



CÔTE BASQUE

DE L'ADOUR À LA BIDASSOA

allezhop.a

Une sélection d'adresses

#flightfree

#responsables

#respectueuses

#incarnées

BAYONNE LA VILLE FRANCAISE AVEC LE PLUS GRAND NOMBRE DE LIBRAIRIES PAR HABITANTS

A BIARRITZ L'IMMOBILIER ATTEINT DES SOMMETS, EN MOYENNE 6 800€/M2, CERTAINS BIENS ATTEIGNENT 40 000€/M2

DES SCIENTIFIQUES ESTIMENT QUE LA CÔTE ROCHEUSE DU PAYS BASQUE RECULE D'ENVIRON 20 CM PAR AN. À BIARRITZ, 18 MILLIONS D'EUROS ONT ÉTÉ INJECTÉS POUR SAUVER LA FALAISE.

1888 : PREMIER GOLF DE LA CÔTE BASQUE (2ÈME EN FRANCE). 90 TROUS SONT AUJOURD'HUI RÉPARTIS ENTRE ANGLET ET CIBOURE

LA CÔTE DES BASQUES EST LE PLUS ANCIEN SPOT DE SURF EN FRANCE. ON APPELLE LES PREMIERS ZIGS QUI LE FRÉQUENTAIENT DANS LES ANNÉES 50, LES TONTONS SURFEURS.

ICI, À GUÉTHARY, UNE GARE AU CHARME INTACT QUI SEMBLE N'AVOIR PAS BOUGÉ DEPUIS L'ARRIVÉE DU PREMIER TRAIN À VAPEUR EN 1864

BELHARRA, LE NOM D'UNE VAGUE GÉANTE (20M) QUI SE FORME À 3 KM DE LA CÔTE AU NIVEAU D'URRUGNE ET QUI DONNE DES FRISSONS AUX SURFEURS, MÊME LES PLUS AGUERRIS

BIARRITZ, VILLE DE DANSE QUI ACCUEILLE DEPUIS 1998 LE MALANDAIN BALLET BIARRITZ ET CHAQUE ANNÉE LE FESTIVAL (LE TEMPS D'AIMER)

E S P A G N E

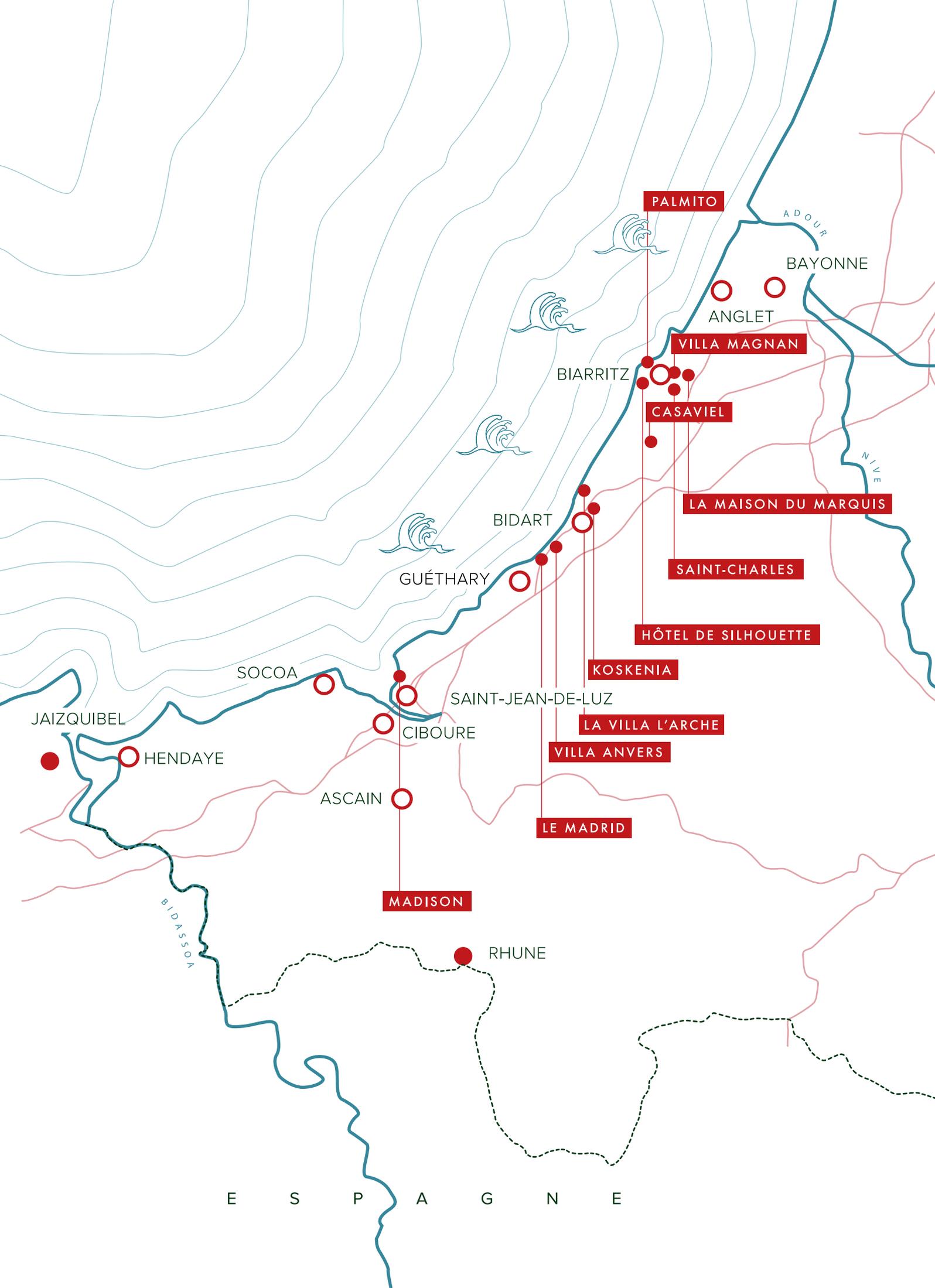
ÉDITO

«Tu verras, c'est la Californie française !» Assez ! Il faut vraiment arrêter cette comparaison, maintenant. La côte basque est elle-même et c'est déjà bien assez comme ça. Avec une identité suffisamment marquée pour ne pas avoir besoin d'un tel qualificatif. Une identité forgée par des années à s'imaginer en hot spot balnéaire. Il y a eu la cour impériale bien-sûr puis les têtes (dé)couronnées, les exilés russes, les grands couturiers (Mademoiselle Chanel y tint boutique, Paul Poiret ou Jean Patou itou), les années-folles avec ses grands bourgeois pris de fièvre constructiviste, les années jet-set avec quelques bals qui marquent encore aujourd'hui les esprits, l'arrivée du surf avec en queue de cortège les babas cool (souvent allemands, allez savoir pourquoi) en combi VW qui faisaient peur aux bourgeois, les années noires où les exactions de l'ETA ou du GAL freinaient beaucoup d'ardeurs, le retour d'enfants du pays qui avaient bien compris que c'était là un pays de Cocagne où il y restait encore tant à faire, l'arrivée de people n'ayant pas toujours saisi qu'ici on la joue plutôt profil bas... La côte basque, ne surtout pas confondre avec le Pays basque, a connu les effets de mode avec ses vagues et marées descendantes, de multiples influences, pour le pire rarement, pour le meilleur souvent. Elle n'a donc pas besoin de comparaison. La côte, de Chib' (entendez Chiberta) à Socoa, s'est clairement gentrifiée, a perdu de sa simplicité regrettent certains, gagné en sex-appeal se réjouissent d'autres. Bars de plage, restos gastros, spots à la cool ont poussé un peu partout... On les sent même vouloir pousser les murs, aller voir du côté d'Hendaye, si longtemps snobé, passer une tête vers Bayonne, qui ne peut, loin s'en faut, se résumer à ses Fêtes. Alors, une identité ? Plusieurs, assurément. Pour qui veut se défaire de ses certitudes. Allez Hop ! C'est parti !



... *AU* **LIT**





PALMITO

ADOUR

BAYONNE

ANGLET

VILLA MAGNAN

BIARRITZ

CASAVIEL

LA MAISON DU MARQUIS

SAINTE-CHARLES

HÔTEL DE SILHOUETTE

BIDART

GUÉTHARY

KOSKENIA

SOCOA

SAINT-JEAN-DE-LUZ

LA VILLA L'ARCHE

JAIZQUIBEL

HENDAYE

CIBOURE

VILLA ANVERS

ASCAIN

LE MADRID

MADISON

RHUNE

BIDASOA

E S P A G N E



Villa Magnan

Biarritz



© Girl by Bay - The Socialite Family - DR



Si cette villa aristocratique des Années folles est sortie de sa torpeur, c'est grâce à un couple de doux rêveurs. Doux mais visionnaires et opiniâtres ! La patience fut leur alliée : pour la trouver, l'acquérir, et pour qu'elle recouvre, sans rien perdre de ses charmes surannés, tous ses attraits. De fait, c'est aujourd'hui l'adresse la plus paradoxale de la côte basque : elle est à la fois la plus secrète et la plus hype (ceci expliquant sans doute cela). Secrète car il faut montrer patte blanche, via Instagram uniquement, pour pouvoir réserver (et connaître son adresse... on vous dit juste que c'est du côté du lac Mouriscot). Hype parce que le parc fait 3 hectares, que les chambres sont installées dans les communs, et parce que cette demeure, abandonnée pendant plus de vingt ans avant de rouvrir, a appartenu aux parents de la reine Fabiola, excusez du peu ! L'auteure de cette restauration, c'est Anne Israël, ex-décoratrice de cinéma, qui a tout quitté pour se consacrer pleinement à une rénovation lente, respectueuse, attentive. Intégrant, avec une apparente nonchalance, ici un meuble signé Paulin, là une pièce signée Lalanne, plus loin un objet tout simple chiné avec goût. Retrouvant, sourcilleuse, l'exact rose poudré d'origine, la teinte bleu gris ou le ton pêche parfait pour un pan de mur, un recoin, une chambre. Une atmosphère romantique parée de notes surréalistes, propice à se laisser porter. Ajoutons enfin la nouveauté de l'été : une table baptisée De Puta Madre (tout un programme !) qui sert, sur réservation uniquement bien sûr, du poisson le samedi et du poulet le dimanche.

@villamagnan

♥ 🌸 🍴 3 chambres • à partir de 200 €



Casaviel

Biarritz



Cette ferme 17^{ème}, près d'Ibarritz et donc de la plage de La Milady, a conservé tous ses atouts tout en se réinventant totalement. Murs irréguliers, poutres de bois, escalier de pierre, Diane et Lucas ont tout gardé mais ont aussi su insuffler ici un vent de fraîcheur, de lumière et de gaieté. La maison, autrefois un peu sombre comme toutes les vieilles et vraies maisons basques, est devenue solaire. Un peu bohème avec cette déco ultra simple qui ne se pousse pas du col et surtout carrément joyeuse.

www.casaviel.fr



3 chambres et un studio indépendant • à partir de 90 € • GPS 43.46242, -1.56495



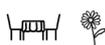
Hôtel de Silhouette

Biarritz



Quel emplacement ! En plein cœur de Biarritz, à deux pas de son marché et de ses rues les plus commerçantes. Et pourtant, une fois franchi le seuil de cet hôtel entièrement rénové au printemps 2021, plus rien ne subsiste de l'agitation et du bruit extérieurs. Un grand jardin, totalement inattendu qui, de surcroît, propose une table ouverte à tous - le bon plan pour un verre en début de soirée -, une déco pleine de peps, de chaleur et de couleurs signée par les Madrilènes Alicia Martin et Alba Hurlé et pour certaines chambres en hauteur, une vue sur mer. Optez pour la Deluxe avec terrasse.

www.hotel-silhouette-biarritz.com



21 chambres et suites • à partir de 149 € • GPS 43.48109, -1.56335



Saint-Charles

Biarritz



Cette ancienne maison dite de maître a été construite par Gustave Huguenin, l'architecte du château d'Ilbarritz. Y règne désormais une ambiance carrément plus cool qu'autrefois. L'esprit y est résolument vintage, avec mélange de meubles anciens sans valeur et détails contemporains ou même arty. Dans le jardin, les tables bougent facilement au gré des rencontres et des discussions entre surfeurs, télétravailleurs, vacanciers, locaux... Un hôtel qui ressemble bien davantage à une maison d'hôtes.

www.hotelstcharles.com

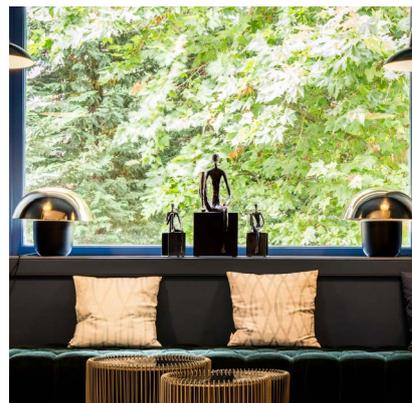


5 chambres • à partir de 70 € • GPS 43.48552, -1.54903



La Maison du Marquis

Biarritz



En réalité, elle s'appelle Gochoki («*Il y fait bon vivre*», en basque), mais La Maison du Marquis, ça sonne mieux ! D'autant qu'il s'agit ici de Jorge Cuevas Bartholin, plus connu sous le nom de Marquis de Cuevas, mari d'une richissime héritière (famille Rockfeller), mécène, fondateur de ballets et fantasque noceur. Il acheta cette maison, d'où, vraisemblablement, il organisa le Bal du Siècle à Chiberta en 1953. Elle lui rend aujourd'hui hommage, dans un style cosu, éclectique et inspiré.

www.lamaisondumarquis-biarritz.com



4 chambres • à partir de 200 € • GPS 43.48438, -1.54109



Palmito

Biarritz



Peau neuve. Impossible de reconnaître le Palym. Aurélien Lacome a repris le flambeau familial (4 générations !) et totalement repensé cet hotel du centre-ville. C'est jeune, vif, fun, frais, plein d'esprit, coloré, éco-pensé et healthy. Des chambres qui font des clins d'œil appuyés à l'esprit surf, version Pacifique et tropical, des dortoirs à partager pour les plus petits budgets et une suite avec roof top. Au Palmito, on cultive désormais le mix & match. Et c'est aussi cool que réussi !

www.palmito-biarritz.com

17 chambres, 1 suite et 2 dortoirs • à partir de 70 € • GPS 43.48198, -1.56576



Villa l'Arche

Bidart



Si la déco des chambres est peut-être un peu trop standard à notre goût, malgré une indéniable élégance, on ne boude pas notre plaisir dans cette villa-là. La vue, dingue, la piscine, incroyable ; deux raisons suffisantes pour que nous craquions totalement. C'est certainement l'un des plus beaux spots pour qui veut saisir toute la beauté de la côte basque. *Last but not least*, au bout du jardin, un petit chemin, presque caché, descend directement jusqu'à la plage...

www.villalarche.com

 9 chambres et 3 appartements • à partir de 160 € • GPS 43.43509, -1.59658





Koskenia

Bidart



Ces trois filles-là, Julie Alday, Christine Larralde et Bénédicte Zara, ont réinventé l'auberge basque dans une ancienne poste ! Un hôtel d'un nouveau genre. On y dort, beau et bien, on y mange, bio et bon, on s'y ravitaille en mode local et sain, avant de partir randonner, on y co-travaille, on y débat, on y échange good tips ; le tout avec vue sur le fronton de Bidart, puis la montagne d'un côté, la mer de l'autre.

www.aubergekoskenia.com

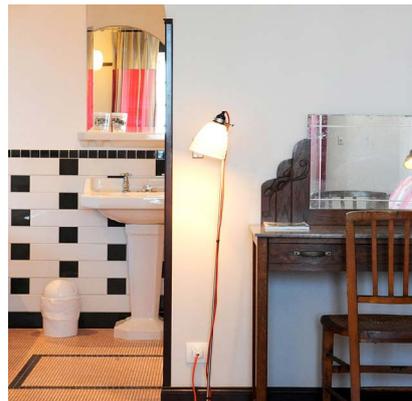


8 chambres, dont 5 en dortoirs • à partir de 69 € • GPS 43.43934, -1.58958



Le Madrid

Guéthary



Pour un café, un verre, un plat, une chambre, on entre ici dans une maison familiale. Épicentre de la vie des Guéthariars, elle l'a toujours été. D'abord simple guinguette pour les travailleurs du chemin de fer, puis belle demeure années 30 abritant la société de pelote, elle a fini par devenir l'adresse incontournable des people en visite dans le village. Toujours dans l'air du temps donc, mais accessible à tous. Pour certains c'est la vue sur mer qui compte, pour les autres, c'est plutôt de prendre le pouls du village.

www.lemadrid.com



5 chambres • à partir de 70 € • GPS 43.42517, -1.60904



Villa Anvers

Guéthary



En bas, la plage de Parlementia, spot incontournable de surf pour les uns, d'apéro coucher de soleil festif, pour les autres. Sur la falaise, juste à côté du phare de Koskenia, une grande maison. Dans laquelle ont été aménagés par Ann Menschel et sa (grande) famille, sans effets ni surenchère déco, avec bon sens et une élégance assez nordique 5 appartements de 1 à 2 chambres avec vue. D'ici, depuis le jardin en pente douce, on baguenaude, tout à pied, du fronton au Bar Basque de Guéthary en passant par le Bahia Beach ou la petite chapelle Saint-Joseph, à Bidart...

www.villa-anvers.com

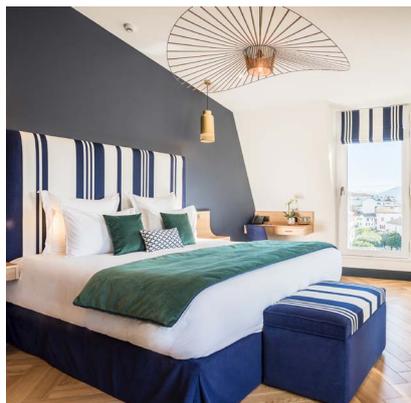


5 appartements • à partir de 105 € • GPS 43.42665, -1.6074



Madison

Saint-Jean-de-Luz



Cet hôtel qui fit un temps la fierté de Saint-Jean-de-Luz, accueillant grandes familles et têtes couronnées, avait perdu de sa superbe. Il paraissait comme échoué sur ce boulevard Thiers, face au mythique Bar Basque. C'est grâce à l'opiniâtreté et la fougue d'une famille d'industriels locale que le Madison a pu rouvrir en décembre 2018, entièrement rénové. Les fameuses bayadères des tissus signés Jean Vier contribuent largement à lui donner de l'esprit.

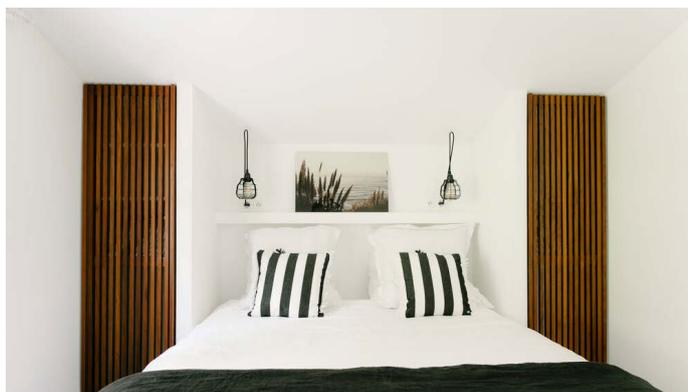
www.madison-saintjeandeluz.com



32 chambres • à partir de XX € • GPS 43.39071, -1.65932



Miri Miri Homes
côte basque



Tous les lieux à louer que propose Pauline ont un supplément d'âme. La déco, l'architecture, la vue, l'emplacement, tous ont ce quelque chose en plus que les autres n'ont pas. Elle, qui a toujours eu l'habitude d'ailleurs parfois très lointains (Miri Miri est un village et spot de surf sur l'île de Raiatea, en Polynésie française, où elle a en partie grandi), est arrivée sur la côte basque un peu par hasard. Elle y est restée parce qu'elle «*a toujours surfé*» et parce que «*c'était ici ou en Californie*». Et elle a commencé à s'occuper de locations saisonnières avec 3 maisons «*de copains*» en mars 2019. «*Pour voir*». Puis elle a rapidement, convaincu d'autres propriétaires et de plus en plus de guests de lui faire confiance... Elle gère aujourd'hui, dans ce qu'elle aime imaginer comme une collection, un portfolio de plus de 20 maisons, lofts ou appartements. Mais Pauline va bien au-delà de la gestion de biens, de la location saisonnière. Un cours de surf, une pratique de yoga, un good tip pour trouver le meilleur spot, un chef à domicile, une dégustation de vins au bord de la piscine... Elle ne se contente pas de trouver la maison ou l'appartement qui convient, elle contribue largement à ce que le séjour se remplisse de souvenirs.

www.miri-miri.fr



AVEC...

MAIANA MENDIHARAT



Avec une mère professeure de langue basque et un père fabricant de pelote, difficile de faire plus imprégnée de culture basque que Maiana Mendiharat. Pourtant en choisissant la céramique, Maiana s'est affranchie des disciplines traditionnelles de sa région. Une matière (pour elle, la porcelaine) avec laquelle elle crée de beaux objets fonctionnels. Elle cherchait un nouveau local pour installer son atelier. Elle l'a trouvé à Hendaye-Ville, tout près de la place de la Mairie, dans cette partie tranquille, presque oubliée, de la station balnéaire qui n'est que très rarement perturbée par les visiteurs. Un lieu qui correspond à ses envies, car même si elle y accueille volontiers des clients de passage, elle ne cherche pas à y ouvrir boutique, mais bien à se consacrer sereinement à son art.

Diplômée en anglais de l'Université de Bordeaux, c'est en Angleterre qu'elle choisit d'approfondir son sens artistique en s'inscrivant à l'École des Beaux-Arts

de Falmouth. Elle en revient avec une idée plus claire de ce qu'elle veut faire en tant que céramiste : des objets que les gens peuvent facilement s'approprier et qui lui permettent aussi de vivre de son art. Avec un vrai talent de coloriste, elle compose, en les coulant dans des moules, des superpositions de matières teintées dans la masse. Au final, ses bols, tasses ou mugs de porcelaine sont d'une grande finesse et d'une magnifique et profonde richesse de tons. Chacun est unique, l'extérieur mat en biscuit contraste avec un intérieur émaillé, on aime les toucher autant que les contempler. On les trouve chez plusieurs détaillants de la région et dans les marchés potiers comme celui de La Bastide-Clairence qui se tient depuis vingt ans au début du mois de septembre.

www.adreaminahat.com

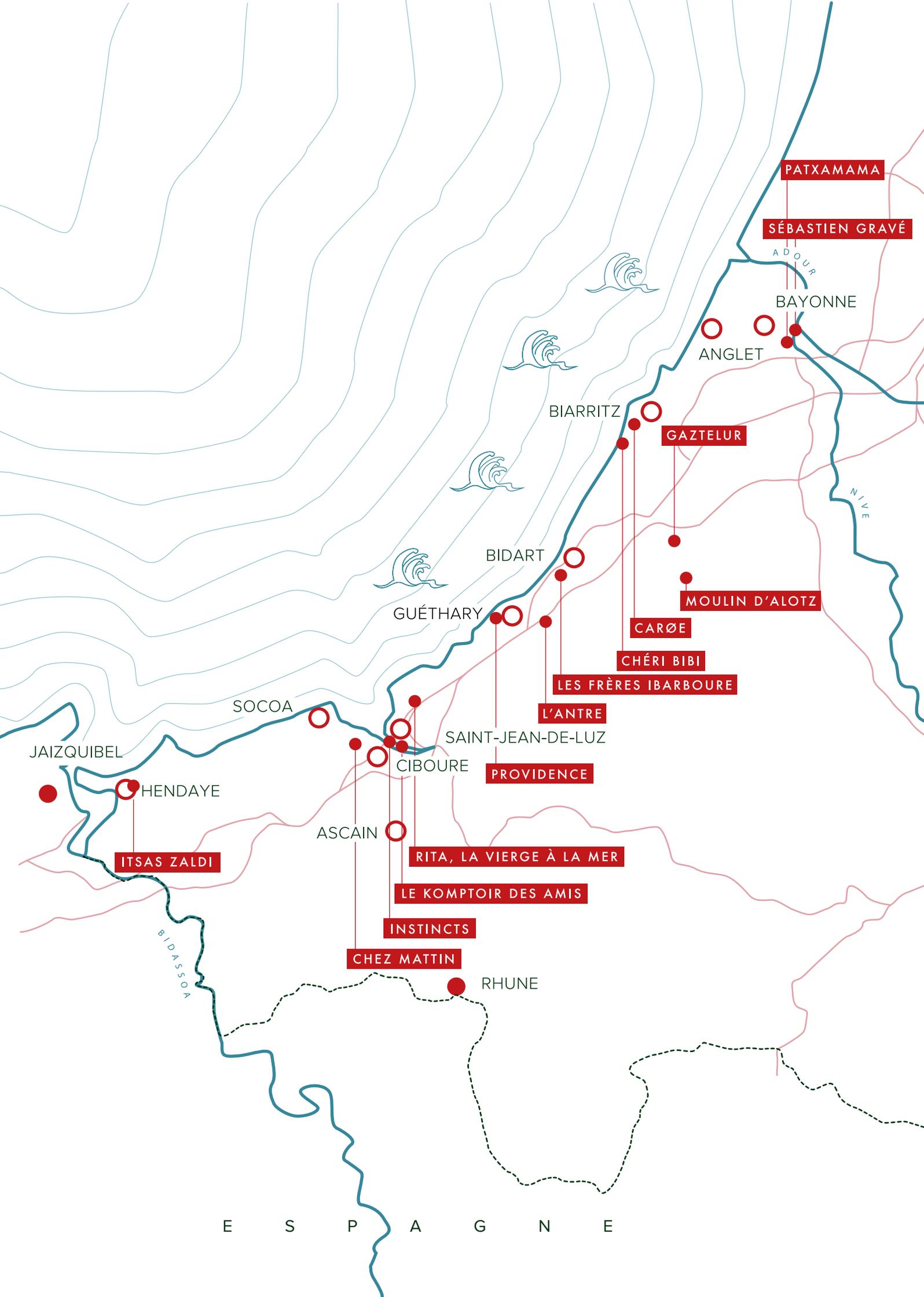
(*a dream in a hat*, anagramme de Maiana Mendiharat)





... *A* **TABLE**





PATXAMAMA

SÉBASTIEN GRAVÉ

ADOUR

BAYONNE

ANGLET

BIARRITZ

GAZTELUR

NIVE

BIDART

MOULIN D'ALOTZ

GUÉTHARY

CARØE

CHÉRI BIBI

LES FRÈRES IBARBOURE

L'ANTRE

SAINT-JEAN-DE-LUZ

SOCOA

JAIZQUIBEL

CIBOURE

PROVIDENCE

HENDAYE

ASCAIN

RITA, LA VIERGE À LA MER

LE KOMPTOIR DES AMIS

INSTINCTS

CHEZ MATTIN

RHUNE

BIDASOA

E S P A G N E



La Table de Sébastien Gravé

Bayonne



C'est le retour au pays d'un chef qui, après avoir œuvré chez les autres (Robuchon, Constant...), ouvert un premier restaurant à Paris (Pottoka), a enfin pris sa place sur les quais de Bayonne. Dans une belle salle lumineuse où se marient bleu palombe, bois, pierre et métal, à deux, au bar, comme à six autour d'une grande table, on se régale d'une cuisine basque de mer comme de terre. Poissons de l'Atlantique (merlu, cabillaud, saumon...), agneau de lait des Pyrénées, foie gras Uhartia, boudin noir Ospital... la diversité des produits reflète la richesse d'un terroir qu'il interprète avec légèreté et subtilité.

www.latable-sebastiengrave.fr

Midi et soir, menu à partir de 23 € • GPS 43.49167, -1.47455



Patxamama

Bayonne



Il y a de la vie dans cette cuisine. Celle d'un chef, Nicolas Bouchard, qui, accompagné d'une femme Lise, amis dans ce restaurant tout ce qu'ils aiment : le savoir-faire et la fantaisie. On trouve d'un côté, un couple maîtrisant des techniques acquises auprès d'étoilés, de l'autre deux grands voyageurs qui ont parcouru l'Amérique latine. Cela donne dans l'assiette de jolies rencontres entre classiques français et étincelles exotiques. De la vivacité, de la fraîcheur et de l'esprit, une carte courte mais changeante qui donne envie de revenir. Nicolas Bouchard est un chef modeste qui cite volontiers ses fournisseurs, entretenant avec chacun de vraies et durables relations.

[@patxamamabayonne](https://www.instagram.com/patxamamabayonne)

Midi et soir, menu à partir de 17 € • GPS 43.49092, -1.47539



Chéri Bibi

Biarritz



C'est une petite cave à manger comme on l'aime avec un look frais, comme le sont ces petites assiettes bien ficelées. Mais c'est avant tout pour leur jolie collection de quilles que Fanny et François Lemarié (ex journaliste gastronomique parisien) dénichent en direct chez les producteurs, que la visite vaut le déplacement. Natures, les vins bien sûr ! À privilégier donc plutôt pour un apéro-dîatoire en début de soirée en remontant de la plage de la Côte des Basques voisine. Quant au Bibi, il fait référence au quartier de Bibi-Beaurivage où est installée cette adresse.

www.cheribibibiarritz.com

Midi et soir, assiette à partir de 11 € • GPS 43.47454, -1.56388



Carøe

Biarritz



Dans le haut de cette rue Gambetta, devenue en quelques années un hot spot gourmand, gourmet et festif, ce resto de poche a pris tout le monde de court. Avec ses tapas ou assiettes à partager qui jettent un pont entre le Pays basque et le Danemark (elle, Joséphine, est moitié danoise, lui, Florian, a vécu longtemps tout là-haut), Carøe ne se contente pas de faire de la fusion. C'est brillant, réfléchi, parfois même un peu cérébral, réconfortant et surtout extrêmement joyeux. Et c'est si bien fait qu'il viennent de doubler la taille d'un resto qui était bien trop XS !

www.caroe.fr

Uniquement le soir, assiette à partir de 14 € • GPS 43.47914, -1.56423



La Table des Frères Ibarboure

Bidart



Si, de passage sur la côte basque, vous vient l'envie d'un repas plus gastro que bistrot, direction La Table des Frères Ibarboure où Patrice et Xabi ont pris la relève de leur père Philippe et de leur oncle, Martin. Dans cette vaste propriété posée au vert, en marge de la côte, ils ont tout transformé, rénovant la salle de restaurant, puis l'hôtel. Côté table, Xabi, au salé, et Patrice, au sucré, proposent une cuisine qui respecte les codes des tables étoilées (1 au guide Michelin) : précise, raffinée, qui traite avec soin les produits basques.

www.freresibarboure.com

Midi et soir, menu à partir de 55 € • GPS 43.41806, -1.59812



L'Antre

Bidart



C'est l'antre, pas bien grand, d'un chef australien qui a trouvé refuge sur la côte basque. Avec sa femme Laetitia, il fait tourner ce petit restaurant où la cuisine est avant tout une histoire de produits. Ici, ils sont bio, locaux et à peine travaillés pour leur laisser toute la parole. Une carte courte, une cuisine précise qui condense les saveurs et qui est totalement transparente puisque tous les producteurs figurent sur l'ardoise.

www.lantre-restaurant.fr

Soir, à la carte ou menu freestyle en 8 étapes à 60 € • GPS 43.43924, -1.59077



Providence

Guéthary



Providence aurait pu rester un lieu à la cool de plus pour hipsters en goguette et en mal de sensations (pas trop) fortes. Loin s'en faut. Ici, on fait plein de choses, on décroïsonne, on cuisine beau et bon, on partage, on unit et on réunit. Des chefs s'invitent pour des 4 mains de haut vol, le temps d'un week-end, d'une soirée ; ça bouge, ça bouscule et c'est franchement réussi. L'alchimie est là et ça tient sans conteste au couple à la manœuvre, Caroline et Antoine Piechaud. Cette saison, c'est Léa Etchegoyhen, «chef autodidacte», comme elle dit, qui sera au piano.

www.providenceguethary.com

Midi et soir, menu autour de 30 € • GPS 43.42495, -1.60892



Le Komptoir des Amis

Saint-Jean-de-Luz



Une belle salle lumineuse largement ouverte sur la rue, un couple aux manettes, Melissa en cuisine, Guillaume en salle, et, dans l'assiette, le meilleur des produits locaux avec la part belle faite aux poissons de pêche locale et respectueuse. La carte est variée et changeante, le menu du midi vraiment abordable, les bouteilles natures, la bière basque et les cocktails préparés avec sérieux. Réservation hautement recommandée pour le dîner, sinon rien n'empêche d'y prendre simplement un café à 10 h, un demi à 15 h.

www.lekomptoirdesamis.com

Midi et soir, menu à partir de 16 € • GPS 43.38648, -1.66031



Instincts

Saint-Jean-de-Luz



C'est celui dont tout le monde parle dans la région. Représentatif d'une nouvelle génération de chefs qui, après avoir œuvré chez des étoilés ouvrent (souvent en couple) leur restaurant. Non pas sans ambition, mais sans esbroufe, en maîtrisant tous les aspects. Chloé Naud et Ugo Padovan ont ouvert en 2018. Ils sont vite repérés par le Collège Culinaire de France, le Michelin, le Fooding et par des clients ravis de trouver dans cette petite salle, une cuisine certes d'instinct mais également précise et technique. Engagée aussi. 85% des produits sont de la région, directement livrés par les producteurs ; le poisson quotidiennement par un pêcheur de la baie, la volaille de la famille Garat, le café torréfié par Maison Deuza, le pain fourni par la boulangerie Etxe Goxoan, les jambons par la Maison Louis Ospital... Pour les accompagner, une carte courte de vins exclusivement bio et natures de petits vigneron. Chloé et Ugo sont implantés durablement dans la région, il se pourrait qu'on les retrouve en dehors de la ville dans un projet plus vaste, mêlant chambres d'hôtes et restaurant... En attendant, on se précipite dans leur salle décorée avec fraîcheur mais dont la petite capacité impose de réserver.

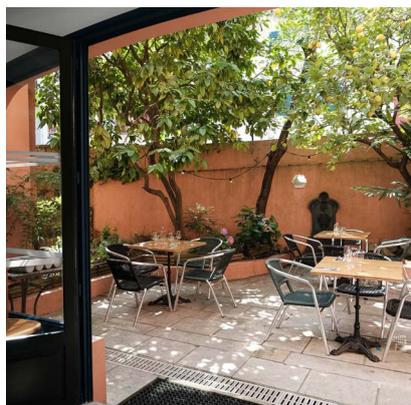
www.restaurant-instincts.com

♥ Midi et soir, menu à partir de 28 € • GPS 43.38893, -1.66252



Rita, la Vierge à la mer

Saint-Jean-de-Luz



Cette Vierge qui descend à la mer, c'est celle qui, dans le 20^{ème} arrondissement parisien, a déjà de nombreux adeptes. L'équipe s'est emparée de ce restaurant de l'hôtel luzien Maria Christina, pension de famille très kids friendly, pour en faire l'un des spots le plus courus de la ville, déclaré Fooding d'amour en 2021. A l'intérieur, au bar ou sous le plafond étoilé, dehors dans le patio, c'est une rafale de petites assiettes ensoleillées à partager : terrine de cochon, caponata de courgettes, dorade en escabèche... Et bien sûr les verres de vins naturels qui vont avec.

www.ritaalamer.com

Midi et soir, assiettes entre 4 € et 18 € • GPS 43.39674, -1.65756



Alaïa

Ciboure



Ils sont rares sur cette côte, les restaurant posés directement sur la plage ! Encore plus rares ceux qui travaillent avec conscience, offrant une cuisine locale qui suit le rythme des saisons (ici pas de chipirons avant septembre...). Fabrice Naacke a quitté Paris pour le surf et pour cet emplacement exceptionnel. Mais fort de son expérience comme dirigeant de la brasserie parisienne le Basilic, il a su trouver la bonne formule alliant convivialité et qualité. Avec un vrai penchant pour les bonnes bouteilles de vins bio, les tablées entre amis, les apéros qui se prolongent tard le soir...

www.restaurantalaia.com

Midi et soir, plat à partir de 18 € • GPS 43.39, -1.6844



Chez Mattin

Ciboure



A mesure qu'on monte la colline qui surplombe Ciboure, on a l'impression de remonter le temps. Jusqu'à arriver à ce restaurant où rien semble-t-il n'a bougé depuis des décennies. Cette ancienne épicerie transformée en restaurant dans les années 70 a conservé ses murs crépis, ses poutres, ses cuivres, sa cheminée, sa vaisselle basque... Mais qu'on ne s'y trompe pas, la cuisine certes classique n'a pas la lourdeur des préparations d'antan, elle se permet même des incursions dans un registre créatif grâce au petit-fils de la maison, Michel Niquet, qui perpétue les recettes familiales tout en ajoutant sa patte inventive au menu.

www.chezmattin.fr

Midi et soir, plat à partir de 26 € • GPS 43.38264, -1.66935



Itsas Zaldi

Hendaye



Cet hippocampe (*Itsas Zaldi*, en basque) est une pépite. On y fonce pour le sourire et l'accueil de Nanou, pour la cuisine de Michel qui en touche-à-tout génial s'est mis à la cuisine comme au reste (raku, photographie...), c'est-à-dire avec passion. Ce chef atypique qui fut grand voyageur n'hésite pas à bousculer les codes, à mettre de la spontanéité dans ses plats, mêlant sans frontières les textures et les saveurs. Car, ces deux-là ne sont pas basques et ne revendiquent pas non plus que leur cuisine le soit. Ils tracent leur chemin avec d'excellents produits et cette pointe d'originalité en plus. Si l'œuf mayo est à la carte, foncez !

[@itsas_zaldi](https://www.instagram.com/itsas_zaldi)

Midi et soir, menu à partir de 16 € • GPS 43.37198, -1.77478



Moulin d'Alotz

Arcangues



C'est un autre visage de la côte basque, qui n'est en vérité plus la côte, mais ce paysage vallonné où les champs succèdent à la forêt, qui au détour d'un chemin, réserve une vue époustouflante, la surprise d'un troupeau de Pottoks. On pourrait bien passer devant ce moulin du 17^{ème}, sans le voir, tant il est cerné de verdure, posé en contrebas de la route. Restauré, rénové il est devenu un restaurant depuis une soixantaine d'années. Aujourd'hui c'est le chef Fabrice Idart qui est aux manettes, un enfant du pays qui a pendant dix ans dirigé les cuisines de la Réserve. Il a visiblement trouvé en ce lieu sa place rêvée, y réalisant une cuisine en harmonie avec la nature environnante, entre rusticité et modernité.

www.moulindalotz.com

Midi et soir, menu à partir de 78 € • GPS 43.42147, -1.5384



Gaztelur

Arcangues



En retrait de la côte, une jolie maison blanche très ancienne aux volets verts, au cœur de pelouses tout aussi vertes. Ici on se marie chic, on brainstorme élégant lors de séminaires... Lieu multiple et sans contrainte, on y trouve fleuriste, boutique aux allures de cabinet de curiosités et restaurants. Restaurants au pluriel car, au gastro sur nappes et sous pergola, s'ajoute cet été une table éphémère et plus à la cool, installée dans la serre, au cœur du potager.

www.gaztelur.com

Midi et soir, menu à partir de 30 €, au gastro • GPS 43.44272, -1.53342





SUIVEZ LE GUIDE...

ANNE-CHARLOTTE VERMYNCK



Fondatrice et directrice de *Doolittle*, un magazine de mode, culture et société qui s'adresse aux parents et parle des «vrais» enfants, directrice artistique pour de nombreuses marques (Femme, Enfant & Lifestyle), elle a fait le choix de la côte basque il y a un peu plus de 4 ans et partage son carnet d'adresses.



www.carlina.com
www.laplancha-ilbarritz.com
www.moodcafe.fr
www.colorsosurfing.com
[@openmebiarritz](https://www.instagram.com/openmebiarritz)
www.albertine-swim.com

◀ Hôtel Carlina Lodge, à Biarritz. «Prêt pour les plus beaux coucher de soleil en direct depuis votre terrasse. L'océan est à vos pieds. L'une des plus belles vues de Biarritz.»

◀ La Plancha, à Bidart. «Super adresse quand il fait beau, face à l'océan. Les poissons à la plancha sont délicieux. Attention, prévoir souvent une heure d'attente les jours de beau temps car on ne peut pas réserver.»

◀ Mood Café, à Biarritz. «J'adore cette nouvelle adresse de Claire Mineo. Le meilleur latte et cookie txokola de Biarritz et le midi, des sandwiches ou salades réalisés avec les produits de saison locaux imaginés par le chef Adrien Witte.»

Colors of Surfing, à Biarritz. «Nouvelle boutique sortie de terre

◀ après le confinement. Surf - Coffee shop - Art..., c'est le lieu de rendez-vous du quartier pour le café du matin.»

Open Me, à Biarritz. «Une boutique de déco avec une sélection très pointue. Dernier achat, une suspension sublime faite

◀ par une jeune créatrice de la région, une pièce unique.»

Albertine, à Biarritz. «La marque de maillots de mon amie

◀ Anémone. Impossible de se baigner au Pays basque sans son maillot Albertine Swim. La base. »



AVEC... LES KIDS



www.ecoledesvagues.com
www.angletecolesurfmadrague.fr
www.lezebreapaillettes.fr
www.bookstore-bd-jeunesse.business.site
www.ecurie-fantagaro.fr
www.aquariumbiarriz.com
www.162skate.org
www.lesateliersdelacotebiarriz.com

◀ Se mettre au surf, à Anglet ou à Bidart

il y a désormais des écoles de surf sur toutes les plages de la côte ou quasi ! Chacun la sienne, en fonction des affinités, de la proximité. Le sérieux de l'École des Vagues, à Bidart, et de celle de la Madrague, à Anglet, nous a été assurés.

◀ Shopper au Zèbre à Paillettes, à Saint-Jean-de-Luz

Lâcher-les là et vous faites des heureux... Des jouets, drôles, des cadeaux, cool, des merdouilles, chouettes... Et vous verrez rapidement que vous êtes restés des enfants...

◀ Bouquiner au Bookstore BD & Jeunesse, à Biarritz

Les filles qui ont repris la mythique librairie Bookstore ont ouvert une annexe exclusivement dédiée aux livres et ouvrages pour la jeunesse. Au sens large car on y trouve aussi de la BD. Les choix y sont aussi éclairés qu'à la maison-mère.

◀ Monter à l'écurie Fantagaro, à Ahètzte

Plus tout à fait sur la côte et pas encore complètement dans les terres, Ahètzte est le parfait terrain de jeux pour monter ou s'initier à l'équitation, lors de stages, balades, ou randonnées...

◀ Aller voir les phoques, à Biarritz

En faisant peau neuve, il a changé de nom. Le musée de la Mer, devenu Aquarium de Biarritz, a une botte secrète qui assure son succès : le repas des phoques à 17 h.

◀ Faire un grind au Skate Park 162, à Saint-Jean-de-Luz

1200 m² de courbes et de rampes de béton... Un spot en accès libre où l'on peut aussi prendre des cours (162 Skate School) et l'un des plus beaux skate park de la côte. Il est fort opportunément installé juste en face du siège européen du groupe propriétaire de Quiksilver.

◀ Vibrer aux Ateliers de la Côte, à Biarritz

Une résidence d'artistes qui organise des cours et initiations pour les plus jeunes, sans doute pour assurer la relève !





ET MAINTENANT,
VOUS LE SAVEZ !

CÔTÉ CHOCOLAT



Et si on vous dit Bayonne, à quoi pensez-vous ? Au jambon, au rugby, aux arènes ou aux Fêtes... Mais pas forcément au chocolat. Pourtant, c'est bien là que naissait au 17^{ème} siècle une première lignée d'artisans français capables de transformer les fèves de cacao en chocolat. Allez Hop, on déguste!

Tout commence un peu plus au Sud, au Portugal et en Espagne, là où débarquent les premières fèves de cacao et se trouvent ceux qui savent les transformer. Parmi eux, des juifs qui, chassés par l'Inquisition, s'installent au Pays Basque, à Bayonne en particulier dans le quartier de Saint-Esprit. C'est là que, munis de leur savoir-faire, ils développent leur activité chocolatière. Des liens privilégiés avec la communauté d'Amsterdam leur assurent à la fois l'approvisionnement en fèves et un marché pour vendre leurs produits. Un artisanat qui se développe au 19^{ème} siècle, s'étend à la région et parfois s'industrialise.

C'est à Bayonne surtout qu'on en voit la trace. Il suffit d'arpenter la rue du Port-Neuf pour voir ces enseignes, qu'elles soient anciennes ou non, se faire concurrence. Dans ce registre, il y en a pour tous les goûts, les locaux s'attachant à une marque plus qu'une autre par tradition familiale, par habitude, parce que «c'est toujours là qu'on les a achetés».

S'il est bien un sujet avec lequel on ne rigole pas dans la région, c'est celui du Kanouga, un caramel tendre et fondant dont le nom serait une variation de celui de la ville russe de Kalouga. Car même si tous les chocolatiers de la région en fabriquent, un seul a officiellement le droit d'utiliser cette dénomination : Pariès, qui en a revendiqué la paternité et déposé le nom. Chez Cazenave, on vous dira que c'est Jacques Damestoy, ancien chocolatier de la maison qui le fabriqua d'abord ici puis légua la recette à ses enfants, dont son aînée, Catherine, devenue Madame Pariès... En vérité peu importe, seul le produit compte et après un véritable banc d'essai, il nous semble évident que le meilleur provient de chez un total outsider. Il s'agit de celui fabriqué par Madame Garrigue et vendu dans une seule boutique, à Biarritz. Hors des radars, ce magasin qui n'a pas bougé depuis les années 60 (au moins !) fait figure d'ovni dans cette rue Gambetta. Les horaires sont aléatoires, les commandes souvent nécessaires, mais allez-y les yeux fermés !



LES GRANDS CHOCOLATIERS DE LA Côte basque

◀ Cazenave

Fondée par Pierre Martin Cazenave en 1854, la chocolaterie qui porte encore son nom a été acquise par la famille de chocolatier-confiseurs Biraben, en 1929. Puis, ce sont deux employées qui leur succèdent : Claudine Bimboire et sa sœur. Leurs descendants sont toujours aux commandes, préservant l'héritage, tout en le projetant dans notre siècle. En 2014, Cazenave fut le premier au Pays basque à obtenir une certification bio. Le salon de thé original de Bayonne, avec ses boiseries et vitraux, reste le lieu mythique pour boire un chocolat moussoux accompagné d'un pain brioché et toasté.



◀ Maison Pariès

Tout est lié dans l'histoire du chocolat basque. Car c'est Madame Cazenave elle-même qui donna à Jacques Damestoy, fondateur de la Maison Pariès, l'occasion de faire ses armes dans le chocolat. Après cinq ans passé dans la maison, il devient, en 1895, son propre patron. La quatrième génération de Pariès prend le relais au début des années 2000 et poursuit son développement avec l'ouverture de succursales hors des frontières de la Côte basque : Paris, San Sebastián, Bordeaux...

◀ Daranatz

L'une des maisons historiques, fondée en 1890, par les frères Daranatz. Dirigée pendant plus d'un siècle par la famille Josuat, elle a été rachetée en 2014 par Bertrand Mojon, qui fréquente cet établissement depuis son enfance. Ici, c'est la tradition qui prime, dans la fabrication comme dans le goût. L'autre spécialité de la maison ce sont les tourons, déclinés en bouchées colorées au saveurs diverses et au look rétro.



◀ Monsieur Txokola

Dans cet univers ancien et classique, Monsieur Txokola est venu bousculer les codes et faire souffler un vent de fraîcheur au milieu du chocolat bayonnais. Deux chocolatiers, Ronan Lagadec et Cyril Pouil, l'un artisan, l'autre industriel, ont réuni en 2017 leurs forces pour fonder ce Monsieur Txokola, travaillant (et c'est une rareté) à partir de la fève. Torréfaction, broyage, conchage se font dans leur atelier de Bayonne. Les tablettes sont joliment habillées, les saveurs classiques ou moins conventionnelles pour certaines, misant sur les spécialités locales : Espelette, sel de Salies, pomme de Txopinondo.



◀ Mais aussi...

Henriet, qui appartient désormais à La Mère de Famille, **Dodin**, qui connut son heure de gloire, **Garrigue**, qui selon Allez Hop fait toujours les meilleurs caramels...

www.chocolats-bayonne-cazenave.fr

www.paries.fr

www.daranatz.com

www.monsieurtxokola.fr

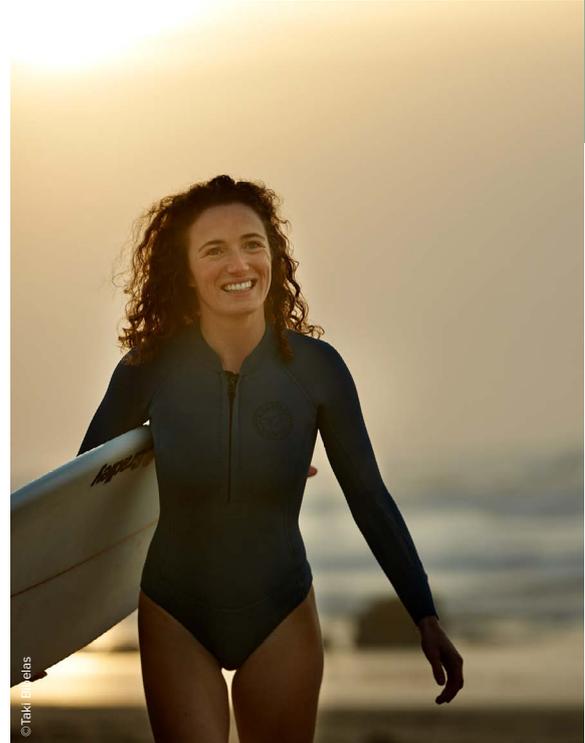
www.chocolaterie-henriet.com

www.dodin-biarritz.fr



SUIVEZ LE GUIDE...

ANNE PERES



C'est une histoire de famille. Une famille aussi bourrée d'idées que de talents. Un père chirurgien esthétique, Jean-Marc, une mère dermatologue, Sylvie, et trois filles, Alaia, Hélène et Anne, ça a donné Alaena. Un spa, à Biarritz, pour commencer, en 2015, puis une marque de cosmétiques bio, médicale, responsable et locale, lancée en 2017 et, enfin, la Maison Alaena qui ouvre en juillet 2021, à Paris. Rencontre avec Anne Peres, qui, depuis Biarritz, s'occupe aussi bien de la communication que du développement.

Alaena est né à Biarritz, pourquoi ?

Parce que c'était ce qu'il y avait de plus naturel. On a toutes les trois grandi ici, nos parents exercent ici, le spa qui a été voulu par mon père a été imaginé ici dans la continuité de son cabinet, afin d'offrir un parcours de soin complet aux patients, de sortir du champs purement médical et de mettre en œuvre une philosophie globale. Nous aurions ensuite pu lancer la gamme de soins depuis Paris, mais je sentais que nous avions la responsabilité de contribuer au développement de notre région et l'envie de vivre ici l'a aussi sûrement emporté...

Comment a été développée la gamme de soins Alaena ?

Une fois le spa créé, nous sentions que nous ne trouvions pas les produits qui nous ressemblaient. Ma mère est dermatologue et a très tôt pris conscience de la dégradation de l'océan, de la pollution de l'eau et des méfaits du soleil. Elle nous a, dès notre enfance, alors que nous surfions et passions notre vie dans l'eau et au soleil, sensibilisées aux enjeux tant éthiques qu'environnementaux et médicaux. Nous appliquons en réalité aujourd'hui ce que notre mère a mis en œuvre et en solo pendant des années.



Deux ans de recherche ont été nécessaires pour mettre au point, avec elle, les formules, textures et parfums, pour supprimer toutes les bases pétrochimiques et conservateurs, utiliser des bases végétales et intégrer des actifs à base de graines germées. Ce qui nous différencie aujourd'hui, c'est bien sûr l'efficacité des formules mais surtout l'expertise médicale sur laquelle s'appuie Alaena. Une gamme de soin de 15 produits naturelle, bio et locale : tout est fait ici, à une heure de Biarritz.

LES SPOTS D'ANNE PERES

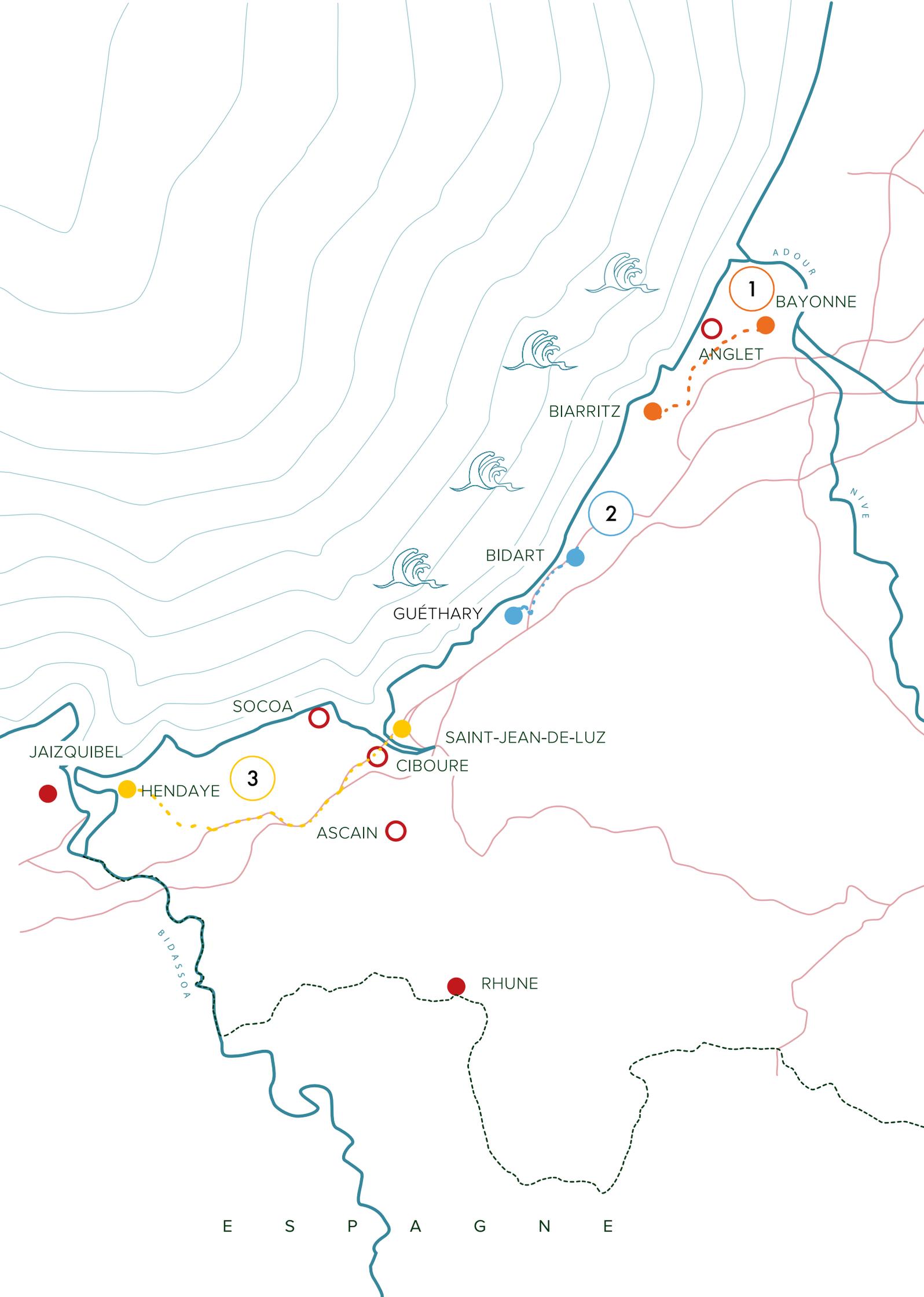
- ▶ Plage du Centre, à Bidart. *«C'est là que j'ai appris à surfer, au Bidarteko Surf Club. J'aime particulièrement l'ambiance familiale qui y règne encore à l'eau et la vue sur les falaises. Et j'habite juste au-dessus...»*
- ▶ Colline des 100 marches, à Bidart. *«En partant de la plage d'Erreteguia. C'est un endroit encore sauvage et préservé, les couchers de soleil y sont magnifiques.»*
- ▶ La Loge, à Biarritz. *«Une nouvelle salle qui propose des cours de yoga, particuliers ou en petit groupe, dans un esprit loft new-yorkais.»*
- ▶ Chez Albert, à Biarritz. *«Au cœur du Port des Pêcheurs, pour faire le plein d'iode et déguster un merlu de ligne de Ciboure.»*
- ▶ Hôtel Arcé, à Saint-Étienne-de-Baïgorry. *«Pour l'accueil chaleureux de ses hôtes et le cadre idyllique au bord de la Nive des Aldudes. Cinq générations se sont relayées dans cette maison authentique du Pays basque, qui était auparavant le trinquet du village.»*

www.alaena-cosmetique.com
www.maison-alaena.com
www.spa-biarritz.com
[@lalodgebiarritz](https://www.instagram.com/lalodgebiarritz)
[@chez.albert.biarritz](https://www.instagram.com/chez.albert.biarritz)
www.hotel-arce.com



... En Voiture
SIMONE







De Bayonne à Biarritz



www.georgesstore.fr
www.brasserie-basa.com
[@lekuaanglet64](https://twitter.com/lekuaanglet64)
www.amanostudio.fr
[@hungrybelly.biarritz](https://twitter.com/hungrybelly.biarritz)
www.carlosbiarritz.com

◀ Faire son marché à la Pêcherie des Allées Marines, Bayonne

On ne peut pas être plus direct ni plus local. Au cul du bateau. Vous achetez vos poissons, merlu en tête, à quatre pêcheurs qui tiennent ici un étal matinal.

◀ Partager les énergies créatives au Züzülü, Bayonne

Ateliers de créateurs en sérigraphie, reliure ou bijoux... Au cœur du Petit Bayonne, ce lieu a été imaginé par Nicolas Armendariz comme un point de rencontres. On peut aussi y boire un café, discuter avec un graphiste, écouter un concert...

◀ Shopper chez Georges & Soma, Bayonne

On navigue entre suspensions, pièces de laiton, tentures et parfums d'ambiance... Tout est fabriqué à la main, à partir de matériaux sourcés localement. Beaucoup de poésie et de talent. Le tout signé Mylène Scotto et imaginé depuis son atelier, à Méritein (à 1 heure de là).

◀ Goûter au Kebask au Basa, Bayonne

A la manœuvre ? Un chef étoilé, Fabien Feldmann (L'impertinent, à Biarritz). Les lieux ? L'ancien tribunal. La vue ? La cathédrale. Çe que ça donne ? Un esprit brasserie totalement twisté qui sait regarder vers la street food.

◀ Boire un café/verre chez Lekua, Anglet

Assez des bars et paillotes de plage avec vue mer ? Essayez en lisière de forêt de Chiberta et en bord d'Adour avec une autre vue : sur le port de Bayonne, ses grues et entrepôts.

◀ Se laisser surprendre chez A Mano Studio, Biarritz

Passionnée d'art dit domestique, Anne Laure Lestage invite artistes et/ou designers à rencontrer des savoir-faire locaux (entendez du Pays basque, qu'il soit français ou espagnol), à imaginer un point d'accroche entre démarche purement artistique et artisanat.

◀ Craquer pour les douceurs d'Hungry Belly, Biarritz

Lea Villafafila n'a longtemps fait ses gâteaux que sur commande. Elle vient d'ouvrir (enfin !) sa pâtisserie et micro-cantine (végétarienne) ; juste derrière la Gare du Midi (l'ancienne gare de Biarritz).

◀ Mater (et espérer l'être) au Carlos, Biarritz

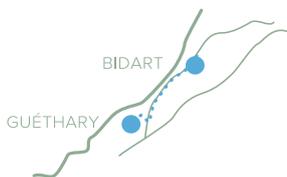
Vibrer dans l'un de lieux les plus mythiques de la Côte des Basques, là où le surf est apparu en France. Le Carlos a certes été totalement gentrifié mais la magie est intacte et opère encore et toujours.

BOUQUINISTE



Allez Hop...

2



De Bidart à Guéthary



www.restaurant-elements.com
www.restaurant-anaia.com
[@yaoya_guethary](https://www.instagram.com/yaoya_guethary)
[@le.poincon.guethary](https://www.instagram.com/le.poincon.guethary)

◀ Déguster chez Éléments, Bidart

On ne vient pas ici pour la vue. Il n'y en a pas. Ni pour se montrer, ça n'est pas le genre de la maison. On vient ici pour goûter aux produits soigneusement sélectionnés par le chef Anthony Orjollet. En mode restaurant, cave ou épicerie. Et surtout en mode Taloa, la galette de maïs basque qui vaut le détour.

◀ Se reconforter chez Anaia restaurant snack, Bidart

Il est des rituels sur la côte, celui du snack de plage pour les affamés de retour du surf ou les autres, ceux qui les admirent ou les envient. Avec un bon burger, la frustration passe mieux, et celui d'Anaia se défend bien. En version végé, c'est possible aussi.

◀ Se laisser envoûter par la vue à La Socket, Bidart

Pour qui aime la côte basque, ce club house offre la plus belle vue qui soit. Un practice puis un golf (Ilbaritz) en guise de premier plan, un château (Le Pavillon Royal de Nathalie de Serbie) ensuite, des falaises et les rouleaux de l'océan parfaitement alignés juste derrière, et au fond Saint-Jean-de-Luz puis en arrière-plan des montagnes, la Rhune d'un côté, le Jaizquibel de l'autre, les Trois-Couronnes au milieu... Impossible de se laisser d'un tel tableau.

◀ S'inspirer chez Yaoya Épicerie, Guéthary

Cet endroit est un rêve d'instagram(eurs). Une jolie famille franco-japonaise, une jolie épicerie en bois blond, de jolis produits bons et bio, le tout dans le joli village de Guéthary. Et pourtant, la sincérité éloigne ici tous les clichés, car Aï et Cédric s'engagent réellement dans leur communauté, font de vrais choix, engagés, et ont mis tout leur cœur dans ce lieu qui est totalement à leur image.

◀ Marcher sur le Chemin côtier

Pas obligé de se lancer dans un Anglet-Hendaye d'une seule traite ! Vous pouvez faire des tronçons, les plus beaux, les plus agréables, les plus dépaysants, les plus pourvus d'escales possibles dans des bars et restos de plage... Partez de la plage de la Côte des Basques, à Biarritz, et visez la Chapelle Sainte-Madeleine, à Bidart, puis poussez plus loin jusqu'à la plage du Cenitz, à Guéthary.

◀ Faire un stop au Poinçon, Guéthary

Vous jouiez au train électrique quand vous étiez petit(e) ? Vous avez toujours rêvé d'être chef(fe) de gare ? Ce cabanon est fait pour vous ! Vue sur la voie ferrée qui rejoint Paris et Hendaye et vue mer. Déco pop aux couleurs vives, tapas joyeux...



De Saint-Jean-de-Luz à Hendaye



www.maisonlaffargue.fr
[@stephanepirel](https://www.instagram.com/stephanepirel)
[@lebaldafoodbus](https://www.instagram.com/lebaldafoodbus)
[@etxegoxoanboulangerie](https://www.instagram.com/etxegoxoanboulangerie)
www.chateau-abbadia.fr
www.favela-hendaye.com
www.lilot-deco.com

◀ Shopper chez Laffargue, Saint-Jean-de-Luz

Cette maroquinerie cloutée est un signe de reconnaissance pour ceux qui vont et viennent sur la côte basque. On se défait de l'image un brin BCBG de cette maison centenaire et on twiste ceintures à gros clous et sacs à fleur de lys stylisée.

◀ S'afficher chez Crusoée, Saint-Jean-de-Luz

Des spots ou sports emblématiques de la région : Stéphane Pirel, linogreveur, porte sur cette côte basque un regard plein de tendresse et d'humour. Et ça donne des affiches ultra déco.

◀ Lâcher prise au Balda Food Bus, Saint-Jean-de-Luz

Boire un coup en admirant le coucher de soleil sans se soucier de ce que font les enfants ? Miser sur ces bus anglais reconvertis en food trucks sur le côté sud de la plage du Sénix.

◀ Goûter chez Etxe Goxoan, Ciboure

C'est ici que les meilleurs restaurants de la côte se fournissent en pains. Dans cette boulangerie que rien ne distingue vraiment d'une autre, Bertrand Ducauroy y façonne des pains aux levain remarquables ou des baguettes de compétition.

◀ Voyager (très) loin au Château d'Abadie, Hendaye

Trônant au milieu de ces pelouses vert fluo où paissent tranquillement des moutons, dominant l'océan, ce château construit par Viollet-le-Duc a été légué à l'Académie des sciences par Antoine d'Abbadie. Il abrite désormais un observatoire et se visite. On peut se contenter d'une balade dans le domaine et l'admirer de loin, mais de nombreuses activités, notamment pour les enfants, y sont organisées.

◀ Craquer à la Favela ou L'ilot déco, Hendaye

Contrairement à Hendaye-Plage, Hendaye-Ville, perchée sur la colline, n'a pas pour habitude de voir des touristes. Pourtant, elle est en train de vivre une petite mutation. Un renouveau dû à de jeunes entrepreneurs inspirés comme Priscilla Manon qui y a ouvert un sympathique resto (bowls, brunchs, jus) et, juste à côté, une chouette boutique déco de créateurs basques.

◀ Descendre au Port de Caneta, Hendaye

Hendaye est une ville compliquée, très étirée, presque coupée en deux, entre ville et plage. Il faut absolument se laisser surprendre par ce petit port, sur la Bidassoa, au pied du vieux bourg. Tout semble figé, l'Espagne à portée de brasses.

◀ Franchir la Bidassoa, Hendaye

Passer la frontière, s'échapper vers un ailleurs tout proche, aller déguster des tapas en Espagne : le bateau-bus ! En un rien de temps, vous avez traversé la Bidassoa à bord de ces navettes. Et c'est franchement plus sympa qu'en voiture !



La villa Belza, l'un des fleurons de Biarritz, où s'est récemment vendu un appartement pour près de 40000€ le m²

AHÈTZE

- ◀ **Écurie Fantagaro**
Chemin Aguerrea
+33 (0)6 87 25 19 42
www.ecurie-fantagaro.fr

ANGLET

- ◀ **Chocolaterie Henriët**
3, avenue de Bayonne
+33 (0)5 59 63 86 16
www.chocolaterie-henriet.com
- ◀ **Madrague Surf School**
Boulevard des plages
+33 (0)7 68 43 73 99
www.angletecolesurfmadrague.fr
- ◀ **Lekua**
299, avenue de l'Adour
+33 (0)6 13 44 66 72

ARCANGUES

- ◀ **Gaztelur**
Impasse de Gasthelur
+33 (0)5 59 23 04 06
www.gaztelur-restaurant-arcangues.com
- ◀ **Moulin d'Alotz**
Chemin d'Alotz-Errota
+33 (0)5 59 43 04 54
www.moulindalotz.com

BAYONNE

- ◀ **Basa**
74, rue d'Espagne
+33 (0)5 59 70 38 06
www.brasserie-basa.com
- ◀ **Cazenave**
19, rue du Port-Neuf
+33 (0)5 59 59 03 16
www.chocolats-bayonne-cazenave.fr

- ◀ **Daranatz**
15, rue du Port-Neuf
+33 (0)5 59 59 03 55
www.daranatz.com

- ◀ **Georges & Soma**
12, rue Frédéric-Bastiat
+33 (0)6 72 04 88 91
www.georgesstore.fr

- ◀ **La Table de Sébastien Gravé**
21, quai Amiral-Dubourdieu
+33 (0)5 59 46 14 94
www.latable-sebastiengrave.fr

- ◀ **Monsieur Txokola**
11, rue Jacques-Laffitte
+33 (0)5 59 15 66 94
www.monsieurtxokola.fr

- ◀ **Pariès**
14, rue du Port-Neuf
+33 (0)5 59 59 06 29
www.paries.fr

- ◀ **Patxamama**
7, rue Port-de-Castets
+33 (0)5 59 59 11 88

BIARRITZ

- ◀ **Albertine Swim**
54, rue Gambetta
+33 (0)6 17 06 91 04
www.albertine-swim.com

- ◀ **A Mano Studio**
13, rue du Helder
www.amanostudio.fr

- ◀ **Aquarium Biarritz**
Esplanade du Rocher de la Vierge
+33 (0)5 59 22 75 40
www.aquariumbiarritz.com

- ◀ **Ateliers de la Côte**
2 rue Vauréal
+33 (0)5 40 07 05 77
www.lesateliersdelacotebiarritz.com

➤ **Bookstore BD & Jeunesse**
13 Rue de la Poste
+33 (0)5 59 23 28 48
www.bookstore-bd-jeunesse.business.site

➤ **CarØe**
51 bis, rue Gambetta
+33 (0)9 83 34 54 60
www.caroe.fr

➤ **Carlina Lodge**
9, boulevard du Prince-de-Galles
+33 (0)5 59 24 42 14
www.carlina.com

➤ **Casaviel**
15, rue d'Harcet
+33 (0)6 73 42 12 13
www.casaviel.fr

➤ **Chéri Bibi**
50, rue d'Espagne
+33 (0)6 45 07 22 56
www.cheribibibiarritz.com

➤ **Colors of Surfing**
22, avenue de Verdun
+33 (0)6 89 57 29 18
www.colorsofsurfing.com

➤ **Chocolaterie Henriët**
Place Georges-Clemenceau
+33 (0)5 59 24 24 15
www.chocolaterie-henriet.com

➤ **Daranatz**
12, Avenue Foch
+33 (0)5 59 24 21 91
www.daranatz.com

➤ **Dodin**
Quai de la Grande Plage
+33 (0)5 59 22 10 43
www.dodin-biarritz.fr

➤ **Garrigue**
7, rue Gambetta
+33 (0)5 59 24 74 79

➤ **Hôtel de Silhouette**
30, rue Gambetta
+33 (0)5 59 24 93 82
www.hotel-silhouette-biarritz.com

➤ **Hungry Belly**
12, avenue de la Gare

➤ **La Maison du Marquis**
41, rue de l'Estagnas
+33 (0)6 38 60 67 18
www.lamaisondumarquis-biarritz.com

➤ **Miri Miri Homes**
www.miri-miri.fr

➤ **Monsieur Txokola**
17, rue des Halles
+33(0)5 59 51 15 04
www.monsieurtxokola.fr

➤ **Mood Café**
49 Avenue Maréchal Joffre
+33 (0)6 99 54 81 21

➤ **Open Me**
74 Rue Gambetta
+33 (0)6 25 15 80 80

➤ **Palmito**
7, rue du Port-Vieux
+33 (0)5 59 24 16 56
www.palmito-biarritz.com

➤ **Pariès**
1, place Bellevue
+33 (0)5 59 22 07 52
www.paries.fr

➤ **Saint-Charles**
47, avenue de la Reine-Victoria
+33(0)6 19 75 27 97
www.hotelstcharles.com

➤ **Spa Alaena**
20 Avenue du Sabaou
+33(0)5 59 23 96 92
www.spa-biarritz.com

➤ **Villa Magnan**
@villamagnan

BIDART

➤ **Anaïa**
9, rue de la Plage
+33 (0)5 59 23 29 30
www.restaurant-anaia.com

➤ **L'Antre**
6, avenue Grande-Plage
+33 (0)5 59 47 78 92
www.lantre-restaurant.fr

➤ **École des Vagues**
250 rue de Souhara, Plage du Centre
+33 (0)6 10 26 71 81 & +33 (0)6 22 14 13 41
www.ecoledesvagues.com

➤ **Éléments**
1247, avenue de Bayonne
+33 (0)9 86 38 08 51
www.restaurant-elements.com

- ✦ **Koskenia**
 Place Sauveur-Atchoarena
 +33 (0)5 59 52 70 25
www.aubergekoskenia.com
- ✦ **La Plancha**
 Avenue du Lac
 +33 (0)5 59 24 22 15
www.laplancha-ilbarritz.com
- ✦ **La Socket**
 Avenue du Château
 +33 (0)5 59 43 79 07
www.golfilbarritz.com
- ✦ **La Table des Frères Ibarboure**
 Chemin Ttalienea
 +33 (0)5 59 47 58 30
ww.freresibarboure.com
- ✦ **Villa l'Arche**
 Rue Camboénéa
 +33 (0)5 59 51 65 95
www.villalarche.com

CIBOURE

- ✦ **Alaïa**
 2, allée André-Hiriart
 +33 (0)5 59 47 43 79
www.restaurantalaia.com
- ✦ **Chez Mattin**
 63, rue Evariste-Baignol
 +33 (0)5 59 47 19 52
www.chezmattin.fr
- ✦ **Etxe Gotxoan**
 51, avenue Jean-Jaurès
 +33 (0)5 59 47 18 38

GUÉTHARY

- ✦ **Le Madrid**
 563, avenue du Général-de-Gaulle
 +33(0)5 59 26 52 12
www.lemadrid.com
- ✦ **Providence**
 548, avenue du Général-de-Gaulle
 +33 (0)9 72 83 44 60
www.providenceguethary.com
- ✦ **Villa Anvers**
 160, chemin du Phare
 +33 (0)6 74 01 74 56
www.villa-anvers.com
- ✦ **Yaoya**
 251, avenue du Général-de-Gaulle

SAINT-JEAN-DE-LUZ

- ✦ **Balda Food Bus**
 Plage de Senix
- ✦ **Chocolaterie Henriët**
 10, boulevard Thiers
 +33 (0)5 59 22 08 42
www.chocolaterie-henriet.com
- ✦ **Crusoée**
 25, rue Joseph-Garat
 +33 (0)5 59 85 13 77
- ✦ **Instincts**
 20, rue Joseph-Garat
 +33 (0)5 59 24 66 98
www.restaurant-instincts.com
- ✦ **Laffargue**
 25, rue Léon-Gambetta
 +33 (0)5 59 26 11 38
www.maisonlaffargue.fr
- ✦ **Le Komptoir des Amis**
 7, boulevard du Commandant-Passicot
 +33 (0)5 24 33 61 04
www.lekomptoirdesamis.com
- ✦ **Le Zèbre à paillettes**
 21, rue Joseph-Garat
 +33 (0)9 66 43 96 23
www.lezebreapaillettes.fr
- ✦ **Madison**
 25, boulevard Thiers
 +33 (0)5 59 85 55 55
www.madison-saintjeandeluz.com
- ✦ **Pariès**
 9, rue Gambetta
 +33 (0)5 59 26 08 81
www.paries.fr
- ✦ **Rita, la Vierge à la mer**
 13, rue Paul-Gelos
 +33 (0)6 01 17 89 06
www.ritaalamer.com

HENDAYE

- ✦ **A dream in a hat**
www.adreaminahat
- ✦ **Favella**
 11, place de la République
www.favela-hendaye.com
- ✦ **L'ilôt Déco**
 15 place de la République
 +33 (0)6 01 16 88 74
- ✦ **Itsas Zaldi**
 9, rue des Figuiers
 +33 (0)9 83 03 40 79



CÔTE BASQUE

DE L'ADOUR À LA BIDASSOA

allezhop.a

Côte basque, de l'Adour à la Bidassoa est édité par GP Communication

Auteurs : Sylvie Berkowicz, Stéphane Bréhier et Gaëlle Perrin

Maquette : Studio Klak

Illustrations : Marie Bastide Studio

ISBN : 978-2-493271-01-3

Prix : 9,90 €

Juillet 2021

@allezhop.a & www.allezhopa.com

Nous contacter : contact@allezhopa.com