partie de pelote basque à Grand Chisterra** : de nombreuses séances en juillet, août et septembre (se renseigner auprès de l'office de tourisme). A partir du 5 juin 2020.

► **Partie de pelote basque à mains nues** : de nombreuses séances en juillet, août et septembre (se renseigner auprès de l'office de tourisme).

► **Galas de force basque** à 21h, en juillet/août.

## A Bidarray et Saint-Etienne-de-Baigorri

De nombreuses activités d'eaux vives avec Cocktail Aventures (☎ 05 59 37 76 24), Ur Bizia (☎ 05 59 37 72 37), Rafting Pays basque (☎ 05 59 37 78 01), Arteka (☎ 05 59 37 71 34), etc.

## A Ciboure

► **Les Foulées Kaskarot** à Ciboure se déroulent le 6 juin 2020 à 18h (à confirmer), une course pédestre de 10 km le long de la superbe baie Ciboure Socoa, au départ de la

Chapelle des Récollets. Après la course, le Txotx (cidre) est offert aux coureurs avec quelques moules à la plancha. Ambiance assurée (se renseigner au 05 59 47 65 56 et sur le site Internet de la course).

## A Espelette

► **Randonnée VTT et pédestre** dimanche 28 juin 2020 (à confirmer).

► **Course des Crêtes**, les 3 et 4 juillet 2020. 45<sup>e</sup> édition avec 7 km nocturne et circuits de 7, 14, 21, 28 et 41 km course nordique. Inscriptions à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020.

## A Hendaye

► **Les Pirogues hawaïennes** avec Atlantic Pirogue ; des activités en pirogue, kayak, stand-up sur la Côte basque, de l'initiation au perfectionnement, de la découverte à l'aventure à Biarritz, Saint-Jean-de-Luz ou Hendaye sur toute la Côte basque, en solo, en groupes, en famille... Au sein du magasin Tribord/Décathlon, par exemple, un site agréable pour une pratique à tous niveaux avec location de kayaks, stand-up paddle, balade autour de l'île aux Oiseaux, randonnée à la journée encadrée vers des criques sauvages. Avec un large choix d'embarcations.

► **Journée de la glisse** : 7<sup>e</sup> édition le 13 juin 2020.

► **Fête basque** : le 9 août 2020.

► **Hendaye fête l'été** : du 3 au 5 juillet 2020 (à confirmer).

## A Saint-Jean-Pied-de-Port

► **Tous les lundis à 21h**, en juillet et août, sur le fronton municipal. Chants basques et pelote à grand chisterra.

## A Saint-Jean-de-Luz

► **Internationaux de Cesta Punta**, du 30 juin au 27 août 2020, tous les mardis et jeudis à 20h45 au Jai Alai. Partie de cesta-punta amateurs avec les clubs luziens, animation musicale, partie de pelote avec des joueurs professionnels. Plus de renseignements au Jai Alai ☎ 05 59 51 65 36 ou auprès de l'office de tourisme ☎ 05 59 26 03 16 – [www.cestapunta.com](http://www.cestapunta.com).

## A Saint-Pée-sur-Nivelle

► **La Ronde du Labourd**, 42<sup>e</sup> rallye, course de véhicules tout-terrain.

### ■ LA BIARRITZ CUP

**Golf du Phare**

**2, avenue Edith Cavell**

**BIARRITZ / MIARRITZE**

☎ 05 59 03 41 08 – [www.biarritz-cup.com](http://www.biarritz-cup.com)

[assogolfbiarritz@orange.fr](mailto:assogolfbiarritz@orange.fr)

*Du 5 au 12 juillet 2020.*

Tous les ans au mois de juillet, le Golf de Biarritz Le Phare accueille la plus importante et la plus ancienne des épreuves françaises réservées aux amateurs. Disputée sur 4 jours et 72 trous, c'est la compétition amateurs qui se rapproche le plus des professionnelles.

■ **BIARRITZ MASTERS JAÏ ALAÏ  
PELOTE BASQUE À CESTA PUNTA**  
Rue Cino del Duca, Parc des sports Aguiléra  
BIARRITZ / MIARRITZE

☎ 05 59 23 91 09

[www.cesta-punta.com](http://www.cesta-punta.com)  
[biarritz.jaialai@hotmail.fr](mailto:biarritz.jaialai@hotmail.fr)

Deuxième semaine de septembre 2020. Location sur place et dans les offices de tourisme.

Aujourd'hui, sous l'égide de la Fédération Française de Pelote Basque, plusieurs frontons (Jaï Alai) s'unissent pour organiser des compétitions sur toute l'année. Le Jaï Alai Pro Tour fédère plusieurs Jaï Alai : Biarritz, Pau, Saint-Jean-de-Luz, Villenave-d'Ornon et aussi en Espagne Gernika. Le Biarritz-Atlético-Club dispose d'un fronton couvert de 54 m, d'un mur à gauche et d'un trinquet. Avec possibilité d'initiation à la pelote basque.

■ **COURSES DE TROT**  
**Hippodrome des Fleurs, BIARRITZ / MIARRITZE**  
[www.hippodrome-biarritze.com](http://www.hippodrome-biarritze.com)

Du 4 au 31 Juillet 2020.

A Biarritz, le mois de juillet est le moment de l'année que les amateurs de courses de trot ne manqueront pas : le meeting de trot. Ces rendez-vous hippiques ont lieu à l'Hippodrome des Fleurs dès 20h le temps de 13 soirées estivales. Dans ce lieu agréable, vous assisterez aux compétitions de trot attelé. Sur 803 mètres, la piste est l'une des plus petites de France, ce qui permet d'être au plus près de l'action et de vibrer encore plus en pariant à partir de 2 € seulement.

■ **ENGIE OPEN DE TENNIS FÉMININ**  
Rue Cino del Duca, Parc des sports Aguiléra  
BIARRITZ / MIARRITZE

[www.engie-open-biarritz.fr](http://www.engie-open-biarritz.fr)

Deuxième week-end de juillet 2020.

Depuis sa création en 2003, le tournoi féminin ITF de Biarritz est devenu un événement phare dans le paysage du tennis féminin et se situe dans le top 3 des tournois de tennis féminin français. Cette année encore, le tournoi réunira l'élite internationale pour le 18<sup>e</sup> Engie Open.

■ **PELOTE BASQUE GANT D'OR DE CESTA PUNTA**  
**Biarritz Jaï Alai – Parc des sports Aguiléra**  
Rue Cino Del Duca, BIARRITZ / MIARRITZE

☎ 05 59 22 37 10

[www.cesta-punta.com](http://www.cesta-punta.com)  
[biarritz.jaialai@hotmail.fr](mailto:biarritz.jaialai@hotmail.fr)



Du 2 juillet au 22 août 2020 (tous les lundis et mercredis). En hommage à la tradition des Etats-Unis où le vainqueur se voyait remettre un petit gant d'or, le Biarritz Athlétique Club a créé il y a une vingtaine d'années le désormais célèbre Gant d'Or de Cesta Punta qui ravit amateurs et néophytes. Il est vrai que voir l'élite professionnelle mondiale se battre sur la « Cancha » du jaï alai (grand trinquet ouvert) à la poursuite d'une balle pouvant dépasser les 300 km/h est époustouflant !

■ **INTERNATIONAUX PROFESSIONNELS  
DE CESTA PUNTA**  
**SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANELOHIZUNE**  
[www.cestapunta.com](http://www.cestapunta.com)

Du 30 juin au 27 août 2020. Entrée : 10 €. Enfant : 6 €. Gratuit pour les moins de 10 ans.

Tous les étés ont lieu les internationaux professionnels de Cesta-Punta, le jeu de balle le plus rapide au monde ! Ces compétitions de pelote basque se déroulent toujours dans une ambiance festive et familiale. Pendant deux mois, de la fin du mois de juin à la fin du mois d'août, à Saint-Jean-de-Luz, les meilleurs joueurs de la planète (américains, espagnols et français) s'affrontent devant des centaines de supporters dans le jaï-alai, où l'on pratique la Cesta-Punta. A découvrir en famille ou entre amis !

■ **Spectacle historique – Son et lumière**

■ **BIARRITZ S'HABILLE DE LUMIÈRES**  
BIARRITZ / MIARRITZE

Du 19 décembre 2020 au 3 janvier 2021.

Biarritz Événement invite différentes équipes artistiques à mettre en musique et en lumière différents lieux emblématiques du centre-ville à l'occasion des fêtes de fin d'année. L'office de tourisme, le parvis du casino, la place Clemenceau, la place Bellevue, l'église Sainte-Eugénie, les halles et le jardin public se parent ainsi de poésie permanente. C'est aussi une série d'installations éphémères, illuminations de façades, projections d'images géantes, spectacles de sons et lumières, parades lumineuses..., disséminées dans toute la ville avec lesquelles on prend rendez-vous comme autant de petits spectacles et l'on vient de loin assister à ces spectacles féériques qui transcendent les nuits de Biarritz.

**petit fute**  
Des guides de voyage  
sur plus de **700** destinations  
VERSION NUMÉRIQUE  
OFFERTE POUR L'ACHAT  
DE TOUT GUIDE PAPIER  
Suivez nous sur [social media icons]  
[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

# SOMMAIRE

## DÉCOUVERTE

Les immanquables .....	10
Nature .....	23
Histoire .....	26
Patrimoine et traditions .....	28
Le Pays Basque gourmand .....	32
Sports et loisirs .....	40
Festivals et manifestations .....	44

## DE LIEUX EN LIEUX

De lieux en lieux .....	54
Ainhoa – Ainhoa .....	54
<i>Dancharia</i> .....	61
<i>Urdax – Urdazubi</i> .....	61
<i>Zugarramurdi</i> .....	62
Anglet – Angelu .....	62
Ascaïn – Azkaine .....	95
La Bastide-Clairence – Bastida .....	104
<i>Orègue – Oragarre</i> .....	110
Bayonne – Baiona .....	112
<i>Bassussarry – Basusarri</i> .....	166
<i>Lahonce – Lahuntze</i> .....	167
<i>Mouguerre</i> .....	167
<i>Urt – Ahurti</i> .....	167
<i>Ustaritz – Uztaritze</i> .....	170
<i>Villefranque – Milafranga</i> .....	173
Biarritz – Biarritz .....	173
<i>Arbonne – Arbona</i> .....	246
<i>Arcangues – Arrangoitze</i> .....	247

Bidache – Bidaxune .....	251
<i>Arraute-Charritte – Arrueta-Sarrikota</i> .....	252
<i>Bardos – Bardoze</i> .....	253
<i>Guiche – Gixune</i> .....	254
<i>Sames – Samatze</i> .....	256
Bidart – Bidarte .....	256
<i>Ahetze – Ahetze</i> .....	277
Cambo-les-Bains – Kanbo .....	278
<i>Larressore – Larresoro</i> .....	288
Ciboure – Ziburu .....	290
Espelette – Ezpeleta .....	300
<i>Souraïde – Zuraïde</i> .....	320
Guéthary – Getaria .....	322
Hasparren – Hazparne .....	329
<i>Ayherre – Aiherra</i> .....	335
<i>Bonloc – Lekuine</i> .....	335
<i>Briscos – Beskoitze</i> .....	336
<i>Hélette – Heleta</i> .....	336
<i>Macaye – Makea</i> .....	336
<i>Mendionde – Lekorne</i> .....	337
<i>Saint-Martin d'Arbéroue – Donamartiri</i> .....	338
Hendaye – Hendaïa .....	339
<i>Biriadou – Biriadou</i> .....	354
Itxassou – Itsasu .....	356
<i>Bidarray – Bidarrai</i> .....	362
<i>Louhossou – Luhuso</i> .....	366
Mauléon-Licharre – Maule-Lextarre .....	367
<i>Viodos-Abense-de-Bas –</i> <i>Bildoze-Onizepea</i> .....	373
<i>Abos-Sibas-Abense –</i> <i>Aloze-Ziboze-Onizegaine</i> .....	373
<i>Barcus – Barkoxe</i> .....	374

	accès direct à la plage
	bar
	blanchisserie
	climatisation
	discothèque
	distributeur d'argent
	eau potable
	équitation
	espace fumeurs
	établissement non-fumeurs
	fitness
	golf miniature
	handicap malentendant

	handicap malvoyant
	handicap mental
	handicap moteur
	jardin ou parc
	jeux
	lave-linge / laverie
	location de vélos
	magasin d'alimentation
	navette aéroport
	pêche
	piscine intérieure
	piscine extérieure chauffée
	piscine extérieure

	plats cuisinés à emporter
	room service
	salle de remise en forme
	salle de jeux / tv
	sanitaires modernes
	sports nautiques
	tennis
	tir à l'arc
	toboggan aquatique
	ventilateur
	vidange wc
	voile





*Donibane Lohizune – Le port de Saint-Jean-de-Luz.*

GOLF DE CHANTACO



1928



## Amis golfeurs et non golfeurs

Le Restaurant du Golf de Chantaco vous accueille tous les jours dans une ambiance chaleureuse et conviviale autour d'une cuisine qui met à l'honneur les produits frais et locaux. La carte évolue selon les saisons et le menu du marché est à partir de 16€



**OUVERT AU PUBLIC**

**Terrasse ombragée - Évènements privés - Repas affaires - Séminaires**

Route d'Ascain, Saint-Jean-de-Luz - ☎ 05.59.26.28.39  
restaurant@chantaco.com - www.chantaco.com  
5 mn du centre-ville - Stationnement aisé



# EUSKAL PASS



LE MEILLEUR  
DU PAYS BASQUE

JUSQU'À  
**70€**  
D'ÉCONOMIE



PRÈS DE 30 SITES  
NATURELS ET  
PATRIMONIAUX,  
MUSÉES, ACTIVITÉS  
DE LOISIRS...  
EN ACCÈS GRATUIT\*

ADULTE PASS 48H  
**25€**

ENFANT PASS 48H  
**17€**

ADULTE PASS 5 JOURS  
**45€**

ENFANT PASS 5 JOURS  
**30€**

Cité de l'Océan (Biarritz), Villa Arnaga (Cambo), Grottes de Sare, Prison des Evêques (Saint-Jean-Pied-de-Port), Grotte de la Verna, Croisière « Corniche Basque » (Saint-Jean-de-Luz), Wow Park (Urrugne), Musée Basque (Bayonne), Châteaux de Bidache, Mauléon et Urtubie ...

\*Accès à certains sites ou activités soumis à restrictions, détails sur [www.euskalpass.com](http://www.euskalpass.com). Publicité non contractuelle.



En vente dans les Offices de Tourisme et sur [WWW.EUSKALPASS.COM](http://WWW.EUSKALPASS.COM)