

BILBAO

SAN SEBASTIÁN - SANTANDER

CITY GUIDE



PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



Notre voyage de noces
en Asie

Bangkok - Bali - Hanoi



Road Trip USA Canada

De Vancouver à Los Angeles



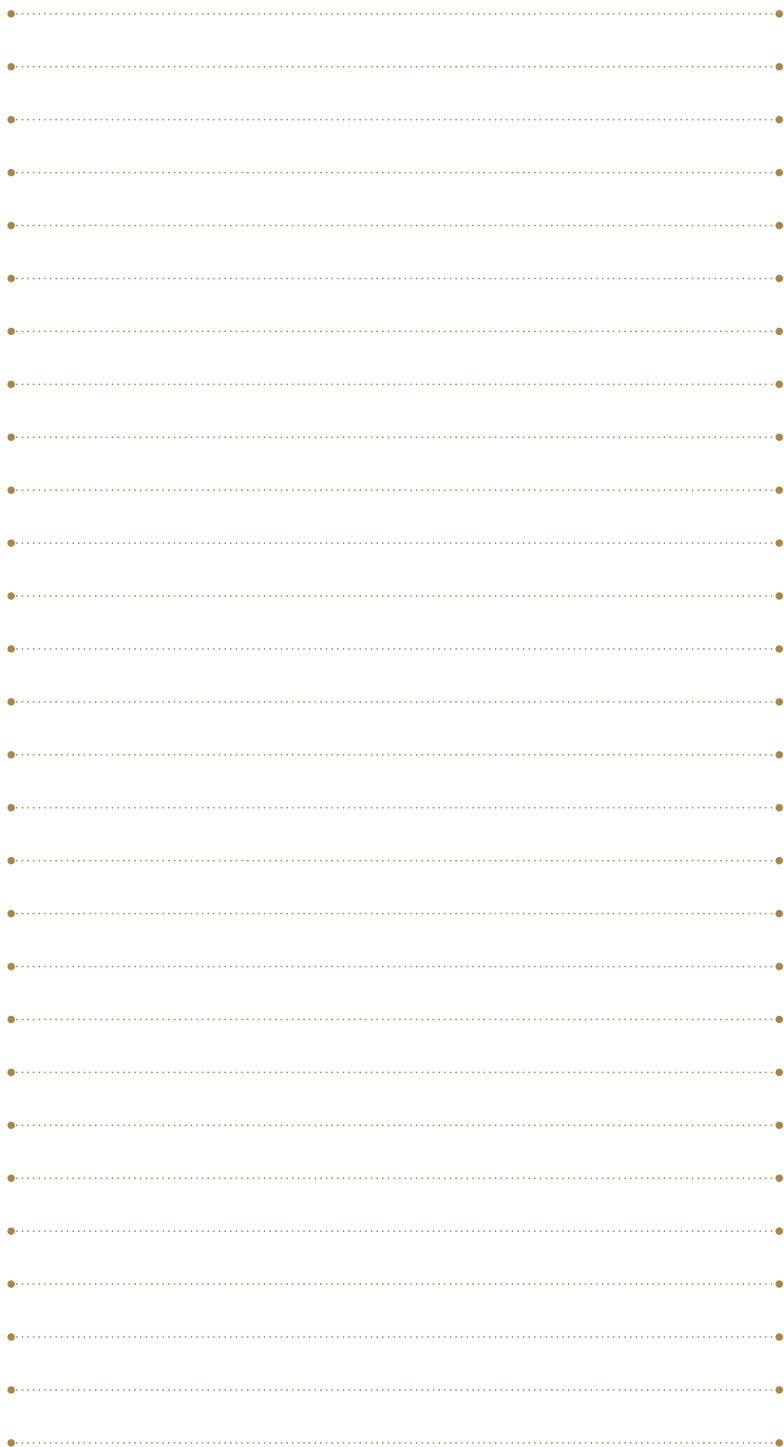
A VOUS DE JOUER !

my  **petit fute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

BILBAO

2019
2020



EDITION

Directeurs de collection et auteurs :
Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Sarah PAROT, Elena FERNANDEZ CABRERA, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN, Natalia COLLIER

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

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, Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREAU, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, 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 : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIERE Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ BILBAO 2019-2020 ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € -

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : *Maman*, sculpture de Louise Bourgeois,

Guggenheim Bilbao Museoa, Bilbao, Espagne

© Pedal-Power-Photos - iStockPhoto.com.jpg

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT -

42540 Saint-Just-la-Pendue

Achévé d'imprimer : juin 2019

Dépôt légal : 27/07/2019

ISBN : 9782305006833

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE À BILBAO !

Des vallées verdoyantes aux côtes maritimes déchiquetées et battues par les vagues, des maisons traditionnelles aux créations avant-gardistes, la région de Bilbao est une terre de contrastes. Elle vous offre l'occasion de découvrir une multitude de paysages et d'atmosphères, en un seul et unique voyage : des plages superbes à Sopelana, Mundaka ou Gorliz, des réserves naturelles encerclant le centre-ville de Bilbao, comme Urdaibai, Gorbeia et Urkiola, ou des monuments du XVI^e siècle flirtant avec des bâtiments d'avant-garde.

Cette région du Nord de l'Espagne saura vous séduire par son aspect moins touristique que le reste du pays, avec ses petits villages montagnards, ses ports de pêche authentiques et ses sites et monuments préservés.

A maintes reprises, le Pays basque, doublement protégé par la mer et les montagnes, s'est illustré comme résistant à l'invasisseur et fervent défenseur de ses valeurs et coutumes. Il en demeure une culture régionale d'une grande richesse, où se mêlent danse, chants, folklore et jeux.

Ville à taille humaine, dynamique et créative, Bilbao cultive un charme indéniable et concentre le meilleur de la culture espagnole assaisonnée à la sauce basque. Avec ses fiers habitants, son adoration de la mer et sa divine gastronomie, Bilbao vous réserve un séjour riche en découvertes.

La cuisine est ici érigée en art de vivre ; l'offre y est vertigineuse : des bars à *pintxos* dans tous les coins de la ville, des bodegas pour déguster les meilleurs vins du Nord et de magnifiques restaurants, parmi les meilleurs d'Espagne. Bilbao, jadis industrielle et morose, diront certains, s'est taillé une réputation de ville culturelle et dynamique depuis la fin des années 1990. L'effet « Guggenheim » a engendré une série de projets urbanistiques d'envergure et incarne de façon spectaculaire le développement économique et social de la ville.

Imprégné-vous de cette ville de traditions et d'innovations culinaires et culturelles, et surtout, laissez-vous séduire par le tempérament basque, sympathique, agréable et toujours prêt à faire la fête ! Bonne route !

L'équipe de rédaction

► **Remerciements :** nous tenons à remercier les offices de tourisme, organismes de promotion touristique et autres institutions pour leur aide précieuse dans la création de ce guide.



IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ INVITATION AU VOYAGE ■

Les plus de Bilbao.....	7
Fiche technique.....	9
Idées de séjour.....	12
Comment partir ?.....	14

■ DÉCOUVERTE ■

Bilbao en 20 mots-clés.....	28
Survol du Pays basque.....	32
Histoire.....	34
Politique et économie.....	42
Population et langue.....	45
Mode de vie.....	47
Arts et culture.....	49
Festivités.....	59
Cuisine basque.....	64
Jeux, sports et loisirs.....	68
Enfants du pays.....	70

■ BILBAO ■

Bilbao.....	74
Quartiers.....	76
Se déplacer.....	79

Pratique.....	85
Se loger.....	87
Se restaurer.....	95
Sortir.....	109
À voir / À faire.....	115
Shopping.....	128
Sports – Détente – Loisirs.....	133

■ ESCAPADES AUTOUR DE BILBAO ■

Le littoral.....	136
Barakaldo.....	136
Santurtzi.....	137
Portugalete.....	138
Getxo.....	141
Sopelana.....	144
Plentzia.....	147
Gorliz.....	149
Gatika.....	149
Munguia.....	151
Bakio – Baquio.....	151
Bermeo.....	154
Mundaka.....	156
Réserve de Biosphère	
d'Urdaibai.....	158
Elantxobe.....	162



Les « fosteritos » du métro de Bilbao sont des structures de verre affectueusement nommées d'après le nom de leur architecte Norman Foster.



Falaises du Flysch.

<i>Guernica</i>	163	<i>Legutiano</i>	209
<i>Lekeitio</i>	166	Parc naturel d'Urkiola	212
<i>Ondarroa</i>	168	<i>Durango</i>	212
<i>Zumaia</i>	169	<i>Abadiño</i>	213
<i>Getaria – Getaria</i>	171	Oñate – Oñati	214
<i>Zarauz – Zarautz</i>	174	Legazpi	216
San Sebastián	176	Zumarraga	217
Transports	176	Azpeitia	218
Pratique	180	Santander	222
Orientation	180	Transports	222
Se loger	182	Pratique	224
Se restaurer	186	Orientation	224
Sortir	192	Se loger	226
À voir / À faire	195	Se restaurer	229
Sports – Détente – Loisirs	200	Sortir	231
Visites guidées	201	À voir – À faire	231
Shopping	202	Sports – Détente – Loisirs	236
Les terres	204	Visites guidées	236
Las Encartaciones	204	Shopping	236
<i>Galdames</i>	204		
<i>Sopuerta</i>	205		
<i>Güeñes</i>	206		
<i>Balmaseda</i>	206		
<i>Karrantza</i>	207		
Parc naturel de Gorbeia	208		
<i>Murgia – Murguia</i>	208		
		■ PENSE FUTÉ ■	
		Pense futé	238
		S'informe	251
		Rester	258
		Index	263



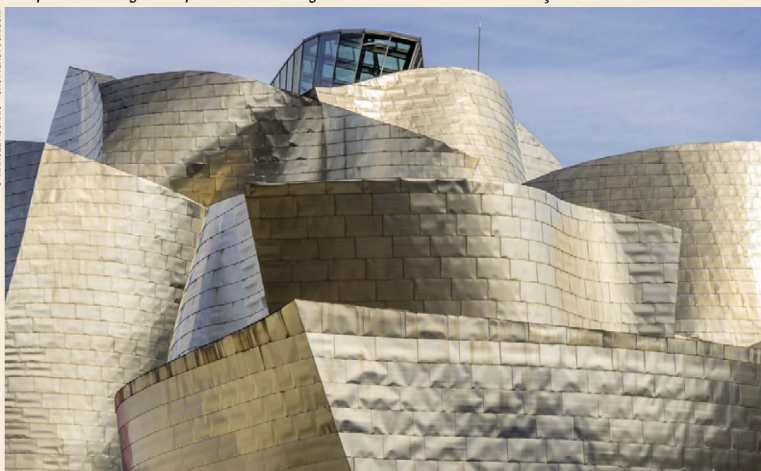
Vue sur Bilbao.



Les pintxos se dégustent partout dans la région.



Façades traditionnelles de Bilbao.



Le musée Guggenheim dessiné par Frank Gehry.

LES PLUS DE BILBAO

Une cité innovante

À l'aube du XXI^e siècle, l'ancienne cité industrielle de Bilbao a su se réinventer à travers l'art et l'architecture pour devenir l'une des villes les plus dynamiques d'Espagne. L'inauguration du musée Guggenheim en 1997 sera à l'origine de la renaissance de la ville. Aujourd'hui, cette métropole ambitieuse et créative vit entièrement tournée vers sa ría, cultivant tout autant ses traditions que son goût pour l'avant-garde.

Une architecture d'avant-garde

Les architectes les plus réputés au monde ont participé à la transformation de Bilbao. Santiago Calatrava, Norman Foster, César Pelli et bien sûr Frank Gehry, furent les artisans de ce vaste projet de rénovation urbaine, qui replaça la vieille cité industrielle au cœur de la modernité. Le pont de Zubizuri, l'aéroport, le métro, les tours, les musées : tout à Bilbao suscite l'admiration !

Des traditions irréductibles

Au Pays basque, certaines traditions irréductibles ont traversé les siècles et forment aujourd'hui un patrimoine folklorique d'une grande richesse. Les danses, les chants, les jeux de force, les concours de bertsolarisme, les régates de traînières et les jeux de pelote basque intègrent au quotidien la vie des Basques, fervents défenseurs d'une culture ancestrale.

Une gastronomie rayonnante

Les Bilbotars sont très fiers de leur gastronomie et ils ont bien raison. Ici, le plaisir de bien manger est devenu tout un art. Les produits de la mer mêlés aux légumes du terroir sont la base d'une cuisine locale, colorée et savoureuse. Des bars à *pintxos* aux restaurants gastronomiques, des recettes traditionnelles aux saveurs innovantes de la nouvelle cuisine basque, Bilbao fera le bonheur des amateurs de bonne chère.

Des musées de grand prestige

Outre la visite incontournable du musée Guggenheim, avec ses riches collections d'art contemporain, d'autres musées de la ville jouissent d'un grand prestige. C'est le cas du

Museo de Bellas Artes de Bilbao, qui abrite l'une des plus belles collections d'œuvres d'art d'Espagne, ou encore l'Euskal Museoa, pour ses remarquables collections dédiées à l'archéologie de Biscaye et l'ethnographie du Pays basque.

Un agenda culturel riche

L'ancienne cité industrielle chouchoute ses visiteurs avec une riche programmation de festivals, expositions et fêtes qui rythment le calendrier de Bilbao tout au long de l'année. Des expositions phares du Guggenheim et du musée des Beaux-Arts aux festivals de théâtre, musique, cinéma et danse en passant par la Semana Grande au mois d'août, les activités ne manquent pas à Bilbao !

Des paysages diversifiés

À seulement quelques kilomètres de Bilbao, l'agitation urbaine laisse place à des paysages côtiers entrecoupés d'anciens villages de pêcheurs et de longues plages fréquentées par les surfeurs. Le vieux port de Getxo et ses maisons traditionnelles, la plage sauvage de Laga, la presqu'île de San Juan de Gaztelugatxe et la réserve naturelle d'Urdaibai : voilà autant d'excursions à la journée depuis Bilbao à ne pas manquer.



© JACQF - FOTOLIA

Pont de la Salvé.



Balade dans les ruelles de Bilbao.

© TRABANTOS - SHUTTERSTOCK.COM

Drapeau espagnol

C'est en 1785 que le drapeau espagnol apparaît pour la première fois lorsque le roi Charles III adopte un pavillon maritime distinctif. Le rouge et le jaune représentent alors les provinces de Castille et d'Aragon. Dans sa version actuelle, le drapeau est agrémenté de deux colonnes d'Hercule figurant traditionnellement le détroit de Gibraltar. L'une d'elles, marquée du mot « plus », est surmontée de la couronne impériale tandis que l'autre, vierge de toute inscription, porte une couronne royale. Les colonnes entourent un écu divisé en quatre blasons représentant chacun un ancien royaume. Ainsi, le château symbolise la Castille, le lion rampant le León, les quatre bandes rouges verticales sur fond or l'Aragon et, une chaîne d'or sur fond rouge la Navarre. Dans la partie inférieure de l'écu, une grenade sur fond bleu représente le Royaume de Grenade. Le drapeau bicolore est remplacé de façon éphémère pendant la période républicaine, de 1931 à 1939, puis rétabli sous Franco. Enfin, au centre, on retrouve les armes de l'Etat qui ne sont autres que celles des Bourbons. Trois lys sur fond bleu pour rappeler que l'Espagne est une monarchie constitutionnelle depuis 1975.



Argent

Monnaie

L'euro (€). Les faces des pièces espagnoles de 1, 2 et 5 centimes représentent la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, et celles de 10, 20 et 50 centimes l'écrivain Miguel de Cervantès. Enfin, le roi Felipe désormais sur les pièces de 1 € et 2 € (les billets sont communs à toute la zone euro).

Idée de budget

► **Petit budget** : 60 €/jour (nuit dans une pension, 2 repas dans des bars à tapas, transports, une entrée dans un musée, deux verres le soir).

► **Budget moyen** : 100 €/jour (nuit dans un hôtel 2 ou 3-étoiles, un repas dans un bar à tapas et un dans un restaurant, entrée dans un musée, transports, deux verres le soir).

Drapeau basque (ikurriña)

Le drapeau basque (*ikurriña*), conçu en 1894 par les fondateurs du Parti nationaliste basque, Luis et Sabino Arana, est constitué d'une croix blanche et d'une croix oblique verte sur fond rouge. La croix verte de saint André représente le chêne de Guernica, symbole des fors de Biscaye et synonyme de liberté pour les Basques, la croix blanche représente le catholicisme et le fond rouge représente le peuple.



Officialisé en 1936 par le gouvernement basque, l'*ikurriña* est interdit sous le pouvoir franquiste et ne retrouve sa légitimité qu'à partir de 1979. Fort symbole culturel et nationaliste, l'*ikurriña* est également très présent dans le Pays basque français, même s'il n'a pas de caractère officiel.

► **Gros budget** : 200 €/jour (nuit dans un hôtel de luxe, 2 repas au restaurant, transports, sortie au spectacle ou à l'opéra).

Le Pays basque en bref

Pays basque

► **Nom officiel** : *País Vasco* (en castillan) et *Euskadi* (en basque).

► **Statut** : région autonome depuis 1979.

► **Provinces** : Álava, Guipúzcoa et Biscaye.

► **Capitales de province** : Vitoria (Álava), Saint-Sébastien (Guipúzcoa) et Bilbao (Biscaye).

► **Superficie du Pays basque** : 7 234 km² (1,4 % du territoire espagnol, 14^e région d'Espagne par sa superficie).

► **Densité** : 299 hab/km² (92 hab/km² en moyenne dans toute l'Espagne).

► **Langues officielles** : castillan et euskera (langue basque).

► **Président du gouvernement basque** (Lehendakari) : Iñigo Urkullu Rentería.

► **Population** : 2,2 millions d'habitants au total dans le Pays Basque. Province d'Álava : environ 320 000 habitants. Province du Guipúzcoa : environ 715 000 habitants. Province de Biscaye : 1 150 000 habitants. Le Pays basque regroupe 4,7 % de la population espagnole. Elle est la 7^e région la plus peuplée d'Espagne.

► **PIB par habitant** : 33 088 € en 2017 (contre 17.262 € en Estrémadure, la région la plus

pauvre d'Espagne), situant le Pays basque en deuxième position du classement espagnol après la région de Madrid.

► **Taux de chômage** : 9,6 % fin 2018 (contre 14,5 % en moyenne dans toute l'Espagne).

Bilbao

► **Nom officiel** : Bilbao en castillan et Bilbo en euskera.

► **Superficie** : 41,6 km².

► **Population** : avec 350 000 habitants, c'est la ville la plus peuplée du Pays basque.

► **Saint patron** : Santiago el Mayor.

► **Sainte patronne** : Nuestra Señora de Begoña.

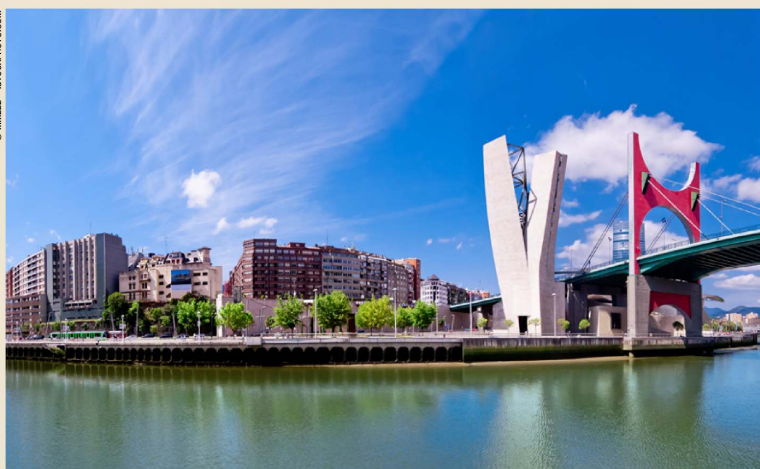
► **Maire** : Juan Mari Aburto, du PNV (Parti nationaliste basque) depuis 2015.

► **Organisation administrative** : la ville est divisée en 8 districts (Deusto, Uribarri, Otxarkoaga-Txurdinaga, Begoña, Ibaiondo, Abando, Recalde et Basurto-Zorroza).

Téléphone

► **Principaux indicatifs**. Álava : 945. Guipúzcoa : 943. Biscaye : 94.

► **Pour appeler l'Espagne depuis la France** : + 34 + un numéro à neuf chiffres qui commence toujours par un 9 (le deuxième chiffre correspond à la ville ou la région). Exemple, pour Bilbao depuis la France : + 34 94 puis le numéro de votre correspondant.



Vue sur les berges de la rivière Nervión à Bilbao.

► **Pour appeler de l'Espagne vers la France :**
+ 33 + numéro du correspondant sans le zéro.

► **Pour appeler un numéro local ou national**
(exemple, de Bilbao à Valence ou de Bilbao à Madrid) : composez directement les neuf chiffres de votre correspondant.

Décalage horaire

Il n'y a aucun décalage horaire entre la France et la péninsule espagnole.

Formalités

Aucune formalité particulière, mais n'oubliez surtout pas votre pièce d'identité qui vous sera souvent demandée (au moment du check-in dans votre hôtel, pour louer une voiture, etc.).

Climat

Le climat de Bilbao est de type océanique. Les précipitations sont fréquentes à l'automne et au printemps, tandis que les hivers sont relativement doux (en moyenne 9 °C). En été, la température moyenne est de 21 °C, avec quelques pics de chaleur en août.

Saisonnalité

► **La haute saison** correspond à la Semaine sainte, les jours fériés et l'été sur la zone du littoral. De plus, en périodes de festivités importantes, notamment durant la Semana Grande de Bilbao, les prix pratiqués sont ceux de la haute saison, en raison du nombre important de visiteurs qu'elles drainent. Les hôtels sont alors souvent complets plusieurs mois à l'avance.

► **La basse saison** correspond aux mois creux, généralement de fin octobre à mi-mars.



© DAVID TLERO OSORIO - FOTOLIA

Dans les stations balnéaires du littoral de la Biscaye, il arrive que les hôtels ou infrastructures touristiques ferment leurs portes entre novembre et février.

► **La moyenne saison** (facultative pour bien des hôtels qui partagent l'année uniquement entre haute et basse saison ; dans ce cas, les mois de saison moyenne sont considérés comme « basse saison ») concerne les mois au cours desquels l'activité touristique est plus modérée, malgré la douceur du climat : mars, avril (sauf la Semaine sainte, évidemment), mai, juin et septembre.

Vitoria-Gastéiz

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Octobre	Nov.	Déc.
Moyenne des minimales et maximales											
1°	1,5°	2,5°	4°	7°	10°	12°	12,5°	10°	7°	3,5°	2°
8,5°	10,5°	13,5°	14,5°	19°	22°	25,5°	26°	23°	17,5°	12°	9°

Prévisions météo à 15 jours - Statistiques mensuelles
Par téléphone



32 64

1,35 € l'appel,
puis 0,34 €/min.

IDÉES DE SÉJOUR

Séjour court

► **Jour 1.** Vous pourrez consacrer la matinée à la découverte du Casco Viejo, le cœur historique de la ville. Flânez dans ses rues pleines de charmes, bordées de vieux immeubles aux fenêtres peintes de rouge ou de vert. Profitez-en pour visiter l'Euskal Museoa (musée basque), qui offre un intéressant itinéraire à travers l'histoire, la culture et les traditions basques. Vers midi, rejoignez la Plaza Nueva pour faire la tournée des bars à pintxos. Après le déjeuner, traversez la ria pour rejoindre la zone de Bilbao La Vieja, quartier métissé où se concentrent les boutiques de jeunes créateurs. Après cette parenthèse shopping, rejoignez tranquillement le quartier d'Indautxu pour admirer l'intérieur du centre culturel Azkuna Zentroa, imaginé par Philippe Starck. Vous pourrez ensuite alterner shopping de créateurs et bars à pintxos le long des avenues élégantes d'Indautxu. Et pour finir cette première journée en beauté, offrez-vous un cocktail sur la Terraza Yandiola, le spot branché du quartier.

► **Jour 2.** Vous pourrez consacrer toute la matinée à la visite du musée Guggenheim. D'abord pour admirer son indescriptible architecture, et ensuite pour découvrir ses passionnantes collections. A l'heure du déjeuner, le restaurant du musée, Nerua, offre une belle expérience gastronomique pour ceux qui peuvent se le permettre. Rejoignez ensuite la Gran Vía pour profiter des boutiques : vous y trouverez toutes les grandes marques espagnoles. Continuez la balade dans les rues de l'Ensanche pour admirer ses beaux bâtiments éclectiques. A l'heure de l'apéro, direction la jolie place arborée des Jardines de Albia pour tester le Café Iruña, lieu emblématique fondé en 1903. Dans les environs, vous trouverez plusieurs bars à tapas pour vous essayer à l'art du *txikiteo* (tournée des bars).

► **Jour 3.** On commence la journée au fil de l'eau par une balade en stand up paddle le long de la ria, ou en bateau pour les moins sportifs. C'est l'occasion d'admirer le pont Zubizuri et le Palacio Euskalduna. Ceux qui peuvent se permettre un petit écart pourront même s'offrir une parenthèse gastronomique chez Eneko Bilbao, au 3^e étage du palais. Après le déjeuner, une visite du Museo de Bellas Artes s'impose. Ce musée des Beaux-Arts est l'un des plus intéressants d'Espagne. Et pour terminer en beauté le séjour, direction la ville voisine de

Getxo pour y admirer le Puente Vizcaya, véritable prouesse d'ingénierie classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Séjour long

Bilbao et ses environs en 8 jours ! La durée parfaite pour bien connaître la ville et les sites incontournables de la Biscaye, mais aussi faire des escapades à Saint-Sébastien ou Santander.

► **Jour 1. Découverte du Casco Viejo.** Vous pourrez admirer les arcades néoclassiques de la Plaza Nueva, flâner le long des étals du Mercado de la Ribera, visiter le Museo Vasco et faire la tournée des bars à pintxos des Siete Calles, les sept rues historiques du vieux Bilbao. De l'autre côté de la ria, jeunes créateurs et restaurants à la mode se concentrent dans Bilbao La Vieja.

► **Jour 2. Visite du Guggenheim** et promenade le long de la ria jusqu'au musée maritime. En chemin, vous observerez les constructions avant-gardistes du quartier, notamment le Palais Euskalduna et la tour Iberdrola. Les plus sportifs pourront tenter une excursion en paddle surf le long de la ria (départ face au musée maritime).

► **Jour 3. Promenade dans l'Ensanche** pour admirer ses constructions éclectiques (Palacio de Chavarri, Casa de la Misericordia) et modernistes (Casa Montero, Estación de Concordia). Vous ne manquerez pas une visite du passionnant musée des Beaux Arts qui s'ouvre sur le parc de Doña Casilda, suivi d'une session shopping dans les boutiques de la Gran Vía. Vous pourrez ensuite rejoindre le quartier d'Indautxu pour admirer l'architecture du centre culturel Azkuna Zentroa et visiter le musée taurin de Bilbao.

► **Jour 4. Escapade à Getxo**, petite ville en bord de mer accessible en métro depuis Bilbao. Vous pourrez y admirer le Puente Vizcaya, un pont transbordeur construit en 1893 qui relie les villes de Portugalete et Getxo, de part et d'autre du Nervión. Lieu de résidence de la bourgeoisie locale depuis le début du XX^e siècle, Getxo abrite de somptueux palais que vous découvrirez au fil de la visite. Ne manquez pas non plus l'ancien quartier des pêcheurs, le Puerto Viejo, avec ses maisons typiques et ses bars à pintxos.

► **Jour 5. Excursion à San Juan de Gaztelugatxe**, presque île et lieu de pèlerinage où se dresse l'ermitage du même nom. Prévoyez de bonnes chaussures pour traverser le sentier et grimper les 200 marches qui permettent

d'accéder à l'ermitage. Après l'effort, le réconfort : repas dans l'incontournable restaurant Eneperi, perché sur un promontoire face à la mer. L'après-midi, profitez des plages de Bakio ou Bermeo.

► **Jour 6. Excursion dans la réserve naturelle d'Urdaibai**, où l'on pourrait bien passer deux jours tant les possibilités sont nombreuses. D'abord avec la visite de ses villes côtières : Elantxobe, avec ses maisons suspendues ; Mundaka, la Mecque des meilleurs surfeurs de la région ; Gernika, symbole de l'identité basque, etc. Ensuite, pour profiter de la nature, avec la visite du Centre d'observation des oiseaux d'Urdaibai, de la forêt peinte d'Oma et des splendides plages de Laga et Laida.

► **Jour 7. Visite de Saint-Sébastien**. La capitale du Gipuzkoa est accessible en 1h environ de trajet en bus depuis Bilbao. Indispensable balade dans les rues de la Parte Vieja pour faire la tournée des bars à tapas et promenade le long du Paseo de la Concha pour observer les surfeurs et les beaux édifices qui dominent la baie.

► **Jour 8. Visite de Santander**, accessible en 1h15 de trajet en bus depuis Bilbao. Une journée est suffisante pour découvrir l'essentiel de la capitale de Cantabrie, dotée d'un front de mer splendide. Visite de la cathédrale et de la Magdalena. Flânerie dans les rues animées de la ville.

Séjours thématiques

► **Week-end architecture**. L'image de la ville de Bilbao s'est radicalement transformée à la fin du XX^e siècle, une évolution qui s'est faite sentir dans la transformation urbanistique et dans la conception même de l'architecture. Une promenade sur l'avenue Abandoibarra est le paradigme de ce phénomène et met en lumière l'évolution architecturale depuis l'ère industrielle jusqu'à nos jours, en commençant par le célèbre musée Guggenheim et en terminant par le palais Euskalduna, dont la conception évoque les constructions navales qui occupaient autrefois cette zone de la ville. Les amateurs d'architecture ne manqueront pas non plus d'admirer le Azkuna Zentroa, anciens chais municipaux transformés en centre culturel par l'architecte et designer Philippe Starck ; le métro signé Norman Foster et ses curieux *fosteritos* ; le pont Zubizuri imaginé par l'architecte valencien Santiago Calatrava (auteur de la Cité des Arts et des Sciences de Valence) et le célèbre Puente Vizcaya à Getxo, classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

► **Séjour gastronomique**. La principale raison de visiter Bilbao, à part la visite du Guggenheim bien sûr, se mesure dans l'assiette. La ville

est en effet mondialement connue pour sa gastronomie et ses tapas de haute volée, les *pintxos*. N'importe où dans la ville des bars proposent de déguster ces bouchées « d'auteur », savoureuses, généreuses et sophistiquées. Bien connue des locaux, la tournée des bars à *pintxos* se révèle être un rituel incontournable de la visite de Bilbao. Une promenade dans le Casco Viejo de Bilbao, un verre de txacoli et deux *pintxos* par bar : la coutume typique du *tapeo*. A proximité de Bilbao, vous pourrez aussi découvrir les paysages des vignobles de Bakio, principal producteur de txacoli, où sont organisées des visites de *bodegas*. Quant aux fins gourmets, ils pourront s'offrir une véritable expérience gastronomique dans l'un des prestigieux restaurants de la région, notamment dans le restaurant Azurmendi du chef Eneko Atxa, trois fois étoilé au Michelin.

► **Week-end sportif**. La proximité du littoral vous permettra d'allier visites culturelles et activités sportives lors de votre séjour. A Bilbao, l'agence Bilbao Bentura propose de parcourir la ria en Paddle Surf, un sport très à la mode qui consiste à pagayer debout sur une grosse planche : une façon originale de visiter la ville et d'avoir une perspective différente sur les principaux monuments, en particulier sur le Guggenheim. A quelques kilomètres de Bilbao, vous pourrez vous initier au surf sur les principaux spots de Biscaye, en particulier Mundaka, célèbre dans le monde entier pour ses longues vagues. Accessibles en métro, Sopelana et Getxo abritent également de nombreuses écoles qui proposent des cours d'initiation. Et pour les randonneurs, l'intérieur des terres vous réserve de très belles promenades, notamment dans le Parque Natural de Gorbeia. Vous pourrez aussi vous essayer à l'escalade dans le Parque Natural de Urkiola.

► **Culture et traditions**. Visiter Bilbao, c'est aussi l'occasion de s'immerger dans la culture et les traditions basques. Pour un tour d'horizon général, vous pourrez commencer par une visite du musée basque (Euskal Museoa) dans le Casco Viejo qui retrace l'histoire du peuple basque. Dans le musée des beaux-arts (Museo de Bellas Artes de Bilbao), vous découvrirez la plus riche collection de peintures basques de la région. C'est aussi l'occasion de s'initier aux traditions locales, comme le fameux « txikiteo » (tournée des bars), ou d'assister à un match de pelote basque dans le Bizkaia Frontoia, le plus grand fronton d'Espagne. Les amateurs de football ne manqueront pas d'assister à un match de l'Athletic au San Mamés, car ici le foot est une véritable religion. Et pour aller plus loin dans la découverte de l'histoire du pays basque, une escapade à Gernika s'impose. Cette ville martyre, immortalisée dans le célèbre tableau de Picasso, est aujourd'hui un symbole de paix et de mémoire de la culture basque.

COMMENT PARTIR ?

PARTIR EN VOYAGE ORGANISÉ

Spécialistes

Vous trouverez ici les tours opérateurs spécialisés dans votre destination. Ils produisent eux-mêmes leurs voyages et sont généralement de très bon conseil car ils connaissent la région sur le bout des doigts. À noter que leurs tarifs se révèlent souvent un peu plus élevés que ceux des généralistes.

■ ALMA VOYAGES

Port Garonne
10, rue Louis Blériot
Villenave-d'Ornon
☎ 05 56 49 29 29
www.restaurant-merci.com
merci.begles@gmail.com
Chez Alma Voyages, les conseillers connaissent parfaitement les destinations. Ils ont la chance d'aller sur place plusieurs fois par an et donc, bien vous conseiller. En plus, chaque client est suivi par un agent attitré ! Une large offre de voyages (séjour, circuit, croisière ou circuit individuel) avec l'émission de devis pour les voyages de noces ou sur mesure vous sera proposée. Alma Voyages pratique les meilleurs prix du marché et travaille avec Kuoni, Beachcombers, Jet Tour, Marmara, Look Voyages... Si vous trouvez moins cher ailleurs, l'agence s'alignera sur ce tarif et vous bénéficierez en plus, d'un bon d'achat de 30 € sur le prochain voyage. Surfez sur leur site !

■ AMPLITUDES

60, rue Sainte Anne (2^e)
Paris
☎ 01 44 50 18 58
www.amplitudes.com
contact@amplitudes.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 10h à 18h.
Spécialiste du voyage sur mesure depuis presque 20 ans, Amplitudes propose notamment un « circuit au volant España Verde », pour découvrir la côte Nord de l'Espagne, avec des escales à Bilbao et San Sebastián. Les différentes propositions sont disponibles sur le site internet, mais il est également possible d'aborder la conversation au sein des agences Amplitudes. Informations pratiques, bons plans voyages, conseils d'experts, l'équipe vous sera d'une grande aide.

■ ARTS ET VIE

251, rue de Vaugirard (15^e)
Paris
☎ 01 40 43 20 21
www.artsetvie.com
info@artsetvie.com
Autres agences à Grenoble, Lyon, Marseille et Nice.
Depuis 60 ans, Arts et Vie, association culturelle de voyages et de loisirs, développe un tourisme ouvert au savoir et au bonheur de la découverte culturelle et humaine. L'esprit des voyages s'inscrit dans une tradition associative caractérisée par une ambiance conviviale, riche en rencontres, en patrimoine et civilisations du monde. Tous les circuits sont animés et conduits par des accompagnateurs passionnés, formés par l'association, soucieux de faire partager leur enthousiasme aux adhérents voyageurs. Arts et Vie propose le séjour « Bilbao et le Pays basque espagnol », une escapade de 5 jours à la découverte de Bilbao et ses environs.

■ BRITTANY FERRIES

☎ 02 98 24 47 01
www.brittany-ferries.fr
reservation@brittany-ferries.fr
Tour-opérateur spécialiste de la Grande-Bretagne, la compagnie propose des séjours vacances en Espagne. Plusieurs circuits « voiture ou moto en liberté » vous permettront d'effectuer un roadtrip en liberté à la découverte du nord du pays, de Santander à San Sebastián, en passant par Bilbao. Suggestion de chambres d'hôtes de charme ou de pousadas tout au long du parcours.

■ IMAGES DU MONDE

14, rue de Siam (16^e)
Paris
☎ 01 44 24 87 88
www.images-du-monde.com
info@images-du-monde.com
Spécialiste du monde latin, Images du Monde crée des voyages sur mesure pour individuels, familles et petits groupes d'amis. La connaissance du terrain et sa longue expérience de spécialiste lui permettent de vous conseiller au plus près de vos envies et de votre budget. L'agence propose notamment une « Escapade

à Bilbao » de 3 jours avec service de transport jusqu'à l'hôtel, visite de la ville avec un guide francophone et le séjour en hôtel 5 étoiles.

■ INTERMÈDES

10, rue de Mézières (6^e)

Paris

☎ 01 45 61 90 90

www.intermedes.com

info@intermedes.com

M^o Saint-Sulpice ou Rennes

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 19h ; le vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h30 à 16h de janvier à mars et de septembre à octobre.

Intermèdes propose des voyages d'exception et des circuits culturels sur des thèmes très variés : architecture, histoire de l'art, événements musicaux... Les voyages proposés sont encadrés par des conférenciers, historiens ou historiens d'art. L'agence propose une « ballade musicale de Bilbao à Saint-Jacques-de-Compostelle », ponctuée par des intermèdes musicaux de l'Ensemble Contraste, ainsi qu'une « Escapade à Bilbao » avec la découverte du musée Guggenheim, mais aussi d'Oñati et San Sébastien.

■ LOGITRAVEL

☎ 01 76 54 12 39

www.logitravel.fr

socialmedia@logitravel.fr

Née à Majorque en 2004, fondée par un groupe d'experts en tourisme et spécialistes de la Toile, cette agence en ligne indépendante offre une myriade de packs et de voyages vers plusieurs destinations à de très bons prix. Au programme des spécialités : les îles Baléares, l'Espagne et son bord de mer et les îles Canaries. Présente dans plusieurs pays, c'est actuellement l'agence leader des ventes en ligne, des séjours à la carte et des croisières. Un catalogue très complet et dynamique avec des offres et des promotions en constante évolution. Un très bon rapport qualité-prix. Peu importe la destination que l'on souhaite visiter, la pratique et subtil site Web permet de naviguer dans les différentes offres, pour organiser en direct des vacances « low cost », flexibles, 100 % à la carte (hôtel, vol, transfert, location de voiture... à tarif groupe). Le tout adapté aux motivations et au budget. Les séjours en famille, entre amis ou en couple sont leur cœur de métier. Catalogue également disponible dans l'appli numérique Logitravel.

■ PEDESTRIA

399, chemin des Coasses

Val d'Oingt

☎ 04 72 54 31 59

www.pedestria.net

contact@pedestria.net

Pedestria est une agence spécialisée dans l'organisation de randonnées pédestres thématiques avec ou sans accompagnateurs. L'agence peut également prendre en charge les bagages pour tous ceux qui voudraient entreprendre le chemin de Compostelle. Elle propose des circuits sur le Camino del Norte, par exemple d'Hendaye à Bilbao, avec des hébergements rigoureusement sélectionnés, les repas et le transport des bagages.

■ LA PÈLERINE

32, place Limozin

Saugues

☎ 04 71 74 47 40

www.lapelerine.com

contact@lapelerine.com

Cette agence de voyages est spécialisée dans la randonnée pédestre et les chemins de Compostelle. Les circuits sont « confort », avec portage de bagages et très souvent en hôtel ou chambres d'hôtes. Parmi les nombreuses formules proposées, libres ou accompagnées, l'agence propose une randonnée de 8 jours le long du Camino del Norte, entre Hendaye et Bilbao, pour un superbe itinéraire à la découverte du littoral basque.

■ VIA COMPOSTELA

☎ 04 66 69 05 19

www.via-compostela.com

contact@via-compostela.com

Cette agence française propose de nombreuses formules pour parcourir tous les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle (formules en liberté ou en accompagné), et notamment le Camino del Norte. Elle propose par exemple une randonnée de 7 jours et 6 nuits d'Hendaye à Bilbao entre plages, falaises, ports de pêche, vignobles ou prairies surplombants l'océan.

■ VOYAGEURS DU MONDE

55, rue Sainte-Anne (2^e)

Paris

☎ 01 42 86 16 00

www.voyageursdumonde.fr

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

Depuis plus de 30 ans, Voyageurs du Monde construit pour vous un univers totalement dédié au voyage sur mesure et en individuel, grâce aux conseils pointus transmis par des spécialistes qualifiés sur leur destination. Un voyage itinérant est proposé au Pays basque sur le thème « Bilbao, désert des Bardenas & La Rioja ». Il s'agit d'un séjour de 7 jours à la découverte du Guggenheim, des vignobles, et autres richesses naturelles et culturelles du Pays basque espagnol. L'assistance d'un concierge francophone vous permettra de satisfaire tout besoin ou envie de dernière minute !

Généralistes

Vous trouverez ici quelques tours-opérateurs généralistes qui produisent des offres et revendent le plus souvent des produits packagés par des agences spécialisées sur telle ou telle destination. S'ils délivrent des conseils moins pointus que les spécialistes, ils proposent des tarifs généralement plus attractifs.

■ LASTMINUTE

☎ 08 92 68 61 00

www.lastminute.com

Des vols secs à prix négociés, dégriffés ou publics sont disponibles sur Lastminute. On y trouve également des week-ends, des séjours, de la location de voiture... Mais surtout, Lastminute est le spécialiste des offres de dernière minute permettant ainsi aux vacanciers de voyager à petits prix. Que ce soit pour un week-end ou une semaine, une croisière ou simplement un vol, des promos sont proposées et renouvelées très régulièrement.

■ OPODO

☎ 08 99 65 36 55

www.opodo.fr

Centre d'appel ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi et dimanche de 9h à 14h. Pour préparer votre voyage, Opodo vous permet de réserver au meilleur prix des vols de plus de 500 compagnies aériennes, des chambres d'hôtels parmi plus de 45 000 établissements et des locations de voitures partout dans le monde. Vous pouvez également y trouver des locations saisonnières ou des milliers de séjours tout prêts ou sur mesure !

■ PROMOVACANCES

☎ 08 99 65 48 50

www.promovacances.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à minuit. Le samedi de 9h à 23h. Dimanche de 10h à 23h. Promovacances propose de nombreux séjours touristiques, des week-ends, ainsi qu'un très large choix de billets d'avion à tarifs négociés sur vols charters et réguliers, des locations, des hôtels à prix réduits. Également, des promotions de dernière minute, les bons plans du jour. Informations pratiques pour préparer son voyage : pays, santé, formalités, aéroports, voyageurs, compagnies aériennes.

Réceptifs

■ BASCOMING

Portuette Kalea, 57

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

☎ +34 943 912 684

www.bascoming.com

kaixo@bascoming.com

Agence réceptive basée à San Sebastián, offrant diverses expériences au Pays basque : route des pintxos, visite d'une bodega de Txakoli, traditionnel « txotx » dans une cidrerie basque, randonnée le long du Camino del Norte... Également des visites guidées pour explorer Bilbao et San Sebastián.

■ BASQUE DESTINATION

Camino de Mundaiz, 50

(Universidad de Deusto)

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

☎ +34 943 326 600

www.basquedestination.com

info@basquedestination.com

L'agence Basque Destination est basée à Saint-Sébastien, dans les locaux de l'université jésuite Universidad de Deusto. Ce centre universitaire participe à la promotion du Camino Ignaciano, c'est donc tout naturellement que l'agence propose des excursions sur le chemin de saint Ignace, en particulier à Azpeitia, où se trouve le monastère de Saint Ignace de Loyola. Mais Basque Destination propose aussi bien d'autres expériences, notamment des visites guidées à la journée de Bilbao et Saint-Sébastien, ou des routes thématiques autour de la gastronomie basque et les vins de la Rioja alavesa.

■ BASQUE EXPERIENCES

☎ +34 662 234 755

basqueexperiences.com

kaixo@basqueexperiences.com

Agence de voyages réceptive spécialisée dans les séjours exclusifs et sur mesure à Bilbao et dans le reste de la région. Des séjours hors des sentiers battus, en quête d'authenticité, à la découverte de la culture et des traditions basques.

■ BASQUELANDS

Amorebieta

3 C/ Bideaur

☎ +34 94 646 24 33

www.basquelands.com

info@basquelands.com

Séjours culturels, gastronomiques ou sportifs dans le Pays basque. L'agence propose de nombreux packs thématiques alliant par exemple le séjour en hôtel avec un restaurant gastronomique, une expérience dans une typique cidrerie basque ou une excursion en bateau à la découverte des falaises du Flysch.

■ BASQUE TOURS

☎ +34 652 730 475

www.basquetours.com

info@basquetours.com

Agence spécialisée dans l'organisation de séjours au Pays Basque. Elle propose notamment des voyages de 3 à 5 jours pour découvrir les principaux monuments et musées de la région,

des séjours gastronomiques, des visites de bodegas, des randonnées... Une offre très complète pour un séjour dans la région.

■ BEGI BISTAN

C/ Bidasoa, 1
ZUMAIA ☎ +34 657 794 677
www.begi-bistan.com
info@begi-bistan.com

Agence spécialisée dans l'organisation d'expériences uniques au Pays basque : packs aventure, route du Flysch, traînières... De nombreuses visites guidées sont également organisées pour partir à la découverte des villages du littoral basque.

■ BILBAO PASO A PASO

17 - 1^o C C/ Ribera,
☎ +34 944 153 892
www.bilbaopasoapaso.com
info@bilbaopasoapaso.com
Metro Casco Viejo.

Agence spécialisée sur Bilbao. Elle propose diverses expériences mais aussi des logements, des visites et des séjours sur mesure. Visite guidée de Bilbao, excursion à la journée dans la Rioja Alavesa ou jusqu'à San Juan de Gaztelugatxe, visite culturelle du musée des Beaux-Arts de Bilbao et du Guggenheim... les options sont variées.

■ MIMO SAN SEBASTIÁN

Calle Okendo, 1
SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA
☎ +34 943 42 11 43
www.mimofood.com
info@mimofood.com

Cette agence est spécialisée dans le tourisme gastronomique à Saint-Sébastien. Elle organise notamment des tournées de bars à pintxos, des cours de cuisine et des dégustations de vins.

■ NORTE SUR INCOMING

Hurtado Amézaga, 4
☎ +34 946 456 000
www.nortesurincoming.com
info@nortesurincoming.com

Agence spécialiste du Pays basque et de la Rioja. Elle propose des séjours culturels en formule « tout compris » avec l'hôtel, les visites, les transferts, etc., mais aussi de nombreuses expériences thématiques (route du Flysch, visite d'une cidrerie, atelier de cuisine, la vie de berger...). Pratique, également, les séjours conçus en fonction des grands événements locaux, comme le festival Azkena Rock ou le BBK Live. Le choix est très vaste !

■ NORTH INCOMING SERVICE

Arbidea, 7 ☎ +34 944 255 830
www.nis.es
info@nis.es

Cette centrale de réservation propose des informations très complètes pour un séjour à Bilbao. Hôtels, transports, visites, guides touristiques : on y trouve tout le nécessaire pour un séjour complet. Parmi les offres proposées, des cours de dégustation de vin et de cuisine traditionnelle, des visites guidées spécialement conçues pour les enfants et des séjours découverte dans toute la région.

■ ROMOTUR

Gordoniz, 22 -1^o
☎ +34 94 443 34 63
www.romotur.com
info@romotur.com

Cette agence propose des séjours culturels et gastronomiques à Bilbao et dans les villages viticoles de la Rioja Alavesa (Pays Basque), pour découvrir le musée du Guggenheim et les bodegas de Rioja.

■ SLOW WALKING

37 Portuetxe Kalea
SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA
☎ +34 943 226 390
www.slow-walking.es
info@slow-walking.es

Cette agence basée à Saint-Sébastien propose divers séjours pour les randonneurs. Avec le chemin de saint Ignace, vous partirez à la découverte de Loyola. Le long du Camino del Norte, vous découvrirez les magnifiques paysages de la côte basque. L'agence propose aussi un itinéraire le long de la Route du Vin et du Poisson, de Laguardia à Lekeitio, mais aussi le long de la route du Flysch ou dans les sommets montagneux du Pays Basque.

■ STI

☎ +34 94 607 17 07
www.stipaisvasco.com
servitur@stipaisvasco.com

Cette agence propose de nombreuses formules de séjour à Bilbao et propose des visites, randonnées et escapades sur divers thèmes (gastronomie basque, route du Txacoli, visite aérienne de Bilbao, etc.). Elle propose aussi des expériences plus originales, comme un cours de préparation de pintxos accompagné d'une dégustation des vins.

Sites comparateurs

Plusieurs sites permettent de comparer les offres de voyages (packages, vols secs, etc.) et d'avoir ainsi un panel des possibilités et donc des prix. Ils renvoient ensuite l'internaute directement sur le site où est proposée l'offre sélectionnée. Attention cependant aux frais de réservation ou de mise en relation qui peuvent être pratiqués, et aux conditions d'achat des billets.

■ EASYVOYAGE

☎ 08 99 19 98 79

www.easyvoyage.com

contact@easyvoyage.fr

Le concept peut se résumer en trois mots : s'informer, comparer et réserver. Des infos pratiques sur plusieurs destinations en ligne (saisonnalité, visa, agenda...) vous permettent de penser plus efficacement votre voyage. Après avoir choisi votre destination de départ selon votre profil (famille, budget...), le site vous offre la possibilité d'interroger plusieurs sites à la fois concernant les vols, les séjours ou les circuits. Grâce à ce méta-moteur performant, vous pouvez réserver directement sur plusieurs bases de réservation (Lastminute, Go Voyages, Directours... et bien d'autres).

■ EXPEDIA FRANCE

☎ 01 57 32 49 77

www.expedia.fr

Expedia est le site français n° 1 mondial du voyage en ligne. Un large choix de 300 compagnies aériennes, 240 000 hôtels, plus de 5 000 stations de prise en charge pour la location de voitures et la possibilité de réserver parmi 5 000 activités sur votre lieu de vacances. Cette approche sur mesure du voyage est enrichie par une offre très complète comprenant prix réduits, séjours tout compris, départs à la dernière minute...

■ ILLICOTRAVEL

www.illicotravel.com

Illicotravel permet de trouver le meilleur prix pour organiser vos voyages autour du monde. Vous y comparerez billets d'avion, hôtels, locations de voitures et séjours. Ce site offre des fonctionnalités très utiles comme le baromètre des prix pour connaître les meilleurs prix sur les vols à plus ou moins 8 jours. Le site propose également des filtres permettant de trouver facilement le produit qui répond à tous vos souhaits (escales, aéroport de départ, circuit, voyageur...).

■ JETCOST

www.jetcost.com

contact@jetcost.com

Jetcost compare les prix des billets d'avion et trouve le vol le moins cher parmi les offres et les promotions des compagnies aériennes régulières et *low cost*. Le site est également un comparateur d'hébergements, de loueurs d'automobiles et de séjours, circuits et croisières.

■ LILIGO

www.liligo.com

Liligo interroge agences de voyage, compagnies aériennes (régulières et *low-cost*), trains (TGV, Eurostar...), loueurs de voitures mais aussi

250 000 hôtels à travers le monde pour vous proposer les offres les plus intéressantes du moment. Les prix sont donnés TTC et incluent donc les frais de dossier, d'agence...

■ PRIX DES VOYAGES

www.prixdesvoyages.com

Ce site est un comparateur de prix de voyages permettant aux internautes d'avoir une vue d'ensemble sur les diverses offres de séjours proposées par des partenaires selon plusieurs critères (nombre de nuits, catégories d'hôtel, prix...). Les internautes souhaitant avoir plus d'informations ou réserver un produit sont ensuite mis en relation avec le site du partenaire commercialisant la prestation. Sur Prix des Voyages, vous trouverez des billets d'avion, des hôtels et des séjours.

■ PROCHAINE ESCALE

www.prochaine-escale.com

contact@prochaine-escale.com

Pas toujours facile d'organiser soi-même un voyage de noces, une croisière, un séminaire ou un circuit en solo même avec internet ! Prochaine Escale vous aide à trouver des professionnels du tourisme spécialistes de votre destination. Avec tous les partenaires de leur réseau, l'équipe vous accompagne en amont dans la planification du voyage (transport, séjour, itinéraire, assurance budget, etc.). Idéal pour vivre une expérience unique et personnalisée, à la découverte de territoires, peuples et cultures, qu'ils soient proches ou lointains (Europe, Asie, Afrique...).

■ QUOTATRIIP

www.quotatrip.com

QuotaTrip est une nouvelle plateforme de réservation de voyage en ligne mettant en relation voyageurs et agences de voyages locales sélectionnées dans près de 200 destinations pour leurs compétences. Le but de ce rapprochement est simple : proposer un séjour entièrement personnalisé aux utilisateurs. QuotaTrip promet l'assurance d'un voyage serein, sans frais supplémentaires.

■ VIVANODA.FR

www.vivanoda.fr

contact@vivanoda.fr

Un site français indépendant né d'un constat simple : quel voyageur arrive facilement à s'y retrouver dans les différents moyens de transports qui s'offrent à lui pour rejoindre une destination ? Vivanoda permet de comparer rapidement plusieurs options pour circuler entre deux villes (avion, train, autocar, ferry, covoiturage).

■ VOYAGER MOINS CHER

www.voyagermoinscher.com

Ce site référence les offres de près de 100 agences de voyage et tour-opérateurs parmi les plus réputés du marché et donne ainsi accès à un large choix de voyages, de vols, de forfaits « vol + hôtel », de locations...

Il est également possible d'affiner sa recherche grâce au classement par thèmes : thalasso, randonnée, plongée, All Inclusive, voyages en famille, voyages de rêve, golfs ou encore départs de province.

PARTIR SEUL

En avion

Prix moyen d'un vol Paris-Bilbao : environ 150 € l'aller-retour. À noter que la variation de prix dépend de la compagnie empruntée mais, surtout, du délai de réservation et de la période du séjour. Pour obtenir des tarifs intéressants, il est indispensable de vous y prendre à l'avance. Pensez à acheter vos billets au moins deux mois avant le départ.

Principales compagnies desservant la destination

■ AIR EUROPA

☎ 01 42 65 08 00

www.aireuropa.com

Air Europa assure des liaisons quotidiennes et directes entre Paris-Orly et Bilbao (vols opérés par Air France). Comptez environ 1 heure 30 min de vol.

■ AIR FRANCE

☎ 36 54

www.airfrance.fr

Air France propose plusieurs vols quotidiens et directs pour Bilbao depuis Paris CDG.

■ EASYJET

☎ 08 20 42 03 15

Liaisons directes entre Bilbao et Paris CDG ainsi que Genève, uniquement entre avril et octobre.

■ IBERIA

☎ 0 825 800 965

www.iberia.com

La compagnie espagnole propose une liaison directe depuis Paris Orly, opérée par la compagnie Vueling.

■ VUELING

☎ 08 99 23 24 00

www.vueling.com

Vueling, compagnie *low cost* espagnole, propose un vol quotidien et direct pour rejoindre Bilbao depuis Paris Orly.

Aéroports

■ AÉROPORT DE GENÈVE

☎ +41 22 717 71 11

www.gva.ch

■ AÉROPORT DE PARIS-ORLY

☎ 39 50

www.orly-aeroport.fr

Navette Paris – Aéroports

■ LE BUS DIRECT-PARIS AÉROPORT

☎ 01 64 02 50 14 – www.lebusdirect.com

Les cars Air France, désormais rebaptisés Le bus direct, desservent Roissy et Orly 1, 2, 3 et 4, 7j/7.

■ **Ligne 1** : Orly-Montparnasse-Trocadéro-Paris-Etoile de 6h30 à 23h50. Dans le sens inverse de 4h40 à 21h40. Fréquence toutes les 30 min. Aller simple : 12 €. Aller-retour : 20 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

■ **Ligne 2** : Roissy-CDG-Porte Maillot-Etoile/ Champs-Élysées de 5h30h à 23h30. Dans le sens inverse de 5h à 22h. Fréquence : toutes les 30 min. Aller simple : 18 €. Aller-retour : 31 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

■ **Ligne 3** : Roissy-CDG-Orly de 6h10 à 21h50. Dans le sens inverse de 6h35 à 21h50. Fréquence : toutes les 25 min. Aller simple : 22 €. Aller-retour : 37 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

■ **Ligne 4** : Roissy CDG-Gare de Lyon-Montparnasse de 5h45 à 22h45. Dans le sens inverse de 5h15 à 21h45. Aller simple : 18 €. Aller-retour : 31 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

■ **Autre adresse** : Paris-Charles-de-Gaulle 95700 Roissy-en-France

QuotaTrip, l'assurance d'un voyage sur-mesure

Une nouvelle plateforme en ligne de voyages personnalisés est née : QuotaTrip. Cette prestation gratuite et sans engagement joue les intermédiaires inspirés en mettant en relation voyageurs et agences de voyages locales, toutes choisies pour leur expertise et leur sérieux par Petit Futé. Le principe est simple : le voyageur formule ses vœux (destination, budget, type d'hébergement, transports ou encore le type d'activités) et QuotaTrip se charge de les transmettre aux agences réceptives. Ensuite, celles-ci adressent un retour rapide au voyageur, avec différents devis à l'appui (jusqu'à 4 par demande). La messagerie QuotaTrip permet alors d'échanger avec l'agence retenue pour finaliser un séjour cousu main, jusqu'à la réservation définitive. Un détail qui compte : un système de traduction est proposé pour converser sans problème avec les interlocuteurs locaux. Une large sélection d'idées de séjours créée à partir des fonds documentaires du Petit Futé complète cette offre. QuotaTrip est la promesse d'un gain de temps aussi bien dans la préparation du voyage qu'une fois sur place puisque tout se décide en amont.

En bref, avec ce nouvel outil, fini les longues soirées de préparation, le stress et les soucis d'organisation, créer un voyage sur-mesure est désormais un jeu d'enfant : www.quotatrip.com !

■ AÉROPORT DE PARIS ROISSY-CHARLES-DE-GAULLE

☎ 39 50

www.parisaeroport.fr

■ AÉROPORT INTERNATIONAL DE BRUXELLES

Leopoldlaan

Zaventem (Belgique)

☎ +32 2 753 77 53

www.brusselsairport.be/fr

comments@brusselsairport.be

Sites comparateurs

Certains sites vous aideront à trouver des billets d'avion au meilleur prix. Certains d'entre eux comparent les prix des compagnies régulières et *low-cost*. Vous trouverez des vols secs (transport aérien vendu seul, sans autres prestations) au meilleur prix.

■ EASY VOLS

☎ 08 99 19 98 79

www.easyvols.fr

Comparaison en temps réel des prix des billets d'avion chez plus de 500 compagnies aériennes.

■ MISTERFLY

☎ 08 92 23 24 25

www.misterfly.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 21h. Le samedi de 10h à 20h.

MisterFly.com est le nouveau-né de la toile pour la réservation de billets d'avion. Son concept innovant repose sur un credo : transparence tarifaire ! Cela se concrétise par un prix affiché dès la première page de la recherche, c'est-à-dire qu'aucun frais de dossier ou frais bancaire ne viendront alourdir la facture finale. Idem pour

le prix des bagages ! L'accès à cette information se fait dès l'affichage des vols correspondant à la recherche. La possibilité d'ajouter des bagages en supplément à l'aller, au retour ou aux deux... tout est flexible !

■ OPTION WAY

☎ 04 22 46 05 23

www.optionway.com

contact@optionway.com

Par téléphone, du lundi au vendredi de 10h à 17h. Par e-mail, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi de 8h à 20h, le vendredi de 8h à 19h.

Option Way est l'agence de voyage en ligne au service des voyageurs. L'objectif est de rendre la réservation de billets d'avion plus simple, tout en vous faisant économiser. 3 bonnes raisons de choisir Option Way :

► **La transparence comme mot d'ordre.** Finies les mauvaises surprises, les prix sont tout compris, sans frais cachés.

► **Des solutions innovantes et exclusives** qui vous permettent d'acheter vos vols au meilleur prix parmi des centaines de compagnies aériennes.

► **Le service client**, basé en France et joignable gratuitement, est composé de véritables experts de l'aérien. Ils sont là pour vous aider, n'hésitez pas à les contacter.

En train

Pour rejoindre le Pays basque depuis Paris, il vous faudra prendre le TGV Paris-Irún (6 heures de trajet) au départ de la gare Montparnasse, puis continuer votre trajet en train ou en bus. Depuis Irún, comptez 15 minutes en train jusqu'à Saint-Sébastien et 1 heure de trajet en bus jusqu'à Bilbao.

Vous rêvez
d'un **voyage**
sur mesure ?

QuotaTrip

Trouvez
les meilleures agences locales,
Sur + de
200 destinations !

www.quotatrip.com



Gratuit
& sans
engagement.



Recevez
et comparez
jusqu'à 4 devis.



Planifiez votre
voyage avec
l'agence choisie.

recommandé par



petit futé

■ EL TRANSCANTABRICO

☎ +34 912 555 912

www.renfe.com/trenesturisticos

trenesturisticosdelujo@renfe.es

Ce train qui traverse le Nord de l'Espagne existe depuis 1983. Un convoi de salons d'époque et de voitures-lits parcourt près de 800 km entre Saint-Jacques de Compostelle et Saint-Sébastien, avec des visites tous les jours dans les différentes étapes du voyage (Bilbao, Santander, Gijón, Oviedo, etc.). Intemporel, superbe et coûteux.

En bus

■ ALSA AUTOBUSES

www.alsa.es

Alsa propose des lignes de bus qui connectent Bilbao avec le reste de l'Espagne et l'étranger. Comptez 12 heures 30 de trajet depuis Paris, 4 heures 30 depuis Bordeaux, 4 heures depuis Pau, etc.

■ EUROLINES

☎ 08 92 89 90 91

www.eurolines.fr

20 agences en France. « Pass » pour voyager en autocar dans 50 pays européens.

La compagnie de bus Eurolines relie Bilbao avec plusieurs villes françaises : Lille, Clermont ferrand, Metz, Reims, Strasbourg, etc.

■ OUIBUS

www.ouibus.fr

Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wifi

gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite. Un bon moyen pour voyager.

En bateau

■ BRITTANY FERRIES

☎ 02 98 24 47 01

www.brittany-ferries.fr

reservation@brittany-ferries.fr

Brittany ferries propose un départ par semaine depuis Roscoff vers Bilbao. Hébergements à la carte et circuits sont programmés.

■ EUROMER & CIEL VOYAGES

5 - 7, quai de Sauvages

Montpellier

☎ 04 67 65 95 12

www.euromer.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h45 et le samedi de 9h à 17h45.

Le spécialiste des traversées maritimes en Europe.

► Autre adresse : Agence à Béziers

(☎ 04 67 48 15 15), Sète (☎ 04 67 65 95 11)

et Avignon (☎ 04 32 74 64 30)

En voiture

On accède à l'Espagne par l'autoroute A63. Il faut ensuite continuer sur la AP8 en direction de Saint-Sébastien ou sur l'AP1 en direction de Bilbao. Au départ de Paris jusqu'à Bilbao, il faut compter environ 900 km et plus de 9 heures de route (sans les pauses !), pour un budget moyen de 160 € entre l'essence et les péages.



Siège des autorités sanitaires du gouvernement basque, œuvre du cabinet Coll-Barreu.

Vous allez en Espagne en voiture ?

■ BIP&GO

www.bipandgo.com

Bip&Go, filiale de la société Sanef, commercialise des badges de télépéage qui permettent à ses clients d'éviter les files d'attente au péage sur toutes les autoroutes de France. Encore mieux, pour répondre à une demande forte des automobilistes, les nouveaux badges de Bip&Go sont utilisables aussi sur tout le réseau autoroutier Espagnol. Il existe une formule d'abonnement pour les utilisateurs occasionnels : 1,70 € les mois où le badge est utilisé en France et 0 € les mois où il n'a pas été utilisé (à la souscription, des frais d'activation et de livraison à domicile sont demandés). L'usage du badge en Espagne (qui est sans aucune commission) est quant à lui à 2,50 €/mois, uniquement les mois utilisés en Espagne. Donc pas de surcoût les mois où on n'utilise pas son badge en Espagne. La souscription au télépéage est ouverte aux résidents français, mais aussi européens (Belges, Luxembourgeois...) car le règlement se fait par virement bancaire SEPA, avec le numéro de RIB/IBAN de l'abonné au service.

Location de voitures

■ ALAMO

☎ 08 05 54 25 10

www.alamo.fr

Avec plus de 40 ans d'expérience, Alamo possède actuellement plus de 1 million de véhicules au service de 15 millions de voyageurs chaque année, répartis dans 1 248 agences implantées dans 43 pays. Des tarifs spécifiques sont proposés, comme Alamo Gold aux États-Unis et au Canada, le forfait de location de voiture tout compris incluant le GPS, les assurances, les taxes, les frais d'aéroport, un plein d'essence et les conducteurs supplémentaires. Alamo met tout en œuvre pour une location de voiture sans souci.

■ AUTO EUROPE

☎ +33 974 592 518

www.autoeurope.fr

reservations@autoeurope.fr

Auto Europe négocie toute l'année des tarifs privilégiés auprès des loueurs internationaux

et locaux afin de proposer à ses clients des prix compétitifs. Les conditions Auto Europe : le kilométrage illimité, les assurances et taxes incluses à tout petits prix et des surclassements gratuits pour certaines destinations. Vous pouvez récupérer ou laisser votre véhicule à l'aéroport ou en ville.

■ BSP AUTO

☎ 01 43 46 20 74

www.bsp-auto.com

Site comparatif accessible 24h/24. Ligne téléphonique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 21h30 et le week-end de 9h à 20h.

Il s'agit là d'un prestataire qui vous assure les meilleurs tarifs de location de véhicules auprès des grands loueurs dans les gares, aéroports et les centres-villes. Le kilométrage illimité et les assurances sont souvent compris dans le prix. Les bonus BSP : réservez dès maintenant et payez seulement 5 jours avant la prise de votre véhicule, pas de frais de dossier ni d'annulation (jusqu'à la veille), la moins chère des options zéro franchise.

SE LOGER

L'offre de logements est très variée dans la région. A Bilbao, on trouve aussi bien des petites pensions que des hôtels de luxe ou des chaînes hôtelières.

L'offre de logement est également très développée sur le littoral basque et à l'intérieur des terres, avec un choix particulièrement vaste de maisons rurales et de logements de charme. Vous trouverez aussi de nombreuses auberges le long du littoral traversé par le Camino del Norte.

Hôtels

Les hôtels sont classés de 1 à 5 étoiles. Notez que les prix affichés n'incluent pas toujours la TVA espagnole (IVA) qui est de 10 %. L'offre hôtelière de Bilbao est très variée, des petits hôtels de charme du Casco Viejo aux constructions modernes du quartier d'Abandoibarra. Les prix sont généralement assez bon marché, en comparaison avec Madrid ou Barcelone, mais il convient de réserver à l'avance pour bénéficier des meilleures offres.

■ BOUTIQUE HOTELS SPAIN

www.boutiquehotelspain.com
info@boutiquehotelspain.com

Des hôtels triés sur le volet, avec pour dénominateur commun le charme et l'exception. Sur cette centrale de réservation, on trouvera donc des logements hors du commun, choisis pour leurs prestations haut de gamme ou leur emplacement privilégié.

■ RUSTICAE

☎ +34 914 879 017
www.rusticae.es

Ce site référence des hôtels de charme et des maisons rurales de luxe. Vous trouverez une sélection très pointue au Pays basque.

■ SPLENDIA

www.splendia.com

Des hôtels de luxe et de charme à des prix défiant toute concurrence. Des tarifs bas car vous bénéficiez ici du fait que vous êtes surclassé. Offrez-vous une chambre dans un hôtel incroyable, n'importe où dans le monde, pour un prix cassé. Les adhérents accéderont aux ventes privées du site. Sélection d'une dizaine d'établissements à Bilbao.

Chambres d'hôtes

Bed & Breakfast, pensiones, hostales constituent les logements les plus accessibles. Les prix ne dépassent que rarement les 30 € par personne, à part pendant les fêtes. La plupart des *pensiones* de Bilbao se concentrent dans le Casco Viejo. En lisant votre guide, vous remarquerez qu'un numéro suit souvent l'adresse des pensions. Il s'agit de l'indication de l'étage de la pension, qui se trouve souvent dans un immeuble d'appartements résidentiels. Les *hostals*, quant à eux, offrent généralement des lits en dortoirs et quelques chambres doubles ou individuelles. Ce mode de logement économique est très à la mode à Bilbao, où fleurissent ce type d'établissements.

■ HOSTELBOOKERS

www.hostelbookers.com

Hostelbookers est spécialisé dans les logements peu onéreux (*pensiones, hostels...*) mais proposant des services et un cadre plutôt soignés. Pour chaque grande ville, le site propose une sélection pointue d'enseignes partenaires et vous n'aurez plus qu'à choisir l'adresse la plus pratique, la mieux située, ou tout simplement la moins chère. A Bilbao, une quinzaine d'établissements sont référencés.

Auberges de jeunesse

Il existe beaucoup d'auberges de jeunesse à Bilbao. En plus des lits en dortoirs, elles offrent

pour la plupart des chambres privées pour 2 ou 3 personnes, mais presque toujours avec salle de bains commune. Le Pays basque a pour particularité d'être traversé par plusieurs chemins de pèlerinage : Camino del Norte vers Saint-Jacques-de-Compostelle, Camino Ignaciano vers Manresa... L'offre d'auberges est donc très développée dans la région. Certaines sont réservées uniquement aux pèlerins, d'autres accueillent tous les voyageurs pour un modeste prix (généralement dans les 10 euros la nuit en dortoir).

■ REAJ

www.reaj.com
contacto@reaj.com

La Red Española représente la Fédération internationale des auberges de jeunesse sur le territoire espagnol. Cette organisation offre aux jeunes et aux moins jeunes la possibilité de loger dans plus de 4 000 auberges réparties dans le monde entier. Pour profiter des services de ce réseau, il faut être titulaire d'une carte d'adhérent (peu onéreuse). Aucune limite d'âge pour l'obtenir, mais sachez que les moins de 26 ans sont prioritaires. Notez qu'il y a environ 25 auberges au Pays basque, dont plusieurs à Bilbao.

Campings

Les terrains de camping officiels sont moins chers en Espagne qu'en France : une bonne raison donc pour ne pas se livrer au camping sauvage interdit sur tout le territoire. Tous les emplacements sont pourvus de toilettes et de douches. Certains proposent même quelques services comme un bureau de poste, un supermarché, le lavage des voitures.

■ FEDERACIÓN DE CAMPING DE EUSKADI

☎ +34 945 063 350
www.campingseuskadi.com
federacion@campingseuskadi.com

Fédération du camping au Pays basque. Vous trouverez sur leur site la liste de tous les campings de la région.

Tourisme rural - Agritourisme

L'Espagne n'est pas en reste en matière de tourisme vert. La Grande-Bretagne a ses *bed & breakfast*, la France ses chambres d'hôtes et l'Espagne ses *casas rurales* ou *agroturismos*. En contribuant à préserver un héritage architectural et naturel, le tourisme rural non seulement ancre sur leur terre ceux qui, autrement, rejoindraient les banlieues des grandes villes, mais il est source de profit et d'ouverture sur l'extérieur. Quant aux visiteurs, ils ont accès aux zones les plus reculées du pays et peuvent éventuellement participer aux activités sur les lieux d'accueil.

■ ESCAPADA RURAL

www.escapadarural.com

Ce site recense plus de 300 logements ruraux au Pays basque, offrant une gamme de prix assez variée entre modestes maisons de campagne et luxueux agrotourismes. Chaque description est bien détaillée, avec de nombreuses photos, ce qui vous permettra de vous faire une idée assez précise du logement.

■ NEKATUR

Juan Fermin Gilisagasti, 2
SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA
☎ +34 943 32 70 90

www.nekatur.net

agroturismo@nekatur.net

Association qui représente les *agroturismos* et *casas rurales* du Pays basque. Moteur de recherche sur leur site web en fonction du lieu et des caractéristiques de chaque logement. C'est sans aucun doute le site le plus complet et le plus efficace pour trouver un logement rural au Pays Basque.

■ RURISMO

www.rurismo.com
info@rurismo.com

Recherche de logements, tourisme actif, itinéraires et villages : toutes les informations pour bien vous loger au cœur des terres basques.

■ TOP RURAL

www.toprural.com

Cette entreprise met directement en relation, via Internet, des particuliers souhaitant louer leurs gîtes ruraux à ceux qui désirent passer de bonnes vacances en zones rurales. Sur le site, des réservations en ligne ainsi que beaucoup d'interactivité avec une multitude d'avis de consommateurs, un classement après votes et un forum. Les solutions locatives au Pays basque ne manquent pas, il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses : de l'auberge rurale accueillante au gîte de caractère en passant par le petit hôtel de charme.

Bons plans**■ AIRBNB**

www.airbnb.fr

Créée en Californie en 2008, Airbnb est une société de location de chambres, appartements et autres types de logements meublés entre particuliers. Ce concept fonctionne dans plus de 190 pays et 34 000 villes et Bordeaux n'est pas exclue de cette liste. Par le biais d'Airbnb.fr, on peut louer pour quelques jours une chambre chez le propriétaire, une maison ou, pourquoi pas, une villa à la plage. Tout se passe directement sur Internet où l'on accède aux petites annonces possédant plusieurs photos

et informations pratiques fournies directement par les propriétaires. La recherche est lancée par localité, selon les dates et le type d'infrastructure souhaités. Les résultats apparaissent pointés sur la carte de la ville, ce que facilite le repérage par quartier. Hôtes et clients peuvent échanger et se renseigner sur leurs espaces personnels respectifs, car le site est une sorte de réseau social (il faut s'identifier pour conclure une transaction). Basée à Paris, la société garantit le sérieux des offres et une assistance aux loueurs et aux clients. Un bon moyen pour trouver des logements inusités et charmants et parfois même de se sentir comme chez soi !

■ BEWELCOME

www.bewelcome.org

Le système est simple : se faire loger partout dans le monde chez l'habitant, contacté auparavant via le site Internet. Avec leur carte interactive, les profils des « *welcomers* » s'affichent, avec leurs disponibilités. Certains font part de leurs projets de voyage afin de pouvoir être aidés par les membres du site. Pour un voyage solidaire !

■ HELPX

www.helpx.net

Des fermes biologiques, des ranchs, des B&B, des hôtels où l'étranger aide tout en bénéficiant (selon les pays et hôtes) de cours d'anglais, de randonnées à cheval, de repas selon le travail fourni. Un panel de lieux, partout dans le monde, où vivre durant une année ou moins, afin d'améliorer une langue ou vivre une expérience hors du commun pendant une année de césure. Le prix d'adhérent est symbolique, seulement 20 €, et permet d'accéder aux offres.

■ MÉDIACAVANCES

www.mediavacances.com

Médiavacances propose des locations de vacances de particulier à particulier en France et partout dans le monde. Des offres de dernière minute sont disponibles sur le site Internet où vous pourrez également choisir votre location selon le type de vacances (montagne, mer, campagne, station thermale, ville) et d'hébergements recherchés (studio, appartement, villa, bungalow, mobile-homes...). Au total, ce sont 12 000 offres d'hébergement répertoriées.

■ TROC MAISON

☎ 05 59 02 02 02

www.trocmaison.com

Adhésion : 130 € pour un an.

Troc Maison, c'est 65 000 offres dans 150 pays. On échange sa maison ou son appartement et parfois même sa voiture. Les destinations favorites sont les États-Unis, la France, le Canada et l'Australie. Les annonces sont classées par thème : *gold*, amis des animaux, yachts et bateaux, vacances en famille, etc.

SE DÉPLACER

Si vous souhaitez visiter les grandes villes et les stations balnéaires du Pays basque, profitez du réseau de transports publics de qualité et bon marché. Les trains et les bus, biens entretenus, partent et arrivent à l'heure. Ils sont sûrs et permettent de voir le paysage en toute tranquillité. Si, en revanche, vous désirez vous concentrer sur les villages, la voiture s'impose.

Bus

Les longs trajets en bus sont très développés en Espagne. Souvent moins onéreux que le train, c'est un moyen efficace pour couvrir le Pays basque jusque dans les coins les plus reculés. Les lignes sont nombreuses et quadrillent toutes les provinces. Les cars sont climatisés et confortables.

■ AUTOBUSES LA UNION

☎ +34 94 427 11 11

www.autobuseslaunion.com

Liaisons entre Bilbao et Saint-Sébastien, entre Bilbao et Santander...

■ BIZKAIBUS

☎ +34 946 125 555

web.bizkaia.eus

Service d'autobus de transport public de la province de Biscaye. Les différentes lignes de Bizkaibus couvrent pratiquement la totalité du territoire.

■ PESA

☎ +34 900 12 14 00

www.pesa.net

atencionclientes@pesa.net

Depuis Bilbao, cette compagnie propose des liaisons avec San Sebastián, Irún, Oñati, Zumarraga, etc.

Train

■ EUSKOTREN

☎ +34 944 333 333

www.euskotren.eus

Réseau de trains régionaux qui circulent en Biscaye et dans le Guipúzcoa. Ces trains sont très pratiques car ils desservent de nombreuses communes, par contre, ce n'est pas la meilleure option pour les longs trajets (pour rejoindre Bilbao depuis Saint-Sébastien, il faut compter 2 heures 30 de trajet en train... contre 1 heure 30 en bus !).

■ RENFE

☎ +34 912 320 320 – www.renfe.com

La Société des chemins de fer espagnols équivaut à la SNCF et gère le réseau national. C'est le moyen le plus commode de vous déplacer dans la région. Bilbao et Saint-Sébastien disposent d'un réseau de trains de *cercanías* (trains de banlieue) qui desservent les communes environnantes. En revanche, il n'y a pas de liaison entre Bilbao et Saint-Sébastien. Aucune ligne à grande vitesse (AVE, équivalent du TGV) ne traverse pour le moment le Pays basque. Les villes sont desservies par des trains de *Media Distancia* (trains régionaux).

Voiture

► **Routes et autoroutes.** Avec plus de 2 000 km d'autoroutes à péage, le réseau espagnol est plutôt bien développé et de bonne qualité. Il regroupe les *autovías* et les *autopistas*, à ne pas confondre : les premières sont des voies rapides à quatre voies (vitesse limitée à 100 km/h) alors que les secondes sont des autoroutes (vitesse limitée à 120 km/h).

► **Essence.** Le prix du carburant est un peu moins élevé qu'en France. La plupart des voitures de location roulent à l'essence sans plomb. Les stations-service ferment en général à 21h et très souvent le dimanche.

Taxi

Les taxis sont nombreux et relativement bon marché. Pour vous déplacer en ville, le taxi fonctionne au compteur. Par contre, pour des trajets vers de petites communes ou villages, les prix sont généralement fixés à l'avance (demandez au conducteur avant de monter).

Deux-roues

Circuler à Bilbao en scooter ou moto, pourquoi pas ? Mais seulement pour les conducteurs chevronnés, car le sol est souvent glissant à cause des fréquentes précipitations. Même conseil pour ceux qui souhaitent explorer le littoral à moto : certes, les paysages sont magnifiques, mais les routes sont dangereuses !

Auto-stop

Une pratique à éviter en raison de ses nombreux dangers... et sous peine de rester des heures sur le bas-côté ! Choisissez le covoiturage, une formule qui compte de nombreux adeptes.

DÉCOUVERTE

Panorama sur le Casco Viejo.

© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE



BILBAO EN 20 MOTS-CLÉS

Agur

Dans les commerces, les marchés, les bars et les restaurants du Pays basque, vous entendrez à de multiples reprises le mot *agur*. Il signifie « au revoir » en basque et se prononce « agour ». Que l'on parle basque ou pas, l'utilisation du mot *agur* est entrée dans les mœurs. Vous pouvez l'utiliser sans modération, car les Basques apprécient sincèrement que l'on s'essaie un peu à leur langue.

Athletic

L'Athletic de Bilbao est un club de foot qui évolue en première division. Il a pour particularité d'être formé uniquement par des joueurs d'origine basque (incluant le Pays basque français et la Navarre) ou formés dans un club basque. Comme le Barça, l'Athletic est une association sportive qui appartient à ses *socios* (membres).

Le club est un motif de fierté pour ses supporters en raison de ses bons résultats sportifs et sa politique de sélection des joueurs. Contrairement à certains grands clubs qui dépensent des fortunes dans l'achat de joueurs, l'Athletic privilégie le travail de la *cantera*, son centre de formation.

Bertsolari

Le *bertsolari* est une personne qui chante des vers improvisés en basque devant un public. Cette tradition ancestrale, qui a joué un rôle fondamental dans la transmission orale du basque, est un exercice codifié dont le thème est imposé. Immortalisé par le documentaire *Bertsolari* de Asier Altuna en 2011, l'art du bertsolarisme rencontre un franc succès auprès du public. Lors du dernier championnat de « bertso », quelque 14 000 personnes ont assisté à l'événement. En plus des tournois, le bertsolarisme se pratique également dans des écoles spécialisées.

Botxero

C'est le nom donné aux personnes qui sont nées à Bilbao. La ville est affectueusement appelée par les locaux *el botxo* (le trou) en raison de sa situation géographique, encerclée par les montagnes.

Danse basque

Les danses traditionnelles sont un élément très important du folklore et de la culture basques. Il existe autant de variétés de danses qu'il existe de villages au Pays basque. Les costumes, le rythme et les pas de danse varient sensiblement d'une province à l'autre. Lors des grandes célébrations ou des fêtes de village, il est aisé d'assister à une démonstration de danse. Sinon, le championnat de danse Dantzari Eguna est la meilleure occasion pour voir s'affronter les danseurs de toutes les provinces basques.

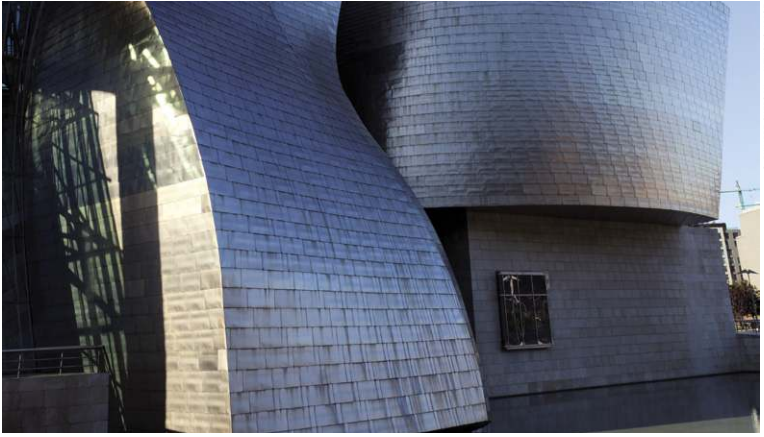
Euskadi

« Euskadi » est le nom basque qui désigne la communauté autonome du Pays basque. Parmi les 17 communautés autonomes qui composent l'Espagne, elle est celle qui jouit de la plus grande autonomie. Le Pays Basque bénéficie en particulier d'une autonomie fiscale qui lui permet de conserver l'essentiel des impôts collectés dans la région, un statut unique en Espagne à exception de la Navarre. Il dispose aussi d'une police autonome (la « Ertzaintza ») et gère l'enseignement, le logement, le système sanitaire, les transports, etc. En contrepartie, le Pays basque reverse à l'Etat central environ 10 % de son budget afin de financer les dépenses en matière de défense ou de diplomatie, qui sont

© LAOITZ - SHUTTERSTOCK.COM



Danseurs traditionnels basques.



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

Le musée Guggenheim, une structure en titane imaginée par l'architecte Frank Gehry.

des compétences de l'Etat espagnol, et pour garantir la solidarité financière entre toutes les communautés autonomes.

Euskal Herria

Si le terme « Euskadi » désigne le Pays basque en tant que territoire politique, le terme « Euskal Herria » fait référence à un espace culturel basque, qui inclut le Pays basque français et la Navarre. Une identité commune que défendent les nationalistes basques.

Euskera

« Euskera » désigne la langue basque, dont l'origine énigmatique est antérieure aux langues indo-européennes. Symbole identitaire, la langue basque est présente dans les écoles comme langue d'enseignement ou comme matière. Selon les provinces, il existe de grandes disparités dans l'usage de la langue. Dans le Guipúzcoa, environ 50 % de la population parle le basque, contre 20 % dans la province d'Álava et 28 % en Biscaye. Le basque est également parlé en Navarre par environ 12 % de la population, principalement regroupée dans le nord, ainsi que dans le sud-ouest de la France. En moyenne, on estime à 34 % le nombre d'adultes bilingues sur tout le territoire basque. Grâce à la politique linguistique mise en place dans les écoles du Pays basque, on estime aujourd'hui que 72 % des jeunes entre 16 et 24 ans parlent l'Euskera (contre seulement 25 % au début des années 1990).

Guernica

Guernica, ville de la Biscaye, est aussi le nom d'un des tableaux les plus célèbres de Pablo Picasso. Exposé au musée madrilène de Reina

Sofia, *Guernica* (1937) est devenu un symbole de la violence de la guerre. Il met en scène le bombardement de Guernica du 26 avril 1937, provoquant la mort de plusieurs centaines de civils. Commandé à l'origine par le gouvernement républicain pour être exposé dans le pavillon espagnol de l'Exposition internationale de Paris de 1937, ce tableau monumental passera plus de 40 ans en dehors des frontières espagnoles à partir de l'instauration de la dictature franquiste. Ce n'est qu'en 1981 que *Guernica* revient définitivement en Espagne.

Guggenheim

Installé au bord du fleuve Nervión, le Guggenheim incarne la renaissance de Bilbao, ancienne ville industrielle devenue cité cosmopolite. Ce musée colossal, imaginé par l'architecte canadien Frank Gehry, est le résultat d'un assemblage de titane, de pierre, de verre et d'eau. Inauguré en 1997, le musée Guggenheim a coûté quelque 150 millions d'euros, entièrement financés par la province de Biscaye. Il abrite dans ses différentes salles les collections de la fondation Salomon R. Guggenheim, dédiées à l'art d'avant-garde du XX^e siècle, et accueille d'importantes expositions temporaires. A l'entrée du musée, l'araignée géante de Louise Bourgeois – *Mama* – et le chien fleuri de Jeff Koons – *Puppy* – sont les gardiens d'un chef-d'œuvre de l'architecture contemporaine.

Herri kirolak

Les jeux de force (*Herri kirolak* en basque) font partie intégrante de la culture basque. A l'occasion des fêtes de village, ils opposent de véritables forces de la nature au cours d'une série d'épreuves.

Au total, quelque 16 disciplines sportives sont recensées, parmi lesquelles le *Harri altxatzea* (lever de pierre), au cours duquel le participant doit hisser sur son épaule une pierre pesant entre 250 et 300 kg ; le *Soka tira*, épreuve de tir à la corde qui oppose deux équipes de huit hommes ; ou encore le *lasto altxari*, qui consiste à hisser une botte de paille de 45 kg au bout d'une corde et à répéter ce mouvement le plus grand nombre de fois possible.

Nervión

Le fleuve parcourt 72 km depuis sa naissance au nord de l'Espagne (entre Burgos et Ávila) et traverse la ville de Bilbao sous le nom de Ria de Bilbao avant de se jeter dans la mer Cantabrique. Au Moyen Âge, il fallait s'acquitter d'un tribut pour traverser le fleuve entre les domaines de Biscaye et de Castille. Aux XIX^e et XX^e siècles, l'industrie s'est développée autour du fleuve, où se dressent aujourd'hui les plus beaux bâtiments de Bilbao.

Olentzero

Vêtu d'un béret, le visage noirci par le charbon, ce drôle de personnage descend de sa vallée le soir de Noël pour annoncer la naissance de Jésus. Présenté sous les traits d'un charbonnier sale, grossier et ivrogne, l'Olentzero concurrence même le Père Noël dans les chaumières d'Euskal Herria, où certains lui attribuent la tâche de distribuer les cadeaux. En paille ou en papier mâché, il est un personnage indispensable des fêtes villageoises.

Pelota vasca

La pelote basque est un sport traditionnel que l'on pratique au Pays basque, en Navarre, mais

aussi dans le Sud-Ouest de la France. Les jeux de pelote basque se divisent en plusieurs spécialités : à main nue, avec une *pala* (raquette en bois) ou une *chistera* (sorte de gant en osier) dans un fronton ; ou dans un fronton couvert appelé Jaï Alai sous forme de *cesta punta*. Véritable institution, la pelote basque est pratiquée par toutes les générations et rencontre un vif succès auprès de la population locale.

Pintxo

Les *pintxos*, typiques du Pays basque, tiennent leur nom du cure-dent planté dans chaque tartine. À l'origine, ces tapas ont pour particularité d'être élaborées sur du pain, contrairement au reste de l'Espagne où les tapas se présentent sous forme de rations. Les *pintxos* sont exposés sur les comptoirs et se mangent généralement debout, pour accompagner l'apéritif. Sauf exception, il faut demander une assiette avant de se servir soi-même, puis présenter l'assiette au serveur afin qu'il fasse le compte.

Poteo

Le *poteo* est un rituel basque qui consiste à faire la tournée des bars à tapas, passant d'un établissement à l'autre pour tester chaque spécialité. Le *poteo* est une cérémonie codifiée, où le tempo se doit d'être précis ! Inutile de se désespérer de la foule, on ne passe généralement pas plus d'une demi-heure dans chaque établissement.

Inutile de prier mentalement pour qu'un tabouret se libère : vos voisins de comptoir sont déjà sur le coup. Et surtout, malgré la tentation, il faut faire preuve de self-control : pas plus de deux



Pelote basque.

Faire / Ne pas faire

- **Le tutoiement.** Les Espagnols ont tendance à *tutear* (tutoyer) très vite même ceux qu'ils connaissent depuis peu. Par exemple, la grande majorité des professeurs d'université sont tutoyés par leurs élèves. Il ne faut pas le prendre mal : le tutoiement fait partie des usages.
- **Apprenez le mot *agur*.** Un petit mot qui vous permettra de vous faire de nombreux amis basques ! *Agur* signifie « au revoir » en euskera, et c'est le meilleur moyen d'obtenir un sourire lorsque vous quittez un restaurant ou une boutique. C'est surtout un signe de respect envers l'identité locale que les Basques apprécient particulièrement.
- **Evitez les débats sur la question identitaire.** La question territoriale est particulièrement importante pour les Basques, et il est souvent difficile pour les Français de comprendre ses enjeux. Evitez de vous lancer dans un débat sur l'utilité de l'Euskera ou sur la question de l'indépendance : vous risquez d'entrer dans une polémique sans fin.
- **Demandez aux gens s'ils parlent français ou anglais...** avant de vous lancer dans un monologue sans fin. Les Espagnols n'étant pas plus doués que les Français pour les langues étrangères, ils apprécient donc qu'on leur pose la question avant de parler anglais ou français comme si c'était une évidence.
- **Patience !** Il faut, en Espagne, savoir rester patient. Tout n'est pas fait à l'heure exacte ni de la manière précise que l'on espérât. Les Espagnols aiment prendre leur temps, sachez-le ! Ce n'est pas la peine de vous « défouler » sur un garçon de café ni sur le chauffeur de taxi.
- **Les tournées :** les Basques sont naturellement généreux, si vous êtes dans un bar avec un groupe de personnes, il est fréquent d'être invité dans la « tournée » générale. Spontanément, chaque personne paye au reste du groupe une tournée ; donc, ne soyez pas gêné s'ils essayent de vous inviter, c'est une marque de sympathie et de cordialité et vous pouvez payer la suivante !
- **Finis le tabac !** Les Espagnols se sont pliés en janvier 2011 à l'interdiction de fumer dans les lieux publics. Après une période de transition durant laquelle il était permis de fumer dans certains établissements, en fonction de certains critères, désormais c'est tout simplement interdit dans tous les bars, restaurants et boîtes du pays.

pintxos dans chaque établissement, sinon votre *poteo* pourrait virer au sédentaire.

Semana Grande

La *Semana Grande* de Bilbao se déroule tous les ans autour du 15 août. Concerts à l'air libre, attractions pour les enfants, défilés de géants, *toros de fuego*, feux d'artifices et corridas constituent l'essentiel de la programmation. En parallèle, les *cuadrillas* (groupes d'amis) se chargent de mettre l'ambiance dans les rues de la ville.

Txakoli

Le *txakoli* est un vin blanc élaboré avec des cépages autochtones qui se caractérisent par une légère acidité. Produit dans les provinces du Guipúzcoa, d'Álava et de Biscaye, c'est un vin typique du Pays basque. Sa production est relativement réduite, puisqu'on estime à moins de 700 ha sa surface d'exploitation. Pourtant, le *txakoli* coule à flot dans les bars de la région, servi au verre ou à la bouteille pour accompagner une tapa ou une ration de fruits de mer.

Txoco

C'est le nom donné aux locaux des sociétés gastronomiques du Pays basque. Ces confréries existent depuis le XIX^e siècle et sont particulièrement présentes à Saint-Sébastien, qui en compte une centaine, ainsi qu'à Bilbao. À l'origine, les sociétés gastronomiques sont constituées exclusivement d'hommes, qui se retrouvent pour cuisiner et partager un bon repas entre amis. Chaque participant contribue en apportant les mets qui seront mijotés par l'un des membres. S'ils s'apparentent de l'extérieur à de véritables restaurants, ces établissements sont privés et leur accès est donc réservé exclusivement aux membres.

Zurito

Il s'agit d'un petit verre de bière qui correspond plus ou moins à 1/4 de pression. La quantité parfaite si l'on a prévu de faire la tournée des bars à tapas. Si vous avez lu attentivement notre liste des 20 mots-clés, vous savez désormais que lors d'un *poteo*, on demande un *pintxo* accompagné d'un *zurito*, sans oublier de saluer l'assemblée d'un sympathique *agur* !

SURVOL DU PAYS BASQUE

GÉOGRAPHIE

Le Pays basque se caractérise par une grande diversité géographique. Baignée au nord par les eaux du golfe de Gascogne et au sud par le fleuve Ebre, cette région est traversée par une petite chaîne montagneuse, les Montagnes basques, qui s'élèvent entre la cordillère Cantabrique à l'ouest et les Pyrénées à l'est. Sur le versant atlantique, les chaînes de montagne viennent se heurter à l'océan, formant les falaises du Flysch, formations

rocheuses à l'aspect déchiqueté. La Sierra de Aralar (1 428 m), le massif d'Aitzkorri (1 546 m) et le mont Gorbeia (1 475 m) forment un seuil qui sépare la région littorale et montagneuse des provinces de Guipúzcoa et de Biscaye des plaines intérieures de la province d'Álava.

Ce versant aux influences méditerranéennes se caractérise par des plaines sèches et fertiles, propices à l'agriculture et à la vigne.

CLIMAT

Au Pays basque, le climat est fortement influencé par l'océan Atlantique. Sur la côte, l'influence du Gulf Stream (courant océanique) donne un climat tempéré et des températures assez douces. Cependant, les tempêtes océanes ne sont pas rares et peuvent durer plusieurs

jours. Vers l'intérieur des terres, le climat est continental, avec des hivers froids, des étés chauds et une moindre pluviosité. Le climat de Bilbao est de type océanique humide. Les meilleurs mois pour s'y rendre sont de mai à octobre.

ENVIRONNEMENT / ÉCOLOGIE

La diversité biologique de cette zone de l'Espagne s'explique notamment par sa situation géographique et la forte sensibilité

environnementale de ses habitants. Elle est aussi le résultat de diverses politiques de protection de l'environnement. Ainsi, 23 %

© DAVID CRESPO NIETO



Bilbao et sa tour Iberdrola.



© LAMEN - FOTOLIA

Falaises du Flysch.

du territoire du Pays basque intègre le réseau européen Natura 2000, qui a pour objectif de préserver la biodiversité des sites naturels, terrestres et marins. Ils sont classés en Zones

de Protection Spéciale des Oiseaux (ou ZEPa, selon les initiales espagnoles) et en Sites d'importance communautaire (ou LIC, selon les initiales espagnoles).

PARCS NATIONAUX

La mise en place de politiques de protection de l'environnement se traduit par la classification de nombreux espaces naturels, des espaces protégés aux sites naturels d'intérêt national en passant par les réserves de la biosphère et les parcs naturels. Parmi ces nombreux sites protégés, il faut citer la réserve de la

biosphère d'Urdaibai, située dans un estuaire du golfe de Biscaye, qui couvre un territoire de grande diversité écologique de 23 000 ha, formé de marais, de falaises et de plaines fluviales. L'estuaire de Mundaka, au cœur de la réserve, est un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux.

FAUNE ET FLORE

Au Pays basque, les chênes poussent dans les monts et les vallées les plus proches du littoral, tandis que les hêtres s'élèvent à une altitude supérieure à 700 m. De grandes étendues ont été repeuplées d'eucalyptus et de pins, tandis que les plaines sont consacrées à l'agriculture. Les espaces protégés constituent un habitat privilégié pour les aigles, les vautours fauves, les éperviers, les loutres, les renards, les chevreuils, les cerfs et les sangliers. La réserve de la biosphère d'Urdaibai est le lieu d'hibernation choisi par de nombreuses espèces d'oiseaux migrateurs rares dans la péninsule Ibérique, comme le héron cendré et le cormoran. A ces espèces

viennent s'ajouter plusieurs races autochtones d'élevage ovin, bovin et chevalin, comme le *pottok* (poney de la région) et les brebis *latxa*.

► **Le *pottok*** est un petit cheval qui vit dans les montagnes basques. Cette race autochtone, très ancienne, n'est pas sans rappeler les chevaux des peintures rupestres de la région. Longtemps utilisé dans l'agriculture et l'exploitation minière, le *pottok* est un animal docile, qui vit toujours à l'état semi-sauvage.

► **La *latxa*** est une race de brebis autochtone, à poils très longs, dont le lait est destiné à l'élaboration du fromage Idiazábal.

HISTOIRE

DES ORIGINES À NOS JOURS

Préhistoire

Les premières traces de civilisation dans la péninsule Ibérique remontent au paléolithique inférieur, comme en témoigne le site archéologique d'Atapuerca dans la province de Burgos, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, où ont été découverts des fossiles datant de plus d'un million d'années.

De l'époque du Paléolithique supérieur (environ 15 000 ans avant notre ère), les plus importants vestiges se trouvent au nord de l'Espagne dans les grottes d'Altamira et sur les bords méditerranéens de la péninsule Ibérique.

Les premiers colonisateurs

A partir du III^e millénaire av. J.-C., les peuples ibères – dont l'origine est incertaine – s'installent dans la péninsule. L'arrivée des Celtes par le nord, communément datée de la première moitié du II^e millénaire av. J.-C., entraîne un métissage de la population. Les peuples vivant dans le centre et l'ouest de la péninsule Ibérique sont ainsi appelés « Celtibères ». Durant cette période, les progrès techniques permettent le travail du cuivre, du bronze et de la céramique, attirant les commerçants phéniciens et carthaginois qui s'installent au sud de la péninsule, tandis que les Grecs fondent des comptoirs au nord-est.

L'Espagne romaine

(III^e siècle av. J.-C. – V^e siècle apr. J.-C.)

Pour compenser les pertes subies durant la première guerre punique, les Carthaginois entreprennent la conquête de l'Espagne, bientôt freinés par les Romains qui limitent leur expansion au niveau de l'Ebre. Mais en 219 av. J.-C., le général Hannibal franchit l'Ebre et s'empare de Sagonte, provoquant le début de la deuxième guerre punique. Vainqueurs des affrontements, les Romains chassent les Carthaginois de la péninsule et imposent leur domination aux Celtibères. Ils rencontrent une forte résistance au nord, où la conquête romaine ne s'achève qu'en 19 av. J.-C. L'empereur Auguste divise le territoire en trois grandes provinces : la Tarraconaise au nord, dont la capitale était Tarragone ; la Bétique au sud, avec pour capitale Cordoue ; et la Lusitanie à l'ouest, avec Mérida pour capitale. Durant quatre siècles, la paix règne dans la péninsule : de grandes villes de plus de 100 000 habitants se développent (Mérida, Tarragone, Séville et Cordoue), l'exploitation minière assure la prospérité de la péninsule, le christianisme fait son apparition, le latin devient la langue officielle, tandis que d'illustres personnages espagnols se distinguent à cette époque, en particulier le philosophe Sénèque (originaire de Cordoue).

© SRECOMIQUEL DE ARBIA



Les grottes d'Altamira.

Le Pays Basque est un territoire qui s'étend de part et d'autre des Pyrénées occidentales. Il est voisin à l'est de la Navarre, au sud de La Rioja et de la Castille-et-León, et à l'ouest de la Cantabrie. Sa côte nord donne sur la mer Cantabrique. Outre une nature variée certaine, le Pays Basque se démarque par une histoire mouvementée, dont l'origine reste mystérieuse. Elle ne révèle qu'avec parcimonie ses secrets et l'on doit plusieurs découvertes à José Miguel de Barandiaran, prêtre et figure emblématique des recherches sur le peuple basque, auteur d'une gigantesque collection de publications sur le sujet. Le point le plus passionnant dans l'histoire de la civilisation basque concerne la période de l'âge de fer, où l'existence de cette peuplade est déjà certifiée par des écrits. C'est la caractéristique des peuples de la protohistoire, dont il ne reste pour seul témoignage, en plus des traces écrites de leurs contemporains, qu'une abondance de stèles et des cromlechs (ou tumuli), informant sur leurs rites religieux païens. Contrairement à ce que l'on a pu penser, les Romains se sont bien implantés au Pays Basque et ont même été parmi ceux qui ont livré les premiers témoignages sur les ancêtres des Basques. Ne craignant ni les montagnes, ni ces peuples aux mœurs prétendument primitives, l'Empire romain a colonisé le territoire occidental des Pyrénées de part et d'autre de la chaîne montagneuse. Il y a même édifié un port du nom d'Oïasso, berceau de l'actuelle ville d'Irún, où les fouilles archéologiques de la seconde moitié du XX^e siècle ont permis de mettre au jour non seulement les structures portuaires, mais également des thermes romains, une nécropole et des objets de la vie quotidienne romaine. Les tribus locales – Vascons, Charistes et Vardules – s'assimilèrent alors complètement à la civilisation romaine. A l'époque médiévale, chaque région décrète sa propre organisation politique. Les *jauntxos*, seigneurs féodaux, dominent les vallées depuis

leurs forteresses, les *casas torres*. Ils vivent en conflit permanent, chacun protégeant ses terres et son exploitation. Le roi de Navarre, dont ils dépendent, n'a aucun pouvoir. Au XIII^e siècle, il perd même son statut lorsqu'une grande partie du Pays basque est annexée par la Castille. Les rois de Castille, excédés par l'attitude irréductible des nobles locaux, finissent, au XV^e siècle, par détruire leurs *casas torres*. A la fin du XIX^e siècle, les *fueros* – code juridique recueillant les droits et devoirs des Basques établis au XIV^e siècle – sont abolis, après la victoire d'Isabelle II dans les guerres carlistes. Ce fait provoque l'alliance des trois provinces basques, face à un conflit dynastique pour tenter, en vain, de retrouver leur statut.

Au XX^e siècle, le Pays Basque connaît deux statuts. En 1936, alors que la guerre civile a commencé, il obtient un statut d'autonomie qui ne dure que quelques mois, avant d'être interdit par le régime franquiste. La situation s'aggrave encore, lorsque Franco décide d'éradiquer la langue basque, en la discriminant. Il faudra attendre quelques années après la mort de Franco, en 1979, pour que le Pays basque devienne officiellement l'une des 17 Communautés autonomes de l'Etat espagnol et que sa langue soit reconnue, au même titre que le galicien ou le catalan. A travers les âges, le Pays Basque s'est toujours dressé, noble et fier. L'identité culturelle est ici extrêmement forte ; la population sait que sa culture est ancestrale, irréductible, notamment grâce à sa langue (*euskara* en basque) dont les linguistes ne parviennent pas encore à préciser l'origine et l'évolution historique. Les Basques sont conscients du trésor sans prix qu'ils véhiculent et qu'ils ont le pouvoir de transmettre : un héritage fait de chants, de mythes de la montagne et des mondes pastoral et marin. C'est bien là que réside la véritable force basque, et c'est ce que vous ressentirez en visitant cette magnifique région.



CITY TRIP
La petite collection qui monte

Week-End et courts séjours

Plus de 30 destinations



plus d'informations sur
www.petitfute.com

Suivez-nous aussi sur

Version numérique OFFERTE*



plus d'informations sur
www.petitfute.com

Suivez-nous aussi sur

*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

Les « fueros »

Pendant la Reconquista, de nombreux *fueros* furent accordés par les rois et seigneurs afin d'attirer une population catholique sur les terres reconquises. Ces fors garantissaient certains privilèges et libertés au peuple. En Navarre, les premiers fors sont rédigés en 1237 et établissent les droits juridiques des habitants du royaume. C'est ensuite le tour de la province d'Álava en 1483, du Guipúzcoa en 1491 et de la Biscaye en 1526. Ces fors sont à l'origine de l'actuelle autonomie politique, administrative et fiscale du Pays basque et de la Navarre. Ainsi, seuls le Pays basque et la Navarre demeurent aujourd'hui encore des « communautés forales ». L'arbre de Guernica, en Biscaye, est le symbole des libertés basques depuis que les rois de Castille y ont prêté serment de respecter les fors basques. Aujourd'hui encore, le *lehendakari* (président de la communauté autonome basque) vient prêter serment sous l'arbre au moment de sa prise de fonction.

L'Espagne wisigothique (V^e – VIII^e siècle)

Au début du V^e siècle, l'affaiblissement de l'Empire romain entraîne de multiples invasions barbares en provenance de l'Europe du Nord. Suèves, Vandales, Alains et Wisigoths s'emparent progressivement du territoire. En 584, sous l'impulsion du puissant roi wisigoth Reccared I^{er}, l'Espagne est unifiée et Tolède désignée comme capitale. Presque aussitôt, en 587, le catholicisme devient religion d'État, à la suite de la conversion du roi jusqu'alors d'obédience arienne. L'Espagne wisigothique s'effondre brutalement en 711 lorsque le chef berbère Tariq ibn Ziyad anéantit le roi Rodrigue lors de la bataille du Río Guadalete, entraînant l'écroulement de la structure étatique du royaume wisigoth et ouvrant la voie à la conquête musulmane.

L'Espagne musulmane et la Reconquista (VIII^e – XV^e siècle)

En quelques années, les Maures occupent la quasi-totalité de la Péninsule. Cordoue devient le fief du territoire Al-Andalus et un grand foyer intellectuel. À cette époque, les Omeyyades font régner une brillante civilisation où la tolérance entre juifs, musulmans et chrétiens est exemplaire. Par ailleurs, l'apport des Arabes en matière de savoir fut crucial, tant dans le domaine de la philosophie que celui des sciences ou des techniques d'irrigation. Toutefois, des vallées pyrénéennes ont réussi à échapper à la domination maure, du fait de leur isolement. Au X^e siècle, le califat de Cordoue est fragmenté en une vingtaine de royaumes indépendants : les taifas. Cette division facilite la reconquête chrétienne venue du nord. L'offensive face aux musulmans commence par la prise de Saragosse en 1118 et se poursuit en 1212 par la victoire de Las Navas de Tolosa, qui ouvre aux chrétiens le sud du pays. La Reconquista s'achève par la

prise de Grenade en 1492 sous l'autorité des rois catholiques, mettant fin à huit siècles de domination musulmane.

Les rois catholiques et la découverte de l'Amérique (1474-1516)

Le mariage d'Isabelle de Castille et de Ferdinand d'Aragon, connus sous le nom des rois catholiques, assure l'unification de l'Espagne. Après la chute de Grenade, ils instaurent l'Inquisition dans tout le pays, qui aboutit à l'expulsion des Arabes et des Juifs. En parallèle, ils soutiennent le projet de traversée vers les Indes de Christophe Colomb, qui aboutit à la découverte de l'Amérique en 1492. C'est le début de l'ère coloniale et de la mise en place du commerce avec le Nouveau Monde, propulsant l'Espagne au rang de principale puissance européenne.

L'Espagne des Habsbourg et le Siècle d'or (1516-1700)

Charles Quint accède aux trônes de Castille et d'Aragon en 1516. Durant son règne se constitue un vaste domaine colonial avec la conquête de l'Empire aztèque par Hernán Cortés (à partir de 1519) et de l'Empire inca par Francisco Pizarro (1526-1541). Cet empire colonial procure d'immenses richesses à l'Espagne qui devient la principale puissance européenne. Le Siècle d'or espagnol est aussi celui du rayonnement des arts, avec l'apparition d'une génération de grands maîtres de la peinture, comme Diego Vélasquez, El Greco et Francisco de Zurbarán. En littérature, Miguel de Cervantès invente le roman moderne avec son *Don Quichotte*, publié entre 1605 et 1615. L'auteur de théâtre Lope de Vega appartient également à cette génération. Arrivée sur le trône en 1556, Philippe II exploite largement ses colonies outre-Atlantique, d'où affluent or, métaux précieux et autres produits.

- **A partir du III^e millénaire av. J.-C.** Les peuples ibères s'installent dans la péninsule.
- **A partir du I^{er} millénaire av. J.-C.** Arrivée des Phéniciens et des Grecs qui fondent des comptoirs de commerce.
- **236 av. J.-C.** Les Carthaginois, menés par Hamilcar Barca, envahissent la péninsule.
- **201 av. J.-C.** Au terme de deux guerres puniques, les Romains chassent les Carthaginois et entreprennent la conquête de la péninsule. Début du processus de romanisation.
- **409.** Les Barbares pénètrent en Espagne. Les Wisigoths s'emparent du Nord et fondent un royaume qui s'étend peu à peu à toute la péninsule.
- **711.** Début de la conquête musulmane.
- **718.** Première victoire chrétienne à Covadonga.
- **852.** La Navarre s'érige en royaume.
- **1237.** Rédaction des premiers fors en Navarre.
- **1469.** Le mariage d'Isabelle de Castille et de Ferdinand d'Aragon assure l'unification de l'Espagne catholique.
- **1478.** Mise en place de l'Inquisition.
- **1492.** Prise de Grenade et fin de la Reconquête. Découverte de l'Amérique par Christophe Colomb.
- **1516.** Début de la dynastie des Habsbourg avec le couronnement de Charles Quint et début du Siècle d'or.
- **1609.** Expulsion des morisques (musulmans convertis au catholicisme).
- **1701-1713.** Guerre de succession. Le Bourbon Philippe V accède au pouvoir.
- **2 mai 1808.** A Madrid, le peuple se révolte contre l'occupation des troupes napoléoniennes. Début de la guerre d'Indépendance.
- **1833.** Début des guerres carlistes.
- **1898.** Indépendance de Cuba. Fin de l'empire colonial espagnol.
- **1923.** Coup d'Etat du général Primo de Rivera.
- **1936.** Début de la guerre civile.
- **1937.** Bombardement de Guernica.
- **1939.** Victoire des nationalistes et début de la dictature franquiste.
- **1955.** L'Espagne est admise à l'ONU.
- **1959.** Création de l'ETA.
- **1975.** Mort de Franco.
- **1979.** Signature du statut d'autonomie du Pays basque.
- **1986.** L'Espagne intègre l'Union européenne.
- **1992.** Jeux olympiques à Barcelone, anniversaire des 500 ans de la découverte de l'Amérique et Exposition universelle de Séville.
- **2002.** Mise en circulation de l'euro.
- **2004.** Attentats de Madrid et victoire de Zapatero (PSOE) aux élections législatives.
- **2008.** L'Espagne entre en récession.
- **2011.** L'ETA annonce l'arrêt définitif de son activité armée. Mariano Rajoy (PP) remporte les élections législatives.
- **Juin 2012.** L'Espagne obtient de l'Union européenne un plan de sauvetage pour son secteur financier, à travers une ligne de crédit de 40 milliards d'euros.
- **Octobre 2013.** La Cour européenne des droits de l'homme met fin à la doctrine Parot. Des dizaines de détenus espagnols, en majorité des prisonniers de l'ETA, sont libérés.
- **20 mars 2014.** Décès d'Iñaki Azkuna, maire de Bilbao depuis 1999. Ibon Areso lui succède.
- **19 juin 2014 :** Felipe VI est proclamé roi d'Espagne par les Cortes Generales après l'abdication du roi Juan Carlos I, son père en sa faveur, après 39 ans de règne.
- **Juin 2015 :** Juan María Aburto (PNV) devient maire de Bilbao.
- **29 octobre 2016.** Investiture de Mariano Rajoy, mettant fin à une crise de 315 jours, qui a donné lieu à trois tentatives d'investiture et un nouveau scrutin.
- **1^{er} octobre 2017.** Tenue du référendum en Catalogne. Déclaré inconstitutionnel par le Tribunal constitutionnel.
- **28 octobre 2017.** Vote de la déclaration unilatérale d'indépendance (DIU) par le Parlement de Catalogne. Suivie de l'approbation par le Sénat de la mise en œuvre de l'article 155 de la Constitution espagnole.
- **20 avril 2018.** Excuses partielles d'ETA aux victimes de la lutte armée avant sa dissolution finale.
- **1^{er} juin 2018.** Le président du gouvernement espagnol Mariano Rajoy, affaibli par un scandale de corruption, est renversé par une motion de censure. Le socialiste Pedro Sanchez lui succède.
- **12 février 2019.** Début du procès des douze dirigeants indépendantistes catalans accusés d'avoir mené une tentative de sécession en octobre 2017.
- **15 février 2019.** Après le rejet de la loi de finances par le parlement, Pedro Sanchez annonce des élections législatives anticipées pour le 28 avril 2019.

Malgré l'importance des revenus coloniaux, ses dépenses, notamment militaires, sont nombreuses et non productives. Sous son règne s'amorce l'affaiblissement économique de l'empire. Le déclin amorcé sous le règne de Philippe II s'accélère au XVII^e siècle sous l'effet de la contraction du commerce avec les Amériques et des guerres incessantes qui appauvrissent le pays.

L'avènement des Bourbons et la guerre d'Indépendance (1700-1814)

En 1700, la mort sans héritier de Charles II provoque un conflit entre Habsbourg et Bourbons. Au terme de la guerre de Succession (1701-1713), qui ébranle un peu plus le royaume, Philippe V accède au pouvoir. Son règne marque la fin du régime d'autonomie des pays de la couronne d'Aragon ainsi que de tous les territoires ayant soutenu les Habsbourg lors du conflit. Seuls le Pays basque et la Navarre, restés fidèles aux Bourbons, conservent leur autonomie. Le règne de Charles III, de 1759 à 1788, correspond à une phase de redressement économique. Despote éclairé, il entreprend une politique de réformes économiques et sociales. Son héritier, Charles IV, met fin à cette vague de réformes lorsque surgit la menace de la Révolution française. L'instabilité de la monarchie incite Napoléon à passer à l'offensive. L'empereur français s'empare de la couronne espagnole au profit de son frère Joseph Bonaparte. Dans la nuit du 2 au 3 mai 1808, à Madrid, le peuple se soulève contre les troupes napoléoniennes. La scène est immortalisée par Goya dans son célèbre tableau *Tres de mayo*. L'insurrection gagne une grande partie du pays et conduit à la guerre de l'Indépendance (1808-1814), qui ramène finalement les Bourbons au pouvoir.

Les guerres carlistes et la Restauration (1814-1923)

Au sortir de la guerre, le pays est ruiné. En position de faiblesse sur le continent américain, l'Espagne perd progressivement ses colonies. À la mort de Ferdinand VII, en 1833, un conflit éclate entre les partisans de son frère Charles, favorables au modèle absolutiste, et de sa nièce Isabelle, qui défendent le libéralisme. Au terme de cette première guerre « carliste », en 1839, Isabelle est portée au pouvoir. Deux autres guerres carlistes se dérouleront autour du même conflit entre 1846 et 1849, puis entre 1872 et 1876. La première tentative républicaine de 1873 est avortée par le couronnement d'Alphonse XII, mais le retard industriel et la perte de Cuba en 1898 précipitent à nouveau la monarchie

vers l'agonie. Les mouvements anarchistes et nationalistes, notamment basques, germent et se développent au même moment. Entre 1917 et 1920, les grèves insurrectionnelles plongent l'Espagne dans un climat presque révolutionnaire.

La dictature de Primo de Rivera (1923-1930)

Politiquement instable, socialement et économiquement affaiblie, l'Espagne est déchirée par ses conflits intérieurs. C'est dans ce contexte qu'arrive au pouvoir le général Primo de Rivera, après son coup d'Etat du 13 septembre 1923. Il instaure une dictature militaire, mais bientôt le général est contraint de démissionner sous la pression de la grande dépression mondiale de 1929. Primo de Rivera s'exile en 1930, suivi du roi en 1931. La Seconde République est proclamée le 14 avril 1931 et instaure le suffrage universel.

La guerre civile (1936-1939)

Les élections de 1936 installent le Front populaire (coalition de gauche) au pouvoir, rapidement pris dans une tourmente politique avec l'assassinat du monarchiste José Calvo Sotelo et les représailles entre groupes extrémistes. Une insurrection militaire et nationaliste dirigée par le général Franco le 18 juillet 1936 plonge l'Espagne dans la guerre civile. Républicains et nationalistes s'affrontent dans tout le pays, bientôt soutenus par les forces internationales. Les républicains reçoivent du matériel de guerre de l'Union soviétique tandis que les volontaires antifascistes des Brigades internationales viennent se battre à leurs côtés. Quant aux nationalistes, ils reçoivent l'aide de l'Allemagne et de l'Italie. Au terme de trois années de lutte, le régime franquiste prend les commandes d'un pays dévasté : on estime à plus d'un million le nombre de victimes de la guerre.

La dictature de Franco (1939-1975)

Franco instaure un régime totalitaire durant les premières années de la dictature avec l'appui de l'armée, de l'Eglise et de la Phalange. Il impose son autorité par la censure, l'exécution des opposants et la mise en place d'un système autarcique. Restée neutre durant la Seconde Guerre mondiale, l'Espagne est bientôt marginalisée de la scène internationale. Afin de rompre son isolement, l'Espagne franquiste profite de la guerre froide pour mener une politique d'intégration qui aboutit à la signature d'un traité d'assistance économique et militaire avec les Etats-Unis en 1953 puis l'entrée de l'Espagne dans l'ONU en 1955. A partir des années 1960, l'Espagne vit un boom économique grâce à l'apport de capitaux étrangers et au

Le bombardement de Guernica

C'est l'un des épisodes les plus tragiques de la guerre civile. Le 26 avril 1937, la commune basque de Guernica, qui ne compte pas plus de 7 000 habitants à l'époque, est bombardée par l'aviation allemande sur ordre du général Franco. Le nombre de victimes n'a jamais été établi officiellement, mais on pense qu'environ 1 000 personnes ont trouvé la mort dans cette attaque. Mais c'est surtout la disproportion de l'attaque dans un lieu sans valeur stratégique qui a profondément marqué les esprits. Ainsi, le bombardement de Guernica a longtemps été considéré comme le premier raid de l'histoire de l'aviation militaire moderne sur une population civile sans défense. Cet épisode fut immortalisé par le tableau éponyme de Picasso, réalisé en 1937, et qui contribua à la médiatisation internationale du conflit.

développement du tourisme. Le franquisme entre dans une étape plus modérée, cependant l'immobilisme du gouvernement est en décalage avec les mutations sociales et culturelles de l'époque, tandis que son centralisme entraîne une résurgence des mouvements indépendantistes en Catalogne et au Pays basque. C'est dans ce contexte que l'organisation armée ETA voit le jour en 1959. L'usure du pouvoir se traduit également par une montée de la contestation des ouvriers et des étudiants, mais il faudra attendre la mort de Franco en 1975 pour que l'Espagne entame sa transition démocratique après 36 ans de dictature.

L'Espagne démocratique (depuis 1976)

Proclamé roi quelques jours après la mort de Franco, Juan Carlos I^{er} nomme Adolfo Suárez à la tête du gouvernement pour mener à bien la transition démocratique. La légalisation des partis politiques et la question des communautés autonomes sont les principales étapes de la transition, avec la signature du statut de la communauté autonome basque et de la Catalogne. Les élections de 1982 mènent les socialistes (PSOE) au pouvoir en la personne de Felipe González, qui gouvernera jusqu'en 1996. Cette étape politique est marquée par l'entrée de l'Espagne dans la Communauté européenne en 1986 et la célébration des Jeux olympiques de Barcelone en 1992. C'est une époque de profondes mutations sociales et culturelles, dont la *movida* madrilène est devenue le symbole. José María Aznar (parti populaire PP) arrive au pouvoir en 1996 et gouvernera jusqu'en 2004. C'est une époque de forte croissance économique marquée par la mise en place de l'euro et une lutte intense contre ETA. Cependant, l'engagement d'Aznar dans la guerre en Iraq, malgré l'opposition de l'opinion publique, et surtout la mauvaise gestion des attentats terroristes de mars 2004 entraînent le retour des socialistes au pouvoir. Le premier mandat de José Luis Rodríguez Zapatero (2004-2008) est placé sous le signe de la croissance économique et des

réformes sociales (dont la régularisation massive des sans-papiers, la légalisation du mariage homosexuel avec droit à l'adoption et la fin des cours obligatoires de religion dans les écoles publiques). Cependant, lors de son deuxième mandat (2008-2011), Zapatero se heurte à la crise économique qui frappe très durement le pays. Fin 2008, l'Espagne entre officiellement en récession et le chômage dépasse la barre symbolique des 20 % au printemps 2010. Cette période est également marquée par l'émergence du mouvement des « indignés » et de l'annonce faite par l'ETA d'arrêter définitivement son action terroriste. Malgré la mise en place d'un plan d'austérité, les socialistes perdent la confiance des électeurs. Ainsi, lors des élections anticipées de novembre 2011, Mariano Rajoy (PP) connaît une victoire écrasante et obtient la majorité absolue pour gouverner. En 2012, Mariano Rajoy met en place une sévère politique d'austérité, mais le pays continue de s'enfoncer dans la récession, avec un taux de chômage à 26 %. La pression des marchés conduit le gouvernement à solliciter le sauvetage des banques au cours de l'été 2012, tandis que la colère des Espagnols face aux mesures d'austérité ne cesse d'augmenter. Au mois de septembre, l'augmentation de la TVA ébranle tout particulièrement le secteur de la culture, dont le taux passe de 8 à 21 %. L'année 2012 marque aussi le retour au pouvoir des nationalistes basques : Iñigo Urkullu devient le cinquième *lehendakari* de l'histoire démocratique basque. En 2013, le gouvernement de Rajoy se heurte au désir d'indépendance des Catalans. En dépit de l'opposition du gouvernement espagnol, le président de la Catalogne Artur Mas annonce un référendum sur la création d'un Etat catalan indépendant. L'année 2013 est aussi marquée par le scandale des « papiers de Barcenás », qui dévoilent une comptabilité parallèle présumée du Parti populaire (PP). Parmi la liste des dirigeants du PP qui auraient reçu des enveloppes d'argent en liquide figurent le nom de Mariano Rajoy et de plusieurs membres de son gouvernement.

De son côté, le ministre de l'Education José Ignacio Wert crée la polémique avec sa réforme de l'éducation, qui réinstaura les cours de religion dans le système éducatif (supprimés en 2006 par le gouvernement socialiste de Zapatero). En parallèle, la réforme de la loi sur l'avortement crée l'indignation de la communauté internationale. En octobre 2013, la doctrine Parot, un système de remise de peine qui permet de maintenir les détenus en prison jusqu'à la limite des 30 ans prévue par la loi, est condamnée par la Cour européenne des droits de l'homme. Cette décision entraîne la libération de dizaines de détenus espagnols, en majorité des prisonniers de l'ETA. Le 19 septembre 2014, au lendemain du référendum écossais, le Parlement catalan approuve une loi sur les consultations populaires permettant à Artur Mas de créer un cadre légal pour convoquer officiellement le référendum du 9 novembre. Cependant, il est rapidement freiné par le Tribunal constitutionnel. Bien que réduits à un vote « symbolique », 2,3 millions de Catalans se mobilisent pour répondre à ces deux questions : « Voulez-vous que la Catalogne devienne un Etat ? Si oui, voulez-vous que cet Etat soit indépendant ? ». A ces questions, 80 % des votants ont répondu « oui ».

Au plan politique, l'année 2015 a été marquée par l'irruption de deux nouveaux venus, Podemos et Ciudadanos qui ont perturbé le classique bipartisme d'exercice du pouvoir en Espagne. Conséquence des résultats des élections législatives de décembre 2015, l'Espagne a connu en 2016 la plus longue crise gouvernementale de son histoire avec 315 jours de gouvernement

en fonction. Une crise résolue partiellement le 29 octobre 2016, avec l'élection de Mariano Rajoy comme président du gouvernement. Depuis 2017, l'Espagne vit une « dramatique crise d'Etat » de par la situation en Catalogne, « la plus préoccupante depuis 40 ans » estimait Felipe Gonzalez, le 25 septembre 2017. Récurrente depuis de nombreuses années, cette crise aura en effet pratiquement occupé tout l'agenda de la classe politique espagnole en 2017. De l'approbation par le Parlement catalan du référendum sur l'autodétermination, le 7 septembre, à l'annonce de futures élections locales en Catalogne le 21 décembre, en passant par l'approbation de la Déclaration unilatérale d'indépendance (DIU), le 27 octobre par le Parlement catalan, et la mise en œuvre de l'article 155 de la Constitution espagnole, après un vote du Sénat, le même jour, la question catalane n'a cessé de faire les « unes » de tous les journaux espagnols, presse ou télévision. Hormis la persistance de la crise catalane, l'année 2018 a aussi été marquée par le jugement de nombreux cas de corruption comme celui de Rodrigo Rato, ex-ministre de l'Economie du gouvernement Aznar, ou l'affaire Gürtel. L'implication du PP dans de nombreux scandales conduira à la victoire de la motion de censure proposée par le PSOE, et à l'arrivée de Pedro Sánchez à la présidence du gouvernement, en mai 2018. Gagnée avec des éléments composites, cette victoire du PSOE ne lui a pas permis de finaliser ses projets de budget pour 2019. En l'absence de soutiens, Pedro Sanchez se voit obligé de convoquer de nouvelles élections législatives pour le printemps 2019.

ETA

ETA, ou Euskadi Ta Askatasuna (qui signifie Pays basque et Liberté), naît en 1959, sous la dictature du général Franco. A ses débuts, cette formation a pour objectif la défense de l'identité basque face à l'oppression franquiste. En 1973, l'assassinat de Luis Carrero Blanco, nommé par Franco président du gouvernement, est à l'origine de la scission du mouvement en une branche politique (qui renonce à la lutte armée en 1982) et une branche militaire, qui se radicalise et évolue en organisation terroriste. Malgré la signature du statut d'autonomie basque en 1979, l'ETA poursuit ses attentats, dont le plus meurtrier est commis à Barcelone en 1987, provoquant la mort de 21 personnes dans un supermarché. Les années 1990 ont été marquées par la révélation d'un des plus grands scandales de la décennie, l'affaire du Groupe antiterroriste de libération, GAL, responsable de plusieurs dizaines de meurtres et d'actes de torture sur des membres de l'ETA, dont les liens avec les plus hauts échelons du gouvernement espagnol ont été prouvés. Dans les années 2000, l'ETA est affaibli par la mise hors la loi de Batasuna en 2003 (parti basque indépendantiste de gauche), puis par le renforcement de la collaboration policière entre la France et l'Espagne. Après une trêve avortée en 2006, l'organisation armée basque ETA annonce le 20 octobre 2011 l'arrêt définitif de son activité armée, après plus de 40 ans de lutte pour l'indépendance du Pays basque, qui a fait plus de 800 morts. Après avoir présenté des excuses partielles aux victimes de sa lutte armée, ETA prononce finalement sa dissolution lors d'une cérémonie à Cambo-les-Bains, le 3 mai 2018.

Torreón du mont Igueldo.

© KARSOL



POLITIQUE ET ÉCONOMIE

POLITIQUE

Structure étatique

► **Une monarchie constitutionnelle.** Felipe VI est roi d'Espagne depuis le 19 juin 2014, succédant à son père Juan Carlos I. Avec la Constitution de 1978, l'Espagne devient une monarchie constitutionnelle et un Etat social démocratique de droit reconnaissant la pluralité des partis politiques. Le roi est le chef de l'Etat. Mais, bien qu'il règne, il ne gouverne pas, ses compétences étant limitées. Il est chef des armées, il ratifie les lois, nomme le président du gouvernement et peut dissoudre le gouvernement.

► **Le gouvernement central.** La politique intérieure et extérieure est conduite par le gouvernement central, qui opère sur différents champs d'action : administration civile et militaire, défense, exercice du pouvoir exécutif et réglementation, élaboration des budgets généraux de l'Etat... Le président du gouvernement (équivalent de notre Premier ministre) est à la tête de l'exécutif et nommé pour 4 ans. Le pouvoir législatif appartient au Parlement, ou *Cortes generales*. Il est composé du *congreso de los diputados* (Congrès des députés) et du *senado* (Sénat). Les plus importantes missions du gouvernement

central concernent l'élaboration et la conduite de la politique intérieure et extérieure, l'administration civile et militaire et la défense de l'Etat, l'exercice du pouvoir exécutif et la réglementation conformément à la Constitution et aux lois, et, enfin, l'élaboration des budgets généraux de l'Etat. Le pays est dirigé par le leader de la majorité parlementaire, appelé *jefe del gobierno*.

► **Les communautés autonomes.** Optant pour un système intermédiaire entre centralisme et fédéralisme, la Constitution de 1978 institue des gouvernements régionaux. La Catalogne et le Pays basque sont les premiers à y accéder en 1979. En dix mois, c'est l'ensemble des Espagnols qui demandent un statut pour leur région. 17 communautés voient le jour, disposant chacune d'un statut d'autonomie propre. Aragon, Navarre, Valence, Castille et León, Castille la Manche, Andalousie, Murcie, Estrémadure, Galice, Asturies obtiennent un statut d'autonomie en 1981. Madrid, La Rioja et la Cantabrie obtiennent leur statut en 1983. La Communauté autonome a été définie selon des critères historiques, culturels et linguistiques. Les critères géographiques, voire démographiques, n'ont pas été retenus comme critères pertinents de cette division



L'hôtel de ville de Bilbao.

communautaire. Ainsi, l'Espagne a des communautés qui peuvent être très disparates (La Rioja représente 1 % du territoire en termes de superficie, contre 18,5 % pour la Castille et León).

► **L'exception basque et de Navarre.** La communauté autonome du Pays basque et la communauté forale de Navarre sont les seules régions espagnoles à bénéficier d'une autonomie fiscale. Elles disposent d'une capacité pour réglementer les impôts et d'une autonomie pour leur gestion. En contrepartie, l'Accord économique établit une quote-part que la Navarre et le Pays basque doivent verser à l'Etat espagnol pour faire face aux charges générales qui sont de la compétence exclusive du gouvernement central, telles que les relations internationales, la défense et les forces armées.

Partis

Au niveau national, les deux principaux partis sont le PSOE et le PP. Mais deux nouveaux partis politiques, *Podemos*, à gauche et *Ciudadanos*, au centre-droit, ont fait irruption sur la scène politique, avec l'ambition de remettre en cause le traditionnel bipartisme d'exercice du pouvoir.

► **Le PP (Partido popular).** Le Parti populaire s'appelait « Alliance populaire », parti héritier du franquisme dont le chef n'était autre que Manuel Fraga, ancien ministre du général Franco. Aujourd'hui, parti traditionnel de droite, conservateur et ancré sur la démocratie chrétienne, il est dirigé par Pablo Casado, successeur de Mariano Rajoy.

► **Le PSOE.** Le Parti socialiste ouvrier espagnol, parti de l'opposition, a été fondé de manière clandestine à Madrid, le 2 mai 1879, à l'initiative d'un noyau d'intellectuels et d'ouvriers dirigé par Pablo Iglesias. De 1982 à 1996, Felipe González sera le leader du premier gouvernement socialiste. Depuis 2004, le parti de José Luis Rodríguez Zapatero tenait les rênes du pouvoir, avant de céder sa place à la droite en 2011. Depuis juin 2018, Pedro Sánchez est le chef du gouvernement espagnol.

► **Podemos.** Fondé en janvier 2014, ce parti est la traduction politique du mouvement des indignés (*indignados*) du 15M (15 mai 2011), il a fait irruption sur la scène politique espagnole remportant 5 sièges aux élections européennes en 2014. Lors des élections municipales et communautaires de mai 2015, ce mouvement a décidé de ne pas se présenter sous son nom mais de soutenir des plates-formes citoyennes, qui exercent aujourd'hui le pouvoir, notamment à Madrid, Barcelone ou Valence. Depuis sa création, son secrétaire général est Pablo Iglesias.

► **Ciudadanos.** Fondé le 1^{er} juin 2006 à Barcelone, avec comme point de départ la plateforme civique *Ciudadans de Catalunya*, ce parti s'est progressivement étendu à l'ensemble de l'Espagne pour devenir la deuxième force montante remettant en cause le traditionnel bipartisme d'exercice du pouvoir en Espagne. Dirigé par Albert Rivera, il se définit comme un parti progressiste et libéral, plutôt de centre-droit. Au niveau régional basque, les principaux partis sont :

► **Parti nationaliste basque (PNV) :** parti nationaliste centriste, qui bénéficie de la plus grande représentation au Parlement basque (28 sièges). Exception faite de Patxi López (au pouvoir entre 2009 et 2012), tous les présidents du gouvernement basque depuis 1980 sont issus de ce parti. Depuis le 15 décembre 2012, Iñigo Urkullu est le nouveau *lendakari*.

► **Euskal Herria Bildu :** coalition politique nationaliste et indépendantiste créée en 2012 qui rassemble les partis de la gauche « *abertzale* » du Pays basque et de Navarre. Avec 18 sièges au parlement basque, il s'agit actuellement de la deuxième force politique d'Euskadi.

► **Elkarrekin Podemos :** coalition politique espagnole de gauche radicale, menée par Podemos Euskadi. C'est la troisième force au Parlement basque avec 11 députés.

► **Parti Socialiste Euskadi Euskadiko Ezkerra (PSE-EE),** un parti de centre-gauche socialiste, quatrième force politique au Pays Basque avec un total de 9 sièges.

Enjeux actuels

Alors qu'ETA annonçait la fin de la lutte armée en octobre 2011 puis sa dissolution en mai 2018, la gauche « *abertzale* » est de retour dans la vie politique basque. Aux élections autonomiques du 21 octobre 2012, EH Bildu devenait la première force politique dans le Guipúzcoa et la deuxième force au niveau de la communauté autonome. Aux élections régionales de 2016, malgré une légère baisse en faveur de Elkarrekin Podemos, Bildu demeure la deuxième force du gouvernement. Ce retour en force de la gauche « *abertzale* » marque une nouvelle donne dans la vie politique basque.

Au niveau national, les deux dernières élections générales espagnoles de 2015 et de 2016 ont confirmé le morcellement de l'échiquier politique espagnol et mis fin au traditionnel bipartisme permettant des gouvernements fondés sur des majorités confortables. De 2015 à juin 2018, Mariano Rajoy (PP) a dû gouverner en recherchant des accords, dossier par dossier, avec l'appui des mouvements régionaux basques ou canariens pour boucler ses budgets.

Même si lors de la crise catalane de 2017, il a obtenu le soutien du PSOE et de *Ciudadanos*, dans l'application de l'article 155 de la Constitution, suspendant la DIU, Déclaration d'Indépendance Unilatérale, de la Catalogne. Une situation modifiée par l'approbation en juin 2018 de la motion de censure présentée par le PSOE et appuyée par *Podemos* et divers partis régionalistes : ERC et Pdcats pour les Catalans ; PNV et EH Bildu, pour les Basques ; *Compromís*, pour les Valenciens et *Nueva Canaria* pour les

Canariens. Qui a fait de Pedro Sánchez, PSOE, le nouveau président du gouvernement. Malgré un pacte passé avec *Podemos*, le gouvernement socialiste est contraint de convoquer de nouvelles élections après avoir perdu le soutien des indépendantistes catalans. Au lendemain de l'ouverture du procès historique des douze dirigeants indépendantistes catalans, le budget de Pedro Sanchez est rejeté par les députés, l'obligeant à convoquer de nouvelles élections au printemps 2019.

ECONOMIE

Principales ressources

Au Pays basque, la tradition industrielle remonte au XIX^e siècle. On y exploite principalement des mines de fer. Jusqu'au début du XX^e siècle, elle est la seule région d'industrie lourde d'Espagne, mais la crise des années 1980 entraîne la région dans la reconversion industrielle. La construction du musée Guggenheim à l'emplacement d'une ancienne usine sidérurgique est le symbole de cette nouvelle étape. Plusieurs grandes entreprises cotées à l'Ibex 35 ont leur siège social au Pays basque, notamment Iberdrola (électricité et gaz), premier producteur mondial d'énergie éolienne, BBVA, deuxième groupe bancaire d'Espagne et d'Amérique latine, et Gamesa, second fabricant européen d'aérogénérateurs.

Le secteur de l'agriculture et de la pêche, en perte de vitesse, ne représente que 1 % du PIB, tandis que l'industrie pèse 24 % du PIB et la construction 8 %. C'est le secteur des services, avec 67 % du PIB basque, qui génère le plus de richesses.

Place du tourisme

Depuis longtemps, l'énorme importance de l'industrie du tourisme dans l'économie nationale n'échappe plus à personne. Rappelons que l'Espagne est le deuxième pays le plus visité au monde, après la France, mais le premier en termes de recettes économiques liées à cette industrie. Positive pour l'économie, même si elle génère aussi beaucoup de contrats temporaires, cette progression très régulière s'est accompagnée, dans certaines régions concernées par un tourisme plus massif, d'un sentiment de « saturation » qui s'est traduit par des manifestations anti touristes, en Catalogne, aux Baléares ou au Pays basque. Massification que de nombreux professionnels du tourisme imputent à la progression parfois galopante des appartements touristiques, notamment illégaux.

Le tourisme au Pays basque s'est développé plus tardivement que dans le reste du pays. Il mise sur le tourisme vert, culturel et gastronomique, attirant principalement des touristes nationaux et ses voisins français. Chaque année, le Pays Basque accueille plus de 3,5 millions de visiteurs. Le secteur représente 6 % du PIB (ce qui est peu par rapport à la Catalogne, où le tourisme représente 12 % du PIB).

Enjeux actuels

Le Pays basque enregistre le plus faible taux de chômage d'Espagne, avec 9,5 % de chômeurs fin 2018. Au niveau national, si le taux de chômage a continué à baisser très régulièrement au cours des dernières années, avec 14,5 % en 2018, contre 19,5 % en 2016 et 25,5 % en 2013, ce taux reste encore plus élevé que le taux français, souvent envié en Espagne, et la poursuite de sa baisse reste un enjeu prioritaire pour le pays et la préoccupation première des Espagnols, identifiée par tous les sondages. Avec deux inquiétudes majeures dans le domaine : le chômage des jeunes qui même s'il a baissé atteint presque 40 %, ce qui en fait le premier pays de l'OCDE en matière de chômage des jeunes. Et l'extrême précarité du marché du travail, avec une présence massive de contrats temporaires très faiblement rémunérés (multipliée par deux par rapport à la moyenne européenne). Dans cette période de récupération économique complexe, l'Espagne est toujours sous la pression européenne. En octobre 2018, Bruxelles a indiqué que le projet de budget pour 2019 présenté par Pedro Sanchez « courait le risque » de ne pas respecter les normes de réduction de la dette publique, avec une prévision de 2,1 % et exige des ajustements structurels équivalents à environ 7 800 millions d'euros (0,61 % du PIB). Pour sa part, le gouvernement espagnol a revu à la baisse ses prévisions de croissance pour 2018 et 2019, respectivement à 2,6 et 2,3 %.

POPULATION ET LANGUE

POPULATION

► **Répartition de la population.** Au Pays basque, le Guipúzcoa était la province la plus peuplée jusqu'au début du XIX^e siècle, mais le processus d'industrialisation entraîna une explosion démographique et l'arrivée de main-d'œuvre en provenance du sud de l'Espagne. Aujourd'hui, la Biscaye est donc la province la plus peuplée du Pays basque où se concentre plus de la moitié de la population totale. Bilbao, avec une population de 350 000 habitants, est la ville la plus peuplée du Pays basque, suivie de Vitoria (240 000 habitants) et Saint-Sébastien (190 000 habitants).

► **Immigration.** Les immigrés représentent au Pays basque environ 9,5 % de la population (en 1998, ce chiffre était de 1,3 %). Avec les autres régions du nord-est de l'Espagne

(Cantabrie, Asturies et Galice), le Pays Basque est l'une des régions où l'immigration est la plus faible (elle est de 13,5 % en moyenne dans toute l'Espagne). Cependant, depuis la fin de la crise, le taux d'immigration ne cesse d'augmenter. Les immigrants proviennent principalement du Maghreb, de Roumanie et d'Amérique latine.

► **La question identitaire.** Les Basques revendiquent un sentiment d'appartenance et un attachement à leur culture qu'il ne faut pas confondre avec la question de l'indépendance. En effet, selon une enquête réalisée en 2018, seuls 22 % des Basques souhaitent l'indépendance de leur région. Ainsi, le sentiment identitaire basque est principalement fondé sur la langue, la culture, l'histoire et les traditions.

LANGUE BASQUE

► **Les origines.** Les hypothèses sur l'origine de la langue basque (euskera) sont nombreuses, mais aucune n'est établie avec certitude. L'euskera est l'une des rares langues non indo-européennes d'Europe, avec les langues finno-ougriennes (finnois, estonien et hongrois), les langues turques et les langues sémitiques (maltais). Parmi les hypothèses sur l'origine de la langue, certains linguistes rapprochent le

basque de la langue des Ibères, peuple primitif de la péninsule Ibérique, d'autres défendent la théorie des substrats, selon laquelle le basque était parlé dans toute l'Europe occidentale avant l'arrivée des peuples indo-européens. Seule certitude : l'origine du basque est antérieure à celle des langues indo-européennes, dont sont issues les langues latines, celtes, romanes, slaves et le grec.

Petit lexique d'euskera

► **Bienvenue :** *Ongi etorri*

► **Bonjour :** *Egun on*

► **Bonsoir :** *Arratsalde on*

► **Au revoir :** *Agur*

► **Excusez-moi :** *Barkatu*

► **Merci :** *Milesker*

► **Oui :** *Bai*

► **Non :** *Ez*

► **Je ne sais pas :** *Ez dakit*

► **Merci beaucoup :** *Milesker anitz*

► **Je ne comprends pas :** *Ez dut konprenitzen*

► **Je ne parle pas le basque :** *Ez dut euskara mintzo*

► **Hôtel :** *Hotela*

► **Office de tourisme :** *Turismo bulegoa*

► **Bar :** *Ostatua*

► **Restaurant :** *Jatetxea*

► **Pharmacie :** *Botika*

► **Musée :** *Museoa*



Détail de vêtements régional basque.

► **La langue.** L'euskera est une langue agglutinante, c'est à dire une langue dans laquelle les traits grammaticaux sont marqués par l'assemblage de morphèmes (suffixes, préfixes) au radical. L'originalité de cette langue réside aussi dans la complexité de son système de conjugaison et dans l'absence des genres féminin et masculin. Les premières traces écrites du basque remontent au XI^e siècle, avec la découverte des textes des *Glosas Emilianenses* dans le monastère de San Millán de la Cogolla, situé dans la région de La Rioja. Cependant, sa normalisation par l'Académie de la langue basque ne date que de 1968. Avant cette date, l'euskera comptait plusieurs dialectes spécifiques aux provinces historiques du Pays basque : le navarro-labourdin (parlé dans le Labourd et la Basse-Navarre) ; le guipuscoan ; le navarrais ; le souletin (parlé dans la Soule) et le biscayen. A partir de 1968, on parle de l'euskera batua, c'est à dire de la langue unifiée que l'on enseigne dans les écoles et qui est employée dans l'administration ou dans la presse.

► **Statut de la langue.** L'euskera est employé dans les différentes régions historiques du Pays basque, bien qu'il présente d'importantes disparités. Côté français, par exemple, l'absence de caractère officiel fragilise la langue. Au contraire, dans la communauté autonome du Pays basque, l'euskera bénéficie du statut de langue co-officielle avec le castillan. En Navarre, il bénéficie de ce même statut mais uniquement dans certaines zones géographiques. En effet, la loi forale divise le territoire navarrais en trois zones linguistiques : bascophone, mixte et non bascophone. La zone bascophone se concentre essentiellement au nord de la région.

► **L'euskera en chiffres.** Sur une population totale de près de 3 millions d'habitants répartis dans les 7 provinces d'Euskal Herria, on estime que

34 % sont bilingues et 19 % ont une connaissance approximative du basque. Le pourcentage de bilingues actifs est très variable selon les provinces : 50 % de la population dans le Gipuzkoa, 28 % en Biscaye, 20 % dans la province d'Álava...

► **L'euskera dans l'enseignement.** C'est en 1914 qu'est fondée la première *ikastola*, école associative où l'enseignement est entièrement réalisé en basque. L'arrivée de la guerre civile marque la fin des *ikastolas* jusque dans les années 1960, époque durant laquelle ce système d'éducation connaît un important développement. Leur législation sera progressive, et ce n'est qu'en 1980 que le ministère d'éducation régularise l'ensemble des *ikastolas* réparties sur le territoire basque. Aujourd'hui, le système éducatif dans la communauté autonome basque se divise en quatre catégories : modèle A, dans lequel l'enseignement est donné en castillan et l'euskera enseigné comme matière ; modèle B, dans lequel une partie des matières sont enseignées en castillan et l'autre en euskera ; modèle D, dans lequel l'enseignement est donné en euskera et le castillan enseigné comme matière ; et modèle X, dans lequel l'enseignement est donné uniquement en castillan. En Navarre, le système d'éducation est le même, bien qu'il n'est appliqué que dans la zone bascophone. En France, où l'euskera n'est pas reconnu comme langue officielle, l'enseignement scolaire du basque est pris en charge par trois filières : l'enseignement public, l'enseignement privé associatif (*ikastola*) et l'enseignement privé confessionnel. Dans le public, l'enseignement bilingue à parité horaire n'est vraiment effectif que dans le primaire. En effet, dans les collèges et au lycée, seules l'histoire et la géographie sont enseignées en basque.

MODE DE VIE

VIE SOCIALE

Le taux de natalité en Espagne se situe actuellement autour de 8,4 ‰ (contre 11,3 ‰ en France), tandis qu'il se situait autour de 11,2 ‰ avant le début de la crise, en 2008. Ce « mauvais » chiffre est probablement aggravé par le niveau assez faible des aides familiales. D'une manière générale, les jeunes Espagnols vivent de plus en plus tard chez leurs parents. On parle de la génération des « mileuristas » (personnes qui vivent avec un salaire moyen de 1 000 €), dont l'accès au logement est de plus en plus difficile, d'autant plus avec l'augmentation fulgurante des loyers dans les grandes villes espagnoles. Bilbao fait partie

du top 10 des villes les plus chères d'Espagne quant à l'accès au logement, avec ses voisines Sopelana, Getxo et Portugalete, tandis que Saint-Sébastien arrive en première position du classement.

D'autre part, les Espagnols se marient de plus en plus tard : autour de 30 ans chez les femmes et 33 ans chez les hommes. Lorsqu'une femme se marie en Espagne, elle conserve son nom de jeune fille, auquel elle ajoute celui de son mari. A la naissance, l'enfant porte obligatoirement le nom du père et celui de la mère (il prend le premier nom de son père et le premier de sa mère).

MŒURS ET FAITS DE SOCIÉTÉ

► **Femmes et maternité.** La plupart d'entre elles vivent relativement tard chez leurs parents, font bien plus d'études que leur mère et se marient donc plus tard (l'âge moyen du premier mariage est passé de 24 à 30 ans en une génération). L'âge moyen pour le premier enfant est de 32 ans. Les moyens de garde et la politique d'aide à la famille étant quasi absents, la présence des femmes est beaucoup plus rare dans les postes les plus élevés. L'année 2018 a été marquée par des

manifestations de femmes sans précédent dans toute l'Espagne, à l'occasion de la journée des droits des femmes et par la première grève féministe. Autre première cette même année : le gouvernement composé par Pedro Sánchez (PSOE) en juin 2018 comprend un nombre plus important de femmes que d'hommes, respectivement 11 contre 6. Une première mondiale. Malheureusement, dans le même temps, l'Espagne a déploré de nombreux assassinats de femmes.



Une rue du Casco Viejo.

► **Education.** La scolarisation en Espagne est obligatoire et gratuite pour tous les enfants y résidant, qu'ils soient Espagnols ou étrangers, entre 6 et 16 ans. Le système éducatif espagnol est composé de l'éducation préscolaire, de l'éducation scolaire et de l'éducation universitaire. L'éducation préscolaire est destinée aux enfants jusqu'à 3 ans (non obligatoire). Vient ensuite l'enseignement scolaire, divisé en trois parties : école maternelle, de 3 à 6 ans, école primaire, entre 6 et 12 ans, et secondaire. L'éducation générale de base (EGB) a pour équivalent le collège français. Vient ensuite le baccalauréat unifié polyvalent (BUP) qui a pour égal le lycée français. Plusieurs types de formation s'offrent alors aux étudiants : université, écoles spécialisées, formations en alternance, enseignement à distance, etc. En 2007, le Conseil des ministres approuve le décret de modification du système d'enseignement supérieur. En accord avec l'Espace

européen d'éducation supérieure, le système d'enseignement supérieur espagnol est désormais composé de trois niveaux : licence, master et doctorat.

► **Homosexualité.** Dans ce domaine, l'Espagne fait figure d'exemple. En juillet 2005, l'Espagne devient l'un des premiers pays européens à autoriser le mariage homosexuel ainsi que l'adoption entre personnes du même sexe.

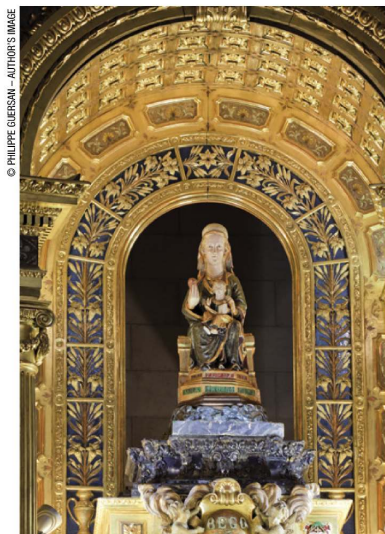
► **Santé.** Comme en France, le système de santé espagnol est financé par les cotisations salariales et patronales, et est géré par les pouvoirs publics. Il garantit à tous les résidents en situation légale un accès gratuit aux prestations des services sanitaires publics. Mais contrairement à la France, le principe des mutuelles est peu normalisé. Seules quelques grandes entreprises proposent à leurs employés de s'affilier à une mutuelle privée. Dans le reste des cas, cette décision n'est en aucun cas obligatoire.

RELIGION

Bien que la Constitution de 1978 soit laïque et ne reconnaisse par conséquent aucune religion officielle, l'Espagne demeure un pays encore fortement marqué par la tradition chrétienne catholique. Très présente et très pratiquée jusqu'aux années 1970, la religion est actuellement en perte de vitesse, notamment chez les jeunes citoyens. L'Eglise, qui a longtemps bénéficié d'une grande audience, perd

aujourd'hui son influence sur la vie quotidienne des fidèles. Elle parvient difficilement à maintenir les vocations sacerdotales et ses membres se font vieux. Les effectifs des ordres monastiques baissent aussi considérablement. La conception de la laïcité espagnole diffère de celle que l'on connaît en France. Citons deux grandes différences : en Espagne, si l'on se marie à l'Eglise, on n'a pas besoin de repasser devant le maire ; et le gouvernement continue à verser des millions d'euros chaque année à l'Eglise catholique, argent qui sert à la rémunération des prêtres et à l'entretien des édifices. Le vote d'une loi réduisant le poids de la religion dans l'enseignement, en 2006, a marqué une rupture et a rencontré l'opposition de l'Eglise et du PP (Parti populaire), déjà opposés au mariage des homosexuels.

Le cours de religion, jusqu'alors obligatoire à l'école et décisif pour l'accès aux classes supérieures et universitaires, devient alors optionnel. Cependant, en 2013, le gouvernement de Mariano Rajoy vote une nouvelle réforme de l'éducation qui replace la religion au centre du débat. Et selon ce texte, les élèves devront choisir entre les cours de religion ou de « valeurs culturelles et sociales », ou les deux. Pour Pedro Sánchez, qui, en juin 2018, a prêté serment comme président du gouvernement espagnol devant la Constitution et non la Bible, une première dans la démocratie espagnole, aucune religion ne sera présente dans les horaires des élèves ni ne comptera dans leurs notations.



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

La vierge de Begoña dans la basilique du même nom.

ARTS ET CULTURE

ARCHITECTURE

Doté d'une identité particulière face au reste du territoire espagnol, le Pays Basque a été peu influencé par les différentes cultures. Le seul territoire qui n'a pas été conquis par les Romains a su garder son identité profonde, basée sur l'avant-garde architecturale mondiale.

► **L'art de la préhistoire.** L'œuvre la plus exceptionnelle de l'art préhistorique espagnol demeure les Cuevas de Altamira, une grotte située à Santillana del Mar, à 1 heure 30 min de Bilbao. Elle présente le premier et le plus important des ensembles picturaux préhistoriques qui ait été découvert et révélé, et montre des peintures d'animaux très réalistes. Sur les terres basques, les premières manifestations artistiques apparaissent dans les grottes d'Ekain à Deba ou de Santimamiñe à Kortezubi. En plus des peintures rupestres, de nombreux monuments funéraires et sites archéologiques ont été découverts partout au Pays Basque, notamment des dolmens, des cromlechs et des villages, comme celui de La Hoya à Laguardia.

► **Art gothique.** A partir du XIII^e siècle, le gothique pénètre en Espagne par la Navarre, sous l'influence française. Il s'exprime dans l'architecture religieuse, mais aussi dans la peinture, la sculpture et l'orfèvrerie. Il se développe un peu plus tard au Pays basque, principalement à partir du XIV^e siècle. L'essor des grandes villes à cette époque favorise la construction de nombreuses maisons, bâtiments administratifs et religieux, notamment à Vitoria, où l'on peut admirer plusieurs constructions gothiques (cathédrale de Santa María, église de San Miguel, Casa del Cordon, etc.). L'architecture gothique basque se manifeste aussi à travers des constructions importantes comme la cathédrale de Bilbao, l'église de Balmaseda (Encartaciones) et l'église de Lekeitio dans le golfe de Vizcaya.

► **Renaissance et plateresque.** Au XVI^e siècle, les richesses issues de la découverte des Amériques permettent la construction ou la restauration de nombreux édifices. Le style Renaissance se développe à cette époque dans le nord de l'Espagne et s'accompagne d'influences plateresques, style d'ornementation qui rappelle le travail d'orfèvre (du mot *platero*, « orfèvre travaillant l'argent »). On trouve un magnifique exemple au Pays basque dans l'université d'Oñati.

► **Baroque.** De la fin du XVI^e siècle au milieu du XVIII^e siècle, le style baroque impose sa profusion ornementale aux codes de l'époque. Il trouve son apogée au Pays basque avec la construction du sanctuaire de Loyola (XVIII^e), chef-d'œuvre du baroque « churrigueresque » (nom donné à l'interprétation du baroque en Espagne, qui se caractérise par une surabondance dans l'ornementation).

► **Architecture moderne.** De grands architectes contemporains ont laissé leur signature au Pays basque, tels que Norman Foster, Santiago Calatrava, et bien sûr Frank O. Gehry, auteur d'un spectaculaire bâtiment en titane qui a transformé la vieille cité industrielle de Bilbao en ville cosmopolite et touristique : le musée Guggenheim. Les bodegas de vin Rioja dans la province basque d'Alava opèrent également une petite révolution en investissant des sommes colossales dans la construction de bâtiments avant-gardistes. Ainsi les Bodegas Ysios sont signées Calatrava, tandis que Frank O. Gehry a imaginé une véritable cité du vin pour les Bodegas Marqués de Riscal. Des constructions plus anciennes avait déjà annoncé ce parti pris de la modernité comme le Puente Colgante à Portugalete, pont suspendu colossal datant de 1893, ou l'hôtel Carlton de Bilbao dessiné en 1919 par Manuel María Smith, à l'origine de l'intrusion du style anglais dans le visage architectural de la ville et, depuis, classé « bien national ».

Que ramener de son voyage ?

Vous pourrez vous doter de tout l'équipement indispensable du basque : chistera, gourde, espadrilles, béret et linge basque, mais aussi des *kaikus* (vestes en tricot ornées de pompons), des foulards d'*arrantzale* (en coton à carreaux blanc et bleu), des *kutxas* (coffres taillés) et le fameux *makila*. N'oubliez pas non plus de ramener quelques conserves dans vos bagages de *bonito del norte* ou de piments d'Ibarra (les fameuses « guindillas » que l'on trouve sur toutes les tapas de la région), et bien sûr quelques bouteilles de Txakoli !



La passerelle Zubizuri (Campeo Volantin) a été dessinée par l'architecte Santiago Calatrava.

ARTISANAT

L'artisanat du Pays basque est riche, authentique et unique : chistera, gourde, espadrilles et linge basque sont autant d'objets à ramener dans ses valises. Mais le véritable trésor de l'artisanat local est le *makila*. Ce bâton de marche cache à l'intérieur de son pommeau une pointe en acier. C'est un objet unique, dont le nom et la devise du propriétaire sont gravés sur le pommeau, généralement offert de père en fils ou à titre honorifique (Jean-Paul II, de Gaulle,

Pompidou et Mitterrand, entre autres, s'étaient vu offrir un *makila*).

La « txapela » est un autre incontournable de l'artisanat basque. Ce béret de couleur noire est chargé de symbolique, puisqu'on le reçoit comme signe de distinction lors de championnats sportifs et autres compétitions en tous genres. C'est le cas par exemple des tournois de bertsolaris, où les vainqueurs sont couronnés d'une txapela.

CINÉMA

Le cinéma espagnol est une résonnance évidente de l'évolution historique de la société espagnole. Un des premiers réalisateurs à s'être fait connaître internationalement a été Luis Buñuel : ses productions les plus célèbres sont *Un chien andalou* en 1927, *Las Hurdes* en 1932, *Viridiana* en 1961. Si ce génie a réussi à influencer l'Europe et l'Amérique latine (il s'est exilé au Mexique) durant une période trouble de l'histoire espagnole, d'autres réalisateurs ont eu une petite notoriété durant la dictature franquiste ; Francisco Franco n'a pas pu museler totalement le cinéma espagnol, en particulier des œuvres comme *Los Golfos* de Carlos Saura, *Muerte de un ciclista* de Juan Antonio Bardem se sont fait remarquées, ou des réalisateurs comme Luis Garcia Berlanga ou Mario Camus. Après la mort de Franco en 1975, la libération sexuelle et la politique se révèlent être les principaux sujets des tournages... tout ce qui était interdit pendant la dictature éclate au grand

jour ; les films de la transition sont un miroir de cette époque. Alfredo Landa est l'un des acteurs phares de cette époque, avec plus de 120 films à son actif, *La Vaquilla* (de Berlanga), *Los Santos inocentes* (Camus) ou *La Próxima estación* (Mercero) sont un petit échantillon de sa carrière.

Dans les années 1980 se profile un cinéma plus comique, plus excessif, développé principalement par Pedro Almodóvar. Almodóvar fait preuve d'une imagination débordante et délirante, il montre l'Espagne comme un pays d'excès ; Madrid sera sa principale source d'inspiration avec le mouvement des années 1980, la « movida madrileña ». Il crée un langage différent, exagéré et chargé d'humour. Avec *Pepi, Luci et Bom* et *autres filles du quartier* (1980), le réalisateur montre sa marque de fabrication, son goût pour les marginaux et les relations sexuelles. Il remporte un grand succès des deux côtés des Pyrénées. Il obtient la notoriété interna-

Festival international du film de Saint-Sébastien (Zinemaldia)

Au mois de septembre, Saint-Sébastien se déleste de sa délicieuse tranquillité pour accueillir les Richard Gere, Julia Roberts et autres stars du grand écran à l'occasion du Festival international du film de Saint-Sébastien, le plus important d'Espagne dans sa catégorie.

Chaque année, depuis sa création en 1953, il récompense le meilleur film de la compétition par la *Concha de Oro* (Coquille d'or), dont le nom fait évidemment référence à la célèbre plage de La Concha. Le siège du festival se trouve dans le Kursaal, bâtiment minimaliste signé par l'architecte navarrais Rafael Moneo, tandis que l'hôtel Maria Cristina accueille les stars de passage. Inauguré en 1912 sur les rives du fleuve Urumea, l'hôtel Maria Cristina est à Saint-Sébastien ce que le Majestic est à Cannes : un classique. Ses chambres, ses salons et ses couloirs ont vu défiler une pléiade d'acteurs et de réalisateurs, parmi lesquels les légendaires Robert Mitchum, Sophia Loren et Bette Davis. Entre ses murs, c'est l'histoire du cinéma qui se raconte en habits de gala.

Après les projections, curieux et professionnels du secteur se retrouvent dans le café Oquendo, lieu mythique ouvert en 1924, dont les murs couverts de photos de stars retracent l'histoire du festival. Un *pintxo*, un verre de *txacoli*, et c'est parti pour la prochaine séance !

tionale grâce au film *Femmes au bord de la crise de nerfs*, récompensé par 5 Goyas (les César espagnols) en 1989. Almodóvar continue aujourd'hui à être l'ambassadeur du cinéma espagnol avec des chefs d'œuvre comme *Tout sur ma mère*, *Parle avec elle* et surtout *Valver* qui a fait de Penélope Cruz une star. D'autres voix commencent à se faire entendre outre-Atlantique comme Alejandro Amenábar avec un Oscar en 2005 pour le film *Mar adentro*, interprété par des comédiens internationaux ; Javier Bardem qui a reçu l'Oscar en 2008 pour le film des frères Coen *No Country for old men*. D'autres comédiens, comme Antonio Banderas, Victoria Abril, Carmen

Maura, Maribel Verdú ou Paz Vega, ont su trouver leur place sur le marché cinématographique international. La nouvelle génération, quant à elle, est menée par les jeunes actrices Úrsula Corberó et Maria Valverde, ou encore Mario Casas et Paco León chez les hommes.

► **Le Pays basque est porteur de nombreux talents dans le domaine du cinéma**, puisque les cinéastes Álex de la Iglesia et Julio Medem sont originaires de ces vertes contrées. Et n'oublions pas que la Mecque du cinéma espagnol se trouve à Saint-Sébastien, qui accueille chaque année au mois de septembre son prestigieux festival de cinéma.

DANSE

Les danses traditionnelles basques font partie de la culture locale. Leur répertoire est aussi varié qu'il existe de villages et de vallées au Pays basque. Parmi les plus connues, on citera le

dantzari dantza, exécuté au son du *txistu* (flûte à bec) et originaire de Durango ; et le *Kaxarranka*, originaire de Lekerio, où le danseur réalise sa chorégraphie perché sur une caisse.

LITTÉRATURE

Grands noms de la littérature espagnole

► **Miguel de Cervantès (1547-1616)**. La vie du génie du « siècle d'or » espagnol, né à Alcadá de Henares, comporte quelques zones d'ombre. Issu d'une famille nombreuse, il fait des études universitaires auprès d'un maître, disciple d'Erasmus, avant de partir à Rome avec

le cardinal Acquaviva. Il devient soldat des troupes pontificales et participe à la bataille de Lépante (1571) où il perd un bras. Alors qu'il regagne son pays, il est fait prisonnier par les Turcs en 1575 et passe cinq ans au bagne d'Alger.

De retour en Espagne, il se marie et se consacre aux lettres, un moyen d'exorciser ses mauvais souvenirs de bagnard.

En 1585, il publie *La Galatée*, un roman pastoral. Il accepte par la suite le poste de gouverneur d'Andalousie ; durant son mandat, il trempe dans des affaires de corruption, ce qui lui vaut encore un séjour en prison. En 1605, *El Ingenioso Hidalgo don Quixote de la Mancha* est publié ; le public accueille avec un grand enthousiasme les aventures de ce chevalier candide. En 1613, nouveau succès avec les *Nouvelles exemplaires* dédiées au vice-roi de Naples, son protecteur, le comte de Lemos. Ce texte est émaillé de références à sa vie amoureuse et de considérations plus profondes sur la société espagnole. Deux ans plus tard, Cervantès écrit la suite et fin de *Don Quichotte*. Il meurt le 23 avril 1616, le même jour qu'un autre génie de la littérature, William Shakespeare.

► **Federico García Lorca (1898-1936).** Ce poète et dramaturge, né en 1898 à Fuente Vaqueros (près de Grenade), a étudié la philosophie et les lettres à l'université de Grenade ainsi que le droit. Durant ses études, il se lie d'amitié avec le compositeur Manuel de Falla, qui lui transmet son amour du folklore et des traditions populaires. En 1919, il s'installe à Madrid et rencontre les auteurs de sa génération comme Juan Ramón Jiménez. Sa première pièce de théâtre, *El maleficio de la mariposa* (*Le Maléfice du papillon*) est un échec, mais il ne perd pas espoir et atteint son heure de gloire avec *Mariana Pineda*, un drame patriotique, rédigé en 1927. En 1928, il publie le *Romancero gitano*, son œuvre majeure dans laquelle se mêlent le côté populaire et la culture pour décrire le monde des gitans mal-aimés. Sa dernière œuvre, *La Casa de Bernarda Alba*, de 1936, est la pièce la plus représentée. À l'époque de la guerre civile, il est arrêté par l'armée franquiste, et fusillé dix jours plus tard, ayant été accusé d'être un fauteur de troubles et un agitateur de l'ordre social.

► **Antonio Machado (1875-1939).** Ce poète et dramaturge, né à Séville en 1875, est l'un des grands écrivains de la génération de 1898. Dans ses écrits, il s'attache surtout à l'intériorité des personnages. Après un voyage à Paris en 1899, il publie ses premiers poèmes dans la revue *Electra* ; en 1903, il édite son livre *Soledades* (*Solitudes*). On y trouve une lyrique intimiste avec un vers simple, mais très expressif. De 1926 à 1932, il présente avec son frère Manuel, différentes comédies dramatiques. En 1939, face au triomphe des troupes franquistes, il s'exile en France, mais meurt peu de temps après, fatigué et atteint d'une maladie. La génération de 1927, quant à elle, est composée d'un groupe de poètes qui renoncent à une poésie surréaliste, en faveur d'un humanisme profond.

► **Leopoldo Panero (1909-1962).** Poète qui a exalté sa terre natale, Astorga. À sa mort, sa femme Felicidad et ses trois fils ont accepté de participer à un court-métrage devant la caméra de Jaime Chavarrí. Mais ce qui était prévu comme une sorte d'éloge funèbre conventionnel devint un long-métrage de cinéma-vérité corrosif et dérangeant, très caractéristique de l'Espagne des années 1970 : « J'aurai à combattre et supporter les attaques d'une société qui passe mes actes, j'ignore pourquoi, se sentant insultée. » La famille Panero refusa les faux-fuyants avec courage et honnêteté. Ce fut *El Desencanto* (*Le Désenchantement*) en 1976. Un livre de mémoires de Felicidad Blanc suivrait en 1977 : *Espejo de sombras* (*Miroir d'ombres*), qu'on lit comme une confidence. « Je connaîtrai enfin la maison d'Astorga. Comme la maison est jolie : le jardin avec ses vieux arbres, et le lierre, ce lierre qui apparaît si souvent dans la poésie de Leopoldo, et qui envahit tout, grimpant aux grilles, aux arbres. »

La littérature au Pays basque

► **Littérature en euskera.** C'est en 1545 que paraît le premier livre imprimé en langue basque, *Linguae Vasconum Primitiae*, un recueil de poésie du prêtre navarrais Bernat Etxepare. En 1643, la parution de *Gero*, œuvre du navarrais Pedro de Aguerre, dit Axular, marque l'apogée des lettres classiques basques. Le XVIII^e siècle est une période d'importants travaux linguistiques sur l'euskera, en particulier grâce au jésuite Manuel Larramendi (1690-1766), originaire du Guipúzcoa et auteur d'un dictionnaire trilingue castillan, basque et latin. La littérature contemporaine a produit de grands auteurs basques, en particulier Bernardo Atxaga, prix national de littérature en 1989 pour son roman *Obabakoak*, dont les œuvres sont traduites dans de nombreuses langues. Autre grand nom de la littérature basque contemporaine, Kirmen Uribe (Ondárroa, 1970) est considéré comme l'un des auteurs les plus prometteurs de sa génération. Son roman *Bilbao-New York-Bilbao*, écrit en euskera, a reçu le Prix national de littérature espagnole et le Prix de la Critique en 2008.

► **La génération de 98.** La fin du XIX^e siècle est une période de grande production littéraire mais aussi de désillusion collective. Dans le contexte de la décadence de l'Espagne, avec la perte progressive de ses colonies, émerge une génération d'auteurs influencés par les courants philosophiques européens, qui ont pour point commun la rupture avec les formes classiques, le rejet de l'esthétique du réalisme et une certaine vision pessimiste de l'Espagne. Parmi les auteurs les plus représentatifs de cette génération d'écrivains, deux sont d'origine



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

La bibliothèque régionale de Bizkaia.

basque : le philosophe et écrivain Miguel de Unamuno, né à Bilbao en 1864, et le romancier Pio Baroja, né à Saint-Sébastien en 1872. Leurs œuvres font aujourd'hui partie des classiques de la littérature espagnole.

► **Littérature contemporaine.** L'écrivain basque Espido Freire, de son vrai nom Maria Laura Espido Freire, est originaire de Bilbao. Son premier roman publié en 1998, *Irlanda*, qui mélange avec brio la beauté des paysages et la

cruauté des sentiments humains, lui assure un succès certain en librairie. Avec son deuxième roman *Melocotones helados* (Pêches glacées), elle gagne le prestigieux prix Planeta. Connus du grand public, ses romans ont été traduits en une dizaine de langues. Elle est aussi célèbre pour son essai *Mileuristas* (2006) qui brosse un portrait féroce de l'Espagne moderne en pointant du doigt les inégalités sociales dont sont victimes les jeunes diplômés espagnols.

MÉDIAS

► **Télévision.** Au niveau national, les deux chaînes publiques sont RTVE1 et RTVE2, et les chaînes privées sont Telecinco, Antena 3, La Sexta et Cuatro. Il existe aussi de nombreuses chaînes régionales, dont la télévision basque EITB, qui regroupe plusieurs chaînes en basque ou en castillan diffusées au Pays basque et en Navarre.

► **Radio.** L'organisme public RTVE est constitué de six stations de radio (notamment Radio 1 et Radio Clásica), chaque radio procédant à des décrochages régionaux. Il y a ensuite plusieurs stations nationales commerciales : SER, COPE, Onda Cero, Punto Radio, entre autres. Au niveau basque, il faut signaler Radio Euskadi, une station de radio qui appartient au groupe EITB.

► **Presse nationale.** Fondé en 1976, El País est le journal le plus vendu en Espagne, avec une diffusion moyenne de 180 000 exemplaires par jour.

Le quotidien suit une ligne éditoriale de centre-gauche, et de nombreux écrivains collaborent dans ses pages, notamment Manuel Rivas et

Enrique Vila-Matas. En deuxième position, El Mundo est un quotidien de centre-droit avec une diffusion moyenne de 100 000 exemplaires par jour, suivi d'ABC, un quotidien conservateur, avec une diffusion moyenne de 80 000 exemplaires.

► **Presse régionale.** Le quotidien Berria, diffusé au Pays basque et en Navarre, est entièrement rédigé en euskera. Le quotidien El Correo est vendu au Pays basque (principalement lu en Biscaye et Alava) et dans La Rioja. Dans le Guipúzcoa, le quotidien de centre-droit Diario Vasco a une diffusion de 50 000 exemplaires.

► **Presse sportive.** Le journal le plus lu en Espagne est *Marca*, journal sportif fondé à San Sebastián en 1938. Le 12 juillet 2010, le journal épuise les stocks et doit distribuer une deuxième édition l'après-midi (première fois dans l'histoire du journalisme espagnol) suite à la victoire au Mondial de football 2010 de la sélection espagnole de football. Autres journaux sportifs : *AS*, *Mundo Deportivo*, *Diario Sport*.

■ BILBAO

www.bilbao.eus

Site web de la mairie de Bilbao.

■ BILBAO BIZKAIA

www.visitbiscay.eus

Site officiel du tourisme dans la province de Biscaye.

■ BILBAOCLICK

www.bilbaoclick.com

Un site dédié à la vie culturelle de Bilbao. On y trouve notamment de bonnes idées pour profiter de la ville avec des enfants ou des ados. Également une intéressante sélection de bars, restaurants et boutiques.

■ BILBAO TURISMO

www.bilbaoturismo.net

informacion@bilbaoturismo.bilbao.net

Site officiel de tourisme à Bilbao.

■ EUSKADI

www.euskadi.eus

Site web des administrations basques.

■ I LOVE BILBAO

www.ilovebilbao.com

La bible des gens branchés de Bilbao ! Ce site web recense toutes les soirées à ne pas manquer, les meilleurs concerts du moment, mais aussi les spectacles, expos et conférences incontournables.

■ KULTURA BARRUTIK

www.kulturabarrutik.eus

Ce site, géré par le département de culture de la mairie de Bilbao, présente la program-

mation culturelle de la ville, quartier par quartier. Pratique pour s'informer sur le calendrier des spectacles de danse, théâtre, concerts, etc.

■ KULTURALDIA

www.kulturaldia.com

redaccion@kulturaldia.com

Magazine Web dédié à l'actualité culturelle de Saint-Sébastien.

■ SAN SEBASTIAN REGION

www.sansebastianregion.com

turismo@gipuzkoa.eus

Site officiel du tourisme dans la province du Guipúzcoa.

■ THE BASQUE ROUTE

www.thebasqueroute.eus

Site web développé par l'Agence basque du tourisme, proposant des idées d'itinéraires à travers le Pays Basque espagnol. Au programme, 7 routes détaillées avec les sites incontournables, les plans et des renseignements pratiques. Très pratique pour planifier votre séjour !

■ TURISMO EN EUSKADI

<http://turismo.euskadi.eus>

Site officiel du tourisme au Pays basque, disponible en français.

■ VERY BILBAO

www.verybilbao.com

info@verybilbao.com

Guide des restaurants, boutiques et hôtels de Bilbao.

MUSIQUE

► **La musique et les chants basques** viennent d'une longue tradition orale, dont certaines mélodies désormais répertoriées remontent au XVII^e siècle. Les chants traditionnels s'accompagnent du txistu, une flûte à trois trous aux origines ancestrales, puisque des flûtes en os datant du paléolithique supérieur ont été découvertes dans les grottes d'Isturitz en Basse Navarre.

► **Le rock basque** des années 1980, dans un genre complètement différent, marque une étape importante de la musique en Espagne. Né dans un contexte de crise économique, il s'inspire du punk pour produire des textes engagés, chantés en euskera, qui auront une forte projection dans tout le pays.

PEINTURE ET ARTS GRAPHIQUES

Les manuscrits enluminés par des moines mozarabes au X^e siècle sont les premières manifestations connues de la peinture espagnole. Aux XI^e et XII^e siècles, les peintures murales se répandent dans les églises : elles sont sans perspective, les attitudes des personnages sont

raides, mais des détails réalistes font d'elles une création typiquement espagnole. Les XIV^e et XV^e siècles sont ceux de la période gothique. Les artistes travaillent sur les retables des églises et des cathédrales, en leur imprimant des influences italienne, française et flamande.

Le Siècle d'Or

Natif de l'île de Crète et formé à l'école vénitienne, Dhomenikos Theotokopoulos, dit le Greco, arrive en Espagne en 1570. Son œuvre devient aux environs de l'an 1600 un point culminant de l'art européen. Il n'a guère fait école, exception faite de quelques-uns de ses élèves, comme Luis Tristan (1586-1640). Le Greco, largement influencé par Le Titien et Le Tintoret, maîtrise parfaitement l'art des formes et des couleurs ; techniques grâce auxquelles il donne à ces tableaux une expressivité teintée de spiritualité. Quatre peintres donnent à la peinture espagnole du Siècle d'Or sa physionomie.

Par ses portraits de saints, Francisco de Zurbarán s'est surtout distingué comme peintre de la vie monacale, tandis que Bartolomé Esteban Murillo exprime l'âme andalouse à travers ses compositions religieuses, de ses *Immaculées* à ses *Saintes familles* sans oublier ses scènes réalistes comme *Le Jeune Mendiant*, vers 1650. C'est cependant Diego de Velázquez qui incarne le mieux ce Siècle d'Or espagnol. Peintre officiel de la cour de Philippe IV, Velázquez fait preuve d'un talent inédit. *Las Meninas*, l'une de ses toiles les plus connues, est une œuvre complexe où les éléments d'interprétation se cachent derrière l'apparence d'une scène ordinaire de la vie du palais. Velázquez effectue deux voyages en Italie. A cette époque les liens entre les peintres des différentes écoles européennes se resserrent et les échanges se multiplient.

L'ère Goya

Le XVIII^e siècle espagnol est peu prolifique en maîtres. Les forces créatrices du XVIII^e se tassent et seul un peintre domine : Francisco de Goya y Lucientes (1746-1828). Il peint aussi bien des portraits officiels, Charles IV et sa famille, la marquesa de Alba, et des drames historiques : *El dos de mayo* et *El tres de mayo* (1814) devenus les symboles de la résistance des Espagnols contre les Français lors de la guerre d'Indépendance. Sa vision du monde, crue et ténébreuse, se révèle dans ses œuvres de la maturité. A travers ses peintures, s'insinuent les cauchemars de l'existence et la souffrance de l'homme. Son talent grandiose a montré le chemin à tout l'art pictural et graphique des temps modernes.

L'époque moderne

Au début du XX^e siècle, nombre d'artistes espagnols se déplacent à Paris, capitale réputée pour son romantisme, sa bohème et son souffle de liberté. Ces artistes venus de Madrid, de Barcelone ou du Pays basque, vont jouer un rôle



Statue de Don Quichotte et Sancho Panza à San Sebastián.

de premier ordre dans l'émergence et le développement de l'art à Paris. La figure de proue est Pablo Picasso, installé à Paris dès 1904. Il bouleverse la peinture par ses incessantes remises en question, par sa capacité à métamorphoser et à sublimer la réalité. Toujours en recherche, il transforme, remodèle, réinvestit la réalité. Son œuvre est vivante et évolutive : époque bleue, époque rose, cubisme, néoclassicisme suivi d'une brève échappée surréaliste, puis abstraite, jusqu'à l'expressionnisme tragique de *Guernica* (1937). En pleine effervescence, Picasso, explore de nouveaux moyens d'expression, avec des œuvres diverses et toujours surprenantes.

Parmi les grands noms espagnols de l'époque moderne notons le peintre Juan Gris, cubiste, installé à Paris dès 1907 ; Julio González, sculpteur ; ainsi que deux surréalistes très différents l'un de l'autre : Juan Miró, peintre sculpteur créateur d'audacieuses fantaisies, et Salvador Dalí, maître de la provocation et de la mise en scène.

Les années 1950 et 1960 voient l'avènement d'une nouvelle génération d'artistes dont la vitalité et le dynamisme ne seront reconnus en Espagne qu'après la mort de Franco. Ces artistes s'expriment dans de nombreux domaines : de la critique sociale au pop art en passant par le néoréalisme.

Antoni Tàpies, utilisant des techniques de collage, grattage et assemblage, se présente aux côtés du sculpteur Eduardo Chillida et du peintre Arroyo comme l'une des plus fortes personnalités artistiques de sa génération.

Dans les années 1950, le groupe « el Paso », formé à Madrid, renouvelle les techniques picturales. Ses représentants (Antonio Saura, Manuel Millares et Manuel Rivera, entre autres) introduisent des matériaux nouveaux : tissus, toiles métalliques dans leurs tableaux. Dans les années 1960, les peintres Juan Genovés ou Rafael Canogar revendiquent un langage pop qui s'engage dans la critique du régime franquiste.

Aujourd'hui, des artistes comme Ana Múgica utilisent les nouvelles technologies comme Internet pour créer des images abstraites sur écrans d'ordinateur. Antoni Abad est connu mondialement pour ses montages vidéo et ses installations.

Peintres espagnols du XX^e siècle

► **Salvador Dalí** (1904-1989). Excentrique, génie et provocateur, les qualificatifs ne manquent pas pour cerner la personnalité du peintre surréaliste. Qu'il soit fou de chocolat Lanvin, de sa muse Gala, ou qu'il érige la gare de Perpignan au rang de centre du Monde, Dalí a laissé une œuvre très abondante qui peut être découverte en partie dans le Théâtre-Musée qu'il a créé à Figueres, sa ville natale. Visions ironiques de la réalité ou bien hallucinatoires, ses œuvres sont nées de la technique d'investigation de l'irrationnel par le délire, appelée « méthode paranoïaque-critique ».

► **Joan Miró** (1893-1983). Parmi les enfants prodiges espagnols, le peintre et sculpteur Joan Miró a laissé une empreinte indélébile dans le pays, en particulier Barcelone. La fondation qu'il a créée à Montjuïc ou bien encore les œuvres urbaines réalisées (sculptures et mosaïques du parc Miró et de la Rambla) sont autant de témoignages de son amour et de sa fidélité pour sa ville natale. Admirateur du modernisme de Gaudí et de l'art primitif catalan,

Miró a développé un style très personnel et poétique. L'usage des couleurs primaires et des représentations symboliques sont des éléments récurrents de son art.

► **Pablo Picasso** (1881-1973). Même si Picasso n'est pas originaire de Barcelone, les sept années passées dans la cité catalane vont imprégner et influencer la première période de son travail. Arrivé à Barcelone en 1895 à l'âge de 14 ans, le jeune Pablo va baigner dans le modernisme ambiant et étudier de près les petites gens des quartiers populaires qu'il fréquente, comme la Barceloneta et le Barrio Chino. Ses premières œuvres de la période bleue refléteront la misère de ce Barcelone entre deux siècles. En 1900, il fit sa première exposition au *Els Quatre Gats*, café réunissant les cercles artistiques et littéraires du moment et y dessina le menu de l'établissement. Ce furent les prostituées de la carrer d'Avinyó qui inspirèrent l'artiste pour la réalisation des *Demoiselles d'Avignon*, toile qui marqua en 1907 le début du cubisme.

La peinture au Pays Basque

Elle trouve son ambassadeur le plus renommé en la personne de Ignacio Zuloaga (1870-1945), peintre d'une Espagne folklorique avant de rejoindre les idéaux de la Génération de 98, se tournant vers un réalisme emprunt de tragédie. Un musée lui est dédié à Zumaia, dans le Guipúzcoa, où le peintre passa la fin de sa vie. Parmi les grands artistes basques, il faut également citer Menchu Gal (1919-2008), originaire d'Irun, première femme à avoir reçu le prix national de peinture en 1959. La salle d'expositions Menchu Gal, à Irún, présente une quarantaine de ses œuvres. Enfin, notez que le musée des Beaux-Arts de Bilbao, inauguré en 1914, présente la plus riche collection d'artistes originaires du Pays Basque et de Navarre.

SCULPTURE

► **Eduardo Chillida**. Sur les terres basques, la sculpture est indissociable du nom d'Eduardo Chillida (1924-2002), artiste prolifique dont les œuvres ornent une multitude d'espaces publics au Pays basque, et en particulier à Saint-Sébastien, sa ville natale, où l'on peut admirer son œuvre la plus célèbre, le Peigne du Vent, installé à l'extrémité de la baie de La Concha. Le musée Chillida-Leku, fermé depuis 2011 en raison de l'absence d'un accord de financement entre la famille de l'artiste et le gouvernement basque, devait rouvrir ses portes au printemps 2019.

► **Jorge Oteiza**. Autre grand sculpteur contemporain, Jorge Oteiza (1908-2003) est un artiste d'origine basque qui a fait don de ses œuvres à la communauté forale de Navarre, où la fondation Jorge Oteiza a été inaugurée en 2003 à Alzuza. Considéré comme le pionnier de la sculpture abstraite en Pays basque, Jorge Oteiza est aussi un important théoricien de l'espace. Parmi ses œuvres emblématiques, il faut citer la façade principale du sanctuaire d'Arantzazu, dans le Guipúzcoa, ornée de quatorze apôtres alignés sur 12 m.

*Variante ovoïde de la Desocupación de la esfera,
une sculpture de Jorge Oteiza à Bilbao.*

© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE



TRADITIONS

► **Le bertsolarisme.** La langue basque a connu une importante tradition orale qui se poursuit encore aujourd'hui avec la pratique du bertsolarisme, une improvisation chantée, versifiée et rimée en langue basque. Les bertsolaris reçoivent un thème imposé sur lequel ils doivent improviser en suivant des règles strictes de versification. Ils s'affrontent lors de grands tournois ou concours qui attirent un public de plus en plus large.

► **La tauromachie.** D'abord destinée aux aristocrates, la tauromachie est devenue au XVIII^e siècle une fête du peuple. Codifié une première fois en 1796 par le matador Pepe-Hillo, le jeu prend sa forme actuelle quelques années plus tard vers 1830. Cependant, au cours du temps, le spectacle a changé. Il a basculé d'une forme d'affrontement violent avec des bêtes énormes, au XIX^e siècle, à un spectacle dominé par la recherche de l'émotion esthétique, à partir des années 1950. Juan Belmonte a initié ce nouveau chemin en développant le travail à la cape. Son grand rival, Joselito, a également excellé dans cet art. Les toreros, parmi lesquels Manolete, Luis Miguel Dominguín, Antonio Ordóñez et El Cordobés, ont joui d'une grande popularité... et fascinent toujours. Pour preuve, ces artistes et écrivains (Montherlant,

García Lorca, Hemingway) qui leur consacrèrent des œuvres entières. A l'heure actuelle, la corrida ponctue la plupart des événements importants, locaux ou nationaux. Au nord de l'Espagne, c'est en Navarre que la culture de la corrida demeure la plus vive grâce aux fêtes de la San Fermin à Pampelune, où s'enchaînent *encierros* en matinée et corridas l'après-midi. Avant l'entrée dans l'arène, c'est un véritable rituel qui se déroule dans les vestiaires. Le torero revêt le traje de luces (habit de lumière) avec l'aide de son assistant, suivant tout un méticuleux protocole. Ces habits sont cousus à la main et sont traités comme des œuvres d'art, des milliers de paillettes brodées illuminent le torero au milieu de l'arène et attirent l'attention du taureau. La matière et la confection du traje contribuent à une meilleure performance du torero et une meilleure aisance de ses mouvements.

La sortie du torero dans l'arène suit également un rituel, après avoir eu l'accord de la présidence de la plaza de toros, le torero fait un tour de piste pour se montrer à son public. Son équipe vient ensuite pour être aussi présentée au public. Puis le taureau entre en scène pour le combat à mort avec le torero. Chaque combat dure environ 15 minutes et chaque torero affronte en moyenne deux taureaux.

La corrida : un combat en trois temps

Les rites de la corrida, tels qu'on les voit aujourd'hui, remontent au XVIII^e siècle : le torero combat à pied dans son habit de lumière. Chaque corrida comporte six taureaux et trois matadors (« tueurs » littéralement, communément appelés toreros), en plus des *peones* chargés d'attirer la bête dans l'arène. La corrida obéit à une réglementation très stricte et est orchestrée par des parties musicales et des jeux de tambours, qui, outre le côté purement folklorique, servent à avertir le torero de chaque changement d'acte. Par ailleurs, le président de la corrida brandit des mouchoirs de couleur pour orienter le spectacle. Si le mouchoir est blanc, cela indique un avertissement ou une sortie de taureaux ; s'il est vert, c'est que le taureau est refusé : on procède alors à son renvoi. Un mouchoir grenat donne l'ordre de planter deux *banderillas* noires ; un jaune gracie le taureau et un violet signifie que l'on traîne le taureau mort autour de l'arène pour lui rendre hommage. D'abord, on accueille le taureau et on teste ses réactions au sol. Deux picadors, montés sur des chevaux protégés par d'épaisses cuirasses, entrent dans l'arène. Les chevaux portent des œillères pour qu'ils ne prennent pas peur. Les picadors attirent la bête vers eux et enfoncent leur lance dans le garrot de l'animal. Ensuite, on jette des *banderillas* (bâtons de couleurs ayant à l'extrémité un harpon) sur le dos du taureau en vue de l'exciter. Enfin, arrive le matador qui opère à la mise à mort. Il existe deux techniques : la plus utilisée est celle où le matador se dirige vers le taureau et lui enfonce son épée entre les deux omoplates. L'autre, plus difficile à réaliser, consiste à amener l'animal vers le matador. Elle démontre alors le parfait contrôle sur la bête. Cette dernière phase, en plus de la qualité et de la dextérité des passes, de l'agilité de l'animal et du temps passé au coup de grâce, compte beaucoup dans l'attribution ou non d'une récompense au torero (les oreilles et la queue) par le président de la corrida.

FESTIVITÉS

Janvier

■ DÉFILÉ DES ROIS MAGES

Le 5 janvier.

Parade de Melchior, Gaspard et Balthazar dans les grandes villes d'Espagne, venus récompenser les enfants qui ont été sages. Concurrencés par le père Noël, les Rois mages demeurent une institution dans tout le pays. Dans de nombreuses familles, les enfants reçoivent un petit cadeau le soir de Noël, mais il faut attendre l'arrivée des Rois mages pour recevoir un gros cadeau. Selon la tradition, les enfants qui n'ont pas été sages ne reçoivent qu'un petit sac en toile rempli de charbons de sucre.

■ DOCK OF THE BAY

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.dockofthebay.es – info@dockofthebay.es

Pendant une semaine en janvier (dates variables).

Festival du documentaire musical, avec des projections au Cine Trueba, Teatro Principal et Tabakalera. Depuis une dizaine d'années, il présente tous les ans des films en compétition et des rétrospectives de qualité sur le monde de la musique.

■ TAMBORRADA

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

Le 20 janvier.

Ce jour-là, la ville de Saint-Sébastien célèbre son saint patron par un gigantesque défilé de tambours. La célébration commence la veille au soir sur la Plaza de la Constitución, où se réunissent les participants vêtus du costume de l'armée napoléonienne ou déguisés en cuisinier. A minuit pile, les premiers coups de tambour se font entendre, et ne cesseront que le lendemain à minuit, soit 24 heures plus tard !

Février

■ CARNAVAL DE DURANGO

DURANGO

www.turismodurango.net

Vers fin février ou début mars (dates variables).

Une des fêtes le plus importantes de la ville. Les festivités débutent le dimanche précédent le carnaval, appelé *Txitxiburduntxi*. Les habitants se déguisent et se régalaient de gourmandises et de produits du terroir (charcuterie). Danses typiques et concerts pendant toute la semaine.

■ ZINEGOAK

www.zinegoak.com

info@hegoak.com

Deuxième quinzaine de février (dates variables).

Festival de cinéma gay et lesbien créé en 2004. Pendant une dizaine de jours, de nombreux films, documentaires et courts-métrages sont projetés dans différentes salles de Bilbao.

Mars

■ D FERIA

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.dferia.com

Autour de la première quinzaine de mars (dates variables).

Il s'agit du Festival de Théâtre de Saint-Sébastien. A cette occasion, de nombreux spectacles sont programmés dans divers espaces de la ville.

■ FESTIVAL MUSIKA-MÚSICA

www.bilbao700.eus

bilbao700@bilbao.eus

Première semaine de mars.

Prestigieux festival international de musique classique, célébré tous les ans au Palacio Euskalduna. Pendant 4 jours, de nombreux concerts sont programmés autour d'une thématique commune, dédiée à un compositeur ou une époque particulière.

■ SAN JOSEAK (FERIA DE SAN JOSÉ)

BAQUIO – BAKIO

Le 19 mars.

Les célébrations de San José coïncident avec la fête du *txakoli* à Bakio. A cette occasion, le *txakoli* coule à flot dans la commune et fait l'objet de dégustations.

Avril

■ BASQUE FEST

www.basquefest.com

Dates variables.

C'est le grand rendez-vous de la culture basque, à travers toutes ses expressions : la musique, la littérature, la gastronomie, le sport... Pendant quatre jours, une riche programmation culturelle propose de célébrer dans divers espaces de la ville cette spécificité basque à travers des conférences, des démonstrations de jeux de force, des foires de produits régionaux, etc.

■ FESTIVAL DE CINE Y DERECHOS HUMANOS

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.zinemaetagizaeskubideak.eus

1 semaine en avril (dates variables).

Tous les ans, le Festival du Cinéma et des Droits de l'Homme propose une vaste programmation de films engagés, qui s'interrogent sur les problèmes et les différentes réalités de nos sociétés. Les projections ont lieu au théâtre Victoria Eugenia.

Mai

■ ANTIXOA EGUNE

ONDARROA

Troisième samedi de mai.

Journée de l'anchois. Pour l'occasion, les sociétés gastronomiques préparent 800 kg d'anchois qui sont servis sous forme de pintxos. Ce jour-là, près de 20 000 pintxos sont distribués dans les rues de la vieille ville au prix de 1 € !

■ ARRRAIN AZOKA

BERMEO

Pendant 3 jours, autour du 20 mai.

Foire au poisson de Bermeo. Pour l'occasion, des dizaines de stands proposent des dégustations et vendent des conserves. Un concours de pintxos est également organisé.

■ BILBAO ART DISTRICT – SEMANA DE LAS ARTES

www.bilbaoartdistrict.com

10 jours en mai (dates variables).

Cette « semaine des arts », organisé par le collectif Bilbao Art District, célèbre l'art urbain à travers de nombreuses conférences et expositions dans des galeries d'art de la ville.

■ FANT – FESTIVAL DE CINÉMA FANTASTIQUE

www.fantbilbao.eus

1 semaine en mai (dates variables).

Pendant une semaine, Bilbao rend hommage au cinéma fantastique avec une sélection de longs et de courts-métrages.

■ JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES

Le 18 mai.

Portes ouvertes dans tous les musées d'Espagne.

Juin

■ ZAPATO AZULE

ONDARROA

www.zapatoazule.com

info@zapatoazule.com

Dernier samedi de juin.

A l'occasion du Zapato azul (samedi bleu), les participants arborent la traditionnelle vareuse des marins de couleur bleue ! Au programme : course à vélo, foire aux t-shirts, défilé de géants, bertsolaris et concerts.

Juillet

■ BAÑOS DE OLA

SANTANDER

Première quinzaine de juillet.

Recréation des débuts de Santander comme ville touristique au XIX^e siècle. Fête classée d'intérêt touristique régional : activités sportives, spectacles, feu d'artifice.

■ BILBAO BBK LIVE FESTIVAL

www.bilbaobbklive.com

Autour de mi-juillet (dates variables).

Grand festival pop rock célébré pendant 3 jours dans un espace à l'air libre aux pieds du mont Cobetas. Les grands noms de la scène internationale s'y produisent chaque année.



Heinekein Jazzaldia.



OSMA OTIOT ©

Jamie Cullum en concert, Heineken Jazzaldia 2013.

■ BILBOKO KALEALDIA

www.bilbokokalealdia.eus
bilbokokalealdia@bilbao.eus
Vers fin juin, début juillet.

Festival international de théâtre de rue. Durant une semaine, vous pourrez voir des spectacles sur plusieurs scènes installées sur la Plaza Nueva, la Plaza Arriaga et sur les quais, entre autres.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE FOLKLORE PORTUGALETE

www.elai-alai.org/festival/es
elai-alai@elai-alai.org
Autour du 20 juillet.

Ce festival rend hommage aux cultures et traditions du monde entier. Il reçoit ainsi chaque année des troupes de danse venues des quatre coins du monde pour partager leur culture.

■ GETXO JAZZ

GETXO
www.getxo.eus
Début juillet, pendant 4 jours.
 Festival de jazz organisé tous les ans depuis 1975.

■ HEINEKEN JAZZALDIA SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.heinekenjazzaldia.eus
infojazz@donostia.eus
Deuxième quinzaine de juillet (dates variables).
 Prestigieux festival international de jazz célébré depuis 1966.

■ LAS MAGDALENAS

BERMEO
Le 22 juillet.

Cette fête maritime est l'une des plus emblématiques du nord de l'Espagne. Elle commémore l'ancienne discorde entre Bermeo, Mundaka et Elantxobe sur la propriété de l'île d'Izaro. La légende raconte que la commune de Bermeo remporta la propriété de l'île au terme d'une régate épique. Depuis, on célèbre tous les ans une procession maritime le jour de la Sainte Marie-Madeleine, au cours de laquelle tous les participants sont vêtus de bleu.

■ MUNDAKA FESTIVAL

MUNDAKA
www.mundakafestival.eus
Fin juillet.

Un festival dédié à la musique et à la gastronomie basque. Concerts à l'air libre dans la péninsule de Santa Katalina, dégustations et ateliers gastronomiques, show cooking, etc.

■ SEMANA GRANDE DE SANTANDER

SANTANDER
www.semanagrandesantander.com
Pendant une semaine autour du 25 juillet.
 A l'occasion de la Saint-Jacques, manifestations diverses, concerts de musique et *feria de toros*, dans les célèbres arènes de *Cuatro Caminos*, l'un des hauts lieux de la tauromachie pour les *aficionados* du nord de l'Espagne.

Août

■ FIESTAS DE SAN ROQUE

PORTUGALETE
Du 14 au 17 août.
 Fêtes de Portugaleta qui commencent le 14 août avec le traditionnel *chupinazo*. Feux d'artifices, *encierros* et danses sont au programme.

Aste Nagusia

■ SEMANA GRANDE DE BILBAO

BILBAO

Pendant 9 jours, deuxième quinzaine d'août.

La plus grande célébration de Bilbao est la *Semana Grande* (Aste Nagusia en basque), célébrée pendant 9 jours à partir du samedi suivant le 15 août. Réduite à un triste rendez-vous annuel sous l'époque franquiste, elle prend un nouveau tournant à partir de 1978, date à laquelle les autorités locales s'unissent aux *comparsas* (associations de voisins) pour organiser un modèle de fête participative et joviale, dans le but de changer l'image de la ville. L'acte d'ouverture des fêtes est célébré par le lancement du *txupin*, petite fusée tirée depuis le balcon du théâtre Arriaga, puis la lecture du *pregón* (discours). L'Arenal, grande esplanade située devant le théâtre Arriaga, au bord du fleuve, est le fief de la *Semana Grande*. C'est ici que se concentrent les *txosnas*, stands éphémères où le *kalimotxo* (mélange de vin et de coca-cola) coule à flot et l'ambiance bat son plein. En parallèle, une riche programmation de feux d'artifice, courses de taureaux, concerts et activités pour enfants assurent l'animation pendant toute la semaine. A la fin des fêtes, la Marijaia – personnage en papier mâché et icône de la *Semana Grande* – est brûlée et ses cendres jetées dans le fleuve.

■ QUINCENA MUSICAL

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

☎ +34 943 003 170

www.quincenamusical.eus

quincenamusical@donostia.eus

Pendant tout le mois d'août.

Ce grand festival de musique classique fondé en 1939 est le plus ancien d'Espagne. Chaque année, au mois d'août, il offre une programmation de concerts et de spectacles, pour la plupart dans le Kursaal.

■ SEMANA GRANDE DE SAINT-SÉBASTIEN

Pendant une semaine, autour du 15 août.

Chaque été, Donostia revêt ses habits de fête pour célébrer sa « grande semaine », la *Semana Grande*. A cette occasion, des feux d'artifice illuminent tous les soirs la baie de La Concha. Créé en 1964, le Concours international des Feux d'Artifice de Saint-Sébastien est aujourd'hui une référence du genre.

La beauté du site et les prouesses des pyrotechniciens donnent lieu à des spectacles époustouffants, qui attirent chaque soir des milliers de visiteurs venus des deux côtés de la frontière. Dans toute la ville, c'est une ambiance de fête qui règne à chaque coin de rue. Au programme : concerts à l'air libre, attractions pour les enfants, défilés de géants, *toros de fuego*, etc.

Septembre

■ BANDERA DE LA CONCHA

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

Les deux premiers dimanches de septembre à San Sebastián.

Prestigieuse régate de traînieres qui réunit chaque année quelque 100 000 personnes. Une vingtaine d'équipes participent à cette course qui consiste à parcourir trois milles nautiques jusqu'à une bouée puis revenir le plus vite possible jusqu'à la ligne de départ.

■ FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA ZINEMALDIA

www.sansebastianfestival.com

ssiff@sansebastianfestival.com

Deuxième quinzaine de septembre.

Le plus prestigieux festival de cinéma espagnol, créé en 1953, accueille chaque année son lot de stars internationales et offre une riche programmation de films dans plusieurs espaces de la ville.

■ FÊTES DE SAN ANTOLIN

LEKEITIO

Premier dimanche de septembre à Lekeitio.

Moment fort des fêtes patronales de San Antolin, la Journée des Oies (Antzar Eguna) est une tradition vieille de plus de 350 ans qui compte autant de fidèles que de détracteurs. Le principe ? Au-dessus des eaux du port, des oies sont pendues par les pattes à une corde. Les participants doivent sauter pour s'accrocher à la tête de l'oie et tenir le plus longtemps possible hors de l'eau, jusqu'à ce que le cou cède... Notez que les oies utilisées pour ce jeu sont mortes au préalable, mais on comprend bien ceux qui trouvent ce jeu vraiment ancestral...

■ FIESTAS DE ANDRA MARI Y SANTA EUFEMIA

BERMEO

2^e semaine de septembre.

Fêtes de Bermeo. Au programme : musique, gastronomie, feux d'artifice, bertsolaris, concours de pelote basque, etc.

■ GETXO PHOTO

GETXO

www.getxophoto.com

Pendant tout le mois de septembre.

Festival de photographie. Au programme : ateliers, conférences, projections et expositions.

■ OPEN HOUSE BILBAO

www.openhousebilbao.org

info@openhousebilbao.org

Vers mi-septembre.

Le festival d'architecture de Bilbao ! Durant 48h, des dizaines de bâtiments ouvrent leurs portes au public et offrent des visites guidées gratuites.

Octobre

■ BILBAO ANTZERKIA DANTZA (BAD)

www.badbilbao.eus

Pendant 10 jours, durant la 2^e quinzaine d'octobre.

Festival de théâtre et de danse contemporaine célébré dans divers espaces de la ville (Bilborock, Sala Rekalde, Teatro Campos, etc.).

■ FOIRE AGRICOLE DE GUERNICA

GUERNICA – GERNIKA LUMO

Demier lundi d'octobre.

Quelque 900 stands sont répartis dans le centre de la ville et proposent des produits autochtones, dont les meilleurs sont récompensés par un jury. Au programme également de cette journée : récitals de bertsolaris, compétition de *cesta punta* et démonstrations de sport basque rural.

■ SEMANA DE CINE FANTÁSTICO Y DE TERROR

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.sansebastianhorrorfestival.eus

Vers fin octobre, début novembre.

Lors de la Semaine du Cinéma Fantastique et de Terreur, nombreuses projections de films dans le Teatro Principal, ainsi que des concerts et des expositions.

Novembre

■ BILBOLOOP

www.bilboloop.com

2 sessions vers mi-octobre et mi-novembre.

Créé en 2012, ce festival présente une sélection d'artistes émergents de la scène musicale inter-

naionale. En plus des concerts organisés dans le Kafe Antzokia, le festival offre un programme d'activités gratuites (Off Bilboloop) célébrées dans divers espaces de la ville.

■ COURSE POPULAIRE BÉHOBIE / SAINT-SÉBASTIEN

SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

www.behobia-sansebastian.com

info@behobia-sansebastian.com

Vers la mi-novembre.

Créée en 1919, cette course de 20 km attire chaque année plus de 25 000 participants.

■ ZINEBI

www.zinebi.eus

info@zinebi.eus

8 jours en novembre (dates variables).

Festival international du film documentaire et du court-métrage, organisé dans plusieurs espaces de la ville (Teatro Arriaga, Museo Guggenheim, Sala BBK, etc.). Il propose une intéressante sélection de courts-métrages internationaux.

Décembre

■ FÊTES DE NOËL

Les familles se réunissent le 24 au soir pour célébrer le réveillon de Noël. Les enfants reçoivent généralement des cadeaux à ce moment là, mais c'est surtout pour les Rois Mages (5-6 janvier) qu'on offre les gros cadeaux. Au Pays basque, un drôle de personnage est associé aux fêtes de Noël : l'Olentzero, présenté sous les traits d'un charbonnier sale et grossier venu annoncer la naissance de Jésus.

■ MERCADO SANTO TOMÁS

Le 21 décembre.

C'est une des traditions les plus pittoresques de Bilbao et San Sebastián. Elle remonte en effet au Moyen Âge lorsque les paysans venaient en ville pour payer leur rente aux seigneurs et en profitaient pour vendre leurs produits. C'est l'occasion de goûter aux spécialités de la région, et en particulier la *txistorra*, protagoniste indiscutable de cette fête. Vous pourrez aussi participer si vous le souhaitez au loto organisé par les commerçants. Le premier prix est le *tiberio*, un porc aux proportions impressionnantes ! A Bilbao, environ 300 stands sont installés pour l'occasion entre la zone de l'Arenal et la Plaza Nueva. A San Sebastián, ils sont plus de 200 répartis sur diverses places de la ville.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

CUISINE BASQUE

Saveurs traditionnelles et innovation culinaire : voilà les maîtres mots de la gastronomie locale. D'abord avec les pintxos, ces tapas qui ont donné ses lettres de noblesse à la cuisine miniature. Caractéristiques du Pays basque, les pintxos ont pour particularité d'être servis sur du pain et piqués d'un cure-dent. Cependant, l'ébullition créative et les effets de mode ont quelque peu changé la donne. Désormais, une nouvelle génération de restaurateurs propose une véritable gastronomie miniature élaborée sous forme de rations. Présentation sophistiquée, qualité des produits et créativité dans la composition : il est loin le temps où les pintxos se résumaient à de simples tartines dégoulinantes de mayonnaise.

En parallèle, les grands chefs basques ont hissé la gastronomie régionale au plan international. Trois fois étoilés dans leur restaurant respectif, les chefs Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi et Eneko

Atxa sont les ambassadeurs de l'excellence gastronomique basque.

Et pour assurer la relève, Saint-Sébastien s'est offert son Basque Culinary Center, une université gastronomique parrainée par les plus grands chefs du monde.

Cet élan de modernité ne saurait faire oublier les traditions locales, plus vivantes que jamais. C'est le cas des fameuses sociétés gastronomiques dont les membres se réunissent périodiquement pour partager un repas dans l'intimité d'un txoko, local que l'on pourrait confondre avec un restaurant mais qui est réservé aux confréries.

Il en est de même pour les cidreries, qui ouvrent leurs portes de janvier à avril, permettant au visiteur de profiter de la nouvelle récolte de cidre tiré directement des kupelas (barriques) tout en dégustant le menu typique : tortilla à la morue, morue aux piments, côte de bœuf et fromage servi avec de la pâte de coing et des noix.

PRODUITS CARACTÉRISTIQUES

Produits du terroir

La cuisine populaire accorde une place essentielle aux poissons et fruits de mer, en particulier à la morue qui sert à élaborer de nombreuses recettes traditionnelles (morue *pil-pil*, biscaienne, *ajovariero*). D'une manière générale, les poissons sont préparés en sauce, en ragoût ou *à la parilla*, accompagnés de poivrons, de pommes de terre, etc. De nombreux produits bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée ou d'un label régional et servent à élaborer une cuisine savoureuse.

► **Le bonito del norte** (thon blanc) est une espèce très répandue au nord de l'Espagne et en particulier au Pays basque. Il est très populaire dans la région de la Biscaye où l'on élabore la fameuse recette du *marmitako*.

► **Le piment d'Ibarra**, cultivé dans le Guipúzcoa, est une variété autochtone de piment vert. De petite taille, il se caractérise par une chair tendre et goûteuse. Conservé dans du vinaigre de vin, le piment d'Ibarra est servi en apéritif, accompagné d'un filet d'anchois et de quelques olives.

► **Le poivron de Guernica** est une variété locale du poivron cultivé dans la province de

Biscaye. De petite taille, il est consommé frit à l'apéritif ou comme garniture.

► **Les haricots de Tolosa et de Guernica**, de couleur grenat, sont issus d'une production artisanale.

Ils sont utilisés dans de nombreuses recettes locales et sont consommés principalement en hiver.

► **L'agneau de lait du Pays basque** appartient aux races autochtones de Latxa et Carranzana. Il est prisé pour sa chair tendre et juteuse.

► **La pomme de terre d'Alava**, produite dans les régions de la Montaña Alavesa, la Llanada et Valdegovía, sert notamment à préparer de nombreux ragoûts.

Plats typiques

► **Angulas** : plat typique des tables de Bilbao, la civelle de l'anguille est préparée sous forme de pintxos ou servie *à la bilbaína* dans une cassolette en terre cuite.

► **Bacalao al ajovariero** (morue à l'*ajovariero*) : la morue est cuite à feu doux dans une préparation à base de tomates, d'ail, de poivrons et d'huile d'olive.

► **Bacalao al pil pil** (morue à la sauce pil-pil) : plat traditionnel élaboré avec de la morue, de l'ail, de l'huile et éventuellement un piment rouge ou vert. Il est servi dans un plat en terre cuite.

► **Bacalao a la vizcaína** (morue à la biscayenne) : il a pour particularité sa sauce biscayenne élaborée à base de piments d'Espelette, de gousses d'ail, de tomates et de croûtons de pain.

► **Marmitako** (littéralement « de la marmite » en euskera) : sorte de ragoût typique du Pays basque à base de *bonito del norte* (thon blanc), que l'on fait mijoter avec des pommes de terre, des oignons, des poivrons et des tomates.

► **Merluza en salsa verde** (colin préparé en sauce verte) : toute l'originalité et la saveur de ce plat résident dans sa sauce verte, généralement élaborée avec de l'ail, un fumet de poisson, un peu de vin blanc et du persil. Il existe une variante dite « à la *koxkera* » qui incorpore des palourdes à la recette. Dans les deux cas, le plat est servi accompagné d'asperges blanches de Navarre et d'œufs durs.

► **Txangurro a la donostiarra** (littéralement, araignée de mer à la mode de Saint-Sébastien) : la chair de l'araignée de mer est cuisinée avec des oignons, de la tomate et des poireaux, le tout servi dans la carcasse puis gratiné au four.

► **Zurrutuna** : recette ancestrale de soupe à l'ail, agrémentée de morue, de piments d'Espelette et de croûtons de pain.

Fromages

Les racines pastorales du Pays basque donnent lieu à une production de fromages à base de lait de brebis. Il existe une Appellation d'Origine Contrôlée dans la région : Idiazábal. Ce fromage est produit au Pays basque et dans une partie de la Navarre avec du lait de brebis de race Latxa, et dans une moindre mesure de race Carranzana. C'est un fromage gras au goût intense, à pâte pressée et non cuite, dont la maturation n'est jamais inférieure à 90 jours.

Desserts

► **Mamia** : il s'agit d'un dessert à base de lait de brebis caillé, accompagné de sucre, de miel ou de noix, et servi dans un petit pot en terre cuite.

► **Goxua** : une spécialité de Vitoria, bien qu'on trouve ce dessert dans tout le Pays basque. Il s'agit d'une génoise couverte de crème pâtissière dont la surface est caramélisée.

► **Intxaursaltsa** : crème aux noix et à la cannelle.

Vins et boissons

Txakoli

Le Txakoli est un vin jeune qui se caractérise par une légère acidité. Il est généralement servi très frais, en apéritif ou en accompagnement d'une tapa. Ce vin blanc est élaboré sur la côte basque, principalement autour de Getaria et Zarautz, mais aussi dans la province d'Álava et en Biscaye. Sa production est relativement réduite, puisqu'on estime à environ 700 ha sa surface d'exploitation. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée pour chacun de ses domaines d'exploitation : l'appellation Getariako Txakolina, qui englobe les vignobles du Guipúzcoa, représente la moitié de la production avec environ 350 ha de vignes ; celle de Biscaye – Bizkaikako Txakolina – couvre environ 250 ha, dont une importante partie se concentre autour de la commune côtière de Bakio ; enfin, celle d'Álava – Arabako Txakolina – représente une centaine d'hectares.

Vins de La Rioja

Plus de 60 000 ha de vignes sont consacrés à la production de vin AOC La Rioja, répartis de part et d'autre du cours de l'Ebre. Ce territoire couvre les terres de La Rioja mais aussi la province d'Álava au Pays basque. Les vins de La Rioja sont divisés en trois zones géographiques : la Rioja Baja, la Rioja Alta et la Rioja Alavesa, cette dernière correspondant aux terres du Pays Basque. Avec une production annuelle de 280 millions de litres (dont 90 % de vins rouges), La Rioja est le leader incontestable du marché espagnol. Ces vins sont issus d'un assemblage de cépages autochtones : le tempranillo, cépage roi, représente près de 70 % des vignobles. On le mélange au grenache noir, au mazuelo et au graciano. Il en résulte des vins rouges équilibrés, tanniques, aptes au vieillissement, dont la force et la structure rappellent les vins de Bordeaux. Les Rioja sont classés en plusieurs catégories : « Crianza », vieilliss au moins 2 ans, dont au moins 1 an en fût de chêne ; « Reserva », vieilliss au moins 3 ans, dont 1 en fût de chêne ; « Gran Reserva » vieilliss au moins 2 ans en fût de chêne et au moins trois en bouteille.

Parmi les grands domaines, Marqués de Riscal et Marqués de Murrieta sont probablement les plus célèbres. Mais La Rioja mise aussi sur le renouveau, comme en témoigne l'apparition de domaines relativement jeunes qui privilégient l'expression du terroir au temps d'élevage. Au Pays basque, dans la Rioja Alavesa, plusieurs grands domaines ont investi des sommes gigantesques pour créer des bodegas à l'architecture avant-gardiste, s'offrant les services de Frank Gehry ou de Santiago Calatrava.

Fromage d'Idiazábal.

© JGZ - FOTOLIA



GAZTA
BAT
10€

HABITUDES ALIMENTAIRES

Les Espagnols déjeunent tard en raison de leurs horaires de bureau (de 10h à 14h et de 16h à 20h). Cette longue pause déjeuner permet de s'offrir un menu complet avec entrée, plat et dessert (une formule qui coûte aux environs de 10 € dans la plupart des restaurants) et de dîner le soir de manière informelle, en grignotant quelques tapas. Les horaires de repas sont les suivants :

petit déjeuner (*desayuno*) de 8h à 10h, déjeuner (*almuerzo* ou *comida*) de 14h à 16h et dîner (*cena*) à partir de 21h. Les Espagnols ne prennent pas souvent de petit-déjeuner, ils se contentent d'un café avant de partir, ce qui explique que, vers 11h, les comptoirs des bars soient souvent envahis par les travailleurs venus prendre un café et un croissant ou un *bocadillo* (petit sandwich).

RECETTES

Marmitako

► **Ingédients** : un plat creux en terre • un mortier • 500 g de thon frais • un gros oignon (125 g) • 2 tomates • 1 boîte de poivrons rouges (100 g) • 1 gousse d'ail • 1 piment • persil et laurier • 1 kg de pommes de terre • un peu d'huile • un verre d'eau • une pincée de sel.

► **Préparation** : Mettre de l'huile à chauffer dans un plat creux en terre. Dorer l'oignon coupé fin. Ajouter le thon découpé en gros morceaux après en avoir retiré la peau et les arêtes. Quand le thon est assez doré, ajouter les tomates pelées, coupées en dés. Puis incorporer les pommes de terre coupées en lamelles épaisses et recouvrir le tout d'eau. Dans un mortier, piler la gousse d'ail avec le persil haché et le sel. La préparation ainsi obtenue est ajoutée au plat déjà sur le feu, en même temps que le laurier et le piment. Laisser cuire le tout environ 1 heure. Ajouter ensuite les petits pois et le poivron en lamelles. Laisser encore cuire pendant 10 minutes, puis servir dans le plat en terre cuite.

Bacalao al ajoarriero

► **Ingédients** : 2 kg de morue • 25 cl d'huile d'olive • 1 kg de tomate • 500 g de poivrons *piquillos* • 200 g d'oignons • 6 gousses d'ail • 6 poivrons verts • 6 poivrons séchés • persil • poivre • sucre • sel.

► **Préparation** : Dessaler la morue pendant 24 heures, en changeant l'eau toutes les 8 heures et en la conservant au réfrigérateur. Rincer soigneusement la morue à l'eau froide, bien égoutter et laisser dégorger toute l'eau. Faire revenir à feu doux les poivrons *piquillo* et l'ail dans de l'huile d'olive. Dans une autre poêle, faire revenir les oignons finement hachés et les poivrons verts, puis ajouter la tomate. En fin de cuisson, saler et saupoudrer d'un peu de sucre pour estomper l'acidité des tomates. Placer la morue dans la poêle où vous avez fait revenir l'ail. Dès que la morue commence à dorer, verser le tout dans la poêle où se trouvent

les poivrons. Ajouter les poivrons séchés que vous aurez préalablement fait tremper dans l'eau. Laisser cuire 15 minutes et ajouter du persil, du poivre et du sel à votre convenance. Il est recommandé de préparer ce plat la veille.

Bacalao al pil-pil

► **Ingédients** : 1 kg de morue • 50 cl d'huile d'olive • 8 gousses d'ail • 2 piments verts • poivre • sel.

► **Préparation** : Dessaler la morue la veille, comme indiqué dans la recette précédente. Couper l'ail en lamelles, puis les piments. Faire chauffer une cuillère d'huile d'olive dans la poêle et ajouter ail et piments jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver. Ajouter dans la poêle les morceaux de morue (peau à l'extérieur) et cuire pendant 5 minutes, puis les retourner et cuire à nouveau 5 minutes. Mélanger le jus du poisson de la poêle, l'huile, le piment et l'ail. Quand la sauce est prête, rajouter le poisson et faire cuire pendant quelques minutes à feu doux.

Bacalao a la vizcaina

► **Ingédients** : 1 kg de morue • 4 tomates • 1 poivron rouge • 2 gousses d'ail • 1 bouquet de persil • 4 cuillères d'huile d'olive • piment d'Espelette • poivre • sel.

► **Préparation** : Faire dessaler le filet de morue, et le lendemain, le couper en morceaux. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide et faire pocher à feu doux. Préchauffer le four (240 °C). Laver, évider le poivron et le tailler en lanières. Peler les tomates, en retirer les graines et les concasser grossièrement. Hacher ensemble l'ail et le persil. Faire dorer les morceaux de morue à la poêle dans 2 cuillerées d'huile d'olive bien chaude. Dresser par couche dans un plat allant au four, en les alternant, les morceaux de morue, les tomates, le poivron, l'ail et le persil et le piment d'Espelette. Saler légèrement et arroser la préparation avec l'huile d'olive restante. Glisser le plat 10 min au four.

JEUX, SPORTS ET LOISIRS

DISCIPLINES NATIONALES

► **Football.** Sur le plan national, la Roja, après de longues années de disette, est aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures équipes au monde. Conduite par Luis Aragonés, la sélection espagnole a remporté l'Euro austro-suisse le 29 juin 2008 en battant en finale l'Allemagne (1-0), 44 ans après leur dernier titre. La Roja a surtout réussi à faire fi des antagonismes régionaux et à faire cohabiter dans le vestiaire les stars du FC Barcelone et du Real Madrid. Si Aragonés a quitté ses fonctions après la compétition, son successeur Vicente del Bosque a su conserver et même faire fructifier l'héritage. Toujours en pratiquant son célèbre tiki-taka, jeu flamboyant fait de passes courtes, la Roja n'a pas déçu et s'est imposée lors du Mondial sud-africain. Le 11 juillet, c'est donc grâce à un but d'Andrés Iniesta au bout d'une prolongation étouffante face aux Pays-Bas que la sélection a fait chavirer de bonheur un pays entier, provoquant des scènes de liesse populaire aux quatre coins

de l'Espagne. Après avoir remporté la première Coupe du monde organisée sur le sol africain, l'Espagne signe un triplé en remportant l'Euro 2012, organisé conjointement par la Pologne et l'Ukraine. Malgré une performance décevante au Mondial russe de 2018, la Roja demeure l'une des grandes équipes du panorama actuel.

► **Tennis.** Le tennis espagnol est surtout réputé pour ses joueurs sur terre battue et le triomphe de ces derniers à Roland Garros. Les champions sont Bruguera (93-94), Moya (98), Costa (2002), Ferrero (2003) et Rafael Nadal (vainqueur à Roland Garros en 2005, 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2017, 2018). Ce dernier est depuis 2012 le joueur qui a remporté le plus de victoires à Roland-Garros (11 au total).

► **Cyclisme.** Très suivi au Pays basque, le cyclisme, qui a longtemps été considéré comme un loisir, s'est popularisé dans les années 1980 avec la diffusion à la télévision du Tour

Les sports basques

► **Pelote basque.** Ce sport traditionnel que l'on pratique au Pays basque, en Navarre, mais aussi dans le Sud-Ouest de la France demeure l'une des spécificités de la culture locale. Il existe diverses spécialités de pelote basque, en fonction de l'équipement et du terrain. On peut y jouer dans un fronton, un Jaï Alai (fronton couvert réservé à la *cesta punta*) ou un trinquet (salle fermée à quatre murs). Véritable institution dans la région, ce sport utilise un vocabulaire qui mérite quelques éclaircissements : la *chistera* est une sorte de gant en osier utilisé pour jouer à la *cesta punta* ; la *pala* est le nom donné à la raquette en bois rigide utilisée pour jouer à la *paleta* ou à la *pala* ; enfin, le jeu « à main nue » est toujours d'actualité, surtout pour les vétérans qui continuent de penser qu'il reste la forme la plus pure de ce sport.

► **Jeux de force.** Les jeux de force (*Herri kirolak* en basque) animent les fêtes de village en opposant plusieurs équipes au cours d'une série d'épreuves. Constitués d'un total de 16 disciplines, ces jeux traditionnels sont souvent hérités des anciens travaux agricoles, comme le *lasto altxari*, qui consiste à hisser une botte de paille de 45 kg au bout d'une corde et à répéter ce mouvement le plus grand nombre de fois possible ; le *aizkolaria*k, où le participant doit couper le plus vite possible d'épais troncs à la hache ; ou encore le *lokotxa*, un concours de ramassage d'épis de maïs. Parmi les différentes épreuves, le *Harri altxatzea* (lever de pierre) est sans doute la plus spectaculaire, puisque chaque participant doit hisser sur son épaule une pierre pesant entre 250 et 300 kg. Autre jeu très populaire : le *Soka tira*, une épreuve de tir à la corde qui oppose deux équipes de huit hommes.

► **Régates de traînières.** Très populaire au Pays basque, ce sport traditionnel trouve son origine dans le passé maritime de la région, lorsque ces bateaux étaient utilisés pour la pêche et la chasse à la baleine. Un équipage de traînière est composé de 13 rameurs et d'un barreur, c'est-à-dire celui qui tient la barre. Les équipes s'affrontent lors de grandes compétitions dont la plus célèbre est celle de la Bandera de La Concha, qui a lieu tous les ans à Saint-Sébastien.

Athletic Bilbao

Bien que le FC Barcelona et le Real Madrid dominant actuellement le panorama du football espagnol, l'Athletic Bilbao demeure un rival de taille. Ce club, qui évolue en première division, est surtout le rival historique de la Real Sociedad de Saint-Sébastien. Il a pour particularité d'être composé uniquement de joueurs basques ou formés sur le territoire basque. Avec le FC Barcelona, il est l'un des rares clubs espagnols à conserver le statut d'association sportive, c'est-à-dire qu'il appartient à ses *socios* (membres). Pour la petite histoire, sachez que les Bilbainos appellent leur club « l'Athletic », et peuvent même se fâcher si l'on dit « le Bilbao ». En 2013, le club a inauguré son nouveau stade San Mamés, situé juste à côté de l'ancien, et peut désormais accueillir plus de 50 000 spectateurs.

de France et du tour italien, Il Giro. En Espagne, la Vuelta (le tour d'Espagne) remonte à 1935 et se déroule habituellement en septembre. Les cyclistes espagnols sont généralement parmi les premiers du classement mondial. Miguel Indurain, originaire de Navarre, est considéré comme une légende du cyclisme espagnol.

Ses performances historiques – il a gagné cinq fois consécutives le Tour de France dans les années 1990 – ont participé à cet engouement général pour le cyclisme. L'équipe Euskaltel-Euskadi, composée uniquement par des cyclistes originaires du Pays basque ou formés dans la région, est la grande vitrine du cyclisme basque.

ACTIVITÉS À FAIRE SUR PLACE

► **Surf.** Les plages de la côte basque sont prisées des surfeurs car elles offrent d'excellentes conditions pour la pratique de ce sport. À proximité de Bilbao, les plages de Sopelana et Mundaka sont la Mecque des surfeurs. Les écoles sont nombreuses sur toute la côte et proposent aux néophytes de s'initier aux joies de ce sport.

► **Golf.** Les paysages verdoyants du Pays basque offrent un cadre idéal pour la pratique du golf. Au total, une quinzaine de clubs sont répartis sur tout le territoire. La liste complète est disponible sur le site de la fédération basque de golf : www.fvgolf.com

► **Randonnée.** Au Pays basque, on ne manquera pas la route du Flysch qui suit les imposantes

falaises de Mutriku, Deba et Zumaia, témoins de 60 millions d'années d'histoire inscrite dans la roche. Les amateurs de randonnée pourront également suivre le tracé du Camino del Norte (chemin du nord) du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle, qui longe le littoral basque en passant par Saint-Sébastien et Bilbao. Il existe aussi deux chemins de grande randonnée, le GR 38, qui traverse le Pays basque du sud au nord depuis les vignobles d'Oyón jusqu'au port de Bermeo, et le GR 120, connu sous le nom de Route des trois temples, qui va du sanctuaire de Loyola au sanctuaire d'Arantzazu en passant par l'ermitage de Santa María La Antigua à Zumarraga.

Petite histoire du Camino del Norte

Historiquement, le « Chemin du Nord » ou « Chemin côtier » fut l'un des premiers à être emprunté par les marins venus du monde entier pour rejoindre Saint Jacques de Compostelle. Et pour cause, c'est le long de ces côtes qu'aurait été trouvée la dépouille de Saint Jacques au IX^e siècle. Les curieux comme les pèlerins mirent peu de temps à comprendre que longer la côte serait moins long et moins pénible physiquement que de traverser les montagnes, cependant, ce chemin de randonnée fut aménagé beaucoup plus tardivement que le chemin intérieur. Moins peuplée et moins développée, la région servait alors principalement d'étape maritime jusqu'à ce que la progression des Maures en Espagne au VII^e siècle obligeât les chrétiens à se déplacer vers le nord du pays. Les villes du littoral se développèrent alors et des hôpitaux et auberges furent construits à partir du XIV^e siècle pour accueillir les pèlerins arrivant de plus en plus nombreux. Depuis les voyageurs affluent, mais ce chemin reste moins utilisé que les autres. Les infrastructures sont plus rares et se concentrent principalement dans les villes de bord de mer.

ENFANTS DU PAYS

Cristóbal Balenciaga

Couturier espagnol né à Getaria en 1895, petit village côtier de la province du Guipúzcoa, et mort à Valence en 1972. Dès son plus jeune âge, il se familiarise avec l'univers de la mode en observant le travail de sa mère, couturière pour les marquis de Casa Torres. Balenciaga découvre à cette époque les goûts des élites européennes en observant la splendide garde-robe de la marquise, qui fait ses achats dans les plus belles boutiques de Paris et de Londres. Entre 1907 et 1916, il se forme dans les plus prestigieux ateliers de l'époque, d'abord à Saint-Sébastien puis à Bordeaux. Balenciaga ouvre sa maison de mode à Saint-Sébastien en 1917 et rencontre rapidement un grand succès auprès de l'élite locale, la reine Marie-Christine et l'infante Isabelle Alphonse devenant de fidèles clientes. En 1936, lorsque la guerre civile éclate, Balenciaga quitte Saint-Sébastien pour s'installer à Paris. La même année, il présente sa première collection haute couture qui rencontre un brillant succès. Au cours des années 1940, le style de Balenciaga se distingue par ses réminiscences du costume traditionnel espagnol et son usage des broderies. A partir des années 1950, ses créations aux lignes fluides bouleversent les codes de l'époque. Son style épuré lui vaut l'admiration de clientes fidèles issues des familles royales espagnole et belge, de la princesse Grace de Monaco, Greta Garbo ou Marlene Dietrich — cette dernière ayant affirmé que Balenciaga connaissait son corps à la perfection et que ses robes n'avaient pas besoin d'être retouchées. Nombreux de ses collaborateurs créeront leur propre griffe, les plus célèbres étant André Courrèges et Emanuel Ungaro. Le musée Balenciaga, qui a ouvert ses portes en 2011 à Getaria, présente une collection de quelque 1 200 pièces du couturier.

Pío Baroja

Romancier né à Saint-Sébastien en 1872 et mort à Madrid en 1956. Son premier roman, *Vidas sombrías*, sorti en 1900, est une sorte de prélude à une trilogie qu'il consacre à la terre de ses ancêtres, *Tierra vasca (Terre basque)* : *La Casa de Aizgorri* (1900), *El Mayorazgo de Labraz* (1903) et *Zalacain el aventurero* (1909). La trilogie est un genre littéraire qu'il affectionne, la plus célèbre de son œuvre est indiscutablement *La Lucha por la vida*, une étude sur les bas-fonds de Madrid, qui regroupe *La Busca* (1904), *La Mala Hierba* (1904) et *Aurora roja* (1905). Cet auteur brillant n'est jamais en repos et produit constamment.

Entre 1913 et 1935 sortent les 22 volumes d'une saga historique, *Memorias de un hombre de acción (Mémoires d'un homme d'action)*, saga dans laquelle il reprend le genre picaresque. Il se consacre ensuite à ses propres mémoires, entre 1944 et 1948, qui paraissent sous le titre *Desde la última vuelta del camino (Mémoires)*. Au total, Pío Baroja a publié plus de 100 livres. Maître du portrait réaliste, son style sobre et puissant a influencé des écrivains comme Camilo José Cela ou Ernest Hemingway. Représentant de la Génération 98, il est considéré par la critique comme l'un des plus grands écrivains espagnols du XX^e siècle. Le roman d'apprentissage *L'Arbre de la science* (1911), partiellement autobiographique, est considéré comme son chef-d'œuvre.

Martín Berasategui

Né à Saint-Sébastien en 1960, Martín Berasategui est un illustre chef basque qui a obtenu ses lettres de noblesse grâce à sa trajectoire dans le restaurant éponyme situé à Lasarte. Initié dès le plus jeune âge à la cuisine dans le modeste restaurant de ses parents, il a complété sa formation auprès de grands chefs français lors de multiples séjours en France. Actuellement, il est le chef espagnol le plus récompensé au Michelin avec un total de dix étoiles : trois pour la maison-mère de Lasarte, deux pour son restaurant M.B. aux Canaries, trois pour son restaurant Lasarte de Barcelone, et une étoile respectivement pour Oria (Barcelone) et eMe Be Garrote (San Sebastián).

Fito Cabrales

Né en 1966, Adolfo Cabrales, dit Fito, est un chanteur et compositeur originaire de Bilbao. Après le groupe Platero y Tú, il crée en 1998 le groupe Fito & Fitipaldis, mélange de rock, blues et swing. *Por la boca vive el pez* en 2006, numéro 1 des listes de ventes, le fait connaître du grand public et lui permet de faire une tournée en Espagne et en Amérique latine. D'abord avec Platero y Tú puis avec les Fitipaldis, il a vendu plus de 2,5 millions de disques. Son dernier album *Huyendo conmigo de mí* est sorti en 2014.

Eduardo Chillida

Né à Saint-Sébastien, Eduardo Chillida (1924-2002) commence des études d'architecture mais les abandonne pour s'installer à Paris en 1948 et se consacrer à sa passion : la sculpture. Ses sculptures monumentales en acier lui valent bientôt le surnom de « forgeron ». Les œuvres

métalliques abstraites de Chillida entretiennent souvent une puissante connexion avec l'environnement naturel, comme en témoignent son fameux *Peigne du vent* – érigé sur le front de mer de Saint-Sébastien – et cette phrase prononcée lors de l'inauguration du musée Chillida-Leku en 2000 : « Un jour, j'ai rêvé d'une utopie. Trouver un espace où mes sculptures pourraient reposer et où les gens se promèneraient au milieu d'elles comme dans un bois ». La création d'un musée dédié à son œuvre marque pour Chillida l'apothéose d'une longue carrière artistique récompensée de succès : en 1971, il est nommé professeur à l'université de Harvard ; en 1987, il reçoit le Prix Príncipe de Asturias des Arts ; en 1994, il est nommé académicien des Beaux-Arts de Madrid ; en 1999, le musée Reina Sofía et le Guggenheim de Bilbao lui consacrent une exposition rétrospective. Au cours de sa vie, il s'est vu décerner presque tous les prix d'architecture existants. Son œuvre est présente dans plus de vingt musées, dans le monde entier, et elle est mentionnée dans les écrits des philosophes Martin Heidegger et Emile Cioran et du poète Octavio Paz. Chillida est mort en 2002 dans sa ville natale, Saint-Sébastien. Le musée Chillida-Leku, à Hernani, présente une exposition à l'air libre de ses œuvres.

Agustín Ibarrola

Né à Bilbao en 1930, il fonde Equipo 57, avec José Duarte, Ángel Duarte et José Serrano. Ce groupe à caractère néorationaliste et expérimental révolutionne le monde des arts plastiques espagnols dans les années 1950 et 1960. Son œuvre est tournée vers la dénonciation sociale de tendance pacifiste. Ses débuts artistiques sont pourtant agités, puisqu'il est arrêté plusieurs fois entre 1962 et 1973 pour son militantisme communiste. Il est notamment l'auteur de *la forêt peinte* d'Oma, une œuvre en pleine nature proche du courant moderne appelé « land art ». Il reçoit de nombreux prix, dont le prix français de la Critique, en 1966, et la médaille d'or des Beaux-Arts, à Madrid, en 1993. Il est l'un des peintres espagnols les plus importants du XX^e siècle.

Alex de la Iglesia

Réalisateur, scénariste et producteur né à Bilbao en 1965, Álex de la Iglesia commence sa carrière dans le cinéma grâce à Pedro Almodóvar qui finance son premier long-métrage, *Action mutante* (1993). La consécration arrive en 1995 avec le film *Le Jour de la bête*, récompensé par plusieurs prix Goya. Son style décalé et son goût prononcé pour l'humour noir séduisent la critique et le grand public. Des films à grand succès comme *Mes chers voisins* (2000), *Le Crime farpait* (2004) et *Balada triste*, qui a gagné en 2010 le prix du

meilleur scénario et du meilleur réalisateur à la 67^e Mostra de Venise, complètent sa filmographie. En 2009, il est nommé à la présidence de l'Académie du Cinéma Espagnol, fonction qu'il abandonne le soir de la cérémonie des Goya en 2011 afin de protester contre l'approbation de la loi Sinde (législation contre les téléchargements illégaux) et défendre la place d'Internet dans l'économie culturelle. Dans son film *Les Sorcières de Zugarramurdi* (2013), il explore la mythologie basque sur le mode de la comédie.

Luis Mariano

Né à Irún en 1914, le jeune Luis Mariano fréquente une école chrétienne de Saint-Sébastien et participe en parallèle à des chorales. Lorsque la guerre civile éclate en Espagne, la famille se réfugie à Bordeaux. Après avoir fréquenté le Conservatoire de Bordeaux, il monte à Paris en 1942 pour y recevoir les enseignements d'un grand ténor basque. Il accède à la célébrité en 1945 grâce à *La Belle de Cadix*, une opérette de Francis Lopez, puis avec *Le Chanteur de Mexico* en 1951. Considéré comme le prince de l'opérette, il est mort à Paris en 1970.

Julio Medem

Né à Saint-Sébastien en 1958, il s'intéresse au cinéma dès l'enfance, lorsqu'il filmait sa sœur avec une caméra Super 8. Il suit des études de médecine avant de se consacrer entièrement au cinéma. En 1992, il réalise son premier long-métrage, *Vacas*, une saga familiale qui se déroule dans le milieu rural du Pays basque. Son univers insolite séduit la critique qui récompense le film du prix Goya du meilleur jeune réalisateur. Dans son deuxième long-métrage, *L'Eclureil rouge* (1993), Medem met en scène la relation d'un homme et d'une jeune femme amnésique dans une sorte de road-movie poétique. Avec *Les Amants du cercle polaire*, en 1998, Medem connaît son premier grand succès d'audience, narrant l'histoire d'amour d'Ana et Otto depuis leur enfance. L'univers poétique et la singularité de Medem imprègnent une fois encore les écrans avec la sortie en 2000 de *Lucia et le Sexe*, fable autour de l'amour et de la mort. Medem revient en 2003 avec un documentaire, *La Pelote basque*, qui s'intéresse à la lutte armée menée par ETA. Jugé trop favorable aux indépendantistes, le documentaire crée la polémique au moment de sa sortie. Medem revient à la fiction en 2007 avec *Caótica Ana* puis *Habitación en Roma* en 2010, fidèle à son style intimiste, poétique et mystérieux. En 2015, il sort *Ma Ma*, un film qui retrace l'histoire d'une femme atteinte d'un cancer du sein, interprétée par Penélope Cruz. Dans son dernier long-métrage, *L'arbre du sang* (2018), un jeune couple met au jour de sombres secrets familiaux.

Paco Rabanne

Il est né à Pasaia (Pays basque) en 1934 d'une mère couturière chez Balenciaga et d'un père colonel des forces républicaines, qui sera fusillé par les troupes franquistes pendant la guerre civile. La famille s'exile en 1939 et trouve refuge à Morlaix, en Bretagne, puis aux Sables-d'Olonne. Dans les années 1950, il suit des études d'architecture à l'Ecole supérieure des beaux-arts de Paris. Après diverses collaborations au début des années 1960, il crée sa propre maison en 1965. C'est le début d'une période riche en expérimentations, avec l'utilisation de matériaux jusqu'ici impensables pour la création haute couture : robe en plaques d'or incrustées de diamants, robes métalliques, robes en caches diapositives, etc. Paco Rabanne gagne une réputation de couturier avant-gardiste. En 1973, il lance son premier parfum masculin, début d'une longue série de succès, puis d'une ligne de prêt-à-porter. En 1996, la chanteuse Mylène Farmer, alors au sommet de sa carrière, choisit Paco Rabanne pour la création des costumes de sa tournée. Au début des années 2000, la marque annonce la fin des créations haute couture pour se consacrer uniquement aux parfums et au prêt-à-porter. En parallèle, Paco Rabanne se taille une réputation d'excentrique en annonçant toutes sortes de prophéties dans les médias, le récit de ses vies antérieures et de ses prémonitions participant à son image d'illuminé.

Miguel de Unamuno

Ecrivain et philosophe né à Bilbao en 1864 et mort à Salamanque en 1936. Unamuno commence sa carrière en 1891 comme professeur de grec dans la prestigieuse université de Salamanque. En 1894, il adhère au parti socialiste, mais s'en détache quelques années plus tard alors qu'il souffre d'une grave crise spirituelle. Nommé recteur de l'université de Salamanque en 1901, il occupe ce poste jusqu'en 1914, date de sa destitution en raison de son hostilité à la monarchie. Contraint de s'exiler aux îles Canaries en 1924, il revient en Espagne 6 ans plus tard, après la chute de Primo de Rivera. Il retrouve son poste de recteur lors de la proclamation de la République et devient député républicain socialiste. Mais une fois encore, Unamuno déchanté et décide de ne pas se présenter aux élections de 1933. Le 12 octobre 1936, date du Jour de l'Hispanité, il prononce un célèbre discours lors d'une cérémonie de l'université de Salamanque en défense du Pays basque et de la Catalogne – qualifiés de « cancer de la nation » par l'un des professeurs présents – et livre un dernier combat contre le pouvoir dictatorial. Dix jours

après, Franco signe le décret de destitution de Miguel de Unamuno en tant que recteur de l'université de Salamanque. Après avoir passé ses derniers mois en résidence surveillée, il meurt le soir du 31 décembre de la même année. Déchanté par la situation de l'Espagne et plongé dans un existentialisme chrétien, Unamuno est considéré comme l'une des figures principales de la « génération de 1898 ». Son œuvre se compose d'essais, de romans, de poésie et de théâtre. Il imagine un nouveau genre littéraire, la *nivola*, qu'il expose dans son chef-d'œuvre *Niebla* (1914), un roman philosophique où le personnage de fiction se révolte contre son auteur et se refuse à disparaître, évoquant le thème de l'impossible immortalité. Dans son œuvre philosophique maîtresse, *Le Sentiment tragique de la vie* (1912), Unamuno oppose sa conception de l'homme et du monde à celles du rationalisme moderne et expose les fondements de sa philosophie quichottesque : « On ne peut dire que la philosophie de Don Quichotte fut exactement l'idéalisme : il ne combattait pas pour des idées. C'était le spiritualisme : il combattait pour l'esprit ».

Ignacio Zuloaga

Né à Eibar (Pays basque) en 1870 et mort à Madrid en 1945, Ignacio Zuloaga a été l'un des peintres majeurs de son temps. Fils d'un imminent damasqueur, il se familiarise avec le dessin et la gravure dans l'atelier de son père. Il s'installe en 1890 à Paris où il fréquente les grands peintres de l'époque, notamment Toulouse-Lautrec, Gauguin et Degas, et surtout la bande catalane formée par Rusiñol, Casas et Utrillo. A partir de 1892, il se partage entre l'Andalousie, où il puise son inspiration, et Paris, où il expose ses œuvres aux côtés de Gauguin dans plusieurs galeries. A cette époque, ses œuvres sont peuplées de gitanes et de toreros, Zuloaga s'affirmant comme le peintre d'une Espagne folklorique. Il s'installe en 1898 à Ségovie, province de la Castille, où il puise les thèmes d'une Espagne « noire » qui le rapproche de la Génération de 98. Ses tableaux s'imprègnent d'un réalisme tragique, représentant des laborieux, des muletiers, etc., dans des décors de châteaux forts et de villes perchées. Au début du XX^e siècle, remportant un grand succès international, Zuloaga devient le peintre de la mondanité et de l'aristocratie, avec des commandes qui assurent sa fortune comme le *Portrait de la Comtesse de Noailles*, exposé au musée des Beaux-Arts de Bilbao. Zuloaga passera la fin de son existence à Zumaia (Pays basque), au bord de la mer. Son atelier a été transformé en musée où sont exposées plusieurs de ses œuvres et sa collection privée.

BILBAO



Vue du musée Guggenheim.

© STEVE ALLEN PHOTO - ISTOCKPHOTO.COM

BILBAO



Histoire

Les origines de la ville de Bilbao sont incertaines, mais on sait que les premiers peuplements sur les deux rives de l'estuaire du Nervión remonteraient à 2 000 ans. C'est donc Diego López de Haro V, seigneur de Bizkaia, qui, en l'an 1300, donna son titre de *villa* à Bilbao, vu l'importance stratégique et économique que celle-ci avait acquise à l'époque en tant que centre de commerce et de navigation réputé.

La *villa* poursuivit son développement. Les pèlerins qui passaient par Bilbao sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle encouragèrent les échanges commerciaux et l'enrichissement culturel de la cité.

Au cours des XV^e et XVI^e siècles, Bilbao consolida sa position commerciale, devenant le centre économique le plus important de la seigneurie de Bizkaia ; naturellement Bilbao commerça avec les colonies d'Amérique. La ville s'élargit alors. Vers 1450, le Casco Viejo ressemblait déjà à ce qu'il est aujourd'hui, puisque la partie la plus ancienne s'était étendue grâce à l'ajout de quatre rues, ce qui donna naissance par la suite aux Siete Calles (sept rues), la zone historique la plus importante de Bilbao. Dans la même zone fut érigée la cathédrale de Santiago, de style gothique, la plus importante à l'époque.

Même si la croissance économique ralentit vers la fin du XVI^e siècle et durant le XVII^e siècle,

le développement urbain ne s'arrêta pas là. Le tissu urbain s'agrandit jusqu'à l'Arenal, qui deviendra ensuite le centre de la vie sociale de la ville.

Au XVIII^e siècle, Bilbao connut un ralentissement économique et paradoxalement une poussée démographique d'importance qui permit à la ville de faire face au plus important des changements de son histoire. Au XIX^e siècle, Bilbao vécut la révolution industrielle avec intensité.

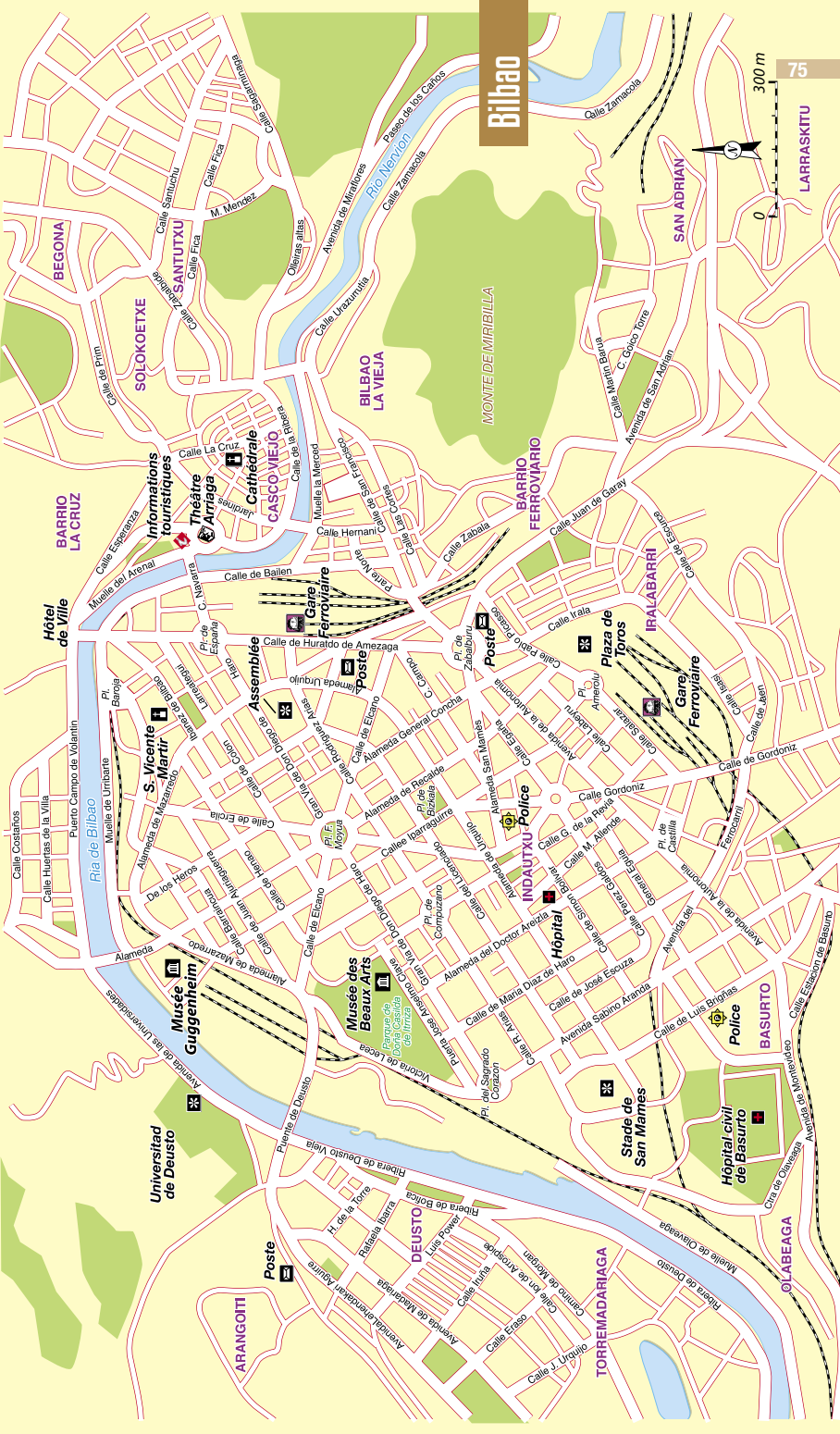
L'exploitation des zones minières contribua à favoriser le commerce maritime et l'activité portuaire, tandis que l'industrie sidérurgique était en pleine expansion et les chantiers navals devenaient un élément capital de la croissance économique.

La croissance urbanistique qui s'ensuivit fut impressionnante : beaucoup des bâtiments parmi les plus représentatifs du Bilbao d'aujourd'hui furent construits à cette époque comme la Plaza Nueva, la mairie ou le théâtre Arriaga.

À la fin du XX^e siècle, la crise industrielle frappa de plein fouet la *villa* qui peina à se reconvertir. À la fin des années 1990, Bilbao reprit son destin en main, débarrassée de son image de cité industrielle grise et besogneuse, elle devint une ville de services dynamique et surtout une destination touristique aux nombreux atouts culturels et architecturaux.

La province de Biscaye

D'une superficie de 2 217 km², la province de Biscaye est limitée à l'est par celle de Guipúzcoa et au sud par celle d'Alava. Son littoral s'étend d'Ondarroa à la capitale Bilbao. Sur 150 km de falaises et de plages de sable fin, plusieurs petits villages de pêcheurs se succèdent. C'est en Biscaye que se concentre plus de la moitié de la population du Pays Basque avec ses 111 municipalités dispersées entre la mer Cantabrique et la vallée d'Arratia. L'intérieur de la région est plutôt industrialisé, à l'exception d'Urdaibai (territoire d'intérêt écologique) et de la vallée d'Arratia, aux paysages pittoresques et sereins. En automne, les arbres caducs, les hêtres notamment, mais aussi les pins, colorent les monts intérieurs. La Biscaye doit son grand développement économique à l'exploitation dans le passé de mines de fer et à la sidérurgie. La révolution industrielle et les échanges avec la France et l'Angleterre, au XIX^e siècle, ont favorisé la construction de belles bâtisses et de petits palais résidentiels dans Bilbao et ses alentours. Aujourd'hui, son profil a changé : après la sévère crise qui a touché l'industrie, la région s'est définitivement tournée vers les services et le tourisme, opérant une transformation qui ne cesse d'étonner qui la visite.



Les grandes dates de la transformation de Bilbao

- **1995** : Bilbao inaugure sa première ligne de métro, dessinée par Norman Foster, référent mondial dans le domaine de l'architecture.
- **1997** : le roi d'Espagne inaugure le musée Guggenheim, vaisseau de titane posé sur les rives du Nervión. La même année, l'architecte Santiago Calatrava, père de la cité des arts et des sciences de Valence, termine la construction du pont de Zubizuri. Ces projets mettent le nom de Bilbao sur la scène internationale : l'année suivante, des scènes du James Bond « The world is not enough » sont filmées à Bilbao et au Guggenheim.
- **1999** : inauguration du Palacio Euskalduna, lieu de congrès internationaux et siège de l'Orchestre Symphonique de Bilbao.
- **2000** : Santiago Calatrava conçoit le nouveau terminal de l'aéroport de Bilbao. Il imagine une construction rappelant un oiseau sur le point de prendre son envol, d'où son surnom de *paloma* (colombe).
- **2010** : inauguration de La Alhóndiga, anciens chais municipaux transformés en centre culturel par Philippe Starck.
- **2012** : inauguration de la tour Iberdrola, gigantesque gratte-ciel de 165 mètres de hauteur dessiné par le prestigieux architecte argentin César Pelli.

La ville aujourd'hui

Peuplée d'environ 350 000 habitants, la ville est encadrée entre sept collines qui forment une barrière naturelle, à l'origine du surnom donné par ses habitants : *el botxo* (le trou). La *ría*, importante voie de communication entre la mer et l'intérieur des terres, a vu l'immersion de nombreuses constructions qui ont entièrement modifié le panorama de la ville, comme le musée Guggenheim, le Palais Euskalduna et le pont imaginé par Santiago Calatrava.

L'ancienne cité industrielle, grise et morose, a su se réinventer en seulement quelques années, provoquant l'admiration de tous. Cette fulgurante transformation doit beaucoup à l'effet Guggenheim, mais pas seulement.

Entièrement financée par le gouvernement basque, la construction du musée impliquait un investissement de 150 millions d'euros qui furent remboursés en seulement six ans ! Car Bilbao avait bien d'autres atouts pour séduire les visiteurs, avec son Casco Viejo plein de charme, ses immeubles éclectiques de l'Ensanche et la proximité de la mer.

Aujourd'hui, Bilbao s'affirme comme une ville cosmopolite et dynamique. Tradition et modernité se côtoient dans l'offre hôtelière et gastronomique, tandis que l'offre culturelle se diversifie chaque jour un peu plus entre musées, galeries d'art et festivals en tous genres. Pour le visiteur, c'est la promesse d'un séjour riche en découvertes, savant dosage de culture, gastronomie et traditions.

QUARTIERS

Casco Viejo



Le Casco Viejo est le centre historique de la ville. On y trouve les églises et les monuments les plus anciens de la ville, comme l'église gothique de San Anton et la Basilique de Begoña ; une importante concentration de musées (Museo Vasco, Museo Arqueológico, Museo de los Pasos de Semana Santa, etc.) ; des places emblématiques, comme la Plaza Nueva avec ses belles arcades néoclassiques et la Plaza Unamuno ; et bien sûr, la meilleure route des *pintxos* de Bilbao ! Le cœur du Casco Viejo était entouré de murailles

et formé de trois rues parallèles, auxquelles furent ajoutées un peu plus tard quatre rues perpendiculaires, formant ce que l'on appelle aujourd'hui le quartier des Siete Calles (sept rues). Cet enchevêtrement de petites ruelles, appelées « *zazpi kaleak* » en basque, se compose des rues Artekaletxe, Somera, Tendería, Belostikale, Carnicería Vieja, Barrenkale et Barrenkale Barrera. Depuis les années 1980, c'est une zone entièrement piétonne, dont les maisons aux façades typiquement basques sont bordées de nombreux bars à *pintxos* et de boutiques.

Église de San José de la Montaña.

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



De l'autre côté du Nervión, toujours dans la partie historique de Bilbao, le quartier populaire de San Francisco – plus largement connu sous le nom de Bilbao La Vieja – est aujourd'hui un foyer de la culture « hipster ». Son dynamisme est particulièrement visible sur le quai Martzana et les rues Arechaga et Dos de Mayo, où se concentrent la plupart des restaurants et boutiques à la mode.

El Ensanche-Abando



Avant son absorption par Bilbao au XIX^e siècle, Abando était une *anteiglesia* (littéralement « avant l'église »), c'est-à-dire une commune rurale organisée autour de son église. Mais avec la croissance de la ville et le développement du commerce liés à la révolution industrielle, Bilbao a besoin de s'agrandir. L'annexion du village d'Abando et l'aménagement du « primer Ensanche » permettent à Bilbao d'augmenter sa population de manière fulgurante. Le « segundo Ensanche », futur quartier d'Indautxu, ne se développera qu'au début du XX^e siècle.

La Gran Vía Don Diego López de Haro traverse la ville de part en part. Au début de cette avenue se trouve la Banque d'Espagne inspirée du style allemand, avec des lignes pures et élégantes, construite en 1923. En continuant sur l'avenue apparaissent la Bourse de Bilbao, créée en 1907 et la Société Bilbaína en 1893, un club privé sélect d'entrepreneurs et banquiers. Viennent ensuite les jardins d'Albia, un des endroits les plus animés de la ville. On peut accéder aux jardins par la plaza Circular, au milieu de laquelle se trouve la statue de don Diego López de Haro, seigneur de Vizcaya qui

porte dans sa main la lettre de fondation de la ville de Bilbao.

En parcourant la Gran Vía, à partir de la plaza Moyua, vers l'ouest, on pénètre dans la zone du Sagrado Corazón. La place Moyua, construite en 1873, est l'épicentre de Bilbao. La puissance économique et commerciale de la ville s'y ressent dès que l'on aperçoit les premiers bâtiments, comme La Sota, construit en 1919, de style régionaliste basque, La Bastida, le Palacio Chávarri (actuel siège du gouvernement de Biscaye) ou encore l'hôtel Carlton, qui fut le siège du premier gouvernement basque en 1936. En allant vers le pont Euskalduna s'étire le parc de Doña Casilda, le poumon vert de la ville, dessiné en 1920 à l'image des jardins anglais ; il abrite le musée des Beaux-Arts. Au bout de l'avenue se dresse l'immense monument du Sacré-Cœur. Non loin, la Santa Casa de Misericordia, une institution de charité inaugurée en 1872 par Amadeo de Savoie pour héberger des enfants orphelins, se tient sur l'ancien terrain du couvent de San Mamés qui a donné son nom au stade de football de l'Athletic de Bilbao, sanctuaire et fierté des citoyens.

Abandoibarra



Aujourd'hui complètement rénové avec sa belle promenade au bord du Nervión, ce quartier, situé entre le Guggenheim et le palais Euskalduna, était jadis le centre de l'activité portuaire et industrielle de la ville. Le palais Euskalduna, inauguré en 1999 et construit par les architectes Federico Soriano et Dolores Palacios, est considéré comme l'une des œuvres contemporaines les plus



Quartier d'Abando.

importantes réalisées à Bilbao. Il symbolise le dernier bateau construit par l'ancien chantier naval Euskalduna. Ce palais constitue une excellente entrée en matière du Bilbao avant-gardiste. Près du stade de San Mamés et après le palais Euskalduna se trouve le parc de Ribera, dont certains monuments et statues évoquent le passé industriel de Bilbao. Tout au long de la promenade de 3 km offrant des vues privilégiées sur le Nervión, la confrontation d'artistes internationaux et nationaux propose un dialogue artistique passionnant, citons l'araignée géante de l'artiste française Louise Bourgeois, la *Beginari IV* d'Eduardo Chillida et *Maia* de William Tucker. Au bout de la promenade se trouve le Guggenheim de Frank Gehry, qui, depuis son inauguration en 1997, est devenu le nouveau symbole de Bilbao, figure de proue de la régénération urbaine qu'a connue la ville et l'image incarnée d'un retour à la splendeur passée.

Abandoibarra est devenu le centre névralgique de la nouvelle Bilbao, où se concentrent les constructions les plus emblématiques du projet de rénovation global de la ville. Le déplacement des activités portuaires et industrielles à dix kilomètres en aval a permis à Bilbao de se réapproprier les berges de sa riva.

Actuellement, la transformation des friches industrielles se poursuit sur l'île de Zorrotzaurre, futur « Manhattan bilbaíno » selon le souhait de ses promoteurs. Un plan d'aménagement élaboré par l'architecte anglo-irakienne Zaha Hadid y prévoit la construction de 5 500 logements et plusieurs ponts et passerelles sur le Nervión. Dans quelques

années, l'île devrait accueillir des pépinières d'entreprises, des espaces de création et des jardins de plusieurs hectares.

Indautxu



Après la création du premier « Ensanche » de la ville vers la fin du XIX^e siècle, une seconde période d'extension urbanistique, ou « segundo Ensanche », se déroule durant les premières décennies du XX^e siècle. C'est ainsi que prit forme le quartier d'Indautxu, zone résidentielle et éminemment bourgeoise, qui connut dans les années 1920 une grande effervescence architecturale. Enrichis grâce à l'exploitation du fer durant la Première Guerre mondiale, de nombreux Bilbaínos firent construire de beaux palais et résidences seigneuriales dans cette zone.

La place d'Indautxu est le cœur de ce quartier, une zone commerçante pleine de boutiques de mode, de magasins traditionnels et de bars à *pintxos* pour goûter aux spécialités locales. À côté de la place se trouvent l'église de Nuestra Señora del Carmen à l'architecture moderne et étonnante et, comme dans presque toutes les villes espagnoles, la Plaza de Toros de Vistalegre d'une capacité de 15 000 personnes, qui fut reconstruite en 1962 après sa destruction par un incendie. La meilleure façon de découvrir les petits coins de ce quartier est de traverser les rues principales Iparraguirre, Ercilla et Rodríguez Arias. À Bilbao, la pause dégustation est presque indispensable : la rue Licenciado Poza est la zone des bars à *pintxos* par excellence... Les week-ends, cette rue est souvent noire de monde à l'heure de l'apéritif.

SE DÉPLACER

L'arrivée

Avion

■ AÉROPORT DE BILBAO

Carretera Asua-Erletxe à Loiu.

☎ +34 902 404 704

www.aena.es

A 12 km de Bilbao.

L'aéroport de Bilbao est le plus important de la région. Il est desservi par une vingtaine de compagnies aériennes nationales et internationales. Le nouveau terminal, inauguré en 2000 et dessiné par Santiago Calatrava, revête la forme d'un oiseau en plein vol, ce qui vaut à l'aéroport le surnom de La Paloma (la colombe). Pour rejoindre le centre-ville depuis l'aéroport, plusieurs options s'offrent à vous :

► **Bus** : la ligne A-3247 de Bizkaibus relie l'aéroport au centre-ville tous les 30 minutes, entre 6h15 et 0h, avec des arrêts sur la Gran Vía, Plaza Moyua et Alameda Recalde. Le trajet coûte 3 € et dure environ 25-30 min.

► **Métro** : une ligne de métro, actuellement en construction, permettra de rejoindre directement la vieille ville (arrêt Casco Viejo) depuis l'aéroport.

► **Taxi** : un grand nombre de taxis stationnent à la sortie du hall des arrivées. Comptez environ 20-25 € pour rejoindre le centre de Bilbao, pour un trajet de 15-20 minutes environ.

► **Voiture** : vous trouverez plusieurs compagnies de location de voitures sur place (Avis, Europcar, etc.). En empruntant le tunnel d'Artxanda, vous arrivez dans le centre-ville en 10-15 minutes.

■ AIR EUROPA

☎ +34 902 401 501
www.aireuropa.com
contact@air-europa.com

Air Europa assure des liaisons quotidiennes et directes entre Paris-CDG et Bilbao (vols opérés par Air France). Comptez environ 1 heure 30 min de vol.

■ AIR FRANCE

☎ +34 913 753 335
www.airfrance.com

Air France propose plusieurs vols quotidiens et directs pour Bilbao depuis Paris CDG.

■ BRUSSELS AIRLINES

☎ 0 892 64 00 30
www.brusselsairlines.com

Brussels Airlines propose des vols quotidiens et directs pour Bilbao au départ de Bruxelles. Comptez 2 heures de vol.

■ EASYJET

☎ +34 902 599 900
 Liaisons directes entre Bilbao et Paris CDG. Entre avril et octobre, également des vols directs avec Genève.

■ IBERIA

☎ +34 901 111 500
www.iberia.com
 La compagnie espagnole propose une liaison directe depuis Paris Orly, opérée par la compagnie Vueling.

■ VUELING

☎ +34 902 80 80 22
www.vueling.com
 Vueling, compagnie *low cost* espagnole, propose un vol quotidien et direct pour rejoindre Bilbao depuis Paris Orly.

Train

Aucune ligne de TGV ne traverse actuellement le Pays basque, mais un projet de ligne à grande vitesse reliant Vitoria, Bilbao et San Sebastián, appelée « Y basque », est en cours. La future gare intermodale, en cours de construction, devrait voir le jour en 2023. Pour le moment, les villes sont desservies par des trains de *Media Distancia* (trains régionaux). Pour rejoindre Bilbao en train depuis Paris, il vous faudra prendre le TGV Paris-Irún (6 heures de trajet) puis le bus jusqu'à Bilbao (environ 1 heure de trajet).

■ ESTACIÓN DE BILBAO-CONCORDIA

Baileñ Kalea, 1
 ☎ +34 902 32 03 20
www.renfe.com
 Trains Cercanías en direction de Valmaseda (Las Encartaciones) et trains régionaux vers

Santander et León. C'est ici également que s'arrête le train touristique Transcantábrico, qui traverse tout le nord de l'Espagne jusqu'à Saint-Jacques de Compostelle.

■ ESTACIÓN DE ABANDO

Plaza Circular, 2
 ☎ +34 902 320 320
www.renfe.es
 Gare principale de Bilbao. Liaisons avec les grandes villes d'Espagne et lignes de trains régionaux.

■ EUSKOTREN

C/ Atxuri, 6
 ☎ +34 944 333 333
www.euskotren.eus
 Les trains régionaux Euskotren, gérés par le gouvernement basque, assurent les liaisons interurbaines au Pays basque. La ligne Bilbao-Bermeo permet notamment de rejoindre Guernica et la réserve d'Urdaibai. La ligne Lasarte/Oria-Hendaia assure les liaisons entre San Sebastián et Hendaye en 40 minutes environ. La ligne Bilbao-San Sebastián est utile pour se déplacer dans les communes du littoral (Zarautz, Zumaia, etc.), en revanche le trajet entre les deux villes est très long (plus de 2h30).

Bus**■ ALSA AUTOBUSES**

☎ +34 902 42 22 42
www.alsa.es
 Alsa dispose d'une ligne de bus qui connecte Logroño et Paris en passant par Vitoria, Bilbao, San Sebastián, Irún, Bordeaux, etc.

■ EUROLINES

☎ 0 892 89 90 91
www.eurolines.fr
 La compagnie de bus Eurolines relie Bilbao avec plusieurs villes françaises : Lille, Clermont ferrand, Metz, Reims, Strasbourg, etc. Depuis Paris, le trajet dure 12h.

■ GARE ROUTIÈRE DE BILBAO

Calle de Gurtubay, 1
 ☎ +34 944 395 077
www.termibus.es
 M° San Mames.
En cours de travaux. Une gare provisoire est installée juste à côté.
 Plusieurs compagnies connectent Bilbao avec les principales villes d'Espagne et les communes des environs.

► **Alsa** : liaisons avec Madrid, Hendaye, Saint-Jacques de Compostelle, Burgos, Saragosse, Santander, Badajoz, Barcelone, etc.

► **Autobuses La Unión** : liaisons avec Vitoria et Pampelune.

► **Pesa** : liaisons avec Saint-Sébastien, Saint-Jean de Luz, Biarritz, etc.

► **Bizkaibus** : liaisons avec toutes les communes de Biscaye (Lekeitio, Durango, Ondarroa, etc.) et l'aéroport de Bilbao.

Bateau

■ BRITTANY FERRIES

☎ 902 108 147

www.brittanyferries.es

reservas@brittanyferries.com

La compagnie maritime Brittany Ferries effectue une liaison entre Bilbao et le port anglais de Portsmouth. Deux départs par semaine, pour une durée de 24 à 32 heures selon les trajets.

Voiture

Après avoir passé la frontière depuis la France, il faut emprunter l'autoroute A8 direction Irún, San Sebastián et Bilbao. Bilbao se trouve à environ 120 km de la frontière. N'oubliez pas que la vitesse maximale sur les autoroutes espagnoles est de 120 km/h.

■ AVIS

Doctor Areilza, 34

☎ +34 94 427 57 60

www.avis.es

M° Indautxu.

Du lundi au vendredi de 8h à 13h30 et de 16h à 19h30, samedi et dimanche de 9h à 13h.

De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants. Proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige avec un système de réservation rapide et efficace. Vous trouverez deux agences à Bilbao, l'une à l'aéroport et l'autre au centre-ville, dans le quartier d'Indautxu.

► **Autre adresse** : Aéroport de Bilbao, tous les jours de 7h30 à 23h30.

■ EUROPCAR

Plaza Circular, 2

Gare Abando

☎ +34 944 239 390

www.europcar.es

M° Abando.

Du lundi au vendredi de 8h à 21h, samedi de 10h à 14h et de 16h à 20h, dimanche de 10h à 14h et de 17h à 21h.

Chez Europcar, vous aurez un large choix de tarifs et de véhicules : économiques, utilitaires, prestige, etc. Vous pouvez réserver votre voiture via le site Internet et voir les catégories dispo-

nibles. Plusieurs agences à Bilbao, notamment dans la gare d'Abando et à l'aéroport.

► **Autre adresse** : Aéroport de Bilbao, tous les jours de 8h à 23h30.

■ HERTZ

Plaza Pio X, 2

☎ +34 944 153 677

www.hertz.es

M° Deusto.

Du lundi au vendredi de 8h à 19h, samedi de 10h30 à 13h.

Vous pouvez obtenir différentes réductions si vous possédez la carte Hertz ou celle d'un partenaire Hertz. Le prix de la location comprend un kilométrage illimité. Toutes les gammes de voitures sont représentées.

► **Autre adresse** : Aéroport de Bilbao, tous les jours de 7h à 0h (week-end de 8h30 à 23h30).

■ SIXT

Plaza de Euskadi 4

☎ +34 902 491 616

www.sixt.es

Tram : arrêt Albandoibarra.

Du lundi au vendredi de 8h à 20h, samedi et dimanche de 8h à 16h30.

Fournisseur de mobilité n° 1 en Europe, Sixt est présent dans plus de 3 500 agences réparties dans 50 pays. Cette agence de location vous propose une gamme variée de véhicules (utilitaires, cabriolets, 4x4, limousines, etc.). Deux agences à Bilbao, dont une à l'aéroport et l'autre en centre-ville, près du Guggenheim.

► **Autre adresse** : Aéroport de Bilbao, tous les jours de 7h à 0h.



Gare de Bilbao-Concordia.

Le métro de Foster

Le métro de Bilbao, inauguré en 1995, est un transport propre, confortable et sûr. Conçu par l'architecte anglais Norman Foster, il se distingue par ses curieuses bouches d'accès en verre et en acier, qui ont pris le nom de leur créateur : les « fosteritos ». Le projet de Foster a gagné en 1998 le Brunel Award for Railway Design (prix d'architecture ferroviaire) grâce à la station Sarriko, qui se distingue par sa grande marquise en verre laissant pénétrer la lumière jusque dans l'espace souterrain.

En ville

■ FUNICULAIRE D'ARTXANDA

Carretera de Artxanda- Santo Domingo, 27

☎ +34 944 454 966

www.bilbao.eus

Du lundi au vendredi de 7h15 à 22h, samedi et dimanche de 8h15 à 22h (jusqu'à 23h en été).

Prix du trajet : 2 €.

Départ rue Castanos, près du Campo Volantin, entre l'hôtel de ville et le pont de la Salvé, pour gagner le sommet du mont Artxanda, une zone de loisirs aménagée avec de vastes espaces verts, des promenades, des bars et des restaurants. On y jouit du meilleur panorama sur Bilbao. Construit en 1913 par une compagnie suisse, le funiculaire parcourt 770 m en 3 minutes. Outre sa fonction utilitaire, il constitue à lui seul une attraction touristique de Bilbao.

Métro

■ METRO BILBAO

☎ +34 944 254 025

www.metrobilbao.eus

Le métro fonctionne de 6h à 23h, et toute la nuit du samedi. En été, il est aussi ouvert toute la nuit du vendredi. Prix du trajet : 1,60 €.

Moyen de communication facile et très sûr, le métro dessert toutes les agglomérations de la

rive droite, depuis Plentzia sur la ligne 1 jusqu'au vieux quartier de la capitale. La ligne 2 permet notamment de rejoindre Portugalete, du côté de la rive gauche. La ligne 3, inaugurée en 2017, relie le centre avec les quartiers du nord de la ville. Le look futuriste des bouches de métro est signé Norman Foster.

Bus

■ BILBOBUS

☎ +34 944 790 981

www.bilbao.eus

Ticket de bus à 1,35 €.

Il s'agit du service de bus urbains de Bilbao. Une trentaine de lignes circulent en journée, de 6h à 23h (horaire variable selon les lignes). Il existe également 8 lignes nocturnes.

■ BIZKAIBUS

☎ +34 946 125 555

www.bizkaia.eus

infobizkaibus@bizkaia.eus

Réseau de transport régional de Biscaye. Ces bus desservent pratiquement toutes les communes du littoral et de l'intérieur des terres au départ de Bilbao.

Tramway

Le tram de Bilbao effectue des arrêts dans plusieurs sites stratégiques de Bilbao, dont le théâtre Arriaga, la gare Abando, le Guggenheim et le stade San Mamés. C'est un moyen très pratique pour se déplacer dans la ville.

■ TRANVIA BILBAO

☎ +34 902 543 210

www.euskotren.eus/tranviabilbao

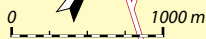
Passages toutes les 10-15 minutes, de 7h à 23h environ. Le trajet coûte 1,50 €.

Construit en 2002, le tramway de Bilbao est devenu un moyen de transport écologique fort agréable. Il relie Atxuri à Basurto, en passant par Ribera, Arriaga, Abando, Pio Baroja, Urbitarte, Guggenheim, Abandoibarra, Euskalduna, Sabino Arana et San Mamés. Attention, il est silencieux et on ne l'entend pas arriver.

Carte de transport Barik

C'est une carte économiquement avantageuse, valable pour tous les transports de Biscaye (Metro Bilbao, Bizkaibus, EuskoTren, EuskoTran, Funicular de Artxanda, etc.).

Le principe : vous achetez un crédit et le montant de chaque trajet effectué est débité. Vous pouvez l'acheter directement dans le métro.





Tramway de Bilbao (Euskotren Tranbia).

Taxi

■ RADIO-TAXI BILBAO

☎ +34 944 448 888

www.taxibilbao.com

Cette compagnie propose des taxis équipés pour les handicapés. Si vous en avez besoin, précisez-le quand vous commandez votre taxi.

■ TELE TAXI BILBAO

☎ +34 944 102 121

www.teletaxibilbao.com

info@teletaxibilbao.com

Service 24h/24.

Vélo

Bilbao dispose d'un réseau de voies cyclables de 30 km. De plus, la plupart des routes du centre-ville sont limitées à 30 km/heure, facilitant ainsi la circulation des vélos. Le circuit classique se divise entre les deux rives du fleuve, entre les ponts de l'Arenal et l'Euskalduna, offrant ainsi une belle vue d'Abandoibarra, l'université de Deusto et le Campo Volantín. Les extensions du circuit se dirigent vers Elorrieta à San Ignacio ou vers le parc de Doña Casilda.

■ BILBAO BIZI

Plaza Ernesto Erkoreka, 12

Edificio San Agustín

☎ +34 94 656 49 05

www.bilbaobizi.bilbao.eus

bilbaobizi@bilbao.eus

Disponible tous les jours de 7h à 22h. Abonnement 25 € pour les non résidents.

Bilbao Bizi est le système de vélos en libre-service de la ville de Bilbao. Il permet d'accéder à un réseau de 35 bornes de vélos réparties dans toute la ville. Il existe uniquement un abonnement à l'année qui vous permet de réaliser un nombre de trajets illimités, mais il faut pour cela remplir un formulaire d'inscription et le présenter au bureau d'information de la Plaza Ernesto Erkoreka.

■ TOURNÉ

C/ Villarías, 1

☎ +34 944 249 465

www.tournebilbao.com

info@tournebilbao.com

M° Abando.

Location vélo à partir de 8 €.

Une petite agence sympathique qui propose des vélos de qualité à la location (possibilité de louer avec une chaise bébé ou de louer des vélos pour enfants). Des visites guidées sont également proposées sur différentes thématiques : Bilbao en famille (avec un parcours adapté pour les enfants), itinéraire « underground », tournée des bars à pintxos, etc.

■ URBAN BIKE

C/ Bailen, 2

(Estación de la Concordia)

☎ +34 94 407 7373

www.urban-bike.es

bilbao@urban-bike.es

Métro Abando.

Location de vélo à partir de 9 €.

Cette boutique spécialisée dans la vente de vélos électriques propose aussi des vélos à la location. Également des visites guidées de 2 heures à travers la ville.

Moto / Scooter

■ ALQUIMOTO

C/ Jon Arróspide, 14-16

☎ +34 94 401 25 63

www.alquimoto.com

info@alquimoto.com

M° Deusto.

Du lundi au jeudi de 9h30 à 13h30 et de 16h à 20h, vendredi de 8h à 20h.

Agence de location de scooters et de vélos électriques.

À pied

Le meilleur moyen de connaître Bilbao. On peut facilement parcourir le centre-ville à pied, en

particulier le Casco Viejo, dont les petites ruelles se découvrent le nez au vent.

Voiture

■ PARKING ARENAL CASCO VIEJO

Paseo del Arenal, 1

☎ +34 944 169 169

www.parkia.es

Parking situé juste à l'entrée du Casco Viejo, au niveau de la promenade El Arenal.

■ PARKING PIO BAROJA

Plaza Pio Baroja

☎ +34 944 23 65 12

Parking situé à mi-chemin entre le Guggenheim et le Casco Viejo.

PRATIQUE

Tourisme / Culture

■ EUSKALTZAINDIA – ACADEMIE ROYALE DE LA LANGUE BASQUE

Plaza Barria, 15 ☎ +34 944 158 155

www.euskaltzaindia.eus

M° Casco Viejo

Créée en 1918, l'académie de la langue basque veille à la protection et la promotion de l'euskera. Elle est présente sur l'ensemble des territoires constituant l'Euskal Herria (Pays Basque historique). Le siège central est à Bilbao, et il existe des délégations à Saint-Sébastien, Pampelune, Vitoria et Bayonne. Au sein de l'Académie, les membres se réunissent en commissions de travail pour étudier différents aspects de la langue basque (grammaire, lexicographie, littérature, etc.).

■ INSTITUT FRANÇAIS DE BILBAO

C/ Campo de Volantín, 23

☎ +34 944 132 000

www.institutfrancais.es/bilbao

info.bilbao@institutfrancais.es

Arrêt de tram Uribitarte

Entre septembre et mai, du lundi au jeudi de 9h30 à 14h et de 16h30 à 20h30, le vendredi de 9h30 à 14h et de 16h30 à 19h30, le samedi de 9h30 à 14h. En juin et juillet, du lundi au vendredi de 9h à 14h et de 16h à 20h. Fermé en août.

Inauguré en 2011, l'Institut français de Bilbao est un centre d'enseignement de la langue française. Il propose en parallèle une intéressante programmation culturelle avec des expositions, des projections de films et des conférences, souvent en collaboration avec les principaux festivals de la ville (ZINEBI, Dantzaldia, Bilboloop, BAD, Kalealdia, FANT).

■ OFFICE DE TOURISME DE BILBAO

Plaza Circular, 1 ☎ +34 944 795 760

www.bilbaoturismo.net

informacion@bilbaoturismo.bilbao.net

M° Abando.

Tous les jours de 9h à 20h.

Information touristique, vente de la Bilbao Bizkaia Card et organisation de visites guidées.

QuotaTrip

**Vous rêvez
d'un voyage
sur mesure ?**

recommandé par

pétit futé

www.quotatrip.com

**Les meilleures
agences locales
vous répondent**

**Sur + de
200 destinations !**



**Gratuit
& sans engagement.**

■ OFFICE DE TOURISME GUGGENHEIM

Alameda de Mazarredo, 66

☎ +34 946 61 32 79

informacion@bilbaoturismo.bilbao.net

M° Moyua ou arrêt de tram Guggenheim.

*Du lundi au samedi de 10h à 19h, dimanche de**10h à 15h. En été, tous les jours de 10h à 19h.*

Information touristique, vente de la Bilbao

Bizkaia Card et organisation de visites guidées.

Représentations – Présence française

**■ CHAMBRE FRANCO-ESPAGNOLE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE**

C/ Iparraguirre, 26

☎ +34 94 652 38 89

www.lachambre.es

Association privée chargée de la promotion des échanges commerciaux, industriels et culturels entre le nord de l'Espagne et la France.

■ CONSULAT HONORAIRE DE BELGIQUE

Paulino Mendivil, 8

Las Arenas – Getxo

☎ +34 944 644 840

www.diplomatie.be

consulbel.bio@telefonica.net

Il faut contacter Madame Sylvie Lagneaux Bonelli.

■ LYCÉE FRANÇAIS DE BILBAO

Barrio Galbarriatu, 10

Zamudio

☎ +34 94 454 40 13

www.lyceefrancaisbilbao.com

administracion@lyceefrancaisbilbao.net

A 6km du centre-ville de Bilbao.

Fondé en 1933, il accueille les enfants à partir de 2 ans jusqu'à la Terminale.

Argent

Les banques en Espagne ouvrent généralement du lundi au vendredi de 8h30 à 14h30. Les distributeurs sont disponibles 24h/24 partout dans la

ville. BBVA, deuxième banque d'Espagne, originaire de Bilbao, est la plus présente dans la ville.

■ BBVA

Gran Via, 36

☎ +34 944 248 407

www.bbva.com

M° Moyua.

Du lundi au vendredi de 8h30 à 14h15.

Moyens de communication

■ POSTE CENTRALE (CORREOS)

Alameda de Urquijo, 19

☎ +34 944 709 338 – www.correos.es

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 20h30, le samedi de 9h30 à 13h.

Santé – Urgences

En cas d'urgences, composez le 112.

■ CLINICA EUSKALDUNA

Euskalduna Kalea, 10

☎ +34 944 10 37 52

www.clinicaeuskalduna.com

M° Abando

■ CLINICA GUIMON

C / Manuel Allende, 24

☎ +34 94 421 52 00

www.clinicaguimon.net

M° Indautxu

■ FARMACIA PLAZA NUEVA

Plaza Nueva, 4

☎ +34 944 154 627

www.farmaciaplazanueva.com

marta@farmaciaplazanueva.com

M° Casco Viejo.

Pharmacie de garde ouverte de 9h à 22h.

■ HOSPITAL DE BASURTO

Avenida Montevideo, 18

☎ +34 944 006 000

www.osakidetza.euskadi.eus

Hôpital public.

Connexion Wi-Fi

La mairie de Bilbao propose un service gratuit de connexion wi-fi dans différents espaces publics de la ville. Voici une sélection de quelques spots wi-fi pour vous connecter avec votre ordinateur ou votre téléphone portable :

- **Plaza Nueva** (Casco Viejo)
- **Plaza Unamuno** (Casco Viejo)
- **Parque Doña Casilda** (caféteria Museo Bellas Artes)
- **Plaza Indautxu** (quartier d'Indautxu)
- **Plaza Moyúa** (Abando)



© MARIA WZQUEZ

Vue sur l'hôtel de ville de Bilbao (et la sphère du sculpteur Oteiza).

BILBAO

■ HOSPITAL SANTA MARINA

Santa Marina Errepidea, 41
 ☎ +34 944 006 900
www.osakidetza.euskadi.eus
hsm@osakidetza.net
 Hôpital public.

Adresses utiles

■ KIOSKO EL ENSANCHE

Plaza El Ensanche, s/n
 ☎ +34 94 424 52 63
 M° Moyua ou Abando.

Vous pourrez vous procurer la presse en français dans ce kiosque à journaux.

■ OBJETS PERDUS

C/ Juan Carlos de Gortazar, 3
 ☎ +34 94 420 49 81
De début juin à mi-septembre, du lundi au vendredi de 8h30 à 13h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 8h30 à 14h.

■ POLICE MUNICIPALE

C/ Juan Carlos de Gortázar, 3
 ☎ +34 94 420 50 00
 Gare Miribilla

SE LOGER

Bilbao dispose d'une offre hôtelière variée qui va de l'auberge de jeunesse aux hôtels de luxe, en passant par des appartements en centre-ville ou une chambre d'hôtes en bord de mer. La ville, qui a été pendant des décennies une cité industrielle, s'est reconvertie en destination touristique. C'est pourquoi la plupart des hôtels sont de récente construction et les plus anciens ont fait peau neuve tout en respectant l'architecture classée de leur bâtiments. A partir de 15 €, on trouve des auberges avec toutes les installations nécessaires, qui s'adressent généralement à une clientèle jeune. La plupart des hôtels de Bilbao de charme et de luxe, ainsi que bon nombre d'auberges, travaillent avec des tour-opérateurs, des agences de voyages et de réservations par Internet. La réservation est fortement conseillée, surtout en haute saison ; on peut parfois trouver des réductions très intéressantes en réservant à l'avance.

Locations

■ APARTAMENTOS TURÍSTICOS EDIFICIO SANTIAGO

Licenciado Poza, 12
 ☎ +34 944 703 920
www.edificiosantiago.com
reservas@edificiosantiago.com
 M° Moyua.

Comptez entre 80 et 120 € la nuit dans un appartement pour 2 personnes.

Élégance classique et un peu *old school* dans ces confortables appartements de l'Ensanche. Derrière une façade très moderne, des intérieurs classiques avec salle de bains en marbre et moquette dans les chambres. Au total, 35 appartements logés dans le même bâtiment, avec en prime tous les services d'un hôtel (réception, parking, blanchisserie, etc.).

■ APARTAMENTOS ATXURI

Avd. Miraflores, 17

☎ +34 944 667 832

www.apartamentosatxuri.com

atxuri@nepor.net

Tram ou gare Atxuri.

Comptez entre 60 et 120 € la nuit pour un appartement de 1-3 personnes.

A 10 minutes à pied du Casco Viejo, dans un immeuble de construction récente, des appartements modernes et bien équipés pouvant accueillir de 1 à 5 personnes. Décorés dans un esprit contemporain, ils disposent de la connexion wifi, lave-linge, micro-ondes, etc. Possibilité de parking et grande terrasse aménagée sur le toit de l'immeuble.

■ BILBAO CENTRIC APARTMENTS

C/ Alameda Recalde, 24

☎ +34 688 62 97 20

bilbaocentricapartments.com

info@bilbaocentricapartments.com

Des appartements touristiques situés au cœur de l'Ensanche, à proximité du musée Guggenheim et des boutiques de Gran Vía. Entièrement rénovés et décorés avec goût, les 3 appartements offrent un cadre contemporain et des équipements modernes. Excellent emplacement !

■ FOREVER RENTALS BILBAO

Barraincúa kalea, 11

☎ +34 944 677 824

www.forever-rentals.com

bilbao@forever-rentals.com

M° Casco Viejo.

À partir de 70 € la nuit.

Agence de location d'appartements touristiques basée au Pays basque, proposant un grand

choix d'appartements au centre de Bilbao, mais aussi à San Sebastián. Excellent emplacement des appartements, qui présentent tous une décoration agréable.

■ PEOPLE RENTALS

☎ +34 944 679 175

peoplerentals.es

À partir de 70 € la nuit.

Agence de location d'appartements touristiques née à San Sebastián en 2012. Vous trouverez sur son site web un grand choix d'appartements entièrement équipés et très bien situés à Bilbao et San Sebastián. Le « plus » de cette agence ? Ses nombreux services à la carte : baby-sitter, consigne, location de vélo, navette...

Centrales de réservation – Réseaux**■ REAJ**

☎ +34 91 30 84 675

www.reaj.com

contacto@reaj.com

Centrale de réservation du réseau espagnol d'auberges de jeunesse (Red española de Albergues Juveniles). Au total, 25 auberges au Pays basque, dont plusieurs à Bilbao et dans toute la province de Biscaye.

Casco Viejo

Pour les petits budgets, les meilleures adresses se trouvent dans le Casco Viejo. C'est ici que se concentrent la plupart des pensions de la ville, souvent logées dans des immeubles de charme. Attention cependant, ces rues sont souvent bruyantes en raison de l'importante concentration de bars à tapas dans le quartier.

© PHILIPPE GUERIN



Le pont de la Salvé à Bilbao.

Bien et pas cher

■ ALICIA ZZZ B&B

C/ Sombrereria, 1 -1°

☎ +34 946 79 21 98

www.aliciazzz.com

info@aliciazzz.com

M° Casco Viejo.

Chambre double entre 50 et 110 € selon la saison, petit-déjeuner inclus.

Sympathique pension au cœur du Casco Viejo qui propose 6 chambres décorées sur le thème d'Alice au pays des merveilles ! Toutes les chambres sont coquettes et spacieuses, mais ne se valent pas : les chambres avec baie vitrée sont vraiment plus jolies (précisez votre souhait au moment de la réservation). Petit déjeuner en mode self-service dans la cuisine équipée.

■ BCOOL BILBAO

Hernani Kalea, 17-19

☎ +34 946 06 62 00

www.bcoolhostels.com

Environ 20 € le lit en dortoir. Comptez entre 40 et 90 € la chambre double avec salle de bains privée.

Au cœur de Bilbao La Vieja, quartier cool en pleine mutation, un jeune *hostal* né en 2017 offrant des lits en dortoir et des chambres doubles avec salle de bain privée. On aime ses services malins – notamment les dortoirs 100 % filles, ou la possibilité de louer une chambre simplement pour faire la sieste – mais aussi sa grande terrasse qui accueille concerts et DJ sets !

■ CASUAL GUREA

Bidebarrieta, 14 - 3°

☎ +34 944 163 299

www.casualgurea.com

reservas@hostalgurea.com

M° Casco Viejo ou tram Arriaga.

Comptez entre 40 et 100 € la chambre double.

Entièrement rénové en 2014, cet *hostal* propose des chambres modernes et confortables dans un joli bâtiment du centre historique. Dotées de salle de bain privée et du wi-fi, les chambres affichent une déco sobre et plaisante. On apprécie aussi les services proposés sur place, comme la location de vélo. Enfin, notez que la pension est située au troisième étage sans ascenseur !

■ GANBARA HOSTEL

C/ Prim, 13

☎ +34 944 053 930

www.ganbarahostel.com

info@ganbarahostel.com

M° Casco Viejo.

Environ 20 € la nuit avec petit-déjeuner.

Un *hostel* au design acidulé, situé au rez-de-chaussée d'un grand bâtiment moderne. Il abrite 13 chambres d'une capacité de 4, 6 ou

8 personnes avec draps, casier et wi-fi inclus dans le prix. Une adresse sympa et conviviale dans le Casco Viejo.

■ HOTEL BILBAO JARDINES

Jardines, 9

☎ +34 944 794 210

www.hotelbilbaojardines.com

info@hotelbilbaojardines.com

M° Casco Viejo ou tram Arriaga.

Entre 60 et 90 € la chambre double.

Cet hôtel propre et lumineux, de construction récente, se trouve au cœur de la vieille ville de Bilbao. Les chambres sont confortables et bien équipées – chambres familiales (jusqu'à 4 personnes) et possibilité de groupes à tarif préférentiel. Vous apprécierez la gentillesse du personnel.

■ HOTEL BILBI

8 Miravilla

☎ +34 944 152 811

www.hotelbilbi.com

hotelbilbi@hotelbilbi.com

Arrêt de tram Ribera.

Comptez entre 50 et 100 € la chambre double.

Situé juste en face du marché La Ribera, cet hôtel, idéal pour les petites bourses qui n'aiment pas sacrifier leur confort, est impeccable et bien tenu. Les chambres, toutes rénovées en 2009, sont équipées du wifi et d'une salle de bains. La réussite de la déco varie en fonction des chambres.

■ HOTEL RIPA

Ripa, 3 ☎ +34 944 239 677

www.hotel-ripa.com

info@hotel-ripa.com

M° Abando.

Chambre double de 50 à 100 €.

Au cœur de Bilbao, en bordure du fleuve Nervión, un hôtel familial situé au 1^{er} étage d'un bâtiment sans ascenseur. Vous y serez accueilli avec bonne humeur. Les 16 chambres disposent d'une salle de bains, de la TV, du téléphone et du wifi. Très bon emplacement !

■ ITURRIENEA OSTATUA

Calle Santa María, 14

☎ +34 944 161 500

www.iturrieneaostatua.com

iturrienea@outlook.es

M° Casco Viejo ou tram Arriaga.

Chambre double de 60 à 100 €.

Située dans le Casco Viejo, cette pension occupe un vieil immeuble de trois étages. Les murs en pierres apparentes et l'omniprésence du bois donnent beaucoup de charme à l'ensemble. Les 9 chambres avec salle de bains, télévision et téléphone sont grandes et meublées simplement. Une belle adresse.

■ PENSIÓN BILBOROOMS

Victor, 3, 1° droite

☎ +34 944 793 591

www.bilborooms.com

reservas@bilborooms.com

M° Casco Viejo ou tram Arriaga.

Chambre double de 40 à 100 €, avec petit déjeuner.

Voici une pension comme on les aime, au cœur de la ville, et qui sait allier l'ancien et le moderne. Les chambres sont agréables, ainsi que l'accueil. Attention car toutes les chambres ne se valent pas ! Pour le même prix, vous pourrez aussi bien tomber sur une chambre avec un joli balcon sur la rue que sur une chambre sans fenêtre. Pensez donc à préciser vos préférences au moment de la réservation.

■ PENSIÓN ROQUEFER

Lotería, 2 - 2° Izq.

☎ +34 944 150 755

www.pensionroquefer.com

info@pensionroquefer.com

M° Casco Viejo, Tram Arriaga.

Chambre double entre 50 et 80 € selon le confort et la saison.

Dans le centre historique de Bilbao, la pension, rénovée en 2008, offre un service et des chambres de qualité, tout près des monuments incontournables de la ville. Certaines chambres disposent de salles de bains communes, un détail à prendre en compte au moment de la réservation.

Confort ou charme**■ 7KALE BED AND BREAKFAST**

C/ Andra Maria, 13 (1°)

☎ +34 94 640 20 11

www.7kalebnb.com

7kale@7kalebnb.com

Comptez entre 70 et 120 € la chambre double, petit déjeuner inclus.

Au cœur du Casco Viejo, une charmante pension à l'accueil chaleureux, proposant 12 chambres décorées avec soin et dotées de salles de bain privées. Au petit déjeuner, on apprécie les différentes variétés de lait et le jus d'orange fraîchement pressé ! Très bon emplacement pour visiter la ville.

■ BASQUE BOUTIQUE

Calle de la Torre, 2 - 1°

☎ +34 944 790 788

www.basqueboutique.es

info@basqueboutique.es

M° Casco Viejo, Tram Arriaga.

Chambre double entre 60 et 150 €.

Une pension haut de gamme située à 150 m de la cathédrale de Santiago, en plein centre historique. Les 8 chambres sont toutes diffé-

rentes et imprégnées de culture basque, comme El Caserio et son typique mobilier basque ; La Gernika, inspirée du célèbre tableau de Picasso ; ou El Euskera, qui rend hommage à la langue basque. Un très beau décor et un bel hommage à la culture locale.

■ CARAVAN CINEMA

Calle del Correo, 11

1° étage

☎ +34 688 860 907

www.caravan-cinema.com

info@caravan-cinema.com

M° Casco Viejo.

Comptez entre 60 et 150 € la chambre double.

Située en plein cœur du centre historique de Bilbao, cette pension chic propose 5 chambres imaginées sur le thème du cinéma, elles portent d'ailleurs chacune le nom d'un grand cinéaste espagnol. La décoration, extrêmement soignée, est évidemment le point fort du lieu (en plus de son emplacement).

■ HOTEL BILBAO PLAZA

Paseo Campo Volantin, 1

☎ +34 946 856 700

www.hotelbilbaoplaza.com

info@hotelbilbaoplaza.com

Métro Casco Viejo

Comptez entre 60 et 110 €.

Inauguré en 2016, cet hôtel est situé en plein cœur de Bilbao, jouissant d'un emplacement idéal au bord du fleuve Nervión, aux portes du Casco Viejo et à proximité du Musée Guggenheim. Il offre 53 chambres à la décoration sobre et moderne, très bien équipées et calmes. La salle du petit déjeuner est conviviale. On apprécie l'accueil et le service.

■ HOTEL SIRIMIRI

3, plaza de la Encarnación

☎ +34 944 330 759

www.hotelsirimiri.es

info@hotelsirimiri.es

Tram Atxuri.

Chambre double entre 60 et 120 €.

Situé dans un bâtiment sans grand charme de construction récente, cet hôtel a l'avantage de proposer de jolies chambres rénovées en 2017. Toutes les chambres sont extérieures avec une décoration agréable. Tout proche du tramway, l'hôtel est parfaitement desservi.

■ HOTEL TAYKO

Erribera Kalea, 13

☎ +34 944 65 20 70

taykohotels.com

bilbao@taykohotels.com

Tram Arriaga.

Comptez entre 70 et 150 € la chambre double standard.

Dans un élégant immeuble de 1924, autrefois siège des grands magasins « Zubizaray », un hôtel cosmopolite doté d'une soixantaine de chambres. Inauguré en 2018, Tayko offre un décor chic et minimaliste, où la structure d'origine du bâtiment – et en particulier le béton – est mise en valeur avec beaucoup d'élégance. Outre ses jolies chambres, dont certaines donnent sur la Ria, l'hôtel se distingue par son offre gastronomique menée par le chef Martín Berasategui.

■ PENSIÓN ARRIAGA

Bidebarrieta, 3 - 1°

☎ +34 630 94 13 12

www.pensionarriaga.com

info@arriagasuites.com

M° Casco Viejo ; Tram Arriaga.

Comptez entre 55 et 100 € la chambre double.

Très bien située, en plein Casco Viejo, cette pension propose 1 chambre double et 5 suites modernes et colorées avec frigo, micro-ondes et table à manger. Chaque chambre porte le nom d'un musicien basque et présente une décoration particulière. L'ensemble est moderne, confortable et très pratique pour ceux qui cherchent un bon compromis entre hôtel et appartement.

■ PENSIÓN LÔ BILBAO

Cuevas Ekain, 3

☎ +34 944 151 240

www.lobilbao.es

info@lobilbao.es

Chambre double entre 60 et 120 €.

Charmante pension au cœur du Casco Viejo, tenue par le sympathique Carlos. Située à l'angle de la Plaza Nueva, elle est très bien insonorisée et offre des chambres rénovées et bien équipées. La décoration, très soignée, met en valeur les belles poutres d'origines. Le « plus » : son délicieux petit déjeuner, que l'on prend dans le restaurant Víctor Montes, sur la place.

■ PETIT PALACE ARANA

Bidebarrieta, 2

☎ +34 944 156 411

www.petitpalacearabilbao.com

arana@petitpalace.com

M° Casco Viejo ou tram Arriaga.

Chambre double de 60 à 150 €.

Idéalement situé à l'entrée de la vieille ville, juste en face du théâtre Arriaga, l'Arana offre un cadre chaleureux (poutres en bois, tons rouges) et accueillant dans un bâtiment de charme du XIX^e siècle. Même si certaines chambres sont un peu étroites, nous avons beaucoup aimé ce Petit Palace qui change agréablement des hôtels de luxe modernes et un peu froids de Bilbao. C'est aussi une excellente option pour les familles, puisqu'il propose des chambres familiales jusqu'à 5 personnes et une multitude

de services gratuits (berceaux, poussettes, etc.). Notez que les animaux sont admis et que l'hôtel propose un service de location de vélos.

El Ensanche-Abando

Bourgeois et commerçant, avec ses avenues élégantes et ses bâtiments éclectiques, l'Ensanche offre un emplacement stratégique pour un séjour à Bilbao, à quelques minutes à pied du Casco Viejo et du Guggenheim. C'est dans ce quartier – et celui d'Abandoibarra – que se concentrent les hôtels de luxe de Bilbao.

Bien et pas cher

■ HOSTAL BEGOÑA

Amistad, 2

☎ +34 944 230 134

www.actioturis.com

info@actioturis.com

M° Abando.

Entre 50 et 70 € la chambre double.

Dans un bel immeuble classique du quartier d'Abando, cette pension propose 17 chambres décorées simplement avec TV, salle de bains privée et accès pour les personnes à mobilité réduite. On aime les chambres spacieuses, l'accueil chaleureux et l'emplacement de la pension, très commode pour se balader dans la ville. Un rapport qualité-prix tout à fait raisonnable pour Bilbao.

■ HOTEL ARTETXE

Carretera Enékuri – Artxanda, km 7

☎ +34 944 747 780

www.hotelartetxe.com

info@hotelartetxe.com

Chambre double entre 50 et 100 €.

Cette ancienne ferme basque rénovée est une bonne alternative à l'hébergement urbain. Situé à 3 km de Bilbao, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, cet hôtel rural propose 16 chambres joliment décorées, au milieu d'un grand jardin et avec de belles vues sur la ville. Malheureusement, il est difficile d'y accéder sans voiture.

■ PENSIÓN DON CLAUDIO

10 Calle Hermogenes Rojo

☎ +34 944 905 017

www.pensiondonclaudio.com

hostaldonclaudio@hotmail.com

Gare Zorroza.

Comptez entre 35 et 50 € la chambre double.

Pension située dans le quartier de Zorroza, à 20 minutes en train du centre historique et à 2 km du centre d'expositions de Bilbao. Un peu excentré, donc, mais bien desservi par les transports. La pension propose 23 chambres équipées du chauffage, connexion wifi et télévision. L'ensemble est simple mais correct.

Confort ou charme

■ BILBAO ART LODGE

Iturriza, 3

☎ +34 94 685 89 51

www.bilbaoartlodge.com

info@bilbaoartlodge.com

Métro Moyua.

Entre 50 et 100 € la chambre double.

Une petite pension chaleureuse de seulement six chambres... mais avec tout le confort moderne !

Dans ce grand appartement situé au 1^{er} étage d'un immeuble bourgeois, le concept de pension se renouvelle en offrant un accueil personnalisé et des installations de qualité. Une bonne adresse !

■ BILBAO CITY ROOMS

Alameda Recalde, 24

☎ +34 944 25 60 50

www.bilbaocityrooms.com

reservas@bilbaocityrooms.com

M^o Moyua.

Comptez entre 50 et 130 € la chambre double.

A 3 minutes à pied du Guggenheim, cet hôtel propose une vingtaine de chambres décorées dans l'air du temps et ornées de grandes photographies de Bilbao. On apprécie la gentillesse du personnel et l'accueil attentionné, un vrai « plus » dans ce type d'établissements.

■ HOTEL CONDE DUQUE BILBAO

22 Campo Volantin

☎ +34 944 456 000

www.hotelcondeduque.com

reservas@hotelcondeduque.com

Tram Uribitarte.

Comptez entre 70 et 150 € la chambre double.

Cet hôtel élégant, moderne et urbain est situé juste en face du pont de Calatrava qui relie les deux rives du fleuve. Les 67 chambres de l'hôtel marient des tons sobres dans un esprit contemporain. On aime son emplacement stratégique et le confort de ses installations.

■ MERCURE BILBAO JARDINES DE ALBIA

San Vicente, 6

☎ + 34 944 354 140

www.hoteljardinesdealbia.es

reservas@jardinesdealbia.com

M^o Abando.

Comptez entre 80 et 150 € la chambre double.

Situé dans la zone commerçante de la ville, près des jardins d'Albia, cet hôtel présente un décor design et fonctionnel. Ses 138 chambres, d'inspiration maritime, offrent tout le confort. A quelques mètres de la Gran Via et proche du Casco Viejo, il abrite un spa bien sympathique après une journée de visite.

Luxe

■ BARCELÓ BILBAO NERVIÓN

Campo Volantin, 11

☎ +34 944 454 700

www.barcelo.com

bilbaonervion@barcelo.com

Arrêt de tram Pio Baroja.

Chambre double de 80 à 150 € selon la saison.

Situé sur la promenade qui longe le fleuve Nervión, à 10 minutes à pied du Guggenheim, près de la mairie et du Casco Viejo, cet hôtel contemporain met à votre disposition 350 chambres avec salle de bains, téléphone, TV et Internet, entièrement rénovées en 2013. Une réussite en matière de design qui combine le bois clair avec des tonalités de vert olive et de lavande. En revanche, prévoyez un budget conséquent pour le parking.

■ HOTEL CARLTON

Plaza Federico Moyúa, 2

☎ +34 944 162 200

www.hotelcarlton.es

carlton@aranzazu-hoteles.com

M^o Moyua.

Comptez entre 100 et 250 € la chambre double.

Vous ne pouvez pas manquer ce magnifique bâtiment construit dans les années 1920 qui trône sur la Plaza de Federico Moyúa, dans une zone chic et commerçante. Situé à 10-15 minutes à pied du musée Guggenheim et du Casco Viejo, cet hôtel 5 étoiles séduira les amateurs du luxe à l'ancienne, avec ses salons élégants, ses lustres et ses tableaux. Les chambres standard affichent des prix très corrects pour un hôtel de cette catégorie. Elles sont toutes bien équipées et décorées dans un esprit contemporain, avec des tons chaleureux et des matières sobres.



Hôtel de ville de Bilbao.

■ HOTEL ERCILLA LÓPEZ DE HARO

Obispo Orueta, 2
 ☎ +34 944 235 500
 www.hotellopezdeharo.com
 lh@hotellopezdeharo.com
 M° Moyua.

Chambre double standard de 80 à 130 €.

Ce très bel hôtel 5-étoiles situé dans le centre-ville abonde en détails luxueux. Ses 53 chambres, décorées dans des tons différents, offrent un décor contemporain aux accents baroques. Le service est attentionné, l'ambiance tranquille et feutrée. Le buffet, composé de plats froids et chauds, de pâtisseries et de fruits, est une formule séduisante. Pour la petite histoire, sachez que cet hôtel a hébergé Frank Gehry lors de son séjour à Bilbao pour la conception du musée Guggenheim, situé à 5 minutes de l'hôtel.

Abandoibarra

L'avant-garde de Bilbao et la fierté des Bilbotars : le tout nouveau quartier d'Abandoibarra fera les délices des passionnés d'architecture. Tous les hôtels sont de construction récente, ayant vu le jour après l'édification du Guggenheim. Certes, ils n'ont pas le charme des pensions du Casco Viejo, mais ils rivalisent d'inventivité en termes d'architecture et de design.

Bien et pas cher

■ BOTXO GALLERY YOUTH HOSTEL

Avenida de las Universidades, 5
 ☎ +34 94 413 48 49
 www.botxogallery.com
 info@botxogallery.com
 Arrêt de tram Guggenheim.

Environ 20 € le lit en dortoir avec petit déjeuner. Juste en face du musée Guggenheim, une auberge de jeunesse moderne et design qui dispose de deux grands dortoirs de 15 et 21 lits respectivement. Vous aurez accès à une cuisine entièrement équipée (avec frigo, micro-ondes et lave-vaisselle) et un espace chill-out avec vue sur le musée. Une adresse jeune et sympa !

Confort ou charme

■ HOTEL NH BILBAO ZUBIALDE

Camino de la ventosa, 34
 ☎ +34 944 008 100
 www.nh-hoteles.es
 hotel@hesperia-zubialde.com
 M° San Mames.

Entre 70 et 120 € la chambre double standard. Le Zubialde est un élégant hôtel 4 étoiles situé face au stade San Mamés. Ce bel immeuble des années 1920 dispose d'une grande terrasse avec vue sur le fleuve Nervión, à fréquenter

les soirs d'été pour siroter un cocktail. Au total, 82 chambres aux lignes modernes, avec des équipements haut de gamme.

■ NH BILBAO DEUSTO

Francisco Maciá, 9 ☎ +34 944 760 006
 www.nh-hoteles.es
 reservas@nh-hotels.com
 M° Abandoibarra.

Comptez entre 60 et 120 € la chambre double. Moderne, confortable et design, cet hôtel 3-étoiles présente l'avantage de se trouver à 500 mètres du musée Guggenheim, de l'autre côté de la rive du Nervión. On y retrouve les prestations standard des grandes chaînes hôtelières. Mais surtout, on apprécie son décor d'inspiration scandinave, jouant sur le bois clair et le blanc.

■ POSHTEL BILBAO

C/ Heros 7 ☎ +34 944 256 586
 www.poshtelbilbao.com
 Tram Uribitarte.

Entre 20 et 40 € par personne la nuit en dortoir et environ 70 € la chambre double.

Tout est dans son nom : le *posh* mise sur une décoration chic qui séduira tous les publics. Pourtant cet *hostel* situé à 300 mètres du Guggenheim s'adresse en principe aux petits budgets en proposant des lits en dortoirs (certains réservés aux filles), mais aussi des chambres pour 1 à 4 personnes. Si la déco, toute blanche, est assez minimaliste dans les chambres, les espaces communs offrent, quant à eux, une vraie leçon de style.

Luxe

■ GRAN HOTEL DOMINE BILBAO

Alameda de Mazarredo, 61
 ☎ +34 944 253 300
 www.hoteldominebilbao.com
 reception@hoteldominebilbao.com
 Arrêt de tram Guggenheim.

Comptez entre 100 et 260 € la chambre double standard.

Un hôtel 5-étoiles moderne avec une vue impressionnante sur le Guggenheim. Sa façade surprenante, formée de miroirs, offre un jeu constant de reflets avec le musée. L'architecture cylindrique et le design sophistiqué marque ensuite toute la différence. Vous remarquerez par exemple l'immense sculpture « Cyrès » dans le hall. L'hôtel propose 145 chambres confortables, sobres et contemporaines, certaines avec vue sur le musée. Vous pourrez aussi profiter du délicieux petit déjeuner servi en terrasse (lorsque le temps le permet), offrant une vue incomparable sur la ría et le musée Guggenheim. Pour prolonger le plaisir, on ne manquera pas une visite de l'espace Wellness by Domine, dédié au bien-être et soins de beauté.

■ HESPERIA BILBAO

Campo Volantín, 28

☎ +34 94 40 51 100

www.nh-hoteles.es

Arrêt de tram Uribitarte.

Comptez entre 80 et 130 € la chambre double standard.

Un hôtel contemporain qui surprend avec sa façade cubique multicolore et son design intérieur avant-gardiste. Situé à quelques pas du Guggenheim, il offre un excellent emplacement sur les rives du Nervión. La décoration des chambres mise sur des lignes pures et des matériaux de qualité. Excellent emplacement pour découvrir la ville.

■ HOTEL MIRÓ

Alameda Mazarredo, 77

☎ +34 946 611 880

www.mirohotelbilbao.com

info@mirohotelbilbao.com

Entre 90 et 220 € la chambre double.

Idéalement situé à 150 mètres du musée Guggenheim et du musée des Beaux-Arts, cet hôtel-boutique garantit un service impeccable. L'hôtel possède une magnifique collection de photographies contemporaines qui met en évidence son lien avec le monde de l'art. Une atmosphère calme et relaxante où le client se sent à l'aise grâce à un service professionnel et personnalisé. A la fois moderne et confortable, l'Hôtel Miró propose un espace bien-être pour la détente avec un spa privé ou des massages personnalisés, un bar gratuit réservé aux clients et une salle de gym. À tester : son délicieux petit déjeuner, pour commencer la journée avec toute une gamme des meilleurs produits du terroir basque.

■ MELIÁ BILBAO

Lehendakari Leizaola, 29

☎ + 34 944 280 000

www.melia.com

Tram Abandoibarra.

Comptez entre 80 et 200 € la chambre double standard.

A l'image des autres hôtels de la chaîne, le Meliá Bilbao mêle confort, design et élégance. Une très bonne adresse au service impeccable, dont le restaurant Aizian dirigé par José Miguel Olazabalaga est l'une des meilleures tables de la ville. Pour les plus petits budgets, le Q Lounge mêle bonnes mélodies et savoureux pintxos.

Indautxu

Le quartier résidentiel d'Indautxu bouillonne d'activité depuis l'inauguration du centre culturel Azkuna Zentroa. Situé à 15 minutes à pied du Casco Viejo et du Guggenheim, il

offre un bon compromis à ceux qui souhaitent mêler shopping, visites et virées dans les bars à tapas.

Bien et pas cher**■ BILBAO HOSTEL**

Carretera Basurto-Castrejana, 70

☎ +34 944 270 054

bilbaohostel.net

info@bilbaohostel.net

M^o San Mames (à 15 minutes à pied)

ou arrêt de bus Basurto – Kastrexana sur la ligne n^o 58.

Comptez 20 € par personne en dortoir, et environ 50 € la chambre double.

Auberge installée dans un bâtiment de construction moderne, un peu excentré, qui propose des lits en dortoirs (max. 6 personnes) et des chambres individuelles et doubles avec salle de bain. Au total, l'auberge dispose de 142 places, une laverie et un parking. Une salle de restaurant, au 1^{er} étage, sert les petit-déjeuners et les repas, avec une option végétarienne ou pique-nique. La ligne de bus 58, qui s'arrête au pied de l'auberge, permet de rejoindre le Casco Viejo en 30 minutes.

■ HOTEL PHOTO ZABALBURU

Pedro Martínez Artola, 8

☎ +34 944 437 100

www.hotelzabalburu.com

reservas@hotelzabalburu.com

Gare Zabalburu.

Comptez entre 40 et 100 € la chambre double.

Proche de la place Zabalburu et de la Plaza de Toros, cet hôtel construit dans les années 1970 compte 38 chambres avec salle de bains et TV qui rendent hommage aux sites emblématiques de la ville. Les parties communes sont constituées d'un salon de repos et d'un espace d'expositions où le patron de l'hôtel expose parfois ses photos qui témoignent de son amour pour Bilbao. Service de location de vélos.

■ HOTEL VISTA ALEGRE

13 Pablo Picasso

☎ + 34 944 431 450

www.hotelvistaalegre.com

info@hotelvistaalegre.com

Gare Zabalburu.

Chambre double de 40 à 100 €.

Juste à côté de la Plaza des Toros, c'est une bonne adresse pour les petits budgets. L'hôtel propose des chambres confortables et propres, décorées dans un style classique et relativement spacieuses (18 m² les chambres doubles). En revanche, l'absence de climatisation dans les chambres et celle d'un ascenseur sont regrettables.

Confort ou charme

■ HOTEL ERCILLA

Calle Ercilla, 37-39
 ☎ +34 944 705 700
 www.hotelercilla.es
 ercilla@hotelercilla.es
 M° Indautxu.

Comptez entre 70 et 100 € la chambre double. Design et confort caractérisent l'hôtel Ercilla, situé à deux pas du centre culturel Azkuna Zentroa et à proximité des rues commerçantes. Vous apprécierez l'atmosphère moderne des chambres et les parties communes dotées de pièces signées Ingo Maurer et Philippe Starck.

■ HOTEL ILUNION BILBAO

66 Rodríguez Arias
 ☎ +34 944 413 100
 www.ilunionbilbao.com
 M° San Mames.

Chambre double entre 70 et 150 €. Hôtel moderne situé à proximité du stade San Mamés. Les jours de matchs de l'Athletic, les

bars à tapas de la zone s'animent et l'ambiance est à la fête. Malgré une façade peu engageante, l'hôtel cache à l'intérieur une décoration très réussie aux accents industriels. Les chambres, aménagées sobrement, offrent tout le confort.

Luxe

■ SILKEN INDAUTXU HOTEL

s/n Plaza Bombero Etxaniz
 ☎ +34 944 440 004
 www.hoteles-silken.com
 silken@hoteles-silken.com
 M° Indautxu.

Chambre double de 80 à 150 €. En plein cœur d'Indautxu, cet hôtel détonne par son aspect extérieur, mélange réussi d'architecture basque classique et de modernisme appuyé. Les chambres calmes – l'hôtel est situé sur une placette à l'écart de l'activité – proposent toutes une décoration contemporaine efficace. Une bonne adresse à l'accueil professionnel.

SE RESTAURER

Les plaisirs de la table sont devenus en quelques années un motif de visite pour les milliers de touristes « gastronomiques », qui font escale chaque année au Pays Basque espagnol pour se délecter de la cuisine locale. Le centre de Bilbao est le théâtre d'un flux incessant de locaux et de visiteurs, passant d'un bar à l'autre pour tester les spécialités de chacun. Car la tournée des bars est une cérémonie codifiée, où le tempo se doit d'être précis. Inutile de se désespérer de la foule, vous ne passerez pas plus d'une

demi-heure dans chaque établissement. Inutile de prier mentalement pour qu'un tabouret se libère : vos voisins de comptoir sont déjà sur le coup. Et surtout, malgré la tentation, faites preuve de self-control : pas plus de 2 *pintxos* dans chaque établissement, sinon votre route des tapas pourrait virer au sédentaire. Vous voilà fin prêt pour entamer le *poteo*, rituel espagnol qui consiste à faire la tournée des bars à tapas, dont les basques sont devenus les plus fidèles ambassadeurs !

Nos bonnes adresses pour goûter la cuisine traditionnelle basque

■ EL ARANDIA DE JULEN

Plaza de la Encarnación, 10
 ☎ +34 944 331 086
 www.arandiadejulen.com
 arandiadejulen@gmail.com
 Tram Atxuri.

Ouvert le midi du mardi au dimanche. En soirée, uniquement les vendredis et samedis. Plusieurs menus à partir de 35 € (vin compris, TVA non comprise).

Un restaurant de cuisine traditionnelle basque, avec un joli décor (murs en pierre et tables à nappes blanches). Tous les mercredis (et les autres jours sur réservation), on y sert une spécialité ancestrale des terres basques, les *alubias rojas con sacramentos*, à base de haricots rouges. La *chuleta* (côte de bœuf) est également un classique de la maison. En résumé, cuisine traditionnelle, portions généreuses et accueil très chaleureux.

Casco Viejo

C'est la zone traditionnelle pour faire la tournée des bars à tapas, en particulier du côté de la Plaza Nueva, la Calle Santa María et la Calle del Perro. Quelques établissements incontournables, et une multitude d'adresses conviviales pour déguster *pintxos* et *raciones*.

Sur le pouce

■ MUGA TABERNA

Calle María Muñoz, 8

☎ +34 650 02 07 84

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 12h à 0h. Fermé le dimanche. Comptez moins de 10 €.

Avec son cœur de rockeur, le Muga n'en reste pas moins fidèle à la tradition locale des *pintxos*. Située à deux pas de la Plaza Unamuno, cette taverne est surtout réputée pour ses délicieux sandwichs végétariens. En fond musical, du rock basque des années 1980 et des groupes émergents !

Pause gourmande

■ CHARMEL GOZOTEGIA

Jardines Kalea, 2

☎ +34 944 165 984

www.charmelgozotegia.com

info@charmelgozotegia.com

Tous les jours de 8h30 à 20h30 (samedi et dimanche à partir de 9h).

A deux pas du Teatro Arriaga, un joli décor rétro-branché pour une pause sucrée à base de biscuits et de gâteaux artisanaux. Parmi ces douceurs, des recettes classiques ou internationales, et une belle sélection de spécialités basques. Immanquable : l'*hojaldre* (gâteau feuilleté) !

■ EL TILO DE MAMI LOU

Arenal, 1 ☎ +34 944 16 88 67

www.mamiloucupsake.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 8h à 21h, samedi de 9h à 21h.

Juste en face du théâtre Arriaga, ce ravissant salon de thé succède au café historique El Tilo, lieu de rencontre des artistes pendant plus d'un siècle. Ornée de fresques Belle Époque, cette adresse gourmande est réputée pour ses cupcakes aux multiples saveurs.

■ LARRALDE

Tenderia, 42

☎ +34 94 415 53 72

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 9h à 13h30 et de 16h à 20h30, dimanche de 10h à 14h.

Depuis plus de 100 ans, ce salon de thé régale les gourmands à l'heure du petit déjeuner ou du goûter. Testez la spécialité de la maison, les *carolinas*, une délicieuse pâtisserie meringuée.

■ MAIKALA

Plaza Nueva, 11

☎ +34 946 02 86 45

www.maikalabilbao.com

maikalabilbao@hotmail.com

Du mardi au jeudi de 9h à 21h, vendredi de 9h à 23h, samedi de 10h à 23h, dimanche de 10h à 17h.

Sur l'emblématique Plaza Nueva, une adresse gourmande pour s'offrir un café et une belle part de gâteau ! Difficile de choisir parmi cette irrésistible variété de desserts... Un conseil cependant : testez la délicieuse *tarta de queso cremoso* (gâteau au fromage) !

■ TURRONERÍA ADELIA IVAÑEZ

C/ Correo 12

☎ +34 944 169 326

www.adeliaivañez.com

M^o Casco Viejo.

Tous les jours de 9h à 21h (dimanche à partir de 10h).

Depuis 1860, cet établissement propose des glaces artisanales, du *turrón* et de l'*orchata* (boisson valencienne à base de jus de souchet) aux gourmands. C'est aujourd'hui la sixième génération de la famille qui tient les rênes de l'établissement.

Concours de pintxos

■ PINTXO TXAPELKETA

www.campeonatodepintxos.com

noticias@campeonatodepintxos.com

Ce concours de *pintxos* célébré depuis 1998 récompense les meilleurs établissements de Bilbao dans différentes catégories (meilleur *pintxo*, meilleur bar, prix du public, etc.). Une soixantaine de participants font découvrir leurs créations culinaires pour l'occasion. Pour chaque nouvelle édition, vous pourrez télécharger sur le site la liste des établissements participants et le nom des *pintxos* en compétition dans chaque bar. Un bon prétexte pour faire la tournée des bars à tapas de Bilbao !

Top 5 des bars à pintxos de Bilbao

- **Gure Toki** (Casco Viejo), connu pour ses *rabas* (calamars frits), bien qu'ici tout est bon !
- **Cafe Bar Bilbao** (Casco Viejo), un grand classique de la Plaza Nueva réputé pour ses pintxos à base de champignons.
- **Bar Eme** (El Ensanche – Abando) pour ses *triángulos*, le meilleur sandwich de Bilbao.
- **La viña del Ensanche** (El Ensanche – Abando), spécialiste du jambon ibérique Joselito, qui sert à élaborer de nombreux pintxos.
- **El Globo** (El Ensanche – Abando), un classique de Bilbao pour manger des pintxos au comptoir. Parmi ses spécialités, le *txangurro gratinado* (araignée de mer gratinée).

Bien et pas cher

■ BAR BASTER

C/ Correo, 22

☎ +34 944 071 228

basterbilbao.wordpress.com

baster@basterbilbao.com

Métro Casco Viejo.

Du mardi au jeudi de 10h à 22h, vendredi et samedi de 10h à 23h, dimanche de 10h à 17h. Comptez 10 €.

Au cœur des « sept rues » historiques de Bilbao, un bar authentique et stylé réputé pour ses tortillas préparées à la demande, ses mini quiches et autres délicieux *pintxos*. Sa terrasse, à l'angle des rues Correo et Cinturería, est l'une des plus prisées le dimanche, à l'heure du traditionnel vermouth accompagné de *rabas* (calamars frits).

■ BERTON

Jardines, 11

☎ + 34 944 167 035

www.berton.eus

berton@berton.eus

Arrêt de tram Arriaga ou M° Casco Viejo.

Ouvert tous les jours. Comptez environ 10 €.

Un bar à *pintxos* au décor chaleureux et à l'ambiance conviviale. Grande variété et une sélection de vins et de *jamonés ibéricos* de qualité, découpés avec grand soin à l'aide d'une machine qui date de 1907 ! Parmi les nombreux *pintxos*, on testera la brochette de *rabas* (calamars frits), le saumon fumé et sa langoustine, ou encore le *pintxo* de champignons et fromage de chèvre. Un endroit sympa du Casco Viejo.

■ CAFE BAR BILBAO

Plaza Nueva, 6

☎ +34 944 15 16 71

www.bilbao-cafebar.com

info@bilbao-cafebar.com

M° Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 7h à 23h, samedi de 8h30 à 23h, dimanche de 8h30 à 15h. Environ 10 €. Etablissement traditionnel niché sous les arcades de la Plaza Nueva, avec quelques tonneaux et une grande terrasse sur la place. La céramique sur les murs et le joli comptoir central donnent beaucoup de cachet à ce bar à *pintxos* fondé en 1911. Grande variété de *raciones* et *tapas*, et en particulier de délicieux *pintxos* à base de champignons.

Quelques conseils pour faire la tournée des bars à pintxos...

- **Préparez votre itinéraire à l'avance**, en ciblant sur un quartier (l'idée n'étant pas de courir dans toute la ville !).
- **N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre !** Commandez 2-3 *pintxos* maximum dans chaque bar.
- **Dans la plupart des bars**, en plus des *pintxos* exposés au comptoir, vous verrez qu'il y a souvent une carte de *pintxos* « calientes » (chauds). Cela veut dire qu'ils sont préparés sur le moment, donc vous ne prendrez pas de risque sur leur fraîcheur. En général, ils sont un peu plus chers mais plus élaborés que les *pintxos* du comptoir...
- **Si vous optez** pour des *pintxos* exposés au comptoir, essayez de pister ceux qui sortent tout juste des cuisines... fraîcheur garantie !

■ GATZ

Santa María, 10
 ☎ +34 944 154 861
 www.bargatz.com
 gatz@bargatz.com
 Tram Arriaga.

Du lundi au jeudi de 12h30 à 23h, vendredi et samedi de 12h30 à 0h, dimanche de 12h30 à 16h. Comptez 10 €.

Un établissement connu du Casco Viejo, incontournable lors d'une tournée des bars à *pintxos* de Bilbao. Fondé en 1994, c'est l'endroit idéal pour s'immerger dans l'ambiance locale en buvant un *txakoli* ou une bière et en dégustant les *pintxos* de la maison, furieusement bons ! Parmi ses spécialités : le *pintxo* de tortilla au boudin, le steak tartare et la morue sauce pil-pil.

■ GURE TOKI

Plaza Nueva, 12
 ☎ +34 94 415 80 37
 www.guretoki.com
 info@guretoki.com
 M° Casco Viejo.

Lundi, mardi et du jeudi au samedi de 9h à 23h30, dimanche de 9h30 à 16h. Environ 10 €. Autre incontournable de la Plaza Nueva, Gure Toki propose des *pintxos* d'une grande finesse, à la présentation très soignée. Maintes fois récompensé dans divers concours de *pintxos*, l'établissement a fait peau neuve en 2015 et affiche désormais un décor beaucoup plus contemporain, tout en conservant son caractère traditionnel. Plutôt que les *pintxos* froids exposés au comptoir, n'hésitez pas à tester les *pintxos* « chauds » (c'est à dire préparés sur le moment), qui sont bien plus élaborés. Un délice !

■ IRRINTZI

Santa María, 8
 ☎ +34 944 16 76 16
 www.irrintzi.es
 irrintzi@irrintzi.es

Tram Arriaga ou M° Casco Viejo.
Ouvert tous les jours de 9h30 à 23h, samedi de 12h à 0h, dimanche de 12h à 22h. Environ 10 €. Un établissement moderne du Casco Viejo, fréquenté par une clientèle plutôt jeune. Belle sélection de *pintxos*, certains assez originaux, et une ambiance très animée les week-ends. Petite particularité à signaler : il existe plusieurs *pintxos* sans gluten à la carte. Nous vous conseillons d'y faire un arrêt à 11h le matin ou 19h30 le soir, au moment où les *pintxos* sortent de cuisine...

■ RIO OJA

C/ El Perro, 4
 ☎ +34 944 150 871
 www.rio-oja.com
 M° Casco Viejo.

De 9h à 23h. Fermé le lundi. Environ 10 €.

Autour du vaste comptoir en céramique, on déguste des *cazuelitas* (petites rations servies dans des terrines en terre cuite) de chipirons dans leur encre et de morue aux piments verts. Populaire, authentique et sans prétentions, c'est un des classiques du Casco Viejo.

■ SAIBIGAIN

Barenkalle Barrena, 16
 ☎ + 34 944 150 123
 www.saibigain.com
 info@saibigain.com
 M° Casco Viejo.

Fermé le lundi et le dimanche soir. Menu du jour 14 €.

Cuisine et ambiance typiques dans ce restaurant du Casco Viejo. Le large comptoir, orné de céramique, est surmonté d'une belle rangée de jambons ibériques. Dans le chaleureux *comedor* aux boiseries rustiques, on déguste de bonnes viandes ou un menu du jour économique. Une bonne adresse également pour manger des *pintxos*.

■ XUKELA

C/ Perro, 2
 ☎ +34 94 415 97 72
 M° Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 11h à 23h30, jusqu'à 16h le dimanche. Environ 10 €.

Un classique de la tournée des bars à tapas du Casco Viejo. Décoré dans un esprit traditionnel, avec ses tables en bois et ses murs chargés de vieux cadres, Xukela propose une belle variété de *pintxos* à base d'anchois, de jambon ibérique, de champignons, etc. C'est aussi une bonne adresse pour boire un vermouth !

■ ZUGA

Plaza Nueva, 12
 ☎ +34 944 15 03 21
 Métro Casco Viejo.

Tous les jours de 10h à 23h. Comptez 10 € pour des pintxos.

Sur la Plaza Nueva, on se presse au comptoir du Zuga pour tester les *pintxos* créatifs du jeune chef David Asteinza. Verrines, makis et mini sandwichs en surprendront plus d'un ! Ne manquez pas le *pintxo* star de la maison à base de foie, vinaigre de Modène et fruits rouges.

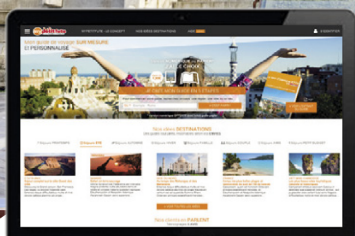
Bonnes tables**■ AGAPE**

C/ Hernani, 13
 ☎ +34 94 416 05 06
 www.restauranteagape.com
 info@restauranteagape.com
 Tram Ribera.

Ouvert le midi du lundi au samedi. En soirée, uniquement du jeudi au samedi. Plusieurs menus à partir de 13,50 €.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



Notre voyage de noces
en Asie

Bangkok - Bali - Hanoi



Road Trip
en Chine



A VOUS DE JOUER !

my  **petitfute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Un bistrot moderne, proche du marché de la Ribera, qui constitue une bonne option à l'heure du déjeuner ou du dîner grâce à ses menus bien ficelés. De bons produits et une cuisine basque revisitée sont les clés de son succès. Un bon rapport qualité/prix.

■ DANDO LA BRASA

Arechaga Kalea, 7
 ☎ +34 946 756 196
www.dandolabrasa.com
web@dandolabrasa.com
 Métro Casco Viejo.

Tous les jours de 11h à 1h, jusqu'à 2h les week-ends. Menu dégustation 35 €.

À l'image du quartier multiculturel de Bilbao La Vieja, ce restaurant fusionne les styles et les ambiances. Azulejos au bar, chaises dépareillées en salle, et dans les assiettes, une cuisine « nikkei » pleine de saveurs, mêlant influences japonaises et péruviennes. Les week-ends, le restaurant ne désemplit pas !

■ EL PERRO CHICO

Arétxaga, 2
 ☎ +34 944 150 519
www.elperrochico.com
 Arrêt de tram Ribera.

Du mardi au dimanche de 13h à 16h et de 20h15 à 23h. Menu du jour 14 €. À la carte, comptez 30 €.

On raconte que c'est dans ce restaurant que Frank Gehry se décida sur la couleur des bureaux du musée Guggenheim, inspiré par le bleu des azulejos qui ornent les murs du local. Situé face à la ría, El Perro Chico a longtemps été un classique de Bilbao, où artistes et célébrités de passage se régalaient de recettes traditionnelles. Après un changement de propriétaires en 2015, la carte s'est modernisée pour offrir une cuisine de saison aux influences diverses. Ainsi, les anchois de Bermeo et le merlu gratiné côtoient sur la carte le tataki de saumon et les côtelettes à la coréenne. Le tout à déguster dans un charmant décor !

■ HAPPY RIVER BILBAO

Muelle de La Merced, 4
 ☎ +34 682 113 713
www.happyriver.es
info@happyriver.es
 Métro Casco Viejo.

Mercredi et jeudi de 13h30 à 0h, vendredi et samedi de 13h à 2h30, dimanche de 13h à 21h (également ouvert le mardi entre juin et septembre). Environ 25 €.

Une terrasse luxuriante sur les bords de la ría, trois comptoirs thématiques offrant tapas, cocktails d'auteur et cuisine japonaise : voilà le nouveau restaurant qui fait fureur auprès des *foodies* de Bilbao. Dans cette oasis posée

sur les quais, la décoration tropicale insufflé un vent d'optimisme, avec des centaines de plantes vertes éparpillées jusqu'aux plafonds. Une bonne adresse pour boire un cocktail ou grignoter un morceau dans un cadre branché.

■ KASKO

Santa María, 16
 ☎ +34 944 160 311
www.restaurantekasko.com
kasko@restaurantekasko.com
 M° Casco Viejo.

Ouvert tous les jours. Menu du jour en semaine à 14 €, le week-end à 23,50 €.

Situé dans le Casco Viejo, ce restaurant propose une fusion entre recettes traditionnelles et cuisine moderne, ainsi qu'un grand choix de *pintxos*. La décoration, dans le même esprit de fusion que celui de la carte, offre un curieux mélange entre rustique et contemporain. Si le résultat est un peu impersonnel, on apprécie quand même le menu de midi bon marché.

■ MANDOYA

3-5 Calle El Perro
 ☎ +34 944 150 228
www.restaurantemandoya.com
demandoya@gmail.com

Arrêt de tram Arriaga ou M° Casco Viejo.

Du mardi au jeudi de 13h30 à 15h30, vendredi et samedi de 13h30 à 15h30 et de 21h à 23h30, dimanche de 13h30 à 15h30. Menu du jour 19,50 €.

Depuis plus de 50 ans, le restaurant Mandoya régale ses hôtes d'une cuisine traditionnelle basque élaborée avec de bons produits de la région (le poisson, par exemple, vient directement des ports de Lekeitio et Bermeo). Classique, authentique, c'est une valeur sûre du Casco Viejo pour profiter de la gastronomie basque en bonne compagnie. Ambiance amicale et détendue.

■ LA OLLA

Plaza nueva, 2
 ☎ +34 946 63 00 12
www.laolladelaplazanueva.es
info@laolladelaplazanueva.es

Ouvert tous les jours de 8h à 22h30. Menu du jour 29,90 €.

Sous les arcades de la Plaza Nueva, un établissement récompensé par le prix du meilleur bar à *pintxos* de Biscaye en 2015. La Olla, maison réputée pour son excellente sélection de jambon ibérique, d'anchois et de *bonito del norte* (thon), sert aussi des tapas très convaincantes : croustillant au boudin et pignons, *pintxo* d'œufs brouillés à la piperade, mille-feuille au poulpe et à la pomme de terre... Dans la partie restaurant, bonne cuisine traditionnelle !

■ **ONDORI IZAKAYA**

Muelle de la Merced, 4

☎ +34 682 113 713

www.happyriver.es

Mercredi et jeudi de 13h30 à 0h, vendredi et samedi de 13h à 2h30, dimanche de 13h à 21h (également ouvert le mardi entre juin et septembre). Environ 20 €.

C'est l'un des comptoirs de « Happy River », restaurant à la mode posé sur les bords de la ría. Dans une ambiance cool et cosmopolite, ce japonais à l'occidentale sert d'excellents *gyozas* et des sushis à la sauce locale, tel le délicieux « Osaka roll » garni de *txangurro* (crabe) ou le « Chipi roll » et ses petits chipirons à l'oignon.

■ **PESO NETO**

San Frantzisko Kalea, 1

☎ +34 944 36 01 90

www.pesoneto.es

Métro Casco Viejo.

Tous les jours de 11h à 1h. Menu 13,50 €. Comptez 20 € à la carte.

C'est un ancien bar de quartier, transformé en 2015 par un trio d'amis en phase avec leur époque. Quelques notes vintage dans la décoration, un menu économique et bien ficelé, beaucoup de plats servis dans des bocaux (la signature du restaurant) : il n'en fallait pas plus pour séduire la clientèle branchée des environs.

■ **VICTOR**

Plaza Nueva, 2

☎ +34 944 151 678

www.restaurantevictor.com

victor@cyl.com

M° Casco Viejo.

Fermé le dimanche. Menu traditionnel 34,90 €.

Fondé en 1940, le Victor est une institution à Bilbao. Bar à *pintxos* au rez-de-chaussée, et restaurant à l'étage où l'accueil est chaleureux et attentionné. Il propose de nombreux plats de viandes et surtout de poissons dont l'excellent *bacalao Victor* à base de tomates cassées. On peut manger sur la terrasse donnant sur la Plaza Nueva en été. L'endroit se distingue aussi pour son impressionnante carte des vins.

■ **ZURIMA**

C/ Bailén, 33

☎ +34 944 74 30 24

www.restaurantezurima.com

Métro Casco Viejo ou Abando.

Du mardi au samedi de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h, dimanche de 13h30 à 16h. Menu du jour 16,50 €.

C'est le petit restaurant à la mode dont tout le monde raffole à Bilbao. Sa déco vintage et sa bonne cuisine maison, qui mixe sans complexe les influences les plus variées, sont la clé de son succès. Ici, la carte change constamment

au gré des produits de saison et des envies du moment, mais n'hésitez pas à tester son menu du jour : c'est une valeur sûre !

Luxe

■ **RESTAURANTE MINA**

Muelle Marzana

☎ +34 944 795 938

www.restaurantemina.es

mina@restaurantemina.es

Tram Ribera.

De 14h à 15h30 et de 21h à 22h30. Fermé lundi, mardi et dimanche soir. Plusieurs menus dégustation à partir de 74 €.

Le restaurant surprend déjà par son emplacement, sur les quais, dans un coin un peu mal fréquenté. Pourtant, à l'intérieur, c'est une très belle salle de restaurant qui attend le visiteur. On y sert uniquement une dizaine de tables à chaque service (réservation indispensable !), mais les places au bar, face aux cuisines, sont les plus intéressantes si vous souhaitez voir comment s'organise la préparation des assiettes. On est d'ailleurs surpris par le calme qui règne dans ces cuisines, où chaque plat est préparé avec un soin méticuleux. Le chef Álvaro Garrido élabore son menu avec des produits de saison provenant du marché de la Ribera et de petits producteurs locaux, tout en intégrant certaines influences asiatiques. La créativité du chef assure une véritable expérience gastronomique à ceux qui tenteront cette adresse.

■ **VICTOR MONTES**

Plaza Nueva, 8 ☎ +34 944 157 067

www.victormontes.com

restaurante@victormontes.com

M° Casco Viejo.

Tous les jours de 10h à 23h. Comptez 15 € pour des pintxos et 50 € à la carte.

Un grand classique de la Plaza Nueva, que l'on reconnaît vite avec sa belle façade d'époque, qui rappelle qu'à l'origine se trouvait là une épicerie fine. Certes touristique, le restaurant conserve malgré cela son authenticité. Tout à la fois bar à *pintxos*, restaurant et épicerie, il est réputé pour ses spécialités à base de poisson ou de viande. Si votre budget ne vous permet pas de dîner dans la partie restaurant – qui compte, parmi ses illustres visiteurs, le prince Albert de Monaco ou encore le chanteur Bono –, optez simplement pour quelques *pintxos* au rez-de-chaussée de l'établissement.

El Ensanche-Abando

Dans ce quartier dynamique, les employés de bureau se pressent à l'heure du déjeuner pour déguster un *menu del día* complet, en particulier dans la zone située autour des jardins d'Albia.

Sur le pouce

■ BAR EME

Concha Jeneralaren Kalea, 5

☎ +34 944 43 42 98

www.baremebilbao.com

info@baremebilbao.com

M^o Moyua.

Du lundi au samedi de 10h à 23h. Fermé le dimanche. En juillet et août, fermé également le samedi. Environ 5 €.

Dans ce bar sans prétention, on déguste les meilleurs sandwiches de Bilbao, les *triángulos* ! Du pain de mie artisanal découpé en forme de triangle, un peu de laitue, du jambon d'York et de la mayonnaise faite maison : à priori, rien d'extraordinaire. Le secret réside dans la sauce rouge, dont la recette demeure un mystère depuis plus de 50 ans ! Simple et furieusement bon.

Pause gourmande

■ ARRESE

Calle Gran vía, 24

☎ +34 94 423 40 52

www.arrese.biz

M^o Moyua.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 21h, dimanche de 9h à 15h et de 17h à 21h (fermé le dimanche en été).

Depuis 1852, cette pâtisserie est une institution de Bilbao. Une grande variété de gâteaux et de chocolats régalaient les Bilbotars, mais la grande spécialité de la maison demeure la truffe au chocolat dont la préparation artisanale reste inchangée depuis des décennies.

► **Autre adresse** : Calle Rodríguez Arias, 35 (M^o Moyua / Indautxu)

Bien et pas cher

■ BIKANDI ETXEA

Paseo Campo Volantín, 4

☎ +34 944 46 67 39

Métro Pio Baroja.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h30.

Menu à 12,50 € (viande) ou 15,50 € (poisson).

Une vraie cuisine *casera* (faite maison), dans le décor simple et authentique d'un petit *comedor* avec une demi-douzaine de tables coiffées de nappes à carreaux. José Antonio et Conchi y accueillent chaque jour une clientèle fidèle, venue se régaler d'un excellent menu : morue sauce pil-pil, *callos*, anchois frais... Ici pas de carte, tout dépend de la pêche et des produits de saison ! Excellent rapport qualité-prix.

■ COLMADO IBERICO

Alameda Urquijo, 20

☎ +34 94 443 60 01

www.colmadoiberico.com

info@colmadoiberico.com

M^o Abando ou Moyua.

Du lundi au jeudi de 8h30 à 23h, vendredi de 8h30 à 0h, samedi de 9h à 0h. Fermé le dimanche. Menu du jour 15,90 €.

Cet établissement fait office à la fois de bar à tapas, restaurant et épicerie. Côté bar, une vaste sélection de *pintxos* et *raciones* élaborés avec des produits de grande qualité : jambon ibérique 5J tranché au couteau, *guindillas* (petit piment du pays basque) servies avec du boudin, anchois marinées à l'huile d'olive, etc. Côté restaurant, des plats de morue et de viande à la carte ou un menu du jour très complet. Dans l'espace épicerie, vous retrouverez les bons produits utilisés sur la carte du restaurant : jambon ibérique, *bonito del norte*, anchois, etc.



Marché de la Ribera, le plus grand marché alimentaire d'Europe.

■ **CAFÉ IRUÑA**

Calle Berástegui, 5
 ☎ +34 944 237 021
 www.cafeirunabilbao.net
 M° Abando.

Du lundi au vendredi de 7h30 à 0h, samedi et dimanche de 10h à 0h. Menu du jour à 14,50 € en semaine et 22 € les week-ends.

C'est le plus beau café de Bilbao et l'un des plus anciens car il date de 1903 ! À fréquenter absolument pour prendre un café ou déjeuner dans un décor d'inspiration mudéjare avec des fresques, des carrelages colorés et des plafonds polychromes. Au premier étage est réservé un coin romantique où vous pourrez manger sous des arches romaines. Au rez-de-chaussée, de bonnes tapas, dont les *pinchos morunos* (brochettes d'agneau), la spécialité de la maison.

■ **EL GLOBO**

C/ Diputación, 8 ☎ +34 944 154 221
 www.barelglobo.es
 barelglobo@gmail.com
 M° Moyua.

Du lundi au jeudi de 8h à 23h, vendredi de 8h à minuit, samedi de 11h à minuit. Fermé le dimanche et la première quinzaine d'août. Comptez 15 €.

Récompensé à maintes reprises pour ses *pintxos*, El Globo est un classique du quartier. Autour de son bar, l'ambiance est effervescente et locale. Le choix de *pintxos* est immense : *txangurro* (araignée de mer) gratiné, anchois marinés et œufs de lump à la sauce tartare, *morcilla* (boudin) de León aux cacahuètes, croquettes aux chipirons... Pistez ceux qui sortent tout juste des cuisines : fraîcheur garantie !

■ **RESTAURANTE KAFE ANTZOKIA**

Done Bikendi Kalea, 2 ☎ +34 944 24 46 25
 www.kafeantzokia.eus
 bulegoa@kafeantzokia.com
 M° Abando.

Fermé le dimanche. Menu 14 € en semaine et 20 € le samedi.

Ce temple de la musique ouvre ses portes à midi pour proposer un menu à petit prix, différent chaque jour de la semaine. Vous mangerez sur la scène où ont chanté Sergent Garcia, Maceo Parker... des plats sympathiques et sans prétention. Ambiance conviviale autour des grandes tables à partager.

Bonnes tables

■ **AD HOC CASCANUECES**

C/ Heros, 21
 ☎ +34 944 979 898
 www.cascañuecesbilbao.com
 info@cascañuecesbilbao.com
 Métro Moyua.

Ouvert de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 23h. Fermé le dimanche et le mardi soir. Comptez 30-40 €.

Moderne, créatif, parfois surprenant, le « casse-noisette » se consolide chaque jour un peu plus comme l'une des adresses phares de l'Ensanche. Dans une ambiance informelle côté bar ou plus intime en salle, on se laisse séduire par la présentation originale des plats, leur composition et même leurs textures. En dessert, ne manquez pas *el bosque* (la forêt) !

■ **LA BARRACA**

García Salazar, 12 ☎ +34 944 102 021
 www.restauranteslabarracabilbao.com
 info@lizardistribuciones.com
 M° Abando.

Du lundi au samedi de 13h à 15h30 et de 20h30 à 23h. Fermé le dimanche soir. Comptez 30 €.

A quelques mètres des voies ferroviaires, ce petit restaurant au décor traditionnel est réputé pour ses paellas, qui se déclinent aux fruits de mer, au lapin et champignons, aux légumes, etc. Le service y est chaleureux et les plats copieux.

► **Autre adresse :** C/ Bertendona, 6 (M° Abando)

■ **BASCOOK**

Barroeta Aldamar, 8
 ☎ +34 94 400 99 77
 www.bascook.com
 reserva@bascook.com
 M° Abando.

Du lundi au mercredi de 13h30 à 15h30. Du jeudi au samedi de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 23h.

Menu de midi 32 €. A la carte, comptez 30-40 €. Le restaurant occupe d'anciens entrepôts de sel du XIX^e siècle. Rénové dans un esprit contemporain tout en respectant la structure originale, l'endroit est absolument superbe avec ses murs en pierre et son aura clandestine. Côté cuisine, Aitor Elizegi propose une carte bien pensée qui s'articule autour de trois catégories : végétarien, cuisine basque et cuisine du monde. De quoi satisfaire tous les goûts et découvrir de nouvelles saveurs !

■ **BERTON GOIKOA**

Rodríguez Arias, 64
 ☎ +34 944 394 301
 www.berton.eus
 bertongoikoa@berton.eus
 M° San Mames.

Fermé le lundi. Compter 30 €.

Tout près de San Mamés, un petit restaurant au décor assez chaleureux, mêlant boiseries et briques apparentes. Autour du bar, de nombreux *pintxos* simples et efficaces, ainsi que des brochettes de poule ou de *rabas* (calamars frits). A la carte, grand choix de poissons et de viandes grillées, en particulier de belles côtes de bœuf (*chuletón*).

■ **BILBAO BERRIA LEDESMA**

Calle Ledesma, 26

☎ +34 944 24 92 73

www.grupobilbaoberria.com

Métro Moyua.

Ouvert de 11h à 0h. Fermé le dimanche soir et le lundi. Comptez 30 €.

Élégant restaurant situé dans la Calle Ledesma, une rue piétonne très animée parallèle à la Gran Vía. On peut y déguster d'excellents *pintxos*, mais surtout une belle cuisine de saison à découvrir à la carte. La présentation des plats, très soignée, réserve aussi quelques surprises, comme les différents types de pain présentés dans des sachets. Agréable ambiance dans un décor aux accents industriels, et un service très attentionné.

■ **KIMTXU**

C/ Henao, 17

☎ +34 946 527 892

www.kimtxu.com

info@kimtxu.com

Métro Moyua.

Lundi et mardi de 13h30 à 16h, du mercredi au samedi de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h. Menu du jour 19 €, menu dégustation à partir de 38 €.

Dans ce restaurant à la mode, le jeune chef Iván Abril fusionne produits basques et technique orientale pour créer des plats innovants aux accents asiatiques, accompagnés d'une belle sélection de vins locaux. Toujours en effervescence, Kimtxu accueille aussi des dîners thématiques, des *masterclass* et des dégustations. Un lieu original, généralement bondé le week-end.

■ **KOKKEN**

Calle de Quintana 3

☎ +34 946 850 920

www.restaurantekokken.com

giftvoucher@restaurantekokken.com

tram Pio Baroja.

Fermé le lundi soir et le dimanche soir. Menus à partir de 18,50 €.

Kokken est né comme un espace pluridisciplinaire afin d'explorer le lien entre gastronomie, art et design. Inspiré de la culture et de l'esthétique des pays scandinaves, le local mise sur le bois clair et l'esprit minimaliste afin de mettre en valeur les œuvres des artistes sélectionnés périodiquement pour orner ses murs. Kokken, qui signifie « cuisine » en norvégien, c'est surtout une expérience gastronomique inédite à travers des menus de cinq, sept ou neuf plats. Des plats apparemment simples mais qui sont pourtant très élaborés, tant au niveau des matières premières (issues de la production locale) que dans les techniques de préparation. Une bonne surprise, donc, pour les foodies en quête de nouvelles expériences culinaires.

■ **LA VIÑA DEL ENSANCHE**

Calle diputación, 10

☎ +34 944 155 615

M^o Moyua.

Fermé le dimanche. El Taller fermé également le lundi. Menu dégustation dans le bar : 35 €. Menu gastronomique dans l'espace El Taller à partir de 40 €.

Fondé en 1927, cet emblématique bar à tapas est aujourd'hui tenu par la troisième génération de la même famille. Dans le décor traditionnel du bar, avec ses tables en marbre et son robuste comptoir en bois, on se régale de tapas et rations d'une grande finesse. En entrée, impossible de faire l'impasse sur le jambon ibérique, produit phare de l'établissement. Vous aurez ensuite le choix parmi une grande variété de rations très élaborées, comme la fondante *carrillera ibérica* (à base de viande de porc) ou la *merluza con pimientos asados* (merlu aux poivrons grillés). Gardez de la place pour le dessert, en particulier pour la Caja Willy, dont la présentation vous bluffera. Dans le tout nouvel espace El Taller, au décor contemporain, vous pourrez opter pour un menu gastronomique de haute volée.

Luxe

■ **ATELIER ETXANOBE**

C/ Juan de Ajuriaguerra, 8

☎ +34 944 421 071

www.atelieretxanobe.com

Tram Uribitarte.

Ouvert de 13h à 15h et de 20h à 22h. Fermé le mardi et le dimanche. Menu dégustation 110 €.

Une table prestigieuse dirigée par Fernando Canales. Après une trajectoire de près de 20 ans à l'intérieur du Palacio Euskalduna, le chef basque a repris sa liberté en 2017 pour faire évoluer son restaurant Etxanobe. Celui-ci se décline à présent sous deux concepts : l'Atelier, dédié à la haute gastronomie, et La Despensa, restaurant plus accessible de cuisine basque, où déguster kokotxas, lasagne aux anchois et morue à la sauce pil pil.

■ **LA CASITA DE SABINO**

Henao Kalea, 3 ☎ +34 611 216 822

www.lacasitadesabino.com

Métro Moyua ou Abando.

Lundi de 13h à 16h, du mardi au samedi de 13h à 16h et de 20h30 à 23h. Comptez 40 €.

C'est l'un des restaurants de poissons et fruits de mer les plus prisés de la ville, d'abord pour la qualité de ses produits, mais aussi pour son excellent rapport qualité-prix. Ici, c'est la simplicité qui prime, aussi bien dans le décor que dans l'assiette. Superbe sélection de poissons frais, à déguster dans une ambiance chaleureuse.

► **Autre adresse :** Lutzana kalea, 6

■ **MUGARRA**

C/ Ercilla, 14
 ☎ +34 94 423 39 14
 www.restaurantemugarra.com
 info@restaurantemugarra.com
 M° Moyua.

Du lundi au jeudi de 10h30 à 20h30, vendredi de 10h30 à 0h. Comptez 40 €.

Ce restaurant élégant ouvert depuis 1983 est réputé dans toute la ville pour la fraîcheur de son poisson. Point de floriture dans l'assiette : le protagoniste, c'est le poisson cuit au four ou à la plancha, dont la variété dépend bien sûr de la saison et de la pêche. A noter également, la très belle carte des vins.

■ **ZORTZIKO**

Alameda de Mazarredo, 17
 ☎ +34 944 239 743
 www.zortziko.es
 M° Moyua ou Abando.

Ouvert de 13h à 15h30 et de 20h30 à 23h. Fermé le dimanche et le lundi. Menus à partir de 65 €. « Zortziko », un bien joli mot basque qui désigne une forme poétique traditionnelle, illustrée notamment par les bertsolari (joutes oratoires). Daniel Garcia, le célèbre chef plébiscité par la presse culinaire internationale, dirige ce restaurant gastronomique situé à deux minutes des jardins d'Albia. Une expérience savoureuse qui mêle les saveurs exotiques aux produits traditionnels basques, récompensée par une étoile au Michelin. Car ici, l'expérience culinaire se présente comme un voyage vers des saveurs nouvelles ou oubliées. La salle du restaurant, décorée dans un style classique et chaleureux, offre un cadre très agréable pour vivre cette parenthèse gastronomique.

Abandoibarra

Fleur de l'architecture d'avant-garde, c'est tout naturellement que le quartier d'Abandoibarra est devenu le foyer de la nouvelle cuisine basque. Ici, peu de bars à pintxos, mais des restaurants élégants qui proposent de véritables expériences gastronomiques.

Bien et pas cher

■ **SUA SAN**

Alameda Mazarredo, 65
 ☎ +34 94 498 77 51
 Tram Guggenheim.

Du lundi au jeudi de 9h à 22h, vendredi de 9h à 23h, samedi de 10h à 23h30, dimanche de 10h à 17h. Menu à partir de 14,50 €.

Une excellente option après la visite du Guggenheim : un restaurant dans l'air du temps qui sert une cuisine saine et pas chère. Bon point pour la décoration moderne et très soignée, ainsi

que la petite terrasse qui donne directement sur le Guggenheim. C'est aussi une très bonne adresse pour prendre le petit déjeuner !

Bonnes tables

■ **ATEA**

Paseo de Uribitarte, 4
 ☎ +34 944 005 869
 www.atearestaurante.com
 Tram Uribitarte.

Du mardi au jeudi de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h, vendredi et samedi de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h30. Menu du jour 16,50 €. Comptez 30 € à la carte.

La mode des grands chefs qui s'essayaient à la cuisine low-cost n'en finit pas d'enrichir le panorama gastronomique. La preuve dans ce bistrot chic et contemporain, situé à quelques minutes à pied du Guggenheim, que supervise le chef Daniel García (1 étoile au Michelin dans son restaurant Zortziko). A la carte, une cuisine dans l'air du temps qui s'adapte à toutes les bourses, des populaires *rabas* (calamars frits) aux plats de viande et de poisson.

■ **BISTROT GUGGENHEIM BILBAO**

Av. Abandoibarra 2
 ☎ +34 944 23 93 33
 www.bistroguggenheimbilbao.com
 info@bistroguggenheimbilbao.com
 Tram Guggenheim.

Du mardi au dimanche de 13h à 15h30, et en soirée du jeudi au samedi de 20h à 22h. En juillet et août, ouvert tous les jours, midi et soir. Menu express 22 €.

Situé à l'intérieur du musée Guggenheim, ce restaurant s'auto-définit comme le « prêt-à-porter » de la haute gastronomie. On y déguste une cuisine raffinée qui fait la part belle aux produits de saison, dans une ambiance assez informelle. Il existe plusieurs menus à des prix tout à fait corrects. Côté bar, on se régale de bons *pintxos* face à l'imposante fresque de l'artiste basque Juan Pérez Agirreagoikoa, intitulé « La forêt des maîtres-sots ». A l'arrivée des beaux jours, profitez de la terrasse et son environnement privilégié.

Luxe

■ **AZURMENDI**

Barrio Legina s/n
 Larrabetzu
 ☎ +34 944 558 866
 www.azurmendi.biz
 info@azurmendi.biz

A 15 km à l'est de Bilbao en suivant la N-637.
Du mardi au jeudi de 13h à 15h15, vendredi et samedi de 13h à 15h15 et de 20h30 à 22h15, dimanche de 13h à 15h15. Menu 220 €.

En décrochant sa troisième étoile, le chef Eneko Atxa a fait de son restaurant Azurmendi une référence au Pays basque. Très attaché à ses origines, ce jeune Biscayen cultive un dialogue permanent avec la nature environnante. Son restaurant, posé au-dessus de la vallée de Txoriemi, occupe un éco-bâtiment mêlant la pierre, le bois et le fer. Un décor en parfaite harmonie avec la nature, où la cuisine innovante et enracinée du chef s'exprime en toute liberté.

■ RESTAURANTE PORRUE

Alameda Recalde, 4
 ☎ +34 94 423 13 13
 www.porrue.com
 reservas@porrue.com
 Tram Guggenheim.

Fermé le dimanche soir. Menu dégustation 68 €.
 Décoration moderne et jeux de lumière plantent un décor original pour ce restaurant à la mode. Ici, la nouvelle cuisine basque s'exprime avant tout par le travail d'excellentes matières premières, et en particulier des poissons et fruits de mer achetés auprès des pêcheurs locaux. Un point d'honneur est également mis sur la sélection des vins et la préparation des cocktails (dont l'incontournable gin tonic).

Indautxu

Indautxu est surtout réputé pour ses bars à *pintxos*. Ils se concentrent pour la plupart dans les rues Alameda Urquijo et Licenciado Poza (plus connue sous le nom de « Pozas »), toujours bondées !

Sur le pouce

■ ALAMEDA

Alameda Urquijo, 40
 ☎ +34 944 43 50 08
 Métro Indautxu.

Du lundi au samedi de 8h à 23h. Comptez moins de 10 €.

Situé juste à côté du centre culturel Azkuna Zentroa, ce bar traditionnel régale les Bilbainos depuis 1954 avec ses « felipadas », délicieux sandwichs à base d'anchois, de laitue et de sauce piquante. Au comptoir, également bien d'autres *pintxos* à découvrir !

■ EL PUERTITO

Licenciado Poza, 22
 ☎ +34 944 026 254
 www.elpuertito.es
 info@elpuertito.es
 M° Indautxu.

Tous les jours de 10h à 22h (samedi et dimanche à partir de 11h). Comptez 15 €.

C'est le lieu de rendez-vous à la mode à l'heure de l'apéritif. Point de *pintxos* dans ce petit bar

d'Indautxu, mais des huîtres en provenance d'Espagne, de France, d'Irlande et même de Hollande ! Elles s'accompagnent d'une excellente sélection de vins, avec en prime la gentillesse et le savoir-faire des serveurs.

Pause gourmande

■ MARTINA DE ZURICALDAY

Calle de Ercilla, 43
 ☎ +34 944 435 796
 www.martinazuricalday.com
 martinazuricalday@gmail.com
 M° Indautxu.

Du lundi au vendredi de 9h30 à 14h30 et de 16h30 à 21h, samedi de 9h30 à 15h et de 16h30 à 21h, dimanche de 9h à 15h et de 17h à 20h30.

La première pâtisserie Martina de Zuricalday remonte à 1830. C'est donc aujourd'hui la pâtisserie artisanale la plus ancienne du Pays Basque.

La sixième génération de la famille gère aujourd'hui les quatre boutiques éponymes et continue de régaler les gourmands avec ses « bollos de mantequilla » (sorte de brioche) et ses gâteaux à la crème pâtissière.

► **Autre adresse** : Plaza San Jose, 3 (Ensanche) ; Rodríguez Arias, 48 (Indautxu), Doctor Arelltza, 38 (Indautxu).

Bien et pas cher

■ BAR IZARO

C/ Alameda de Urquijo, 66
 ☎ +34 944 411 048
 M° Indautxu.

Ouvert de 8h à 22h. Fermé le dimanche soir. Comptez 10 €.

Avec seulement quelques tables et un large comptoir, ce modeste petit bar pourrait facilement passer inaperçu. Pourtant, c'est un arrêt obligatoire pour tester la fameuse *tortilla* d'Itxaso Cisneros, maintes fois récompensée dans divers concours. Elle a notamment remporté le premier prix du concours national de la meilleure *tortilla* en 2009 !

■ BRASS

C/ Licenciado Poza, 27
 ☎ +34 944 27 54 55
 Métro Indautxu.

Tous les jours de 9h à 1h, le dimanche à partir de 10h. Comptez 15 €.

Un charmant bistrot qu'il fait bon fréquenter à toute heure de la journée, pour un petit déjeuner sain et gourmand, des tapas ou un plat du jour aux accents exotiques. Le week-end, c'est l'un des meilleurs spots de la ville pour savourer un brunch servi sous forme de buffet.

LES MEILLEURES TABLES AUTOUR DU GUGGENHEIM

107

Autour du Guggenheim fleurissent les tables gastronomiques portées par la jeune garde de la cuisine basque. Des restaurants mêlant tradition et innovation, en parfaite résonance avec leur environnement urbain.

■ AIZIAN

Hôtel Melia Bilbao
Lehendakari Leizaola, 29
☎ +34 944 28 00 39
www.restaurante-aizian.com
aizian@restaurante-aizian.com
Tram Albandoibarra.

Ouvert de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h. Fermé le dimanche. Menu dégustation à 85 €. Le chef, José Miguel Olazabalaga, adepte du slow food, opère un mélange festif de cuisines traditionnelle et nouvelle dans les cuisines d'Aizian depuis 2003. Il imagine des plats avant-gardistes faisant la part belle à des classiques de la cuisine ibérique comme le poulpe ou la morue. Installé au rez-de-chaussée de l'hôtel Meliá, son décor signé par l'architecte Ricardo Legorreta se distingue par son atmosphère élégante et chaleureuse, avec vues sur le parc Doña Casilda. Une très belle adresse au service impeccable, récompensée par une étoile au Michelin.

■ ENKO BILBAO

Palacio Euskalduna
Abandoibarra, 4
☎ +34 946 55 88 99
reservas@enekobilbao.restaurant
Tram Euskalduna.
Lundi, mercredi et dimanche de 13h à 15h30. Jeudi de 13h à 15h30 et de 20h30 à 22h15.

Vendredi et samedi de 13h à 15h30 et de 20h30 à 23h. Fermé le mardi. Menus à partir de 69 €. Au 3^e étage du Palacio Euskalduna, le dernier-né des projets d'Eneko Atxa, talentueux chef basque auréolé de 3 étoiles pour son restaurant Azurmendi. Dans sa succursale de Bilbao, au décor chaleureux et boisé digne d'une société gastronomique, le chef reste fidèle à son style en associant produits du terroir et techniques d'avant-garde. Résultat ? Une cuisine enracinée dans la culture et les traditions basques, exécutée avec élégance et minimalisme.

■ RESTAURANTE NERUA

Abandoibarra, 2
☎ +34 944 000 430
www.neruaguggenheimbilbao.com
info@nerua.com
Tram Guggenheim.
Mardi de 13h à 15h, du mercredi au samedi de 13h à 15h et de 20h30 à 22h, dimanche de 13h à 15h. Fermeture annuelle durant la première quinzaine de janvier. Plusieurs menus à partir de 80 €. Voici le restaurant gastronomique du Guggenheim, tenu par le jeune chef Josean Alija. On y accède par la porte principale, qui donne sur la *ria*, ou depuis l'intérieur du musée, au niveau de la salle de *La Matière du temps*. Le minimalisme règne dans la salle du restaurant, aux tonalités de blanc et de beige. Josean Alija fait écho à l'architecture du Guggenheim avec ses créations personnelles et avant-gardistes, récompensées par une étoile au Michelin. Sa cuisine est basée sur la recherche, l'analyse des produits et la quête de l'essence des saveurs. Une approche conceptuelle et tout à fait fascinante de la gastronomie.



VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez-nous sur



Des guides de voyage
sur plus de
700 destinations

www.petitfute.com

■ CAFE ESTORIL

Plaza Campuzano, 3
 ☎ +34 944 41 10 33
 M° Indautxu.

Du lundi au samedi de 8h30 à 23h, dimanche de 10h30 à 15h30. Environ 10 €.

C'est un classique du quartier, principalement fréquenté par des habitués, fondé à la fin des années 1980 par Rober et Pele. Au comptoir, une très grande variété de *pintxos* classiques et savoureux, dont l'incontournable *pintxo de tortilla* au chorizo, où l'excellent *pintxo* de foie. On les accompagne d'un petit verre de vermouth, la spécialité de la maison ! Grande terrasse sur la place.

■ EL HUEVO FRITO

C/ Maestro García Rivero, 1
 ☎ +34 944 41 22 49
www.elhuevofrito.com
hola@elhuevofrito.com
 M° Indautxu.

Ouvert de 9h à 23h30, jusqu'à 0h30 les week-ends. Fermé le dimanche. Environ 10 €.

Un bar sans prétention qui ne désemplit pas les week-ends. Et pour cause : son comptoir est chargé de délicieux *pintxos*, simples et savoureux.

Beaucoup de *pintxos* sont coiffés d'un œuf de caille frit, à l'origine du nom de l'établissement (littéralement, « l'œuf frit »).

■ GARIBOLO

Fernández del Campo, 7
 ☎ +34 944 223 255
www.garibolo.com
 M° Indautxu.

Tous les jours de 13h à 16h30, également vendredi et samedi de 21h à 23h. Menu du jour à partir de 14 €.

Un restaurant végétarien au décor coloré qui propose des plats savoureux et originaux : vous en sortirez l'estomac bien rempli ! La carte inclut aussi de nombreuses options pour les végétaliens.

■ MUGI

Licenciado Poza, 55
 ☎ +34 944 41 30 16
www.barmugi.com
 Métro Indautxu.

Tous les jours de 9h à 0h. Comptez 10 € pour des pintxos.

Une valeur sûre de la Calle Pozas depuis les années 1980. Autour de son bar en céramique, une grande variété de *pintxos* classiques et des *raciones* préparées sur demande, comme le délicieux boudin aux poireaux. Les soirs de match, c'est l'un des bars fétiches des supporters de l'Athletic.

Bonnes tables

■ BILAU

C/ Licenciado Poza, 43
 ☎ +34 946 07 34 18

Tous les jours de 8h à 23h. Menu du jour 12 €.

Comptez 25 € à la carte.

Décor chic et cosmopolite dans ce bar-restaurant de l'incontournable « Pozas », où l'on se presse à l'heure de l'apéritif pour partager quelques *pintxos*. À la carte, des classiques revisités et présentés avec soin : macédoine au thon de Bermeo, riz crémeux aux champignons shiitake, merlu pané et sa purée de pommes de terre au safran... Bon rapport qualité-prix pour le menu de midi !

■ MIU JAPONÉS

Plaza Arriquibar, 2
 ☎ +34 944 10 86 82
 M° Moyua.

Tous les jours de 13h à 16h et de 20h à 23h30. Menu du jour à 11,50 €, uniquement du lundi au vendredi. A la carte, comptez 20-25 €.

Un restaurant japonais à la décoration ultra soignée, offrant un cadre contemporain et des prix très corrects. On y déguste les incontournables makis et sushis, mais aussi des plats de fusion aux influences japonaises et méditerranéennes. Service attentif et cadre très plaisant.

Luxe

■ FARKETA 56

Rodriguez Arias, 56
 ☎ +34 944 419 761
<http://farketa.com>
farketa@farketa.com
 M° Indautxu.

Du lundi au vendredi de 7h30 à 0h, samedi de 9h à 0h, dimanche de 12h à 0h. Comptez 40 €.

Cuisine de tradition dans un cadre assez rustique, avec nappes blanches et poutres apparentes. Depuis 1982, ce restaurant sert des spécialités basques, avec une prédilection pour les bons produits de la chasse (perdrix, cailles, faisans, etc.). En entrée, il ne faut pas manquer les haricots (*habitas*) au chorizo, un plat typique de l'intérieur des terres.

■ SAN MAMÉS JATETXEA

Estadio San Mamés
 ☎ +34 946 412 432
www.sanmamesjatetxea.com
reservas@sanmamesjatetxea.com
 Métro San Mamés.

Fermé lundi soir, mardi, mercredi soir et dimanche soir. Ouvert de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 23h. Menus à partir de 45 €.

À l'intérieur du nouveau stade San Mamés, c'est le restaurant tout indiqué pour les fans du ballon rond... mais pas seulement ! Car en plus d'une vue privilégiée sur le terrain, ce restaurant sert une cuisine basque raffinée. De grands chefs locaux ont d'ailleurs participé à la création de ses menus.

■ ZARATE

Licenciado Poza, 65 ☎ +34 94 441 65 21
www.zaratejatetxea.com
info@zaratejatetxea.com
Métro Indautxu.

Mardi et mercredi de 13h30 à 16h, du jeudi au samedi de 13h30 à 16h et de 21h à 23h, dimanche de 13h30 à 16h. Fermé le lundi. Plusieurs menus à partir de 68 €.

Refuge paisible au cœur de la très animée Calle « Pozas », Zarate offre une cuisine traditionnelle de haut niveau, récompensée par une étoile au Michelin. Sergio Ortiz, le chef du restaurant, aime travailler les bons produits, et en particulier les poissons et fruits de mer, sans à peine altérer leur saveur. C'est d'ailleurs l'une des meilleures adresses de la ville pour savourer une cuisine de la mer.

SORTIR

Cafés – Bars

Si vous n'êtes pas amateur de clubs et de discothèques, rassurez-vous, la nuit est longue dans les bars de la ville, qui ferment généralement sur les coups de 3h du matin. L'happy-hour ne se pratique pas beaucoup à Bilbao, mais les boissons sont généralement bien moins chères qu'en France. La coutume au Pays basque est de faire la tournée des bars dans un quartier déterminé. En général, c'est dans le Casco Viejo de Bilbao que l'on se donne rendez-vous avant d'aller de bar en bar en avalant des *txikitos* (petits verres de vin) ou des *zuritos* (petite bière). Le quartier de San Francisco, voisin du Casco Viejo, attire une clientèle jeune et bohème dans ses petits cafés donnant sur la *ria*. Et pour une ambiance plus chic, direction les quartiers de l'Ensanche et Indautxu, qui renferment de nombreux bars à cocktail.

Casco Viejo

■ ANDER ETXEA

Barrenkale, 21 ☎ +34 944 157 683
Métro Casco Viejo.

Tous les jours de 12h à 18h.

Authentique et populaire, ce petit bar est réputé dans toute la ville pour son vermouth servi avec une goutte de gin et accompagné d'olives et

de crustacés. Il est particulièrement animé le samedi et le dimanche midi.

■ BAR MARZANA 16

C/ Marzana, 16 ☎ +34 944 15 01 37
Tram Ribera.

Tous les jours de 12h à 23h, vendredi et samedi jusqu'à 0h.

Ce petit bar qui domine la *ria* depuis sa jolie terrasse est le repère des étudiants et des artistes du quartier. Installé dans une ancienne taverne remise au goût du jour, il affiche une joyeuse déco pleine de charme. L'endroit parfait pour prendre un verre en soirée, dans une ambiance authentique. Pour les petites faims, on y trouve également de bons sandwiches et salades.

■ BIHOTZ CAFÉ

C/ Arechaga, 6 ☎ +34 679 06 03 12
Métro Casco Viejo.

Du mardi au jeudi de 15h à 22h, vendredi de 15h à 23h, samedi de 11h à 23h, et dimanche de 11h à 22h.

A deux pas du quai Martzana, un pur bar « hipster » avec sa décoration scandinave, ses meubles vintage et son vieux vélo accroché au mur. On s'y retrouve entre amis pour boire des bières artisanales ou un bon café de différentes variétés, accompagné de sandwiches ou de gâteaux faits maison.

L'art du txikiteo

Le txikiteo est une vieille tradition qui consiste à faire la tournée des bars entre amis (*cuadrillas*), dans un quartier déterminé, en consommant dans chaque établissement un petit verre de vin (*txikito*) accompagné d'un pintxo. On peut voir aujourd'hui encore d'authentiques *cuadrillas* faire la tournée des bars, généralement masculines, où les hommes vêtus du traditionnel béret n'hésitent pas à pousser la chansonnette à partir d'un certain nombre de verres !

■ CAFÉ NERNÍON

C/ La Naja, 7
 ☎ +34 94 416 91 89
 Tram Arriaga.

Tous les jours de 10h à 0h.

Derrière une belle façade à l'ancienne qui surplombe la *ria*, le café Nerviön cache un décor bohème et authentique. On y vient pour le petit déjeuner, pour grignoter un sandwich ou prendre un verre en soirée, parmi une clientèle jeune et éclectique.

■ EL LATERÍO

C/ Arechaga, 3 ☎ +34 665 94 86 96
 Tram Ribera.

Du mardi au jeudi de 13h à 22h, vendredi et samedi de 13h à 23h, dimanche de 13h à 17h.

Chez un ancien ferrailleur de Bilbao La Vieja, ce bar à la mode met à l'honneur les boîtes de conserve portugaises : sardines, thon, moules, etc. Une vingtaine de références à déguster avec un verre de *vinho verde*, de porto, ou une création locale : le Txakoli Spritz ! Une bonne adresse pour l'apéritif.

■ PUB K2

C/ Somera, 10 ☎ +34 944 16 34 50
 M^o Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 9h à 0h, samedi de 12h à 3h, dimanche de 12h à 0h.

Un classique du Casco Viejo les soirs de match de l'Athletic : une foule de supporters s'y retrouvent dans une ambiance survoltée ! Le K2 accueille également des expositions temporaires de jeunes artistes ainsi que des concerts (consultez la programmation sur leur site). Un endroit sympa et animé pour prendre un verre en soirée, mais aussi pour grignoter quelques *pintxos* !

■ LA RIBERA BILBAO

Erribera kalea, 20
 ☎ +34 946 57 54 74
 www.lariberabilbao.com
 Tram Basurto-Atxuri.

Mercredi de 11h à 21h, jeudi de 11h à 0h, vendredi et samedi de 11h à 2h, dimanche de 10h à 21h.

Un espace singulier avec vues sur la Ría, qui mêle la gastronomie et la musique, en particulier le jazz. Situé à l'intérieur du Mercado de la Ribera, c'est à la fois un restaurant, un bar à cocktail et un club de jazz. Sur place, cuisine de saison élaborée avec des produits du marché, cocktails sophistiqués, et des concerts en live pour l'ambiance !

■ TXINPUM

Muelle Marzana, 14
 ☎ +34 944 79 59 38
 www.txinpum.es
 txinpum@txinpum.es
 Métro Casco Viejo.

Tous les jours de 17h à 22h, samedi et dimanche à partir de 12h.

Petit frère du restaurant gastronomique Mina, ce bar posé sur les quais offre un point de vue privilégié sur le Nerviön et le marché de la Ribera. On y sert des vins écologiques, de la bière artisanale et de bons cocktails, que l'on accompagne de délicieux plateaux de fromages. Le week-end, respectez la tradition en dégustant un vermouth accompagné de *gildas* (typique tapa au thon, piment et anchois).

El Ensanche-Abando**■ ALAMBIQUE**

37 Alda Urquijo
 ☎ +34 944 434 188
 M^o Moyua.

Tous les jours de 8h à 0h, jusqu'à 1h30 les week-ends.

Bar musical proposant une programmation variée allant du jazz au lounge. On aime sa décoration soignée, qui offre un cadre agréable pour boire un verre en soirée. Autour du bar, les divines serveuses font tourner les têtes !

■ ANTIGUA CIGARRERÍA

Calle Astarloa, 5 ☎ +34 944 24 89 73
 M^o Moyua.

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 3h, vendredi et samedi jusqu'à 4h.

Un local au design moderne et épuré, qui propose plusieurs ambiances tout au long de la journée. On peut y savourer de délicieuses *raciones*, comme les anchois de Bermeo ou les asperges de Navarre, et surtout y boire de bons cocktails réalisés avec un grand savoir-faire. En soirée, concerts et sessions DJ assurent l'ambiance pour une clientèle hétéroclite.

■ CHARLOTTE CAFÉ

C/ Heros, 24
 ☎ +34 946 526 218
 M^o Moyua.

Lundi et mardi de 11h à 23h, mercredi et jeudi de 11h à 0h, vendredi de 11h à 2h30, samedi de 12h à 2h30. Fermé le dimanche.

Un petit bistro à l'esprit nostalgique, où l'on fait halte aussi bien pour un goûter à base de crêpes ou de gaufres que pour un cocktail en soirée. On aime la décoration soignée du lieu, tout ce qu'il y a de plus cosy. A la carte, également un vaste choix de smoothies, de cafés et de thés.

■ CINNAMON

C/ San Vicente 3
 ☎ +34 944 65 78 01
 Métro Abando.

Lundi de 9h30 à 16h, du mardi au jeudi de 9h30 à 21h30, vendredi de 9h30 à 23h, samedi de 11h30 à 15h et de 16h30 à 23h.

Charmant café à l'esprit bohème, point de rencontre prisé pour le petit déjeuner en semaine ou le brunch du samedi. Avec ses meubles vintage, ses gâteaux faits maison et son café de qualité, c'est l'endroit parfait pour une pause gourmande. Pour les petites faims : salade de quinoa, sandwich « veggie » et autres options bonnes et saines.

■ LA MULA DE MOSCÚ

Alameda de Recalde, 15

☎ +34 946 07 71 90 – lamulademoscu.com
Tram Uribitarte.

Du lundi au jeudi de 16h à 1h, vendredi et samedi de 16h à 2h30, dimanche de 13h à 21h.

Conçu par les « MindShakers », jeune équipe de bartenders ultra créatifs, ce bar à cocktails offre un décor cosy et cosmopolite pour boire un verre entre amis. On aime leurs cocktails tantôt classiques, tantôt inventifs, qui s'accompagnent de tapas et petits plats aux accents exotiques (nachos, gyozas, etc.). Très à la mode, le bar est généralement bondé les week-ends !

■ PASTERERIA NEW YORK

Buenos Aires, 15 ☎ +34 944 232 517

M^o Abando.

Tous les jours de 8h30 à 21h, samedi à partir de 10h30. Fermé le dimanche.

Ce salon de thé fut fondé en 1923 par un Basque fasciné par la culture new-yorkaise. Même s'il ne visita jamais New York, trop occupé à faire marcher son établissement, il s'en inspira pour la décoration du salon de thé. L'actuelle propriétaire a conservé le lieu intact, avec sa décoration d'origine, et continue de régaler ses clients de gâteaux, viennoiseries, ainsi qu'un excellent brunch !

■ PROMENADE

C/ Ledesma, 21 ☎ +34 944 070 429

www.promenadebilbao.com

Métro Moyua.

Tous les jours de 12h à 0h, le dimanche jusqu'à 17h.

Lorsque le chic parisien rencontre la tradition espagnole, le résultat mérite forcément un coup d'œil. C'est le cas dans ce bistrot de la rue Ledesma, incontournable voie piétonne toujours très animée, où l'on remet au goût du jour l'apéritif au vermouth, une vieille coutume redevenue à la mode. A déguster avec quelques *gildas* (typique *pintxo* basque), coques ou anchois.

Abandoibarra

■ BAR SIXTY ONE

Alameda Mazarredo, 61

☎ +34 944 253 300

Tram Guggenheim.

Tous les jours de 17h à 1h.

Rénové en 2016, le bar du Gran Hotel Domine présente un décor chic et contemporain imaginé par l'agence locale Foraster Arquitectos. Les matériaux luxueux, comme la grande table en marbre à l'entrée, le contraste entre les tissus et les belles matières et les dessins joyeux du célèbre designer espagnol Javier Mariscal composent un décor harmonieux. On y sert de très bons cocktails accompagnés d'une carte de *raciones*.

■ SINGULAR BAR

Lersundi Kalea, 2

☎ +34 944 23 17 43

www.singularbar.com

singular@singularbar.com

Tram Uribitarte.

Du lundi au jeudi de 9h30 à 23h, vendredi de 9h30 à 1h, samedi de 12h à 1h. Fermé le dimanche.

Inauguré en 2015, ce superbe bar à la décoration contemporaine est spécialisé dans la bière. Au bar, 6 fûts à bière qui changent en fonction des saisons, et une carte très soignée de bières en bouteille provenant du monde entier, qui laisse aussi une place privilégiée à la production artisanale locale. Pour les accompagner, de bons *pintxos* et des « *raciones* » de produits régionaux, comme les anchois de Santoña, les coques de Galice ou la *cecina* de León. Régulièrement, le bar programme des dégustations de bière et des concerts. Très beau décor à l'esthétique industrielle.

Indautxu

■ BAR JAIME

Gran Vía Diego López de Haro, 86

☎ +34 944 422 492

Métro San Mamés.

Du lundi au samedi de 7h30 à 1h. Fermé le dimanche.

Un petit bar familial où se délecter de super cocktails et de très bons *pintxos*. Avec sa grande terrasse sur la Gran Vía, c'est un lieu de rencontres à toutes heures de la journée, où l'on croise aussi bien des *señoras* venues prendre un café que des trentenaires à l'apéritif.

■ BAR TWIGGY

Alameda de Urquijo, 37

☎ +34 944 10 38 14

www.twiggybilbao.com

M^o Indautxu.

Du lundi au jeudi de 8h à 0h, vendredi de 8h à 2h30, samedi de 13h à 2h30 et dimanche de 16h à 23h.

Un bar musical à la décoration colorée, dont le nom rend hommage à l'icône du Swinging London. Ambiance bohème et *pintxos* végétarien !

■ CAFE TEATRO MISTYK

Ercilla, 1

☎ +34 944 236 342

www.pubmistik.com

M^o Indautxu.*Tous les jours de 20h à 4h, vendredi et samedi de 17h à 6h.*

Le Mistik est le premier café théâtre de Bilbao. Une décoration qui rappelle un décor de cinéma, avec des représentations en direct et de la bonne musique. C'est aussi un repère des supporters venus voir les matchs de l'Athletic sur grand écran.

■ LA COMPAÑÍA DEL RON

Máximo Aguirre, 23

☎ +34 944 41 44 57

M^o Indautxu.*Tous les jours de 8h30 à 23h.*

Joli bar au décor colonial où l'on vient pour prendre un café, manger quelques *pintxos* ou prendre un verre en soirée. Spécialiste du rhum, il propose une grande variété de références, des grandes marques internationales aux petits producteurs locaux.

■ HOLA BAR

Plaza Arriquirar, 4

☎ +34 946 07 14 16

www.yandiola.com

maitre@yandiola.com

M^o Indautxu.*Ouvert tous les jours de 7h à 23h (samedi et dimanche à partir de 8h30).*

Un café cosmopolite situé au rez-de-chaussée du centre culturel Azkuna Zentroa, parfait pour grignoter un *pintxo* au bar ou prendre un café en s'installant dans un confortable canapé. Régulièrement, il accueille le week-end des DJ sets pour mettre l'ambiance. Décor industriel très réussi.

■ KIKAREA

C/ Pérez Galdós, 15

☎ +34 944 02 31 70

www.kikarea.com

kikareacoffeebakery@gmail.com

Métro Indautxu.

Du lundi au vendredi de 9h à 20h30, samedi de 10h30 à 13h30.

Petit salon de thé sans chichis spécialisé dans les gâteaux américains. Cheesecake, brownies, carrot cake, Red Velvet : c'est le lieu de toutes les tentations pour les gourmands. Parfait pour un goûter réconfortant après les visites.

■ TERRAZA YANDIOLA

Plaza Arrikibar, 4

☎ +34 944 13 36 36

www.yandiola.com

maitre@yandiola.com

M^o Moyua ou Indautxu.*Du lundi au vendredi de 15h30 à 22h30, samedi et dimanche de 13h30 à 23h.*

A l'arrivée des beaux jours, voici le spot à ne pas manquer pour prendre un verre en soirée. Installé sur le toit du centre culturel Azkuna Zentroa, ce bar en terrasse attire une clientèle branchée, venue siroter un cocktail sur fond de musique lounge.

Clubs et discothèques

Un large choix de boîtes, de bars musicaux, de salles de spectacle vous permettra d'apprécier la nuit de Bilbao, qui bat son plein à partir du jeudi soir. Les habitants de Bilbao, comme tous les Espagnols en général, aiment sortir et sont, de 7 à 77 ans, de véritables oiseaux de nuit. Sortir avec eux sous-entend se coucher tard. Les bars sont assaillis à partir de minuit. Quant aux boîtes, elles ne font salle comble qu'à partir de 3h. Ménagez donc votre énergie pour tenir jusqu'au bout de la nuit. À côté des traditionnelles discothèques, les bars musicaux sont devenus à la mode, avec leurs décors personnalisés et leurs DJ en vogue. Ces lieux constituent une bonne mise en condition pour vous mettre dans l'ambiance avant le grand rush. Les mentalités étant ouvertes, votre look, quel qu'il soit, sera accepté partout.

Casco Viejo**■ BADULAKE**

Hernani, 10 ☎ +34 669 32 72 77

M^o Abando ou Casco Viejo.*Ouvert les jeudis, vendredis et samedis de 23h à 6h.*

Un bar déjanté qui accueille régulièrement des spectacles décalés où le burlesque est de mise. Musique pop et tubes de années 1980 pour danser jusqu'au bout de la nuit dans une super ambiance. Soyez attentif à la programmation : Badulake organise régulièrement des fêtes costumées !

■ EL BALCÓN DE LA LOLA

Bailén, 10 ☎ +34 944 163 673

M^o Casco Viejo / Abando.*Ouvert les vendredis et samedis jusqu'à 6h.*

Ambiance *gay*, musique électro et concerts en direct. Cette discothèque à taille humaine est très appréciée du public *gay* de Bilbao, elle n'en reste pas moins très éclectique au niveau de sa clientèle.

■ FEVER

Tellería Kalea, 27

Polígono Industrial Santa Ana

☎ +34 944 598 617

www.fever.es

info@fever.es

Euskotren Bolueta.

Ouvert les vendredis, samedis et jours fériés. Consultez la programmation sur le site web.

Depuis sa création en 2005, Fever est le club de référence à Bilbao. Situé au sud du Casco Viejo, cette immense boîte de nuit accueille dans ses 4 salles (Pink Fever, Gold Fever, Black Fever et Blue Fever) une clientèle éclectique, avide de nouveautés musicales. Outre son excellente programmation de concerts, Fever organise également un vendredi par mois les soirées « Art After Dark » dans le musée Guggenheim, pour visiter les expositions de nuit avec la musique des DJs pour accompagnement.

El Ensanche-Abando

■ BACK&STAGE

Uribartarte Kalea, 8 ☎ +34 626 11 25 40
www.backandstage.com
Métro Abando.

Ouvert le soir les jeudis, vendredis et samedis. Deux salles – Stage live et Back room –, où se succèdent concerts et *clubbing* à la programmation variée (soirées Erasmus, musique commerciale, reggaeton...). Dotée d'une solide réputation, Stage live accueille des artistes de qualité, tandis que la Back room est l'un des clubs de prédilection des 18-25 ans.

■ KAFE ANTZOKIA

Done Bikendi Kalea, 2
☎ +34 944 24 46 25
www.kafeantzokia.eus
bulegoa@kafeantzokia.com
M° Abando.

Ouvert tous les jours, consulter la programmation. À l'origine, cet espace avait été conçu dans les années 1990 pour offrir un lieu de réunion aux bascophones. Ne soyez donc pas surpris si vous entendez beaucoup de gens parler en basque ! Installé dans un ancien cinéma, il fonctionne aujourd'hui comme restaurant, salle de concerts et boîte de nuit. C'est une scène de référence pour les musiciens basques de la région. Côté club, l'ambiance est jeune et détendue, avec une programmation musicale très variée.

Indautxu

■ BUDHA BILBAO

Urkixo Zumarkalea, 88
☎ +34 636 90 96 57
www.budhabilbao.com
eventos@budhabilbao.com
Métro San Mamés.

Ouvert le soir les jeudis, vendredis et samedis. Un club branché et cosmopolite, offrant un beau décor orné de têtes de bouddha ! Clientèle et ambiance variées selon le soir de la semaine : soirées universitaires les jeudis, musique commerciale et hits les week-ends.

■ COTTON CLUB BILBAO

Alameda Gregorio De La Revilla, 25
☎ +34 944 10 49 51
www.cottonclubbilbao.es
M° Indautxu.

Mardi et mercredi de 20h30 à 3h, jeudi jusqu'à 5h, vendredi et samedi jusqu'à 6h30.

Un classique des nuits de Bilbao depuis les années 1990. Ce pub à la décoration boisée et intime, aux murs couverts de billets de banque, de vieux cadres et de capsules de bouteilles, est parfait pour prendre un verre en soirée. Des concerts en live y sont régulièrement programmés, ainsi que des DJ sets jusqu'au petit matin.

Spectacles

Pour consulter la programmation des spectacles, la Guía del Ocio, en vente chez les marchands de journaux à 1 €, demeure une référence. Sinon, n'hésitez pas à consulter l'agenda en ligne du site officiel de la ville de Bilbao pour vous informer de la programmation culturelle en cours, et notamment des concours de bilbaínadas (genre musical typique de Biscaye) et de *bertsolaris* (improvisations de poèmes en basque), ou des représentations de l'orchestre municipal de *txistularis* (flûte basque).

► Plus d'infos sur www.bilbao.eus

■ BILBAO KULTURA

www.bilbaokultura.eus
Vous trouverez sur ce site web le calendrier jour par jour des activités culturelles programmées dans la ville (concerts, théâtre, danse, expositions, cinéma, littérature, folklore, etc.).

■ BILBAO MUSIKA

www.bilbaomusika.eus
info@bilbaomusika.eus
Le site officiel de l'orchestre municipal de Txistularis (flûte basque). Vous pourrez consulter les dates et lieux des représentations de l'orchestre.

Casco Viejo

■ BILBOROCK

Muelle La Merced, 1 ☎ +34 94 415 13 06
www.bilbao.net/bilborock
bilborock@ayto.bilbao.net
Tram Arriaga ou Ribera.
Consulter la programmation. Entrée payante pour certains événements.
Cette ancienne église du XVII^e siècle a été transformée en espace culturel par la mairie de Bilbao dans les années 1990 pour accueillir une programmation variée : concerts, projections de films, spectacles de théâtre et de danse, conférences, etc. Un lieu atypique, devenu le temple de la culture alternative de Bilbao.

■ TEATRO ARRIAGA

Plaza del Arriaga, s/n

☎ +34 944 792 036

www.teatroarriaga.com

informacion@teatroarriaga.com

Tram Arriaga.

Théâtre, concerts, danse, zarzuela... dans ce temple du divertissement inauguré en 1890. Un lieu magnifique dont la programmation (à consulter en ligne) est toujours à la hauteur.

El Ensanche-Abando**■ AZKENA**

26 Ibañez de Bilbao

☎ +34 944 240 890

M^o Abando ou Moyua.

Ouvert les jeudis, vendredis et samedis à partir de 20h.

Très bonne ambiance dans cette salle de concerts de l'Ensanche, qui programme principalement des groupes de rock, pop, indie. C'est une salle emblématique du circuit musical de Bilbao. Après les concerts, un DJ assure l'animation jusqu'au petit matin.

■ SALA BBK

Gran Vía López de Haro, 19-21

☎ +34 944 05 88 24

www.salabbk.es

salabbk@salabbk.es

M^o Moyua ou Abando.

Consultez la programmation sur le site web.

La Sala BBK, qui occupe un ancien cinéma, est un lieu dédié à la diffusion de la culture urbaine. On y programme des concerts de jazz, fado, flamenco, rock and roll, etc., ainsi que des projections de films, des conférences, des spectacles de danse et des bertsolaris. Toutes les formes de la culture y sont représentées.

■ TEATRO CAMPOS ELISEOS

C/ Bertendona, 3

☎ +34 94 443 86 10

www.teatrocamos.com

M^o Abando.

Théâtre inauguré en 1902, dont la somptueuse façade moderniste est l'œuvre de l'architecte français Jean Baptiste Darroquy, originaire de Saint-Jean-de-Luz. L'intérieur, entièrement rénové, abrite une grande salle de spectacle et un restaurant. Le théâtre propose une programmation variée de concerts et spectacles.

Abandoibarra**■ RESIDENCE CAFÉ**

Barrainkua s/n

☎ +34 944 052 666

www.residencecafe.com

manu@residencecafe.com

Tram Guggenheim.

Tous les jours de 12h30 à 1h, jusqu'à 2h30 les vendredis et samedis.

Petit bar aux allures de pub irlandais qui accueille des concerts de jazz, blues, folk, etc. Fréquenté par une clientèle d'habités, on y respire une atmosphère pleine d'authenticité. A la carte, une vaste sélection de bières et de whiskies. Tous les mercredis soir, concerts acoustiques de folk à 21h.

Indautxu**■ CINECLUB FAS**

Plaza Indautxu

☎ +34 944 21 15 01

www.cineclubfas.com

Métro Indautxu.

Projections tous les mardis à 19h45.

Créé en 1953, ce cinéclub est le plus ancien d'Espagne encore en activité. Il programme principalement des films en VO qui ne sont pas sortis en salles ou des grands classiques du cinéma.

Activités entre amis**■ BILBAO GRAN CASINO**

Alameda de Urquijo, 13

www.casinobilbao.es

info@casinobilbao.es

M^o Abando.

Salle de jeux ouverte tous les jours de 17h à 5h (jusqu'à 6h les jeudis, vendredis et samedis).

Salle des machines ouverte de 10h à 5h (jusqu'à 6h les jeudis, vendredis et samedis).

Le Bilbao Gran Casino, un nouveau nom et une nouvelle image pour le Gran Casino Nervión qui a changé d'adresse en janvier 2011 et s'est installé dans l'enceinte du bâtiment historique de la Alameda Urquijo, le Coliseum de Bilbao. Un changement remarquable, pas seulement parce qu'il double sa taille, mais aussi en raison de la modernité de ses installations. Sur deux étages, le casino propose différentes ambiances dans la salle de jeux, diaphane et lumineuse, dans un cadre élégant et distingué.

■ FRONTIOA BIZKAIA

Martin Barua Pikaza, 27

www.bizkaiafrontioa.eus

info@bizkaiafrontioa.com

Gare Miribilla.

Possibilité de visite guidée chaque dernier vendredi du mois à 12h.

Inauguré en 2011 et logé dans un bâtiment aux lignes avant-gardistes, ce fronton est le plus grand d'Espagne, avec une capacité de 3 000 spectateurs. C'est ici que sont célébrés les concours de pelote basque : consultez la programmation sur le site Internet pour assister à un tournoi.

À VOIR / À FAIRE

Outre l'incontournable Guggenheim, Bilbao abrite plusieurs musées qui méritent une visite, en particulier le musée des Beaux-Arts et le musée maritime. Découvrir Bilbao, c'est aussi admirer l'architecture de la cité, des prouesses avant-gardistes du quartier d'Abandoibarra aux bâtiments éclectiques de l'Ensanche en passant par les traditionnelles demeures colorées du Casco Viejo. Vous pourrez parfaitement parcourir la ville à pied, ou grimper dans un tram en cas de coup de fatigue.

■ BILBAO BIZKAIA CARD

www.bilbaobizkaiaacard.com

informacion@bilbaoturismo.bilbao.eus

Forfait 1, 2 ou 3 jours (10 €, 15 € et 20 €).

Cette carte permet d'utiliser les transports de Bilbao et sa province de manière illimitée (Bilbobus, métro, tramway, funiculaire, Bizkaibus), mais aussi de bénéficier de visites guidées gratuites organisées par l'office de tourisme. La BBCard sert également de coupe-file dans le musée Guggenheim et le Musée des Beaux-arts : vous pourrez accéder aux caisses sans faire la queue, mais attention, il vous faudra quand même acheter vos tickets d'entrée pour chaque musée ! Elle donne droit aussi à des réductions sur les musées, les restaurants, les loisirs... Vous pouvez acheter la carte directement sur Internet et la retirer dans les offices de tourisme de la ville.

Les 10 incontournables

► **Le Museo Guggenheim**, qui trône au milieu d'un paysage urbain d'avant-garde. Le bâtiment

de Frank Gehry est devenu le symbole de la transformation de Bilbao.

► **Le Casco Viejo**, âme du vieux Bilbao, et sa belle Plaza Nueva aux portiques néo-classiques.

► **Le Museo Maritimo de Bilbao**, pour découvrir le passé maritime et industriel de Bilbao.

► **Le Museo de Bellas Artes**, qui offre un parcours passionnant à travers l'art du XII^e siècle jusqu'à nos jours.

► **L'Azkuna Zentroa**, anciens chais municipaux transformés en magnifique centre culturel par l'architecte et designer français Philippe Starck.

► **Le Museo Vasco**, pour s'imprégner de culture basque.

► **Le quartier de l'Ensanche**, pour admirer ses belles demeures de style éclectique et Art Nouveau.

► **Le Zubizuri**, passerelle suspendue au dessus de Nervión, imaginée par l'architecte Santiago Calatrava.

► **La basilique de Notre-Dame de Begoña**, sanctuaire gothique érigé en hommage à la sainte patronne de la ville.

► **Le Puente Vizcaya** (voir Escapades autour de Bilbao), pont transbordeur construit au XIX^e siècle pour relier les villes de Portugaleta et Getxo. Véritable prouesse d'ingénierie, il est classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

A voir / A faire avec des enfants

► **Découvrir la ville à vélo** grâce aux visites guidées de l'agence Tournée, spécialement conçues pour les familles. Plus d'infos sur www.tournebilbao.com

► **Le Guggenheim organise de nombreux ateliers pour les enfants**. Les week-ends, notamment, sont organisées des visites du musée avec ateliers créatifs. Il existe aussi un espace de loisirs conçus pour les enfants de 2 à 8 ans, où les petits peuvent s'amuser pendant que les parents visitent le musée.

► **Assister à un match de pelote basque** dans le grand fronton de Bilbao (le plus grand de toute l'Espagne !). Consultez la programmation sur www.bizkaiafrontoia.eus

► **Grimper à bord du funiculaire d'Artxanda** pour rejoindre le sommet de la montagne, à environ 300 mètres d'altitude. Grands espaces verts et belles vues sur Bilbao.

► **En été, rejoindre les plages de Sopelana** (accessibles directement en métro depuis le centre de Bilbao) pour s'initier aux joies du surf en famille. www.lasalbajesurfeskola.com

► **Faire une excursion à Getxo** (accessible directement en métro depuis le centre de Bilbao) pour voir le Puente de Vizcaya et visiter l'aquarium de Getxo.

Visites guidées

■ BILBAO CITY TOUR

bilbao.city-tour.com

Tram Guggenheim.

Départs tous les jours depuis le Museo Guggenheim. Consultez les horaires. Adultes 16 €, enfants (6-11 ans) 8 €.

Le bus touristique effectue une quinzaine d'arrêts dans toute la ville, et notamment devant le musée Guggenheim, le Casco Viejo, l'Azkuna Zentroa, le marché de la Ribera, la zone commerçante de Gran Vía, etc. Vous pourrez monter et descendre du bus à votre guise, c'est donc une bonne alternative aux moyens de transports conventionnels. Achats de billets auprès de l'office de tourisme ou directement dans le bus.

■ BILBAO GREETERS

www.bilbaogreeters.com

bilbao@euskogreeters.com

Sur donation. Réservation 2 semaines à l'avance minimum.

Cette association propose aux visiteurs de découvrir Bilbao accompagnés par des locaux. Les guides, non professionnels, partagent leurs bonnes adresses et leurs lieux préférés pour le simple plaisir de faire connaître leur ville. Une option très originale et authentique pour découvrir Bilbao !

■ BILBAOGUIA

☎ +34 640 772 976

www.bilbaoguia.com

info@bilbaoguia.com

Originaire de Bilbao et diplômée en histoire de l'art, Ane est passionnée par l'histoire et les transformations de sa ville. Cette passion, elle la partage lors de visites guidées en petits groupes, disponibles en espagnol, anglais et français. Au programme, 4 routes pour découvrir les différents quartiers de Bilbao : Casco Viejo, Ría-Guggenheim, Gran Vía et Ensanche. Également un parcours dédié au Guggenheim, pour découvrir l'essentiel de la ville en quelques heures.

■ BILBAO XPERIENCE

Viuda de epalza, 12

☎ +34 688 608 184

www.bilbaoxperience.com

bilbaoxperience@gmail.com

Métro Casco Viejo.

Il s'agit d'une centrale de réservation de visites guidées et activités touristiques à Bilbao. Vous pourrez réserver directement sur le site web des balades en bateau, des excursions à vélo, en kayak ou en kart, mais aussi des dégustations de vins, des tours sur le thème des pintxos, etc.

■ BILBOATS

Plaza Pío Baroja

☎ +34 94 642 41 57

www.bilboats.com

bilboats@bilboats.com

Arrêt de tram Pío Baroja.

Départs tous les jours, consultez les horaires.

Excursion de 1h : adultes 13 €, enfants 9 €.

Excursion de 2h : adultes 19 €, enfants 12 €.

Bilboats propose une croisière d'environ 1 heure sur le Nervión, au départ de la Plaza Pío Baroja, pour admirer le pont Zubizuri, le musée Guggenheim et le palais Euskalduna, entre autres. Vous pourrez également opter pour une croisière de 2 heures jusqu'à l'embouchure de l'Abra et découvrir en chemin le pont suspendu de Portugalete.

■ BUS TOURISTIQUE BILBAO BIZKAIA

☎ +34 946 07 17 07

www.stipaisvasco.com

Départs depuis la Plaza Moyua.

Départs tous les samedis en juillet, août et septembre. À partir de 25 €/ adulte et 10 €/ enfant.

Nouveau service de bus touristique pour découvrir les plus jolis coins du littoral et des terres de Biscaye. Au départ de Bilbao, vous pourrez réaliser jusqu'à 3 arrêts dans la même journée et partir à la découverte de Getxo, Gaztelugatxe, Bermeo, Gernika, Lekeitio ou Durango.

■ GUIDE BILBAO

www.guia-bilbao.es — gaetan@guia-bilbao.es

Guide professionnel à Bilbao et au Pays Basque. Gaetan de Backer, guide touristique avec une expérience de plus de 20 ans dans le secteur, vous accompagne pour découvrir le musée Guggenheim, le musée des beaux-arts, le Casco Viejo ou l'Ensanche de Bilbao. Visites en français, espagnol, italien et anglais.

■ SECRET BILBAO

☎ +34 628 084 774

www.secretbilbao.com

info@secretbilbao.com

Le sympathique Miguel propose des visites guidées de Bilbao, mais aussi des excursions à San Sebastián ou dans La Rioja. Son thème de prédilection : la gastronomie et les vins locaux ! Ainsi, les amateurs de bonne chère prendront un plaisir fou à découvrir la ville à ses côtés. Attention : visites uniquement en anglais ou espagnol.

■ VISITES GUIDÉES DE BILBAO

☎ +34 94 479 57 60

www.bilbaoturismo.net

informacion@bilbaoturismo.bilbao.net

Visite du Casco Viejo les samedis et dimanches à 10h. Visite de l'Ensanche et Abandoibarra les samedis et dimanches à 12h. Prix : 4,50 €.

L'Office de tourisme propose deux itinéraires de 1 heure 30 chacun. Le premier, celui du Casco Viejo, permet de découvrir la Bilbao médiévale, avec ses rues en pierre, la cathédrale gothique de Santiago ou encore le marché de la Ribera. Le second itinéraire parcourt, quant à lui, les quartiers de l'Ensanche et Abandoibarra, illustrant le développement urbanistique de Bilbao et son architecture. Les visites sont en anglais ou en espagnol ; pour une visite guidée en français, se renseigner à l'Office de tourisme.

Casco Viejo



Le vieux quartier est le meilleur point de départ pour découvrir la ville. Les « sept rues » et l'Arenal sont le cœur de la ville où se lient le passé et le présent. La meilleure façon de connaître le Casco Viejo est de se perdre dans ses rues et ruelles à la découverte de ses petits commerces, de son architecture, comme la maison d'Unamuno ou la Plaza Nueva. Le dimanche, des étals de timbres, de livres et d'animaux s'installent sur la place. C'est aussi ici que se tiennent le marché de Noël et les concerts d'Aste Nagusia. L'ensemble du Casco Viejo fut déclaré Patrimoine historique artistique en 1972. Une promenade dans ce quartier permet aussi de découvrir différents symboles de la ville, comme le musée basque, le musée archéologique ou l'Académie de la langue basque. Ce parcours se fait à un rythme détendu, puisque presque toute la zone est piétonne.

■ **ARKEOLOGI MUSEOA (MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE DE BISCAYE)** ★
Calzadas de Mallona, 2 ☎ +34 94 404 09 90
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
arkeologimuseoa@bizkaia.eus
M° Casco Viejo.

Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h30, dimanche et jours fériés de 10h30 à 14h. Fermé le lundi. Entrée 3,50 €. Gratuit le vendredi. Installé dans le bâtiment de l'ancienne gare du Casco Viejo, entièrement rénové et agrandi, le musée d'archéologie est accessible par l'ascenseur de la Calle Prim. Il expose sur deux étages de nombreux vestiges qui permettent de retracer l'histoire de la Biscaye, de la Préhistoire jusqu'au Moyen Âge, à travers des stèles funéraires de l'âge de fer ou des objets en céramique datant de l'époque romaine. Des panneaux interactifs complètent les éléments de l'exposition pour offrir une approche didactique. Les collections proviennent en partie des fouilles effectuées dans la grotte de Santimamiñe – l'un des sites archéologiques les plus importants du Pays Basque – mais aussi du Musée Basque et du Musée diocésain d'art sacré. Joyau du musée, l'épave d'Urbieteta, une pinasse basque du XV^e siècle de 12 mètres de long, fut découverte

en 1998 dans la ría de Gernika. Il s'agit du seul bateau de ce type découvert jusqu'à présent sur la côte cantabrique.

■ **BASILIQUE DE BEGOÑA** ★
Calle de Virgen de Begoña, 38
☎ +34 94 412 70 91
M° Casco Viejo.

Visites du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Le dimanche, ouvert uniquement pour la messe.

La basilique de Begoña est la plus ancienne église de la ville. Cette très belle construction baroque, perchée sur les hauteurs de Bilbao, abrite une statue de la sainte patronne de la ville, Begoña. C'est un ensemble architectural magnifique, d'autant plus original qu'il a été pris en charge non pas par de riches familles nobiliaires comme il était coutume au XVI^e siècle, mais par de simples fidèles, la plupart des résidents de la ville de Bilbao. Ce sont en effet les boucliers qui couronnent les piliers de la nef qui permettent de l'affirmer puisqu'aucun ne porte les armes de familles nobles, mais les emblèmes des marchands et des corporations de la ville. Si l'aspect architectural de la basilique justifie à lui seul la visite, l'importance historique de l'édifice n'est pas à sous-estimer. L'histoire de la basilique est intimement liée au carlisme. Appartenant au périmètre défensif de Bilbao pendant le siège carliste au XIX^e siècle, elle fut le théâtre de la chute du général Zumalacarreui, mortellement blessé le 15 juin 1835, tout près de l'esplanade. Elle devint donc un sanctuaire tout trouvé pour la cause légitimiste. Et quelques années plus tard, sur cette même esplanade, le 16 août 1942 une bombe explosa en sortie de messe, probablement posée par des phalangistes, elle fit de nombreux blessés dans le camp carliste.



Basilique de Begoña.

■ CASA CONSISTORIAL (HÔTEL DE VILLE)

Plaza Ernesto Erkoreka, 1

☎ +34 94 420 50 06

www.bilbao.eus

cultura@bilbao.eus

M° Casco Viejo ou Abando.

Possibilité de visite guidée sur réservation.

Construit en 1892 à l'entrée du Casco Viejo, ce bâtiment de style éclectique est l'œuvre de l'architecte municipal Joaquín Rucoba, auquel on doit également la construction du théâtre Arriaga et les anciens entrepôts devenus Azkuna Zentroa. A cet emplacement se trouvait autrefois le couvent de San Agustín, tombé en ruines après la première guerre carliste. Les travaux de construction du bâtiment actuel, initiés en 1883, s'achevèrent neuf ans plus tard. L'architecte s'inspira du classicisme de l'architecture française de la troisième république pour concevoir la façade monumentale du bâtiment. Les intérieurs mêlent inspiration néo-renaissance et influences néo-arabes, notamment dans la salle de réception.

■ CATHÉDRALE DE SANTIAGO

Plaza de Santiago, 1

☎ +34 944 320 125

www.catedralbilbao.com

M° Casco Viejo.

Visites tous les jours de 10h à 20h, jusqu'à 21h en été. Prix : 5 €.

Déclarée « ensemble historique artistique » en 1972, l'impressionnante cathédrale de Santiago trouve son origine avant la naissance de la ville en 1300. C'était alors une petite église, qui fut détruite lors d'un incendie en 1374. Grâce à l'intervention du Pape Grégoire XI, les travaux de construction d'un nouveau temple commen-

cèrent peu après, vers la fin du XIV^e siècle, avec l'édification d'un bâtiment de style gothique, conformément au goût de l'époque. Ils se prolongèrent pendant plus d'un siècle, d'abord avec la construction du déambulatoire et des chapelles au XV^e siècle, puis avec l'ajout du cloître et du très beau portique de la Puerta del Ángel (également appelée « Porte des pèlerins ») au XVI^e siècle. Toute la partie donnant sur la plazuela de Santiago, c'est à dire la façade et la tour, a été construite postérieurement dans un style néogothique.

Lors de la visite, on remarquera surtout l'originalité de son déambulatoire, découpé en espaces rectangulaires et triangulaires, ainsi que le triforium (passage aménagé sur les bas-côtés de la nef), qui établit un lien de parenté avec d'autres églises du Pays Basque : Gernika, Lekeitio, Portugalete, San Antón de Bilbao, etc. La cathédrale est dédiée à Saint-Jacques, patron de Bilbao.

■ EL ARENAL

Paseo del Arenal

Cette emblématique promenade qui marque la séparation entre le Casco Viejo et le reste de la ville était autrefois une vaste bande sableuse qui bordait la ría. Aménagé à partir du XVIII^e siècle, El Arenal occupe une superficie de presque 30 000 m². On distingue trois chemins distincts, qui débudent au niveau de l'hôtel de ville : celui des « curas » (curés) sur la gauche, celui des « señoritos » (messieurs) au centre, et « la alpargata » (l'espadrille) sur la droite ; chacun de ces noms faisant référence au type de promeneurs qui empruntaient autrefois ces chemins. Avec ses fontaines ornées de grenouilles et de sirènes, son kiosque à musique aux accents art déco, ses arbres et ses statues, El Arenal est un lieu de promenade très apprécié des habitants de la ville.

■ EUSKAL MUSEOA (MUSÉE BASQUE)

Plaza Miguel Unamuno, 4

☎ +34 944 155 423

www.euskal-museoa.eus

M° Casco Viejo.

Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 19h, samedi de 10h à 13h30 et de 16h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Fermé le mardi. Entrée 3 € (gratuit le jeudi).

Situé sur la plaza Miguel de Unamuno, le musée Basque présente une scénographie vivante et soignée, qui rend très agréable la découverte de l'histoire et de la vie quotidienne des peuples basques. À l'origine, lors de sa création en 1921, il occupait les salles du cloître baroque de l'ancien collège San Andrés, autrefois géré par les Jésuites. Avec le temps, il s'est agrandi dans les bâtiments annexes pour former une vaste



Cathédrale de Santiago dans le Casco Viejo.

collection dédiée à l'archéologie de Biscaye et l'ethnographie du Pays Basque. Le rez-de-chaussée, consacré aux monuments funéraires, abrite également des salles d'exposition temporaires. On remarquera notamment une reproduction de la Calvaire de Kurutzia, superbe croix gothique du XV^e siècle, dont l'original se trouve à Durango. Le premier étage présente des objets liés aux activités basques traditionnelles (pêche, céramique, tissage du lin) et une collection d'armes datant de la Guerre Civile et des Guerres Carlistes. Le deuxième étage est dédié à la préhistoire et l'archéologie de la Biscaye. Enfin, au troisième étage, on remarquera l'immense maquette de la région. Au centre du cloître, une pièce rare : l'idole de Mikeldi, qui représente un animal tenant un disque entre ses pattes et qui date de l'âge de fer.

■ FUNDACIÓN BILBAOARTE

Urazurrutia Kalea, 32

☎ +34 94 415 50 97

www.bilbaoarte.org

info@bilbaoarte.org

Métro Casco Viejo.

Salle d'exposition ouverte du lundi au vendredi de 17h30 à 20h30. Accès libre.

Créé en 1998, ce centre de production artistique fonctionne comme lieu de résidence pour des artistes prometteurs. Il met à leur disposition ses infrastructures et organise des séminaires et des échanges internationaux. Régulièrement, on peut voir les œuvres de ces jeunes artistes dans la salle d'exposition du centre, une façon de s'immerger dans le panorama artistique local.

■ IGLESIA DE LOS SANTOS JUANES

☎ +34 944 153 997

Métro Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 17h30 à 20h30, samedi de 10h à 12h et de 18h à 20h, dimanche de 10h30 à 13h15 et de 18h à 20h.

Construite à partir de 1622 pour servir d'église au collège jésuite de San Andrés (actuel Musée Basque), cette petite paroisse constitue un bel exemple du style baroque du XVII^e siècle. Située au croisement des rues Ronda et Cruz, en plein cœur du Casco Viejo, l'église a été méticuleusement restaurée après les inondations de 1983, préservant ainsi de beaux retables baroques.

■ IGLESIA DE SAN ANTÓN

Calle Ribera, 24 ☎ +34 944 154 262

Tram Ribera.

En juillet et août, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 20h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h, samedi de 10h à 16h. Prix : 3 €.

Eglise gothique édifiée vers la fin du XV^e siècle sur les rives du Nervión, à deux pas du marché de la Ribera. Représentée sur le blason de la

Villa, elle apparaît comme un symbole important de l'histoire de Bilbao. Son clocher baroque date du XVIII^e siècle, tandis que le portail Renaissance remonte au XVI^e siècle.

Autour de la nef centrale, on remarquera le triforium (galerie ouverte), élément architectural emblématique des temples gothiques de la région, que l'on retrouve dans les églises de Santiago de Bilbao, Portugalete, Lekeitio, Gernika et Deba. Malheureusement, les inondations de 1983 ont causé bien des dégâts à l'intérieur de l'église, détruisant la plupart du mobilier. Elle conserve cependant quelques pièces intéressantes, notamment le retable plateresque de La Piété.

■ IGLESIA DE SAN NICOLÁS

Plaza San Nicolás

☎ +34 944 163 424

Métro Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 17h30 à 20h, samedi et dimanche de 10h30 à 14h et de 17h à 20h.

Construite entre 1743 et 1756 en l'honneur du saint patron des marins, cette église baroque se dresse face au théâtre Arriaga. Elle présente une architecture sobre, avec un plan en croix grecque surmonté d'une coupole, et deux tours symétriques de chaque côté du portique. À l'intérieur, on remarquera surtout l'ensemble des cinq retables rococo conçus par Juan Pascual de Mena, qui fut l'un des meilleurs sculpteurs de son époque.

■ LAS SIETE CALLES



Le cœur du vieux Bilbao est formé par ces « sept rues », appelées « zazpi kaleak » en basque. Aux plus anciennes, Arteka, Somera et Tendería, vinrent s'ajouter postérieurement les rues Belostikale, Carnicería Vieja, Barrenkale et Barrenkale Barrera. Documenté depuis le XV^e siècle, cet enchevêtrement de petites ruelles formait le cœur de l'activité marchande de la ville.

■ MAISON D'UNAMUNO

C/ Ronda, 16

M^o Casco Viejo.

Une plaque au numéro 16 de cette rue nous indique la maison où Unamuno, l'illustre penseur universel, poète, romancier et professeur, est né le 29 septembre 1864. A quelques mètres se trouve la place qui lui est dédiée.

■ MERCADO DE LA RIBERA



Calle de la Ribera, 22

☎ +34 944 79 06 95

www.mercadodelaribera.biz

info@mercadodelaribera.biz

Tram Ribera.

Lundi de 8h à 14h30, du mardi au vendredi de 8h à 14h30 et de 17h à 20h, samedi de 8h à 15h.

Sur le bord de la ría, cet édifice de style eclectique abrite l'un des plus grands marchés couverts d'Europe avec ses 10 000 m² de superficie. Si l'activité commerçante du marché remonte au XIV^e siècle, son bâtiment actuel date de 1929. L'architecte Pedro Ispizua imagine un édifice très moderne pour son époque, permettant à la lumière naturelle de pénétrer dans tous les espaces. Au rez-de-chaussée sont concentrés les marchands de poissons, tandis que les deux étages supérieurs sont réservés aux fruits et légumes et à la viande. Le marché a fait peau neuve en 2010 après deux années de travaux, qui ont notamment rendu toute sa splendeur à la façade. Le samedi matin, c'est un régal : le bruit, la cohue, la couleur locale comme on dit.

■ MUSEO DE ARTE SACRO

Plaza Encarnación, 9
 ☎ +34 944 320 125
www.eleizmuseoa.com
museo@eleizmuseoa.com
 Tram Atxuri.

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 16h à 19h, dimanche et jours fériés de 10h30 à 13h30. Entrée 3 €. Entrée libre le mardi. L'ancien couvent de la Encarnación (XVI^e siècle), autrefois habité par les sœurs dominicaines, abrite aujourd'hui le musée d'Art sacré, qui regroupe les œuvres religieuses les plus importantes de Biscaye. Les collections proviennent des églises, des couvents et des ermitages de toute la province. Composé d'une église et d'un joli cloître autour duquel sont réparties les différentes salles d'exposition, le musée abrite de magnifiques objets liturgiques en argent, des pièces d'orfèvrerie basques et des habits de cérémonie (du XVI^e au XX^e siècle). Il comprend aussi de belles statues gothiques, comme celle de la Vierge à l'enfant (XIV^e siècle) et une série de quinze tableaux sur la vie du Christ exécutés par le napolitain Luca Giordano, qui fut l'un des peintres les plus importants du baroque. On remarquera aussi le clavecin datant de 1743, qui est l'un des rares exemples fabriqués en Espagne de ce type d'instruments. Le musée possède également une bibliothèque spécialisée en art religieux.

■ MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA

Iturrubide, 3
 ☎ +34 944 150 433
www.museodepasosbilbao.org
info@museodepasosbilbao.org
 Tram Ribera.

Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 13h et de 17h à 19h30, le samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h, le dimanche de 11h à 14h. Fermé durant la Semaine sainte. Entrée 2 €, gratuit pour les enfants de moins de 10 ans.

Situé dans un bâtiment néoclassique du XVIII^e siècle, ce musée permet de tout savoir sur les chars, les sculptures et sur le cérémonial qui entoure les processions de la Semaine sainte à Bilbao. La partie la plus remarquable du musée expose les « pasos » (statues religieuses transportées mécaniquement ou portées par des hommes), que les neuf confréries de la ville font défiler lors des processions. Le musée expose également des pièces d'orfèvrerie, une série de photographies sur l'histoire de la Semaine sainte et des habits de cérémonie. Au rez-de-chaussée, chaque confrérie dispose d'un espace pour partager son histoire et son identité.

■ MUSEO DE REPRODUCCIONES DE BILBAO

Calle de San Francisco, 14
 ☎ +34 946 790 255
www.bilbokoberreginenmuseoa.eus
info@bilbokoberreginenmuseoa.eus
 Tram Ribera.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h30 et de 16h à 19h, le dimanche de 10h à 14h. Entrée : 3 €. Entrée gratuite le jeudi.

Copier est tout un art, et on en a la preuve dans ce musée des reproductions artistiques ! Installé dans l'église du Corazón de María, ce musée insolite présente une collection de reproductions d'œuvres d'art comme *La Vénus de Milo*, la frise du Parthénon ou la Victoire de Samothrace. Conçu à l'origine pour permettre aux habitants de Bilbao d'admirer les grands chefs-d'œuvre de l'histoire de l'art, à une époque où il était moins courant de voyager dans toute l'Europe, ce musée propose une visite didactique et plaisante pour redécouvrir ses classiques !

■ PALACIO DE YOHN

Pilota Kalea, 10
 M^o Casco Viejo.
 Connue aussi sous le nom de « La Bolsa », cette maison baroque du XVIII^e siècle abrite aujourd'hui un centre culturel. Sur sa façade principale ornée de moulures, on remarquera une statue de la Vierge de Begoña, sainte patronne de la ville. Le palais, construit en pierre de taille, abrite un patio charmant intérieur.

■ PLAZA NUEVA

M^o Casco Viejo.
 Entourée de 64 arcades néoclassiques, la « place neuve » fut achevée en 1849 pour accueillir le gouvernement de Biscaye. Désormais, c'est l'académie de langue basque (Euskaltzaindia) qui siège dans ses bâtiments. Sous les arcades sont installés de nombreux bars à *pintxos*, boutiques et commerces en tous genres. Tous les dimanches, la Plaza Nueva accueille un marché de timbres, monnaies et oiseaux !



© E. MORIBO ESQUIBEL / TEATRO ARRIAGA

Teatro Arriaga.

■ TEATRO ARRIAGA

Plaza del Arriaga, s/n ☎ +34 944 792 036
www.teatroarriaga.com
informacion@teatroarriaga.com
 Tram Arriaga.

Superbe théâtre de style néobaroque, construit en 1890 par l'architecte Joaquín de Rucoba (auteur également de l'hôtel de ville). L'un des symboles de la ville, il a survécu à de nombreuses calamités : inondations, incendies, guerres... L'intérieur est d'une très grande beauté. Inspiré de l'Opéra de Paris, il est dédié au compositeur basque Juan Crisóstomo Arriaga, surnommé le « Mozart espagnol » en raison de son grand talent (il composa son premier opéra à l'âge de 13 ans et mourut quelques années plus tard, à 20 ans, de la tuberculose). Actuellement, il accueille principalement des représentations théâtrales, des concerts et des spectacles de danse.



■ BOLSA DE BILBAO

José María Olabarrí, 1
 ☎ +34 94 403 44 13
www.bolsabilbao.es
bolsabilbao@bolsabilbao.es
 M° Abando.

Possibilité de visites guidées (40 minutes).

Créée en 1890, la bourse de Bilbao se tenait à l'origine dans le hall du théâtre Arriaga. Depuis 1905, elle occupe ce bâtiment élégant, dont la façade est ornée de sculptures.

■ CASA MONTERO

Alameda de Recalde, 34
 M° Moyua.

Ne se visite pas.

Construit en 1904 par l'architecte français Jean Batiste Darroquy (auquel on doit également le Teatro Campos Eliseos) et l'espagnol Luis Aladrén (auteur du Palacio de la Diputación), ce bâtiment moderniste est surnommé « Casa Gaudí » en raison de sa ressemblance avec certaines œuvres de l'architecte catalan. Sa façade ouvragée, ses motifs végétaux et la richesse décorative des balcons présentent en effet des similitudes avec le travail de Gaudí.



El Ensanche-Abando



Le pont de l'Arenal relie le Casco Viejo et El Ensanche, la zone la plus élégante de Bilbao avec ses beaux jardins, ses avenues commerçantes et ses bâtiments éclectiques. Au centre de la plaza Circular, on peut voir une sculpture de Diego López de Haro, fondateur de la ville de Bilbao. On arrive ensuite à la gare d'Abando, une structure en fer surmontée par d'impressionnants vitraux. La rue Berastegui mène aux jardins de l'église gothique basque San Vicente Mártir d'Abando, avec sa jolie Vierge et sa façade Renaissance, puis vers la Gran Vía, dont certains immeubles et maisons aristocratiques des XIX^e et XX^e siècles méritent le coup d'œil. En chemin, vous verrez également les jardins d'Aldia, véritable îlot de tranquillité au milieu du bouillonnement commercial du quartier.

■ ESTACIÓN DE CONCORDIA

Calle Bailén, 2
 M° Abando.

Connue aussi sous le nom de « Estación de Santander », cette gare assure les liaisons vers Santander, Balmaseda et León. C'est ici également que le train de luxe El Transcantábrico marque l'arrêt à Bilbao. Située juste à côté de la gare d'Abando, elle affiche une belle façade moderniste de 1902, œuvre de l'architecte Severino Achúcarro, qui avait également collaboré à la conception urbanistique de l'Ensanche.



■ GRAN VÍA DE DON DIEGO LÓPEZ DE HARO



Gran Vía de Don Diego López de Haro
C'est l'artère principale de l'Ensanche de Bilbao. Connue tout simplement sous le nom de « Gran Vía », elle réunit sur 1,5 kilomètre les principaux bâtiments administratifs et financiers de la ville, ainsi qu'une offre commerciale considérable avec des grands magasins et de belles boutiques.

Nommée en l'honneur du fondateur de Bilbao Don Diego López V de Haro, seigneur de Biscaye, la Gran Vía est aménagée à la fin du XIX^e siècle dans le cadre du projet d'expansion urbanistique de l'Ensanche. Elle s'étend depuis la Plaza Circular jusqu'à la Plaza del Sagrado Corazón de Jesús, en traversant la Plaza de Federico Moyúa, qui constitue le noyau de Bilbao.

Dans la première section de la Gran Vía se concentrent les bâtiments administratifs et financiers tels que le Palacio de la Diputación, la tour BBVA et la banque d'Espagne. Sur la Plaza de Federico Moyúa, on trouve l'hôtel Carlton et le palais de Chavarri, et dans la dernière partie, au niveau du Sacré-Cœur, se dressent les immeubles bourgeois représentant l'architecture moderne de Bilbao.

■ IGLESIA DE SAN VICENTE DE ABANDO

Done Bikendi Kalea

☎ +34 944 231 296

www.sanvicentemartirdeabando.org

parroquia@sanvicentemartirdeabando.org

Du lundi au vendredi de 10h30 à 13h et de 17h30 à 19h30, samedi et dimanche de 10h30 à 13h30 et de 17h30 à 19h.

Construite entre les XVI^e et XVII^e siècles, cette église aux influences baroques et Renaissance dépendait autrefois de la commune d'Abando,

qui fut annexée par la ville de Bilbao en 1870. Située face aux Jardines de Albia, elle présente une architecture caractéristique d'« église-halle », composée de plusieurs vaisseaux de même hauteur communiquant entre eux et soutenus par de vastes colonnes.

■ JARDINES DE ALBIA

Colon de Larreategui, 13

M^o Abando.

Au milieu de l'agitation de la ville se cachent ces charmants jardins construits à la fin du XIX^e siècle face à l'emblématique Café Iruña, où se dressent de beaux bâtiments éclectiques imaginés par des architectes de renom. Côté Alameda de Mazarredo, on remarquera une statue érigée en l'honneur de l'écrivain Antonio de Trueba. Vers le Palais de Justice, c'est une statue de Sabino Arana Goiri, fondateur du Parti Nationaliste Basque (PNV), qui trône au milieu des jardins. En semaine, beaucoup de travailleurs des entreprises du quartier viennent déjeuner ici à l'ombre des arbres.

■ MUSEO DE BELLAS ARTES DE BILBAO



Museo Plaza, 2

☎ +34 944 396 060

www.museobilbao.com

info@museobilbao.com

M^o Moyúa.

Tous les jours sauf le mardi de 10h à 20h. Entrée 10 €. Entrée gratuite à l'exposition permanente, tous les jours de 18h à 20h. Pass Bono Artean combiné avec le musée Guggenheim : 17 €.

Créé en 1908, le musée des beaux-arts occupe son emplacement actuel depuis 1945, au moment où il fusionne avec l'ancien musée d'art moderne. Pour accueillir ses collections,



Le musée des Beaux-Arts de Bilbao.

un nouveau bâtiment de style néoclassique est construit dans l'Ensanche, à l'orée du parc Doña Casilda de Iturrizar. Au cours des années 1970, le musée s'agrandit avec la construction d'un bâtiment moderne, inspiré de l'architecture de Mies van der Rohe. Vers la fin des années 1990, de nouveaux travaux d'aménagement donnent au musée sa physionomie actuelle. Aujourd'hui, le musée occupe près de 14 000 m², accueillant les 33 salles de l'exposition permanente ainsi que des expositions temporaires.

Complément indispensable au « Guggen », dont il est voisin, c'est l'un des musées les plus complets d'Espagne, couvrant une longue période allant du XII^e siècle jusqu'à nos jours. Il présente d'importantes collections de peintures, gravures, sculptures, arts décoratifs et autres formes d'expression artistique. Les collections s'articulent autour de deux grands axes : l'art ancien, d'une part, qui met à l'honneur les peintres espagnols (Le Greco, Zurbarán, Goya) ainsi que la peinture flamande et hollandaise du XV^e au XVII^e siècle (Metsys, Van Dyck), italienne (Gentileschi) et française (Gauguin) ; l'art moderne et contemporain, d'autre part, avec une section passionnante consacrée aux artistes basques du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e siècle : Zuloaga, Jorge Oteiza, Eduardo Chillida... Parmi les œuvres phares du musée, on ne manquera pas le *Saint Sébastien soigné par les Saintes Femmes* de Ribera, les *Laveuses* à Arles de Gauguin, *Le Portrait de la comtesse de Noailles* de Zuloaga ou encore *Des potirons* de Miquel Barceló.

■ PALACIO CHÁVARRI

Plaza Don Federico Moyúa, 5

☎ +34 94 450 92 04

M^o Moyúa.

Visites guidées ponctuelles (se renseigner à l'Office de tourisme).

Construit en 1888, ce bâtiment éclectique aux influences flamandes fut imaginé par l'architecte Paul Hankar, un des principaux représentants de l'Art nouveau belge. Il fut édifié pour Victor Chavarrí, important industriel de l'époque, qui en fit sa résidence familiale. Ce dernier avait étudié dans sa jeunesse à l'université de Liège, où il avait prit goût pour l'architecture flamande. Après avoir été le siège du Gouvernement Civil de Biscaye entre 1943 et 1947, il accueille depuis plusieurs années la délégation du Gouvernement Basque.

■ PALACIO DE LA DIPUTACIÓN DE BIZKAIA

Gran Vía, 25

☎ +34 94 608 35 37

bisitak@bizkaia.eus

Métro Moyua.

Visites sur rendez-vous.

Le Palais du gouvernement de Biscaye, construit entre 1890 et 1900, est l'un des exemples les plus remarquables de l'éclectisme basque, qui associe librement des éléments d'architecture classique pour mieux brouiller les références. L'intérieur du bâtiment, richement orné de marbre, de miroirs et d'œuvres d'art, conserve aussi de belles fresques dans le Salón del Trono. Après la construction de ce palais, qui marque l'apogée du style éclectique au Pays Basque, c'est le courant moderniste qui dominera l'architecture de la ville à partir de 1900.

■ PLAZA CIRCULAR

Plaza Circular

M^o Abando.

Point d'union entre le Casco Viejo et l'Ensanche, cette place, entourée de bâtiments modernes, s'ouvre sur la Gran Vía de Bilbao. Sur sa colonne centrale se tient une statue élevée au XIX^e siècle en l'honneur de don Diego López de Haro, fondateur de la ville en 1300.

■ SALA REKALDE

Alameda Rekalde, 30

☎ +34 94 406 85 32

www.salarekalde.bizkaia.net

salarekalde@bizkaia.net

Métro Moyua.

Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 17h à 20h30, dimanche de 10h à 14h.

Créé dans les années 1990 par les autorités basques, cet espace d'exposition était – avant l'inauguration du Guggenheim – le lieu de référence de l'art moderne à Bilbao. Depuis, la Sala Rekalde s'intéresse tout particulièrement aux artistes basques du panorama contemporain.

■ SOCIEDAD BILBAÍNA

Navarra, 1

☎ +34 944 231 407

www.sociedadbilbaina.com

secretaria@sociedadbilbaina.com

M^o Abando.

Ce bâtiment, construit en 1913, présente de claires influences architecturales venues d'Europe centrale. C'est un club privé dont l'intérieur reflète le confort et les habitudes anglaises de la bourgeoisie de Bilbao du début du XX^e siècle. La Sociedad Bilbaína fut créée en 1839, en pleine guerre carliste, comme lieu de rencontre, de lecture et de détente. Avant d'occuper son siège actuel, le club résida pendant presque 75 ans sur la Plaza Nueva. Régulièrement, la Sociedad Bilbaína reçoit d'illustres visiteurs pour des colloques ou des déjeuners, parmi lesquels on peut citer le sculpteur basque Eduardo Chillida, les toreros Enrique Ponce et José Tomás, ou encore le célèbre cuisinier Juan M^o Arzak.

Abandoibarra



En bordure du fleuve Nervión, ce quartier est une ancienne zone industrielle dont les usines ont fermé après la crise industrielle. Le déclin industriel est suivi d'une période de dynamisme et de réaménagement du quartier : l'avenue Abandoibarra, l'université de Deusto, le pont de Deusto, la ligne A de l'EuskoTran, le tram de Bilbao, le parc de la Ribera, sans oublier la fierté de tous les Bilbotars, le musée Guggenheim ! Grâce à lui et à d'autres constructions comme le palais Euskalduna (considéré comme un des ouvrages contemporains les plus importants réalisés par des architectes espagnols), cette zone est devenue le quartier le plus visité de Bilbao. Une zone moderne, avec de nombreux espaces ouverts et le fleuve qui vous accompagne, un cadre incomparable !

■ EL MIRADOR DE ARTXANDA



Funikularreko Plaza

Départ du funiculaire

La meilleure façon d'observer tout Bilbao est de se rendre au sommet du mont Artxanda. Situé à 250 m d'altitude, il offre un point de vue unique sur la ville. Jadis fréquenté par les chasseurs de *chimbos*, venus traquer cette petite espèce d'oiseau, et par les clients du casino détruit pendant la Guerre civile espagnole, il est aujourd'hui le lieu parfait pour passer du temps en famille et entre amis, prendre l'apéro, profiter des vues sur la ville et des parcs et forêts. Si vous désirez y aller, la meilleure façon est de prendre le funiculaire dès Campo Volantín ; en quelques minutes, vous y serez. Le funiculaire a été construit en 1913 par l'entreprise suisse VonRou, des spécialistes en téléphériques et trains alpins. Il a été remodelé en 1937 après avoir été détruit par des bombes pendant la Guerre civile et, en 1983, après un accident entre deux téléphériques.

■ MUSEO MARITIMO RÍA DE BILBAO



Muelle Ramón de la Sota, 1

☎ +34 94 608 55 00

www.museomaritimobilbao.eus

info@museomaritimobilbao.org

Tram Euskalduna.

En été, ouvert du mardi au dimanche de 10h à 20h. Le reste de l'année, du mardi au vendredi de 10h à 18h, samedi et dimanche de 10h à 20h. Entrée 6 €. Gratuit le mardi (sauf en juillet et août). Le Musée Maritime Ría de Bilbao, construit par l'architecte Juan Francisco Paz, a été inauguré en 2003. L'utilisation de la pierre, de l'acier et du bois rappelle les matériaux utilisés dans la construction navale. Situé dans l'ancienne zone des chantiers navals Euskalduna, ce musée retrace la relation qui, depuis toujours, existe entre Bilbao et la mer. L'exposition se présente

sur 7 000 mètres carrés à l'intérieur du musée, et sur 20 000 mètres carrés à l'extérieur. On y découvre ce que fut l'activité maritime, commerciale et industrielle du port de Bilbao à travers une collection de photos, maquettes, cartographies, etc. À l'extérieur, la grue Carola, construite dans les années 1950, est devenue l'icône du musée. Juste à côté, on peut aussi observer trois immenses statues en bronze, œuvres de Jesús Lizaso et Pedro Chillida, dont la plus imposante atteint les 4 mètres de hauteur.

■ PALACIO EUSKALDUNA

Abandoibarra, 4 ☎ +34 944 035 000

www.euskalduna.eus

info@euskalduna.eus

Tram Euskalduna.

Visites guidées tous les jours sur réservation.

Prix : 4 €. Visite gratuite le samedi à 12h.

Imaginé par les architectes Dolores Palacios et Federico Soriano, ce Palais des congrès occupe le site des anciens chantiers navals Euskalduna. La façade qui donne sur la ría, couverte de plaques oxydées, évoque l'ancienne activité industrielle de la ville. Inauguré en 1999, il occupe plus de 50 000 m² dédiés à l'organisation de congrès et de spectacles musicaux. Il est également le siège de l'orchestre symphonique de Bilbao.

■ PASEO DE LA MEMORIA



Pedro Arrupe Zubia

Œuvre de l'architecte Javier López Chollet, ce musée-jardin longe la ría sur une étendue de 3 kilomètres, entre l'incontournable musée Guggenheim et le palais Euskalduna. L'ancienne zone industrielle a laissé place en 2002 à une agréable promenade bordée de palmiers et de tilleuls, d'où émergent de nombreuses sculptures, notamment de Salvador Dalí et Eduardo Chillida.

■ PONT ZUBIZURI



Puente Zubizuri

Tram Uribitarte.

Le pont Zubizuri, littéralement « pont blanc » en basque, est une passerelle piétonne suspendue à 10 mètres de hauteur au-dessus de la ría, tout près du Guggenheim. Dès son inauguration en 1997, pratiquement au même moment que celle du musée, le pont Zubizuri est devenu l'un des symboles de la transformation de Bilbao. Son design aérien est signé Santiago Calatrava, architecte star et controversé, auteur de la Cité des Arts et des Sciences de Valence. La surface en verre du pont a suscité une grande polémique, en raison des nombreuses chutes qu'elle occasionne lorsqu'elle est mouillée (et la pluie n'est pas rare à Bilbao !). Les autorités furent obligées de placer un revêtement antidérapant sur toute la longueur du pont, altérant ainsi la structure de verre et les lumières qui éclairaient le pont à la nuit tombée.

INCONTOURNABLE : LA VISITE DU GUGGENHEIM

125

■ MUSEO GUGGENHEIM

Avenida Abandoibarra, 2

☎ +34 944 35 90 80

www.guggenheim-bilbao.eus

informacion@guggenheim-bilbao.eus

Tram Guggenheim.

En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 20h. Le reste de l'année, fermé le lundi. Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier. Prix de l'entrée variable en fonction des expositions. Possibilité de réserver un créneau horaire en achetant vos entrées sur le site web.

On ne présente plus le célèbre musée Guggenheim de Bilbao, inauguré en grande pompe par le roi Juan Carlos I en 1997. Comme son cousin de New York, le musée de Bilbao présente une architecture audacieuse pour héberger les collections d'art contemporain de la fondation Solomon R. Guggenheim. L'architecte canadien Frank Gehry a imaginé une grande sculpture en titane, dont les formes ondulées émergent sur les bords de la ría, effaçant le souvenir des quais laissés à l'abandon par la crise industrielle des années 1990. Entièrement financée par le gouvernement basque, la construction du bâtiment a coûté quelque 150 millions d'euros – un investissement qui, selon les autorités locales, fut remboursé en seulement six ans. Le très novateur Frank Gehry utilisa les technologies les plus avancées pour créer cette « fleur de titane » aux formes organiques, qui s'articule autour d'un atrium central permettant l'accès à une vingtaine de galeries réparties sur trois étages, et occupant plus de 10 000 m² d'espaces d'exposition. Surmonté d'une coupole zénithale ouverte sur le ciel, l'atrium, inondé de lumière, est le cœur battant du musée. Sa conception prodigieuse invite à flâner d'une salle à l'autre tout en profitant du panorama somptueux sur le fleuve. Outre ses grandes expositions temporaires, le musée présente une collection permanente regroupant les œuvres des artistes les plus importants de ces cinquante dernières années : exemples significatifs de pop art, de minimalisme, d'expressionnisme abstrait, d'art conceptuel, etc. L'art contemporain basque et espagnol est également représenté par une sélection d'œuvres de grands artistes comme Jorge Oteiza, Eduardo Chillida, Antonio Saura, Juan Muñoz, Miquel Barceló ou encore Antoni Tàpies. Parmi les œuvres et installations phares du musée, on retiendra :

► **Puppy** (1992), gardien des portes du musée, est l'œuvre de l'artiste américain Jeff Koons. Ce West Highland Terrier géant (13 mètres de hauteur) est couvert de milliers de fleurs irriguées par un système complexe.



► **Maman**. Cette impressionnante sculpture de Louise Bourgeois s'élève sur près de 9 mètres de hauteur à l'entrée du musée. Entièrement réalisée en bronze et en acier, *Maman* (1999) appartient à une série inspirée par les araignées.

► **Tulips**. Posées sur la terrasse du musée, ces tulipes (1995–2004) sont l'œuvre de Jeff Koons. Avec leurs dimensions gigantesques de 2 mètres de haut pour 5 mètres de large, elles remplissent cet espace de couleur et d'optimisme.

► **Arcs rouges** (2007). À l'occasion des dix ans du musée, l'artiste français Daniel Buren a doté le pont de La Salve d'une « peau » rouge vif représentant une sorte d'arche enjambant le pont. Les côtés sont revêtus de plus de 6 000 diodes qui s'illuminent la nuit.

► **Fog Sculpture #08025**. Cette « sculpture de brouillard » (1998) de l'artiste japonaise Fujiko Nakaya montre une certaine affinité avec le Land art en utilisant le brouillard comme élément sculptural. Au gré des conditions météorologiques, son œuvre revêt des formes diverses et surprenantes.

► **Fire Fountain**. Cet alignement de cinq « fontaines de feu » posées sur un bassin est l'œuvre de l'artiste français Yves Klein. Construite de manière posthume en 1997, *Fire Fountain* illustre son travail sur l'architecture de l'air dans les années 1960.

► **The Matter of Time**. Ensemble monumental de huit sculptures d'acier en forme de spirales, *La matière du temps* (1994–2005), œuvre de l'américain Richard Serra, interroge le temps et notre perception de l'espace.



© IFFELINO - ISTOCKPHOTO.COM

Musée Guggenheim.

■ TOUR IBERDROLA

Plaza Euskadi, 5
 ☎ +34 944 354 349
www.torreiberdrola.es
 Tram Abandoibarra.

Construite par l'architecte argentin César Pelli, cette tour s'élève à 165 mètres de hauteur dans la zone moderne d'Abandoibarra. Il s'agit du gratte-ciel le plus haut de tout le Pays Basque, avec 41 étages et un hélicoptère à son sommet de 18 mètres de diamètre. Les travaux, initiés en 2007, s'achevèrent 4 ans plus tard, et la tour fut officiellement inaugurée en 2012 par le roi Juan Carlos I. Elle est le siège du groupe énergétique Iberdrola, et accueille aussi de nombreux bureaux d'entreprises. Symbole d'innovation et de transformation urbaine, la tour a été construite dans une démarche environnementale durable et utilise des énergies renouvelables. Dans le hall principal du bâtiment sont exposées les œuvres de plusieurs artistes basques, notamment une vaste fresque du peintre Jesús María Lazkano, représentant les paysages de la réserve naturelle d'Urdaibai.

Indautxu

À l'ouest de l'Ensanche, le quartier d'Indautxu s'illustre davantage pour ses boutiques de mode et ses bars branchés que pour ses monuments. En revanche, flâner y est très agréable ! Quel que soit votre programme, ne manquez pas la visite du centre culturel Azkuna Zentroa pour apprécier son architecture unique.

■ AZKUNA ZENTROA**(LA ALHÓNDIGA)**

Plaza Arriquirar, 4 ☎ +34 944 014 014
www.azkunazentroa.eus

M^o Moyua.

Le bâtiment est ouvert du lundi au jeudi de 7h à 23h, vendredi de 7h à 0h, samedi de 8h30 à 0h et dimanche de 8h30 à 23h.

Construit en 1909, ce bâtiment de style éclectique abritait autrefois les chais municipaux. Après une longue période de rénovation, il accueille aujourd'hui le centre culturel Azkuna Zentroa, connu aussi comme La Alhóndiga, et inauguré en 2010. L'architecte et designer français Philippe Starck fut chargé de sa transformation. Si l'extérieur du bâtiment est demeuré intact, l'intérieur a été entièrement rénové. Philippe Starck a imaginé un ensemble de 43 colonnes évoquant diverses civilisations sur lesquelles sont suspendus trois bâtiments en brique. En levant la tête, depuis le rez-de-chaussée, on peut apercevoir les nageurs de la piscine transparente. Au total, le complexe abrite 43 000 m² destinés à des expositions temporaires, des installations sportives, une médiathèque, un auditorium, etc. Il abrite également plusieurs restaurants et un cinéma.

■ CASA DE MISERICORDIA

Avenida Sabino Arana, 2

☎ + 34 944 411 900

M^o San Mames.

Fondée en 1774, La Casa de Misericordia est un lieu d'accueil pour les personnes dans le besoin. Elle occupe depuis 1872 un noble bâtiment de style éclectique construit par l'architecte Antonio de Goicoechea et inauguré par le roi Amédée I^{er} d'Espagne. Il se dresse face à un petit jardin botanique où l'on peut voir le buste de Luis Briñas, principal bienfaiteur de la fondation.



Le parc Doña Casilda Iturrizar.



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

Le parc Doña Casilda Iturrizar.

■ MONUMENTO AL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS

Plaza del Sagrado Corazón
M^o San Mames.

Il s'agit d'une grande statue en bronze finalisée en 1927, œuvre de l'architecte Pedro Muguruza et du sculpteur Lorenzo Coullaut. Elle se dresse sur la place du Sagrado Corazón de Jesús, posée sur un obélisque à une quarantaine de mètres de hauteur. C'est une des œuvres les plus emblématiques de Bilbao, d'autant qu'elle est visible depuis presque n'importe quel point de la ville.

■ PLAZA DE TOROS DE VISTA ALEGRE ET MUSEO TAURINO

Calle Martín Agüero, 1
☎ +34 944 448 698
www.plazatorosbilbao.com
info@plazatorosbilbao.com
M^o Indautxu.

Entre novembre et février, du lundi au vendredi de 10h à 13h30. Le reste de l'année, du lundi au jeudi de 10h à 13h30 et de 16h à 18h, vendredi de 10h à 13h30. Entrée 3 €.

C'est en 1882 que Bilbao inaugure sa première « plaza de toros » (arènes), détruite par un incendie en 1961. Les nouvelles arènes, construites à peine un an plus tard, peuvent accueillir jusqu'à 15 000 spectateurs. C'est au mois d'août, pendant la *Semana Grande*, qu'ont lieu les corridas ; le reste de l'année, la *plaza de toros* accueille des concerts.

Le musée taurin, créé en 1995, est entièrement dédié à l'histoire de la tauromachie. On peut y voir notamment des affiches originales de corridas, des centaines de photographies qui illustrent l'histoire de la tauromachie, des

têtes de taureaux, mais aussi de splendides costumes. Une visite intéressante pour les amateurs du genre.

■ PARQUE DE DOÑA CASILDA ITURRIZAR

M^o Moyua.

Aménagé à partir de 1907 dans un style anglais, ce parc a longtemps été le seul poumon vert de la ville. Il fut construit sur un terrain cédé par Casilda Iturrizar, une riche veuve qui consacra la fin de sa vie à aider les plus pauvres. Une statue au cœur du parc lui est dédiée. Dès 1876, le plan d'aménagement de l'Ensanche prévoyait la création d'un jardin public au bout de la Gran Vía. L'architecte Ricardo Bastida s'inspira des travaux du prestigieux paysagiste français Jean-Claude Forestier pour dessiner ce parc peuplé de fontaines et de statues, et son étang habité par des canards, des cygnes et des paons. On remarquera aussi sa belle pergola ajoutée en 1927, qui accueille régulièrement des concerts.

■ SALA ONDARE

María Díaz de Haro, 11
☎ +34 94 406 77 37
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
ondare.aretia@bizkaia.eus
Métro Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h à 14h et de 17h à 20h30. Entrée libre.

Gérée par le gouvernement régional, cette salle de 400 m² accueille des expositions liées au patrimoine culturel de Biscaye. Ses expositions thématiques ou monographiques offrent un aperçu intéressant de la création et de l'histoire basque.

SHOPPING

Vous trouverez à Bilbao toutes les grandes enseignes du shopping à l'espagnole : Zara, Massimo Dutti, Mango, Pull and Bear, Zara Home, Bershka, etc. Toutes ces marques espagnoles affichent des prix de 20 à 30 % moins chers que les prix français et se concentrent dans le quartier de l'Ensanche, sur la Gran Vía et les avenue environnantes.

Bilbao est aussi une ville de créateurs. Les enseignes Loreak Mendian et Skunfunk sont les plus célèbres représentants de la mode basque, mais on y trouve aussi les principaux créateurs du reste de l'Espagne, comme Bimba y Lola, El Ganso, Desigual, etc. Là aussi, profitez-en car les prix sont moins chers qu'en France ! Les boutiques et commerces sont généralement ouverts de 10h à 14h et de 17h à 20h, du lundi au samedi. Les grandes enseignes de la mode et les centres commerciaux (Corte Inglés) ouvrent en général de 10h à 21h sans interruption. Les soldes d'hiver commencent quelques jours après Reyes (6 janvier) et les soldes d'été vers début juillet.

Bons plans

■ OPEN YOUR GANBARA

Ribera de Deusto, 70B
Antigua Fábrica Artiach ☎ +34 944 75 12 75
www.espacioopen.com
info@espacioopen.com
Métro Deusto.

Tous les dimanches de 11h à 15h.

L'ancienne fabrique de biscuits Artiach héberge depuis 2009 l'espace Open, un point de rencontre pour l'industrie créative locale. Cet endroit, qui illustre à merveille l'effort de transformation des anciens espaces industriels de la ville, organise le grand marché aux puces Open Your Ganbara. Objets vintage, fripes... plus de 2 500 m² accueillent stands en tout genre, tenus par des professionnels ou des particuliers. Le 2^e samedi de chaque mois, Open Your Sormena réunit, quant à lui, les créations des artisans, designers et artistes locaux.

■ THE SUNDAY MARKET

Dans le pur esprit des marchés londoniens, le Sunday Market de Bilbao réunit de manière ponctuelle et itinérante un florilège de jeunes créateurs locaux pour des événements pop-up. On y trouve aussi beaucoup d'objets de déco, du vintage, des vieux livres...

Casco Viejo

On trouve dans le Casco Viejo quelques boutiques intéressantes, notamment sur la

Plaza Nueva, où sont installées des boutiques d'artisanat, de mode et une épicerie de produits régionaux. De l'autre côté de la ría, dans la zone de Bilbao La Vieja, se concentrent les boutiques de jeunes créateurs, en particulier dans les rues Hernani, Lamana et Dos de Mayo.

Artisanat - Déco - Maison

■ CESTERÍA ALONSO

Belostikale, 15
☎ +34 944 153 351
www.cesteriaalonso.com
info@cesteriaalonso.com
M^o Casco Viejo.

Ouvert de 9h30 à 13h15 et de 16h à 19h45.

Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Depuis 1900, on fabrique ici des objets d'artisanat en osier et en rotin. Beaucoup de paniers, de chaises à bascule, de mobilier de jardin...

■ KIDENDA

6 Viuda de Epalza
☎ +34 944 79 28 62
www.kidenda.org
M^o Casco Viejo.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 14h et 16h à 20h, et le samedi de 10h à 16h.

Boutique de commerce équitable. Tout y passe depuis l'épicerie jusqu'aux vêtements en passant par l'artisanat.

■ RECUERDA BILBAO

Plaza de Santiago, 3
www.recuerdabilbao.com
info@recuerdabilbao.com
Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 10h à 13h et de 17h à 20h.

Une des boutiques d'artisanat les plus célèbres de Bilbao. Un grand choix de souvenirs à ramener de votre voyage, notamment des sardines de Santurtzi, du txacoli, des txapelas (bérêt basque), etc.

► **Autre adresse :** C/ Bidebarrieta, 3 (Casco Viejo) ; C/ Iparraguirre, 1 (en face du musée Guggenheim).

■ SOMBRERERÍA GOROSTIAGA

C/ Víctor, 9
☎ +34 944 161 276
M^o Casco Viejo.

Ouvert de 10h à 13h30 et de 16h à 20h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Une des dernières boutiques dédiées entièrement à la fabrication artisanale de chapeaux. La maison Gorostiaga, fondée en 1857, propose une très belle sélection de bérêts, casquettes et sombreros (chapeaux).

Bijouterie

■ GANBOA JEWELLERY

Aretxaga, 5 ☎ +34 94 652 79 89

www.ganboajewellery.com

info@ganboajewellery.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 17h à 20h, samedi de 12h à 14h et de 17h à 20h.

Dans son atelier-boutique du quartier de San Francisco, la créatrice Maitena Gandoa imagine des bijoux inspirés de la nature, aux formes organiques et délicates. Son magnifique showroom, avec ses hauts plafonds et ses poutres appa-
rentes, mérite à lui seul un coup d'œil.

Librairie

■ EL ALMACÉN SECRETO

Libertate Kalea, 1 ☎ +34 946 54 31 07

www.elalmacensecreto.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 17h à 20h.

L'univers de la BD réuni dans une curieuse boutique du Casco Viejo. Des BD, du merchandising, des T-shirts, des DVD... Le royaume des freaks à Bilbao !

Marchés - Halles

■ MERCADO DE FLORES DEL ARENAL

Arenal de Bilbao

Métro Casco Viejo.

Tous les dimanches de 10h à 14h.

Ce marché aux fleurs se tient tous les dimanches matin sur la promenade de El Arenal. Les étals sont installés au bord de la ría, offrant toutes sortes de plantes et de fleurs à petit prix.

■ MERCADO DOMINICAL PLAZA NUEVA

Plaza Nueva

Métro Casco Viejo.

Tous les dimanches de 10h à 14h.

Tous les dimanches matin, la Plaza Nueva se remplit de passants et de curieux à l'occasion de son marché dominical. Sous les arcades de la place, une cinquantaine d'étals vendent des disques, des livres, des jouets anciens, et même des poissons et des oiseaux. Ce jour-là, les bars de la place ne désespèrent pas ; il est coutume d'y prendre l'apéritif avec des *rabas* (calamars frits).

Mode / Sport

■ AH !

C/ Carnicería Vieja, 18

☎ +34 944 157 603

www.ahmoda.com – info@ahmoda.com

M° Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 11h à 13h30 et de 16h30 à 20h30, samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h30.
Boutique de vêtements et accessoires de jeunes créateurs : une excellente adresse pour faire un tour d'horizon de la création espagnole.

■ ARIZONA VINTAGE CLOTHING

C/ Víctor, 2

☎ +34 944 361 299

www.arizonavintage.com

hello@arizonavintage.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 10h30 à 20h30.

C'est la boutique incontournable de Bilbao pour les amateurs de vintage. Pour homme et femme, des pièces phares de la mode américaine : chemises à carreaux, blousons à franges, et une prédilection pour les vieux Levi's.

► **Autre adresse :** C/ Ercilla, 26 (M° Indautxu)

■ ĀTAKONTU

Jardines Kalea, 8 ☎ +34 627 034 080

www.atakontu.es

atakontu@gmail.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h30.

Le duo formé par Ibai León et Sara Campillo est à l'origine de cette marque 100 % locale, proposant des vêtements au graphisme très *arty* pour hommes, femmes et enfants. Une mode colorée et amusante à découvrir dans leur jolie boutique.

■ BOUTIQUE OFFICIELLE DE L'ATHLETIC CLUB

10 Bidebarrieta

☎ +34 94 479 42 22

www.athletic-club.eus

M° Casco Viejo.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h30 à 20h.

Vous y trouverez des maillots et de multiples objets à la gloire du club. Au total, 4 boutiques dans Bilbao et ses proches environs.

► **Autre adresse :** Alameda Rekalde, 44 (M° Moyua) ; Paseo Rafael Moreno « Pitxitxi » (M° San Mamés)

■ DESIGUAL

C/ Bidebarrieta, 1

☎ +34 944 792 074

www.desigual.com

M° Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 10h à 20h.

Cette marque originaire de Barcelone a fait des émules un peu partout dans le pays avec ses vêtements colorés pour hommes, femmes et enfants. Profitez-en, les prix sont moins chers qu'en France.

► **Autre adresse :** Gran Vía, 22

■ **MONGOLIA GUNEA**

Aretxaga Kalea 2

☎ +34 946 94 85 52

www.mongoliagunea.com

info@mongoliagunea.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 17h à 20h30, samedi de 12h à 20h30.

De l'autre côté du pont de la Ribera, un espace dédié à la mode et à l'art, point d'union entre jeunes créateurs et artistes en devenir. Jolie sélection de vêtements et bijoux pour femme, mais aussi des reproductions artistiques et des expositions fréquentes.

■ **SKFK**

C/ Victor, 5

☎ +34 94 605 49 55

www.skfk-ethical-fashion.com

M^o Casco Viejo.

En été, du lundi au vendredi de 10h30 à 20h30, samedi de 10h30 à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h30 à 20h.

Cette enseigne slow et écolo, présente dans plusieurs pays, est originaire de Bilbao. Vous y trouverez des vêtements fonctionnels et féminins, inspirés de l'art et de la culture.

► **Autre adresse** : C/ Maximo Aguirre, 32 (M^o Indautxu)

■ **TRAKA BARRAKA**

C/ Cinturería, 1

☎ +34 94 679 32 41

www.trakabarraka.com

trakabarraka@trakabarraka.com

M^o Casco Viejo.*Du lundi au samedi de 10h30 à 14h et de 16h30 à 20h.*

Les créatrices Iratxe Ostolozaga et Olatz Eskiroz imaginent une mode féminine, rétro et colorée qui rencontre un vrai succès, avec 5 autres boutiques en Espagne. Outre cette boutique du Casco Viejo, ne manquez pas l'espace Outlet dans la zone de San Francisco qui propose des collections à prix dégriffés.

► **Autre adresse** : Outlet C/ Dos de mayo, 3.

Panier gourmand■ **BACALAO GREGORIO MARTÍN**

C/ Artekale, 22

☎ +34 94 415 37 07

www.gregoriomartin.es

Métro Casco Viejo.

Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Le *bacalao* (morue), star de la cuisine locale, est à l'honneur dans cette vieille épicerie fondée en 1931. La « Bacalada de Gregorio Martín », comme on la surnomme, vaut aussi le coup d'œil pour son décor authentique, rempli de conserves, de rangées de saucisses et de sacs de légumes secs.

■ **LA BENDITA BILBAO**

Calle Bidebarrieta, 16

☎ +34 946 523 623

www.labenditabilbao.com

labenditabilbao@gmail.com

Métro Casco Viejo.

Du lundi au samedi de 10h30 à 14h et de 16h30 à 20h30, dimanche de 12h30 à 14h30.

Une charmante épicerie située à deux pas de la cathédrale de Santiago, où l'on vend depuis 1930 de bons produits régionaux. Sélection impeccable de petits producteurs locaux, offrant txakoli, filets d'anchois, fromages, pâtés, biscuits et miel. Parfait pour rapporter des souvenirs gourmands !

El Ensanche-Abando

C'est le quartier du shopping par excellence. Le long de la Gran Vía se concentrent les grandes enseignes de la mode espagnole : Zara, Stradivarius, Pull & Bear, Massimo Dutti, etc. Dans les rues adjacentes, vous trouverez aussi de nombreuses boutiques multimarques qui séduisent les *hipters* de Bilbao avec leur sélection pointue de marques internationales.

Artisanat - Déco - Maison■ **ANTIGÜEDADES DARCHINGER**

C/ Colón de Larreategui, 49

☎ +34 944 231 478

www.antiques-darchinger.com

info@antiques-darchinger.com

M^o Moyua.*Du lundi au vendredi de 10h30 à 14h30 et de 15h30 à 20h.*

Un antiquaire qui se démarque par sa sélection bien ciblée entre 1880 et 1930, avec des pièces Art nouveau et Art déco.

Cadeaux■ **ARROPAME**

C/ Villarias, 5

☎ +34 944 256 076

www.arropame.com

comunicacion@arropame.com

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

Métro Abando.

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h et de 16h à 20h, samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h.

Un concept store chic et stylé, qui réunit une belle sélection de créateurs internationaux et des marques de cosmétiques haut de gamme. Une référence du luxe à Bilbao.

Mode / Sport

■ ADOLFO DOMINGUEZ

Rodríguez Arias, 16

☎ +34 944 795 584

www.adolfodominguez.com

M^o Moyua.

Du lundi au samedi de 10h à 20h.

Une mode contemporaine, aux lignes épurées et sobres, pour hommes, femmes et enfants. Un classique de la mode nationale, avec pas moins de 500 boutiques dans toute l'Espagne.

■ COQUETTE

Telesforo Aranzadi Kalea, 1

☎ +34 944 10 73 17

www.coquettebilbao.com

info@coquettebilbao.com

Métro Moyua.

Du lundi au vendredi de 10h30 à 20h, samedi de 10h30 à 14h et de 16h30 à 20h.

Dans leur petite boutique de l'Ensanche, les sœurs Silvia et Ziortza sélectionnent des pièces romantiques et féminines, avec une prédilection pour les accessoires. Leur goût infallible séduit les demoiselles chics de Bilbao.

■ EL GANSO

C/ Marqués Del Puerto, 8

☎ +34 946 791 761

www.elganso.com

marketing@elganso.com

M^o Moyua.

Du lundi au samedi de 10h à 20h30.

Cette marque madrilène fait un carton auprès de la jeunesse trendy avec sa mode très british. Duffle-coats, vestes à grosses rayures et cravates pour dandys modernes ; trenchs, cardigans et petites robes rayées pour jeunes demoiselles dans le vent !

■ ESPACIO NUKA

C/ Costa, 3

☎ +34 944 360 711

www.espacionuka.com

M^o Moyua.

Du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 17h à 20h.

Cet espace pluridisciplinaire est le résultat des différentes passions d'Ana Taranco pour la mode, la décoration, l'art... Les vêtements de sa marque sont fabriqués à Bilbao de manière

artisanale et avec des matériaux locaux. Sur place on trouve aussi un espace dédié aux expositions artistiques et un café à l'ambiance intime.

■ KOCCO

C/ Telesforo Aranzadi, 1

☎ +34 944 448 558

M^o Moyua.

Du lundi au samedi de 11h à 14h et de 16h30 à 20h.

Toute la panoplie du *hipster* dans cette boutique multi-marques, avec une sélection des collections de Elvine, Nudie Jeans, Odeur de Cocotier, American Vintage, Noodle Park, etc.

■ MINIMIL

Alameda de Rekalde, 25

☎ +34 944 232 043

www.minimil.es

bilbo@minimil.es

M^o Moyua.

Du lundi au samedi de 10h à 20h.

Cette enseigne, présente également à Saint-Sébastien et Vitoria, se présente comme l'ambassadeur du *New Basque Style* avec ses lignes modernes, simples, et ses matériaux de bonne qualité. Fondée dans les années 1980, la marque s'inspire du style élégant et atemporel du maestro Balenciaga.

■ MOIQUET

Ercilla, 5

☎ +34 688 64 26 61

www.moiquet.com

info@moiquet.com

Métro Moyua.

Du lundi au vendredi de 10h30 à 13h30 et de 16h à 20h30, samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h30.

Une boutique de mode stylée qui, en plus d'une sélection pointue de marques tendances ou écolos (Compañía Fantástica, People Tree), organise régulièrement des concerts et expositions d'art. Entre deux essayages, jetez un œil à sa petite bibliothèque d'échange de livres.

■ N32

C/ Ledesma, 32

☎ +34 944 255 128

www.n32.es

info@n32.es

Du lundi au samedi de 10h30 à 20h

Une jolie boutique de mode pour femmes, où vous trouverez une sélection de marques très tendance comme Bellerose, Ba&sh, Des Petits Hauts, Sessun, Ecoalf, Woolrich, Veja, Beatriz Furest, et bien d'autres. Dans une atmosphère intime, vous y bénéficierez de conseils personnalisés et d'un accueil attentionné. Excellente adresse pour un shopping branché !

► **Autre adresse** : C/ Dr. Achúcarro, 4 (Métro Indautxu)

Panier gourmand

■ LA PETITE FROMAGERIE

Recalde Zumarkalea, 24

☎ +34 944 24 12 02

www.lapetitefromagerie.com

info@lapetitefromagerie.com

Du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 17h30 à 20h30, samedi de 12h à 14h.

Pour faire des provisions de fromage Idiazábal, de tomme au piment d'Espelette et autres délices fromagers, courez à cette adresse ! Dans cette « petite fromagerie », tout est exquis.

■ LA VIÑA DEL ENSANCHE

C/ Diputación, 10

☎ +34 944 169 127

www.lavinadelensanche.com

info@lavinadelensanche.com

M^o Moyua.

Fermé le dimanche.

Attenante à l'emblématique bar à tapas La Viña del Ensanche, cette épicerie fine propose aux clients les produits utilisés dans les cuisines du restaurant. Les étagères y sont chargées de confitures, conserves, vins et huiles d'olive de première qualité.

Abandoibarra

Exception faite de la boutique du musée Guggenheim, Abandoibarra est un véritable désert en matière de shopping. En revanche, vous trouverez de quoi refaire votre garde-robe dans le centre commercial Zubiarte, situé tout près du musée, qui réunit les principales marques de la mode espagnole.

■ ESPACIO AERRE

Avenida Universidades, 2

☎ +34 944 42 27 35

www.aerredesign.com

aerre@aerredesign.com

Tram Guggenheim.

Du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 17h à 20h, samedi de 11h à 14h.

De l'autre côté du pont de La Salve, un lieu dédié à la création graphique, également doté d'une petite galerie d'art. Illustrations, photographies, et créations design inspirées de Bilbao : l'endroit parfait pour dénicher un souvenir stylé !

■ TIENDA GUGGENHEIM

Avenida Abandoibarra, 2

☎ +34 944 039 137

<https://tienda.guggenheim-bilbao.eus>

tienda@guggenheim-bilbao.eus

Tram Guggenheim.

Du mardi au dimanche de 10h à 20h. Ouvert également le lundi en juillet et août.

La très belle boutique du musée Guggenheim mérite le détour. Difficile de ne pas craquer pour un des objets ou livres de cette sélection pointue.

■ ZUBIARTE

2 Lehendakari Leizaola

☎ +34 944 277 380

www.zubiarte.com

info@zubiarte.com

Tram Albandoibarra.

Centre commercial ouvert du lundi au samedi de 10h à 0h30, dimanche de 12h à 0h30.

Centre commercial situé à côté de l'avenue d'Abandoibarra, entre le palais des congrès et le Guggenheim. On y trouve les grandes enseignes de la mode espagnole (Zara, Desigual, Massimo Dutti, etc.), des magasins de déco (Zara Home, etc.), mais aussi un cinéma, un supermarché et de nombreux restaurants.

Indautxu

Un excellent spot pour le shopping. Les boutiques de mode sont concentrées principalement sur les rues Iparraguirre, Ercilla, Rodríguez Arias et Máximo Aguirre ; la rue Licenciado Poza héberge quant à elle quantité de bars et tavernes, où l'on peut faire un petit tour de *pintxos* après le shopping.

Artisanat - Déco - Maison

■ NARATA

C/ Indautxu, 4

☎ + 34 944 399 047

www.naratashop.com

info@naratashop.com

M^o Indautxu.

Du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 17h à 20h, samedi de 11h à 14h.

Né en 2010, Narata est un espace dédié au design contemporain au travers de l'art, du mobilier et de la mode. En plus d'une sélection très pointue de meubles et objets de décoration, la boutique accueille régulièrement des expositions de designers locaux.

Bijouterie

■ EGUZKILORE

Máximo Aguirre, 20

☎ +34 94 439 94 07

www.eguzkilorejoya.com

info@eguzkilorejoya.com

M^o Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h à 20h15.

« Eguzkilore » est la fleur que l'on accrochait autrefois aux portes des maisons basques en guise de protection. C'est aussi le nom de cette marque de bijoux qui s'inspire de la mythologie basque pour créer ses collections.

Cadeaux

■ AZ SHOP

Plaza Arriquirar, 4
 ☎ +34 944 014 014
 www.azkunazentroa.eus
 Métro Indautxu.

Tous les jours de 9h à 21h.

Située à l'intérieur du centre culturel Azkuna Zentroa, cette boutique offre une belle sélection d'objets design, de T-shirts stylés ou encore de livres d'art. Le must ? La collection de vaisselle en porcelaine de la créatrice basque Ana Roquero, idéale pour servir des tapas. Bref, l'endroit parfait pour trouver des idées de cadeaux.

Mode / Sport

■ BELAZA GALLERY

Plaza Arriquirar, 5
 ☎ +34 944 10 62 75
 www.belazagallery.com
 info@belazagallery.com
 M° Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h30 à 14h et de 16h30 à 20h.

Voici la boutique de Kepa Acero, légende locale du surf qui parcourt le monde à la recherche de nouvelles vagues et de nouvelles expériences à vivre. Véritable aventurier des temps modernes, Kepa Acero partage dans sa boutique ses goûts et affinités en matière de mode et accessoires (dont certaines de ses créations à travers sa marque Basati) et accueille régulièrement des expositions d'artistes locaux, souvent autour du thème du surf.

■ BIMBA Y LOLA

C/ Rodríguez Arias, 14
 ☎ +34 946 790 748
 www.bimbaylola.com
 M° Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h à 20h30.

Cette enseigne féminine fait un tabac en Espagne avec ses accessoires, sacs, chaussures, foulards, chapeaux, etc. Son succès

est tel que la marque compte déjà plusieurs boutiques à Paris, mais l'avantage ici, c'est que les prix affichent environ 30 % de moins par rapport à la France.

■ DOLORES PROMESAS

C/ Maximo Aguirre, 17
 ☎ +34 944 106 889
 www.dolorespromesas.com
 info@dolorespromesas.com
 M° Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h30 à 20h30.

Créatrice espagnole qui cartonne auprès des jeunes femmes avec ses tenues élégantes, légèrement décalées et un brin rétro.

■ I FEEL NUT

C/ Iruña, 1 Bis
 ☎ +34 946 402 689
 www.ifeelnut.com
 hola@ifeelnut.com
 M° Deusto.

Du lundi au vendredi de 9h30 à 14h et de 17h à 20h, samedi de 10h à 14h.

La créatrice Maite Grande a créé sa marque « Ifeelnut » en 2012. Dans sa boutique-atelier, on découvre ses créations minimalistes, inspirées du Japon et du design scandinave. Une mode 100% *made in Bilbao*.

■ LOREAK MENDIAN

C/ Rodríguez Arias, 24
 ☎ +34 94 427 34 47
 www.loreakmendian.com
 bilbao@loreakmendian.com
 M° Indautxu.

Du lundi au samedi de 10h30 à 20h30.

Une marque « street wear » de référence fondée dans les années 1990 à Saint-Sébastien. Aujourd'hui, Loreak Mendian cartonne dans toute l'Europe avec ses collections pour hommes et femmes inspirées de l'art, la nature et le surf. Très ancrée dans la culture locale, la marque collabore régulièrement avec des créateurs de la région pour des collections capsules surprenantes, comme celle inspirée par l'expérience gastronomique du restaurant Mugaritz en 2016.

SPORTS – DÉTENTE – LOISIRS

C'est bien connu, les Basques sont de grands sportifs, et surtout des amoureux de la nature ! Le vélo et le surf sont leurs sports de prédilection. Ainsi, tous les week-ends, beaucoup s'échappent de Bilbao pour rejoindre les plages du littoral et les sentiers verdoyants de l'intérieur des terres. Si vous souhaitez vous initier aux joies du surf, consulter le chapitre « La côte

biscayenne » où vous trouverez une sélection d'écoles qui proposent des cours d'initiation, certaines accessibles en métro depuis Bilbao (c'est le cas des écoles situées à Getxo et Sopelana). Sinon, vous pourrez toujours vous initier au paddle surf le long de la ría de Bilbao, une expérience insolite qui permet de mêler activité sportive et découverte de la ville.

Sports – Loisirs

■ BILBAO KAYAK

Paseo de Uribitarte, 1
 ☎ +34 946 570 524
www.bilbaokayak.com
 Tram Pio Baroja.

Excursion à partir de 15 € par personne.

Outre les cours d'initiation au kayak, cette agence propose plusieurs excursions pour découvrir la ville et les principaux monuments qui jalonnent la ría. Le trajet Bilbao-La Peña (2h30) vous fera passer notamment devant le marché de la Ribera. Celui de Bilbao-Puente Euskalduna (1h30) vous permettra d'admirer le musée Guggenheim, le palais Euskalduna et le nouveau stade San Mamés.

■ BILBO BENTURA

Muelle Ramón de la Sota, 1
 ☎ +34 660 734 953
www.bilbobentura.com
 Métro San Mamés.

Ici, vous pourrez louer des kayaks ou des paddles pour parcourir la ría autrement ! L'agence propose aussi des traversées nocturnes en groupe, à la découverte des principaux monuments de Bilbao ou jusqu'au pont suspendu de Getxo.

■ DERIO GOLF

Ereaga Bidea, s/n
 Derio ☎ +34 94 454 05 74
www.golferderio.com – deriogolf@gmail.com
 A 10 km en voiture du centre de Bilbao, dans la commune de Derio.
Green Fee 18 trous : 31,50 € en semaine et 45 € les week-ends.

Ce golf, construit en 2009, présente peu de dénivélés. Il est donc bien adapté aux jeunes et aux débutants.

■ INSTITUTO HEMINGWAY

C/ Bailén, 5 ☎ +34 944 167 901
www.institutohemingway.com
 M° Abando.

Nombreuses activités à partir de 15 €.

Cette école de langue organise aussi de nombreuses activités pour les jeunes tout au long de l'année : surf, trekking, voile, équitation, golf, etc.

■ PISCINES ARTXANDA

Carretera Artxanda Santo Domingo, 17
 ☎ +34 944 452 300
www.bilbaokiolak.com
 Funiculaire d'Artxanda.

Tous les jours entre mi-juin et mi-septembre de 10h à 21h.

Un immense centre sportif au sommet du mont Artxanda, avec deux grandes piscines découvertes pour les jours de soleil. On y accède en funiculaire.

■ RIVERCHEER

Evaristo Churruka kaia, 1
 ☎ +34 622 932 042
www.rivercheer.com
 Tram Abandoibarra.

A partir de 50 € de l'heure.

Cette agence loue des petits bateaux à moteur sans permis, pour une randonnée fluviale dans la ville ou jusqu'à Getxo. Les bateaux, qui peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes, sont faciles à manier même sans expérience.

■ STADE DE FOOTBALL SAN MAMÉS

C/ Rafael Moreno Pichichi, s/n
 ☎ +34 944 24 08 77
www.athletic-club.eus
 M° San Mames.

Achat des billets sur le site web ou aux guichets du stade.

Le football est presque une religion à Bilbao, des conversations enflammées sur le dernier match de l'Athletic de Bilbao animent bars, boutiques et dîners en ville. Le football est arrivé à Bilbao à la fin du XIX^e siècle, importé par des marins anglais. Puis des étudiants passionnés par ce sport fondèrent une équipe qui deviendra plus tard l'Athletic de Bilbao.

Pendant un siècle, le stade de San Mamés a été considéré comme la cathédrale du football, la grotte des lions (les joueurs étant surnommés *leones*) où bat le cœur des supporters. Son nom lui venait du couvent de San Mamés situé à côté : San Mamés était un saint qui avait réussi à dompter des lions lancés contre lui dans un cirque romain. La « Cathédrale » est inaugurée le 21 août 1913, et le premier but dans ce stade fut marqué par Rafael Moreno, dit Pichichi. De nos jours, le surnom de « pichichi » désigne le joueur qui a marqué le plus de buts durant la ligue espagnole.

Après avoir accueilli les matchs de l'équipe pendant 100 ans (1913-2013), l'ancien stade a été démolie et remplacé par un nouveau. D'une capacité de 53 000 personnes, le nouveau stade de l'Athletic de Bilbao réunit à chaque match une multitude de supporters qui vivent les victoires de leur équipe dans la nouvelle « cathédrale » du football.

ESCAPADES

AUTOUR DE BILBAO

San Sebastián.

© PEDROSALA - ISTOCKPHOTO



LE LITTORAL

S'étendant sur 150 km de falaises et de plages de sable fin, la côte biscayenne regroupe plusieurs petits villages de pêcheurs : Ondarrao, Lekeitio, Elantxobe, Mundaka, Bermeo, Santurtzi ou encore, plus résidentiels, Bakio et Sopelana... Les endroits les plus emblématiques à visiter sur ce littoral sont nombreux, en particulier la réserve de la biosphère d'Urdaibai et l'ermitage de San Juan de Gaztelugatxe, sans oublier Mundaka qui fait le bonheur des surfeurs avec sa vague gauche légendaire. En continuant vers San Sebastián, on découvrira Zumaia, Getaria et Zarautz, emblématiques stations balnéaires qui marquent l'entrée dans la province du Gipuzkoa.

BARAKALDO

Située dans la périphérie de Bilbao, sur la rive gauche du Nervión, Barakaldo est la deuxième ville la plus peuplée de Biscaye avec ses 100 000 habitants. Cette typique ville de banlieue ne présente pas un grand intérêt touristique, mais elle accueille bon nombre de professionnels dans son parc des expositions, où sont célébrés les grands congrès de Bilbao.

Transports

- **Voiture** : à 10 km du centre de Bilbao, en direction de Portugalete, sur la N-634 ou la A-8.
- **Métro** : arrêt Barakaldo ou Ansio du métro de Bilbao.

Pratique

■ **OFFICE DE TOURISME**
Ronda de Azkue, 1
☎ +34 94 499 58 21
www.barakaldo.org
turismo@barakaldo.org
M° Ansio.

Ouvert uniquement en période de congrès du lundi au vendredi de 8h à 14h et de 17h à 20h, week-end de 9h à 15h et de 18h à 21h. L'office de tourisme est situé à l'intérieur du parc des expositions.

Se restaurer

■ PALACIO LARREA BERRIA

Larrea, 7
☎ +34 944 370 596
www.palaciolarreaberria.com
palaciolarreaberria@hotmail.es
M° Barakaldo.

Fermé le lundi. Plusieurs menus à partir de 15,90 €.

Installé dans une jolie demeure blasonnée du XVIII^e siècle, ce restaurant propose plusieurs ambiances sur chacun de ses étages. Au rez-de-chaussée, un coin pub avec tonneaux et tables en bois qui accueille des concerts le week-end. Autour du comptoir, on se régale de pintxos, rations et tapas en tous genres. Les étages supérieurs accueillent le restaurant et les salons privés. Côté cuisine, on se régale de recettes traditionnelles remises au goût du jour.

Shopping

■ FASHION OUTLET BARAKALDO

Megapark
Avda. La Ribera
☎ +34 944 181 020
www.fashionoutletbarakaldo.com
Entre juin et septembre, du lundi au samedi de 10h à 22h. Entre octobre et mai, du lundi au jeudi de 10h à 21h, vendredi et samedi de 10h à 22h. À seulement 15 minutes de Bilbao, ce Fashion Outlet offre des réductions allant de 30 à 70 %, tout au long de l'année, sur de nombreuses marques nationales et internationales. Situé à l'intérieur du parc commercial Megapark, il réunit de nombreuses marques, dont un Mango

Desde Santurce a Bilbao

Santurtzi était autrefois le port le plus important de la côte basque. Il était notamment réputé pour sa pêche côtière. Avant l'apparition des tramways, les femmes de Santurtzi devaient marcher pieds nus jusqu'à Bilbao, sur 14 km, pour livrer leur panier à sardines qu'elles portaient sur leur tête. Cette marche a inspiré une chanson très populaire en Espagne, *Desde Santurce a Bilbao*.

Les immanquables du littoral basque

- **Traverser le pont suspendu de Biscaye**, classé au patrimoine mondial de l'Unesco.
- **Découvrir, au fil de l'eau, la réserve d'Urdaibai**, qui protège une faune et une flore d'exception.
- **Surfer à Mundaka**, un des meilleurs spots de surf au monde.
- **Voir l'arbre de Gernika**, aux origines de la culture basque.
- **Marcher jusqu'à l'ermitage de San Juan de Gaztelugatxe**, qui offre un panorama à couper le souffle.
- **Savourer du poisson grillé** accompagné d'un txakoli à Getaria.
- **Suivre la route du Flysch** entre Zumaia et Mutriku.

outlet. Egalement de bonnes affaires concernant la mode homme, femme et enfant, des marques de chaussures, de sous-vêtements, de bijoux, de parfumerie, de chocolaterie, d'art de la maison et même de livres. Ce Park Avenue dispose d'un espace pour les enfants avec une aire de jeux de près de 1 000 m² et une bibliothèque.

SANTURTZI



A quelques kilomètres à peine, sur la rive gauche de Bilbao, se trouve cette ville des pêcheurs qui s'est agrandie pour devenir le centre névralgique du commerce maritime. Mais, pour les gens de la région, Santurce (Santurtzi en basque) reste le fief de la sardine régi par la sardinière, qu'il s'agisse de sa statue qui trône sur le port ou des sardinières qui vendent leurs poissons sur le port et à l'entrée de l'église San Jorge. Elles harangent le client dans un vocabulaire et avec un ton bien spécifique, qui n'est pas sans charme. Vous l'avez compris, il n'est pas de meilleur endroit pour déguster des sardines grillées.

Transports

- **En bus.** La ligne A-3115 de la compagnie Bizkaibus relie Bilbao et Santurtzi.
- **En train.** La ligne C1 de Renfe Cercanías relie Santurtzi et Bilbao.
- **En voiture.** Depuis Bilbao, emprunter l'A-8 en direction de Santander jusqu'à la sortie Santurtzi.

Pratique

■ **OFFICE DU TOURISME**
Puerto Pesquero, 20
☎ +34 94 483 94 94
www.turismo.santurtzi.net
turismo@santurtzi.net

Entre juin et septembre, tous les jours de 10h à 20h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 19h, dimanche de 10h à 14h.

Se loger

■ **URH PALACIO DE ORIOL**
27 Avda. Cristobal Murrieta
☎ +34 944 934 100
www.urhpalaciodeoriol.com
info@urhpalaciodeoriol.com
Comptez entre 50 € et 120 € la chambre double standard.
Situé au cœur du quartier historique de Santurtzi, cet hôtel de charme est particulièrement apprécié pour son joli point de vue sur la ville et sur la baie d'Abra. Il est installé dans un splendide palais datant de 1902 classé monument historique. Jolies chambres confortables et très bien équipées.

Se restaurer

Tous les ans, le vendredi précédant le 16 juillet (jour de la Virgen del Carmen, sainte patronne des marins), Santurtzi célèbre sa journée de la sardine ! Pour l'occasion, plusieurs tonnes de sardines sont grillées et réparties dans les rues de la ville. Un bon prétexte pour une escapade à Santurtzi.

■ **HOGAR PESCADOR MANDANGA**
Puerto Pesquero, s/n
☎ +34 944 610 211
www.hogardelpescadorsanturce.es
moky_ima@hotmail.com
Fermé le dimanche soir. Comptez 30-40 €.
Situé dans le bâtiment de la Confrérie des pêcheurs, sur le port de Santurce, ce restaurant est un classique pour manger du poisson grillé. On viendra plutôt en été, pour se régaler de sardines grillées en terrasse, dans une ambiance familiale et informelle. Bon rapport qualité-prix !

À voir – À faire

La ville abrite plusieurs monuments et sculptures à l'air libre, dont celle de la Virgen del Carmen, patronne de Santurtzi. Le 16 juillet a lieu dans la ville une procession où les habitants de la ville rendent hommage aux pêcheurs défunts.

■ IGLESIA VIRGEN DEL MAR

Plaza Virgen del Mar, s/n

On raconte qu'en 1600 est apparue sur la côte de Santurtzi, sur les récifs de Lallana, une image de la Vierge, à laquelle on attribua dès lors de nombreux miracles.

A la suite de quoi, les villageois ont décidé de ne plus vénérer sainte Eulalie et l'ont abandonnée au profit de la Vierge de la mer, à qui ils ont dédié ce temple.

■ SANTURTZI ITSASOA MUSEOA

Puerto Pesquero 20

☎ +34 94 483 94 94

www.turismo.santurtzi.net

turismo@santurtzi.net

Entre juin et septembre, tous les jours de 10h à 20h. De décembre à février, du lundi au vendredi de 10h à 19h, samedi et dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Entrée 1 €.

Ce centre d'interprétation, qui occupe l'emblématique bâtiment de la confrérie des pêcheurs, propose un itinéraire à travers l'histoire maritime de Santurtzi. Des visites théâtralisées sont régulièrement organisées pour petits et grands (se renseigner à l'office de tourisme).

Visites guidées

■ OBSERVATION DE BALEINES

☎ +34 94 483 94 94

www.verballenas.com

info@verballenas.com

69 € par personne.

Des sorties en mer (uniquement en été) pour observer les baleines et les dauphins. L'excursion dure environ 8 heures et inclut une conférence sur les espèces marines. Passionnant !

PORTUGALETE



Ville de près de 50 000 habitants. Le bijou de Portugalete est le Puente Colgante, classé au patrimoine de l'humanité par l'Unesco. Il s'agit d'un pont transbordeur qui rejoint l'autre côté du Nervión, de Portugalete à Getxo. Symbole du développement industriel de la région au XIX^e siècle, ce pont attire les curieux, qui une fois sur place poussent jusqu'au centre-ville, se révélant tout à fait à la hauteur de

l'auguste construction qui fait le renom de la ville. Le Casco Viejo compte, entre autres, une tour datant du XV^e siècle et un musée industriel de premier plan.

Transports

■ **Voiture** : A 20 km de Bilbao par la A-8.

■ **Autobus**. Compagnie Bizkaibus, nombreuses lignes depuis Bilbao (A3122, A3115, A3136 et A3151).

■ **Trains**. Trains de banlieue de la compagnie Renfe, ligne C1, Bilbao-Abando-Santurtzi, gare de Portugalete.

■ **Métro**. L2, station Portugalete.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME DE PORTUGALETE

Paseo de la Canilla s/n

☎ +34 944 729 314

www.portugalete.org

turismo@portugalete.org

De juillet à mi-septembre, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. Entre novembre et mi-mars, du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 18h, samedi et dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 17h à 19h, dimanche de 10h à 14h.

Se loger

■ AUBERGE MUNICIPALE DE PORTUGALETE

Polideportivo de Zubi Alde

C/ Martin Fernandez Villaran, 2

☎ +34 94 472 93 20

Ouvert de juin à septembre, de 15h à 22h. Sur donation.

Inaugurée en 2017, l'auberge municipale est située en plein cœur de Portugalete, à deux pas du pont suspendu. Des volontaires y accueillent les pèlerins durant l'été, offrant 28 places, avec 4 douches et 4 WC. L'auberge se trouve au 1^{er} étage du bâtiment, l'accès se fait par la Calle Pedro de Heredia.

■ GRAN HOTEL PUENTE COLGANTE

Doña Maria Diaz de Haro, 2

☎ +34 944 014 800

www.granhotelpuentecolgante.com

info@granhotelpuentecolgante.com

Comptez entre 70 € et 120 € la chambre double.

Installé dans un bâtiment historique du XIX^e siècle, cet hôtel charmant offre des vues privilégiées sur le pont suspendu de Biscaye. Au total, 74 chambres très confortables, dont certaines avec vue sur la *ria* et le pont.

Se restaurer

■ ASADOR CASA JAUREGI

Calle Correos, 21

☎ +34 94 644 09 09

www.asadorcasajauregi.com

ismajauregi@hotmail.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 13h30 à 15h30, également en soirée les vendredis et samedis de 21h à 23h. Comptez 40 €.

Spécialiste des viandes et des poissons « a la brasa », ce restaurant est réputé pour ses croquetas, sa morue à la sauce pil pil et ses côtes de bœuf grillées. Dans un décor tout en sobriété, on se régale d'une excellente cuisine locale.

À voir – À faire

Le centre historique de Portugaleta (Casco Histórico ou Casco Viejo) est classé comme ensemble monumental. Ses ruelles en pierre et ses beaux bâtiments constituent une agréable promenade pour le visiteur.

■ BASILIQUE DE SANTA MARIA

Santa María Kalea

☎ +34 944 729 314

Ouvert uniquement aux horaires des messes. Entre juin et septembre, possibilité de visites guidées.

Basilique construite au XIV^e siècle sous les ordres de María Díaz de Haro, fondatrice de la ville de Portugaleta. Le bâtiment original, devenu trop étroit, fut remplacé au XV^e siècle par la basilique gothique que l'on peut admirer aujourd'hui. Quant à la tour baroque, elle fut ajoutée au cours de la première moitié du XVIII^e siècle. La basilique est classée comme bien d'intérêt culturel.

■ PUENTE VIZCAYA

Puente de Vizcaya Zubia
GETXO

☎ +34 94 480 10 12

www.puente-colgante.com

promocion@puente-colgante.com

Ascenseur et passerelle : tous les jours de 10h à 19h de novembre à mars, jusqu'à 20h entre avril et octobre. Prix : 10 € avec audio-guide. Conçu par l'architecte basque Alberto de Palacio et inauguré en 1893, il a été le premier pont métallique pourvu d'une nacelle suspendue et a servi de modèle à de nombreux autres ponts dans le monde entier. Classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2006, cette prodigieuse construction en acier située à 45 mètres de hauteur et de 160 mètres de longueur est l'un des symboles de l'ère industrielle du Pays basque. Il est possible de traverser le pont en voiture ou à pied. On peut également emprunter la passerelle piétonne à 45 mètres au-dessus de la ria (accès par ascenseur) qui offre des vues panoramiques sur l'embouchure du Nervión, le port de Bilbao, Getxo et Portugaleta.

■ RIALIA – MUSEO DE LA INDUSTRIA

Paseo de la Canilla

☎ +34 944 724 384

www.rialia.net

rialia@portugaleta.org

Entre octobre et mars, mardi et mercredi de 9h30 à 13h30, jeudi et vendredi de 9h30 à 13h30 et de 15h à 17h, samedi et dimanche de 10h à 15h. Entre avril et septembre, du mardi au jeudi de 10h à 14h30, vendredi et samedi de 10h à 14h et de 17h à 19h, dimanche de 10h30 à 15h. Entrée 2 €.



Le pont de Bizkaia (1893).



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

Le pont de Bizkaia (1893) conçu par Alberto de Palacio est le plus vieux pont transbordeur au monde, ce qui lui a valu d'être classé Patrimoine Mondial par l'Unesco.

Inauguré en 2006, ce musée est consacré à l'histoire de l'industrie au Pays basque qui, pendant des années, a été le moteur de l'économie de la région. Son exposition permanente présente notamment des collections de peintures sur le thème industriel, majoritairement des aquarelles, datant du milieu du XX^e siècle.

■ TORRE DE SALAZAR

Travesía de Salazar, s/n
 ☎ +34 944 723 140

Du mardi au vendredi de 17h30 à 20h30, samedi de 11h à 14h et de 17h30 à 20h30, dimanche de 11h à 14h.

Cette tour de défense fut construite à la fin du XV^e siècle par le seigneur Salazar. Sa hauteur permettait de contrôler la circulation des personnes et des marchandises venant du port et par les chemins.

Après avoir été reconstruite dans les années 1950 suite à un incendie, elle héberge aujourd'hui un musée sur l'histoire de la ville, une salle d'expositions temporaires et un restaurant de cuisine basque.

Shopping

■ MERCADO DE LAS ALDEANAS

Plaza del solar

Tous les mardis, jeudis et samedis pendant toute l'année.

Sur ce marché, vous trouverez du bio et du bon : une quinzaine de petits producteurs y vendent des légumes du potager, des fleurs et des plantes. Les étals sont situés autour du joli kiosque de la plaza del solar, construit en 1912 dans un style éclectique.

GETXO



Située à l'embouchure du Nervión, c'est une zone résidentielle huppée divisée en plusieurs quartiers. Depuis le début du XIX^e siècle, Getxo est habité par les aristocrates et les maisons seigneuriales s'y succèdent. Sa situation en bord de mer, à quelques kilomètres de Bilbao, fut un atout qui lui permit de prospérer. Aujourd'hui, la proximité du port nuit un peu à son charme, mais l'agglomération possède tout de même une agréable promenade au bord de la mer et dans le vieux port d'Algorta, pittoresque et très animé les soirs d'été.

Transports

Comment y accéder et en partir

Getxo est une ville facilement accessible : proche de l'aéroport international de Bilbao-Loiu, elle offre un accès direct à l'autoroute (AP-8). C'est aussi le premier port de plaisance du Pays Basque. Enfin Getxo est reliée par le métro au centre de Bilbao.

► **Métro.** Ligne 1, station Neguri (25 minutes de trajet depuis la station Casco Viejo de Bilbao).

► **Voiture.** A 15 km de Bilbao par la BI-637. Il est très difficile de se garer, il est donc beaucoup plus rapide et facile de s'y rendre en métro.

► **Bus.** Ligne A-3411 : Bilbao-Getxo. A-3414 : Bilbao-Getxo (par Artxanda).

Se déplacer

La ville de Getxo s'articule autour de l'embouchure du Nervión, elle est donc très facile d'accès pour les piétons ou les cyclistes.

■ GETXOBIZI

☎ +34 900 840 345

www.getxobizi.com

getxobizi@getxobizi.com

Service disponible tous les jours de 7h à 22h.

Location : 2 €/jour.

Service de location de vélos. Plusieurs points de location dans la ville.

Pratique

■ POINT D'INFORMATION

PUENTE BIZKAIA

Zubiko Enparantza

☎ +34 615 756 290

www.getxo.eus/tourisme

turismo@getxo.eus

De juin à septembre et pendant les vacances de Pâques : tous les jours de 10h30 à 15h et de 16h à 19h39. De mars à décembre, tous les jours de 11h à 14h et de 16h à 19h. Fermé le reste de l'année.

■ OFFICE DE TOURISME

Playa de Ereaga ☎ +34 944 910 800

www.getxo.eus/tourisme

infoturismo@getxo.eus

De juin à fin septembre, ouvert tous les jours de 9h30 à 14h30 et de 16h à 19h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 9h30 à 14h30 et de 16h à 19h, dimanche de 9h30 à 14h30.

L'Office de tourisme de Getxo se trouve juste à côté de la plage d'Ereaga, dans un édifice très moderne. Toutes les informations pratiques sur Getxo et le Pays Basque vous seront renseignées pour faire de votre séjour un moment inoubliable. Accueil très professionnel. Petit plus, vous y trouverez un service gratuit de recharge de batterie de téléphone. N'oubliez

pas de demander la brochure « Plans pour profiter de Getxo » qui regroupe de nombreuses activités et visites pour tous les âges. Bon plan : la carte touristique gratuite « Getxo Pass », qui vous donne le droit à des réductions dans les établissements partenaires et vous fait cumuler des tampons pour gagner des cadeaux de l'Office de tourisme. Carte disponible sur place ou à télécharger en ligne.

Orientation

Getxo est divisé en plusieurs quartiers résidentiels aux identités affirmées :

- **Las Arenas**, qui se trouve au bord de la rive droite de l'estuaire, pratiquement sous le célèbre pont suspendu, reliant la rive droite avec Portugalete depuis le XIX^e siècle.
- **Algorta**, zone commerçante où se concentre une grande partie de la population de Getxo.
- **Neguri**, le quartier chic de Getxo, où l'on peut voir de splendides palais.
- **Puerto Viejo**, authentique village de pêcheurs où se concentrent plusieurs bars à tapas.

Se loger

■ HOTEL ERCILLA EMBARCADERO

Avenida de Zugazarte, 51

☎ +34 944 803 100

www.hotelembarcadero.com

info@hotelembarcadero.com

Chambre double standard entre 120 et 180 €. Une belle maison 1900 donnant sur un petit embarcadere, dont certaines chambres ont vue sur la mer. Profitez du beau jardin où vous pouvez prendre l'apéro et de son magnifique restaurant. C'est le plus bel hôtel de Getxo.



Le quartier de Las Arenas.

■ HOTEL NEGURI

Avenida Algorta, 14
 ☎ +34 944 910 509
 www.hotelneguri.com
 hotelneguri@hotelneguri.com
Comptez entre 70 et 120 € la chambre double.
 Situé dans le centre, près de la promenade du bord de mer, dans une très belle demeure seigneuriale. L'intérieur est un peu ancien, mais fera le bonheur de ceux qui recherchent avant tout un hôtel de charme.

■ HOTEL PETIT PALACE TAMARISES

Muelle de Ereaga, 4
 ☎ +34 944 915 092
 www.hotelpetitpalacetamarises.com
 tamarises@petitpalace.com
Chambre double entre 70 € et 150 €.
 Situé dans un bâtiment moderne et sans charme face à la mer, cet hôtel affiche en revanche une décoration design très soignée et offre une multitude de services bien pensés (Ipad gratuit, prêt de vélos, etc.). On apprécie son emplacement privilégié et la modernité du confort.

Se restaurer**■ BAR GALEA**

Calle Mayor, 22
 Las Arenas
 ☎ +34 944 637 678
Fermé le dimanche. Comptez 10 €.
 Dans le quartier de Las Arenas, un petit bar réputé pour ses nombreux *pintxos*, en particulier ses tortillas. Ambiance informelle et locale.

■ KAROLA ETXEA

C/ Aretxondo, 22
 Puerto Viejo
 ☎ +34 94 460 08 68
 www.karolaetxea.net
 karolaetxea@karolaetxea.net
Tous les jours de 13h à 16h et de 21h à 23h. Menu du jour à 19 € en semaine et 39 € les week-ends, TVA non comprise.
 Situé dans une ancienne maison de pêcheurs du Puerto Viejo, ce petit restaurant plein de charme est géré par la même famille depuis près de 50 ans. Ici, on vient se régaler de poisson frais et de fruits de mer qui varient en fonction de la pêche et des saisons, mais aussi de savoureuses recettes traditionnelles comme la morue à la sauce biscayenne ou les *kokotxas* à la sauce pil-pil.

■ SUKAM

Plaza Zubiko, s/n
 Las Arenas
 ☎ +34 946 850 992
 www.sukam.es
 reservas@sukam.es

Fermé le lundi. Du mardi au dimanche de 13h30 à 15h30, en soirée uniquement du jeudi au samedi de 20h30 à 23h. Menu du jour 25 €. À la carte, comptez 40 €.

Situé juste à côté du pont suspendu, ce restaurant est géré par le jeune chef Alvaro Martínez, formé dans les cuisines d'Arzak, Martín Berasategui et El Bulli. Avec un tel bagage culinaire, on comprend mieux la présence de certains plats très modernes, comme l'œuf cuit à basse température, ou d'inspiration asiatique, comme le *nigiri* de *txangurro* (crabe).

À voir - À faire

Il faut flâner le long du Muelle de las Arenas pour admirer les beaux palais construits entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle dans le quartier de Las Arenas, et notamment le superbe palais Eguzki Alde (1918) et le palais Lezama-Legizamón (1902).

■ GETXO AQUARIUM

Puerto Deportivo El Abra
 ☎ +34 944 914 661
 www.getxoaquarium.com
 info@getxoaquarium.com
Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 14h et de 16h30 à 20h. Entrée 3,25 €, enfants 2,15 €.
 Petit aquarium, mais qui mérite le détour jusqu'au port de plaisance de Getxo. Vous y verrez des espèces que l'on ne trouve pas ailleurs, entre autres de très belles anémones et des poissons de toutes les mers du monde. Tout y est très bien conçu et l'accueil est chaleureux et professionnel.

■ MOULIN D'AIXERROTA

Ctra. de la Galea
 Construit en 1727, il surplombe la mer du haut des hautes falaises de la côte. Il abrite aujourd'hui un restaurant (www.restaurantecubita.com) et une galerie d'art. Il offre surtout un bon prétexte pour faire une balade le long du littoral et profiter des vues extraordinaires sur l'océan.

■ PUENTE VIZCAYA

Puente de Vizcaya Zubia
 ☎ +34 94 480 10 12
Voir page 140.

■ VIEUX PORT D'ALGORTA (PUERTO VIEJO)

Visites guidées tous les dimanches entre juin et septembre. Renseignements à l'office de tourisme.

Ce coin pittoresque semble figé dans une autre époque. On peut y voir ses maisons des pêcheurs bien typiques et déambuler dans ses rues étroites aux maisons blanches à volets verts, rouges ou bleus. Le quartier est très animé à l'heure de l'apéritif le week-end.

Sports - Détente - Loisirs

■ GETXOPORT

☎ +34 676 92 57 46

www.getxoport.com

info@getxoport.com

Cette agence organise de nombreuses activités sportives à Getxo et ses environs. Excursions en Stand up Paddle, pirogue, vélo électrique, ou encore escalade, parapente...

Visites guidées

■ BITRAVEL

Las Mercedes, 8, 1^{er}A

☎ +34 944 807 256 – www.bitravel.com

central@bitravel.com

Cette agence propose divers programmes de visites et d'expériences à Bilbao et dans le reste du pays basque, notamment des visites du Guggenheim et du Puente Colgante, des balades en bateau le long de la *ría* de Bilbao, des excursions à bord d'un bateau de pêche traditionnel, des journées surf ou pelote basque, etc.

■ EXCURSIONS EN VOILIER

Puerto Deportivo El Abra-Getxo

☎ +34 94 491 08 00

www.getxo.eus

infoturismo@getxo.eus

Uniquement entre mi-mai et fin octobre. Prix : 45 € par personne.

Excursion en voilier à l'embouchure de la *ría* de Bilbao.

Shopping

■ OH MON DIEU !

Las Mercedes 22

☎ +34 944 31 62 33

M^{re} Moyua

Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Jolie boutique qui propose une mode féminine à travers une sélection pointue de marques comme Dolores Promesas, Sister Jane et Bonsui.

SOPELANA



A 15 km du centre de Bilbao. D'impressionnantes falaises et des plages sauvages se succèdent tout au long de la côte. Cette paisible et accueillante petite ville, où un certain nombre de Bilbaínos ont élu résidence l'été, fera le bonheur des sportifs. Elle permet en effet de réaliser des activités aussi variées que le surf, le bodyboard, le golf, le parapente, l'escalade et les excursions en VTT.

Les plages sont, sans aucun doute, ses principaux attraits. Barinatxe ou La Salvaje attire de nombreux surfeurs. S'y déroule aussi tous les ans

une course nudiste internationale. Arrietara est l'une des plages les plus fréquentées. Atxabiribil, bordée de falaises, est ouverte sur la mer.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Voiture.** Depuis Bilbao, prendre l'A-8 ou la N-637 direction Getxo. Une fois à Getxo, la voie express Corredor de Uribe Costa nous mène jusqu'à Sopelana.

► **Métro.** La Ligne 1 (Etxebarri-Plentzia) de métro de Bilbao propose deux arrêts dans la commune : Larrabasterra et Sopelana.

Se déplacer

En été, de mi-juin à mi-septembre, la municipalité met en place un service de bus (Sopelbus) pour rejoindre les plages depuis la station de métro Larrabasterra.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Loiola Ander Deuna Kalea, 28

☎ +34 94 406 55 19

www.turismoa.sopelaudala.org

En juin et septembre, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 14h. En juillet et août, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. Le reste de l'année, du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 14h.

■ POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE

Plaza Aretxabaleta, 1

☎ +34 94 406 55 19

www.turismoa.sopelaudala.org

En juin et septembre, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 14h. En juillet et août, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. En mai et octobre, du lundi au vendredi de 10h à 14h. Fermé le reste de l'année.

Se loger

■ CAMPING SOPELANA

C/ Atxabiribil, 30

☎ +34 946 761 981

www.campingsopelana.com

repcion@campingsopelana.com

Environ 30 € pour une parcelle (comprenant une voiture et une tente pour 2 personnes). Bungalow pour 2 personnes entre 55 et 100 € selon la saison.

Un camping prisé des surfeurs, à seulement quelques pas des longues plages de Sopelana. Piscine avec chaises longues, jeux pour enfants, petit supermarché et grands espaces verts.

Phare Arriluce dans le quartier Neguri, Getxo.

© PHILIPPE GUERSAN



■ **HOTEL GOIZALDE**

Avenida Atxabiribil, 60

☎ +34 944 760 657

www.hotelgoizalde.com

hotelgoizalde@hotelgoizalde.com

Chambre double entre 60 et 85 €.

Situé à 200 mètres de la plage, ce petit hôtel familial offre un emplacement idéal pour profiter de l'océan. Les 12 chambres avec salle de bains accueillent tous les jeunes sportifs de la bonne société de Bilbao.

■ **MOANA SURF HOSTEL**

Elortza Auzoa 5 ☎ +34 946 764 859

www.moanasurfhostel.com

info@moanasurfhostel.com

Entre 20 et 35 € la nuit par personne, petit déjeuner inclus.

Aménagé dans une jolie maison basque du XIX^e siècle, cet *hostel* a été conçu pour les amateurs de surf et de skate. Il dispose de 75 places dans des dortoirs très cosy, avec une décoration vraiment réussie. Entouré d'un grand jardin, l'*hostel* dispose d'une rampe pour pratiquer le skate, une piscine climatisée, un coin barbecue... Dès l'arrivée des beaux jours, des *surf camps* y sont régulièrement organisés. Une super adresse !

Se restaurer

■ **EL PEÑÓN DE SOPELANA**

Atxabiribil Hiribidea, 82

☎ +34 946 760 786

www.elpenondesopelana.com

sopela@tocandoelmar.com

Vendredi et samedi de 13h à 1h, dimanche de 12h à 22h. Comptez 20 €.

Un spot magique, face à l'océan, pour manger un burger, des tapas, ou des plats plus sophis-

tiqués – essentiellement à base de poisson. Sublime terrasse pour observer le coucher de soleil !

Sortir

■ **GOLFO NORTE**

Itxasgane Kalea

☎ +34 946 77 46 00

Du lundi au jeudi de 15h à 0h, vendredi et samedi de 15h à 3h, dimanche de 12h à 0h.

Un excellent spot à l'heure de l'apéritif, avec une grande terrasse face à la mer. On peut également y manger des salades pour pas cher. L'établissement organise aussi de temps en temps des concerts. Un lieu parfait pour admirer le coucher du soleil, dans une ambiance *surfing* !

À voir – À faire

Ici, on vient surtout pour les activités sportives : surf, parapente, séjour balnéaire... Les montagnes qui s'étendent aux alentours sont aussi l'occasion d'effectuer de jolies balades à pied ou à vélo, comme celles menant à Getxo ou à Berango. Dans le centre-ville, l'église San Pedro, qui date de la Renaissance, se distingue par sa couleur blanche et par sa tour baroque qu'elle doit à une restauration au XVIII^e siècle. Sur la route de Plentzia se trouve l'ermitage de San Andrés, fondé, suppose-t-on, au XIII^e siècle. Cet édifice rustique en pierre, plein de charme, fut reconstruit en 1970. De l'ermitage d'Urduliz, bâti sur l'un des pics rocheux de Santa Marina, on peut apercevoir la côte de Biscaye.

■ **PLAGES**

Si vous rêvez d'une plage de sable fin et doré, c'est sur la plage de Barinatxe qu'il faut vous



Plentzia.

Randonnée sur les falaises

La randonnée pédestre qui part de Getxo à Sopelana est l'occasion de découvrir une intéressante formation géologique au milieu des falaises. D'autres points d'intérêt raviront les amateurs : le phare de Galea, datant du XVIII^e siècle, ou encore les dunes d'Aizkorri surplombant le littoral.

rendre, plus connue sous le nom de La Salvaje. C'est un spot prisé des surfeurs locaux. En revanche, si vous avez envie de calme et de solitude, c'est la plage de Menakoz qu'il vous faut. Très sauvage, c'est une plage de galets, entourée de falaises. Ne soyez pas surpris si vous y croisez des nudistes !

Sports - Détente - Loisirs

■ CARRERA NUDISTA DE SOPELANA

Plage de Barinatxe
Mi-juillet.

Instauré en 1999 par Patxi Ros, c'est l'une des courses nudistes les plus connues des amateurs.

■ PARAPENTE BIZKAIA

☎ +34 688 62 54 60
www.parapentebizkaia.com
info@parapentebizkaia.com
Cours de parapente et vols accompagnés d'un pilote professionnel dans les environs de Sopelana.

■ LA SALBAJE SURF ESKOLA

C/ Arrieta, 83
☎ +34 675 650 713
www.lasalbajesurfeskola.com
info@lasalbajesurfeskola.com
35 € le cours d'initiation.
Cours d'initiation et de perfectionnement pour enfants et adultes. Les prix incluent tout le matériel (combinaison et planche). A noter : certains professeurs parlent français !

PLENTZIA



Jolie ville de 4 000 habitants environ. La balade le long de la ría est particulièrement agréable, tandis que le centre historique conserve une intéressante architecture où se mêlent vieilles maisons de pêcheurs et palais du XIX^e siècle.

Transports

- **Voiture.** A 25 km de Bilbao par la BI-634.
- **Bus.** Compagnie Bizkaibus, lignes A-3499 Plentzia-Gorliz et A-3451 Las Arenas/Areeta-Armintza.
- **Métro.** Ligne 1, station terminus Plentzia.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME DE PLENTZIA

Erribera Kalea 23
☎ +34 94 677 41 99
www.plentzia.org
turismo.plentzia@bizkaia.org
En été, du mardi au samedi de 10h à 13h et de 17h à 19h, dimanche de 10h à 13h30. Le reste de l'année, service d'information touristique dans la maison de la culture Goñi Portal (C/Kale Barria, 2) du lundi au vendredi de 11h à 13h et de 16h30 à 20h.
L'office du tourisme organise des visites guidées dans la vieille ville.

Se loger

■ HOTEL KAIAN

Areatza, 38
☎ +34 946 775 470
www.kaianplentzia.com
kaian@grupozaldua.com
Comptez entre 70 € et 130 € la chambre double standard.
Charmant petit hôtel avec jardin, où les deux sœurs Natalia et Patricia ont su créer une atmosphère chaleureuse. Ses 7 chambres, toutes différentes, sont spacieuses et bien décorées, certaines avec vue sur le port. Sur sa terrasse, ambiance chill-out pour boire un mojito. Une très bonne option pour un séjour à Plentzia.

■ URIBE KOSTA CASA DE MARINOS

Erribera, 13
☎ +34 946 774 478
www.casasdemarinos.es
uribekosta@casasdemarinos.es
Chambre double de 55 à 75 € (TVA non comprise). Comptez 30 € dans le restaurant.
Situé au bord de la ría, sur la calme promenade qui mène au port, cet hôtel 2-étoiles est tout à fait charmant. Aménagé dans une maison du XIX^e siècle, il propose 8 chambres coquettes et bien entretenues. Son restaurant, doté d'une terrasse, offre quant à lui une cuisine moderne et très soignée, et mérite tout à fait une visite même si vous ne séjournez pas dans l'hôtel.



Museo Plasentia Butrón.

Se restaurer

■ ITXAS GANE

Ctra. Bilbao-Plencia, 11
Barrika ☎ +34 946 772 671
www.itxasganemarisqueria.es
baritxasgane@hotmail.com
A 4 km du centre de Plentzia.

Fermé le lundi, mardi soir, mercredi soir et dimanche soir. Comptez 30-40 €.

Une bonne adresse pour se régaler de poisson frais. Ici, c'est la matière première qui prime, et la préparation des plats est au service du produit, non l'inverse. Un conseil : gardez de la place pour les desserts faits maison !

■ RESTAURANTE KAIAN

Areatza, 38
☎ +34 946 775 470
www.kaianplentzia.com
kaian@grupozaldua.com

Ouvert tous les jours. Menu dégustation 45 € (TVA non comprise).

Un des meilleurs restaurants de la ville. Ses spécialités : raviolis de morue, poulpe grillé, ou pour les carnivores, la côte de bœuf avec ses pommes de terre confites. Appétissant.

À voir - À faire

Réputée pour ses plages et la ría qui arrive à son embouchure, Plentzia renferme aussi un quartier historique où il fait bon se promener. Un point d'information organise des visites guidées dans la ville et ses alentours. Gorliz, et ses dunes pétrifiées, n'est pas loin.

■ MUSEO PLASENTIA BUTRÓN

Goienkale, 27
☎ +34 946 773 725
www.museoplentzia.org
museoplentzia@gmail.com

Entre juin et septembre, jeudi et dimanche de 11h à 14h, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h ; entre octobre et mai, mercredi et jeudi de 11h à 14h, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h. Entrée libre.

Le musée occupe un bâtiment du XVI^e siècle. Faisant honneur à l'ancien nom de Plentzia, et situé dans l'ancien hôtel de ville, il retrace l'histoire maritime de la petite cité à travers une exposition permanente sur deux étages. De nombreuses maquettes de bateaux sont exposées, la plus ancienne datant du XV^e siècle, ainsi que divers instruments de navigation.

■ RÍA DE PLENTZIA



Cette ría, qui offre une promenade sans égale en Biscaye, se forme à l'embouchure de la rivière Butrón. On longe la ría parsemée de petites embarcations colorées pour arriver au vieux port, endroit plein de charme où il fait bon prendre un verre à la tombée du soir. On remarquera en chemin le très moderne « pont neuf » construit par l'architecte Javier Manterola en 1991.

■ VIEILLE VILLE DE PLENTZIA

Ensemble architectural médiéval aux petites rues étroites, où se côtoient anciennes maisons de marins, petits palais du XIX^e siècle et lieux de culte.

GORLIZ



A quelques encablures de Plentzia, Gorliz mérite une petite visite pour suivre la promenade qui mène jusqu'au phare. En été, la forêt de pins qui longe la plage est le rendez-vous des pique-niqueurs.

Transports

► **Voiture.** A environ 30 km de Bilbao par la BI-631 (par l'intérieur des terres) ou la BI-634 (par le littoral).

► **Bus.** Liaisons avec Plentzia sur la ligne A3499 de la compagnie Bizkaibus.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME DE GORLIZ

Eloisa Artaza, 1
 ☎ +34 946 774 348
 www.gorliz.eu
 turismo@gorliz.net

De mi-juin à mi-septembre, tous les jours de 10h à 14h et de 16h à 20h. De mi-mars à mi-juin, du mercredi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h. En été, l'office de tourisme organise des visites guidées jusqu'au phare de Gorliz.

Se loger

■ ALBERGUE DE GORLIZ

58 Itsasbide
 ☎ +34 94 677 42 65
 www.troka.com

Comptez 20 € la nuit avec petit-déjeuner. Possibilité de demi-pension et pension complète. Cette auberge située face à la mer propose 55 places en dortoirs. Elle dispose du wi-fi et d'une cantine pour les repas. Pas chère, très propre et entourée de jardins, c'est une adresse prisée des jeunes sportifs. De nombreuses activités sont proposées sur place.

■ CAMPING DE GORLIZ

Uresarantze Bidea, 15 ☎ +34 946 771 911
 www.campinggorliz.com
Ouvert entre mars et octobre. Comptez 30 € pour 2 adultes, une tente et une voiture. Ce camping n'est pas de la première jeunesse mais il a l'avantage d'être situé à 600 mètres de la plage. Il propose aussi des bungalows de 2 chambres entièrement équipés.

À voir – À faire

Le centre-ville renferme quelques vestiges et monuments datant de plusieurs siècles, comme

le Fortin de Azkorriaga du XVIII^e siècle ou le phare de Gorliz. Dans les environs de la ville, les dunes pétrifiées méritent un arrêt.

■ BAIE DE GORLIZ ET DUNES PÉTRIFIÉES



En longeant la ría de Plentzia, on parvient à son embouchure où se forme une magnifique baie naturelle bordée par la plage de Gorliz. Après la plage, un petit chemin mène jusqu'au phare et jusqu'aux dunes pétrifiées, site d'un grand intérêt écologique.

■ FORTÍN DE AZKORRIAGA

Sur la pointe d'Uztrikotzek on peut voir les ruines du fort d'Azkorriaga, construit au XVIII^e siècle pour protéger la baie. Il est surnommé par les habitants *El Castillito Roto* (le petit château brisé).

■ PHARE DE GORLIZ

Le phare de Gorliz se dresse sur le cap Billano, face à l'île du même nom. Construit en 1990, il offre un beau point de vue sur la côte.

Sports – Détente – Loisirs

■ TROKA ABENTURA

58 Itsasbide
 ☎ +34 946 774 265
 www.troka.com
 troka@troka.com
Prix des activités sportives : environ 30 € par personne.

Spécialisé dans le tourisme d'aventure, Troka Abentura propose diverses expériences dans les alentours de Gorliz : descente en canoë de la ría de Plentzia, escalade, surf, etc. Les accompagnateurs connaissent parfaitement la faune et la flore locales ainsi que l'histoire de la région.

GATIKA

Gatika est un petit village charmant de 1 500 habitants, situé à 18 km de Bilbao. Il est agréable de s'y promener ou d'y déjeuner avant d'aller voir le Château de Butrón, une construction d'origine médiévale qui constitue le véritable attrait touristique de ce hameau. Gatika est situé dans un cadre incomparable, entouré de grands espaces verts qui invitent à faire de longues et agréables promenades.

Transports

► **Voiture :** à 18 km de Bilbao par la BI-631, en suivant la direction Mungia.

► **Bus.** Sur la ligne Sopelana – Mungia – Gatika de la compagnie Bizkaibus.

Château de Butrón.

© NIKOMI – FOTOLIA



À voir - À faire

■ CHÂTEAU DE BUTRÓN

Butrón s/n

Fermé au public, on ne peut admirer que l'extérieur.

Ce château romantique a un petit air de famille avec les châteaux de Bavière. Un lieu enchanteur, avec toutes ses tours et ses niveaux labyrinthiques qui nous ramènent au temps des chevaliers. Également un parc d'une grande richesse écologique, avec pas moins de 70 essences d'arbres exotiques et endémiques. La maison mère à l'origine du lignage des Butrón et du château fut édifée au XIII^e siècle. Au XIX^e siècle, le château fut restauré, habilement et dans le plus grand respect de ses origines médiévales, par l'architecte Francisco de Cubas.

MUNGUIA

A 20 minutes de Bilbao et à seulement 20 km de la côte, Mungia (15 000 habitants) est une ville charmante. Elle doit son cachet à son centre historique, riche en trésors architecturaux. Ne manquez pas l'hôtel de ville de style baroque et l'église gothique de San Pedro. Dans les environs de Mungia, le superbe ermitage Saint-Michel de Zumetxaga vaut également le détour.

Transports

► **Voiture.** Depuis Bilbao, par la route BI-631.

► **Bus.** Sur la ligne Bilbao – Mungia (par l'autoroute) de la compagnie Bizkaibus.

Se loger

■ PALACIO URGOITI

Calle Arritugane s/n

☎ +34 94 674 68 68

www.palaciourgoiti.com

info@palaciourgoiti.com

Comptez entre 80 € et 150 € la chambre double.

Jusqu'en 1968, ce beau palais se trouvait à Galdakao, à une quinzaine de kilomètres de Mungia. Mais avec la construction de l'autoroute Bilbao-Behobia, il fut exproprié malgré les tentatives de défense des autorités locales. Avant sa destruction, son propriétaire avait numéroté chaque pierre du bâtiment, qui furent conservées pendant plus de 30 ans jusqu'à sa reconstruction en 2004 à son emplacement actuel. C'est aujourd'hui un élégant hôtel doté d'un terrain de golf, d'une piscine climatisée et d'un restaurant gastronomique. L'endroit parfait pour une escapade détente.

Se restaurer

■ HERRIKO TABERNA MIKEL BENGOA

Barrio Mesterika

☎ +34 946 15 01 33

herrimikel@gmail.com

Du mardi au dimanche de 13h30 à 15h30. En soirée, uniquement les vendredis et samedis de 20h30 à 23h. Environ 30 €.

La meilleure adresse de la ville pour s'offrir un bon repas ou des *pintxos* dans un joli décor rustique, avec pierres et poutres apparentes. Champignons (en saison), fruits de mer et viandes grillées sont les protagonistes d'une cuisine enracinée, faisant la part belle aux produits de saison. Délicieux *chuletón* (côte de boeuf).

À voir - À faire

■ PARC MYTHOLOGIQUE D'IZENADUBA BASOA

☎ +34 946 740 061

www.izenaduba.com

olentzero@izenaduba.com

Ouvert tous les week-ends. Entrée 9,80 € pour les adultes et 8 € pour les enfants.

Il s'agit du premier parc d'attractions dédié à la mythologie basque. *Izenaduba* signifie en langue locale « ce qui a un nom, existe ». Un environnement enchanteur pour petits et grands mis en valeur par des nouvelles technologies (simulateurs 3D entres autres), pour ceux qui souhaitent s'imprégner des contes et légendes de la région.

■ SAN MIGUEL DE ZUMETXAGA

Barrio Larrauri

Il est possible de visiter l'intérieur en demandant les clés dans la maison juste en face.

Cet ermitage de forme hexagonale date du XIII^e siècle. C'est le plus ancien lieu de culte du christianisme dans la région, un des rares monuments d'architecture romane en Biscaye. Le portique, lui, date du XIX^e siècle. À l'intérieur, deux énormes rochers appuyés l'un contre l'autre forment une sorte de chapelle naturelle. La situation isolée de l'ermitage, dans un col de montagne, lui donne encore plus de charme.

BAKIO - BAQUIO

Bakio (2 600 hab.) est caché entre deux pinèdes. Sa plage magnifique, ses airs de petit village, son microclimat et son vin blanc local, le *txakoli*, ont déjà séduit de nombreux Bilbainos, qui y élisent résidence en été. Que ce soit pour surfer sur les vagues de l'océan, déguster un bon poisson ou bronzer sur une plage immense, Bakio est idéal pour profiter des trésors de la côte basque.

Transports

► **Voiture.** A 30 km de Bilbao sur la BI-631 (suivre la direction Mungia).

► **Bus.** Sur la ligne Bilbao-Mungia-Bakio de la compagnie Bizkaibus.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Basigoko Bide Nagusia, 3

☎ +34 946 193 395

www.bakio.eus

En juillet et août, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. Entre novembre et avril, du mardi au dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 15h.

Possibilité de visites de caves de *txakoli* en s'y prenant à l'avance auprès de l'office du tourisme. Également randonnées et itinéraires, à pied et à VTT, dans la région. Demander les brochures.

Se loger

■ AGROTURISMO BASARTE

Urkizaurralde, 4

☎ +34 605 026 115

www.basarte.net

basarte@basarte.net

Comptez 100 € la chambre double.

À 400 mètres du centre-ville et à 1,5 km de la plage, en pleine nature, cet hôtel rural est entouré de vignes. Idéal pour les amateurs de bonne chère, car les activités proposées tournent autour du vin ! En effet, les propriétaires sont producteurs de *txakoli*, le vin roi en ces terres.

■ AGROTURISMO BISALDE

Zubiaurrealde, 39 A

☎ +34 639 212 355

www.nekatur.net/bisalde

bisalede@telefonica.net

Entre 90 et 105 € l'appartement pour 2 personnes.

Un superbe gîte rural avec vue sur la mer, qui propose des appartements avec entrée indépendante.

Cheminées dans les chambres, décoration agréable, jardin et barbecue... Bref, un lieu idéal pour une halte reposante. Vente de produits maison pour les gourmands !

■ HOTEL ARIMUNE

Bentako Plazea, 1

☎ +34 946 194 022

www.arimune.es

h.arimune@gmail.com

Fermé entre mi-novembre et mi-mars. Entre 70 et 130 € la chambre double.

Dernière maison typique du bord de mer, dont l'histoire de famille se lit sur tous les murs. Cette charmante petite pension, à l'aspect cosy et à l'accueil très sympathique, est la meilleure adresse de Bakio.

Se restaurer

Au bout de la promenade qui longe la plage, des bars-restaurants proposent des menus du jour autour de 15 €. La plupart proposent de découvrir le *txakoli*. Ce vin produit à Bakio est particulièrement apprécié quand il accompagne poissons et crustacés.

■ GOTZON JATETXEA

Luzarrago Bidea, 2

☎ +34 946 194 043

www.gotzonjatetxea.com

info@gotzonjatetxea.com

Fermé le mercredi. Compter 50 €.

Un des classiques de Bakio, qui propose depuis 1968 une cuisine de la mer très appréciée des gens du pays. Sa terrasse est également prisée en été à l'heure de l'apéritif. Le restaurant propose aussi des expériences autour du *txakoli* avec visite d'une bodega, dégustation et un menu spécial.

■ RESTAURANT ENEPERI

San Pelaio, 80.

A San Juan de Gaztelugatxe.

En face de l'ermitage.

☎ +34 946 194 065

www.eneperi.com

eneperi@eneperi.com

Fermé le lundi, le mardi, le dimanche soir et de mi-janvier à mi-février. Comptez 50 € à la carte dans la partie restaurant et 10 € pour des tapas.

Le restaurant incontournable de Bakio, face à l'ermitage de Gaztelugatxe, sur la route côtière. Produits régionaux cuisinés selon la meilleure tradition, dans un environnement des plus agréables, avec d'immenses jardins tout autour. Les curieux pourront jeter un œil au petit musée ethnographique du restaurant. Vous pourrez aussi vous régaler de délicieux *pintxos* pour un budget modique dans le bar du restaurant.

À voir – À faire

L'architecture religieuse fait la fierté des habitants. Le littoral est aussi un endroit privilégié, avec ses plages et ses falaises découpées. De belles randonnées pour les amoureux de la nature. Les trois sentiers balisés qui traversent la commune sont incontournables.



© MINAEDO - ISTOCKPHOTO

Ermitage de San Juan de Gaztelugatxe.

■ ERMITAGE DE SAN JUAN DE GAZTELUGATXE

Accès par la BI-3101.

A 12 km de Bermeo en direction de Bakio.

Renseignements dans les offices du tourisme de Bakio et de Bermeo.

Il se trouve au cœur du biotope protégé de Gaztelugatxe, d'une superficie de 158 ha, entre Bakio, à l'ouest, et le cap de Matxitxako de Bermeo, à l'est, d'où la vue est impressionnante. En longeant la côte de falaises, on aperçoit deux îlots rocheux de couleur claire, accidents géologiques rares dans la région. C'est là, au sommet du premier îlot, Gaztelugatxe, que se trouve perché le sublime ermitage de San Juan, auquel on accède par un pont et un interminable escalier de 231 marches. La fondation de ce site religieux est attribuée aux templiers. Selon la légende, c'est saint Jean Baptiste qui serait à l'origine de son emplacement, puisque c'est là qu'il arriva après avoir débarqué de Bermeo. Il aurait même laissé l'empreinte de ses pas, aujourd'hui à moitié effacée, à l'endroit où se trouve l'entrée de l'ermitage, et c'est pourquoi les habitants de Bermeo s'y rendent en procession le jour de la Saint-Jean. Sa légende, son site magnifique empreint de mystère et le savoir-faire de ses bâtisseurs rendent indispensable la visite de l'ermitage de San Juan.

■ ERMITAGE DE SAN PELAYO

Barrio San Pelayo

Depuis le centre Bakio, suivre la route BI-3101 en direction de Bermeo.

Un panneau sur la droite indique le chemin.

Très bel ensemble de style roman, daté du XII^e siècle. C'est donc l'une des constructions



religieuses les plus anciennes de Biscaye. Il présente un très grand portique avec un toit en bois qui recouvre tout son périmètre.

■ TXAKOLINGUEA

Basigoko Bide Nagusia, 3

☎ +34 94 602 85 13

www.bizkaikoa.bizkaia.eus

txakolingunea@bizkaia.eus

En juillet et août, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. De novembre à avril, du mardi au dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 15h. Entrée 3,50 €.

Le txakoli de Bakio génère une importante activité économique pour la ville : chaque année, plus de 100 000 litres de ce vin blanc pétillant y sont produits. Au Txakolingunea, le musée du Txakoli, on découvre les secrets de fabrication et l'histoire du fameux vin basque, dont la tradition remonte au XIV^e siècle. Le musée propose aussi des visites guidées avec dégustation.

Sports – Détente – Loisirs

■ 4X4 OCIOAVENTURA

C/ Ibarreta kalea, 4

☎ +34 946 194 138

www.4x4ocioaventura.com

bakio@4x4ocioaventura.com

Une agence spécialisée dans l'aventure et les loisirs. Elle propose notamment des excursions en 4x4 sur les routes de Biscaye, des excursions en bateau pour découvrir la réserve naturelle d'Urdaibai et la presqu'île de San Juan de Gaztelugatxe, mais aussi du parapente, des cours de plongée, des excursions pour participer à la pêche au thon ou à la bonite, etc.

■ URETAN BASQUE SURF CENTER

C/ Erdiko Benta, 1 ☎ +34 680 279 526
www.uretansurfing.com

Le principal attrait touristique de Bakio est bien sûr sa longue plage qui borde toute la commune, idéale pour l'apprentissage du surf. Cette école spécialisée propose aussi des excursions en Stand Up Paddle, des cours de surf ou simplement de la location de matériel.

Shopping

■ CAVES DE TXAKOLI ★★

C'est à Bakio que se trouve l'une des productions les plus importantes de Biscaye de ce vin blanc, jeune et fruité. L'office du tourisme met à votre disposition une liste des caves qui se visitent et des activités proposées. Les visites se préparent un peu en amont.

BERMEO ★

Située face à la mer Cantabrique, Bermeo (17 000 hab.) est une ville presque entièrement dédiée à la pêche. Les maisons typiques des pêcheurs et son charmant port en témoignent. Sur la jolie place Sabino Arana, se trouvent la mairie du XVIII^e siècle et l'église Santa María. Le musée du Pêcheur est installé dans la tour d'Ercilla. En dehors de la vieille ville, le cloître gothique du couvent San Francisco (1357) mérite d'être vu. Le 22 juillet se déroulent les Madalenak de Bermeo, une procession maritime qui rallie Bermeo, Elantxobe et Mundaka, afin de commémorer la fin d'un litige entre les habitants de ces villes.

Transports

► **Voiture.** A 35 km de Bilbao sur la BI-631 (suivre la direction Mungia).

■ EUSKOTREN

☎ +34 944 333 333
www.euskotren.eus
Ligne Bilbao-Bermeo.

■ BIZKAIBUS

☎ +34 946 125 555
www.bizkaia.eus

Arrêts sur les lignes A-3515 (Bilbao–Amorebieta Etxano–Gernika–Bermeo) et A-3527 (Bilbao–Mungia–Bermeo).

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Lamera, s/n

☎ +34 946 179 154

www.bermeo.eus

turismoa@bermeo.org

Ouvert en été du lundi au vendredi de 10h à 19h, samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, le dimanche de 10h à 14h.

Se loger

■ HOSTAL ALDATZETA

Erremedio Kalea, 24

☎ +34 946 187 703

www.hotelesbermeo.com.es

Chambre double entre 55 et 90 €.

En plein centre historique de Bermeo, une charmante petite pension décorée sur le thème marin proposant des chambres confortables avec salle de bains privée. Accueil très chaleureux d'Olatz, qui n'hésite pas à partager ses bonnes adresses dans la région. Notez qu'il n'y a pas d'ascenseur !

■ LURDEIA

Artike Auzoa ☎ +34 666 477 665

www.lurdeia.com

lurdeia@lurdeia.com

Chambre double entre 65 et 90 €.

Situé au cœur de la réserve d'Urdaibai, Lurdeia est comme un refuge, niché dans une bâtisse ancienne, en pierre. Il offre une vue sublime sur la nature environnante avec, en toile de fond, l'océan. Idéal pour le repos.

Visite d'une conserverie

■ CONSERVERA ARROYABE

Pol. Industrial Landabaso ☎ +34 94 618 66 67

www.arroyabe.es – info@arroyabe.es

Visites guidées du lundi au jeudi de 8h30 à 16h (14h en été), vendredi de 8h30 à 14h.

Visite et dégustation : 8 €.

Bermeo est réputé pour son industrie de la conserve de « bonite du nord », cette variété prisée de thon blanc. Dans cette fabrique, des visites guidées sont proposées pour découvrir tout le processus d'élaboration des conserves, suivies d'une dégustation de bonite accompagnée de cidre.

■ PENSIÓN TORRE ERCILLA

Talaranzko Kalea, 14
 ☎ +34 946 18 75 98
 www.hoteltxaraka.com
 hoteltxaraka@gmail.com
Chambre double entre 60 et 80 €.

Dans le vieux quartier, à deux pas du port et de ces plages, cette pension familiale bien tenue offre 4 chambres confortables avec salle de bains. Elle est placée au premier étage d'un bâtiment de charme.

Se restaurer

■ ASADOR ALMIKETXU

B° Almike, 8
 ☎ +34 94 688 09 25
 www.almiketxu.com
 almiaketxu@gmail.com
Fermé le dimanche soir. Comptez 30-40 €.

A 5 minutes du centre de Bermeo, dans un caserío de 1850 décoré dans un style rustique, ce restaurant familial propose une cuisine traditionnelle basque. En hiver, on déguste près de la cheminée un excellent *sarteneko*, typique de la région.

■ ASADOR CANNON

Alto de Sollube
 ☎ +34 94 688 34 76
 www.restaurantecannon.com
 info@restaurantecannon.com
Fermé le mercredi. Comptez 30-40 €.

Un restaurant champêtre qui jouit d'un emplacement privilégié au sommet d'une colline, avec des vues panoramiques sur Bermeo. C'est une bonne adresse pour déguster des poissons grillés ou des viandes cuites à la braise.

À voir - À faire

Une ville dédiée à la pêche mais qui se diversifie avec son casino, inspiré des châteaux français, et son monument à Benito Barrueta, peintre né à Bermeo qui connaît un certain succès à la fin du XIX^e à Paris et avant de retourner dans sa ville natale.

Bermeo abrite de jolies plages où il est possible de profiter d'un bain tranquille ou de pratiquer des sports nautiques, sans oublier des randonnées à travers les falaises.

■ BALEINIER AITA GURIA

Puerto de Bermeo
 ☎ +34 946 17 91 54
 www.aitaguria.bermeo.org
 aitaguria@bermeo.org
Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, dimanche de 11h à 14h. Entrée 3 €.
 Reconstitution d'un baleinier du XVII^e siècle. Il retrace l'importance de la pêche à la baleine

dans la commune, qui pendant de nombreux siècles était l'activité principale de ses habitants.

■ COUVENT ET CLOÎTRE DE SAN FRANCISCO

Plaza Taraska
 Cette église est surtout intéressante pour son cloître gothique, qui est l'unique cloître d'un couvent médiéval de toute la Biscaye. Le couvent, quant à lui, a souffert de grands remaniements tout au long de son histoire jusqu'à être transformé en marché de ventes en gros. Ces deux monuments sont parmi les plus anciens de la région.

■ ÉGLISE SANTA EUFEMIA

Eupeme Deuna, 2
 Temple gothique qui fut le témoin des serments que les seigneurs prêtaient aux fors (tribunaux) de Biscaye. L'intérieur abrite le sépulcre des Mendoza, de style gothique flamboyant.

■ MUSEO DEL PESCADOR

Plaza Torrontero, s/n
 ☎ +34 946 881 171
 www.bizkaikoa.bizkaia.eus
Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, le dimanche de 10h à 14h. Entrée 3,50 €.
 La tour Ercilla (XV^e siècle), classée monument national, accueille depuis 1948 les collections du musée du pêcheur, qui nous convie à faire plus ample connaissance avec cette cité aux traditions maritimes. Maquettes et instruments de pêche nous racontent l'histoire d'un peuple qui naît et qui vit de la mer.

■ PORTU ZAHARRA (VIEUX PORT)

Le vieux port, « Portu Zaharra » en basque, possède plusieurs sculptures d'inspiration maritime, comme « Olatua » de l'artiste Nestor Basterretxea, qui représente une grande vague en acier de 8 mètres. En flânant dans les petites ruelles aux maisons de pêcheurs multicolores, vous rencontrerez sûrement la plus vieille fontaine de Biscaye. Construite au XVI^e siècle, elle fournissait de l'eau potable à tous les bateaux qui mouillaient au port. On peut encore y voir le blason de Charles V et celui du seigneur de Biscaye.

Visites guidées

■ HEGALUZE

Puerto Viejo
 ☎ +34 666 79 10 21
 www.hegaluze.com
 info@hegaluze.com
Excursion de 1h : 12 € pour les adultes, 7 € pour les enfants.
 Cette société propose des promenades en bateau le long de la côte basque pour admirer Gaztelugatxe au coucher de soleil.

MUNDAKA



Situé dans l'estuaire qui porte son nom, Mundaka est mondialement connu pour le surf, pratiqué en été par des jeunes venus de tous les horizons. Le village, de 2 000 habitants, possède un petit port avec une digue où l'on peut observer l'embouchure majestueuse du fleuve Oka, avec ses belles vagues qui déferlent lentement. Dans le centre du village, les rues sont si étroites que certaines communiquent par des passages. Les maisons de pêcheurs font bon ménage avec les maisons à blason. Depuis l'*atalaya* (mirador), on apprécie la grandeur des vagues de la mer Cantabrique, qui ont conquis les fans de surf, et la petite île d'Izaro.

Transports

► **En voiture.** A 35 km de Bilbao sur la BI-631 (suivre la direction Mungia).

■ BIZKAIBUS

☎ +34 946 125 555

www.bizkaia.eus

La ligne A-3515 Bilbao-Amorebieta Etxano-Gernika-Bermeo de la compagnie Bizkaibus dessert Mundaka.

■ EUSKOTREN

☎ +34 944 333 333

www.euskotren.eus

Ligne Bilbao-Bermeo. Départs toutes les 30 minutes.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Joseba deuna kalea

☎ +34 946 177 201

www.mundakaturismo.com

turismo.mundaka@bizkaia.org

Mundaka et le surf

Mundaka est une des capitales mondiales du surf, connue pour sa vague gauche très longue mais aussi très creuse qui offre des tubes parfaits à marée basse. Considéré comme l'un des meilleurs spots d'Europe, Mundaka a longtemps accueilli le « Billabong Pro Mundaka », neuvième épreuve du Championnat du monde de surf WCT. Ici, on peut voir régulièrement surfer les plus grands d'Europe, et en particulier le basque Aritz Aranburu, actuellement l'un des meilleurs surfeurs au monde.

En été, tous les jours de 10h30 à 14h et de 16h à 19h. En hiver, tous les jours sauf le mardi de 10h30 à 14h.

Se loger

Bien et pas cher

■ CAMPING PORTUONDO

Portuondo Auzoa

☎ +34 946 877 701

www.campingportuondo.com

conta@campingportuondo.com

Environ 30 € l'emplacement pour une tente et 2 adultes. Bungalows de 80 à 160 € (de 1 à 3 chambres).

Doté d'un emplacement privilégié au bord de la ría de Mundaka et face à la belle plage de Laida, ce camping propose toutes les commodités, dont tables et barbecue, machine à laver et piscine. Egalement de confortables bungalows.

■ MUNDAKA HOSTEL & SPORTS CAFÉ

Santa Kataliña Kalea ☎ +34 946 02 84 77

www.mundakahostel.com

info@mundakahostel.com

Comptez entre 15 et 20 € la nuit en dortoir avec petit déjeuner.

Située dans le village, près de la chapelle Santa Katalina et de la mer, cette grande bâtisse comporte également un café-restaurant avec écran géant, un gymnase et une salle de sport tout équipée. L'*hostal* dispose de 3 dortoirs avec wi-fi. Entièrement rénovée en 2013, l'auberge organise des *surf camps* pour ceux qui souhaiteraient s'initier aux joies de ce sport, le temps d'un week-end ou à la semaine.

Confort ou charme

■ ECO HOTEL MUNDAKA*

Florentino Larrinaga, 9

☎ +34 946 876 700

www.hotelmundaka.com

hotelmundaka@euskalnet.net

Chambre double de 60 à 120 €.

Petit hôtel de 19 chambres, dans un bâtiment classé implanté au cœur du village. La décoration est chaleureuse, l'accueil impeccable. Tous les matins, il sert un petit-déjeuner élaboré avec des produits bio et locaux. L'établissement a mis en place de nombreuses mesures environnementales, qui font désormais de cet établissement un lieu eco-friendly.

■ HOTEL EL PUERTO

Portu Kalea, 1

☎ +34 946 876 725

www.hotelespuerto.com

info@hotelespuerto.com

Chambre double de 70 € à 120 €.

Dominant le port, l'hôtel se trouve dans une jolie villa blanche, ancienne maison de pêcheurs, restaurée en 1988. Tout y est coquet et neuf. Les 11 chambres, avec salle de bains et vue sur la mer, sont grandes et confortables. Terrasse agréable sur le port pour prendre un verre.

■ HOTEL KURUTZIAGA JAUREGIA

Kurtzio Kalea, 1

☎ +34 946 876 925

www.mundakahotelkurutzia.com

hotel@kurutziajagajuregia.com

Chambre double entre 60 € et 90 €.

Ce petit hôtel, dont le nom basque signifie « le palace de la croix », est logé dans la vieille maison-tour située au cœur du village. L'édifice, joliment restauré avec sa façade mauve, dispose de 23 chambres simples mais confortables.

Luxe

■ HOTEL ATALAYA

Itxaropen kalea, 1

☎ +34 946 177 000

www.atalayahotel.es

reservas@atalayahotel.es

Environ 120 € la chambre double.

Charmant hôtel logé dans une belle demeure classée de 1911, en face de la mer, inspirée de l'architecture anglaise de l'époque. Refait à neuf en 2008, il est tout confort ! Agréable terrasse pour profiter du petit déjeuner à l'air libre et service personnalisé.

Se restaurer

■ RESTAURANTE PORTUONDO

Barrio Portuondo s/n

☎ +34 94 687 6050

www.restauranteportuondo.com

info@restauranteportuondo.com

Ouvert de 13h30 à 16h et de 21h à 23h. Fermé le lundi et en soirée du dimanche au jeudi (sauf en été). Comptez 40 €.

Restaurant panoramique sur la baie d'Urdaibai avec une grande salle au premier étage. Cuisine basque et poissons à la braise, salades et desserts maison.

À voir - À faire

Le port constitue le centre-ville de Mundaka. Vous pourrez jeter un œil aux constructions qui l'entourent, comme la bibliothèque, qui servait autrefois d'hôpital pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, ou encore la mairie.

■ ÉGLISE DE SANTA MARÍA

Txorrokopunta Ibilbidea, 4

Charmante église du XVI^e siècle, où les plus fervents viennent vénérer une relique de l'apôtre



© MIMADEO - ISTOCKPHOTO

Ermitage Santa Catalina à Mundaka.

saint Pierre. Elle est surmontée d'une tour néogothique qui existait déjà au XI^e siècle.

■ ERMITAGE DE SANTA CATALINA

Santa Katalina Kalea, s/n

Edifice de style gothique de transition, avec un remarquable portique Renaissance. En raison de son emplacement stratégique sur un promontoire, plusieurs bâtisses, dont on peut admirer les vestiges aujourd'hui, y ont été construites tout autour (hôpitaux, fort).

■ PLAGES DE LAIDA



Très belle plage de sable fin située de l'autre côté de l'embouchure. C'est de là que l'on aperçoit les surfeurs.

Pour y aller, vous pouvez prendre le bateau qui fait la navette tout l'été. Se renseigner sur les horaires à l'office du tourisme.

■ VIEUX PORT



Ce petit port a conservé tout son charme d'antan. L'été, le spectacle des enfants sautant depuis les digues est tout à fait pittoresque.

Sports - Détente - Loisirs

■ MUNDAKA SURF SHOP

Paseo Txorrokopunta, 8

☎ +34 94 617 7229

www.mundakasurfshop.com

info@mundakasurfshop.com

Pour pratiquer le surf, contacter Mundaka Surf Eskola, qui loue tout le matériel et organise cours et stages.

Shopping

■ MUNDACA BC

Plaza Lehendakari Agirre
 ☎ +34 944 655 456
 www.mundakabc.com
 info@mundakabc.com

Du lundi au samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h. Une marque de vêtements inspirée du surf et du *lifestyle* basque, pour rapporter un joli t-shirt ou un sweat dans vos valises ! La boutique accueille aussi divers événements liés à l'art : expositions temporaires, concerts, présentations de livres...

RÉSERVE DE BIOSPHERE D'URDAIBAI

Vous entrez dans le territoire d'Urdaibai, déclaré zone d'intérêt écologique par l'Unesco. Urdaibai englobe tout le territoire qui entoure la *ria* de Gernika. Sur environ 25 km², la réserve protège une grande diversité de paysages et d'espèces. Le long de l'estuaire, mares et lacs alternent avec les bancs de sable. A l'intérieur des terres, chênaies, vallées, hêtres, cerisiers, bruyères, pins, eucalyptus, pâturages peuplent le territoire...

Urdaibai est un refuge pour divers animaux et oiseaux migrateurs : échassiers, hérons, aigles pêcheurs. Dans les espaces ouverts, vous y verrez des poules d'eau, pinsons, hiboux, aigles. Dans les pinèdes, des sangliers, fouines, chats sauvages, renards, écureuils... Un grand nombre d'espèces font leur apparition en avril et en mai, puis en septembre et en octobre.

Urdaibai, ce sont aussi les grottes de Santimamiñe et la forêt peinte d'Oma. La meilleure façon de découvrir la réserve, c'est de la visiter en barque, accompagné d'un guide expérimenté qui vous en commentera tous les aspects. La réserve d'Urdaibai comprend 22 communes, dont 12 sont incluses dans leur totalité et donc protégées : Mundaka, Sukarrieta, Busturia, Murueta, Forua, Guernika-Lumo, Ajangiz, Mendata, Arratzu, Kortezubi, Gautegiz-Arteaga et Elantxobe. La biosphère s'étend de Bermeo à Ibarrangelu, d'ouest en est.

Transports

■ BIZKAIBUS

Ligne A-3513 Bilbao-Lekeitio. Cette ligne dessert les principales villes qui bordent la réserve d'Urdaibai.

■ TRAIN EUSKOTREN

www.euskotren.eus
 Ligne Bilbao-Bermeo. Dessert les gares de Gernika, Mundaka et Bermeo.

Pratique

■ TURISMO URDAIBAI

www.turismourdaibai.com
 turismo@urremendi.org
 Vous trouverez sur ce site de nombreuses informations sur la réserve d'Urdaibai, en particulier sur son patrimoine naturel et culturel. Le site recense également de nombreux itinéraires à pied ou à vélo pour explorer la réserve.

Se loger

■ CASA RURAL TXOPEBENTA

Barrio Basetxetas
 GAUTÉGIZ DE ARTEAGA –
 GAUTEGIZ ARTEAGA
 ☎ +34 946 254 923
 www.casauraltxohebenta.com
 info@casauraltxohebenta.com
Chambre double entre 55 et 65 €, TVA non comprise.

Charmant *caserío* situé au cœur de la réserve d'Urdaibai, à 4 km de la belle plage de Laga, qui propose 6 chambres doubles avec salle de bains. Le mobilier et les murs offrent un magnifique mélange de pierre et de bois. Les chambres sont charmantes et l'accueil chaleureux.

■ ITURBE

B° San Bartolome, 20
 BUSTURIA
 ☎ +34 636 32 81 35
 www.nekatur.net/iturbe
 agroiturbe@euskalnet.net
Chambre double de 50 à 70 €.
 Dans les collines, une jolie maison rénovée avec un mélange de pierres et de boiseries, proposant 6 chambres doubles avec salle de bains. Elle abrite une belle cheminée dans la salle de repos. Il est possible de participer à la récolte des fruits.

Se restaurer

■ BASERRI MAITEA

Atxondoa, s/n
 Forua
 ☎ +34 946 253 408
 www.baserrimaitea.com
Ouvert tous les jours le midi, en soirée uniquement les vendredis et samedis. Menu dégustation 46 € (TVA non comprise).
 Une belle ferme restaurée du XVIII^e siècle où les serveuses sont vêtues de blanc et noir. Le cadre, empreint d'authenticité, offre un décor idéal pour goûter à la cuisine basque traditionnelle. A la carte, de bons poissons et viandes grillées à la braise et un grand choix de menus. Superbe salon à charpente et jardins bucoliques.



© NURADUA - SHUTTERSTOCK.COM

La forêt peinte d'Oma.

■ LEZIKIA RESTAURANTE

Basondo, 8

CORTÉZUBI – KORTEZUBI

☎ +34 946 252 975

www.restaurantelezika.com

Fermé le mardi, sauf au mois d'août. Menu les week-ends à 27 € (TVA non comprise).

A 300 m des grottes de Santimamiñe, un sympathique *caserio* du XVIII^e siècle où l'on peut manger en plein air. Spécialité de la cuisine basque traditionnelle, viandes et poissons à la braise, desserts et salades de la maison.

À voir – À faire

■ FORÊT PEINTE D'OMA

☎ +34 944 651 657

Accès libre.

Cet espace dédié au Land Art, où l'art joue avec la nature, est l'œuvre du peintre et sculpteur basque Ibarrola : toute une étendue de pins aux troncs peints de couleurs et de motifs variés. Selon votre position, vous y découvrirez les formes les plus diverses : lèvres donnant un baiser, personnages, mains, yeux, pics enneigés, enfants... La perception varie également selon les saisons.

■ GROTTE DE SANTIMAMIÑE

☎ +34 944 651 657

De mi-avril à mi-octobre, tous les jours à 10h, 11h, 12h, 13h, 15h30, 17h et 17h30. Le reste de l'année, du mardi au dimanche à 10h, 11h, 12h et 13h. Prix : 5 €.

La grotte de Santimamiñe est située tout près de l'ermitage de San Mamés, sur le versant sud du mont Ereñozar. Elle présente un important

ensemble de peintures et de gravures rupestres datées du Paléolithique supérieur. La première salle ne comporte que trois représentations, dont celle d'un bouquetin, mais la seconde salle est beaucoup plus riche, avec de nombreux signes et symboles. On a dénombré au total une cinquantaine d'animaux dont une nette majorité de bisons mais également des chevaux, un ours et un cerf. Les peintures sont noires, effectuées au charbon.

■ PLAGES DE LAGA ET DE LAIDA



Les plages de Laga et de Laida sont deux joyaux abrités entre avancées de terre et langues de sable. Au niveau de la plage de Laida se trouve la ría Gernika, grande étendue de sable à marée basse : une rencontre inattendue.

■ REFUGE POUR LA FAUNE BASONDO

☎ +34 94 625 44 36

www.basondo.com

info@basondo.com

En juillet et août, tous les jours de 11h à 19h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 11h à 15h, samedi et dimanche de 11h à 18h. Adultes 9 €, enfants 5 €.

Ce n'est pas un zoo, mais un refuge pour la faune sauvage. Dans un domaine de 6 hectares proche de la grotte de Santimamiñe, on peut voir des chevreuils, des sangliers, des cerfs, des rapaces, mais aussi des espèces disparues de la région comme le loup, le lynx et le bison européen. La visite est conçue autour d'un parcours de 1,5 kilomètre en pleine nature, ainsi qu'une exposition dans le bâtiment d'accueil sur les marais d'Urdaibai et les oiseaux migrateurs.

La réserve de la biosphère d'Urdaibai



■ TOUR MADARIAGA – CENTRE DE LA BIODIVERSITÉ D'EUSKADI

Busturia

☎ +34 94 687 04 02

www.ekoetxea.eus

info@torremadariaga.org

Du mardi au dimanche de 10h à 19h (jusqu'à 20h en juillet-août). Entrée 3 €.

La construction de cette tour remonte au XV^e siècle, tandis que le palais attenant date du XVII^e siècle, et l'horloge du XIX^e. Cet ensemble architectural, qui domine l'estuaire d'Urdaibai, a été restauré pour accueillir le centre de la biodiversité d'Euskadi, un espace pédagogique constitué d'une exposition permanente et d'expositions temporaires.

■ URDAIBAI BIRD CENTER

Orueta 7 - Gautegiz Arteaga

☎ +34 946 251 157 – www.birdcenter.org

urdaibai@birdcenter.org

En juillet et août, tous les jours de 11h à 19h. Entre novembre et mars, du vendredi au dimanche de 11h à 17h. Le reste de l'année, du mardi au vendredi de 11h à 14h, samedi et dimanche de 11h à 19h. Prix : 5 € par personne. Centre dédié à l'observation et la protection des oiseaux de la réserve d'Urdaibai. Les visites guidées permettent de découvrir la station météorologique Euskalmet ainsi que des espaces de divulgation scientifique. Le centre abrite également plusieurs miradors depuis lesquels vous pourrez observer les oiseaux de la réserve.

Sports - Détente - Loisirs

■ LAIDA KANOAK

☎ +34 94 627 65 15

www.laidakanoak.com

info@laidakanoak.com

Excursions en canoë le long de la ría de Gernika pour découvrir les magnifiques paysages de la réserve d'Urdaibai. Plusieurs types de balades sont proposés selon la durée et la difficulté. La plus facile, au départ de la plage de Laida, dure entre 2 et 3 heures et s'adapte à tous les publics.

■ SITE OF TIDES

☎ +34 656 710 950

www.siteoftides.com

info@siteoftides.com

Explorer Urdaibai en paddle surf, voilà la bonne idée de cette agence locale. Ce sport très à la mode, qui consiste à pagayer debout sur une grosse planche de surf, fait chaque jour de plus en plus d'adeptes.

Visites guidées

■ URDAIBAITOUR

☎ +34 677 650 072

www.urdaibaitour.com

Cette agence propose des visites guidées dans la réserve d'Urdaibai autour de différentes thématiques : route du txacoli, visite des grottes de Santimamiñe, de la forêt peinte, etc.

ELANTXOBE

Le village d'Elantxobe est niché au bas d'une falaise, au cœur de la réserve de biosphère Urdaibai. Ses maisons sont disposées en escaliers sur une pente très accidentée. Le port et le village ont deux entrées différentes, mais les voitures ne peuvent pas circuler dans la rue qui relie directement l'une à l'autre. Il est surprenant de voir comme les hommes ont su s'adapter à cet environnement magnifique mais très particulier ! Les vieux pêcheurs continuent



Port d'Elantxobe.

de sortir en mer, après une lampée de *txakoli*... On fête la Sainte Marie-Madeleine le 22 juillet. Les barques, en procession avec celles des ports voisins de Mundaka et Bermeo, font le tour de l'île d'Azaro.

► **Prévoyez de bonnes chaussures** car vous serez obligé de laisser votre voiture à l'entrée du village. La descente est facile jusqu'au petit port, mais la montée est rude (et l'ascenseur souvent hors service !).

Transports

► **Voiture** : à 45 km de Bilbao en prenant la AP-8 puis la BI-635.

► **Bus** : sur la ligne Bilbao-Gernika-Lekeitio de la compagnie Bizkaibus (comptez 1 heure 30 de trajet).

Se loger

■ HOTEL-RESTAURANT ERMINTXO

Elejalde Auzoa, à Natxitua-Ea

☎ +34 946 277 700

www.euskalnet.net/ermintxo

ermintxo@euskalnet.net

A 3 km, sur la route qui vient de Lekeitio.

Chambre double 65 €, TVA non comprise.

Un hôtel-restaurant niché dans le village voisin de Natxitua (à 4 km), dans un environnement particulièrement serein : champs, terrasse et jardin fleuri. Au total, 8 chambres douillettes et confortables, avec balcon et vue exceptionnelle sur la mer et la campagne. Dans le restaurant, excellents poissons frais servis dans la salle à manger, et des desserts vraiment délicieux.

■ ITSASMIN OSTATUA

Calle de Nagusia, 32

☎ +34 946 276 174

www.itsasmin.com

info@itsasmin.com

Comptez entre 45 et 60 € la chambre double.

Un petit hôtel de 12 chambres, au-dessus du port de pêche d'Elantxobe, avec tout le nécessaire pour passer un week-end enchanteur. Le petit déjeuner est très copieux et vous apprécierez la convivialité du lieu. Demandez une chambre avec vue sur le port au moment de la réservation. Bon rapport qualité-prix !

Se restaurer

■ ITXAS ETXEA / OGOÑOPE

Portu Kalea, 3

☎ +34 94 627 66 27

Ouvert de 13h30 à 16h et de 20h à 23h. Environ 40 €.

Restaurant situé sur le petit port d'Elantxobe, avec une terrasse très agréable aux beaux jours. A la carte, du poisson frais, mais aussi de bons *pintxos*. Juste à côté, dans l'ancienne confrérie de pêcheurs, Ogoñope (géré par les mêmes propriétaires) offre un cadre élégant pour un repas plus chic.

GUERNICA

Guernica, ville martyre de la guerre civile espagnole, inspiratrice du célèbre tableau de Picasso, est la capitale politique de Biscaye. C'est dans cette ville que le Parlement basque se réunissait. Symbole de la résistance basque lors de la guerre civile contre Franco, cette ville fut choisie pour son plus grand malheur comme première cible civile à être bombardée.

En seulement 4 heures, le 26 avril 1937, des centaines de personnes furent tuées et la ville détruite par les forces allemandes et italiennes qui agissaient sous les ordres des putshistes franquistes.

Située au centre d'Urdaibai, c'est une petite ville moderne (elle a été entièrement reconstruite après les bombardements), sans grand charme, mais dont l'importance réside dans le symbole de paix et de mémoire qu'elle est devenue.

Transports

► **Voiture** : à 40 km de Bilbao par la N-637 puis BI-635.

■ BIZKAIBUS

☎ +34 946 125 555

www.bizkaia.eus

Nombreuses liaisons entre Guernica et Bilbao.

■ EUSKOTREN

☎ +34 944 333 333

www.euskotren.eus

Ligne Bilbao-Guernica-Bermeo.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Artekaleara, 8

☎ +34 946 255 892

www.gernika-lumo.net

turismo@gernika-lumo.net

Entre Pâques et octobre, du lundi au samedi de 10h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 10h à 18h, samedi et dimanche de 10h à 14h.

L'office organise des visites guidées de la ville d'une durée de 1 heure ainsi que des visites thématiques autour du bombardement de 1937, de 1 heure 30.

Se loger

■ AKELARRE OSTATUA

Barrenkalea Kalea, 5
 ☎ +34 946 270 197
 www.hotelakelarre.com
 akelarre@hotelakelarre.com
Comptez 55 € la chambre double.

Pension coquette et colorée de 17 chambres, confortables et sans prétention. Au dernier étage, un salon commun avec frigo et une agréable terrasse avec vue sur la ville.

■ ALBERGUE GERNIKA

Kortezubi Bidea, 9 ☎ +34 946 126 959
 www.albergue-gernika.webnode.es
 gernikaterpetxea@gmail.com
Entre 18 et 25 € la nuit avec petit déjeuner en fonction de l'âge et de la saison. Pour les pèlerins, 18 € la nuit sur présentation du credencial.
 Après un changement de direction, l'auberge a réouvert ses portes en 2015. Elle fonctionne à la fois comme auberge de jeunesse et refuge pour les pèlerins, avec une quarantaine de places en dortoirs. Attention, il y a des caméras de surveillance dans plusieurs espaces communs (salle à manger, réception...).

■ HOTEL GERNIKA

Carlos Gangoiti, 17
 ☎ +34 946 250 350
 www.hotel-gernika.com
 h_gernika@hotel-gernika.com
Environ 85 € la chambre double.
 En plein centre-ville, avec vue sur les montagnes environnantes et un très joli jardin. Les chambres, assez simples, sont toutefois confortables et pratiques.

Le Guernica de Picasso

Un des tableaux les plus connus de Picasso, dû à ce terrible événement qui a eu lieu à Guernica le 26 avril 1937. Picasso l'a créé sur commande des républicains pour le pavillon espagnol de l'Exposition universelle de Paris en 1937. Depuis 1992, il est exposé de manière permanente au musée moderne Reina Sofía de Madrid, après des années d'exil, Picasso ne voulant pas de son tableau en Espagne jusqu'à ce que « les libertés publiques soient rétablies ». Le chef-d'œuvre exprime les horreurs de la guerre suite au bombardement de Guernica par l'aviation nazie.

Se restaurer

■ BOLIÑA EL VIEJO

Calle Adolfo Urioste, 1 ☎ +34 946 251 015
 www.restaurantebolinaelviejo.com
 info@restaurantebolinaelviejo.com
Menu du jour à 12 € en semaine, 20 € les week-ends.
 Cuisine traditionnelle dans ce petit restaurant sans prétention, où l'on se régale de *chipirones* dans leur encre et de soupe de poisson. Une adresse populaire et bruyante !

À voir - À faire

■ CASA DE JUNTAS ET ARBRE DE GUERNICA



Allende Salazar s/n
 ☎ +34 946 251 138
Tous les jours de 10h à 14h et de 16h à 18h (jusqu'à 19h en été). Entrée libre.
 Dans ce petit parc, non loin de l'arbre de Guernica, ou plutôt de ce qu'il en reste après les bombardements de 1937, les seigneurs de Biscaye juraient le respect des privilèges des communes. À l'intérieur, la salle des assemblées est ornée de beaux vitraux et de portraits de personnalités de la vieille noblesse basque. Symbole de liberté et de l'histoire basque, le vieux chêne de Guernica se trouve dans les jardins de la Casa de Juntas. Sérieusement endommagé par le bombardement, il n'est plus que l'ombre de lui-même. Toutefois, en signe d'espoir, deux autres arbres y ont été plantés pour lui succéder.

■ FUNDACIÓN MUSEO DE LA PAZ DE GERNIKA



Plaza de los fueros, 1 ☎ +34 946 270 213
 www.museodelapaz.org
 museoa@gernika-lumo.net
Entre mars et septembre, du mardi au samedi de 10h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 14h. Entrée 5 € (combiné avec le musée Euskal Herria).
 Un musée mémorial qui évoque le bombardement de Guernica, en 1937, et aborde la question de la paix à travers un contenu permanent et des expositions temporaires.

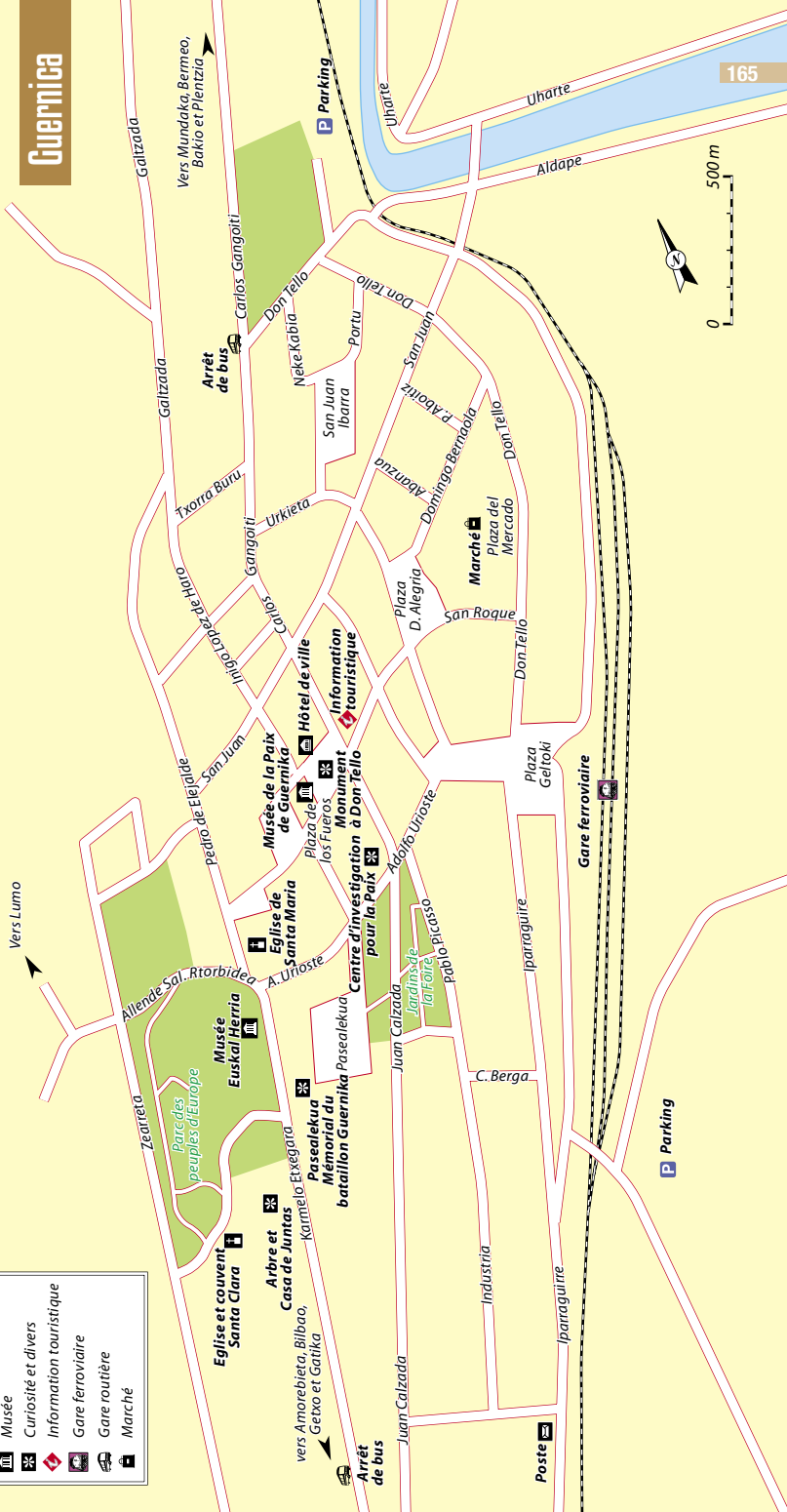
■ JAI-ALAI DE GERNIKA



☎ +34 658 750 627
Expérience Cesta Punta : 5 € par personne.
 Considéré comme le meilleur fronton d'Espagne, il comporte une grande sculpture de joueurs de *cesta punta*, variante très impressionnante de la pelote basque. Ce fronton donne lieu aux compétitions les plus importantes du Pays basque. Tous les samedis à 11h, l'office de tourisme propose de vivre une « expérience Cesta Punta » avec démonstration et initiation de 1 heure environ.

Guernica

	Edifice religieux
	Musée
	Curiosité et divers
	Information touristique
	Gare ferroviaire
	Gare routière
	Marché



■ **MUSEO EUSKAL HERRIA**

Avenida de Allendesalazar, 5

☎ +34 946 255 451

www.bizkaikoa.bizkaia.eus

euskalherriamuseoa@bizkaia.eus

Du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, dimanche de 10h30 à 14h30. Entrée 3,50 €.

Situé dans le palais baroque Alegria, le musée s'intéresse aux différents aspects de la géographie, de la politique, de l'économie et de la langue basque. Il propose également une présentation détaillée d'artistes basques de toutes les époques. Didactique !

■ **PARQUE DE LOS PUEBLOS****DE EUROPA***Ouvert tous les jours de 10h à 19h et jusqu'à 21h en été.*

Le parc des Peuples d'Europe réunit les œuvres de deux sculpteurs de talent : Henry Moore avec *La Grande Figure*, toute dorée, et Eduardo Chillida avec *Gure Aitarenetxea (La Maison de notre père)*. Au nord du parc s'étend une végétation arboréale ouverte tandis que le sud accueille les quatre écosystèmes du Pays basque cantabrique.

Shopping■ **MERCADO DE GERNIKA**

Plaza del mercado

Tous les lundis.

L'un des marchés les plus traditionnels du Pays Basque se tient tous les lundis à Gernika. Des visites guidées sont organisées par l'office du tourisme.

LEKEITIO

Déclaré ville seigneuriale en 1325 par la Señora de Biscaye Maria Diaz de Haro, Lekeitio est situé dans une jolie baie dominée par un impressionnant cap sur la gauche et bordée sur la droite par l'embouchure de la rivière Lea. A l'autre bout de la baie, on distingue ses trois plages et l'île Saint-Nicolas, à laquelle on accède à marée basse.

Très animé en été, Lekeitio attire les touristes séduits par ses jolies plages, son vieux quartier aux ruelles tortueuses et pittoresques et son église Sainte-Marie (XV^e siècle) de style gothique. Sur le port, les vieux ateliers de réparation de bateaux continuent leur activité ancestrale. Lekeitio a conservé ses traditions basques : la *kaixarranka* est une danse surprenante pratiquée pendant les fêtes de San Pedro, fin juin. Le *dantsar*, en frac et chapeau haut de forme, danse sur un coffre en bois soutenu sur les solides épaules de huit marins du village vêtus de bleu marine.

Transports

■ **Voiture** : à 55 km de Bilbao et à 22 km de Gernika-Lumo sur la BI-2238.

■ **BIZKAIBUS**

☎ +34 946 125 555

www.bizkaia.eus

Ligne A-3512 Bilbao-Lekeitio par l'autoroute (45 minutes). Départs toutes les heures.

Pratique■ **OFFICE DU TOURISME**

Plaza de la Independencia s/n

☎ +34 946 844 017

www.lekeitio.org

turismo@lekeitio.eus

En été, tous les jours de 10h à 15h et de 16h à 19h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h.

Visites de la ville et des anciennes maisons de marins.

Se loger**Bien et pas cher**■ **CAMPING LEAGI**

Mendexa

Barrio Leagi, s/n

☎ +34 946 842 352

www.campingleagi.com

Fermé entre novembre et février. Comptez 30 € l'emplacement pour 2 adultes avec une tente et une voiture.

Avec une belle vue sur Lekeitio, ce camping propose aussi des bungalows pour 4 à 5 personnes. Nombreux services sur place : piscine, fronton, supermarché, etc.

Confort ou charme■ **HOTEL METROKUA**

Playa Karraspio

☎ +34 946 844 980

www.metrokua.com

info@metrokua.com

Chambre double de 90 à 120 €.

Un hôtel 2-étoiles qui fait penser à une maison de vacances. Situé sur la plage de Karraspio à Lekeitio, il est aménagé et décoré avec un certain goût, dans le genre balnéaire chic et moderne.

Tout le confort avec des petits plus bien agréables : garage privé et terrasse-solarium avec vue imprenable sur la baie de Lekeitio. Une chambre est aménagée pour les personnes à mobilité réduite.

■ HOTEL OXANGOITI

Calle de Gamarra, 2
☎ +34 944 650 555
www.oxangoiti.net
hotel@oxangoiti.net

Chambre double standard de 90 à 110 €.

Cet ancien palais seigneurial construit en 1674 abrite un superbe hôtel : 7 chambres de styles différents, parfois prolongées d'un confortable salon, se cachent derrière la noble façade en pierre de taille. Autre atout de charme : l'hôtel se trouve à deux pas de la place de la Mairie et de l'adorable port de pêche.

■ HOTEL ZUBIETA

Atea, s/n
☎ +34 946 843 030
www.hotelzubieta.com
hotelzubieta@hotelzubieta.com

Fermé en hiver. Chambre double entre 90 et 140 €.

Un peu en dehors de la ville, ce bel hôtel de 23 chambres occupe un palais du XVIII^e siècle, entouré par un environnement champêtre. Il propose de vastes chambres ornées de tapis, de poutres apparentes, certaines mansardées, d'autres avec un beau salon. L'ensemble est charmant.

Luxe

■ HOTEL SILKEN PALACIO URIBARREN

Avenida Santa Elena Etorbidea
☎ +34 946 842 655
www.hoteles-silken.com

Chambre double entre 90 et 200 €.

Hôtel élégant construit sur les ruines de l'ancien palais d'Urribaren, où séjourna la dernière impératrice austro-hongroise Zita. Entièrement

rénové en 2018, l'hôtel propose une quarantaine de chambres décorées avec beaucoup de goût, offrant des vues privilégiées sur l'océan.

Se restaurer

■ MESÓN ARROPAIN

Inigo de Artieta, 5.
☎ +34 946 84 03 13

Ouvert de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h. Fermé entre mi-décembre et mi-mars. Comptez 50 €. Recettes traditionnelles régionales dans un cadre authentique. C'est sans aucun doute la meilleure adresse du coin, en particulier pour la qualité de ses poissons et fruits de mer. Un délice !

À voir - À faire

■ BASILIQUE SANTA MARIA DE LEKEITIO

C/ Abaroa s/n
☎ +34 94 684 09 54
www.basilicadelekeitio.com

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 17h à 19h30.

Construite au XV^e siècle et classée monument national, elle est un bel exemple du gothique tardif. Son retable majeur, l'un des plus grands d'Espagne, mérite absolument un coup d'œil. Achevé en 1514, il s'inscrit dans le style hispano-flamand.

■ ÎLE DE GARRAITZ

Il s'agit d'un îlot situé juste en face de la plage de Karraspio. On y accède à pied, mais uniquement lorsque la marée est basse. Autrefois, Garraitz abritait un ermitage dédié à Saint-Nicolas.



© YVANN K - FOTOLIA

Île de Saint-Nicolas.

★ **PLAGE DE KARRASPIO**

Un peu en dehors de la ville, elle est accessible à pied, à marée basse. Bordée d'une forêt, c'est une très belle plage à l'aspect encore sauvage.

★ **PORT**

La promenade sur le port a son charme à toute heure, que ce soit de bon matin, lors de la préparation des bateaux et des terrasses de café, dans la journée, où les multiples activités battent son plein, ou bien le soir, lorsque habitants et touristes animent les quais jusque tard dans la nuit. Allez jusqu'au bout de la jetée pour embrasser du regard la baie protégée, d'un côté, et le village niché dans ce bout de Pays basque, de l'autre.

★ **TOUR DU COUVENT DES MÈRES DOMINICAINES**

Près de la Basilique Sainte-Marie, on découvrira l'ensemble, humble et magique, d'un couvent dominicain fondé en 1368. De style Renaissance avec des éléments gothiques et baroques, il est entouré de diverses curiosités de la rue : ici un porche tripartite ancien, là une mosaïque du XX^e siècle et une porte en bois massif décorée de motifs étoilés en acier... Un petit concentré d'artisanat régional digne des plus grands maîtres. À côté du monastère se trouve la construction la plus ancienne de Lekeitio : la tour Torreazar, qui faisait partie de l'ancienne muraille de la ville, épaisse de près de 2 mètres.

Visites guidées

★ **CENTRE D'INTERPRÉTATION DU PATRIMOINE MARITIME**

☎ +34 946 844 017
www.faro-lekeitio.com
turismo@lekeitio.com
Visites guidées 6 €.

Projet mis en place par l'office de tourisme de Lekeitio, le centre d'interprétation du patrimoine maritime propose plusieurs visites guidées de la ville (centre historique, visites d'un bateau de pêche traditionnel, etc.).

ONDARROA

Ce port de 9 000 habitants a gardé son aspect d'autrefois. Toutes les maisons des *arrantzales* (pêcheurs) sont ornées de balcons en bois couverts de fleurs. La pêche constituait au XIX^e siècle l'activité économique principale : thon, langouste, merlu, sardine... grâce à une flotte étonnamment diversifiée pour un si petit port. Les habitants d'Ondarra ont démontré leur vaillance au cours de l'his-

toire, notamment en 1638, quand ils portèrent secours à la ville de San Sebastián assiégée par l'armée française et réussirent, avec seulement une trentaine d'hommes, à couler trois bateaux ennemis.

Transports

► **Voiture** : à 65 km de Bilbao et de Saint-Sébastien.

► **Bus** : Liaisons entre Ondarra et Bilbao avec la compagnie Bizkaibus sur la ligne A-3915 (Bilbao-Durango-Ondarra).

Pratique

★ **OFFICE DU TOURISME**

Erribera, 9
☎ +34 946 831 951
www.ondarra.eus
turismobulegoa@ondarra.eus
Entre mi-juin et mi-septembre, tous les jours de 10h à 14h et de 16h à 20h. Entre janvier et mars, du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 17h à 19h30, dimanche de 10h30 à 14h. En novembre et décembre, du mercredi au dimanche de 11h à 14h et de 17h à 19h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 17h à 19h.

Se loger

★ **AGROTURISMO HARIZPE**

Txanbete s/n
☎ +34 946 832 367
www.harizpe.com
agroturismoharizpe@gmail.com
Chambre double 70 €.
Dans une construction toute neuve de style traditionnel, à 10 minutes du centre urbain d'Ondarra, la propriété possède ses propres vignes pour produire du *txakoli*. Organisation d'activités en relation avec la mer, cadre apaisant avec vue sur la nature et le village. Mise à disposition de VTT et balades dans les environs de la maison.

Se restaurer

★ **SUTARGI**

Nasa Kalea, 11
☎ +34 946 832 258
Du mardi au dimanche de 12h à 0h. Environ 30 €.
Un petit restaurant sans prétention mais qui propose une excellente cuisine régionale élaborée avec de bons produits. À tester absolument, la *merluza a la Ondarresa* (merlu), la spécialité de la maison.



© ANTONIO REAL HURTADO

Ondarroa dans la province de Viscaya.

À voir – À faire

■ CONFRÉRIE DE SANTA CLARA

Ce bâtiment a été construit en 1920, dans le style médiéval conforme à l'ensemble architectural du site. Vous le découvrirez dans la vieille ville, dans les environs du vieux pont Zubi-Zaharra.

■ ÉGLISE SANTA MARIA

Plaza Pedro María Unanue

Ce très bel édifice de style gothique tardif domine l'embouchure de la rivière. On peut admirer ses très belles gargouilles et un ensemble de sculptures représentant des personnages mythiques de la cour médiévale des Mamus.

■ PUENTE VIEJO

Un des symboles de la ville. Construit en 1795, en pierre, il était venu remplacer le vieux pont de bois qui jusqu'alors remplissait son office, mais il a malheureusement souffert de nombreuses destructions et reconstructions. Son état actuel date de 1953.

■ TOUR ETXEANDIA

Cette tour a dû être en son temps une très luxueuse maison seigneuriale, car elle garde les airs d'un véritable palais urbain du XVII^e siècle. Sa récente découverte est due au hasard, puisqu'elle est apparue, à la grande surprise des gens de la ville, sous la façade d'un immeuble que l'on voulait réhabiliter.

■ TOUR LIKONA

Tour de pierre construite aux alentours de 1500 puis reconstruite à diverses occasions. De sa première jeunesse, elle conserve cependant les deux entrées ornées d'arcs ogivaux et les

fenêtres des étages supérieurs. Mais son intérêt réside dans le fait que la mère de saint Ignace de Loyola y est née.

ZUMAIA



Il fut un temps l'un des ports commerciaux les plus importants de Guipuzcoa. Assez moderne, cette ville située sur le chemin de Saint-Jacques est célèbre pour sa fête populaire de San Telmo, où l'on peut assister à diverses démonstrations : défilés, procession, pelote basque ou danses. Elles ont lieu une semaine après le dimanche de Pâques. Le charme des lieux n'a pas échappé à deux artistes, le sculpteur Julio Beobide et le peintre Ignacio Zuloaga, à qui Zumaia a d'ailleurs dédié un musée.

Transports

► **Voiture** : à 80 km de Bilbao par la AP-8.

■ TRAIN EUSKOTREN

Calle Estación ☎ +34 944 333 333

www.euskotren.eus

Ligne Bilbao-Saint Sébastien. Trains toutes les 30 minutes ou toutes les heures.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Plaza Kantauri, 13

☎ +34 943 143 396

www.zumaia.eus – turismoa@zumaia.eus

Ouvert en été, tous les jours de 10h à 14h et de 16h à 20h ; en hiver, du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 16h à 19h (fermé le dimanche après-midi).



Zumaia.

Se loger

■ CASA RURAL JESUSKOA

Barrio Oikina

☎ +34 635 758 849

www.jesuskooa.eus

jesuskooa@jesuskooa.net

Chambre double de 75 à 90 €, appartement de 100 à 160 €.

Voici l'occasion de dormir dans une bâtisse classée au patrimoine historique, car construite au XVIII^e siècle par les jésuites pour constituer un point de débarquement de matériel pour l'édification de la basilique de Loyola. Poutres apparentes, carrelage sombre et mobilier en bois noble ajoutent encore à l'authenticité du lieu. Également un restaurant traditionnel.

■ CASA RURAL LANDARTE

Artadi azuoa 1 ☎ 943 86 53 58

www.landarte.net

reservas@landarte.net

Fermé entre décembre et février. Chambre double entre 65 et 90 €, petit déjeuner inclus.

Cette jolie maison avec jardin, perchée sur les hauteurs de Zumaia, domine la mer et le port. Les six chambres sont décorées avec goût et dans un style unique. De plus, vous n'êtes qu'à 8 minutes à pied de la plage. Une bonne adresse.

Se restaurer

■ AMAMA TABERNA

C/ Ortega y Gasset, 3

☎ +34 943 574 651

Tous les jours de 11h à 23h. Fermé le mardi. Comptez 25 €.

Une taverne des temps modernes, où se régaler de divines *tostas* agrémentées de thon rouge, de

morue, de saumon fumé, d'anchois... Des tapas d'une grande finesse, servies avec le sourire ! Pour un repas plus consistant, optez pour les délicieuses *cazuelas* (petits plats servis dans des ramequins en terre cuite). Notre coup de cœur à Zumaia !

■ ASADOR BEDUA

Barrio Bedua

☎ +34 943 86 05 51

www.bedua.es

bedua@bedua.es

Tous les jours de 13h à 16h et de 20h à 23h. Comptez 50 €.

Dans un cadre enchanteur, une robuste maison en pierre, où les clients venaient autrefois en barque pour se régaler d'une tortilla. Très à la mode depuis qu'il a servi de décor au film *Ocho apellidos Vascos* en 2014, ce restaurant reste fidèle à ses racines en proposant poissons et viandes grillées, et de savoureux légumes provenant de son potager. Une adresse de charme.

■ BASUSTA ERRETEGIA ASADOR

Calle Patxita Etxezarreta, 25

☎ +34 943 862 073

Fermé en soirée du dimanche au jeudi, sauf en été. Menu du jour 12 €. Comptez 20 € à la carte. Merlu grillé ou côte de bœuf braisée ? Une chose est sûre, ce que vous mangerez ici sera rôti à point. Profitez de l'efficace et bon menu du jour.

■ MARINA BERRI

Puerto Deportivo

☎ +34 943 865 617

www.restaurantemarinaberri.com

reservas@marinaberri.com

Du mardi au dimanche de 13h à 16h, également en soirée le vendredi et le samedi de 20h à 22h30. Comptez 30 €.

Une fois passé le côté imposant et un peu impersonnel de ce grand restaurant, situé dans un complexe le long du port, vous apprécierez la cuisine enlevée de Mikel Bermejo, principalement tournée vers la mer.

À voir – À faire

■ ESPACIO CULTURAL IGNACIO ZULOAGA

Casa Santiago Etxea, 4

☎ +34 677 078 445

www.espaciozuloaga.com

info@espaciozuloaga.com

Ouvert entre avril et septembre le samedi de 16h à 19h30 (également le vendredi en juillet et août). Fermé le reste de l'année.

Voici l'un des deux musées consacrés au peintre Ignacio Zuloaga (1870-1945), l'autre est à Ségovie. Située dans la maison familiale de Zuloaga, à l'embouchure du fleuve Urola, la bâtisse s'élève entre les marais protégés et la plage. On y voit notamment l'atelier de l'artiste, une chapelle au très beau retable gothique, les collections privées des Vierges romanes et des retables primitifs, quelques Greco, Goya, Zurbaran, des sculptures de Rodin et, dans l'atelier, les toiles de Zuloaga exposées grâce à un système de roulement. L'ensemble est surprenant et magique.

■ FLYSCH

Kantauri Plaza, 13

☎ +34 943 143 396

www.geoparkea.eus

Excursion en bateau de 3h environ : 25 € par adulte, 15 € pour les moins de 12 ans.

Les falaises spectaculaires de la côte occidentale de Gipuzkoa cachent un singulier trésor naturel : des millions d'années d'histoire géologique écrite en une succession de strates rocheuses mises à nu par l'action continue de la mer. Cette formation capricieuse a été baptisée du nom de « flysch », un élément qui confère à la côte toute sa personnalité et qui constitue une grande partie du nouveau Biotopie protégé. Différentes alternatives pour réaliser de passionnants voyages à travers le temps vous sont proposées : promenade en bateau, sortie géologique et trekking, kayak sur le fleuve Urola, observation de cétacés...

GUETARIA – GETARIA

Guetaria (2 800 habitants) est l'un des plus jolis villages de pêcheurs de la côte, doté d'une belle plage dont l'urbanisation s'est développée sur l'isthme d'une péninsule qui se termine au mont de San Antón. Ce dernier est aussi appelé *El Ratón* de Guetaria (« la souris »), en raison de sa forme. C'est aussi le berceau du grand navigateur Juan Sebastián Elcano, qui ramena,

en 1522, des Philippines, le seul navire rescapé de la première expédition autour du monde, ainsi que du célèbre couturier Cristóbal Balenciaga. La pêche à la baleine a été l'activité principale de la cité pendant plusieurs siècles. Son vieux quartier, en pente vers le port, est pittoresque et bien conservé. En descendant une chaussée en pierres, vous passerez sous un arc abritant un temple où se trouve l'image de la Vierge. Dans le port, où flottent des bateaux verts, rouges et bleus, s'alignent de nombreux restaurants avec terrasse, où vous n'oublierez pas de goûter au *txakoli* (vin basque, blanc ou rouge, à déguster bien frais de préférence), dont les vignes entourent le village.

Transports

■ **Voiture** : à 83 km de Bilbao par la AP-8.

■ **Train / Bus** : Guetaria n'a pas de gare ferroviaire, il faut descendre à celles de Zumaia ou Zarauz (ligne San Sebastián – Zumaia) et un bus emmène les passagers jusqu'à Guetaria. Les bus Lurralde et les trains Eusko Tren fonctionnent de concert. Départs toutes les heures.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Parc Aldamar, 2

☎ +34 943 140 957

www.getariatourismo.eus

turismogetaria@euskalnet.net

En été, tous les jours de 9h à 13h30 et de 16h30 à 19h30. Le reste de l'année, fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Demandez le plan des *bodegas* et vignobles environnants, sachant que pour obtenir une visite de l'une des caves, il est préférable de s'y prendre un ou deux jours en avance. Une vingtaine d'entreprises produisant le fameux *txakoli* sont réparties dans les alentours du village.

Se loger

■ ABETA ZAHARRA

Barrio Meagas

☎ +34 943 833 041

www.abetazaharra.eus

abetazaharra@hotmail.com

Environ 50 € la chambre double.

Située dans l'intérieur des terres de Getaria, à 3 kilomètres de la plage, cette belle maison rurale vieille de 400 ans propose 6 chambres doubles meublées très sobrement et un grand appartement de 2 chambres. En pleine nature, on profite d'un séjour très reposant. De la terrasse, on peut notamment apercevoir des chevaux qui s'ébattent sur le grand terrain.

■ SAIAZ GETARIA HOTEL

Calle Roke Deuna, 25

☎ +34 943 140 143

www.saiazgetaria.com

info@saiazgetaria.com

Chambre double standard de 90 à 120 €.

C'est l'histoire d'une maison de famille transformée en hôtel par Mikel. Le charme du bâtiment est indéniable, de sa façade du XV^e siècle à ses murs de pierre restaurés, en passant par ses salles communes avec vue imprenable sur la mer. Le mobilier antique, chiné avec passion, ajoute encore à cette atmosphère authentique. Enfin, certaines des chambres jouissent de baies vitrées avec une vue à pic sur la côte de Guetaria. Petit plus, Mikel parle français couramment.

Se restaurer

Impossible de faire une halte à Guetaria sans tester la gastronomie locale. La spécialité du coin, c'est le poisson grillé à la plancha, à accompagner de préférence d'une bouteille de txakoli. Les week-ends, et en particulier le dimanche midi, les restaurants sont littéralement pris d'assaut par les gens du coin, il est donc conseillé de réserver votre table la veille.

■ ELKANO

Calle Herrerieta, 2

☎ +34 943 140 024

www.restauranteelkano.com

Fermé le dimanche soir, lundi soir, mercredi soir, et le mardi toute la journée, sauf en été. Comptez 80 €.

Spécialisé dans les grillades de la mer, ce restaurant fondé en 1964 est une institution

à Getaria. Langoustes, homards, étrilles ou daurades à peine pêchés passent avec maestria sur la braise avant de finir dans votre assiette. En 2014, il a été récompensé par une étoile au Michelin.

■ IRIBAR

Calle Nagusia, 34

☎ +34 943 140 406

Fermé les mercredi soir et jeudi. Comptez 40 €.

Dans le centre, près de l'église San Salvador, ce restaurant de tradition familiale est dirigé par la jeune Pili Manterola, qui a pris la suite de son grand-père. Au menu, une savoureuse cuisine traditionnelle, où le poisson est roi.

■ KAIA KAIBE

Calle General Arnao, 4

☎ +34 943 140 500

www.kaia-kaibe.com

Tous les jours de 13h à 16h et de 20h à 23h.

Fermé le lundi soir (sauf en été). Comptez environ 50 €.

En 50 ans, ce qui était autrefois un petit bar familial est devenu l'un des meilleurs restaurants du village. Sur son agréable terrasse, on déguste des soles et des daurades grillées, à des prix raisonnables, tout en appréciant la vue sur le port.

■ TXOKO

Calle Katrapuna, 5

☎ +34 943 14 05 39

www.txokogetaria.com

info@txokogetaria.com

Ouvert tous les jours de 12h30 à 16h et de 19h30 à 0h. Comptez 40 €.

Situé sur le port, Txoko, propose lui aussi le fameux poisson grillé à la parilla, à déguster

© ALCE



Getaria et son port.



© CRISTOBAL BALENCIAGA MUSEOA

Cristobal Balenciaga Museoa.

en salle ou sur la jolie terrasse face au port. Plaisante présentation des plats et service sympathique.

À voir – À faire

■ CRISTOBAL BALENCIAGA MUSEOA

Parque Aldamar, 3

☎ +34 943 004 777

www.cristobalbalenciagamuseoa.com

info@cristobalbalenciagamuseoa.com

En juillet et août, tous les jours de 10h à 20h. Entre novembre et février, du mardi au dimanche de 10h à 15h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 19h. Entrée à 10 €.

Le projet de la Fondation Balenciaga courait depuis plusieurs années et l'ouverture de ce musée dédié au prince de la mode, né à Guetaria en 1895 et enterré dans le petit cimetière en 1972, a finalement eu lieu en juin 2011. Le musée Balenciaga occupe un ancien palais du XIX^e siècle, auquel un bâtiment moderne a été adjoint. Sa superficie atteint plus de 5 000 m² et ce sont près de 90 pièces qui y sont présentées de façon permanente. Un espace distinct est réservé aux expositions temporaires, qui permettront aux visiteurs de découvrir les 1 200 autres pièces conservées par la Fondation.

■ ÉGLISE DE SAN SALVADOR

Calle Nagusia, 39

☎ +34 943 140 751

L'église San Salvador, joyau de l'art gothique, fut le cadre de l'Assemblée générale de 1397 qui décréta la naissance de la province de

Gipuzkoa. Inscrite comme Monument national, sa construction remonte au XIV^e siècle et se poursuit jusqu'au XVIII^e siècle. Elle présente un plan trapézoïdal avec trois nefs. La nef centrale est surmontée d'une voûte sur croisée d'ogives étoilée.

■ MAISOR

Edificio Astillero, Puerto 3

☎ +34 943 140 993

www.maisor.com

Visite et dégustation tous les vendredis et le 1^{er} samedi du mois à 11h30, de mars à décembre. Tarif 18 €.

Cette entreprise familiale est depuis longtemps liée aux traditions de la mer : chez Maisor, on est pêcheur de père en fils. A l'aube du XXI^e siècle, la famille s'est lancée dans la production de conserves. Anchois à l'huile ou au vinaigre, thon blanc et maquereau sont mis en conserve de manière artisanale. Dans ses locaux situés sur le port de Getaria, l'entreprise propose des ateliers de préparation d'anchois ainsi que des dégustations.

■ VIEILLE VILLE ET PORT

On se promène avec plaisir parmi les petites maisons, tours gothiques et baroques, les palais discrets et les charmantes demeures du port et bâtiments industriels. L'église San Salvador, joyau de l'art gothique, fut le cadre de l'Assemblée générale de 1397 qui décréta la naissance de la province de Gipuzkoa. Une investigation archéologique est en cours dans les fondations de l'église. Guetaria offre un concentré de la culture basque populaire, sur un territoire minuscule et escarpé. Gare à l'asphyxie en été !



ZARAUZ - ZARAUTZ



Située entre deux pointes rocheuses, Zarauz s'anime surtout en été. Boutiques, hôtels et restaurants ouvrent leurs portes et des hordes de touristes espagnols et étrangers s'y ruent. Il faut dire que la station balnéaire possède un atout de taille, sa plage de 2,5 km, mais aussi des points d'intérêt historiques non négligeables, tels que ses palais et tours Renaissance, caractéristiques de la région. C'est aussi une étape du Chemin de Compostelle. Quelques petites rues et une placette forment le centre-ville, dont on a vite fait le tour.

Transports

► **Voiture** : à 85 km de Bilbao par la AP-8.

■ GARE FERROVIAIRE EUSKOTREN

Lapurdia Kalea

☎ +34 944 333 333

www.euskotren.eus

Liaisons avec Saint-Sébastien toutes les 20 minutes, et Bilbao toutes les heures.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Nafarroa kalea, 3

☎ +34 943 830 990

www.turismozarautz.eus

turismoa@zarautz.eus

De mi-juin à mi-septembre, du lundi au vendredi de 9h à 20h, le samedi de 10h à 14h et de 16h à 20h, le dimanche de 10h à 14h. De Pâques à mi-juin et de mi-septembre à fin octobre, du lundi au vendredi de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30, samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h30, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h, le samedi de 10h à 14h.

Situé au cœur de la ville, l'Office de tourisme de Zarautz vous accueille toute l'année et vous propose, sur place ou en ligne, toutes les informations nécessaires afin de passer un agréable séjour dans cette petite ville authentique et dynamique. Vous y trouverez, en plus d'un accueil chaleureux en français, une documentation très complète sur les principaux lieux d'intérêt, mais aussi de précieux conseils pour votre hébergement, les activités disponibles sur place et les nombreux bars et restaurants découvrir. Des visites guidées thématiques sur les principaux sites architecturaux de la ville et les caves de txakoli sont également disponibles (billets en vente à l'Office de tourisme).

A noter : nouvelle adresse à partir du printemps 2019 : Kale Nagusia, 30.

Se loger

■ CAMPING TALAIMENDI

Ctra. San Sebastián - Bilbao N-634, Km 19

☎ +34 943 830 042

www.campingseuskadi.com/talaimendi

talaimendi@campingseuskadi.com

Ouvert de mi-juin à début septembre. Comptez 35 € pour une parcelle avec l'électricité.

Ce camping simple mais bien tenu est installé sur les collines et possède une jolie vue sur la mer. Il compte aussi un petit restaurant.

■ HOTEL ZARAUZ

Calle Navarra, 26

☎ +34 943 830 200

www.hotelzarauz.com

hzarauz@hotelzarauz.com

Chambre double entre 40 et 90 €.

Situé à 100 mètres de la plage, cet hôtel 3 étoiles compte 75 chambres de bon standard. La décoration, éminemment classique, est tout à fait plaisante. Service soigné.

■ PENSION TXIKI POLIT

Plaza Musika, 26

☎ +34 943 835 357

www.txikipolit.com - info@txikipolit.com

Chambre double entre 40 et 90 €.

A deux pas de la plage, la pension compte une vingtaine de chambres, dont la moitié donnant sur la place principale de Zarauz. Les chambres sont assez grandes et certaines possèdent de grandes baies vitrées. Agréable décoration.

■ ZARAUTZ HOSTEL

Gipuzkoa Kalea, 59

☎ +34 943 833 893

www.zarautzhosel.com

info@zarautzhosel.com

Entre 20 et 35 € par personne en dortoir.

Chambre double entre 60 et 80 €.

Ouvert en 2014, ce petit hostel est situé à 5 minutes de la plage de Zarautz. Il est tenu par le sympathique Mario, figure locale du surf, qui accueille ses hôtes dans des chambres doubles ou des dortoirs de 4 à 6 personnes. Installations toutes neuves et grande terrasse pour faire connaissance avec les autres voyageurs : une option sympa et pas chère pour les jeunes.

Se restaurer

■ KARLOS ARGUÏÑANO

Calle Mendilauta, 13

☎ +34 943 130 000

www.hotelka.com

kahotel@karlosnet.com

En été, fermé le dimanche soir. Le reste de l'année, fermé le dimanche soir et le lundi. Menu dégustation à 43,50 €, TVA non comprise.

L'espiègle chef basque Karlos Arguiñano possède cette villa aux allures de château, qui abrite un excellent restaurant et un hôtel 4-étoiles. On déguste un plateau de fruits de mer accommodés avec finesse, en regardant la mer. L'hôtel, malgré sa prétention, offre un service correct. On y va surtout pour le restaurant très coté.

■ KIRKILLA

Santa Marina, 12
 ☎ +34 943 131 982
 www.kirkilla.com
 kirkilla@kirkilla.com

Fermé le dimanche soir et le lundi (sauf en été). Menu du jour à 18 € en semaine et 25 € les week-ends.

Un restaurant familial et chaleureux, très apprécié des gens du coin pour son excellent rapport qualité-prix. Ici, la cuisine est ouverte sur la salle : on peut voir comment sont mijotés les plats. A la carte, des recettes traditionnelles du terroir.

■ SHELTER SURF BAR

Itsasertza Kalea, s/n
 ☎ +34 943 580 285

En été, tous les jours de 8h à 23h. Fermé les lundis et mardis le reste de l'année. Comptez 15 €.

Au bout de la promenade maritime, le repaire des surfeurs de Zarautz, où se régaler de sushis, de wraps végétariens ou de tartines grillées à l'avocat... Sa grande terrasse face à la mer est l'endroit parfait pour grignoter sain et gourmand à toute heure de la journée ! Des concerts y sont régulièrement organisés.

À voir – À faire

■ ENSEMBLE ARCHÉOLOGIQUE MONUMENTAL DE SANTA MARIA LA REAL

Calle Elizaurre, 1
 ☎ +34 943 835 281
 www.menosca.com
 museo@zarautz.org

Fermé entre janvier et mi-février. En juillet et août, du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h30 à 18h30, dimanche de 16h30 à 18h30. Le reste de l'année, visites les vendredis et samedis de 10h à 14h et de 16h à 18h, les dimanches de 16h à 18h. Entrée 2 €.

A visiter : l'église Santa María la Real, la tour et le musée d'Art. Ne ratez pas, dans l'église du XVI^e siècle maintes fois remaniée, le beau retable d'Andrés Araoz et de son fils Juan, représentant l'image gothique de Santa Maria la Real et le tombeau de Lope Martinez de Zarauz. Sous la maison tour des Zarautz, qui fut l'habitation d'origine de la famille, a été récemment mise au

jour une nécropole médiévale s'étendant jusqu'à l'église, et divers niveaux de la romanisation du territoire de Menosca. Ouvrage à caractère défensif, la maison comporte d'étroites ouvertures et des murs épais en pierre de taille. Le musée de Zarautz présente un aperçu du passé de la ville, à travers les découvertes historiques et archéologiques.

■ PALACIO DE NARROS

Elizaurre, 2
 Edifiée en 1536, cette demeure aux réminiscences gothiques fut la résidence de la reine Isabel II. On notera les motifs décoratifs originaux sur sa façade tournée vers la plage, ainsi que la devise de ses armes : *Zarautz avant Zarautz*.

■ PHOTOMUSEUM

Calle San Ignacio, 11
 ☎ +34 943 130 906
 www.photomuseum.es
 photomuseum@photomuseum.name
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 17h à 20h. Entrée 6 €. Gratuit les mercredis et vendredis.

Ce musée présente l'histoire de la photo articulée autour de trois axes : le développement technique, la photographie comme moyen de communication et la photographie en tant que produit artistique.

Des expositions temporaires sont aussi régulièrement organisées.

Sports – Détente – Loisirs

■ PUKAS SURF ESKOLA

Lizardi, 9
 ☎ +34 943 890 636
 www.pukassurf.com
 zarautz@pukassurfeskola.com
Initiation au surf : 80 € / 5 jours.

Cette prestigieuse enseigne basque vend et loue du matériel. Elle possède également une école de surf. Pour les cours, renseignez-vous au magasin Calle Lizardi, sur la plage. Sinon, vous trouverez la boutique de vêtements Calle Nafarroa, 4.

■ REAL CLUB DE GOLF

Calle Lauaxeta, 7
 ☎ +34 943 830 145
 www.golfzarauz.com

Le Real Club de golf de Zarauz se trouve au pied du Talaimendi, dans un environnement naturel d'une grande beauté, entre la mer et les marécages. Fondé en 1916, ce golf a notamment reçu la visite des rois Edouard d'Angleterre et Alphonse XIII. Ses 165 000 m² présentent une rare végétation et la difficulté ajoutée d'une abondance de sable.

SAN SEBASTIÁN

Ancien lieu de villégiature de la monarchie espagnole, cette ville de 180 000 habitants a conservé son charme Belle Epoque, dont le Paseo de la Concha est l'image la plus visible. Cette agréable promenade qui longe la fameuse plage en forme de coquille, est aussi le théâtre des tempêtes et des marées qui offrent à la capitale du Gipuzkoa ses paysages les plus époustouflants.

Ville de fête au moment de la Semana Grande, capitale du cinéma espagnol pendant son célèbre festival, Saint-Sébastien est aussi une destination prisée des bons vivants qui se régalaient de pintxos dans les bars de la vieille ville et des fins gourmets qui s'offrent les meilleures tables du Pays basque dans ses restaurants étoilés.

Dès la moitié du XIX^e siècle, Isabelle II d'Espagne fréquentait régulièrement Saint-Sébastien. Sujette à des infections de la peau, ses médecins lui avaient recommandé un traitement à base de bains d'eau de mer. L'aristocratie se laisse rapidement séduire par les charmes du Pays basque, si bien que Saint-Sébastien devient la station balnéaire à la mode.

L'étroite relation entre Saint-Sébastien et la monarchie se consolide à la fin du XIX^e siècle lorsque la régente Maria Cristina fait construire le palais Miramar pour y passer ses étés. Édifié en 1893, ce palais de style anglais se dresse sur un promontoire face à la baie. En se promenant dans ses jardins, un parfum de

nostalgie nous transporte à cette Belle Epoque où la reine fit construire les lieux de divertissements de la Cour : le casino, qui abrite désormais l'hôtel de ville, et le théâtre Victoria Eugenia. Durant la Première Guerre mondiale, Saint-Sébastien devient le refuge de nombreuses personnalités et gagne ses galons de ville cosmopolite. Dans son casino, on croise aussi bien Maurice Ravel, Mata Hari et Léon Trotski que les grands noms de la taoumachie ou de la finance.

Aujourd'hui, les divertissements de la Cour et les mondanités du casino ne sont plus, laissant la place à une nouvelle élite qui continue à faire rayonner Saint-Sébastien au-delà de ses frontières : les stars de cinéma, qui fréquentent la ville au mois de septembre lors de son prestigieux festival de cinéma. Mais c'est tout au long de l'année qu'il fait bon vivre à Saint-Sébastien.

A l'origine de cette qualité de vie, l'océan et les trois belles plages qui le bordent : Gros, la Concha et Ondarreta, limitées par les monts Urgull et Igeldo. Les habitants de Saint-Sébastien sont des gens qui aiment sortir, profiter de leur gastronomie et faire la fête. Dans le vieux quartier, les bars à tapas se succèdent pour le plus grand plaisir des touristes. Tous les week-ends, ils sont nombreux les vacanciers ou les Basques français, de Saint-Jean-de-Luz à Bayonne, qui grimpent dans le Topo pour rejoindre les rues étriquées de la Parte Vieja et faire la tournée des bars à tapas.

TRANSPORTS

Comment y accéder et en partir

San Sebastián se trouve à environ 100 km de Bilbao par l'autoroute A-8. Il faut compter à peu près 1 heure de trajet. La ville dispose d'un aéroport mais il est peu exploité. Seules Iberia et Vueling opèrent actuellement sur l'aéroport avec des vols depuis Madrid et Barcelone. Depuis la France, la meilleure option est de venir en train jusqu'à Hendaye puis de prendre le Topo (train régional) jusqu'à Saint-Sébastien.

■ AÉROPORT DE SAN SEBASTIÁN – DONOSTIA

Kalea Gabarrari, 901
Hondarribia
☎ +34 91 321 10 00
www.aena.es

A 22 km de San Sebastián, à l'entrée d'Hondarribia.

Vols pour Madrid et Barcelone. Nombreuses liaisons en bus pour rejoindre Irún, Hondarribia, Saint-Sébastien.





■ ESTACIÓN DE AMARA-DONOSTIA

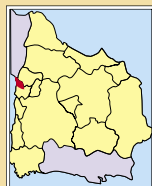
Plaza Easo
www.euskotren.eus

C'est depuis cette gare que partent les trains régionaux Euskotren en direction d'Hendaye ou de Bilbao. Le « topo » se rend à Hendaye entre 6h à 21h45 (2 départs par heure) et la nuit du samedi au dimanche (avec 1 départ toutes les 2h). Il relie aussi Donostia à Bilbao, mais le trajet est beaucoup plus long qu'en bus : compter environ 2h30 de trajet, contre 1h15 en bus...

Autour de San Sebastián

NAVARRRE

	Parc naturel
	Grotte
	Edifice religieux
	Autre curiosité



San Sebastián





-  Edifice religieux
-  Musée
-  Curiosité et divers
-  Information touristique
-  Gare ferroviaire
-  Train touristique
-  Gare routière
-  Bateaux-promenade

■ ESTACIÓN DEL NORTE

Paseo de Francia, 22

☎ +34 902 320 320

www.renfe.es

Liaisons avec Irún, Pampelune, Barcelone...

En revanche il n'y a pas de liaisons avec Bilbao.

Se déplacer

Saint-Sébastien dispose d'un réseau de 70 km environ de pistes cyclables (*bidegorri* en basque) qui longent le littoral, un moyen très agréable de découvrir la ville. Vous pouvez consulter le plan du réseau ici : www.donostiamovilidad.com

Pour ceux qui viennent en voiture, il existe une douzaine de parkings souterrains dans toute la ville, notamment sur la Plaza Cataluña (quartier de Gros), face au Kursaal (avenida Zurriola, 3), près de la cathédrale Buen Pastor (C/ San Bartolome, 1), entre autres. Les tarifs varient selon les zones mais sont généralement assez élevés. Dans les rues de la ville, le stationnement

est payant partout, mais les tarifs sont variables en fonction des zones (le quartier du Centro étant le plus cher, et El Antiguo le moins cher).

■ DBIZI

☎ +34 943 434 463

www.dbizi.com – info@dbizi.com

Le service fonctionne tous les jours de 6h30 à 23h, et jusqu'à 0h en été. Abonnements à partir d'une journée (8 €).

Service municipal de location de vélos électriques à San Sebastián.

■ RADIOTAXI DONOSTI☎ +34 943 464 646 – www.taxidonosti.com

info@taxidonosti.com

■ D BUS

Fernando Sasiain, 7

☎ +34 943 000 200

www.dbus.eus – info@dbus.eus

Ticket 1,75 €.

Réseau de bus urbains de San Sebastián.

PRATIQUE

Tourisme / Culture**■ OFFICE DE TOURISME****DE SAN SEBASTIÁN**

Alameda Boulevard, 8 ☎ +34 943 481 166

www.sansebastianturismo.com

sansebastianturismo@donostia.eus

Ouvert en été du lundi au samedi de 9h à 20h, les dimanches et jours fériés de 10h à 19h. En hiver du lundi au samedi de 9h à 19h, dimanche de 10h à 14h.

L'accueil y est très professionnel et, en plus des services habituels, l'office met à votre

disposition le plan de la ville et des brochures sur l'histoire de San Sebastián. De nombreuses visites guidées, en anglais et en espagnol, à travers San Sebastián, ont lieu tous les jours en juillet et août, et les week-ends en hiver.

Santé – Urgences**■ HOSPITAL UNIVERSITARIO DONOSTIA**

Paseo Doctor Begiristain, 107-111

☎ +34 943 00 70 00

www.osakidetza.euskadi.eus

Hôpital public.

ORIENTATION

La ville de San Sebastián est constituée de plusieurs quartiers :

► **Gros.** En arrivant à San Sebastián par la N-1, on trouve, à droite, le mont Ulia avec, à

son pied, la plage de Gros, point de rendez-vous des surfeurs de San Sebastián. C'est un quartier d'immeubles et de commerces, qui a retrouvé son dynamisme économique grâce au

San Sebastián Card

Cette carte permet d'utiliser le réseau de bus de Donostia et donne droit à de nombreuses réductions dans les musées, restaurants, transports touristiques... Elle coûte 9 € pour 6 trajets et 16 € pour 12 trajets, avec une validité de 10 jours. Elle peut servir à plusieurs personnes.

► **Points de vente :** Office du tourisme ou en ligne sur sansebastianturismo.com/shop

Province du Guipúzcoa – Gipuzkoa

D'une superficie de 1 980 km², limitée à l'est par la Navarre et au sud par la province d'Álava, le Guipúzcoa (en basque Gipuzkoa) est la plus petite et la plus montagneuse des régions du Pays basque. Elle compte plus de 700 000 habitants, dont 50 % de basco-phones. Son littoral, long de 86 km, est ponctué de charmants villages de pêcheurs, tels Fontarrabie ou Guetaria, et de stations balnéaires, comme Zarautz. On y pratique le surf, la plongée et la voile. Historiquement, cette région est intimement liée à la mer et ses habitants étaient souvent pêcheurs, mais, dès le XIX^e siècle, une industrialisation massive transforme le territoire de Guipúzcoa. Sa capitale, Saint Sébastien, est une ville touristique très animée jouissant d'une belle baie. Si, à l'intérieur, on trouve quelques centres industriels (Bergara, Eibar, Mondragon), les couleurs prédominantes du paysage sont le vert des montagnes ponctuées de vieilles fermes et le bleu de la mer Cantabrique. Cachés entre les hauts sommets, les sanctuaires d'Aranzazu et de Loyola sont deux sites paisibles et fascinants, qui ajoutent une note de spiritualité à cette région où la nature domine.

palais des congrès Kursaal. Belles maisons, de style romantique, situées le long du Paseo de Colón, du Paseo de Francia ou de l'Avenida de Zuriola. En été, il est fort agréable de prendre un café à l'une des nombreuses terrasses au pied du mont Ulia (ambiance surfeurs et branchés).

► **El Centro.** En traversant les ponts de la Zuriola et de Santa Catalina, on arrive dans le centre-ville, entouré, au nord, par le vieux quartier et, au sud, par Amara. C'est le quartier le plus actif : banques, boutiques, hôtels, bars, restaurants, le théâtre Victoria Eugenia et la plage de la Concha, qui débute à partir du parc Alderdi eder, siège de la mairie. C'est aussi un lieu de rencontres sociales, de promenades sur l'avenue de la Liberté et le Paseo de la Concha.

► **Parte Vieja.** L'Alameda del Boulevard sépare El Centro du vieux quartier, situé au bas du mont Urgull. Doté d'un joli petit port et de la promenade du Paseo Nuevo, où les vagues se déchainent, le vieux quartier constitue l'âme et le cœur du Donostiarre. Lieu enchanteur, sillonné de multiples ruelles piétonnes bordées de vieilles maisons aux balcons fleuris et de nombreux bars à tapas, c'est le quartier le plus fréquenté, celui où tous se mélangent, où la musique participe à l'ambiance générale. C'est là que l'on est au cœur de San Sé. Les arcades de la place de la Constitución, où les fenêtres sont surmontées de numéros, témoignant de son ancien statut de Plaza de Toros, invitent le visiteur à prendre un verre avant d'aller savourer quelques sardines du côté du port.

► **Amara.** Très bien pourvu en installations sportives, Amara est le plus important quartier résidentiel, avec des immeubles modernes et des magasins. C'est là que se trouve le grand stade

d'Anoeta, siège de l'équipe de football locale, la Real Sociedad, et qui accueille concerts et rencontres sportives d'ampleur nationale et internationale.

► **Ondarreta (El Antiguo).** El Antiguo est séparé du centre par le palais Miramar et son parc. Sa plage d'Ondarreta est la continuation de la plage de la Concha et sa promenade aboutit à la célèbre sculpture de Chillida, *Le Peigne des vents*, au pied du mont Igeldo. Le quartier est calme, avec de très jolies villas en face de la plage, des zones bourgeoises se mêlant à d'autres, plus populaires.



Mairie de San Sebastián.

SE LOGER

L'offre hôtelière de Saint-Sébastien est très variée, des petites pensions de charme aux grands hôtels de luxe. Ici, il y a peu de grandes chaînes hôtelières, mais les prix sont aussi plus élevés. D'abord parce qu'il s'agit d'une station balnéaire, ensuite à cause des grands événements annuels (Semana Grande, festival du film, etc.). Ceux qui ont le sommeil léger éviteront les établissements de la Parte Vieja pour s'orienter vers les autres quartiers, beaucoup plus tranquilles.

Locations

■ FEELFREE

Calle Peña y Goñi 3, bajo

☎ +34 943 563 654

www.feelfreerentals.com

info@feelfreerentals.com

À partir de 110 € par nuit.

Cette équipe professionnelle et attentionnée propose plus d'une centaine d'appartements à San Sebastián, offrant un emplacement idéal dans la ville. Des appartements économiques de qualité aux lofts luxueux, il y en a pour tous les goûts, et toujours avec un bon rapport qualité/prix. Une belle alternative pour profiter de son séjour à San Sebastián.

■ FOREVER APARTMENTS

C / Zabaleta, 49 ☎ +34 943 265 473

www.forever-rentals.com

donostia@forever-rentals.com

À partir de 80 € la nuit.

A San Sebastián comme à Bilbao, une sélection d'appartements de charme situés dans les

meilleurs quartiers. Tout équipés (certains avec parking), avec des descriptifs détaillés sur le site web et des prestations de qualité, ces appartements sont une valeur sûre pour les familles ou les petits groupes.

■ FRIENDLY RENTALS SAN SEBASTIÁN

☎ +34 93 268 80 51

www.friendlyrentals.com

info@friendlyrentals.com

À partir de 80 € la nuit.

Les appartements sélectionnés sont de très bonne qualité et bien équipés, idéal pour une famille, un couple, un voyage d'affaires ou des groupes. Au total, une vingtaine d'appartements sont disponibles à San Sebastián.

Bien et pas cher

■ AUBERGE DE JEUNESSE ONDARRETA

Paseo de Igeldo, 25

☎ +34 943 310 268

www.donostia.eus

ondarreta@donostia.eus

Entre 15 et 25 € la nuit selon la saison.

Dans le quartier de El Antiguo, une grande maison de type basque, à 2 minutes de la belle plage d'Ondarreta, avec une cuisine à la disposition des voyageurs de tout âge. Au total, une centaine de places réparties dans des chambres pour 2/3 personnes ou des dortoirs (jusqu'à 18 places).

■ PENSIÓN AMAIUR

31 de Agosto, 44

☎ + 34 943 429 654

www.pensionamaiur.com



Vue sur San Sebastián.

Comptez entre 40 et 100 € la chambre double selon la saison.

Sympathique pension colorée aux balcons chargés de fleurs, située au cœur de la Parte Vieja, à côté de la basilique Santa Maria. La pension, accueillante et confortable, propose des chambres doubles et triples avec salle de bain commune ou privée. On peut profiter de la cuisine pour préparer un petit plat ou pour faire connaissance avec les nombreux voyageurs qui font halte dans cette pension et contribuent à son atmosphère inégalable. Très bonne adresse.

■ PENSIÓN URKIA

Urbietia, 12

☎ +34 943 424 436

www.pensionurkia.com

info@pensionurkia.com

Chambre double entre 40 et 100 €.

Une agréable pension en plein centre, à 100 mètres de la plage de La Concha et à 5 minutes à pied de la Parte Vieja. Récemment rénovées, ses chambres simples, voire minimalistes, offrent tout le nécessaire pour un agréable séjour : salle de bains privée, wifi, mais aussi micro-ondes et réfrigérateur.

■ PENSIÓN URUEA

C/ Guetaria 14 - 1°

☎ +34 943 424 605

www.pensionurumea.com

info@pensionurumea.com

Chambre double entre 40 et 90 €.

Tout près de l'église du Buen Pastor et de la plage de la Concha, au 1^{er} étage d'un immeuble ancien et rénové, cette pension propre et agréable propose 5 chambres doubles avec salle de bains privée et WiFi. Bon emplacement en plein centre.

Confort ou charme

■ AGROTURISMO MADDIOLA

Aita Orkolaga 161

Igueldo

☎ +34 652 703 128

www.agroturismomaddiola.com

info@agroturismomaddiola.com

Chambre double entre 70 et 80 €.

Une splendide maison admirablement située, avec une vue grandiose sur la mer et la montagne. Bien que de construction récente, les matériaux nobles dont elle est faite – la pierre et le bois – lui donnent l'aspect d'une maison traditionnelle. Les chambres sont très confortables et bien équipées. Entourée de jardins et de pâturages pour les pottoks, la Casa Maddiola se trouve à 7 km du centre-ville et à proximité de la plage.

■ CASA NICOLASA

C/ Aldamar, 4

☎ +34 943 43 01 43

www.pensioncasanicolasa.es

info@pensioncasanicolasa.com

Comptez entre 60 et 150 € la chambre double.

Une pension de charme inaugurée en 2014, qui offre un décor moderne et chaleureux où prédomine le bois clair. Ses 11 chambres, toutes différentes, peuvent être intérieures, dotées d'un balcon ou d'une terrasse. Avec sa décoration séduisante et son emplacement de choix, c'est l'une des meilleures adresses de la ville pour se loger.

■ CASA RURAL ARISTONDO

Pilotege Bidea, 70

☎ +34 943 215 558

www.aristondo.com

aristondo66@gmail.com

Chambre double entre 65 et 75 € selon la saison.

Située en pleine zone rurale du quartier d'Igueldo, cette exploitation est consacrée à l'horticulture. Les visiteurs peuvent même participer aux travaux agricoles et acheter les produits de la maison. Les 4 chambres avec salle de bains se trouvent dans un bâtiment récent mais de style local, et indépendant de la ferme. Mais la valeur ajoutée de cet établissement réside dans la transmission des valeurs basques, notamment de la nature, avec ses activités agricoles, horticoles et d'élevage.

■ GUEST HOUSE IBAIA ET ARRAMAK

Larramendi, 2 ☎ +34 672 653 656

www.ibaiaetarramak.com

info@ibaiaetarramak.com

Comptez entre 50 et 190 € selon la saison.

Au bord des rives de l'Urumea, la pension la plus chic de San Sebastián occupe le premier étage d'un immeuble néoclassique du XIX^e siècle, ouvert sur un charmant jardin. Côté déco, le mixe entre design contemporain et inspiration nordique est une vraie réussite. On apprécie aussi le calme et l'intimité du lieu.

■ HOTEL LA GALERÍA

Infanta Cristina, 1-3

☎ +34 943 317 559

www.hotellagalera.com

hotel@hotellagalera.com

Chambre double entre 50 et 180 € selon la saison.

Installé dans un élégant bâtiment du XIX^e siècle, ce petit hôtel se dresse au bord de la promenade maritime d'Ondarreta. Dans les chambres, spacieuses et bien entretenues, un décor à l'ancienne inspiré des grands peintres – Picasso, Dalí, Miró – avec du mobilier d'époque. Un charme intemporel, à l'image de Saint-Sébastien.

■ HOTEL LEKU EDER

K. Balenziaga, 2
 ☎ +34 943 210 107
 www.lekueder.com
 info@lekueder.com

Comptez entre 60 et 120 € la chambre double.
 Sur le mont Igueldo, un hôtel familial qui séduit par son emplacement au-dessus des falaises. Ses 18 chambres présentent une décoration à l'ancienne, avec du mobilier en bois à tendance rustique. Ce qui nous séduit vraiment dans ce petit hôtel, c'est sa grande salle à manger qui surplombe l'océan, où l'on sert un délicieux petit déjeuner.

■ HOTEL NIZA

Zubieta, 56
 ☎ + 34 943 426 663
 www.hotelniza.com
 niza@hotelniza.com

Chambre double de 70 à 200 €.
 Ce bel hôtel est situé sur la promenade de la Concha, face à la mer. Son hall est décoré de meubles anciens. Ses 40 chambres, spacieuses et claires, décorées dans des tons de bleu et de blanc, possèdent salle de bains, téléphone et télévision. Un coffre-fort et un garage sont également à votre disposition. Avec son restaurant, cet hôtel est un pied-à-terre élégant et pratique.

■ HOTEL PARMA

Paseo de Salamanca, 10
 ☎ +34 943 428 893
 www.hotelparma.com
 hotelparma@hotelparma.com

Chambre double entre 50 et 160 €.
 Hôtel calme, avec une clientèle familiale. Très fonctionnelles, ses 26 chambres bénéficient d'une salle de bains privée, téléphone, wifi et coffre-fort. Les chambres, dites « intérieures », donnent sur la cour du bâtiment, tandis que les chambres « extérieures » ont vue sur la rue voisine ou sur l'océan. Après des travaux en début d'année 2018, l'hôtel s'est également doté d'un ascenseur.

■ OKAKO HOTEL

Calle Iztueta, 7 bajo
 ☎ +34 943 326 000
 www.okakohotel.com
 info@okakohotel.com

Comptez entre 60 et 200 € la chambre double.
 Okako Hotel est niché dans le quartier de Gros – un endroit parfait pour ceux qui cherchent à se tenir à l'écart de la foule de la vieille ville. Ce boutique-hôtel offre 12 chambres très confortables à la décoration originale et unique. Un œil d'artiste mêle matériaux nobles et pièces vintage aux lignes modernes et aux touches de couleurs vives. L'accueil est attentionné

et le service très chaleureux. Koro et son fils s'occupent de tout, des clients au design. L'hôtel est à seulement 5 minutes à pied des magasins du centre, des *pintxos* de la Parte Vieja et de la plage de surf de la Zurriola. Excellente adresse à ne pas manquer !

■ PENSION ALTAIR

Calle del Padre Larroca, 3
 ☎ +34 943 29 31 33
 www.pension-altair.com
 pensionaltair@pension-altair.com

Chambre double entre 50 et 100 €.
 Jolie pension située dans le quartier du Gros, à quelques mètres de la plage de la Zurriola. Elle occupe le premier étage d'un immeuble bourgeois et propose des chambres calmes et décorées avec goût. Alcôves en pierre et mobilier contemporain donnent beaucoup de cachet à l'ensemble.

■ PENSION EDORTA

Puerto, 15 - 1º
 ☎ +34 943 423 773
 www.pensionedorta.com
 info@pensionedorta.com

Chambre double avec salle de bains commune de 40 à 95 €, avec salle de bains privée de 50 à 130 €.
 Chambres spacieuses et très bien décorées, dans une pension qui n'a rien à envier à certains hôtels ! Installée dans un bâtiment centenaire, cette adresse familiale conjugue le charme des maisons d'hôtes avec un emplacement en plein centre historique.

■ PENSION ITXASOA

Calle San Juan, 14
 ☎ +34 943 420 132
 www.pensionesconencanto.com
 itxasoa@pensionesconencanto.com

Entre 55 et 110 € la chambre double standard.
 Jolie pension située dans la Parte Vieja, face à l'océan. Elle propose de très jolies chambres avec salle de bains privée, mobilier ancien et petite terrasse ou balcon avec vue sur la mer. Excellent emplacement et bon rapport qualité/prix.

■ PENSION JOAKINA

Camino, 4 - 4º Dcha
 ☎ +34 943 425 835
 www.pensionjoakina.com
 info@pensionjoakina.com

Comptez entre 30 et 100 € la chambre double.
 Petite pension familiale, située tout près de la place de Gipúzkoa. Elle comprend 6 chambres doubles, certaines avec salle de bains privée et les autres avec salle de bains à partager. L'endroit, en plein centre-ville, demeure très silencieux et tranquille. Accueil chaleureux.

■ PUNTA MONPAS

Paseo de José Miguel
Barandiaran, 32

☎ +34 943 285 585

www.puntamonpashotel.com

reservas@puntamonpashotel.com

Comptez entre 50 et 160 € la chambre double.

Cet hôtel *design* est parfaitement adapté aux jeunes couples et aux sportifs. L'hôtel se trouve en effet en face de la plage de La Zurriola, prisée des surfeurs. Ambiance jeune donc, et vue sur la plage à travers les baies vitrées des chambres !

Luxe**■ HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA**

Zubieta, 2

☎ +34 943 440 770

www.hlondres.com

reservas@hlondres.com

Chambre double standard entre 100 et 300 €.

Une situation exceptionnelle sur la plage de La Concha, une histoire centenaire toujours présente, celle qui évoque la famille royale dont c'était à l'époque le lieu de prédilection... et quelques vestiges de ce glorieux passé, au rez-de-chaussée et dans les pièces de réception : appliques et lustres en cristal, mobilier ancien... Les chambres sont de la même veine, avec une décoration classique, certaines donnant côté mer.

■ HOTEL MARIA CRISTINA

Paseo de la República Argentina, 4

☎ +34 943 437 600

www.hotel-mariacristina.com

hmc@luxurycollection.com

Comptez entre 270 et 600 € la chambre double standard.

Inauguré en 1912 sur les rives du fleuve Urumea, l'hôtel Maria Cristina est à San Sebastián ce que le Majestic est à Cannes : un classique. Ses chambres, ses salons et ses couloirs ont vu défiler une pléiade d'acteurs et de réalisateurs, parmi lesquels les légendaires Robert Mitchum, Sophia Loren et Bette Davis. Les clients y ont droit à toutes les attentions conformes à son statut de grand hôtel.

■ HOTEL MONTE IGUELDO

Paseo del Faro, 134

☎ +34 943 210 211

www.monteigueldo.com

monteigueldo@monteigueldo.com

Chambre double standard entre 90 et 200 € selon la saison.

Perché en haut du mont Igueldo, cet hôtel offre un panorama époustouflant sur la ville et la mer. Salons au charme rétro, prestations 4-étoiles, immense piscine. L'hôtel est excentré, on le choisira donc pour un séjour estival, pour profiter de la vue et de la piscine.

■ HOTEL VILLA SORO

Avenida de Ategorrieta, 61

☎ +34 943 29 79 70

www.villasoro.es

Comptez entre 100 et 300 € la chambre double.

A 10 minutes à pied de la plage de la Zurriola, sur l'avenue la plus exclusive de la ville, cet hôtel occupe un beau manoir du XIX^e siècle aux intérieurs cossus, ornés de meubles classiques et d'œuvres d'art. A l'arrivée des beaux jours, son jardin romantique se remplit de fleurs. La proximité du restaurant Arzak attire aussi les fins gastronomes.



La plage de La Concha, à San Sebastián.

SE RESTAURER

Des inventions culinaires des chefs étoilés aux traditionnels pintxos des bars de la vieille ville, Saint-Sébastien est devenue une destination privilégiée pour fins gourmets et bons vivants. Tous les week-ends, ils sont nombreux les vacanciers ou les Basques français, de Saint-Jean-de-Luz à Bayonne, qui grimpent dans le Topo pour rejoindre les rues étriquées de la Parte Vieja et faire la tournée des bars à tapas.

Le labyrinthe des ruelles de la vieille ville devient le théâtre d'un flux incessant de locaux et de visiteurs, passant d'un bar à l'autre pour tester les spécialités de chacun. Gastronomie ou typique, populaire ou avant-gardiste, bon marché ou luxueux, vous pourrez composer votre parcours en fonction de vos envies en consultant le site Todo Pintxos (www.todo-pintxos.com), qui référence les spécialités de chaque établissement pour proposer des itinéraires thématiques.

Sur le pouce

■ BAR TXEPETXA

Pescadria, 5

☎ +34 943 422 227

www.bartxepetxa.com

info@bartxepetxa.com

De 12h à 15h et de 19h à 23h. En été, fermé le lundi et le mardi midi. En hiver, fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi.

L'un des bars à tapas incontournables de San Sebastián. C'est un petit établissement plein de photos de célébrités qui ont succombé au charme de ce bar mythique de Donostia. Spécialiste en anchois. Immanquable, goûter le *pintxo* d'*Antxoa con crema de centollo* (anchois à la crème de crabe).

■ A FUEGO NEGRO

31 de agosto, 31

☎ +34 650 13 53 73

www.afuegonegro.com

info@afuegonegro.com

Ouvert de 13h30 à 15h30 et de 20h à 23h. Fermé le lundi. Hors saison, fermé le midi du mardi au vendredi. Menu dégustation 40 €. Comptez 15 € pour des pintxos.

Grande cuisine en miniature ! On y déguste des *pintxos* originaux, comme le miniburger et son pain à la tomate. Ils le disent eux-mêmes : ici, l'on prépare une cuisine ludique, mais dans le respect du produit et de la tradition. Un peu plus cher toutefois que les autres adresses de *pintxos*, le prix de l'originalité peut-être !

■ GANBARA

San Jerónimo, 21

☎ +34 943 422 575

www.ganbarajatetxea.com

info@ganbarajatetxea.com

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Tartelettes de *txangurro* (araignée de mer), croustillant à la *txistorra* (saucisse) : c'est l'un des comptoirs les mieux fournis de la Parte Vieja. La maison est surtout réputée pour ses champignons de saison.

■ GOIZ ARGÍ

C/ Fermin Calbeton, 4

☎ +34 943 42 52 04

Fermé le lundi soir et le mardi. Comptez moins de 10 €.

Arrêt recommandé dans ce bar du Casco Viejo pour tester la brochette de gambas, *pintxo* star de la maison, ou le « Marijuli », au saumon et anchois. Ici, pas de tables ni de chaises, on mange ses *pintxos* debout au bar, comme tout le monde !

Coup de cœur

■ LA CUCHARA DE SAN TELMO

31 de Agosto, 28 Trasera

☎ +34 943 441 655

www.lacucharadesantelmo.com

cometelotodo@lacucharadesantelmo.com

Mardi de 19h30 à 23h. Du mercredi au dimanche de 12h à 15h30 et de 19h30 à 23h. Comptez 15 €.

Notre adresse préférée pour manger des tapas raffinées. Dans ce petit local de la vieille ville, l'ardoise au mur laisse rêver : foie à la compote de pomme (*foie salteado con compota de manzana*), fromage de chèvre aux légumes (*queso de cabra relleno de verdura*), poulpe plancha au chou doré (*pulpo de roca plancha con berza asada*)... Par contre, il faudra vous armer de patience pour passer votre commande, l'endroit étant toujours plein à craquer...

Saint-Sébastien, capitale de la gastronomie espagnole

Les grands chefs basques ont hissé la gastronomie régionale au plan international. Trois fois étoilés dans leur restaurant respectif, les chefs Martín Berasategui, Pedro Subijana et Juan Mari Arzak sont les nouveaux ambassadeurs de l'excellence gastronomique basque, faisant de Saint-Sébastien l'une des villes où la concentration de restaurants étoilés est la plus importante au monde par rapport à son nombre d'habitants. Et pour assurer la relève, Saint-Sébastien s'est offert son Basque Culinary Center, une université gastronomique parrainée par les plus grands chefs du monde où sont formées les nouvelles générations de chefs.

■ ITURRIOZ

San Martín, 30

☎ +34 943 428 316

Du lundi au samedi de 8h30 à 23h30. Environ 10 €.

A deux minutes à pied de la cathédrale del Buen Pastor, un bar apprécié pour sa terrasse, ses *pintxos* variés et ses *tostas con pan de cristal* (pain croustillant à la mie aérée) garnies de jambon.

Pause gourmande

■ PASTERIA OTAEGUI

Narrica, 15

☎ +34 943 42 56 06

<http://pasteleriaotaeguionline.com>

pedidos@pasteleriaotaeguionline.com

Du mardi au dimanche de 9h30 à 14h et de 17h à 20h30.

Depuis 1886, cette pâtisserie est une référence à San Sebastián, avec 5 établissements dans toute la ville.

Aujourd'hui, la troisième génération de la famille Otaegui continue de régaler les gourmands avec son gâteau basque et sa traditionnelle *pantxineta*, gâteau à base de pâte feuilletée et de crème, recouvert de petits éclats d'amandes grillées.

■ THE LOAF

Zurriola, 18

☎ +34 943 26 50 30

Tous les jours de 9h à 20h30.

Située face à la plage de la Zurriola, cette boulangerie est le point de rencontre de ceux qui vénèrent le bon pain.

Quelques gâteaux au comptoir, du café préparé dans les règles de l'art, et surtout de belles boules de pain de campagne qui font la réputation du lieu. Au sous-sol, un bistrot moderne qui fait les délices des hipsters de San Sebastián.

► **Autre adresse :** C/ Matía, 11 (Antiguo)

Bien et pas cher

■ BAR BERGARA

C/ General Artetxe, 8

☎ +34 943 275 026

www.pinchosbergara.es

pinchos@pinchosbergara.es

Tous les jours de 10h à 23h. Comptez 20 €.

Arrêt indispensable sur la route des *pintxos* de Donostia. Situé dans le quartier de Gros, non loin du Kursaal, le bar Bergara propose une cuisine miniature dans un décor moderne. Ne manquez pas les *pintxos* emblématiques de la maison, comme la *txalupa* (gratin de champignons et langoustine) et le *bacalao ajoarriero* (à base de morue), mais aussi le foie gras à la confiture de mangue et les desserts maison. Tout est délicieux !

■ BAR ZERUKO

Calle Pescaderia, 10

☎ +34 943 423 451

www.barzeruko.com

Fermé dimanche soir et lundi. Environ 10 €.

A deux pas de la Plaza de la Constitución, ce bar à tapas fait preuve d'une bonne dose d'innovation dans ses tapas. Difficile de ne pas apprécier la présentation de certains plats, en particulier la *hoguera de bacalao*, un *pintxo* surprenant à base de morue. A tester également, l'*erizo de mar* (oursin à la crème).

■ BODEGA DONOSTIARRA

C/ Peña y Goñi, 13

☎ +34 943 01 13 80

www.bodegadonostiarrar.com

bodega@bodegadonostiarrar.com

Du lundi au samedi de 9h30 à 23h. Fermé le dimanche. Environ 10 €.

A deux pas du Kursaal, cette joyeuse taverne est l'un des QG des journalistes pendant le festival du film. Ici, il faut absolument tester la tortilla préparée sur le moment et le sandwich *kompleto* à base de bonite, piment d'ibarra et anchois : délicieux !



Pintxos.

■ BORDA BERRI

Fermin Calbeton 12

☎ +34 943 430 342

Fermé le lundi, le mardi et le dimanche soir. Environ 10 €.

Ici, vous ne trouverez pas de pintxos au comptoir : il faut faire votre choix sur l'ardoise et passer commande aux serveurs (si vous parvenez à vous frayer un chemin jusqu'au bar !). L'endroit est incontournable pour ses *pintxos guisados*, de véritables petits plats mijotés en sauce, comme la fameuse *carrillera* au vin rouge. Le risotto au fromage d'Idiazábal est également excellent, ainsi que le « kebab ».

■ LA CEPA

Calle 31 de Agosto 7-9

☎ +34 943 426 394

www.barlacepa.com

info@barlacepa.com

Ouvert de 11h à minuit. Fermé le mardi. Comptez 25 €.

Un classique de San Sebastián situé dans la Vieille Ville. Cette maison traditionnelle datant de 1948 propose deux ambiances de charme : un bar à tapas très sympa pour déguster divers pintxos, et un bistro géré par Aitziber qui propose un voyage culinaire autour de la cuisine basque, avec des spécialités comme le *chuletón* (côte de bœuf), les *hongos a la plancha* (champignons sautés) ou les *anchoas fritas* (anchois), avec une excellente carte de vins régionaux. Une bonne adresse et un bon rapport qualité-prix.

■ GANDARIAS JATETXEA

C/ 31 de agosto, 23

☎ +34 943 426 362

www.restaurantegandarias.com

Tous les jours de 11h à 0h. Comptez 10 € pour des pintxos, 30 € pour un repas.

Une valeur sûre de la Parte Vieja pour déguster des *pintxos* au comptoir (généralement bondé !) ou une bonne *txuleta* (côte de bœuf) dans la partie restaurant. N'hésitez pas à tester les *pintxos* à la carte, comme le risotto aux champignons et fromage Idiazábal.

■ GERALDS BAR

Iparragirre, 13

☎ +34 943 083 001

www.geraldsbar.eu

Fermé le lundi. Comptez 20 €.

Petit frère d'un bar homonyme à Melbourne, ce restaurant est né de la passion de Gerald, originaire d'Australie, pour la cuisine du nord de l'Espagne. C'est un lieu singulier, avec son décor tout boisé et sa musique jazzy, sa cuisine tantôt internationale, tantôt enracinée. Un lieu qui a une âme...

Bonnes tables

■ ASADOR PORTUETXE

Portuetxe Kalea, 43

☎ +34 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com

info@portuetxe.com

Tous les jours de 13h à 15h30 et de 20h à 22h30. Comptez 40 €.

Ce typique *caserio* vieux de quatre siècles résiste fièrement au milieu des bâtiments modernes de la périphérie. Outre son beau décor rustique de pierres et poutres apparentes, présidé par d'immenses *kupelas* (tonneaux) de cidre, l'endroit est réputé pour ses côtes de bœuf grillées. Une bonne adresse pour un repas traditionnel.

■ ASTELENA 1997

Euskal Herria 3

☎ +34 943 42 58 67

www.restauranteastelena.com

info@restauranteastelena.com

Fermé le dimanche soir, lundi et mercredi soir.

Menu du jour à 30 €.

Outre son agréable décor, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité ainsi que d'excellents *pintxos*. Ceux qui optent pour un repas dans la partie restaurant pourront se régaler de la *carrillera guisada al vino tinto*, une viande très tendre mijotée au vin rouge, ainsi que de la *torrija* caramélisée (variante du pain perdu).

■ BAR NESTOR

C/ Pescaderia, 11

☎ +34 943 424 873

Fermé le lundi et le dimanche soir. Environ 30 €.

Une institution de la Parte Vieja, où la divine tortilla est servie invariablement à 13h et 20h, et où l'on se régale de la meilleure côte de bœuf (*txuleta*) de la ville. Toujours bondé, très chaleureux, c'est un classique du quartier.

■ CASA VALLÉS

Reyes Católicos, 10

☎ +34 943 452 210

www.barvalles.com

Tous les jours de 9h à 23h. Environ 25 € à la carte.

Au rez-de-chaussée, le bar à *tapas*. Au sous-sol, deux salles de style rustique et simple. La Casa Vallés sert une clientèle d'habitues qui apprécient sa bonne et généreuse cuisine : légumes, haricots, chorizos, gambas grillées, poisson, agneau de lait... Parmi ses *pintxos*, testez la *gilda*, spécialité de la maison à base de piments et d'anchois.

■ LA FABRICA

Portu Kalea, 17

☎ +34 943 432 110

www.restaurantelafabrica.es

contacto@restaurantelafabrica.es

Tous les jours de 13h à 16h et de 19h30 à 23h.

Menu du jour 31€.

Les murs en briques rouges, la pierre et les tables à nappes blanches plantent le décor de ce restaurant élégant, tenu par le chef Iñigo Bozal. Son interprétation moderne des recettes classiques basques est un succès, avec ses plats délicatement présentés. Le menu dégustation (avec vin inclus) offre d'ailleurs un très bon rapport qualité-prix. Une adresse à ne pas manquer pour une expérience « gastro » réussie, accompagnée de vins de qualité.

Txotx, le rituel du cidre

Entre mi-janvier et fin avril, c'est la saison du cidre au Pays Basque. Pendant cette période, appelée le « Txotx », il est de coutume de visiter les cidreries pour déguster le traditionnel menu à base de *tortilla* de morue, côte de bœuf grillée, fromage Idiazábal, pâte de coing et noix. De nombreux restaurants de la région proposent ce menu, mais nous vous conseillons bien sûr de visiter une authentique cidrerie basque pour découvrir cette tradition. La plupart des cidreries se concentrent à Hernani et Astigarraga, dans un périmètre très concentré autour de Saint-Sébastien. Dans les « vraies » cidreries, on mange debout autour d'une table haute, et l'on remplit soi-même son verre de cidre auprès de la *kupela* (tonneau). Une expérience très authentique à ne pas manquer !

■ SIDRERÍA ZELAIA

Barrio Martidegi, 29

HERNANI

☎ +34 943 55 58 51

www.zelaia.es – zelaia@zelaia.es

Ouvert uniquement de mi-janvier à fin avril. Du lundi au vendredi de 20h à 21h30, samedi de 13h30 à 14h30 et de 20h à 21h30. Comptez 35 €, tout compris.

Voilà une cidrerie traditionnelle qui ouvre ses portes uniquement durant la saison du « Txotx ». Au menu : chorizo au cidre, tortilla de morue, morue aux piments, côte de bœuf grillée, fromage Idiazábal, pâte de coing, noix et délicieux biscuits de Tolosa. Un menu simple et traditionnel, avec des produits de première qualité, en particulier la viande de bœuf, parfaitement cuite « a la brasa ». Ici on mange debout dans une grande salle conviviale, ou près des *kupelas* (tonneaux de cidre). Entre chaque plat, on va se servir un verre de cidre directement sorti des tonneaux, une opération un peu délicate au début, mais après quelques verres on devient vite un expert ! Superbe expérience à faire entre amis ou en famille, très authentique, autour d'un délicieux repas. Pensez à prendre un pull car il fait un peu frais dans la salle des *kupelas*.

■ KUKUARRI

C/ Vitoria-Gasteiz 1 ☎ +34 943 219 077
www.restaurantekukuarri.com
nhcollectionaranzazu@nh-hotels.com
Tous les jours de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 23h. Menu dégustation 33 €.

Dans un décor très minimaliste, le restaurant de l'hôtel NH Collection Aranzazu a su se forger une identité propre grâce ses plats inventifs et contemporains signés Martin Aristondo. Privilégiez le menu dégustation, qui offre un bon rapport qualité-prix.

■ LA MURALLA

Embeltrán, 3
 ☎ +34 943 433 508
www.restaurantelamuralla.com
lamuralla@restaurantelamuralla.com
Tous les jours de 13h à 15h30 et de 20h30 à 23h. Menu en semaine à 31 € et le week-end à 41 €. Restaurant situé à l'emplacement de l'ancienne muraille de Saint-Sébastien, détruite en 1813 lors des affrontements entre les troupes napoléoniennes et anglo-portugaises. On y sert une cuisine traditionnelle basque dans un cadre assez élégant, avec nappes blanches et présentation soignée des plats.

■ LA RAMPA

Paseo del Muelle, 26
 ☎ +34 943 421 652
www.restaurantelarampa.com
reservas@restaurantelarampa.com
Ouvert de 12h à 16h et de 20h à 23h. Fermé le mercredi. Comptez 30-40 €.
 La meilleure adresse pour déjeuner sur le port, dans un décor tout à fait pittoresque. A l'arrivée

des beaux jours, c'est l'endroit parfait pour partager des *raciones* de sardines grillées, d'anchois et de *txopitos* (friture de seiche) en terrasse, le tout accompagné d'une bouteille de txakoli. Avec les premières fraîcheurs, on optera pour la soupe de poisson très goûteuse. Le restaurant propose aussi des poissons et fruits de mer, mais la note sera évidemment un peu plus salée !

■ TOPA SUKALDERÍA

Aguirre Miramón, 7
 ☎ +34 943 569 143
www.topasukalderia.com
info@topasukalderia.com
Tous les jours sauf le mardi de 13h à 17h et de 19h30 à 0h (jusqu'à 1h les vendredis et samedis). Comptez 25 €.
 Imaginé par Andoni Luis Aduriz, chef du prestigieux Mugaritz, ce restaurant naît de l'union entre cuisine basque et latino-américaine, héritée des nombreux échanges entre ces deux cultures. La carte, très conceptuelle, réinvente les classiques tacos et ceviches à partir des produits du terroir pour offrir des plats originaux et riches en saveur. Ne manquez pas le guacamole, dont la présentation saura vous surprendre ! Côté boisson, on teste sans hésiter les différentes *micheladas*, à base de bière et de jus de citron vert.

■ LA VIÑA

C/ de Agosto, 31
 ☎ +34 943 427 495
www.lavinarestaurante.com
Du mardi au dimanche de 10h30 à 17h et de 18h30 à minuit. Environ 30 €.
 Entre cantine et petite brasserie d'habités, cet espace simple et sans fioriture dont la vocation première était le bar à tapas traditionnel a vu l'arrivée dans la salle du fond d'un restaurant. On y mange de bonnes *raciones*, comme les calamars frits, le jambon Jabugo, morue ou merlu à la plancha, côtes de mouton, txangurro à la sauce d'asperges, etc. En dessert, ne manquez pas l'excellente *tarta de queso* (gâteau au fromage).

Luxe**■ CASA UROLA**

Fermin Calbetón, 20
 ☎ +34 943 44 13 71
www.casauroalajartetxea.es
info@casauroalajartetxea.es
Ouvert de 13h à 16h et de 20h à 23h. Fermé le mardi. Comptez 50 €.
 Fondé en 1956, le restaurant a été repris en 2012 par le talentueux chef Pablo Loureiro. Il propose ici une cuisine traditionnelle rénovée, qui cherche à tirer le maximum de saveur de chaque produit. Selon la saison, on déguste des asperges

Notre top 5 des bars à pintxos de Donostia

- **La Cuchara de San Telmo** (Parte Vieja), pour son foie poêlé à la compote de pomme.
- **Borda Berri** (Parte Vieja), pour sa *carrillera* au vin rouge.
- **Bar Nestor** (Parte Vieja), pour sa divine tortilla.
- **Bodega Donostiarra** (Gros), pour son sandwich *kompleto* à la bonite et au piment d'Ibarra.
- **Bar Bergara** (Gros), pour tester la *txalupa* (gratin de champignons et langoustine).

Les grands restaurants

Le trio formé par Pedro Subijana (Akelafe), Juan Mari Arzak (Arzak) et Martin Berasategi, du restaurant éponyme, est aujourd'hui le symbole de l'excellence gastronomique de San Sebastián. Dans cette ville qui compte l'un des plus grands nombres de restaurants étoilés par habitant au monde, la cuisine est bien plus qu'un art de vivre : c'est une religion.

■ AKELARÉ

Paseo del Padre Orkolaga, 56 ☎ +34 943 31 12 09

www.akelarre.net – restaurante@akelarre.net

En haut du mont Igeldo.

De 13h à 14h30 et de 20h30 à 22h. Fermé le dimanche soir, lundi et mardi (en été, uniquement le dimanche soir et le lundi). Fermé entre fin décembre et fin février. Menu dégustation 230 €.

C'est le restaurant du sympathique et talentueux Pedro Subijana – 3 étoiles au Michelin ! Belle vue sur la mer au travers de larges baies vitrées, et une équipe chaleureuse et dynamique. Cave et potager garantissent une carte de saison, la fraîcheur et la qualité des menus mêlant délicieusement tradition et avancées de la recherche gastronomique. Le sommelier d'Akelafe, Carlos Muro, est une institution à lui tout seul. Il faut absolument prendre l'option « maridaje » (accompagnement des vins), car c'est une expérience tout aussi intense que celle de la dégustation des plats. Discret, aimable et francophone, Carlos offre un accompagnement admirable.

■ ARZAK

Avenida de Alcalde Jose Elosegui, 273

☎ +34 943 285 593 – www.arzak.es

De 13h30 à 15h30 et de 20h45 à 22h30. Fermé le dimanche et le lundi. Fermé la deuxième quinzaine de juin et en novembre. Menu dégustation 237 €.

Deux fois prix national de gastronomie et 3-étoiles au Michelin depuis 1989, l'adresse des fins gourmets combine nouvelle cuisine et cuisine traditionnelle. Nec plus ultra de San Sebastián, l'adresse se niche pourtant dans une villa discrète, située au bord de l'avenue de Miracruz. Au menu : *chipirones* à l'encre noire, joues de lotte à la sauce de Txacoli, homard aux pêches, gâteau de fruits rouges sur chocolat blanc... Et une cave dont la richesse tient à la qualité et à la diversité des grands vins traditionnels de France et d'Espagne, mais aussi à de nouvelles provenances vinicoles.

■ MARTÍN BERASATEGUI

Loidi Kalea, 4

Lasarte ☎ +34 943 366 471

www.martinberasategui.com – info@martinberasategui.com

A 6 km de San Sebastián.

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi. Fermeture annuelle entre mi-décembre et mi-mars. Menu dégustation à 260 €.

Le célèbre Berasategui a installé son restaurant gastronomique dans une élégante maison de campagne. Cet illustre restaurant, trois fois étoilé au Michelin, a également reçu une mention spéciale de la chaîne Relais & Châteaux. Un service impeccable, une carte surprenante et une carte des vins très bien assortie ont su convaincre les palais les plus fins.

de Navarre accompagnées d'une mayonnaise à la truffe ou la traditionnelle Kokotxa de merlu. Également de très bons pintxos !

■ MIRADOR DE ULIA

Paseo de Ulía, 193 ☎ +34 943 272 707

www.miradordeulia.es

miradordeulia@telefonica.net

Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Fermé de mi-décembre et fin février. Menu dégustation 120 €.

Un restaurant gastronomique qui fait honneur à son étoile Michelin, et en prime un emplacement privilégié sur le mont Ulía, avec des vues panoramiques sur l'océan. Le chef Rubén Trincado y élabore une cuisine innovante et sans complexe, bien qu'enracinée dans la tradition. Le menu dégustation est évidemment la meilleure option pour découvrir son univers culinaire. Prenez votre temps, et profitez de la vue : voici l'un des plus beaux panoramas sur Saint-Sébastien.

■ MUGARITZ

Otzazueta Baserría, Aldura Aldea, 20
ERRETERIA

☎ +34 943 522 455 – www.mugaritz.com
info@mugaritz.com

À 10 km de San Sebastián.

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi. Fermé entre mi-décembre et mi-avril. Menu dégustation 220 €.

On ne présente plus Andoni Luis Aduriz, ce chef au parcours impressionnant, qui s'est formé notamment dans les cuisines d'El Bulli. Prix national de gastronomie en 2002, il est connu pour sa créativité et son goût de l'innovation, dépassant bien souvent les limites de la cuisine pour se frotter au monde de l'art. Quatre mois par an, le restaurant ferme ses portes pour laisser placer à la recherche et à la créativité – piliers de la cuisine de Mugaritz. La salle à dimension humaine, qui contient une quarantaine de couverts, est un lieu serein pour se frotter à la haute gastronomie que défend Andoni Luis Aduriz, jouant constamment entre innovation et tradition basque. Logé dans une belle ferme en pleine nature, le restaurant a sa place depuis 2006 dans le top 10 des meilleurs restaurants au monde de la revue *Restaurant Magazine*.

■ RESTAURANTE REKONDO

Paseo de Igeldo, 57

☎ +34 943 212 907
www.rekondo.com

De 13h à 15h30 et de 20h30 à 23h30. Fermé le mardi et le mercredi. Comptez 80 €.

Un restaurant classique et élégant sur la route du mont Igeldo, réputé dans toute la ville pour sa superbe sélection de vins. Fondé en 1964, Rekondo sert une cuisine traditionnelle, des *kokotxas* à la sauce verte au thon à la piperade, en passant par le délicieux riz aux palourdes. Charmante terrasse pour déjeuner à l'ombre des platanes.

■ ZUBEROA

Araneder Bidea, Barrio Iturriotz
Oiarzun

☎ +34 943 49 12 28
www.zuberoa.com

À 12 km du centre de San Sebastián.

Entre juin et octobre, fermé le dimanche et le mercredi. Le reste de l'année, fermé le dimanche soir, mardi soir et mercredi. Menu dégustation 143 €.

Situé dans une jolie ferme vieille de 600 ans, Zuberoa s'est imposé comme une référence de la gastronomie locale grâce à sa cuisine portée par la tradition et les produits du terroir. Ici, le chef Hilario Arbelaiz actualise les recettes basques héritées de sa mère, auxquelles il insuffle sa vision plus moderne et contemporaine. Décor tout à fait ravissant dans la salle à manger, avec pierres et poutres apparentes, pour déguster cette cuisine à mi-chemin entre avant-garde et tradition.

SORTIR

Dans le vieux quartier, l'ambiance bat son plein dans les rues Fermín Calvetón, San Jerónimo, San Vicente, 31 de Agosto, Plaza de la Constitución. Dans Reyes Católicos (derrière l'église du Bon-Pasteur) se trouve la zone des pubs design et fréquentés par une clientèle plus branchée. Du côté du Gros, l'ambiance est très authentique sur les terrasses et dans les bars du quartier entre 19h et 21h...

Cafés – Bars

■ AKERBELTZ

Mari Kalea, 19

☎ +34 943 46 09 34

Tous les jours de 16h à 2h, jusqu'à 3h les week-ends.

Ce petit bar attire beaucoup de monde les week-ends grâce à son emplacement privilégié face au port et sa programmation musicale de qualité, alternant les sons rock, soul, blues, funk, etc. Dès qu'il y a un rayon de soleil, on s'installe en terrasse ou sur les escaliers qui grimpent vers le mont Urgull pour profiter du panorama.

■ BELGRADO

Avenida de Navarra, 2

☎ +34 943 29 18 75

Ouvert de 8h30 à 23h, jusqu'à 1h30 les vendredis et samedis.

Situé face à la plage de la Zurriola, ce café à l'esprit vintage est le nouveau QG des hipsters. Plus qu'un café, c'est plutôt un concept-store, avec son espace dédié aux créateurs de mode. A travers ses grandes baies vitrées, c'est aussi le spot parfait pour observer les vagues... et les surfeurs !

■ DABADABA

Mundaitz Kalea, 8

☎ +34 943 265 826

www.dabadabass.com

info@dabadabass.com

Ouvert les jeudis jusqu'à 4h30, les vendredis et samedis jusqu'à 6h. Le reste de la semaine, consulter la programmation.

A deux pas du parc Cristina Enea, un bar polyvalent qui accueille aussi bien des concerts en live et des DJ sets que des expositions



© PABLO J. JAGER - ISTOCKPHOTO.COM

Petits bateaux de pêche dans le Vieux-port de San Sebastián.

ou des marchés aux disques éphémères. Ce concept fourre-tout, allié à une déco vintage, une petite terrasse et un baby-foot, font de cet endroit un lieu original et vibrant, prisé de la jeunesse locale.

■ DOKA KAFE ANTZOKIA

Erregezaintza Kalea, 20

☎ +34 943 22 46 01

www.doka.eus

info@doka.eus

Consulter la programmation.

Concerts, DJ, présentations de livres, bertso-laris, lectures de poésie... Cet espace culturel à l'ambiance jeune attire beaucoup de locaux.

■ DRY SAN SEBASTIAN

Paseo Republica Argentina, 4

☎ +34 943 437 600

www.dry-sansebastian.com

Tous les jours de 11h à 0h30, jusqu'à 2h les vendredis et samedis.

Au rez-de-chaussée de l'hôtel Maria Cristina, le bar Dry présente une carte imaginée par Javier de las Muelas, le roi du cocktail en Espagne. L'endroit parfait pour un apéritif chic, dans un décor Belle Époque qui rend hommage au glamour des stars de cinéma.

■ LA GINTONERIA DONOSTIARRA

Zabaleta, 6

☎ +34 943 02 19 56

Du mardi au dimanche de 12h à 1h (jusqu'à 2h30 les vendredis et samedis).

Une merveilleuse adresse pour les amateurs de gin-tonic ! En Espagne, ce cocktail à la mode ne cesse de faire des émules, si bien que ce bar du quartier du Gros propose une carte spécialisée en gin de tous les pays, avec une multitude de

références. La préparation des cocktails est un spectacle en soi, aussi nous vous conseillons de vous installer au bar et d'observer les barmen au travail. Fascinant !

■ GOGOKO GOXUAK

Gipuzkoa Plaza, 2

☎ +34 943 434 242

Tous les jours de 7h à 20h.

Agréable cafétéria située sous les arcades de la Plaza de Guipuzkoa. Pour un petit déjeuner ou un goûter, grande variété de viennoiseries et de *bizcochos* (gâteaux moelleux au chocolat, aux fruits rouges...).

■ LA GUINDA

Zabaleta, 55

☎ +34 843 98 17 15

www.laguindadelicoffee.com

Fermé le lundi.

En plein quartier du Gros, un sympathique café où il fait bon prendre un petit-déjeuner ou un goûter, avec ses gâteaux fait maison, ses jus de fruits frais et ses viennoiseries. C'est également une bonne option à l'heure du déjeuner, pour son *menu del día* à prix serré. Agréable terrasse.

■ KAFE BOTANIKA

Paseo Arbol de Gernika, 8

☎ +34 943 44 34 75

Du lundi au vendredi de 9h à 23h, samedi de 10h à 0h, dimanche de 10h à 22h.

Impossible de ne pas tomber sous le charme de ce petit bar et sa terrasse bucolique donnant sur le fleuve Urumea. On peut y grignoter des salades colorées et toutes sortes de plats exotiques ou végétariens, mais on viendra plutôt pour boire un verre en terrasse, de préférence les jours de concert (consulter la programmation).

■ KOH TAO

C/ Bengoetxea, 2
 ☎ +34 943 42 22 11

Ouvert tous les jours jusqu'à 22h (2h les vendredis et samedis).

Ne vous fiez pas à son nom très exotique (Koh Tao est une île thaïlandaise...), ce petit café est un refuge bohème, qui accueille des expositions d'artistes locaux. Décoré dans un esprit vintage, l'endroit est tout aussi plaisant en journée pour boire un café qu'en soirée pour prendre un verre. Des concerts y sont également organisés de manière ponctuelle.

■ MUSEO DEL WHISKY

5 Alameda del Boulevard
 ☎ +34 943 42 64 78

Du lundi au samedi de 16h à 3h.

Face à l'ancien marché et non loin du théâtre, sa vitrine expose une pléiade de whiskys et de superbes verres gravés. À l'intérieur, deux niveaux, l'un en sous-sol et l'autre au rez-de-chaussée. Jeux de cuivre et d'acajou pour cet espace raffiné qui affiche une belle suspension au plafond de quelques échantillons rares, originaux ou classiques. Place à la dégustation !

Clubs et discothèques**■ BATAPLAN DISCO**

Paseo de la Concha, s/n
 ☎ +34 943 473 601

www.bataplandisco.com
 contacto@bataplandisco.com

Jeudi, vendredi et samedi à partir de 0h.

Dans une déco *seventies*, cette boîte de nuit emblématique a accueilli toutes les stars de passage à Saint-Sébastien pour le festival, de

Keanu Reeves à Mel Gibson, en passant par Charlize Theron. En été, sa terrasse au bord du sable accueille les fêtards.

■ GU SAN SEBASTIÁN

C/ Ljentea 9

☎ +34 620 898 958

www.gusansebastian.com

reservas@gusansebastian.com

Du mardi au dimanche de 17h à 3h (vendredi et samedi jusqu'à 6h).

C'est le club à la mode de Saint-Sébastien ! Il est situé à deux pas de la Parte Vieja, dans le magnifique bâtiment du club nautique. Construit dans les années 1920, ce bâtiment aux allures de bateau est une des icônes de la ville. Après une rénovation respectueuse, mettant en valeur les lignes rationalistes du bâtiment avec du mobilier d'inspiration Bauhaus, l'établissement a finalement ouvert ses portes en 2015. A la fois restaurant, bar à cocktail et club, c'est l'endroit chic à ne pas manquer. Vue magnifique sur la baie.

Spectacles**■ LE BUKOWSKI**

C/ Egia, 18

www.lebukowski.com

info@lebukowski.com

Du lundi au mercredi de 10h à 23h, jeudi de 11h à 2h, vendredi de 11h à 4h, samedi de 19h à 4h, dimanche de 19h à minuit.

Depuis sa création dans les années 1980, cette salle de concert est l'épicentre de la culture underground de San Sebastián. Dans un joli décor aux airs vintage – l'endroit fonctionne aussi comme café en journée –, le mythique Bukowski accueille concerts et DJ sets aux



Vue sur le mont Igueldo depuis la plage d'Ondarreta.

styles variés, allant du rock à la house, en passant par le punk, le mambo ou encore la musique garage.

■ TEATRO PRINCIPAL

Calle Mayor, 3
☎ +34 943 48 19 70

Au cœur du vieux Saint-Sébastien, le Teatro Principal, inauguré en 1843, est le théâtre le plus ancien de la ville. Reconstitué vers 1930, ce bâtiment classique accueille une programmation variée de théâtre (souvent en Euskera), danse et musique. Il est aussi le siège de plusieurs festivals de cinéma, notamment Dock of the Bay (festival du documentaire musical) et la Semaine du Cinéma Fantastique et de Terreur.

■ TEATRO VICTORIA EUGENIA

República Argentina, 2
☎ +34 943 481 160
www.victoriaeugenia.eus
victoria_eugenia@donostia.eus

Nommé en l'honneur de Victoire-Eugénie de Battenberg, épouse du roi d'Espagne Alphonse XIII, ce théâtre de style néo-Renaissance est l'œuvre de l'architecte Francisco de Urcola. Il fut édifié en 1909 au même moment que l'hôtel María Cristina, alors que Saint-Sébastien vivait son âge d'or comme lieu de villégiature de l'aristocratie. Dans la salle principale, couverte par une voûte et décorée de fresques, se sont tenus de nombreux spectacles

de zarzuela ainsi que toutes les éditions du Festival international du film de Saint-Sébastien jusqu'en 1999 (date à laquelle le Palais Kursaal devint le siège du festival). Catalyseur de la création artistique locale, le Teatro Victoria Eugenia est aussi le siège du Festival de Jazz et de la Quinzaine Musicale.

Activités entre amis

■ CASINO KURSAAL

Edificio Petit Casino
Calle Mayor, 1
☎ +34 943 429 214
www.casinokursaal.com
casinokursaal@luckia.com

Salle des machines, ouvert tous les jours de 10h à 4h (jeudi, vendredi et samedi jusqu'à 5h). Salle de jeux, de 18h30 à 4h (jeudi, vendredi et samedi jusqu'à 5h). Entrée à partir de 4 €. Avant l'inauguration du Kursaal moderne de la fin des années 1990, c'est un bâtiment Belle Époque qui occupait cet emplacement privilégié face à l'océan. Inauguré en 1921, le casino Gran Kursaal ferme ses portes seulement 3 ans plus tard, en 1924, lorsque l'interdiction du jeu est décrétée. Aujourd'hui, le casino Kursaal occupe un bâtiment classique de la Parte Vieja, dont la décoration rend hommage à la Belle Époque de San Sebastián. Sur 4 niveaux, il accueille un restaurant, des salles de jeux, machines à sous...

À VOIR / À FAIRE

■ AQUARIUM

Plaza Carlos Blasco de Imaz, 1
☎ +34 943 440 099
www.aquariumss.com

En juillet et août, tous les jours de 10h à 21h. D'octobre à Pâques, du lundi au vendredi de 10h à 19h, week-ends et jours fériés de 10h à 20h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 10h à 20h, week-ends et jours fériés de 10h à 21h. Entrée : 13 € ; enfants (de 4 à 12 ans) 6,50 € ; gratuit pour les moins de 4 ans.

La caractéristique de cet aquarium, l'un des plus modernes d'Europe, c'est qu'il est traversé par un tunnel transparent, long de 36 m, permettant d'observer à 360° de nombreuses espèces, dont quelques requins et des tortues. Il comporte un auditorium pour la projection de films sur (et sous) la mer, une cafétéria avec des menus pour les enfants, un aquarium tactile ainsi qu'une boutique de cartes et souvenirs. Une visite guidée en français vous apprendra, par exemple, que 10 % de l'eau de l'aquarium est renouvelée journalièrement par de l'eau de mer (384 000 l par



jour), qu'en une année les poissons consomment 6 700 kg de nourriture et qu'il faut 3 heures par jour pour nettoyer le tunnel acrylique. Divertissant et impressionnant.

■ BASILIQUE SANTA MARÍA DEL CORO

C/ 31 de Agosto, 46
☎ +34 943 423 124

Tous les jours de 10h30 à 13h et de 16h à 19h30. De style baroque, la basilique a été construite sur le site d'une ancienne église romane. Elle a été érigée en l'honneur de la Vierge del Coro, la patronne de Saint-Sébastien. La cathédrale en plein cœur de la ville compte parmi les édifices les plus visités, il faut dire que sa nef centrale de belle hauteur et son beau portique plateresque en font un exemple baroque abouti.

■ CATEDRAL DEL BUEN PASTOR

Plaza del Buen Pastor
☎ +34 943 464 516

Du lundi au samedi de 8h à 20h, dimanche pendant les messes.



Inaugurée en 1897, elle peut accueillir jusqu'à 4 000 personnes et possède l'un des plus grands orgues d'Europe. Construite avec des pierres provenant du mont Igueldo, elle arbore une tour néogothique haute de 75 m. Sur sa façade principale, on remarque *La Cruz de la paz (La Croix de la paix)*, œuvre du célèbre sculpteur basque Eduardo Chillida. Derrière la cathédrale se trouve le centre culturel Mixelena et la Poste, tous deux de styles éclectiques.

■ LA CONCHA



La Concha, en forme de coquille (concha signifie « coquillage » en espagnol) est sans conteste l'une des plus belles plages urbaines d'Europe. San Sebastián doit beaucoup de son charme à son Paseo de la Concha, lieu de rencontre et de balade, auquel le rythme hors saison sied si bien. C'est une autre Espagne qui se profile le long de cette promenade, bien différente de la Rambla barcelonaise ou de la Gran Vía madrilène. Une Espagne intemporelle et bourgeoise, où les petites filles portent des robes à col Claudine et les dames arborent de grands chapeaux. Depuis le port et les jardins d'Alderdi Eder – dont le nom signifie « beau site » – jusqu'au pied du mont Igueldo, la promenade s'étend sur près de 1,5 km. Parmi ses éléments emblématiques, on remarquera la balustrade en fer forgé créée par l'architecte municipal Juan Rafael Alday, dont les formes ornementales font la singularité. Elle fut aménagée en 1910, au moment de l'aménagement de la promenade suite à l'essor touristique provoqué par l'arrivée de la Reine Isabel II à Saint-Sébastien. Ses élégants lampadaires ont, quant à eux, inspirés le trophée remis lors du festival de cinéma de la ville. Au milieu de la promenade se détache la rotonde panoramique de La Perla, un centre de thalasso datant de 1912, avec ses colonnes tapissées de mosaïques. En face, l'île de Santa Clara, accessible en bateau, offrant une petite plage de 30 mètres de long prise des vacanciers.

■ IGLESIA DE SAN VICENTE

Calle de San Vicente, 3 ☎ +34 943 420 955
Tous les jours de 9h à 13h et de 18h à 20h.

En plein Casco Viejo, c'est la plus ancienne église de la ville, construite durant la première moitié du XVI^e siècle dans un style gothique. À l'intérieur, on remarquera le magnifique retable du XVI^e siècle qui couronne le maître-autel, œuvre du sculpteur Ambrosio de Bengoechea, ainsi que les voûtes sur croisées d'ogives et les impressionnants vitraux. Sur sa façade latérale, observez la sculpture de l'artiste Jorge Oteiza, *La Piété*.

■ ÎLE DE SANTA CLARA



☎ +34 943 000 450
www.motorasdelaisla.com
info@motorasdelaisla.com

Navette maritime en service de juin à fin septembre, de 10h à 20h. Départ toutes les demi-heures. Prix : 4 €.

Située face à la baie de la Concha, cette petite île haute de 48 mètres est accessible pendant la période estivale grâce à un service de navette maritime. L'îlot, pratiquement vierge, est seulement doté d'un phare et de quelques tables pour pique-niquer. En été, de nombreux visiteurs viennent profiter de sa petite plage.

■ JARDINS D'ALDERDI-EDER

Leur nom signifie « beau site ». Ce jardin est parsemé de tamarins, espèces côtières résistantes à l'assaut des entrées maritimes. C'est là qu'a lieu la Tamborrada de juin, et c'est depuis ce site que sont tirés les feux d'artifice de la Semana Grande au mois d'août.

■ KURSAAL

Avenida de la Zurriola

Un ovni contemporain qui continue de faire enrager les puristes de l'architecture locale ! Inauguré en 1999 et œuvre de l'architecte navarrais Rafael Moneo, cet édifice cubique aux lignes minimalistes est le siège du Festival de Cinéma de Saint-Sébastien. Il abrite un auditorium et un palais des congrès.

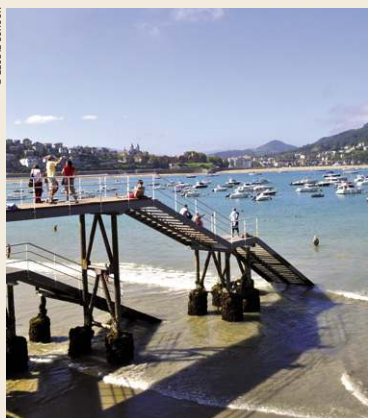
■ MONTE IGUELDO



www.monteigueldo.es
info@monteigueldo.es

En été, ouvert tous les jours de 11h à 14h et de 16h à 20h, le week-end jusqu'à 20h30, et jusqu'à 23h30 durant la Semana Grande. Le reste de l'année, ouvert seulement le week-end. Accès au parc : 2,20 € par personne. Chaque attraction coûte entre 1 et 2,50 €. Funiculaire : 3,15 € l'aller-retour pour les adultes et 2,35 € pour les enfants.

À l'extrémité ouest de la baie de la Concha se dresse le mont Igueldo et son parc d'attractions, lieu de pèlerinage dominical pour plusieurs générations de Donostiarras. Teintées d'un halo suranné, la Montagne Suisse, la Rivière Mystérieuse et le Labyrinthe sont les principales attractions de ce parc construit en 1925. Ce décor au charme rétro est dominé par un ancien phare du XVIII^e siècle, construit à 180 m au-dessus du niveau de la mer, offrant une vue époustouflante depuis sa terrasse. Lorsque le ciel est dégagé, ce panorama saisissant embrasse le cap Machichaco jusqu'aux Landes. Inauguré en 1912, le funiculaire reste encore aujourd'hui le meilleur moyen d'accéder au sommet du mont Igueldo. Ses wagons conservent leur carrosserie en bois d'origine, plus d'un siècle après leur création. En seulement trois minutes, le pittoresque funiculaire parcourt les 312 mètres de voies qui permettent de rejoindre le sommet du parc.

*Monte Igeldo.**Plage de La Concha.**Pont Maria Cristina.**Théâtre Victoria Eugenia.*

■ MONTE URGULL

Castillo de la Mota

☎ +34 943 428417

Musée « Casa de la Historia » ouvert tous les jours de 11h à 20h.

Ancien bastion de défense, le mont Urgull est aujourd'hui un lieu de promenade offrant des vues magnifiques sur la baie de San Sebastián. Là se trouvent les restes du Castillo de la Mota, une ancienne forteresse du XII^e siècle construite par le roi Sancho de Navarre. Les canons posés sur les tours de guet rappellent que San Sebastián fut une place militaire active entre les XV^e et XIX^e siècles face aux attaques régulières des troupes françaises. Un petit musée aménagé dans l'une des dépendances militaires du château – La Casa de la Historia (maison de l'Histoire) – propose un parcours à travers l'histoire de la ville, ses traditions et ses fêtes. Une infinité de chemins permettent de gravir cette petite montagne au sommet de laquelle trône le monument du Sagrado Corazón (Sacré-Cœur), qui veille sur la ville et sa baie.

■ MUSEO DIOCESANO DE SAN SEBASTIÁN

31 de Agosto Kalea, 46

Nave Santa Marta

☎ +34 943 42 31 24

Ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et de 16h à 19h (sauf pendant les messes). Entrée 5 €. Inauguré en 2016, ce musée diocésain flamboyant neuf occupe l'une des dépendances de la basilique Santa María, réhabilitée par les architectes Rafael Moneo et Pedro Elcuz. -Il remplace, six ans après sa fermeture, l'ancien musée du quartier d'Amara.



Les 70 œuvres exposées couvrent une large période allant du X^e siècle jusqu'à l'époque contemporaine, et sont organisées en trois grandes sections : art médiéval, art moderne et art contemporain.

■ MUSEO NAVAL

Kaiko Pasealekua, 24

☎ +34 943 430 051

www.untzimuseoa.eus

mnaval@gipuzkoa.eus

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, les dimanche et jours fériés de 11h à 14h. Entrée 3 €. Entrée libre le jeudi.

Vous y apprendrez un peu plus sur la relation passionnelle qui unit le peuple basque à la mer ! Très belle exposition de bateaux traditionnels et explications intéressantes sur les techniques de fabrication, que vous pourrez admirer grâce à la reconstitution d'un atelier. A l'entrée, vous serez accueilli par le squelette, de 14 m de longueur, de la dernière baleine capturée sur la côte de Guipúzcoa, il y a plus de 120 ans !

■ PALAIS ET JARDIN D'Aiete

Aiete Pasealekua

Accès en bus (lignes 19 et 31).

Ce palais de style néoclassique (1878), ancienne résidence d'été du général Franco, est sans nul doute l'un des plus beaux de la ville. Ses magnifiques jardins, dessinés par Pierre Ducasse, sont un havre de paix et de romantisme. Ils sont peuplés d'une centaine d'espèces d'arbres et de plantes, ornés d'un étang, de grottes et de cascades. Le palais abrite désormais la Maison de la Paix et des Droits de l'Homme. Juste à côté, un bâtiment très moderne, pratiquement enterré sous les jardins, accueille un centre culturel.



Monte Urgull.

■ PALAIS ET JARDINS DE MIRAMAR



On accède au jardin depuis la promenade qui suit les plages de La Concha et d'Ondarreta. Cet endroit offre une vue splendide sur l'île Santa Clara et la baie de La Concha. L'ensemble du palais, du parc et des autres dépendances représente une surface de 34 000 m². Le palais, qui fut construit selon les désirs de María Cristina dans un style anglais, sert de siège permanent aux cours d'été de l'université du Pays basque, à la Société d'études basques, au centre d'activités culturelles, mais aussi comme salle des congrès, d'exposition et de réception.

■ PARC DE CRISTINA ENEA



66 Paseo del duque de Mandas

☎ +34 943 453 526

www.cristinaenea.eus

cristinaenea@donostia.eus

Parc ouvert de 6h30 à 22h30.

Situé près du centre culturel Tabakalera et de la gare Estación del Norte, c'est l'un des plus grands parcs urbains d'Espagne avec ses 95 hectares. Ce parc romantique, peuplé de cygnes et de paons, fut construit par le duc de Mandas pour sa femme Cristina à la fin du XIX^e siècle. Son ancienne résidence, au cœur du parc, est aujourd'hui le siège de la Fondation Cristina Enea, qui gère différents projets environnementaux et accueille régulièrement des expositions.

■ PASEO NUEVO



Pasealeku Berria

Cette belle promenade, inaugurée en 1916, contourne le Mont Urgull depuis le port jusqu'à la Parte Vieja. Les jours de tempêtes, seuls les plus hardis viennent profiter du spectacle majestueux des vagues venant se briser sur ses remparts. On peut y admirer une sculpture monumentale de Jorge Oteiza, *Construcción vacía* (« Construction vide »).

■ PEINE DE LOS VIENTOS



Eduardo Chillida Pasealekua, s/n

Merveilleux spectacle où les vagues s'élèvent avec puissance entre les sculptures par un ingénieux système de tubes les propulsant, imaginé par l'artiste basque Chillida. La force des vagues est parfois surprenante. Du Peigne des Vents au Paseo de la Zuriola : 5 km de promenade le long de la côte, à faire le soir, à pied ou à vélo.

■ PLAGE DE LA ZURRIOLA



Playa de la Zurriola

Blottie aux pieds du mont Ulía, face au quartier du Gros, la plage de la Zurriola est le rendez-vous des surfeurs et des jeunes de Saint-Sébastien. Moins touristique que la Concha, elle prend des

airs californiens en été, lorsque sa promenade se remplit de jolies filles dans le vent et de surfeurs bronzés.

■ PLAGE D'ONDARRETA



Playa de Ondarreta

Cette petite plage de 500 mètres de longueur est située entre le mont Iguelto et les jardins du Palais Miramar. Plus discrète que sa voisine, la célèbre Concha, elle est surtout fréquentée par les familles. Les jours de forte houle, il n'est pas rare d'y voir des surfeurs.

■ PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN



Plaza de la constitución

Au cœur de la Parte Vieja, la « place de la constitution » est le théâtre des grandes célébrations annuelles comme la Tamborrada (20 janvier) et la fête de Santo Tomás (21 décembre). Son grand bâtiment central, de style néoclassique, abrita l'hôtel de ville jusque dans les années 1940. Remarquez les numéros inscrits sur les balcons de la place ; ils servaient autrefois de tribunes, à l'époque où l'on célébrait des corridos sur la place.

■ SAN TELMO MUSEOA



Plaza Ignacio Zuloaga, 1

☎ +34 943 481 580

www.santelmomuseoa.eus

santelmo@donostia.eus

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 20h.

Entrée 6 €. Gratuit le mardi.

Ce musée est installé dans un ancien couvent dominicain du XVI^e siècle doté d'un très joli cloître. Le bâtiment historique du musée, entièrement restauré, a été récemment prolongé d'un espace d'exposition de plus de 4 000 m², principalement dédié à la culture et la société basque, l'une des ailes étant consacrée à des expositions temporaires d'envergure internationale. Situé au pied du mont Urgull, le musée expose des toiles qui retracent l'histoire et les légendes du peuple basque. Dans l'église du couvent, l'artiste catalan José Maria Sert (1874-1945) a exploré à travers une série de 11 fresques des thèmes de la culture locale comme le travail du fer, la chasse à la baleine ou la construction navale... Il a aussi représenté des personnalités basques, comme Saint Ignace de Loyola ou Juan Sebastián Elcano. Le musée abrite aussi une remarquable collection de stèles originaires du Pays basque, dont certaines remontent à l'époque pré-romaine. Composée de plus de 80 pièces, cette collection forme un témoignage exceptionnel de l'art funéraire basque. Dans la section consacrée aux beaux-arts, on ne manquera pas d'admirer les œuvres des célèbres sculpteurs Jorge Oteiza et Eduardo Chillida, mais aussi du peintre figuratif Vicente Ameztoy.

■ **TABAKALERA**

Andre Zigarrogileak Plaza, 1

☎ +34 943 118 855 – www.tabakalera.eu

Bâtiment ouvert du lundi au jeudi de 9h à 21h, vendredi de 9h à 22h, samedi de 10h à 22h et dimanche de 10h à 21h. Expositions du mardi au jeudi de 12h à 20h, vendredi de 12h à 21h, samedi de 10h à 21h et dimanche de 10h à 20h. Accès libre.

Inauguré en 2015, le Centre International de Culture Contemporaine Tabakalera occupe le bâtiment d'une ancienne manufacture de

tabac, qui fonctionna entre 1913 et 2003. Cœur battant de la création contemporaine locale, c'est à la fois un lieu de production culturelle, avec son laboratoire de culture digitale et ses espaces dédiés à la création, mais aussi un lieu de diffusion avec ses salles d'expositions et de cinéma. Tabakalera fonctionne également comme un écosystème culturel, accueillant dans ses locaux les sièges de diverses institutions et entreprises du secteur de la création, parmi lesquelles le festival de cinéma de San Sebastián et la Filmoteca Vasca (cinémathèque basque).

SPORTS – DÉTENTE – LOISIRS

■ **KILI BASQUE COUNTRY CYCLING**

Txomin Aguirre, 12 ☎ +34 943 53 71 34

www.basquecountrycycling.com

info@basquecountrycycling.com

Cette agence s'adresse aux cyclistes chevronnés qui souhaitent découvrir le Pays basque à vélo. En effet le cyclisme est une vraie passion pour les gens du coin, probablement en raison des sublimes paysages de la côte. L'agence propose de vous accompagner sur différents itinéraires, notamment la magnifique route de San-Sebastián-Jaizkibel (60 kilomètres). Vous pouvez aussi simplement louer des vélos pour partir à l'aventure en solo.

■ **LA PERLA**

Paseo de La Concha s/n

☎ +34 943 458 856

www.la-perla.net – info@la-perla.net

Circuit thalasso de 2 heures : 29,50 €.

Un centre de thalassothérapie et de remise en forme à l'architecture Belle Epoque, situé sur

la plage de La Concha. Le centre est équipé d'installations haut de gamme : piscines d'eau froide, hydrothérapie, cascade d'eau froide, bain de vapeur marine, sauna... Il propose également de nombreux soins, la plupart à l'eau de mer. Egalement une salle de sport et une cafétéria donnant sur l'océan avec deux terrasses panoramiques.

■ **PUKAS SAN SEBASTIAN**

Avenida Zurriola, 24 ☎ +34 943 320 068

www.pukassurf.com – shop@pukassurf.com

Semaine d'initiation au surf (1h/j pendant 5 jours) : 85 €.

Située juste en face de la plage de La Zurriola – le spot de surf de Saint-Sébastien –, cette prestigieuse école basque propose des cours d'initiation, de perfectionnement ainsi que du matériel à la location (possibilité de cours en français). Dans la boutique, vous trouverez aussi leurs collections de vêtements et maillots de bain qui cartonnent auprès des jeunes.



Session de surf à Saint-Sébastien.



© ELUDIE SCHUCK

Ancien hôtel de ville sur la place de la Constitución.

VISITES GUIDÉES

■ AUPA HI

☎ +34 685 718 816

www.aupahi.eus – julen@aupahi.eus
Le sympathique Julien propose à travers son agence de vivre une expérience vraiment authentique du Pays basque. En dehors des sentiers battus, il vous emmènera surfer, faire la tournée des bars à *pintxos* de Saint-Sébastien, visiter une traditionnelle *quesería* où l'on fabrique du fromage, goûter au menu typique des cidreries basques, déguster des vins dans une bodega de *txacoli*... Toutes ces expériences sont organisées à la journée, à Saint-Sébastien et dans ses environs.

■ CATAMARAN CIUDAD SAN SEBASTIAN

Paseo del Muelle 14

☎ +34 943 287 932

www.ciudadсанsebastian.com

En été, départs toutes les heures de 12h à 14h et 16h à 20h. Le reste de l'année, 5 ou 6 départs par jour entre 12h et 19h. Prix : 11 €.

Excursions en bateau dans la baie de Donostia. Le trajet, qui dure environ 40 minutes, permet notamment d'admirer la baie de la Concha, le mont Igeldo, la plage de La Zurriola et le Peigne des Vents.

■ CITY TOUR DONOSTIA

www.sansebastiancitytour.com
customers-eas@city-tour.com

Service tous les jours de mi-mars à début novembre. Le reste de l'année, uniquement les week-ends (sauf ponts, vacances scolaires). Bus touristique : 12 €. Train touristique : 5 €.

Promenade en train de 45 minutes à travers la ville, disponible en français, pour voir les principaux monuments et sites touristiques : Paseo Salamanca, Parte Vieja, Paseo de la Concha, Palacio Miramar, Catedral del Buen Pastor, Teatro Victoria Eugenia... Cette agence propose aussi un service de bus touristique. Le parcours dure environ 1h, mais on peut monter et descendre à sa guise. Il passe notamment par les plages de La Concha, Zurriola et Ondarreta.

■ MOTORAS DE LA ISLA

Plaza La Lasta s/n, Caseta del Puerto

☎ +34 943 000 450

www.motorasdelaisla.com

info@motorasdelaisla.com

De juin à fin septembre, de 10h à 20h, départ toutes les demi-heures. Prix : 4 €.

Excursions en bateau depuis le port de San Sebastián jusqu'à l'île de Santa Clara (ligne rouge) ou dans la baie de La Concha (ligne bleue). L'île de Santa Clara dispose d'une petite plage où il fait bon passer quelques heures en été. L'excursion dans la baie de La Concha dure environ 30 minutes et offre un panorama privilégié sur la ville.

■ SAN SEBASTIÁN CARD

www.sansebastianturismo.com
sansebastianturismo@donostia.eus

Prix : 9 € pour 6 trajets et 16 € pour 12 trajets. Cette carte permet de faire plusieurs trajets en bus et donne droit à de nombreuses réductions dans les musées, restaurants, transports touristiques...

■ **SAN SEBASTIAN URBAN ADVENTURES**

☎ +34 633 30 25 94

www.sansebastianurbanadventures.com

Cette agence, gérée par une équipe de jeunes professionnels, propose de découvrir Saint-Sébastien à travers divers itinéraires bien ficelés. Visites à vélo, tournées des bars à *pintxos*, randonnée le long du chemin de Compostelle... mais aussi des visites sur mesure.

■ **SAN SEBASTIAN WALKING TOURS**

☎ +34 654 682 727

www.sansebastianwalkingtours.com

info@sansebastianwalkingtours.com

A partir de 35 €.

Visites guidées de Saint-Sébastien de 2h environ. Au programme : visite des principaux monuments, tournée des bars à *pintxos*, ou un mélange des deux !

SHOPPING

■ **AITOR LASA**

Aldamar Kalea, 12

☎ +34 943 43 03 54

www.aitorlasa.com

Ouvert de 8h30 à 14h et de 17h à 20h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Dans cette boutique, vous trouverez une grande variété de fromages idiazabal, mais aussi des champignons frais ou en conserves.

■ **ALBOKA**

Plaza de la Constitución, 8

☎ +34 943 426 300

www.albokaartesania.com

albokaartesania@hotmail.com

Du lundi au vendredi de 10h30 à 13h30 et de 16h à 20h, samedi de 10h30 à 20h30.

Dans cette boutique dédiée à l'artisanat basque, Maïté sélectionne des pièces emblématiques de la culture locale, comme la chistera, les *txapelas* (bérêts), mais aussi de la céramique et du linge de maison.

■ **ARENZANA**

C/ Getaria, 14

☎ +34 943 422 527

www.almacenesarenzana.com

info@almacenesarenzana.com

Fermé le samedi après-midi et le dimanche.

Charmante boutique de 1900, tenue par la quatrième génération d'une même famille ! Comme à ses débuts, la maison continue de vendre des bouchons et des cordages, mais aussi des tapis, des chapeaux et des paniers tressés.

■ **AUKA**

C/ Camino, 1

☎ +34 943 429 360

www.auka.es – donostiahop@auka.es

Du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 16h à 20h.

Vêtements chics pour femmes et petites filles, bougies parfumées et savons délicats, ce temple du *lifestyle* cultive l'élégance comme porte-drapeau. Les foulards sont l'autre grande passion des propriétaires, qui exposent leurs propres créations.

■ **DOTT**

Calle Zabaleta, 45

☎ +34 843 98 23 90

Du lundi au samedi de 11h à 14h et de 16h30 à 20h.

Une charmante petite boutique pour les amateurs de design. Objets déco, illustrations, coussins graphiques : plein de jolies choses à dénicher, en particulier les créations de la marque espagnole Depeapa.

■ **EKAIN ARTE LANAK**

c/ Iñigo, 4

☎ +34 943 421 729

www.ekainartelanak.com

Du mardi au vendredi de 11h30 à 13h30 et de 17h à 20h, samedi de 11h30 à 13h30.

Juste à côté de la Plaza de la Constitución, cette galerie expose principalement des peintres et des artistes basques de prestige. Des expositions ont notamment été consacrées aux célèbres sculpteurs Chillida et Oteiza. Une visite intéressante, donc, pour explorer le panorama artistique local.

■ **GOÑI ARDOTEKA**

Aldamar, 3

☎ +34 943 21 15 97

www.ardoteka.com

info@ardoteka.com

Du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h30 à 19h30, samedi de 10h30 à 14h.

Asier et Nerea ont hérité de leur père leur passion pour le vin. Dans cet espace, ils proposent une vaste sélection de vins de toute l'Espagne et organisent des dégustations (en français).

■ **IRULEA**

C/ Mayor 7

☎ +34 943 42 60 29

www.irulea.com – irulealenceria@gmail.com

Du lundi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 20h.

Belle boutique traditionnelle, fondée en 1932, qui expose des broderies, du linge de maison et des vêtements pour les enfants. Elle est aujourd'hui tenue par la troisième génération de la même famille. La famille royale anglaise compte parmi ses fidèles clients.

■ **KOLOREKA**

San Jerónimo, 19
 ☎ +34 645 703 539
 www.koloreka.com
 contact@koloreka.com

Du mardi au samedi de 12h à 20h, dimanche de 12h à 17h.

Dans cette petite boutique de la Parte Vieja, Nerea et Ramón exposent leurs illustrations, sérigraphies et peintures, inspirées des paysages et des habitants de la ville. Parfait pour un cadeau ou un souvenir artistique !

■ **LA KOXKERA**

C/ Fermin Calbeton, 34
 ☎ +34 943 42 45 99

Du mardi au vendredi de 10h à 13h30 et de 17h à 20h, samedi et dimanche de 11h à 14h30.

Spécialiste de la morue, poisson roi de la cuisine locale, cette épicerie sélectionne également de bons fromages basques, du cidre, du txakoli et une grande variété de conserves. Régulièrement, des dégustations de produits locaux y sont organisées.

■ **MERCADO LA BRETXA**

Plaza La Bretxa ☎ +34 943 43 03 36
 www.cclabretxa.com

Marché ouvert du lundi au vendredi de 9h à 14h et de 17h à 20h, samedi de 9h à 14h.

Le centre commercial La Bretxa accueille un marché de produits frais, un supermarché et quelques boutiques. Tous les matins, les petits producteurs exposent leurs produits sur des étals à l'air libre.

■ **MIINT**

C/ Getaria, 10
 ☎ +34 943 435 505
 www.miintshops.com
 info@miintoday.com

Du lundi au samedi de 10h30 à 20h30.

Une marque *made in* San Sebastián créée en 2013, dont les collections féminines à tendance bohème ou *sporty* séduisent les demoiselles. Son succès tient aussi à la qualité de ses vêtements, qui sont fabriqués pour la plupart en Espagne.

► **Autre adresse** : Calle Máximo Aguirre, 26 (à Bilbao)

■ **MIMO SAN SEBASTIÁN SHOP**

República Argentina Kalea, 4
 ☎ +34 943 421 143
 www.shop.mimofood.com
 shop@sansebastianfood.com

Du lundi au samedi de 10h à 19h.

Aménagée dans le rez-de-chaussée de l'hôtel María Cristina, cette épicerie propose une sélection de produits gourmets provenant de toute l'Espagne. Huile d'olive, fleur de sel, conserves... que des bonnes choses à rapporter en souvenir !

■ **MINER**

C/ Ronda, 7
 ☎ +34 943 27 10 50

Du lundi au samedi de 10h à 13h et de 16h à 20h.

Le culte de l'univers du cyclisme n'en finit pas de se décliner à travers la mode et les multiples accessoires pour vélos. Cette boutique réunit le meilleur du genre : maillots, casquettes, paniers, sacoches, mais aussi toute la panoplie du hipster (sacs à dos, baskets...).

■ **NOVENTA GRADOS**

C/ Mayor, 3
 ☎ +34 943 42 07 60

Du lundi au vendredi de 11h à 20h, samedi de 9h à 20h.

Un concept-store chic et à la pointe des tendances, où se mêlent vêtements, cosmétiques, bijoux, art, et même un salon de coiffure. Pour un shopping résolument branché !

■ **ZAPORE JAI**

San Jerónimo, 21
 ☎ +34 943 422 882
 www.zaporejai.com
 info@zaporejai.com

Du lundi au vendredi de 10h30 à 20h, le samedi de 10h à 19h, et le dimanche au mois de juillet et août.

Dans cette épicerie fine, vous trouverez une belle sélection de produits régionaux vendus sous forme de conserves (asperges de Navarre, *guindillas*, etc.), le fameux fromage Idiazabal, une sélection de Txakolis (dont l'excellent Txomin Etzaniz, provenant de Getaria), et surtout une grande variété de jambons ibériques directement taillés au couteau. Parfait pour ramener des souvenirs gourmands !



© ELUDE SCHUCK

LES TERRES

LAS ENCARTACIONES ★★

Tout au bout d'Euskadi, coincé entre la chaîne Cantabrique et les monts basques, c'était à l'origine un royaume avec ses fors et ses coutumes. Cette partie de la Biscaye conserve de jolis petits villages médiévaux et des paysages verdoyants. La région la plus à l'ouest de la Biscaye séduira les visiteurs qui apprécient la beauté naturelle de la terre, entre mer et montagne. Elle est composée de neuf vallées et dix communes, parmi lesquelles Orduna et Balmaseda, dont les quartiers historiques datent du Moyen Age, et d'Abanto, Zierbena, Balmaseda, Gordexola, Güeñes, Carranza et Muskiz. Elle s'étend sur environ 553,7 km², ce qui en fait la région la plus étendue du territoire historique de Biscaye. Comme partout au Pays basque, les vestiges préhistoriques sont nombreux sur le territoire, notamment dans la grotte d'Arenaza, à Galdames, qui abrite des peintures rupestres et des gravures, et dans la grotte de Ventalaperra, à Karrantza, qui conserve des restes de l'homme de Néandertal et de Cro-Magnon. D'époque plus tardive, on a également découvert de nombreux dolmens, tumuli et monuments funéraires. Déjà, en 25 av. J.-C., les Romains connaissaient la valeur stratégique de cette zone. Il reste d'eux une chaussée qui relie Burgos à Balmaseda par Sopuerta. Aujourd'hui, las Encartaciones doivent leur développement à l'industrie du meuble, favorisée par un emplacement commercial stratégique grâce à la proximité des axes de transport, ainsi qu'à leurs matières premières.

GALDAMES

Ici, il s'agira d'une petite halte pour les fans d'automobile. Perdu aux confins de la Biscaye, le château Concejuelo de Galdames possède une impressionnante collection de Rolls Royce et autres voitures de collection. Pour ceux qui ont la fibre plus historique, sachez que ce château fut construit par des familles de nobles pendant le Moyen Age et qu'il possède un pont-levis, des tours et des fosses.

Transports

- ▶ **Accès.** À 30 km de Bilbao par la route BI-636.
- ▶ **Bus.** Liaison entre Galdames et Bilbao sur la ligne A3336 de Bizkaibus.

À voir - À faire

Galdames est célèbre par son accueil chaleureux et son goût prononcé pour les fêtes et les célébrations. La plus remarquable a lieu le 24 décembre ; les habitants célèbrent alors la fête du pain, tandis que de nombreux concerts et spectacles se déroulent dans les rues. D'importants sites archéologiques se trouvent à Galdames, comme la grotte d'Arenaza connue pour ses peintures rupestres ou le dolmen Eskatzabel situé entre le pic Mayor et l'Eretza.

■ CUEVA DE ARENAZA

B^o San Pedro

Depuis la Plaza de San Pedro

(au centre de Galdames),

prendre le chemin sur la droite.

Cette grotte possède d'impressionnantes stalactites et des restes de peintures datant du paléolithique. L'accès est limité aux chercheurs, mais on peut voir une reproduction au musée d'Encartaciones d'Abellaneda (à Sopuerta).

■ MUSEO DE COCHES ANTIGUOS Y CLASICOS ★

B^o Concejuelo

☎ +34 649 412 001

www.torredeioizaga.com

info@torredeioizaga.com

Ouvert les dimanches et jours fériés de 10h à 15h. Entrée : 7 €.

Logé dans la tour Loizaga, ce musée présente une intéressante collection de Rolls-Royce pour les amateurs du genre. Les modèles sont classés par chronologie et par style nous ramenant jusqu'aux origines et aux années de splendeur de l'automobile.

■ PARC D'ATXURIAGA

Pour accéder au parc, il faut prendre la route vers San Pedro, à Galdames. Le parc se trouve près du quartier d'Atxuriaga.

Situé sur l'ancienne voie qui permettait le transport du fer de Galdames à los Altos Hornos de Sestao, ce parc conserve quelques vestiges de l'époque minière. En chemin, vous découvrirez le pont roman de El Pobal, qui date du XIII^e siècle.

■ VOIE VERTE DE GALDAMES

Une ancienne plate-forme minière de la voie ferrée, qui transportait le fer des mines de

Galdames jusqu'à Sestao, a été transformée en « voie verte » à parcourir à pied ou à vélo. Ce programme de réhabilitation de la zone permet de profiter de la nature verdoyante du Pays basque. Construit en 1876, le tracé de ce chemin de fer fut le plus long à son époque (22,5 km). Son exploitation cessa en 1968.

SOPUERTA



Au cœur des Encartaciones se trouve le musée du même nom, logé dans un splendide bâtiment du XV^e siècle qui abritait autrefois la Casa de Juntas (maison des assemblées). C'est ici qu'avaient lieu les réunions des 11 républiques qui formaient les Encartaciones. Au mois d'août se déroulent les fêtes de San Roque (fêtes du fer), une bonne occasion pour découvrir la région et son passé industriel.

Transports

- ▶ **Voiture** : À 28 km de Bilbao en prenant la A-8.
- ▶ **Bus** : Liaison entre Sopuerta et Bilbao sur la ligne A3336 de la compagnie Bizkaibus.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Plaza Carmen Quintana, 6
 ☎ +34 946 104 028
www.sopuerta.biz
sopuertaturismo@enkartur.net
 Du mardi au samedi de 10h à 14h.

Se loger

■ CASA RURAL LEZAMAKO ETXE

Carral, 31
 ☎ +34 946 504 237
www.nekatur.net/lezamakoetxe
lezamakoetxe@euskalnet.net
 Entre 57 et 67 € la chambre double selon la saison. Petit déjeuner 6 €.
 Typique caserio en pierre niché dans un écrin de verdure qui propose 6 chambres spacieuses avec salle de bain. Salon avec cheminée, connexion wifi et grand jardin. Parfait si vous êtes à la recherche de calme et de tranquillité.

À voir - À faire

■ CALZADA ROMANA

L'ancienne voie romaine témoigne de la présence des Romains dans les Encartaciones. Son tracé date du I^{er} siècle et permettait le transport des marchandises depuis Herrera de Pisuergra (Palencia) jusqu'à Castro Urdiales (Cantabrie).



© SOPUERTA ABENTURA

Sopuerta Abentura.

■ FORGE EL POBAL



Barrio de El Pobal
 ☎ +34 629 271 516
 Entre mi-avril et mi-octobre, du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h. Visite guidée 3,50 €.
 C'est un des ensembles industriels les plus représentatifs de la Biscaye. Il est constitué de plusieurs espaces : la forge, où autrefois on travaillait le minerai de fer pour le transformer en métal ; le moulin à farine, toujours en état de fonctionnement ; et le palais des Salazar, construction de style gothique tardif du XVI^e siècle, qui présente une exposition sur les moulins. Une visite très instructive !

■ INSTALLATIONS MINIÈRES DE SOPUERTA

Sopuerta est connue pour ses deux fours de calcination de minerai construits au début du XX^e siècle. Objets de curiosité aujourd'hui, ils rappellent que la région a toujours été riche en fer.

■ SOPUERTA ABENTURA

☎ +34 94 610 40 51
www.sopuerta-abentura.com
info@sopuerta-abentura.com
 En juillet et août, ouvert tous les jours de 11h à 20h. Le reste de l'année, uniquement les samedis, dimanches et jours fériés. Circuit dans les arbres : adultes 19 €, enfants 14,50 €. Un parc d'attraction en pleine nature qui propose de nombreuses activités, parmi lesquelles un circuit dans les arbres de 1 heure 30 min, un circuit de tyroliennes, tir à l'arc, etc.

■ MUSEO DE LAS ENCARTACIONES – CASA DE JUNTAS DE AVELLANEDA

Barrio Abellana, s/n

☎ +34 946 504 488

www.enkarterrimuseoa.eus

enkarterrimuseoa@bizkaia.eus

Du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h (de 17h à 19h en été), le dimanche de 10h à 14h. Entrée gratuite.

Très instructif en ce qui concerne cette partie méconnue de la région, le musée compte plusieurs salles qui retracent l'évolution des Encartaciones à travers l'histoire. Il est installé dans l'ancienne Casa de Juntas, siège de la vie politique pendant plusieurs siècles.

Sports – Détente – Loisirs

■ CLUB ÉQUESTRE MENDIAN ZALDIZ

Barrio Castaño

☎ +34 649 988 473

www.mendianzaldiz.com

mendianzaldiz@gmail.com

Randonnée de 1 heure à cheval le long de l'ancienne voie ferrée : 18 €.

Ce centre équestre propose des randonnées à cheval de 1 heure pour les débutants le long de l'ancienne voie ferrée. Pour les plus expérimentés, vous pourrez vous aventurer dans l'ancien quartier minier d'Alen, dans les hauteurs de Sopuerta, pour profiter de vues splendides sur les montagnes, ou partir à l'ascension du mont Koltiza.

GÜEÑES

Traversée par la rivière Cadagua, Güeñes est une étroite vallée entourée d'une nature généreuse qui la fournit en bois et fait d'elle l'un des principaux centres de fabrication de meubles. On y découvrira un très bel ensemble architectural qui fait sa renommée. Si vous vous arrêtez à Güeñes, ne manquez pas la visite de l'église Santa Maria. Bâtie au XII^e siècle et reconstruite au XVI^e, elle est un bel exemple des styles gothique et Renaissance. L'autre emblème de la ville est son actuelle mairie, la Villa Urrutia. Construite en 1910 dans un style *indiano*, elle fut la résidence d'été de la famille Urrutia, qui avait fait fortune au Mexique. Vous pourrez vous promener dans ses jardins, qui abritent le parc botanique d'Arenatz.

Transports

► **Voiture** : à 25 km de Bilbao par la route BI-636 en direction de Balmaseda.

► **Bus** : Liaison entre Güeñes et Bilbao sur la ligne A0651 de la compagnie Bizkaibus.

Se restaurer

■ HORNO DE LEÑA SARATXAGA

Barrio Artxube 7

☎ +34 946 690 927

www.pancaserosaratxaga.es

Ouvert uniquement les samedis et dimanches de 10h à 15h.

Une adresse en or pour acheter de délicieux gâteaux basques, mais aussi des madeleines ou des cakes aux noix, au chocolat, etc. Ici, tout est cuit au feu de bois.

À voir – À faire

■ TORRE DE LA QUADRA

Barrio de La Quadra

Ne se visite pas (propriété privée).

La tour de la Quadra, haute de 20 m, semble immuable au passage des siècles. Construite durant la seconde moitié du XIV^e siècle, cette tour de défense est remarquablement bien conservée.

■ VILLA URRUTIA (MAIRIE)

Enkarteri, 5

☎ +34 946 690 004

Typique construction d'*indianos*, dont le propriétaire avait fait fortune au Mexique. A son retour, il fit construire cette somptueuse demeure en 1910 pour y passer ses étés avec sa famille. Elle est entourée d'un vaste jardin botanique où se trouve l'espace ARENATZarte, qui expose des sculptures d'avant-garde à l'air libre.

BALMASEDA



C'est la capitale des Encartaciones. Mais ce fut aussi la première ville fondée en Biscaye, en 1119, lorsque le seigneur de Bortedo lui accorda le For de Logroño. Sa situation géographique, sur le chemin royal qui unissait le plateau à la mer Cantabrique, lui permit d'acquiescer une certaine importance au Moyen Âge. Importance qui ne fit qu'augmenter grâce aux « Indiens », comme on appelait les gens de la région qui portaient faire fortune aux Amériques.

Ces derniers permirent à Balmaseda de se développer économiquement mais aussi artistiquement, en la dotant de magnifiques maisons aux dimensions des fortunes accumulées au cours de leur exil. Ces heures de gloire passées, Balmaseda est aujourd'hui un peu oubliée, mais elle mérite que l'on prenne le temps de s'y arrêter.

Transports

► **Voiture** : À 32 km de Bilbao par la route BI-636.

► **Bus** : Liaison entre Balmaseda et Bilbao sur la ligne A0651 de la compagnie Bizkaibus.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Calle de Martin Mendia, 2

☎ +34 946 802 976

www.visitenkarteri.com

info@enkartur.net

De mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi de 9h à 14h et de 16h à 19h, dimanche et jours fériés de 9h à 14h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h, samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 14h.

Se loger

■ HOTEL CONVENTO SAN ROQUE

Campo de las Monjas, 2

☎ +34 946 102 268

www.hotelsanroque.es

info@hotelsanroque.es

Chambre double entre 50 et 80 €.

Hôtel de charme situé dans l'ancien monastère de Santa Clara, dont la construction remonte au XVII^e siècle. Autour d'un patio central, 19 chambres de caractère, décorées avec goût et bien équipées. L'hôtel abrite également un bon restaurant dans un décor de vieilles pierres et de poutres en bois.

Se restaurer

■ PINTXO I BLANCO

C/ Martín Mendia, 5

☎ +34 626 166 665

www.pintxoiblanco.com

putxera@pintxoiblanco.com

Du lundi au mercredi de 9h à 16h, du jeudi au samedi de 9h à 0h, dimanche de 10h à 16h30. Environ 15 €.

En plein centre historique, ce bar propose de bonnes tapas, dont les typiques pintxos de *gulas* (civelle) mariés avec du jambon ibérique ou des piments.

À voir - À faire

■ ERMITA SAN SEBASTIÁN Y SAN ROQUE

B° San Lorenzo

Au sommet du mont Kolutza, au bord du précipice, trône cet ermitage de style roman construit au XIII^e siècle en l'honneur de saint Roque et saint Sébastien que les gens venaient prier pour qu'ils les protègent de la peste. Sur le chemin de l'ermitage, vous pourrez voir une

curieuse construction en pierre où l'on entreposait de la glace ! Une très belle promenade.

■ IGLESIA DE SAN SEVERINO

Plaza San Severino, 1

☎ +34 946 800 074

Ouvert uniquement pour le culte.

Sur la place principale de Balmaseda se dresse cette construction de style gothique avec un beau portique surmonté d'une statue du saint. Edifiée au XV^e siècle, l'église a été plusieurs fois rénovée au cours de son histoire.

■ MUSÉE D'HISTOIRE DE BALMASEDA

Martín Mendia, 27

☎ +34 657 795 806

De juin à septembre, du mardi au vendredi de 10h à 13h30 et de 17h à 19h30, samedi et dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h. Entrée 1 €. Dans ce musée, installé dans l'ancienne église de San Juan del Moral et inauguré en 2003, vous trouverez divers objets, écrits, œuvres d'art, antiquités racontant l'histoire de la ville.

■ MUSEO LA ENCARTADA

El Peñueco, 11

☎ +34 946 800 778

www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada

laencartada@bizkaia.eus

De mi-avril à mi-octobre, du mardi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h, samedi de 10h30 à 19h, dimanche de 11h à 15h. Le reste de l'année, du mardi au vendredi de 10h à 14h, samedi de 10h30 à 19h, dimanche de 11h à 15h. Fermé le lundi. Entrée 5,50 €.

Installé dans une ancienne usine textile fondée en 1892, ce musée nous transporte à l'époque de la révolution industrielle pour découvrir les machines et les techniques d'antan. Fermée depuis 1992, cette usine fabriquait principalement des bérets.

■ PUENTE VIEJO

C/ Cristo, 1

Datant probablement de la fondation de la ville, ce pont de trois arcs relie les deux rives de la rivière Cadagua. Sur l'une d'elles se dresse une tour qui devait être à l'époque une tour de guet.

KARRANTZA

Située au bout de la Biscaye, à la frontière avec la Cantabrie. Pour y accéder, vous devrez traverser Villaverde de Trucios, petite enclave cantabrique sur les terres biscayaïennes. Vous pénétrez ensuite dans la vallée de Karrantza, aux très beaux paysages ponctués de monuments mégalithiques et de grottes. Plusieurs belles promenades et visites à faire, dans un environnement où règne la nature à état pur.

Transports

► **Voiture** : à 55 km de Bilbao par la BI-636 (direction Balmaseda) puis la CA-152.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

B° Ambasaguas, 22

☎ +34 94 680 69 28

www.karrantza.org

turismokarrantza@gmail.com

Entre juin et septembre, du mardi au jeudi de 10h à 14h, vendredi et samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 10h à 14h. Le reste de l'année, du mardi au vendredi de 10h à 14h, samedi de 10h à 14h et de 16h à 18h, dimanche de 11h à 14h.

À voir - À faire

■ CUEVA DE POZALAGUA

Peñas de Ranero

☎ +34 649 811 673

www.cuevadepozalagua.eus

pozalagua.kobazuloa@gmail.com

De mi-juin à mi-septembre, du mardi au dimanche de 11h à 20h. Le reste de l'année, uniquement les week-ends de 11h à 18h. Entrée 7 €.

Dans un parc qui domine la région, ces grottes, de 125 m de longueur avec quatre cavités de 40 m de profondeur, recèlent un grand lac pétrifié et des stalactites. D'une grande singularité par leur beauté, les grottes sont le siège de la plus grande concentration de stalactites excentriques du monde et d'une vaste salle dont le sol est formé de carbonate qui retient l'eau.

PARC NATUREL DE GORBEIA ★★

A cheval entre la Biscaye et l'Alava, ce massif de plus de 20 000 hectares joua un rôle très important dans l'histoire des deux provinces. L'une de ses caractéristiques réside dans la grande diversité de sa flore, et plus particulièrement de ses arbres, dont certaines espèces sont répertoriées pour leur intérêt écologique et leur caractère singulier. Le parc abrite également une faune très diversifiée (cerfs, martres, etc.). Par ailleurs, les fouilles effectuées sur le site ont permis la découverte de vestiges datant du paléolithique, notamment des outils taillés dans la pierre.

Vous pourrez commencer votre visite à partir de Sarria, à quelques kilomètres de Murguia, où se trouve le centre d'interprétation du parc, qui vous fournira tous les renseignements nécessaires pour explorer le site.

Au cœur du parc se dresse le mont Gorbeia, à 1 480 m. Les plus sportifs pourront entreprendre son ascension depuis le village de Morua. En chemin, vous pourrez visiter les grottes de Mairuelegorreta, dont le labyrinthe de galeries, long de 12 km, a nourri bon nombre de légendes locales.

■ GORBEIA EUSKADI

www.gorbeiaeuskadi.com

turismo@gorbeialdea.com

Site d'information sur le parc de Gorbeia. Vous y trouverez diverses formules de séjours et activités à faire sur place : atelier de poterie, excursion en kayak, découverte du métier de berger, etc.

MURGIA - MURGUIA

Son histoire l'a dotée de très belles maisons seigneuriales et d'une légende selon laquelle la première ville de Murguia dort sous les eaux de la lagune de Monreal et que la nuit, lorsque les esprits de la terre se réveillent, apparaissent les vestiges de la ville qui fut engloutie sous la boue. Promenez-vous dans ces rues et laissez-vous pénétrer par l'atmosphère magique de la ville, en faisant attention aux esprits de la terre !

Transports

► **Voiture** : à 45 km de Bilbao par l'AP-68 en direction de Vitoria.

La croix de Gorbeia

A la fin du XIX^e siècle, le pape Léon XIII invite à ériger des croix sur les sommets des montagnes les plus élevées, symbolisant l'entrée de la foi catholique dans le nouveau siècle. Au Pays Basque, une première croix de 33 mètres de hauteur est érigée au sommet de la colline de Gorbeia. Quelques mois plus tard, le monument tombe au sol et doit être remplacé par une nouvelle croix, qui sera à son tour renversée lors d'une tempête. La troisième tentative sera la bonne ! Depuis 1907, la croix demeure fidèle à son poste.

■ COMPAGNIE LA UNION

☎ +34 945 264 626
www.autobuseslaunion.com
Liaisons en bus depuis Vitoria. Comptez 15 minutes de trajet.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

Plaza Bea-Murgia
☎ +34 945 430 440
www.gorbeiaeuska.com
turismo@gorbeialdea.com
En juillet et août, tous les jours de 9h30 à 14h et de 15h30 à 19h. En juin et septembre, du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 17h. En mai et octobre, uniquement les week-ends. Fermé le reste de l'année.

Se loger

■ LA CASA DEL PATRÓN

Calle San Martín, 2
☎ +34 945 462 528
www.casadelpatron.com
hotel@casadelpatron.com
Chambre double de 60 à 65 €. Petit-déjeuner 5 €.

Cette maison seigneuriale du début du XX^e siècle a été rajeunie grâce à une décoration moderne. Le grand jardin soigné est agrémenté de tables où l'on peut prendre son petit déjeuner. Les chambres sont propres et rénovées. L'établissement propose de nombreuses activités, notamment des excursions à cheval.

■ GUIKURI

Calle Guikuri, 1
☎ +34 945 464 084
www.guikuri.com
guikuri@euskalnet.net
Entre 110 et 155 € la nuit en appartement pour 2 personnes.

Ce *caserio* du XIX^e siècle jouit d'une très belle situation, à seulement quelques kilomètres du centre de Murguia, dans le parc naturel de Gorbea. On se détend presque instantanément en pénétrant dans les appartements à la décoration soignée, avant de profiter du petit spa. Chic et rustique !

Se restaurer

■ IZARRA TABERNA

Mimintxa, 1
Bitoriano
☎ +34 945 430 073
www.izarrajatetxea.com
sugerencias@izarrajatetxea.com

Ouvert uniquement les week-ends. Comptez 40 €.

Situé dans un beau *caserio*, l'Izarra propose un excellent menu ainsi qu'une carte plutôt appétissante : une délicieuse charcuterie maison, des *sepias* grillés à l'aïoli, du filet de chevreuil accompagné de confiture...

À voir – À faire

■ CROIX DE OÑAZINO ET TOUR DE ECHEVARRI

Cette croix fut érigée en l'honneur du défenseur des *fors* de la ville (tribunaux), Fernando Ortiz de Zarate, qui mourut en 1450. On peut également admirer dans la ville la tour où il est né, la tour de Echevarri, beau bâtiment défensif très bien conservé.

■ MUSEO DE LA MIEL

Casa Oregi, Calle Domingo de Sautu
☎ +34 945 43 01 67
En juillet et août, ouvert le samedi et le dimanche de 11h à 13h. De novembre à mars, le dimanche de 12h à 14h. Le reste de l'année, samedi et dimanche de 12h30 à 13h30. Entrée libre.
Ce petit musée du centre de Murguia vous expliquera tout sur la fabrication du miel et ses dérivés.

■ SANTUARIO DE ORO

Situé dans la vallée de Zuia, à 3,5 km de Murguia.
Perché au sommet de la montagne, un charmant petit sanctuaire d'où s'étend une vue incomparable sur les vallées environnantes. Depuis sa construction, au XVI^e siècle, il fut d'une grande importance dans la région et il reste encore de nos jours l'un des sanctuaires les plus prestigieux de la vallée de Zuia. Pour y accéder, il faudra commencer votre ascension à partir du village de Bitoriano.

LEGUTIANO

Ce village de seulement 46 km² abrite depuis les années 1950 un lac de barrage qui alimente en eau les villes de Bilbao et Vitoria. Depuis la construction du barrage, Legutiano s'est doté d'un sympathique espace de loisirs et de repos, avec une petite plage artificielle et un club de golf.

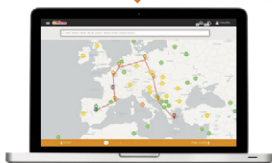
Transports

► **Voiture.** A 50 km de Bilbao par la N-240 en direction de Labeaga Auzoa et à 20 km de Vitoria.

► **Bus.** Liaisons depuis Vitoria sur la ligne n° 11, en direction de Durango. Comptez 20 minutes de trajet.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



JE CHOISIS MON ITINÉRAIRE N'IMPORTE
OÙ EN FRANCE OU DANS LE MONDE



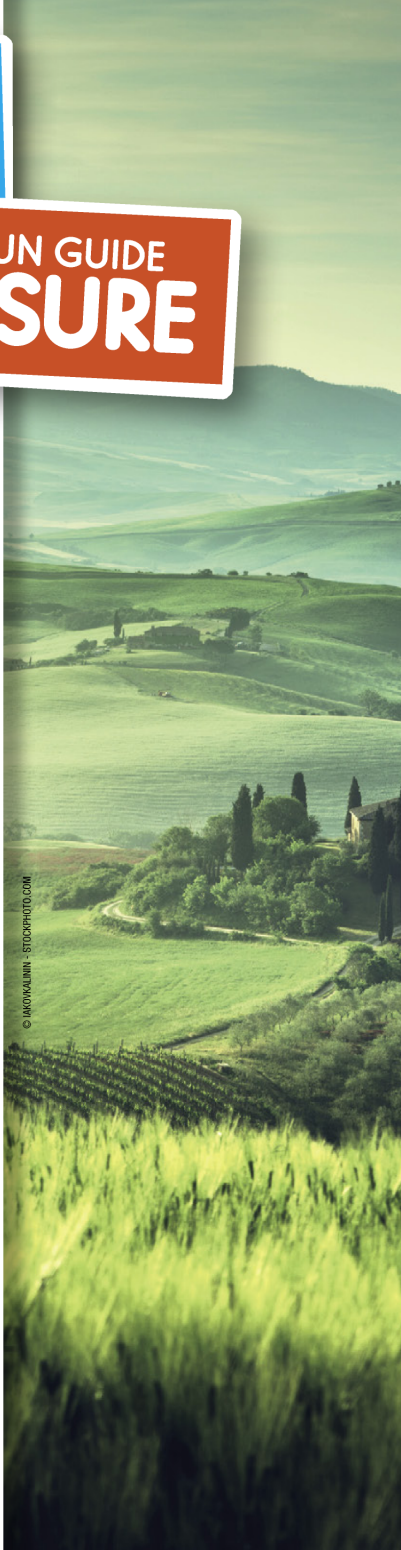
JE SÉLECTIONNE LES CATÉGORIES QUI
M'INTÉRESSENT ET MON NIVEAU DE PRIX. BUDGET
SERRÉ OU VERSION LUXE, IL Y A DES BONS PLANS
POUR TOUS LES VOYAGEURS



JE PEUX AJOUTER LES PHOTOS, LES CARTES
ET LES PARTIES DÉCOUVERTE POUR EN SAVOIR
PLUS SUR MA DESTINATION



JE PERSONNALISE MA COUVERTURE AVEC
MON TITRE, MA PHOTO, MA DÉDICACE



© UNKOVOLUNIN - STOCKPHOTO.COM

JE REÇOIS LA VERSION
NUMÉRIQUE DU GUIDE
TOUT DE SUITE ET LA VERSION
PAPIER EN QUELQUES JOURS.

ME VOICI PRÊT À PARTIR AVEC
**MON GUIDE SUR MESURE
PETIT FUTÉ !**



my petit fute
mon guide sur mesure

mypetitfute.com

À voir – À faire

■ CASCADE DE GOIURI

En venant de Murguia, prenez la BI-2521 jusqu'au village de Goiuri-Gujuri

Là, une cascade de 100 m de hauteur entraîne les eaux de la rivière Altube dans la vallée. On peut la contempler depuis un mirador qui offre un très beau panorama sur la vallée et le mont Izarra.

■ MUSEO DE ALFARERÍA VASCA



Barrio Ollerías, 9

Elosu ☎ +34 945 455 145

www.euskalzeramika.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 16h à 19h, le samedi de 10h à 14h. Entrée libre.

Situé aux abords du réservoir d'eau, le musée

est installé dans une ancienne fabrique de céramique. On peut y admirer une très belle collection de poteries basques. Dans l'atelier, vous pourrez observer leur processus de fabrication. Également un espace boutique pour faire l'acquisition d'un typique service à txacoli !

Sports – Détente – Loisirs

■ GOLF LARRABEA

Ctra. Landa s/n ☎ +34 945 46 54 85

www.larrabea.com – info@larrabea.com

Green fee 18 trous : 70 € en semaine et 100 € les week-ends.

Un 18 trous en pleine nature qui offre un très beau panorama sur les lacs de barrage de Urrúnaga et Ullibarri-Gamboa.

PARC NATUREL D'URKIOLA ★

Situé dans le sud de la Biscaye, à la croisée des territoires de Guipúzcoa et d'Álava, le parc, d'une superficie de près de 6 000 hectares, s'étend sur la zone la plus haute de Biscaye avec ses monts abrupts et rocheux. Il constitue un terrain inespéré pour les alpinistes, escaladeurs et sportifs en tous genres. De nombreux espaces de pique-nique jalonnent le parc. Son plus haut sommet, le mont Anboto, abrite la grotte de Mari, la divinité mère de la mythologie basque. Une vieille tradition de pèlerinage y perdure jusqu'au sanctuaire de San Antonio Abad et San Antonio de Padua.

► **Train.** Euskotren, sur ligne Bilbao-Donostia. Environ 40 minutes de trajet.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Lariz Torre, 2

☎ +34 946 033 938

www.turismodurango.net

turismo@durango-udala.net

Ouvert tous les jours de 10h à 14h30. Ouvert également l'après-midi les lundis, jeudis et vendredis de 16h à 18h30.

DURANGO



À la croisée des chemins, revêtant une position commerciale stratégique, Durango a joué, depuis le XV^e siècle, un rôle important dans l'histoire de la région, que ce soit lors de la guerre d'indépendance ou des guerres carlistes. Dès le début de l'industrialisation du Pays Basque, Durango se développe grâce à l'industrie du fer. Aujourd'hui, c'est une ville peuplée de 30 000 habitants qui conserve un intéressant patrimoine historique. Vous pourrez admirer la belle façade de la mairie, ornée de peintures murales restaurées après de bombardement de 1937 ; l'église Santa María de Uribarri, construite au XIV^e siècle, où se mêlent les styles gothique et Renaissance ; et les anciens palais de Zabala et Etkezaretta, ce dernier abritant le musée d'histoire de la ville.

Se loger

■ GRAN HOTEL DURANGO

Gazteiz Bidea, 2

☎ +34 946 217 580

www.granhoteldurango.com

reservas@granhoteldurango.com

Comptez entre 80 et 120 € la chambre double.

Installé dans un beau palais du début du XX^e siècle, c'est l'hôtel le plus luxueux de Durango. Les 68 chambres sont décorées dans un esprit contemporain, offrant un joli mélange de matériaux anciens et équipements modernes. Agréables jardins et restaurant. L'hôtel dispose également d'une piscine extérieure ouverte en saison avec une terrasse ensoleillée, ainsi qu'un centre de bien-être équipé d'un sauna, piscine intérieure d'eau thermale, bain turc et salle de sport. Un large choix de soins est disponible moyennant un supplément. Point de départ idéal pour faire de belles promenades à pied ou à VTT. On apprécie sa cuisine gastronomique et le service attentionné. Ce ravissant petit palais situé en plein cœur du Pays basque vous charmera !

Transports

► **Voiture** : à 30 km de Bilbao par l'AP-8.

► **Bus.** Liaisons en bus entre Bilbao et Durango avec les compagnies Pesa et Bizkaibus (30 minutes de trajet).

Se restaurer

■ KOBIKA

San Ignacio Auzunea Etxetalea, 8
 ☎ +34 94 681 00 03 – www.kobika.es
Mardi et mercredi de 10h à 17h, jeudi et vendredi de 10h à 23h, samedi de 11h à minuit, dimanche de 11h à 17h. Menu « de campeonato » 30,80 €.
 Dans la partie moderne de Durango, une excellente table dirigée par les frères Kortabitarte depuis 1999. On y découvre une cuisine d'auteur innovante, alliant les produits du terroir aux techniques d'avant-garde. Les jeudis soir, superbe menu « de campeonato », où tester les tapas récompensées dans divers concours gastronomiques !

■ RESTAURANTE KUKUTZE

Askatasun Etorbidea, 19
 ☎ +34 944 657 388
www.restaurantekukutze.com
info@restaurantekukutze.com
Tous les jours de 11h à 19h, samedi jusqu'à 23h. Menu week-end 30 €.
 Restaurant de cuisine traditionnelle, avec une touche de modernité. *Kokotxas* de morue à la sauce pil-pil, foie à la plancha et compote de pommes et une grande variété de plats à base de poisson et fruits de mer... C'est la meilleure adresse de Durango !

À voir - À faire

■ ARCO DE SANTA ANA

Plaza Santa Ana
 L'unique porte qui subsiste de la muraille qui encerclait Durango. Elle date du XVI^e siècle.

■ BASILICA SANTA MARIA DE URIBARRI

★
 Calle Kanpantorrosteta, 9
 ☎ +34 946 033 938
 Eglise construite au XVI^e siècle, où la reine Isabelle la Catholique prêta serment aux *for*s. Entourée d'une galerie de bois et revêtue d'une magnifique charpente, elle conserve un très beau retable Renaissance qui cohabite avec une nef gothique.

■ CROIX DE KURUTZIAGA

Calle Kurutzia, 38
 Très belle croix baroque qui commémore le massacre, par l'Inquisition espagnole, des hérétiques de la doctrine des Fraticelles, arrivée d'Italie au XV^e siècle.

■ MUSEO DE ARTE E HISTORIA DE DURANGO

San Agustinalde, 16 ☎ +34 680 42 57 43
www.durango-udala.net
museo@durango.eus

Du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 17h à 20h, samedi de 11h à 14h et de 17h à 20h, dimanche de 11h à 14h. Entrée libre.

Au vu des faits historiques qui ont marqué la ville, un tel musée n'aurait pas pu manquer. Le musée héberge les archives de la ville datant du XIV^e siècle et possède également une importante collection d'artistes basques, entre autres Chillida, Ibarrola ou encore Larrinaga.

Sports - Détente - Loisirs

■ UR 2000

C/ Saibigain 1, Mod. 4
 ☎ +34 946 81 47 69
www.ur2000.com
info@ur2000.com
 Kayak, rafting, surf, randonnées... Cette entreprise dont les sièges se trouvent à Urdaibai et à Durango organise des excursions « aventure » sur mesure.

► **Autre adresse :** B^o Laida-Arketa s/n, Playa de Laida, Ibarangelu, Urdaibai

ABADIÑO

Un des plus jolis villages des alentours, à 7 km de Durango au pied des montagnes. C'est là-bas que vous pourrez admirer le sanctuaire d'Urkiola, dont la date de construction demeure assez floue, probablement entre les VIII^e et XI^e siècles.

Transports

► **Voiture.** A 50 km de Bilbao par la AP-8.
 ► **Bus.** Liaisons entre Abadiño et Bilbao avec la compagnie Bizkaibus.

À voir - À faire

■ SANCTUAIRE D'URKIOLA

Barrio de Urkiola
 Lieu de vénération de Sant Antonio Abad et Sant Antonio de Padua, ce temple catholique érigé sur le col d'Urkiola est entouré d'un paysage de montagne enchanteur. Du premier sanctuaire construit au XIII^e siècle, il ne reste rien, la tour campanaire que l'on peut observer aujourd'hui a été construite dans un style néomédiéval entre le XIX^e et le XX^e siècle.

■ TORRE PALACIO DE MUNTARATZ

Barrio Andra Mari
 Une tour de style Renaissance, tout à fait typique des constructions toscanes de l'époque avec ses colonnes et sa loggia. Edifice emblématique de la ville, elle a été construite au IX^e siècle et rénovée aux XV^e et XVI^e siècles. Son nom lui vient de la famille à l'origine de sa construction.

OÑATE - OÑATI ★★

Oñate (qui veut dire « lieu où abondent les collines ») compte un peu plus de 11 000 habitants. Considérée comme l'une des plus jolies communes de Biscaye, en raison de son héritage architectural, Oñate est une ville seigneuriale.

Elle fut la capitale d'un comté régi par des seigneurs contre lesquels ses habitants se sont successivement révoltés jusqu'en 1845, année où elle s'intègre au Gipuzkoa.

Appelée la « Tolède basque » par le grand peintre Zuloaga, Oñate regorge de palais, d'églises, de monastères de style Renaissance, plateresque, gothique... De 1548 à 1901, elle avait même son université aussi illustre que celle de Salamanque ou de Valladolid.

Aujourd'hui, la petite ville se visite avec plaisir, d'autant plus qu'elle abrite l'incontournable sanctuaire d'Arantzazu.

Transports

► **Voiture** : à 75 km de Bilbao par la AP-8.

■ COMPAGNIE PESA

☎ +34 900 12 14 00

www.pesa.net

Liaisons avec Bilbao (1h de trajet) et Legazpi (20 minutes).

Pratique

■ CENTRE D'INFORMATION ET D'INTERPRÉTATION DU DEBAGOIENA

Santuario de Arantzazu

☎ +34 943 718 911

www.turismodebagoiena.eus

turismo@debagoiena.eus

A Pâques et entre juin et septembre, tous les jours de 10h à 14h et de 15h à 18h30. Le reste de l'année, week-ends et ponts de 10h à 14h.

Le centre d'information est situé à l'intérieur du sanctuaire d'Arantzazu. Il propose des informations sur la région Debagoiena, notamment Oñati, le sanctuaire d'Arantzazu et le parc naturel d'Aizkorri.

■ OFFICE DU TOURISME

San Juan, 14

☎ +34 943 783 453

turismo@onati.eus

Entre juin et septembre, tous les jours de 9h30 à 14h et de 15h30 à 19h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 16h à 18h.

Visites guidées des différents édifices de la ville.

Se loger

Bien et pas cher

■ HOTEL ONGI

Zaharra, 19

☎ +34 943 718 285

www.hotelongi.com

hotelongi@yahoo.es

Chambre double entre 50 et 60 €.

Au cœur d'Oñate, un hôtel agréable qui propose une vingtaine de chambres individuelles et doubles, équipées de tout le confort (climatisation, wi-fi). L'hôtel abrite aussi une salle à manger pour prendre le petit déjeuner (buffet), ainsi qu'un bar-café plutôt animé les week-ends.

Confort ou charme

■ GOIKO BENTA OSTATUA

Barrio Arantzazu, 12

☎ +34 943 781 305

www.goikobenta.com

goiko-benta@terra.com

Comptez 65 € la chambre double. Possibilité de demi-pension.

Beaucoup de charme dans cette maison basque traditionnelle, transformée en petit hôtel de seulement 10 chambres. Située à côté du sanctuaire d'Arantzazu, elle offre des vues superbes et un décor très soigné, où se mêlent pierres et poutres apparentes. On aime l'esprit cosy des chambres et le restaurant de l'hôtel qui sert des plats du terroir. Une belle adresse.

■ HOTEL RESTAURANT ETXE AUNDI

Torre Auzoa, 9

☎ +34 943 781 956

www.etxeaundi.com

reservas@etxeaundi.com

Chambre double 60 €. Comptez 30 € dans le restaurant.

Cette élégante demeure abrite 11 chambres à la décoration charmante et soignée. En rénovant le bâtiment, les propriétaires ont pris le parti de mettre en valeur le caractère rustique de la bâtisse, en aménageant des escaliers ouverts, qui laissent voir les murs de pierre originels. Le restaurant sert une cuisine traditionnelle à la présentation recherchée.

■ HOTEL SANTUARIO DE ARANTZAZU

Barrio de Arantzazu, 8

☎ +34 943 781 313

www.hotelsantuariodearantzazu.com

info@hotelsantuariodearantzazu.com

A 10 minutes d'Oñati.

Environ 80 € la chambre double. Possibilité de demi-pension et pension complète.

Dormir au cœur d'Arantzazu devient possible grâce à cet excellent hôtel. Pendant trois siècles, c'était une auberge de pèlerins, depuis 2008, l'établissement s'est converti en hôtel 3-étoiles. Les chambres, épurées et confortables, préservent toutefois l'atmosphère générale de recueillement. Le bâtiment, dont l'entrée est recouverte d'un revêtement de tôle cuivrée, s'intègre parfaitement dans le paysage surprenant et mystique du sanctuaire. Malgré ses airs de couvent, on y trouve tout de même un sauna et une mini-salle de gym. Enfin, le restaurant sert de bons petits plats, d'un excellent rapport qualité-prix.

■ HOTEL SINDIKA

Barrio Arantzazu, 11
 ☎ +34 943 781 303
 www.hotel-sindika.com
 h.sindika@hotmail.com

Comptez 65 € la chambre double.

L'hôtel est situé tout près du sanctuaire d'Arantzazu, dans un environnement calme et montagneux. Ici on croise beaucoup de randonneurs venus explorer les sentiers du parc naturel d'Aizkorri-Aratz. Ses chambres (une quarantaine au total) sont bien équipées et offrent un confort standard.

Se restaurer

■ ZELAI ZABAL

Arantzazu Auzoa s/n
 ☎ +34 943 781 306
 www.zelaizabal.com
 restaurante@zelaizabal.com

De 13h à 15h et de 20h30 à 22h. Fermé le dimanche soir et le lundi. Environ 40 €.

A 500 mètres environ du sanctuaire d'Arantzazu, cet authentique *caserío* basque est un arrêt obligatoire pour les fins gourmets qui visitent la région. Dans cet établissement centenaire, on fusionne tradition et modernité pour offrir une cuisine à la fois enracinée et dans l'air du temps. Ses salons élégants accueillent régulièrement des mariages et des célébrations en tous genres.

À voir – À faire

■ CUEVAS DE OÑATI-ARRIKRUTZ

Barrio Araotz Auzoa, s/n
 ☎ +34 943 082 000

Entre juin et août, tous les jours de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 19h. En janvier et février, uniquement sur réservation. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 15h30 à 17h30. Entrée 9 €.

Ces grottes ont été l'un des sites pionniers d'exploration spéléologique, archéologique et paléontologique au Pays basque. On y a notamment découvert le squelette complet d'un lion des cavernes... Une visite guidée d'1 heure explique, entre autres, comment l'eau a sculpté la roche, les formations géologiques remarquables du lieu, ainsi que l'importance d'Arrikruz dans le contexte de l'histoire de la spéléologie.

■ SANCTUAIRE D'ARANTZAZU



Arantzazu

☎ +34 943 71 89 11

www.arantzazu.org

asisgunea@arantzazu.org

Sanctuaire ouvert tous les jours de 9h à 20h. En été, visites guidées tous les jours entre 10h30 et 17h. Hors saison, visites guidées du lundi au vendredi entre 8h et 14h, week-end entre 10h30 et 12h30.

Entouré par les monts Akaitz (1 324 m) et Aizkorri (1 544 m), le sanctuaire d'Arantzazu s'inscrit dans un site imposant et grandiose par sa radicale verticalité. Sa Vierge, découverte en 1468 par un berger, incite les habitants à construire une humble chapelle. Les franciscains s'y installent ensuite. Victime de plusieurs incendies, l'édifice est reconstruit à plusieurs reprises. En 1950, les architectes Saenz de Oiza et Laorga entreprennent de créer une basilique, pour remplacer le bâtiment antérieur devenu trop petit. Arantzazu devient alors l'une des œuvres d'architecture contemporaine les plus importantes du Pays basque. Sa couleur grise s'harmonise avec les immenses parois rocheuses des monts qui l'entourent. Le sculpteur Jorge Oteiza a conçu la façade, où une Pieta s'interroge sur la souffrance, et 14 apôtres représentent l'humanité. Passées les lourdes portes de fer d'Eduardo Chillida, la basilique révèle le retable Lucio Munoz, 600 mètres carrés de panneaux de bois polychrome, avec au centre la petite Vierge du XIII^e siècle. Les vitraux ont été conçus par Xabier Alvarez de Eulate, tandis que les peintures autour de la Vierge et dans la crypte ont été réalisées par Xabier Egana et Nestor Basterretxea. A voir absolument pour son originalité architecturale et sa situation naturelle exceptionnelle.

A voir également, Gandiaga Topagunea, un centre culturel créé à partir de l'ancien séminaire, imaginé pour accueillir des réunions propices au dialogue et à la rencontre.

Prenez aussi le temps de visiter le Misterio, le petit bâtiment simple entre la Basilique et Gandiaga Topagunea. Il tient son nom de « mystère », de la sculpture de Jorge Oteiza qui s'y trouve.



Université Sancti Spiritus.

■ PARC NATUREL D'AIZKORRI

www.gipuzkoamendizmendi.net

arantzazu@gipuzkoamendizmendi.net

Au centre de la chaîne de montagne Aizkorri, qui comprend les deux sommets les plus hauts du Pays basque, s'étend ce parc naturel qui fait frontière avec l'Alava.

Au cœur de ses 18 000 hectares de montagnes et de forêts naissent les fleuves Oria, Urola et

Deba. On y trouve également le tunnel de San Adrian, grotte naturelle qui, tout au long de l'histoire, a servi de voie d'accès entre le Guipúzcoa et l'Álava, et qui est une étape importante du chemin de Compostelle. Les possibilités de parcours y sont immenses et vous feront découvrir une faune et une flore très riches et très variées. Renseignements aux offices de tourisme d'Oñate et d'Arantzazu.

LEGAZPI ★

Voici la ville du fer, comme en témoigne la forge de Mirandaola. Le développement de l'activité métallurgique de Legazpi y a été favorisé par la présence de mines, la richesse forestière et la proximité du fleuve Urola. Cette omniprésence du fer à Legazpi a notamment attiré le sculpteur basque Eduardo Chillida, venu élaborer ses créations, en imaginant des pièces qu'il faisait forger dans la forge industrielle. On peut d'ailleurs visiter son atelier à Legazpi.

Transports

■ **Voiture** : à 75 km de Bilbao par la AP-8.

■ COMPAGNIE PESA

☎ +34 900 12 14 00

www.pesa.net

Liaisons avec Zumárraga.

■ RENFE CERCANIAS

☎ +34 902 320 320

www.renfe.es

Ligne de train C1 Irún-Brinkola. Comptez 1h de trajet depuis ou vers Saint-Sébastien.

Pratique

■ OFFICE DU TOURISME

DE LA RÉGION UROLA GARAIA

Parque Mirandaola, B° Telleriarte Auz, s/n

☎ +34 943 730 428

www.urolagaraia.com

mirandaola@urolagaraia.com

En été, tous les jours de 10h à 14h30 et de 16h à 18h30. Le reste de l'année, du mardi au vendredi de 10h à 14h, samedi de 10h à 14h30, dimanche de 11h à 14h30.

L'office de tourisme couvre la région Urola Garaia, qui regroupe les villages de Legazpi, Urretxu, Zumárraga et Ezkio. Le site abrite également le musée du Fer basque.

Se loger

■ HOTEL MAULEON

Calle Navarra, 16 ☎ +34 943 730 870

www.hotelmauleon.com

info-reservas@hotelmauleon.com

Chambre double 60 €.

Cet hôtel est logé dans un superbe bâtiment construit dans les années 1920 et classé comme monument historique. Les 12 chambres sont toutes décorées différemment et certaines sont mansardées. Le restaurant sert une cuisine traditionnelle honnête.

Se restaurer

■ KATILU

Plazaola kalea, 12

☎ +34 943 081 198

www.katilu.es – katilu@katilu.es

Tous les jours de 12h30 à 15h30 et de 20h30 à 23h. Menu du jour 11 €.

C'est le typique bar-restaurant de village, qui vit au rythme de ses habitants. Il est situé en face de la mairie et propose un menu du jour très correct, ainsi que des sandwiches, des pintxos et des plats à emporter. Grande terrasse et connexion wifi.

À voir – À faire

■ ATELIER DE CHILLIDA

Calle Azpikoetxe

☎ +34 943 730 428

www.urolagaraia.com

mirandaola@lenbur.com

Visites sur rendez-vous.

Cette ancienne usine transformée en musée illustre les liens entre l'art et l'industrie à travers la figure du sculpteur basque Eduardo Chillida, mort en 2002. Célèbre pour ses sculptures en fer qui ornent nombreuses villes et villages du Pays Basque, Chillida avait choisi Legazpi pour réaliser ses œuvres monumentales. Sur plus de 1 000 m² et deux étages, le travail de l'artiste y est expliqué et retracé au moyen de vidéos et photos.

■ MUSEO DEL HIERRO VASCO

Parque de Mirandaola

☎ +34 943 730 428

www.lenbur.com

mirandaola@lenbur.com

De mi-juin à mi-septembre, tous les jours de 10h à 13h30 et de 16h à 18h. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 10h à 14h. Entrée gratuite.

Dans le parc, un parcours de plus de 15 lieux liés à l'industrialisation raconte l'histoire de la classe ouvrière dans les années 1950. Le musée du Fer basque et de la Forge authentique initie le visiteur aux techniques de la transformation du fer, depuis près de 1 000 ans jusqu'aux technologies les plus récentes. Le parc accueille également un restaurant et une boutique de la fondation Lenbur.

ZUMARRAGA ★

Sa prospérité passée, Zumárraga la doit à l'industrie du chemin de fer. Cette ville de 10 000 habitants était autrefois un point stratégique des lignes des *vascongados* et de celle de la vallée d'Urola. Mais après la crise économique des années 1970, une partie de sa population a émigré et, de toutes ses années de gloire, il ne lui reste que des souvenirs. Zumárraga est en outre le berceau du célèbre conquérant des Philippines, Miguel Lopez de Legazpi, dont la statue domine la place principale de la ville, depuis 1897, et dont la maison natale a été restaurée. A Zumárraga, vous pourrez aussi visiter l'ermitage de La Antigua, qui forme la route des Trois Temples avec les sanctuaires de Loyola et d'Aranzazu.

Transports

■ BUS

☎ 900 12 14 00 – www.pesa.net

Liaisons en bus avec San Sebastián et Bilbao.

■ RENFE CERCANIAS

☎ +34 902 320 320 – www.renfe.es

Ligne de train C1 Irún-Brinkola. Comptez 1h de trajet depuis ou vers Saint-Sébastien.

Pratique

■ CENTRE D'INTERPRÉTATION

LA ANTIGUA

Beloki Hiribidea, s/n

☎ +34 943 722 042

www.urolagaraia.com

turismobulegoa@urolagaraia.com

En juillet et août tous les jours de 10h à 18h.

Le reste de l'année du mardi au vendredi de 10h30 à 14h30, samedi de 12h à 14h30 et de 16h30 à 18h30, dimanche de 10h30 à 14h30. Entrée 2 €.

Le centre d'interprétation est situé à côté de l'ermitage. Il s'agit d'un grand bâtiment moderne qui abrite plusieurs espaces d'exposition ainsi qu'un office de tourisme qui a pour vocation de faire la promotion du Camino Ignaciano et du projet Tierra Ignaciana. Le centre d'interprétation retrace l'évolution de Zumárraga et de l'ermitage La Antigua à travers un parcours didactique, renforcé par des écrans tactiles, des photographies, des textes et des vidéos. On y verra en particulier l'importance de l'ancienne ligne de chemin de fer ainsi que l'exploitation du fer dans la région.

Se loger

■ HOTEL ETXEBERRI

Barrio Etxeberri, s/n
 ☎ +34 943 721 211 – www.etxeberry.com
hoteletxeberry@etxeberry.com
Environ 85 € la chambre double.

Un hôtel assez moderne situé à 1 km du village de Zumarraga et décoré dans un style classique. Les chambres sont spacieuses et accueillantes, avec tout le confort. Également un restaurant qui propose une bonne cuisine régionale. Vous pourrez profiter du jardin et de la terrasse à l'arrivée des beaux jours.

Se restaurer

■ KABIA

Calle Legazpi, 5 ☎ +34 943 726 274
www.restaurantekabia.com
Fermé le lundi et le soir de dimanche à jeudi. Menu du jour 21 € (vin compris). Menu dégustation 42 €.

Un restaurant tenu par le fameux chef local Juanma Hurtado. Excellente cuisine basque traditionnelle ainsi que des recettes plus novatrices. Les trois salles à manger vous réservent des ambiances différentes : rustique, design ou romantique. Une très belle adresse.

À voir – À faire

■ SANTA MARIA DE ZUMARRAGA (LA ANTIGUA) ★★

Avenida de La Antigua, s/n

☐ +34 616 245 463

www.urolagaraia.com

turismobilegoa@urolagaraia.com

De Pâques à octobre, du mardi au dimanche de 11h30 à 13h30 et de 16h30 à 19h30. Le reste de l'année, vendredi de 15h45 à 17h15, samedi et dimanche de 11h30 à 13h30 et de 16h à 18h.

Situé sur les hauteurs du village de Zumarraga, l'ermitage de Santa Maria La Antigua cache, derrière une austère façade à caractère défensif, un extraordinaire plafond en chêne fait d'un complexe treillis de poutres, tirants et parapets. Lieu de culte jusqu'à la fin du XVI^e siècle, le bâtiment comporte, outre un intéressant portail roman, un ensemble unique de motifs sculptés dans le bois – dessins géométriques, têtes humaines et ustensiles – présentant un concentré de culture basque. Les styles roman, gothique et Renaissance s'y mêlent harmonieusement aux techniques et à une esthétique locale. Les alentours de l'ermitage sont un bon point de départ pour de nombreuses randonnées de tous niveaux. Une aire, avec vue sur la vallée de l'Urola, est aménagée pour les pique-niques.

AZPEITIA ★★

Située dans la vallée du fleuve Urola, entourée de montagnes, Azpeitia (14 000 habitants), fondée en 1310 par Ferdinand IV de Castille, est le berceau du fondateur de la Compagnie de Jésus, saint Ignace de Loyola. Loyola est en réalité un quartier de la ville d'Azpeitia où se trouve le fameux sanctuaire du même nom. Fin juillet, la fête locale de la Saint Ignace présente un mélange de célébrations religieuses et de manifestations profanes pendant 3 jours et 4 nuits.

C'est dans cette ville que saint Ignace, alors qu'il se remettait des blessures subies en défendant Pampelune contre les Français, décida de se consacrer au service du Christ. Outre l'incontournable sanctuaire, on pourra visiter le palais Antxieta et la Casa Altuna, aux façades de style mudéjar.

La compagnie relie Azpeitia et Saint-Sébastien (50 minutes de trajet).

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Barrio de Loiola, Santuario de Loyola

☎ +34 943 151 878

www.urolaturismo.eus

i-loiola@urolaturismo.eus

Entre juin et septembre, du mardi au samedi de 10h30 à 14h et de 15h30 à 19h, dimanche de 10h à 15h. Le reste de l'année, du mardi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 18h30, dimanche de 10h à 14h.

Le bureau de tourisme est installé dans le sanctuaire.

Transports

► **Voiture** : à 72 km de Bilbao par la AP-8.

■ BUS LA GUIPUZCOANA

☎ +34 943 85 11 59

www.laguipezcoana.eus

info@laguipezcoana.eus

Se loger

■ HOTEL ARRUPÉ

Loiola auzoa, 8

☎ +34 943 025 026

www.hotelarrupe.org

hotelarrupe@sjloyola.org

Chambre double entre 70 et 80 €.

L'hôtel occupe l'ancienne Hospederia de Loyola, un bâtiment historique en marbre situé sur l'esplanade du Sanctuaire. Un emplacement privilégié, donc, pour visiter le site. Si la décoration intérieure de l'hôtel reste assez standard, on apprécie en revanche le confort des chambres. Bon rapport qualité-prix.

■ HOTEL LARRAÑAGA

C/ San Martín, Ctra. Urrestilla-Beasain, s/n

☎ +34 943 811 180

www.hotel-larranaga.com

info@hotel-larranaga.com

Chambre double entre 70 et 90 €.

Un hôtel rural tout à fait charmant situé à 3 kilomètres du centre d'Azpeitia et à 4 kilomètres du sanctuaire de Loyola. Le charme de l'établissement repose essentiellement sur son architecture du XVIII^e siècle – une robuste structure en pierre avec des plafonds voûtés. Les huit chambres, quant à elles, affichent un style rustique très harmonieux.

■ HOTEL LOIOLA

Avenida de Loyola, 47

☎ +34 943 151 616

www.hotelloiola.com

loiola@hotelloiola.com

Environ 90 € la chambre double.

Grand hôtel moderne situé le long de la route menant au sanctuaire. Surprenant et décalé dans cet environnement, il ne manque toutefois pas de confort. Toutes les commodités, dont un accès pour les handicapés.

Se restaurer

■ MIKEL URIA

C/Altamira, 5

☎ +34 679 464 473

www.abaraxka.eus

info@abaraxka.eus

Du mardi au jeudi de 12h30 à 16h, vendredi et samedi de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h, dimanche de 13h30 à 16. Menu du jour 15 € en semaine et 25 € les week-ends (vin et café compris).

On retiendra surtout de ce restaurant son excellent menu du jour, qui offre un très bon rapport qualité-prix (à la carte, la note est beaucoup plus salée). Le chef Mikel Uri, originaire d'Azkoitia, y propose une cuisine raffinée qui vogue entre tradition et modernité. Le menu change chaque jour en fonction des produits du marché.

Pèlerinage d'Ignace de Loyola / Camino Ignaciano

Voilà presque 500 ans qu'Ignace de Loyola parcourut le pèlerinage depuis sa maison natale de Loyola jusqu'à la ville catalane de Manresa – étape clé de son cheminement spirituel. C'est en 1522 qu'il prit la route, avec pour objectif de rejoindre la ville de Jérusalem. Finalement, la destination finale était bien moins importante que le chemin en lui-même, puisque c'est lors de son séjour à Manresa que virent le jour les Exercices spirituels. Officiellement créé en 2011, le Camino Ignaciano parcourt plus de 650 kilomètres en quatre semaines de marche. Pour ceux qui le souhaitent, chaque semaine de marche correspond à une semaine des Exercices spirituels du saint, de manière à associer les progrès physiques et spirituels.

■ CAMINO IGNACIANO

www.caminoignaciano.org

info@caminoignaciano.org

Voici le site officiel du pèlerinage de saint Ignace de Loyola. Toutes les informations sont disponibles en français. Vous y trouverez le détail du pèlerinage, étape par étape, ainsi que des recommandations de logements dans chaque localité. C'est une source précieuse et indispensable pour préparer son pèlerinage.

■ TIERRA IGNACIANA

www.tierraignaciana.com

Vous trouverez sur ce site des informations d'ordre culturel sur le Camino Ignaciano au Pays Basque, principalement sur les monuments dignes d'intérêt. Le site offre également des informations pratiques (logements, restaurants, offices de tourisme) et présente en détail la Route des Trois Temples, un chemin de randonnée (GR-120) qui passe par l'ermitage de La Antigua et les sanctuaires de Loyola et Arantzazu, sur les traces d'Ignace.



Musée basque du Chemin de fer.

À voir – À faire

■ MUSÉE DE L'ENVIRONNEMENT

Loiola Auzoa 1

☎ +34 943 812 448

www.ingurugiroetxea.org

museo@ingurugiroetxea.org

Du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 17h30, samedi de 10h à 13h30 et de 16h à 18h30, dimanche de 10h à 13h30.

A 200 m à peine du sanctuaire de Loyola, dans un caserio du XV^e siècle, ce musée présente plusieurs aires thématiques qui s'emploient à mettre en valeur l'importance de l'environnement.

■ MUSEO VASCO DEL FERROCARRIL

Avenida de Julián Elorza, 8

☎ +34 943 150 677

www.bemfundazioa.org

museoa@bemfundazioa.org

Du mardi au vendredi de 10h à 13h30 et de 15h à 18h30, samedi de 10h30 à 14h et de 16h à 19h30, dimanche de 10h30 à 14h. Entrée 3 €. Excursion 6 € avec l'entrée au musée incluse.

Certainement le meilleur musée de toute l'Espagne consacré au train, avec ses 70 wagons et 5 locomotives à vapeur, dont certaines sont des dames de plus de 100 ans, le tout faisant l'objet d'un remarquable et considérable travail de conservation. Le week-end, le musée organise des excursions, depuis Azpeitia jusqu'à Lazao, à bord de la locomotive à vapeur Aurrera, le long de l'ancienne voie ferroviaire de l'Urola. Un sympathique voyage dans le temps.

■ ROUTE MONUMENTALE

Une promenade au bord de l'Urola permet de découvrir le vieux quartier et ses édifices singuliers : la paroisse San Sebastián de Soreasu – à l'origine c'était un temple du XVI^e siècle reconstruit au XVIII^e siècle par Ventura Rodriguez – la maison Enparan, le palais Antxieta, de style mudéjar, du XVI^e siècle...

■ SANCTUAIRE DE LOYOLA



Loiola Auzoa, 16

☎ +34 943 025 000

www.santuariodeloyola.org

eneko@sjloyola.org

Entre juin et octobre, tous les jours de 10h à 19h30. Entre novembre et juin, de 10h à 13h et de 15h30 à 19h.

Au pied du mont Izarraitz aux parois rocheuses et grises, le sanctuaire de Loyola est imposant et serein. Prévoir 2h de visite pour découvrir les nombreuses richesses artistiques du sanctuaire et suivre les pas de la vie de saint Ignace, né en 1491 et fondateur de la Compagnie de Jésus.

La basilique de Loyola, œuvre de l'architecte italien Carlo Fontana (disciple de Bernini) au XVII^e siècle, constitue l'un des plus singuliers exemples de construction baroque dans le monde. La richesse des fresques en marbre et des portiques taillés en pierre blanche est impressionnante, à l'instar des coupoles, des statues, des chapelles et des plafonds de style baroque de cette forteresse. La maison natale de saint Ignace, la Casa Santa, est en très bon état de conservation car elle est protégée à l'intérieur de l'enceinte du sanctuaire. Elle présente un captivant diorama retraçant les grandes étapes de la vie de saint Ignace.

► **La jeunesse d'Ignace.** Né en 1491 dans le château de Loyola, Íñigo (qui changera par la suite son nom en Ignacio, Ignace en français) grandit au sein d'une famille de la noblesse basque. À l'âge de quinze ans, ayant perdu son père et sa mère, il rejoint la cour de Ferdinand d'Aragon où il s'initie à la vie de la cour et au métier des armes. Il exerce par la suite la fonction de secrétaire au service du trésorier de la reine de Castille, Isabelle la Catholique. Ignace entre dans l'armée à partir de 1517 et participe au siège de Pampelune en 1521. Il est alors âgé de trente ans. Lors du siège qui l'oppose à l'armée franco-navarraise, Ignace est gravement blessé : un boulet de canon lui a brisé la jambe droite, tandis que son autre jambe est très endommagée.

► **La conversion.** Ramené à son château, il doit subir une longue convalescence. Lui qui rêvait d'exploits militaires se retrouve cloué au lit, incapable de se déplacer tout seul. Sa jambe droite, malmenée par diverses opérations, restera plus courte que la gauche jusqu'à la fin de sa vie. Pour tuer le temps, il ne lui reste que la lecture. À défaut de romans de chevalerie, dont il est friand, on ne lui trouve que deux ouvrages dans le château – l'un portant sur la vie des saints, et l'autre sur la vie de Jésus. Ces lectures le conduisent à s'interroger sur sa vie, il se convertit et décide de suivre l'exemple de saint François d'Assise et de saint Dominique. À peine rétabli de ses blessures, il quitte Loyola pour faire un pèlerinage jusqu'en Terre sainte, à Jérusalem.

► **Retraite spirituelle à Manresa.** Il se rend d'abord à Arantzazu pour visiter le sanctuaire de la Vierge et poursuit sa route jusqu'à Montserrat, où il confesse tous ses péchés. Le lendemain, après une nuit de prières sur la montagne de Montserrat, il rejoint la ville de Manresa pour quelques jours. Finalement, il y passera près d'un an, priant dans une grotte et pratiquant le plus rigoureux ascétisme, tout en parlant de Dieu aux habitants de Manresa, qui l'accueillent avec générosité. Au cours de cette période d'ermite, durant laquelle il subsiste en mendiant et en priant des heures entières, il commence la rédaction des Exercices spirituels. Au terme de cette année, Ignace reprend sa route pour rejoindre Jérusalem.

► **En Terre sainte.** À Barcelone, il embarque sur un bateau qui le conduit jusqu'à Gaète. De là, il rejoint Rome à pied, sans argent, et parvient à Jérusalem le 4 septembre 1523. En Terre sainte, Ignace souhaite nourrir sa propre dévotion et aider son prochain, mais il est obligé de quitter le pays au bout de quelques semaines sur ordre des Franciscains, qui jugent sa situation trop risquée. Il décide finalement de rentrer à Barcelone pour se consacrer aux études, considérant qu'il est

indispensable d'avoir des connaissances pour être utile aux autres. L'importance des études sera, par ailleurs, une importante caractéristique du futur projet jésuite.

► **Les années d'études.** De retour à Barcelone en 1524, il consacre les dix années suivantes de sa vie aux études, d'abord en Espagne puis à Paris. À Barcelone, il suit d'abord des cours de grammaire et de latin, avant de se consacrer à la philosophie et la théologie à l'université d'Alcalá de Henares, puis dans la prestigieuse université de Salamanque. Mais Ignace ne s'adonne pas uniquement aux études, et il profite de son contact avec les étudiants pour prêcher, partager son expérience d'ascèse à Manresa et divulguer ses « exercices spirituels » – une activité de réflexion et de prière destinée, selon lui, à éclairer les âmes et les plonger dans l'amour du Christ. Rapidement, il subit des attaques de l'Inquisition qui ne voit pas d'un bon œil ces activités, ce qui le pousse à rejoindre Paris en 1528.

► **Le groupe de Montmartre.** Dans la capitale française, Ignace se consacre pleinement à ses études où il obtient, en 1533, une licence ès lettres. Mais il ne peut se défaire de son zèle spirituel. Ainsi, progressivement, un petit groupe d'amis se forme autour de lui, unis dans la foi et la dévotion au Seigneur. Le 15 août 1534, à l'issue d'une messe célébrée dans la crypte du Martyrium de Saint Denis à Montmartre, le petit groupe prononce les vœux de chasteté et de pauvreté, et s'engage à rejoindre Jérusalem pour se consacrer à la gloire de Dieu. En chemin, les compagnons sont obligés de s'arrêter à Venise car la guerre les empêche de poursuivre leur route. Ignace, comme la plupart de ses compagnons, est ordonné prêtre à Venise le 24 juin 1537. Après l'ordination, le groupe d'amis se disperse dans le nord de l'Italie pour prêcher et enseigner la doctrine chrétienne en attendant de pouvoir poursuivre la route vers Jérusalem.

► **La Compagnie de Jésus.** Ignace prend la direction de Rome pour se mettre au service du pape. Le 27 septembre 1540, le pape Paul III approuve cette « Compagnie de Jésus » et ordonne à ses membres de rester à Rome pour continuer leur mission. Ainsi, Ignace et ses compagnons abandonnent le projet de se rendre à Jérusalem pour se consacrer à leur travail apostolique. Ignace est élu premier Père général de son ordre en 1541. Il consacrera le reste de sa vie à la rédaction des constitutions de l'ordre et fera officiellement reconnaître les Exercices spirituels par le pape. Le 31 juillet 1556, Ignacio meurt à Rome à l'âge de 65 ans. Il fut canonisé le 12 mars 1622 par le pape Grégoire XV, en même temps que son grand ami François Xavier.

SANTANDER



La capitale de la Cantabrie, grand port de commerce au plus fort du XVIII^e siècle, redouble aujourd'hui de dynamisme. Le temps d'un été, Santander devient la Mecque touristique : on y accourt de Madrid, du Pays basque et aussi de Milan et de Londres. La ville est toujours reliée à Plymouth par car-ferry, souvenir du florissant commerce de la laine tant prisée sous le règne victorien. La cité dispose, il est vrai, d'un site exceptionnel : une baie longue de 5 km, protégée par la péninsule de la Magdalena, et de belles plages classées parmi les plus propres d'Espagne. Ces atouts n'échappèrent pas à l'œil averti du monarque Alfonso XIII qui, à la fin du XIX^e siècle, y instaura les baños de ola (« bains de vagues »), les bains de la Cour. Dès lors, Santander allait devenir une station balnéaire très en vogue.

Elle n'a pas fini d'exhiber ses atours Belle Epoque : un luxueux casino, un Hotel Real à la hauteur du Carlton cannois, un Palacio de la Magdalena, des jardins-promenades en bord de mer.

Le cœur historique de la cité, qui s'étend tout en longueur sur la baie, s'est littéralement consumé lors d'un gigantesque incendie en 1941. Il a été en partie reconstruit selon les canons du néoclassicisme.

Quant à l'autre partie, elle a fait place à la construction verticale et à l'urbanisme sauvage jusque sur les hauteurs et à la périphérie.

L'été, Santander prend des couleurs ; avec son festival international de musique et de danse et ses cours d'été à l'université internationale Menéndez y Pelayo, elle devient le rendez-vous cosmopolite de la culture et des loisirs.

TRANSPORTS

► **Voiture.** Santander se trouve à environ 100 km de Bilbao par l'autoroute A-8. Il faut compter à peu près 1 heure de trajet.

Comment y accéder et en partir

■ AÉROPORT DE SANTANDER

Carretera del Aeropuerto, s/n
Maliaño ☎ +34 913 211 000
www.aena.es – infostr@aena.es

A 5 km de la ville, accessible par la S-10. Liaisons directes avec Bruxelles (compagnie Ryanair), Barcelone, etc. Il existe une liaison en bus pour rejoindre la gare routière de Santander depuis l'aéroport.

■ GARE FERROVIAIRE

Plaza de las Estaciones
☎ +34 902 320 320
www.renfe.com
Liaisons avec Madrid, Alicante, Oviedo, etc. Les trains Feve (chemins de fer à voie étroite) longent la côte Cantabrique.

■ GARE ROUTIÈRE

Navas de Tolosa, s/n
☎ +34 942 21 19 95
www.transportedecantabria.es
Liaisons avec les Asturies, Gijón, Oviedo et la Galice, Saint-Jacques de Compostelle, Tuy (compagnie Alsa). La Cantábrica assure quotidiennement le trajet Santander-San Vicente de la Barquera (nombreux arrêts, dont Santillana del Mar). La compagnie Alsa relie toutes les heures Bilbao et Santander.

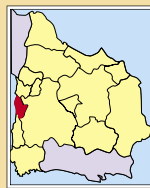
■ LOS REGINAS

Paseo Marítimo
☎ +34 942 216 753
www.losgreginas.com
info@losgreginas.es
Billet aller-retour : 4,95 €.
Excursions en bateau dans la baie de Santander.



Baie de Santander.

Cantabrie



0 15 km



BURGOS

PALENCIA

LEON

ASTURIAS

PARC NATIONAL
PICOS DE EUROPAPARC NATIONAL
PICOS DE EUROPAParc naturel
Saja-BesayaParc naturel
Collados del Asón

VISCAYA

Parc naturel
Marismas de
SantoriaParc naturel
LiencresParc naturel
OyambreParc naturel
Pena Cabarga

Se déplacer

■ BUS MUNICIPAUX TUS

☎ +34 942 200 648

www.tusantander.es

Trajet 1,30 €.

Réseau de bus municipaux. Il existe aussi 3 lignes de bus nocturnes.

■ FUNICULAIRE DEL RIO DE LA PILA

Calle Río de la Pila, s/n

Se prend derrière l'immeuble

du Banco de Santander,

dans les jardins de Utturri.

Accessible tous les jours de 6h à minuit. Gratuit.

Un funiculaire qui permet d'avoir une vue splendide sur Santander et tous ses monuments.

■ RADIO TAXI SANTANDER

☎ +34 942 333 333

www.radiotaxisantander.es

■ TUSBIC

☎ +34 900 900 722

www.tusbic.es

À partir de 2 € par jour.

La ville propose un service de prêts de bicyclettes. Ce service compte 200 bicyclettes, réparties sur 15 points. Vous en trouverez notamment près de la Gare, face au Casino ou à Puerto Chico.

PRATIQUE

■ OFFICE DE TOURISME

Paseo de Pereda

☎ +34 942 203 000

De mi-juin à mi-septembre, tous les jours de 9h à 21h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 10h à 19h, le dimanche de 10h à 14h.

■ EXPLORING CANTABRIA

☎ +34 942 87 35 29

www.viajesexploringcantabria.com

info@exploringcantabria.com

Exploring Cantabria est une agence de voyages réceptive qui vous fera découvrir la Cantabrie avec des excursions organisées à la journée ou demi-journée, au départ de Santander, mais aussi des circuits privés dans le Nord de l'Espagne. L'équipe est professionnelle, à vos petits soins et vous garantit une expérience inoubliable. Quelques exemples d'excursions à ne pas rater lors de votre séjour dans la région : Comillas et le Caprice de Gaudí, Santillana del Mar et le Musée d'Altamira, Picos, Potes et la

grotte El Soplaio, Tour Gastronomique Saveurs de Cantabrie, Parc de Cabárceno. Les plus : une grande variété de circuits, un service personnalisé (petits groupes 2-8 personnes), les visites et activités incluses dans le prix, le transport en mini van avec guide accompagnateur, les circuits en français.

■ HOSPITAL UNIVERSITARIO

MARQUES DE VALDECILLA

Avenida Valdecilla, 25

☎ +34 942 20 25 20

www.humv.es

■ OFFICE RÉGIONAL DU TOURISME

Mercado del Este

Calle de Hernan Cortes, 4

☎ +34 901 111 112

www.turismodecantabria.com

turismosantander@cantur.com

Ouvert tous les jours de 9h à 21h.

Information sur la région, les randonnées pédestres et le cyclotourisme. Mais aussi information sur la ville de Santander.

ORIENTATION

► **Centre-ville.** Santander aligne ses quartiers le long du bord de mer, qui tient lieu de colonne vertébrale à la cité. En amont des jardins de Pereda et de la cathédrale se trouve le centre-ville. Il suffit de traverser l'avenue Calvo Sotelo pour arriver sur la place Porticada, vaste enceinte carrée aux arcades néoclassiques. Le gotha local aime à s'y promener avec lenteur, à ses heures perdues. Les rues San Francisco et Juan de Herrera, à l'ouest, en sont la prolongation : shopping chic, grands magasins. Toujours dans cet axe, les artères

Jesús de Monasterio et Burgos, grouillantes de commerces et de bureaux, sont sans grand intérêt, si ce n'est que l'on doit y passer pour quitter la ville. Vers l'est, depuis la place Porticada, la rue Daoiz y Velarde débouche sur la place Cañadió, chaleureuse et vivante : c'est le secteur des vins. Les autochtones s'y retrouvent à la nuit tombée : bars, bodegas et restaurants centenaires côtoient les bouges branchés et les boutiques de créateurs. Une balade indispensable le soir, mais aussi dans la journée pour en savourer la tranquillité.

► **Puerto Chico.** Tout à côté, le quartier de Puerto Chico n'a plus rien du petit port de pêche d'antan. Les bateaux de plaisance ont chassé les rafiots de haute mer, mais de vieux matelots à la retraite continuent de hanter les zincs du coin. Le grand port de pêche est aujourd'hui amarré à l'autre bout de la ville, dans les bassins de Maliaño. Le soir, rue Marqués Ensenada, on déguste d'honnêtes fruits de mer et des sardines grillées, sur le pouce, non loin des grands hangars de conserverie. C'est sinistre à souhait, de quoi écrire un polar ruisselant...

► **Reina Victoria.** A l'est, depuis Puerto Chico, on s'engage sur l'avenue Reina Victoria, bordée de luxueuses villas et dominée, sur les hauteurs, par un palace 5-étoiles, le Real Hôtel. Saluons au passage l'énorme paquebot en marbre rose qu'est le palais des festivals. Plus loin s'étend

la péninsule de la Magdalena, offerte en son temps par la ville à Alfonso XIII, pour qu'il puisse pleinement jouir de ses vacances d'été (un beau cadeau). Aujourd'hui, ce somptueux écrin vert est ouvert à tous, pour de dignes balades panoramiques autour du palais de la Magdalena. C'est dans ce cadre que se déroulent, chaque été, les cours de l'université internationale Menéndez y Pelayo, suivis par des étudiants de toutes les nationalités.

► **El Sardinero.** En bord de mer, cap au nord, on atteint les longues plages du Sardinero. Les eaux y sont fraîches, mais le bronzage y est aristocratique. Le Sardinero est un peu la vitrine du Santander estival, avec, pour point de mire, le Grand Casino, les hôtels de luxe et les terrasses touristiques de la Plaza Italia. Un décor pour les nostalgiques de la Côte d'Azur, les grands espaces en plus.

SE LOGER

Se loger à Santander revient assez cher, les quelques adresses pour budgets serrés étant le plus souvent prises d'assaut dès les beaux jours. Il est donc prudent de réserver. Nous vous livrons pour cette raison deux adresses de campings.

Bien et pas cher

■ CAMPING CABO MAYOR

Carretera del Faro

☎ +34 942 391 542

www.cabomayor.com

info@cabomayor.com

Ouvert entre avril et mi-octobre. Comptez 25 € pour 2 adultes avec une tente et une voiture.

Entre 50 et 105 € pour un bungalow, selon la saison et la capacité (de 1 à 4 personnes).

Proche du Sardinero, sur la route qui mène au Cabo Mayor, le camping se trouve à 4 kilomètres du centre de Santander. Possibilité de louer des bungalows.

■ CAMPING VIRGEN DEL MAR

San Roman-Corban

☎ +34 942 342 425

www.campingvirgendelmar.com

cvirdmar@ceocant.es

A 6 km de Santander.

Comptez 30 € pour une tente avec 2 adultes.

Bungalow pour 4 personnes entre 70 et 95 €.



Le quartier de Sardinero, Santander.

Camping en bordure de mer. Bungalow de 4 à 8 personnes. Une piscine, l'été. Un supermarché et un restaurant. Zone pour les enfants avec notamment, une pataugeoire.

■ HOSTAL CABO MAYOR

Calle de Cadiz, 1-2

☎ +34 942 211 181

www.hcabomayor.com

info@hcabomayor.com

Chambre individuelle de 35 à 70 €, chambre double de 50 à 85 €.

Quand on s'appelle Cabo Mayor, mieux vaut décliner la métaphore des phares. C'est chose faite depuis la rénovation complète de cet hôtel en 2012.

Désormais, les six chambres proposées sont chacune dédiée à un phare précis. Toutes flambant neuves ainsi que salle de bains. Petite attention : un service gratuit de thé et de café est disponible dans chaque chambre. Connexion Internet à disposition des clients et réseau wifi dans l'hôtel. Possibilité de garder les valises le jour de votre départ.

■ HOSTAL LA MEXICANA

Juan de Herrera, 3

☎ +34 942 222 354

www.hostallamexicana.com

info@hostallamexicana.com

A côté de la Mairie.

Chambre double entre 45 à 65 €. Wifi gratuit dans les chambres, possibilité de parking.

Située dans une rue piétonne au cœur de Santander, l'hostal compte 28 chambres doubles, 7 simples et 3 familiales, toutes avec salle de bains privée et TV. L'accueil se fait au troisième étage (ascenseur) et Eufemia et Caridad vous y reçoivent avec le sourire et plein d'informations sur la région. Également à disposition, un petit salon avec télévision et une salle à manger pour prendre le petit déjeuner. Une bonne adresse.

■ HOSTERIA SANTANDER

Calle Joaquín Costa 43

☎ +34 942 281 552

reservas@hosteriasantander.com

Chambre double standard : à partir de 50 €, chambre double vue mer : à partir de 60 €. Petit déjeuner : 6 €. Animaux acceptés : supplément 15 € par nuit.

Situé à quelques mètres de la magnifique plage El Sardinero, du Casino et à 400 m du Palacio de la Magdalena, ce petit hôtel très moderne et design bénéficie d'un emplacement idéal. Il dispose de 30 chambres confortables et lumineuses, avec salle de bains, wifi, TV écran plasma, certaines avec balcon vue mer. L'accueil est très attentionné et chaleureux. De nombreux bars et restaurants à proximité pour goûter de

bonnes tapas de Cantabrie. Un excellent rapport qualité-prix et une très bonne adresse pour un séjour reposant !

■ HOTEL RESTAURANT

LA TERRAZA

Carretera General, 18

Puente Viesgo

☎ +34 942 598 102

www.latterrazadepuenteviesgo.es

info@latterrazadepuenteviesgo.es

De 50 à 60 € la chambre double.

Un établissement sobre et fonctionnel bien situé en bas des grottes de Castillo et Monedas. Accueil sympathique, le restaurant est également très recommandable.

■ PENSIÓN BOTÍN

Calle Isabel II, 1

☎ +34 942 210 094

www.pensionbotinsantander.com

pensionhospedajebotin@gmail.com

A deux pas de la mairie.

Entre 80 et 90 € la chambre double.

Voici une pension fort bien tenue, avec 7 chambres très simples mais très accueillantes, équipées de cabines de douches. L'ensemble soigneusement décoré par Irene, la maîtresse de maison, très sourcilieuse sur ce sujet.

■ SANTANDER CENTRAL HOSTEL

Calle Calderón de la Barca, 4

A l'entresol

☎ +34 942 377 540

www.santandercentralhostel.com

santandercentralhostel@hotmail.com

Lit en dortoir de 19 à 29 €. Petit déjeuner inclus. Fermé de décembre à février.

A deux pas de la gare ferroviaire, cet hôtel sera parfait pour les petites bourses. Il est composé de quatre dortoirs dont trois pour huit personnes et un pour seize personnes. Deux d'entre eux sont mixtes, donc n'hésitez pas lors de votre réservation à préciser le type de dortoir que vous souhaitez. Chaque lit dispose d'une lampe, de deux ports USB, d'une prise électrique et d'un casier se fermant à clé. La salle commune est un véritable coin détente avec ses poufs et fauteuils, sa télévision disposant d'un DVD, ses jeux et sa bibliothèque. Elle est dotée également d'un coin cuisine avec frigo et micro-ondes. Un vrai coup de cœur !

Confort ou charme

■ HOSTAL JARDÍN SECRETO

Cardenal Cisneros, 37

☎ +34 942 070 714

www.jardinsecretosantander.com

hola@jardinsecretosantander.com

Chambre double de 50 à 80 €.

Petit hôtel situé au centre de Santander, à quelques pas de la mairie et du musée des beaux arts. Installé dans un bâtiment datant de la fin du XIX^e siècle, il propose 6 chambres de caractère entièrement équipées avec salle de bains privée et connexion wi-fi. Il tient son nom de son petit jardin intérieur, très agréable à l'arrivée des beaux jours. Une adresse de charme.

■ HOTEL ESCUELA LAS CAROLINAS

Finca las Carolinas
Paseo General Davila, 115
☎ +34 942 033 402
www.hotelescueralascarolinas.com
reservas@hotelescueralascarolinas.com
Chambre double de 65 à 140 €.

Un beau projet, un bel hôtel et une belle expérience. Sur les hauteurs de Santander, dans une vieille bâtisse du XIX^e, magnifiquement restaurée, voilà un hôtel pas comme les autres. Cet établissement est une école hôtelière qui forme des étudiants, triés sur le volet. Et ce sont eux qui accueillent de vrais clients dans les 13 chambres. Encadrés par des professionnels, les élèves assurent la gestion et le bon fonctionnement de l'hôtel. Vous serez chouchoutés par ces semi-professionnels en début de carrière. A noter le magnifique jardin avec des arbres centenaires, un petit écrin de verdure en pleine ville. En été, les étudiants sont en vacances mais l'hôtel reste ouvert. En revanche, le restaurant de 40 places, également tenu par les étudiants, ferme de la mi-juin et la mi-octobre. Mais il restera toujours la cafétéria et sa terrasse, avec vue sur le jardin.

■ LE PETIT BOUTIQUE HOTEL

Avenida de los Castros, 10
☎ +34 942 075 768
www.lepetithotelsantander.com
info@lepetithotelsantander.com
Chambre double standard à partir de 60 €.

Situé à deux pas de la plage El Sardinero, ce boutique hôtel familial, chic et élégant, propose 7 chambres, toutes décorées avec originalité dont le thème s'inspire de différentes villes du monde : vous pourrez voyager à New York, Tokyo, Paris, Bali, Stockholm, Nairobi ou encore Sienne.

Les chambres sont très confortables, climatisées et toutes équipées d'une connexion wifi gratuite, d'un téléviseur à écran LED et d'un coffre-fort. Petit déjeuner buffet inclus et servi dans une ambiance conviviale. Vous apprécierez la disponibilité et l'accueil chaleureux de Michele et Pilar qui vous donneront avec plaisir de précieux conseils sur les visites et restaurants. Une petite merveille à ne pas rater !

Luxe

■ EUROSTARS HOTEL REAL

Paseo de Pérez Galdós, 28
☎ +34 942 272 550 – www.hotelreal.es
reservas@hotelreal.es
Situé à 2 km du centre de Santander.

Chambre double entre 90 et 250 €.
Ce majestueux édifice a été bâti en 1917 afin d'accueillir dignement les visiteurs du monarque Alfonso XIII. En bon hôte, celui-ci avait commandé dans la foulée un casino et un hippodrome. Beau et blanc comme un Carlton (style néofrançais), ce 5-étoiles, à 2 km du centre de Santander, a su conserver les attributs du luxe suprême : au rez-de-chaussée, une brillante succession de salons et galeries décorés de vieux clichés de la famille royale tapant la balle sur un court. En étage, 123 chambres tout aussi royales, avec terrasses dominant la baie de Santander. A défaut d'y séjourner, on peut prendre un verre ou son petit déjeuner sur la magnifique terrasse du bar, tout en savourant le spectacle de la palmeraie, des flots bleus et des cimes de la cordillère Cantabrique. Dernier détail pour un séjour parfait, ce lieu enchanteur propose aussi un centre de thalassothérapie.

■ GRAN HOTEL SARDINERO

Plaza Italia, 1 ☎ +34 902 57 06 27
www.hotelsardinero.es

Chambre double standard de 80 à 220 €.
Élégant hôtel 4 étoiles situé au pied de la Playa El Sardinero, à deux pas du casino et du Palacio de la Magdalena. Inauguré en 2012 après plusieurs années de rénovation, l'hôtel occupe un noble bâtiment face à la mer, lieu de résidence de la famille royale dans les années 1920. Il dispose d'une centaine de chambres à la décoration chic et classique, certaines avec une vue imprenable sur la mer.

■ HOTEL BAHÍA

Avenida Alfonso XIII, 6 ☎ +34 942 205 000
www.gruposardinero.com

Chambre double standard de 70 à 240 €.
En janvier 2000, comme le phénix, l'hôtel Bahía a ressurgi des cendres auxquelles l'avait réduit l'incendie de 1990. Il faisait partie intégrante d'une ville bourgeoise et maritime. Aujourd'hui, difficile de passer à côté de sa silhouette sur la baie de Santander. Les chambres sont immenses et les moquettes safran épaisses et moelleuses. Elles donnent pour certaines sur la baie, mais les autres bénéficient aussi de vues très agréables sur la ville. Si vous optez pour le côté mer et disposez, de plus, d'un double accès vitré, ce sera un luxe de contempler ce spectacle au réveil. Au rez-de-chaussée, la cafétéria et le restaurant donnent bien sûr, elles aussi sur la baie.

SE RESTAURER

Charles Quint se faisait servir des sardines de Cantabrie. Le général Franco réclamait des pièces de bœuf engraisées dans les riches pâturages des terres intérieures. C'est donc tout naturellement à Santander que l'on pourra faire ripaille d'excellentes spécialités : colin aux palourdes persillées (*merluza con almejas en salsa verde*), sole (*lenguado*), ou encore l'étonnant *arroz santandrino* (riz et saumon cuits au lait).

Bien et pas cher

■ BODEGA FUENTE DÉ

C/ Peña Herbosa, 5

☎ +34 942 21 30 58

Du lundi au samedi de 12h à 17h et de 20h à 0h. Comptez 15 €.

Une petite bodega de charme, adorée des locaux pour son ambiance familiale et son fameux *cocido*. Le lieu, resté très authentique, est également prisé pour ses assiettes de fromages et de charcuteries, à partager au bar ou autour de l'une de ses petites tables en bois. Testez notamment le *queso Picón*, un fromage bleu (et fort) originaire de la vallée de Liébana. Beaucoup de monde les week-ends : pensez à réserver votre table !

■ BODEGA LA CONVENIENTE

Calle de Gómez Oreña, 9

☎ +34 942 21 28 87

Du lundi au samedi de 19h à 0h. Comptez 15 €.

Toute la ville se retrouve le soir dans cette ancienne cave au décor inchangé depuis des lustres. Sous de hauts plafonds, parmi les

rangées de bouteilles poussiéreuses et les grandes affiches de spiritueux, on est vite gagné par la griserie ambiante. Côté bar, autour d'un verre de Rioja, ou dans la grande salle du fond, pour partager des tapas, l'endroit est incontournable ! Testez les *fritos* (fritures en tous genres), la spécialité de la maison, mais n'hésitez pas à commander des demi-portions car les quantités sont vraiment généreuses ! Superbe ambiance !

■ EL DILUVIO

Calle Ataúlfo Argenta, 14

☎ +34 942 218 563

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à minuit, le samedi de 10h à minuit et le dimanche de 11h30 à 16h30. Pincho à partir 2,30 €.

Au Diluvio, ou déluge en espagnol, on vous sert de belles *tapas* appétissantes, disposées sous vos yeux dans un bar à l'allure moderne et chaleureuse. Choix de *tortillas* très convaincant : idéal accompagné d'un verre de vin, vers 13h ou 19h... Le meilleur lieu de Santander pour aller de *tapeo*.

■ EL FIGÓN

Cardenal Cisneros, 7

☎ +34 942 235 366

Derrière la place du marché.

Ouvert de 13h à 15h30 et de 20h à minuit. Menu à 9 € en semaine et 11 € les week-ends et jours fériés.

Cette petite gargote populaire est fréquentée par des étudiants et des familles nombreuses. Poissons et coquillages très frais, boudin aux oignons goûteux. Une aubaine.



Santander.

■ LAS HIJAS DE FLORENCIO

Paseo Pereda, 23

☎ +34 942 31 04 75

Ouvert tous les jours de 8h à 1h. Environ 15 €.

Ce bar à *tapas* traditionnel doit son succès à la qualité de ses produits et à l'ambiance conviviale qu'il y règne. Un petit ballon de rouge pris au comptoir et quelques *tapas* composées essentiellement de viandes et charcuteries seront la garantie d'un séjour réussi à Santander.

Bonnes tables**■ BODEGA CIGALEÑA**

Calle de Daoiz y Velarde, 19

☎ +34 942 213 062

www.cigalena.com

Du lundi au samedi de 12h30 à 16h et de 19h30 à 23h. Compter 30 €.

L'ex-cantine des vieux loups de mer (voir clichés noirs et blancs aux murs) a pris du galon à l'intérieur du musée du Vin. A midi, les hommes d'affaires s'y donnent rendez-vous dans un décor vieille Espagne, où le rustique médiéval atteint son paroxysme. On y mange, entre deux armures, dans une forêt de jambons et de bouteilles de collection (13 000 pièces au dernier recensement), une nourriture plaisante visant le raffiné. La grillade de poissons est un véritable régal. On peut aussi y savourer des *raciones* et des *tapas*.

■ BODEGA EL RIOJANO

Calle Río de la Pila, 5

☎ +34 942 216 750

www.bodegadelriojano.com

info@bodegadelriojano.com

Fermé le dimanche soir. Comptez 30 €.

Bodega fondée en 1938, offrant un très beau décor de poutres apparentes et de tonneaux, dont les couvercles peints par des artistes de passage constituent le curieux « Museo Redondo ». A la carte, les recettes traditionnelles tels les *caracoles a la riojana* (escargots) côtoient des plats plus contemporains, comme les raviolis à la béchamel de foie, le porc ibérique et sa sauce chimichurri, ou le tataki de thon. Egalement de bonnes *tapas* à partager, notamment la tortilla, les anchois de Santoña et les typiques *rabas*.

■ RESTAURANTE CASONA DEL JUDÍO

Calle Repuente, 20

☎ +34 942 34 27 26

www.lacasonadeljudio.com

restaurante@casonadeljudio.com

Entre magdalena et sardinerio, dans le quartier du Monte.

Fermé le lundi. Plusieurs menus à partir de 45 €.

Situé dans une superbe *casona* d'architecture *indiana* du XIX^e, ce restaurant est tenu par

Sergio Bastard, l'un des jeunes chefs de l'avant-garde culinaire espagnole. Salade copieuse au programme puisque les légumes sont son terrain favori. Mais à la carte, vous pourrez aussi tester sa manière de traiter le *cocido montañés*. Pour les vins, les références sont impressionnantes. Autre plaisir, comme le lieu est superbe, vous disposez aussi d'un espace « terrasse » dédié aux *tapas*.

■ RESTAURANTE GELE

C/ Eduardo Benot, 4

☎ +34 942 22 10 21

www.restaurantegele.es

info@restaurantegele.es

Du mardi au samedi de 13h à 16h et de 20h à minuit, dimanche de 13h à 16h. Menu du jour à partir de 22 €.

A deux pas de la Plaza Pombo, une valeur sûre depuis 1964 où se régaler d'une cuisine traditionnelle, misant sur les produits frais de la mer et les légumes de la région. Dans la salle animée du rez-de-chaussée ou à l'étage, plus tranquille, on y déguste un bon menu du jour ou des portions à partager : *rabas* (lamelles de calamar panées), *mollejas* (gésier pané)... accompagnées d'une belle sélection de vins.

■ ZACARÍAS

Calle de Hernán Cortés, 38

☎ +34 942 212 333

www.restaurantezacarias.com

diezpuentes@gmail.com

Ouvert tous les jours. Menu dégustation 35 €.

D'un côté, la *bodega* et son bar très animé à midi par des messieurs bien mis jouant aux dés (les hommes se saluent d'une tape sur l'omoplate : « *Ta luego!* »); de l'autre, le mesón disposé autour d'un agréable patio. La carte est la même, seul le menu diffère. Pour une mémorable aventure gastronomique.

Luxe**■ RESTAURANTE CAÑADÍO**

Calle de Gómez Oreña, 15

☎ +34 942 314 149

www.restaurantecanadio.com

info@restaurantecanadio.com

Fermé le dimanche. Comptez 50 €.

Le Cañadio est l'un des meilleurs restaurants de la ville, connu dans toute la région pour les succulents poissons et autres spécialités régionales concoctées avec talent par son chef Paco Quiros. Si vous ne pouvez pas vous offrir le luxe d'un repas à ce prix, profitez du bar dont la diversité des *tapas* et *raciones* vous fera rapidement oublier les nappes de la salle voisine. Attention, succès oblige, si vous venez un week-end mai ou en été, la *barra* est prise d'assaut !

SORTIR

Santander vit au soleil. Son animation estivale est centrée autour des terrasses du Sardinero sur la Plaza Italia, pour une moyenne d'âge assez élevée. Autant s'offrir des terrasses royales : celles de l'hôtel Real et du casino, toutes deux panoramiques, sont des *musts* du genre. Pour les plus ou moins jeunes, en été comme en hiver, la tournée des bars à vin suit son circuit habituel. Comme dans toute l'Espagne, on s'y rend comme on va à la messe. À partir de 22h, le quartier de la Plaza de Canadío est envahi par des hordes de jeunes qui affluent dans les bars jusqu'au bout de la nuit.

■ MAREMONDO

Plaza de Italia, s/n ☎ + 34 942 273 034
www.maremondo.es – info@maremondo.es
Ouvert tous les jours de 7h à 1h.
 Installé dans l'un des lieux phares et stratégiques du sardinero, entre la plage et le casino, c'est l'un des points où l'on peut se poser régulièrement. En rentrant de la plage pour déguster une glace Regma, dont l'un des kiosques se situe en face, option au touron ou à la crème brûlée. Ou pour boire un verre en journée ou à la fin. Selon l'humeur, on s'installera dans la partie qui donne sur la mer et la plage ou sur celle qui

fait face au casino et au défilé incessant des passants. On aura compris que c'est surtout sa situation qui fait son charme. Attention, à certaines heures, il peut y avoir encombrement.

■ BUENAS NOCHES SANTANDER (BNS)

Av. Reina Victoria, 46 ☎ +34 942 290 919
Terrasse ouverte tous les jours en été de 12h à 1h (jusqu'à 3h les week-ends).
 À l'intérieur, BNS fait office de club, bar et salle de concerts en live. Mais on y viendra surtout pour boire un verre sur sa terrasse, Cielo BNS, l'une des plus convoitées de la ville. Décorée dans un esprit lounge, elle offre un panorama idyllique sur la plage. Ambiance branchée.

■ GRAN CASINO SARDINERO

Plaza de Italia s/n ☎ +34 942 27 60 54
www.grancasinosardinero.es
cas.sardi@grupocomar.com
Salle des machines ouverte de 14h à 4h, salle de jeux de 20h à 4h, en été jusqu'à 5h.
 Logé dans un bâtiment néoclassique, le Gran Casino Sardinero se dresse face à la mer depuis 1916. En plus des salles de jeux, de poker et des machines à sous, il abrite un élégant restaurant et une salle d'expositions.

À VOIR – À FAIRE

Outre ses musées, Santander est surtout une ville de monuments naturels : plages limpides et promontoires rocheux sont étroitement liés à l'identité de la cité, et c'est assez rare pour être souligné.

■ CABO MAYOR ★

Situé à 3 km du Sardinero, en longeant la côte. Devant le phare s'ouvre un large promontoire naturel avec d'impressionnants à-pics. Emprunter le sentier qui démarre en contrebas du bar Cabo Mayor. La promenade bucolique vous mènera à travers les prés ondulés avec en toile de fond de magnifiques vues sur la côte. Au retour, halte obligée sur la terrasse du bar pour se requinquer d'un *vino y tapa* face à la grande bleue.

■ CATHÉDRALE DE LA ASUNCIÓN DE LA VIRGEN

Plaza del Obispo José Eguino y Trecu
 ☎ +34 942 22 60 24
www.diocesisdesantander.com
Du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 16h à 19h. Entrée 1 €.
 Belle construction en pierre blanche du centre-ville, la cathédrale de l'Asunción de la Virgen est située sur la butte du « Cerro Somorrostro »,

fondé par les Romains. De style gothique, elle a été fortement endommagée lors de l'incendie de Santander de 1941. L'église abrite la crypte du Christ.



La cathédrale de Santander.

■ **CENTRO BOTÍN**

Muelle de Albareda, s/n

☎ +34 942 047 147

www.centrobotin.org

Entre juin et septembre, du mardi au dimanche de 10h à 21h. Entre octobre et mai, du mardi au dimanche de 10h à 20h. Entrée 8 €.

Inauguré par le Roi et la Reine d'Espagne en juin 2017, le Centro Botín est la nouvelle fierté des habitants de Santander. Imaginé par le célèbre architecte italien Renzo Piano (lauréat du prix Pritzker et co-auteur, notamment, du Centre Pompidou de Paris), ce bâtiment « changeant comme un caméléon » se dresse sur de minces piliers laissant entrevoir la mer. Ses deux modules de tailles inégales, parfois comparés à une soucoupe volante, offrent plus de 10 000 mètres carrés abritant des salles d'exposition et un auditorium. Cet immense projet, dont le coût est estimé à 80 millions d'euros, a été financé par la Fundación Botín, créée en 1964 par la puissante famille fondatrice de Banco Santander.

Le centre expose les collections permanentes d'art contemporain de la Fundación Botín, où l'on peut voir notamment des œuvres du brillant sculpteur espagnol Juan Muñoz et du peintre Juan Uslé, natif de Santander. Il accueille également des expositions temporaires de grande envergure, ainsi qu'une multitude d'activités culturelles pour tous les publics.

■ **CONVENTO DE SANTA CRUZ**

Calle Alta, 32

Le couvent de Santa Cruz, construit au XVII^e siècle, abrita par la suite une usine de tabac (aujourd'hui fermée). Il est l'un des bâtiments les plus représentatifs de Santander. Pendant des siècles, de nombreuses communautés s'y sont installées : des religieuses franciscaines,



des Clarisses, des indigentes... jusqu'en 1835, date d'expulsion des habitantes de l'époque. Trois ans plus tard, le bâtiment était affecté à une usine de tabac.

■ **ÉGLISE DE LA CONSOLACIÓN**

Calle Alta, 19 ☎ +34 942 233 194

Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h et de 16h à 18h30. Entrée libre.

Une petite église de style baroque, fondée au XV^e siècle sur les ruines d'un ancien hôpital. Elle se trouve près de la cathédrale, une petite promenade sympathique y conduit.

■ **ÉGLISE DE L'ANUNCIACIÓN**

Juan De Herrera, 17

☎ +34 942 226 832

Ouvert uniquement pour les messes.

L'église fut bâtie par la Compagnie de Jésus dans un style Renaissance. Sa façade classique date du XVII^e siècle. Elle a été bâtie par Juan de Nates, Mazarredondo et Juan de Ribas. La coupole et l'abside sont de l'architecte italien Vignola, construites au XVI^e siècle.

■ **ÉGLISE DE SANTA LUCÍA**

C/ Daoiz y Velarde, 11

☎ +34 942 211 723

Ouverte uniquement pour les messes.

Une petite église dans le cœur de la ville, inspirée de la Renaissance italienne. Construite au milieu du XIX^e siècle, elle a été déclarée d'intérêt culturel en 1987.

■ **EL SARDINERO**

Ensermé entre la presqu'île de la Magdalena, au sud, et le Cabo Mayor, au nord, ce quartier chic et balnéaire s'est développé vers la fin du XIX^e siècle autour de deux grandes plages : Primera Playa El Sardinero et Segunda Playa



Centro Botín à Santander.

El Sardinero. Son casino néoclassique, ses hôtels luxueux et ses villas Belle Epoque sont caractéristiques de l'architecture des stations balnéaires en vogue au début du XX^e siècle.

■ ENCLAVE PRONILLO

C/ General Dávila, 129A

☎ +34 942 272 966

www.santandercreativa.com

info@santandercreativa.com

Visites guidées gratuites, renseignements auprès de l'office de tourisme.

Situé dans le parc de la Magdalena, le palais de Riva-Herrera ou de Pronillo a été déclaré Bien d'intérêt culturel, en 1979. Ce complexe architectural est composé d'une tour (le bâtiment d'origine), de murailles et d'une maison style Renaissance. Le patriarche de la famille Riva-Herrera à qui appartenait le palais, Don Fernando, ajouta des fenêtres et des gargouilles à la tour à la fin du XVI^e siècle. On peut aujourd'hui encore observer le bouclier de la famille Riva-Herrera et un vieux cadran solaire sur la façade. Il est désormais le siège de la Fundación Santander Creativa.

■ GROTTES DE HORNOS DE LA PEÑA ★

A Tarriba, 45 km au sud-ouest de Santander.

☎ +34 942 598 425

<http://cuevas.culturadecantabria.com>

reservascuevas@culturadecantabria.es

Entre mi-juin et mi-septembre, du mardi au dimanche entre 11h à 14h. Entre novembre et février, visites sur réservation du mercredi au vendredi entre 10h et 15h, samedi et dimanche entre 10h et 14h. Le reste de l'année, visite sur réservation du mercredi au dimanche entre 10h et 14h. Entrée 3 € (1,50 € pour les enfants de 4 à 12 ans).

La grotte a été découverte en 1903. Les gravures de cette grotte ont beaucoup souffert des aléas climatiques, mais il subsiste quelques grandes figures animales, essentiellement des chevaux et des bisons, toutes réalisées avec un étonnant souci du détail. Une figure anthropomorphe au bras levé est également bien visible. Les décorations de la grotte ont été datées de deux périodes distinctes, une première autour de 18 000 ans, et une seconde autour de 13 000 ans.

La grotte de Hornos de la Peña a été classée au patrimoine de l'humanité par l'Unesco en 2008.

■ GROTTES DE LAS MONEDAS ★

A Puente Viesgo,

40 km au sud-ouest de Santander.

☎ +34 942 598 425

<http://cuevas.culturadecantabria.com>

reservascuevas@culturadecantabria.es

Entre mi-juin et mi-septembre, du mardi au dimanche de 10h30 à 14h30 et de 15h30 à 19h30. Entre novembre et février, du mercredi au

vendredi de 9h30 à 15h30, samedi et dimanche de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 17h30. Le reste de l'année, du mercredi au dimanche de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 18h30. Entrée 3 € (1,50 € pour les enfants de 4 à 12 ans).

Voisine de la grotte d'El Castillo, dont elle n'est distante que de 600 mètres, la grotte de Las Monedas n'a délivré aucune trace d'occupation humaine sauf quelques passages ponctuels datés de l'âge du bronze. En 1932, un enfant du village entra dans la grotte pour s'abriter de la pluie. Il lui faudra deux décennies pour retrouver l'entrée de ce refuge providentiel et ce n'est qu'en 1952, alors que des fouilles ont lieu dans la grotte d'El Castillo, que, devenu garde-forestier, il en retrouve l'accès en débroussaillant des chemins. Il prévient alors les archéologues présents sur le site qui explorent la grotte et y découvrent les peintures. La grotte de Las Monedas a été classée au patrimoine de l'humanité de l'Unesco en 2008.

■ GROTTES D'EL CASTILLO ★

A Puente Viesgo,

à 40 km au sud-ouest de Santander.

☎ +34 942 598 425

<http://cuevas.culturadecantabria.com>

reservascuevas@culturadecantabria.es

Entre mi-juin et mi-septembre, du mardi au dimanche de 10h30 à 14h30 et de 15h30 à 19h30. Entre novembre et février, du mercredi au vendredi de 9h30 à 15h30, samedi et dimanche de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 17h30. Le reste de l'année, du mercredi au dimanche de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 18h30. Entrée 3 € (1,50 € pour les enfants de 4 à 12 ans).

Les peintures de la grotte d'El Castillo ont été découvertes en 1903, au cours de la vague de recherches qui suit l'authentification des peintures d'Altamira. Dès 1906, l'accès est autorisé au public alors que les fouilles sont toujours en cours. Comme on peut s'en rendre compte lors de la descente vers la première salle, les archéologues ont creusé le sol sur une grande profondeur, 18 m sous le niveau du sol au moment de la découverte. Les traces d'occupation font remonter la présence humaine à 200 000 ans, et on a retrouvé de nombreuses traces du passage de l'homme de Néandertal. Pour ce qui est des peintures, la plus ancienne a été datée de 41 000 ans, ce qui suppose qu'elles auraient pu être réalisées par des hommes de Néandertal, même si nous n'avons aucun moyen de le prouver, la grotte ayant également été occupée par Homo sapiens. C'est en tout cas l'un des rares sites où apparaissent clairement toutes les différentes strates d'occupation sur une si large période.

La grotte d'El Castillo fait partie des grottes classées au patrimoine de l'humanité de l'Unesco en 2008.

■ GROTTES EL PENDO

A Escobedo, quartier El Churi.
16 km au sud-ouest de Santander
via Revilla de Camargo.
☎ +34 942 598 425
<http://cuevas.culturadecantabria.com>
reservascuevas@culturadecantabria.es
Entre mi-juin et mi-septembre, du mardi au dimanche de 10h30 à 14h30 et de 15h30 à 19h30. Entre novembre et février, du mercredi au vendredi de 9h30 à 15h30, samedi et dimanche de 9h30 et 14h30 et de 15h30 à 17h30. Le reste de l'année, du mercredi au dimanche de 9h30 à 14h30 et de 15h30 à 18h30. Entrée 3 € (1,50 € pour les enfants de 4 à 12 ans).

La grotte d'El Pendo fait partie des grottes classées en 2008 sur la liste du patrimoine de l'humanité de l'Unesco. Connue depuis la fin du XIX^e siècle, ce n'est qu'après la découverte des peintures d'Altamira que les scientifiques décidèrent d'entreprendre la recherche de gravures et de peintures rupestres dans la grotte d'el Pendo. Des traces d'occupation datées de 80 000 ans jusqu'à l'âge du bronze furent mises au jour lors des fouilles et, en 1907, furent découvertes quelques gravures représentant probablement un oiseau et un cheval. Ce ne sont pas les seules richesses livrées par cette grotte : on y a également retrouvé le *bâton de mando* (bâton de commandement), un bâton perforé et gravé, aujourd'hui exposé au musée de préhistoire et d'archéologie de Santander. Lors d'une nouvelle campagne de fouilles, en 1997, l'équipe de l'archéologue Ramón Montes découvre totalement par hasard, dissimulé sur une paroi au fond de la grotte, sous une couche de mousse, un ensemble de peintures formant une grande frise avec une chèvre, un cheval et des cervidés. Les peintures furent datées de 20 à 22 000 ans.

■ IGLESIA DEL SANTÍSIMO CRISTO

C/ Somorrostro, s/n
☎ +34 942 211 563
Tous les jours en été de 8h à 13h et de 16h à 20h. Le reste de l'année, de 8h à 13h et de 17h à 20h. Mais aussi en fonction des horaires des messes.

Située sous la cathédrale, qui fut reconstruite après le *sinistro* de 1941 dans son style gothique d'origine, la crypte date de l'époque romane (XI^e-XIII^e). Ses trois nefs divisées par de robustes piliers la rendent accueillante, presque intime. Mais pour en découvrir tout l'intérêt, il faut baisser les yeux : à gauche, sous la nef, apparaissent les fondations d'un ancien *domus* romain dont on aperçoit clairement les conduits de canalisation. Le tout est savamment éclairé et recouvert d'un épais vitrage et, hélas, parfois camouflé par des bancs d'église...

■ MUSÉE DE PRÉHISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE

Calle Bailén s/n
☎ +34 942 209 922
www.museosdecantabria.es
mupac@cantabria.es
Du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 17h à 19h30 (20h en été). Entrée 5 €.

Il offre une bonne introduction à la tournée des sites préhistoriques de la région. Au total, ce sont pas moins de 2 500 objets qui ont été réunis dans ce beau musée pour donner une idée de l'art pratiqué par nos ancêtres. Une large place est faite au Paléolithique supérieur et à l'apparition de l'art rupestre, vers 35 000 ans avant notre ère, avec notamment des précieuses pièces provenant d'Altamira et de Puente Viesgo : harpons, crânes, silex... Les stèles cantabriques géantes (2 m de hauteur), gravées de motifs celtes, demeurent un casse-tête pour les scientifiques. Elles sont attribuées aux Cantabres (I^{er} siècle av. J.-C.) qui pratiquaient activement le culte des astres.

■ MUSEO ETNOGRÁFICO DE CANTABRIA

Calle de los Heroes del Dos de Mayo, s/n
Muriedas
☎ +34 942 251 347
www.museosdecantabria.com
metcan@gobcantabria.es
A 8 km au sud de Santander
par la N-611 en direction de Burgos.
Entre juin et septembre, du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 16h à 19h. Entre octobre et mai, du mardi au dimanche de 10h à 14h et de 16h à 18h30. Entrée libre.

Voici un petit musée des traditions populaires, injustement méconnu et qui vaut vraiment le déplacement. Il est installé dans une authentique demeure campagnarde du XVII^e siècle, habillée de lierre et entourée de paisibles jardins. L'intérieur reconstitue avec minutie le mobilier et les instruments populaires utilisés dans les campagnes au XVIII^e siècle : buffet et ustensiles de cuisine, table escamotable, alambic pour l'eau-de-vie, outils, rouet à lin et d'étonnants sabots skis taillés d'une seule pièce. Au premier, on peut voir les appartements de Pedro Velarde, héros de la résistance antinapoléonienne qui est né et a vécu dans cette demeure ; les meubles de ses nobles aïeux sont toujours en place. Remarquez en passant la série d'images d'Epinal illustrant les légendes du terroir. Certains personnages sont férocement colorés. La Ojancana : dévoreuse d'enfants aux dents de sanglier et aux seins énormes qu'elle rejette sur son dos. *El ojancano* : cyclope à la barbe rousse qui se cache dans les montagnes. *El trenti* : petit génie farceur des sous-bois formé de feuillages, de mousse et de racines. Caché



© OFFICE DE TOURISME DE SANTANDER

Palacio real de la Magdalena.

dans les buissons, il tire les jupons des jeunes filles. *El trasgo* : autre lutin espiègle. Lorsque le tonnerre éclate, les grands-mères continuent à s'exclamer : « Les *trasgos* jouent aux boules ! ».

■ MUSEO MARÍTIMO DEL CANTÁBRICO

Calle Promontorio San Martín de Bajamar
 ☎ +34 942 274 962
 www.museosdecantabria.es
 mupac@cantabria.es

Le long des quais.

Entre mai et septembre, du mardi au dimanche de 10h à 19h30. Fermeture à 18h le reste de l'année. Entrée 8 € ; enfant 5 €.

Les salles sont sombres et grises, le contenu didactique est intéressant. On est frappé à l'entrée par l'énorme squelette de cétacé (100 t, 24,50 m de longueur) flottant en l'air : le spécimen est venu s'échouer sur la plage du Sardinero au siècle dernier. Parmi les aquariums et la section de biologie marine, d'autres rares spécimens tels qu'une sardine à deux têtes ou un poisson abyssal (*Himantolophus groenlandicus*) coiffé de son antenne lumineuse. S'y trouve également un petit laboratoire de 1914 jalousement conservé derrière une vitrine. Tout y est : bureau, cahiers, microscopes, rayons de fioles contenant des bestioles bizarroïdes...

■ PALACIO REAL DE LA MAGDALENA

Péninsule de la Magdalena, s/n
 ☎ +34 942 203 084

www.palaciomagdalena.com

Visites guidées du lundi au vendredi entre 11h et 18h, samedi et dimanche à 10h, 11h et 12h. Prix : 3 €.

De style anglais et français, ce palais aux styles divers fut inauguré en 1912 pour la famille

royale, puis transformé en université. En 1908, la mairie de Santander donne au roi Alfonso XIII et à sa femme Victoria Eugenia la péninsule de Magdalena pour construire un palais royal d'été, le couple royal en fait son lieu de villégiature entre 1913 et 1930. Après la proclamation de la Seconde République, en 1931, le palais est fermé et, l'année suivante, le gouvernement approuve la création de l'université Menéndez Pelayo, fondée en 1932.

Aujourd'hui, c'est une des plus grandes universités d'été d'Europe et une des plus importantes écoles d'espagnol pour étrangers. C'est également, en partie, un centre de congrès. Pour ceux qui ont suivi la série *Grand Hôtel*, série réalisée par Cadena 3, c'est le palais de la Magdalena qui a servi de décor au tournage des scènes concernant l'hôtel, intérieur et les alentours.

■ PLAGES DU PUNTAL

Située en face, sur la pointe de Somo (10 km de plage au total).

La plage du Puntal est accessible en voiture : prévoir une bonne demi-heure de route, sans compter les embouteillages. En été, elle est quasi annexée par les Santanderinos (accessible en 15 minutes par bateau). Il y a des bateaux également pour Somo, une bourgade de villégiature qui a sa plage, et pour sa voisine Pedreña, célèbre pour son golf très sélect, où Ballesteros fit ses premiers putts.

■ PLAGES DU SARDINERO ET DE LA MAGDALENA

La Magdalena

Elles sont d'une propreté absolue et assez étendues pour qu'on n'ait pas à souffrir de la surpopulation estivale.

■ PRESQU'ÎLE DE LA MAGDALENA



Le parc est ouvert en été de 8h à 22h, le reste de l'année de 9h à 20h30. Accès libre.

Sur près de 25 hectares, la péninsule de La Magdalena est l'un des lieux préférés des familles de Santander. Dès l'entrée, un petit

train touristique permet de faire le tour de la presqu'île pour une somme modique. Un « mini » zoo à l'air libre regroupe quant à lui quelques espèces marines, notamment des pingouins, des phoques et des otaries. A voir également : trois répliques de galions, formant le Musée de l'Homme et de la Mer.

SPORTS - DÉTENTE - LOISIRS

■ FORESTAL PARK

Avenida del Faro

☎ +34 608 117 116

www.forestalpark.com

reservas.santander@forestalpark.com

Entre juin et septembre, tous les jours de 10h30 à 21h. Fermé entre novembre et février. Le reste

de l'année, ouvert uniquement les week-ends de 10h à 20h. Entrée 22 €, enfants 17 €.

Dans le quartier de Cabo Mayor, accrobranche avec tyroliennes, plates-formes à 15 m, ponts suspendus... Il y en a pour tous les goûts : des circuits pour les enfants (à partir de 110 cm), des circuits sportifs, familiaux...

VISITES GUIDÉES

■ BUS TOURISTIQUE

Plaza de las Estaciones

☎ +34 902 101 081

www.city-sightseeing.com

Le bus circule tous les jours entre juin et septembre, et uniquement les week-ends entre mars et octobre. Adultes 15 €, enfants 7,50 €.

Visite de la ville en autobus pour voir les principaux monuments et sites naturels de Santander. Départ de la Plaza de las Estaciones, à côté de la gare routière.

■ LOS REGINAS

Paseo Marítimo

☎ +34 942 216 753

www.losreginas.com

info@losreginas.es

Excursions en bateau dans la baie de Santander : tous les jours entre juillet et mi-octobre. Prix : à partir de 8 €.

Hormis les services réguliers vers Somo et Pedreña, la flotte de Los Reginas rejoint aussi la belle playa del Puntal et propose des excursions touristiques dans toute la baie.

■ TRAIN TOURISTIQUE EL MAGDALENO

☎ +34 942 291 044

Le train circule tous les jours en été. Prix : 2,15 € pour les adultes, 1,45 € pour les enfants (de 3 à 10 ans).

Un parcours commenté de la péninsule de Magdalena (25 hectares), passant notamment par le phare de la Cerda et le palais de la Magdalena.

SHOPPING

■ MERCADO DE LA ESPERANZA

Plaza de la Esperanza, s/n

☎ +34 942 20 30 87

www.mercadodelaesperanza.com

info@mercadodelaesperanza.com

Du lundi au samedi de 8h à 14h et de 17h à 19h30.

Ouvert depuis 1904, ce grand marché réunit près d'une centaine d'étals de fruits, légumes, viandes et poissons. On y viendra bien sûr le matin et si possible à la première heure.

■ MERCADO DEL ESTE

Hernán Cortés, 4

Tous les commerces ont leurs propres horaires. Conçu en 1840 par Antonio Zabaleta, cet édifice a été déclaré bien d'intérêt culturel en 1986 et complètement reconstruit depuis. Aujourd'hui il accueille différents types de boutiques et des bars à tapas qui organisent certains jours des « défilés » de pintxos d'auteur. Du marché, il a la structure mais ce n'en est pas un. Mais vous trouverez peut-être votre bonheur dans l'une des boutiques présentes.

PENSE FUTÉ

*La passerelle Zubizuri (Campo Volantín) a été dessinée
par l'architecte Santiago Calatrava.*

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



PENSE FUTÉ

ARGENT

Monnaie

L'euro (€). Si les billets sont les mêmes quel que soit le pays qui les a émis, les pièces sont, quant à elles, particulières. Ainsi, en Espagne, la cathédrale Saint-Jacques de Compostelle est gravée sur les pièces de 1, 2, et 5 centimes, l'écrivain Miguel Cervantès fait figure de symbole pour les pièces de 10, 20 et 50 centimes et enfin, c'est le roi Felipe qui se trouve sur les pièces de 1 € et 2 €.

Taux de change

Voici les taux de change approximatifs (mars 2019), qui peuvent évidemment varier considérablement :

- 1 € = 1,52 dollar canadien.
- 1 € = 1,12 franc suisse.

Coût de la vie

D'un point de vue global, en Espagne, la vie est moins chère qu'en France. Cependant, ne vous enthousiasmez pas trop vite, car à Bilbao, certains lieux touristiques pratiquent le prix fort. Cependant, les prix baissent sensiblement à l'intérieur des terres ou dans les petites villes de la Biscaye. D'une manière générale, les restaurants, l'hébergement, les spectacles, certains biens de consommation (chaussures, vêtements, tabac, etc.) et tous les achats en supermarché sont meilleur marché qu'en France.

Budget

D'une manière générale, vous pouvez tabler sur cette échelle de prix :

- **Petit budget.** 70 € par jour et par personne (nuit dans une pension, 2 repas dans des bars à tapas, transports, une entrée dans un musée, deux verres le soir). Le menu du midi et les tapas le soir restent le meilleur moyen de s'alimenter pour pas cher.
- **Budget moyen.** Avec 120 € par jour et par personne, on s'offre une nuit dans un hôtel 2 ou 3-étoiles, un repas dans un bar à tapas et un autre dans un restaurant, entrée dans un musée, transport, deux verres le soir.
- **Gros budget.** Pour 250 € par jour et par personne, on s'offre une nuit dans un bel hôtel

4-étoiles, deux repas au restaurant, transport, sortie spectacle ou opéra. On en profitera aussi pour ramener des souvenirs.

Banques et change

Les banques sont nombreuses à Bilbao et sont généralement ouvertes de 8h30 à 14h du lundi au vendredi.

Cash

Si vous payez par carte bancaire ou retirez des espèces dans un pays de la zone euro, les frais bancaires seront les mêmes que ceux qui s'appliquent en France.

Carte bancaire

L'Espagne étant un pays de la zone Euro, vous pouvez y effectuer vos retraits et paiements par carte bancaire (Visa, MasterCard, etc.) comme vous le feriez en France. Inutile d'emporter des sommes importantes en liquide. Tous vos paiements par carte sont gratuits et vos retraits sont soumis aux mêmes conditions tarifaires que ceux effectués en France (ils sont donc gratuits pour la plupart des cartes bancaires). De plus, les distributeurs et terminaux de paiement sont aussi sécurisés que dans l'hexagone et les paiements sont majoritairement validés par code pin. En cas de perte ou de vol de votre carte à l'étranger, votre banque vous proposera des solutions adéquates pour que vous poursuiviez votre séjour en toute quiétude. Pour cela, pensez à noter avant de partir le numéro d'assistance indiqué au dos de votre carte bancaire ou disponible sur internet. Ce service est accessible 7j/7 et 24h/24. En cas d'opposition, celle-ci est immédiate et confirmée dès lors que vous pouvez fournir votre numéro de carte bancaire. Sinon, l'opposition est enregistrée mais vous devez confirmer l'annulation à votre banque par fax ou lettre recommandée.

- **Conseils avant départ.** Pensez à prévenir votre conseiller bancaire de votre voyage. Il pourra vérifier avec vous la limitation de votre plafond de paiement et de retrait. Si besoin, demandez une autorisation exceptionnelle de relèvement de ce plafond.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS



caritasfrance Secours Catholique-Caritas France



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

Retrait

► **Trouver un distributeur.** Aussi bien au centre-ville de Bilbao que dans les villages côtiers, vous n'aurez généralement pas de difficultés à trouver un distributeur automatique. Pour connaître le plus proche, des outils de géolocalisation de distributeurs sont à votre disposition sur visa.fr/services-en-ligne/trouver-un-distributeur ou mastercard.com/fr/particuliers/trouver-distributeur-banque.html.

► **Utilisation d'un distributeur anglophone.** De manière générale, le mode d'utilisation des distributeurs automatiques de billets (« ATM » en anglais) est identique à la France. Si la langue française n'est pas disponible, ce qui est relativement assez rare en Europe, sélectionnez l'anglais. « Retrait » se dit alors « withdrawal ». Si l'on vous demande de choisir entre retirer d'un « checking account » (compte courant), d'un « credit account » (compte crédit) ou d'un « saving account » (compte épargne), optez pour « checking account ». Entre une opération de débit ou de crédit, sélectionnez « débit ». (Si toutefois vous vous trompez dans ces différentes options, pas d'inquiétude, le seul risque est que la transaction soit refusée). Indiquez le montant (« amount ») souhaité et validez (« enter »). A la question « Would you like a receipt ? », répondez « Yes » et conservez soigneusement votre reçu.

► **Cash advance.** Si vous avez atteint votre plafond de retrait ou que votre carte connaît un dysfonctionnement, vous pouvez bénéficier d'un cash advance. Proposé dans la plupart des grandes banques, ce service permet de retirer du liquide sur simple présentation de votre carte bancaire au guichet d'un établissement bancaire, que ce soit le vôtre ou non. On vous demandera souvent une pièce d'identité. En général, le plafond du cash advance est identique à celui des retraits, et les deux se cumulent (si votre plafond est fixé à 500 €, vous pouvez retirer 1 000 € : 500 € au distributeur, 500 € en cash advance). Quant au coût de l'opération, c'est celui d'un retrait à l'étranger.

Paiement par carte

De façon générale, évitez d'avoir trop d'espèces sur vous. Celles-ci pourraient être perdues ou volées sans recours possible. Préférez payer avec votre carte bancaire quand cela est possible.

► **Acceptation de la carte bancaire.** Les règlements par carte sont très majoritairement acceptés dans les hôtels, les restaurants et les agences de voyages. Si certains commerçants peuvent préférer les espèces, vous pourrez toutefois en retirer aisément à l'un des distributeurs à proximité.

Transfert d'argent

Avec ce système, on peut envoyer et recevoir de l'argent de n'importe où dans le monde en quelques minutes. Le principe est simple : un de vos proches se rend dans un point MoneyGram® ou Western Union® (poste, banque, station-service, épicerie...), il donne votre nom et verse une somme à son interlocuteur. De votre côté de la planète, vous vous rendez dans un point de la même filiale. Sur simple présentation d'une pièce d'identité avec photo et la référence du transfert, on vous remettra aussitôt l'argent.

Pourboires, marchandage et taxes

► **Pourboires.** Théoriquement, le service est inclus dans l'addition. La coutume veut toutefois que vous laissiez un petit pourboire (entre 5 et 10 %), comme en France, lorsque vous avez apprécié le service.

► **Taxes.** La TVA (IVA) est à 10 % dans les hôtels et restaurants, et à 21 % pour les autres produits (location de voiture, entrées pour le musée, etc.). Généralement, elle est comprise dans les prix affichés, exception faite de certains hôtels et restaurants.

Duty Free

Lorsque vous vous rendez dans un pays membre de l'Union européenne, vous ne pouvez pas bénéficier des offres Duty Free (achats exonérés de taxes).

ASSURANCES

Touristes, étudiants, expatriés ou professionnels, chacun peut s'assurer selon ses besoins et pour une durée correspondant à son séjour. De la simple couverture temporaire s'adressant aux baroudeurs occasionnels à la garantie annuelle, très avantageuse pour les grands voyageurs, chacun pourra trouver le bon compromis. À condition toutefois de savoir lire entre les lignes.

Choisir son assureur

Voyagistes, assureurs, secteur bancaire et même employeurs : les prestataires sont aujourd'hui très nombreux et la qualité des produits proposés varie considérablement d'une enseigne à une autre. Pour bénéficier de la meilleure protection au prix le plus attractif, demandez des devis et faites jouer la concurrence.

LA THAÏLANDE

POUR SEULEMENT

54 520€ TTC
au départ
de Paris

520€

+

54 000€⁽¹⁾

BILLET D'AVION
POUR LA THAÏLANDE

FRAIS MÉDICAUX SUITE
À UN ACCIDENT



Pour qu'un voyage ne vous coûte pas plus que prévu,
pensez à souscrire une **assurance voyage**
Allianz Travel comprenant notamment :

- ✓ **FRAIS MÉDICAUX ET
D'HOSPITALISATION**
- ✓ **RAPATRIEMENT SANITAIRE**
- ✓ **ASSISTANCE ET
ACCOMPAGNEMENT 24H/24**

Mon assurance voyage sur **www.allianz-voyage.fr**
ou au **01 73 29 06 10⁽²⁾**

Allianz  **Travel**

L'assurance de voyager serein

Prestations assurées par AWP P&C - Société anonyme au capital social de 17 287 285€ - 519 490 080 RCS Bobigny - Entreprise privée régie par le Code des Assurances et mises en œuvre par AWP France SAS - SAS au capital de 7 584 076,86€ - 490 381 753 RCS Bobigny - Société de courtage d'assurances - Inscription ORIAS 07 026 669 - <http://www.orias.fr/> ci-après dénommé « Allianz Travel » - Sièges sociaux : 7 rue Dora Maar, 93400 Saint-Ouen - (1) Montant inspiré d'un cas réel pris en charge par les équipes d'AWP France SAS - (2) Du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 10h à 17h, sauf jours fériés - Crédit photo : Getty Images

Quelques sites Internet peuvent être utiles dans ces démarches comme celui de la Fédération française des sociétés d'assurances (www.ffsa.fr), qui saura vous aiguiller selon vos besoins, ou le portail de l'Administration française (www.service-public.fr) pour toute question relative aux démarches à entreprendre.

► **Êtes-vous couvert avec votre carte bancaire ?** Avant d'entamer toute démarche de souscription à une assurance complémentaire pour votre voyage, vérifiez que vous n'êtes pas déjà couvert par les assurances-assistance incluses avec votre carte bancaire. Visa®, MasterCard®, American Express®, toutes incluent une couverture spécifique qui varie selon le modèle de carte possédé. Responsabilité civile à l'étranger, aide juridique, avance des fonds, remboursement des frais médicaux : les prestations couvrent aussi bien les volets assurance (garanties contractuelles) qu'assistance (médicale, aide technique, juridique, etc.). Les cartes bancaires haut de gamme de type Gold® ou Visa Premier® permettent aisément de se passer d'assurance complémentaire. Ces services attachés à la carte peuvent donc se révéler d'un grand secours, l'étendue des prestations ne dépendant que de l'abonnement choisi. Il est néanmoins impératif de vérifier la liste des pays couverts, tous ne donnant pas droit aux mêmes prestations. De plus, certaines cartes bancaires assurent non seulement leurs titulaires mais aussi leurs proches parents lorsqu'ils voyagent ensemble, voire séparément. Pensez cependant à vérifier la date de validité de votre carte car l'expiration de celle-ci vous laisserait sans recours.

► **Voyagistes.** Ils ont développé leurs propres gammes d'assurances et ne manqueront pas de vous les proposer. Le premier avantage est celui de la simplicité. Pas besoin de courir après une police d'assurance. L'offre est faite pour s'adapter à la destination choisie et prend normalement en compte toutes les spécificités de celle-ci. Mais ces formules sont habituellement plus onéreuses que les prestations équivalentes proposées par des assureurs privés. C'est pourquoi il est plus judicieux de faire appel à son apéritif habituel si l'on dispose de temps et que l'on recherche le meilleur prix.

► **Assureurs.** Les contrats souscrits à l'année comme l'assurance responsabilité civile couvrent parfois les risques liés au voyage. Il est important de connaître la portée de cette protection qui vous évitera peut-être d'avoir à souscrire un nouvel engagement. Dans le cas contraire, des produits spécifiques pourront

vous être proposés à un coût généralement moindre. Les mutuelles couvrent également quelques risques liés au voyage. Il en est ainsi de certaines couvertures maladie qui incluent une protection concernant par exemple tout ce qui touche à des prestations médicales.

► **Employeurs.** C'est une piste largement méconnue mais qui peut s'avérer payante. Les plus généreux accordent en effet à leurs employés quelques garanties applicables à l'étranger. Pensez à vérifier votre contrat de travail ou la convention collective en vigueur dans votre entreprise. Certains avantages non négligeables peuvent s'y cacher.

► **Précision utile.** Beaucoup pensent qu'il est nécessaire de régler son billet d'avion à l'aide de sa carte bancaire pour bénéficier de l'ensemble de ces avantages. Cette règle s'applique à toutes les assurances voyage (garantie annulation du billet de transport, retard du transport, retard des bagages) – si elles sont prévues au contrat – et ne concerne en aucun cas l'assistance sur place. Cette règle s'applique également à la location de voiture, vous ne pourrez bénéficier de l'assurance que si vous payez la prestation avec votre carte bancaire.

Choisir ses prestations

► **Garantie annulation.** Elle reste l'une des prestations les plus utiles et offre la possibilité à un voyageur défaillant d'annuler tout ou partie de son voyage pour l'une des raisons mentionnées au contrat. Ce type de garantie peut couvrir toute sorte d'annulation : billet d'avion, séjour, location... Cela évite ainsi d'avoir à pâtir d'un événement imprévu en devant régler des pénalités bien souvent exorbitantes. Le remboursement est la plupart du temps conditionné à la survenance d'une maladie ou d'un accident grave, au décès du voyageur ayant contracté l'assurance ou à celui d'un membre de sa famille. L'attestation d'un médecin assermenté doit alors être fournie. Elle s'étend également à d'autres cas comme un licenciement économique, des dommages graves à son habitation ou son véhicule, ou encore à un refus de visa des autorités locales. Moyennant une surtaxe, il est également possible d'élargir sa couverture à d'autres motifs tels que la modification de ses congés ou des examens de rattrapage. Les prix pouvant atteindre 5 % du montant global du séjour, il est donc important de bien vérifier les conditions de mise en œuvre qui peuvent réserver quelques surprises. Dernier conseil : s'assurer que l'indemnité prévue en cas d'annulation couvre bien l'intégralité du coût du voyage.

► **Autres services.** Les prestataires proposent la plupart du temps des formules dites « complètes » et y intègrent des services tels que des assurances contre le vol ou une assistance juridique et technique. Mais il est parfois recommandé de souscrire à des offres plus spécifiques afin d'être paré contre toute éventualité. L'assurance contre le vol en est

un bon exemple. Les plafonds pour ce type d'incident se révèlent généralement trop faibles pour couvrir les biens perdus et les franchises peuvent finir par vous décourager. Pour tout ce qui est matériel photo ou vidéo, il peut donc être intéressant de choisir une couverture spécifique garantissant un remboursement à hauteur des frais engagés.

BAGAGES

Que mettre dans ses bagages ?

A Bilbao, il pleut souvent : pensez à emporter des vêtements de pluie et surtout un parapluie ! Si vous planifiez des randonnées dans la région, équipez-vous également de vêtements chauds et de bonnes chaussures de marche. L'été, le soleil brûle sur la côte, ne partez donc pas sans crème solaire et un chapeau. Pensez également à toujours avoir un vêtement à manches longues sur vous si vous comptez visiter des églises et monastères, où il est impératif de se couvrir les épaules.

Réglementation

► **Bagages en soute.** Généralement, 23 kg de bagages sont autorisés en soute pour la classe économique (exception sur l'Afrique pour la majorité des compagnies : 2 x 23 kg) et 30 à 40 kg pour la première classe et la classe affaires. Certaines compagnies autorisent deux bagages en soute pour un poids total de 40 kg. Renseignez-vous avant votre départ pour connaître les dispositions de votre billet.

► **Bagages à main.** En classe éco, un bagage à main et un accessoire (sac à main, ordinateur portable) sont autorisés, le tout ne devant pas dépasser les 12 kg ni les 115 cm de dimension. En première et en classe affaires, deux bagages sont autorisés en cabine. Les liquides et gels sont interdits : seuls les tubes et flacons de 100 ml maximum sont tolérés, et ce dans un sac en plastique transparent fermé (20 cm x 20 cm). Seules exceptions à la règle : les aliments pour bébé et médicaments accompagnés de leur ordonnance.

Excédent

Lorsqu'on en vient à parler d'excédent de bagages, les compagnies aériennes sont désormais plutôt strictes. Si elles vous laisseront parfois tranquille pour 1 ou 2 kg de trop sur certaines destinations, vous n'aurez aucune marge sur les destinations africaines, tant la demande des passagers est importante ! Si

vous voyagez léger, ne soyez pas étonné d'être plusieurs fois accosté en salle d'enregistrement par d'autres voyageurs afin de prendre, à votre compte, ces kilos que vous n'utilisez pas. Libre à vous de choisir, mais cette pratique est interdite, surtout si vous ne savez pas ce que l'on vous demande de transporter. Car il est vrai que passé le poids autorisé, le couperet tombe, et il tombe sévèrement : 30 € par kilo supplémentaire sur un vol long-courrier chez Air France, 120 € par bagage supplémentaire chez British Airways. A noter que les compagnies pratiquent parfois des remises de 20 à 30 % si vous réglez votre excédent de bagages sur leur site Web avant de vous rendre à l'aéroport. Si le coût demeure trop important, il vous reste la possibilité d'acheminer une partie de vos biens par voie postale, si la destination le permet.

Perte - Vol

En moyenne, 16 passagers sur 1 000 ne trouvent pas leurs bagages sur le tapis à l'arrivée. Si vous faites partie de ces malchanceux, rendez-vous au comptoir de votre compagnie pour déclarer l'absence de vos bagages. Pour que votre demande soit recevable, vous devez réagir dans les 21 jours suivant la perte. La compagnie vous remettra un formulaire qu'il faudra renvoyer en lettre recommandée avec accusé de réception à son service clientèle ou litiges bagages. Vous récupérerez le plus souvent vos valises au bout de quelques jours. Dans tous les cas, la compagnie est seule responsable et devra vous indemniser si vous ne revoyez pas la couleur de vos biens (ou si certains biens manquent à l'intérieur de votre bagage). Le plafond de remboursement est fixé à 20 € par kilo ou à une indemnisation forfaitaire de 1 200 €. Si vous considérez que la valeur de vos affaires dépasse ces plafonds, il est fortement conseillé de le préciser à votre compagnie au moment de l'enregistrement (le plafond sera augmenté moyennant finance) ou de souscrire à une assurance bagages. À noter que les bagages à main sont sous votre responsabilité et non sous celle de la compagnie.

Matériel de voyage

■ TREKKING

www.trekking.fr

Trekking propose dans son catalogue tout ce dont le voyageur a besoin : trousse de voyage, ceintures multi-poches, sacs à dos, sacoches, étuis... Une mine d'objets de qualité pour voyager futé et dans les meilleures conditions.

■ INUKA

☎ 04 56 49 96 65

www.inuka.com

contact@inuka.com

Ce site vous permet de commander en ligne tous les produits nécessaires à votre voyage, du matériel de survie à celui d'observation en passant par les gourdes ou la nourriture lyophilisée.

DÉCALAGE HORAIRE

Aucun décalage horaire en Espagne continentale par rapport à la France. En revanche, le rythme de vie est un peu différent puisque la plupart des boutiques et commerces ferment

entre 14h et 17h (sauf les grandes enseignes). Pour les repas, sachez que les Espagnols déjeunent entre 13h30 et 15h30 et dînent à partir de 21h.

ÉLECTRICITÉ, POIDS ET MESURE

L'Espagne est branchée sur 220 volts comme le reste de l'Europe continentale. Les Espagnols

parlent également en mètres et kilomètres, grammes et kilogrammes.

FORMALITÉS, VISA ET DOUANES

Obtention du passeport

Tous les passeports délivrés en France sont désormais biométriques. Ils comportent votre photo, vos empreintes digitales et une puce sécurisée. Pour l'obtenir, rendez-vous en mairie muni d'un timbre fiscal, d'un justificatif de domicile, d'une pièce d'identité et de deux photos d'identité.

Le passeport est délivré sous trois semaines environ. Il est valable dix ans. Les enfants doivent disposer d'un passeport personnel (valable cinq ans).

► **Conseil.** Avant de partir, pensez à photocopier tous les documents que vous emportez avec vous. Vous emporterez un exemplaire de chaque

document et laisserez l'autre à quelqu'un en France. En cas de perte ou de vol, les démarches de renouvellement seront ainsi beaucoup plus simples auprès des autorités consulaires. Vous pouvez également conserver des copies sur le site Internet officiel (mon.service-public.fr). Il vous suffit de créer un compte et de scanner toutes vos pièces d'identité et autres documents importants dans l'espace confidentiel.

Douanes

■ INFO DOUANE SERVICE

☎ 08 11 20 44 44

www.douane.gouv.fr

ids@douane.finances.gouv.fr

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

© Shutterstock - Shutterstock.com

Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.

Le service de renseignement des douanes françaises à la disposition des particuliers. Les téléconseillers sont des douaniers qui répondent aux questions générales, qu'il s'agisse des

formalités à accomplir à l'occasion d'un voyage, des marchandises que vous pouvez ramener dans vos bagages ou des informations utiles pour monter votre société d'import-export. A noter qu'une application mobile est également disponible sur le site de la douane.

HORAIRES D'OUVERTURE

Généralement, les horaires d'ouverture des commerces sont de 9h-10h à 14h et de 16h-17h à 20h, exception faite des centres commerciaux

qui ouvrent en continu de 9h30 à 21h ou 22h. En général, les petits commerces et les bureaux de tabac ferment le samedi après-midi.

INTERNET

A Bilbao, la plupart des cafés, bars et restaurants disposent du wifi, tout comme l'ensemble des hébergements : les hôtels bien sûr, mais aussi les

pensions, hostels et appartements de location. De nombreux espaces publics sont également dotés du wifi, notamment sur la Plaza Nueva de Bilbao.

JOURS FÉRIÉS

Compte tenu du régionalisme espagnol, de nombreuses fêtes ne sont célébrées et chômées qu'au niveau de la communauté autonome, voire au niveau local. Les jours fériés nationaux, célébrés dans toute l'Espagne, sont les suivants :

- **1^{er} janvier.** *Año nuevo.*
- **6 janvier.** *Reyes Magos* (Rois mages).
- **Vendredi saint** (dates variables).
- **1^{er} mai.** *Fiesta del Trabajo* (fête du travail).
- **15 août.** *Asunción de la Virgen* (Assomption de Marie).
- **12 octobre.** *Día de la Hispanidad* (fête nationale espagnole).
- **1^{er} novembre.** *Todos los Santos* (Toussaint).

► **6 décembre.** *Día de la Constitución* (jour de la Constitution).

► **8 décembre.** *Inmaculada Concepción* (Immaculée conception).

► **25 décembre.** *Navidad* (Noël).

Au Pays basque, on célèbre également – au niveau local ou régional – les événements suivants :

- **19 mars.** *San José.*
- **Judi saint et lundi de Pâques** (dates variables).
- **25 juillet.** *Santiago Apóstol.*
- **31 juillet.** *San Ignacio de Loyola* (uniquement en Biscaye).
- **Vendredi de la Semana Grande** (date variable), uniquement à Bilbao.

LANGUES PARLÉES

L'espagnol (ou castillan) est la langue officielle en Espagne. Au Pays basque et dans une partie de la Navarre, la langue basque (euskera) bénéficie du statut de langue co-officielle.

Pour un séjour à Bilbao, l'usage du castillan, même approximatif, est conseillé. Pour information, sachez que l'espagnol, avec 477 millions d'hispanophones dans le monde, occupe le deuxième rang mondial en termes de locuteurs natifs – après le chinois.

Il existe différents moyens d'apprendre quelques bases de la langue et l'auto-apprentissage

peut se faire sur différents supports : CD, DVD, cahiers d'exercices ou même directement sur Internet.

■ ASSIMIL

11, rue des Pyramides (1^{er})

Paris

☎ 01 42 60 40 66

www.assimil.com

contact@assimil.com

M° Pyramides

Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Précurseur des méthodes d'auto-apprentissage des langues en France, Assimil reste la référence lorsqu'il s'agit d'apprendre à parler ou écrire une langue étrangère avec une méthodologie qui a fait ses preuves : l'assimilation intuitive.

■ **DEPARTEMENT RELATIONS INTERNATIONALES IAE BORDEAUX**

35, avenue Abadie
Bordeaux

☎ 05 56 00 45 23

Au sein de l'IAE de Bordeaux, il assure les formations de master 2 au management international dont une option pour le champ hispanophone (Espagne et Amérique Latine).

■ **INSTITUTO CERVANTES**

7, rue Quentin Bauchart (8^e)
Paris

☎ 01 40 70 92 92

paris.cervantes.es

cenpar@cervantes.es

Métro : George V

Centre culturel officiel espagnol proposant une multitude d'activités en vue de promouvoir la culture espagnole en France : il dispense des cours d'espagnol, organise des conférences, des expositions, des concerts, des pièces de théâtre, etc.

■ **POLYGLOT**

www.polyglotclub.com

Gratuit.

Ce site propose à des personnes désireuses d'apprendre une langue d'entrer en contact avec d'autres dont c'est la langue maternelle, par le biais de rencontres et de soirées. Une manière conviviale de s'initier à la langue et d'échanger.

■ **ROSETTA STONE**

www.rosettastone.fr

Sur ce site Internet, votre niveau est d'abord évalué et des objectifs sont fixés en conséquence. Ensuite, vous vous plongez parmi les 10 000 exercices et 2 000 heures de cours proposés. Enfin, votre niveau final est certifié selon les principaux tests de langues.

PHOTO

Conseils pratiques

► **Vous prendrez les meilleures photos tôt le matin** ou aux dernières heures de la journée. Un ciel bleu de midi ne correspond pas aux conditions optimales : la lumière est souvent trop verticale et trop blanche. En outre, une météo capricieuse offre souvent des atmosphères singulières, des sujets inhabituels et, par conséquent, des clichés plus intéressants.

► **Prenez votre temps.** Promenez-vous jusqu'à découvrir le point de vue idéal pour prendre votre photo. Multipliez les essais : changez les angles, la composition, l'objectif... Vous avez réussi à cadrer un beau paysage, mais il manque un petit quelque chose ? Attendez que quelqu'un passe dans le champ ! Tous les grands photographes vous le diront : pour obtenir un bon cliché, il faut en prendre plusieurs.

► **Appliquez la règle des tiers.** Divisez mentalement votre image en trois parties horizontales et verticales égales. Les points forts de votre photo doivent se trouver à l'intersection de ces lignes imaginaires. En effet, si on cadre son sujet au centre de l'image, la photo devient plate, car cela provoque une symétrie trop monotone. Pour un portrait, il faut donc placer les yeux sur un point fort et non au centre. Essayez aussi de laisser de l'espace dans le sens du regard.

► **Un coup d'œil** aux cartes postales et livres de photos sur la région vous donnera des idées de prises de vue.

► **À savoir :** les tons jaunes, orange, rouges et les volumes focalisent l'attention ; ils donnent une sensation de proximité à l'observateur. Les tons plus froids (vert ou bleu) créent de leur côté une impression d'éloignement.

► **Pour les détenteurs d'appareil photo reflex :** n'oubliez pas de vous munir d'un filtre polarisant (voire aussi d'un filtre UV) très utile dans les endroits lumineux. Sans oublier un filtre gris (ND) pour faire des pauses longues en pleine journée (cascades...). Enfin, une protection pour votre appareil photo (même tropicalisé) peut s'avérer prudent en raison des nombreuses intempéries.

Développer - Partager

Plusieurs sites proposent de stocker vos photos et de les partager directement en ligne avec vos proches.

■ **FLICKR**

www.flickr.com

Sur Flickr, vous pouvez créer des albums photo, retoucher vos clichés et les classer par mots-clés tout en déterminant s'ils seront visibles par tous ou uniquement par vos proches. Petit plus du site : vous avez la possibilité d'effectuer

des recherches par lieux et ainsi découvrir votre destination à travers les prises de vue d'autres internautes. D'autant plus intéressant que nombre de photographes professionnels utilisent Flickr.

■ FOTOLIA

www.fr.fotolia.com

Fotolia est une banque d'images. Le principe est simple : vous téléchargez vos photos sur le site pour les vendre à qui voudra. Le prix d'achat peut monter jusqu'à plusieurs centaines d'euros par cliché. Pas nécessairement de quoi payer

vos prochaines vacances, mais peut-être assez pour réduire la note de vos tirages !

■ PHOTOWEB

www.photoweb.fr

Photoweb est un laboratoire photo en ligne. Vous pouvez y télécharger vos photos pour commander des tirages ou simplement créer un album virtuel. Le site conçoit aussi tout un tas d'objets à partir de vos clichés : tapis de souris, livres, posters, faire-part, agendas, tabliers, cartes postales... Les prix sont très compétitifs et les travaux de qualité.

POSTE

Dans les villages, les bureaux de poste (*Correos y Telégrafos*) sont généralement ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 14h30 et le samedi de 9h30 à 13h. Dans les grandes villes, les bureaux principaux sont ouverts, en général, en journée continue de 8h30 à 20h, et le samedi jusqu'à 13h. Les timbres (*sellos*) pour une lettre ou

une carte postale coûtent 1,35 € pour l'UE. et 0,55 € pour un envoi local. Ils sont vendus à l'unité dans les bureaux de poste et les bureaux de tabac (*estancos*) reconnaissables à leur enseigne en lettres jaunes sur fond marron. Il faut compter environ trois jours pour l'acheminement du courrier vers la France.

QUAND PARTIR ?

Climat

Le climat de Bilbao est de type océanique. Les précipitations sont fréquentes à l'automne et au printemps, tandis que les hivers sont relativement doux (en moyenne 8 °C). En été, la température moyenne est de 20 °C, avec quelques pics de chaleur en août.

■ EUSKALMET

www.euskalmet.euskadi.eus

Site en basque et en espagnol pour connaître, au jour le jour, les prévisions météorologiques du Pays basque.

■ MÉTÉO CONSULT

www.meteoconsult.fr

Les prévisions météorologiques pour le monde entier.

Haute et basse saisons touristiques

Les prix varient généralement en fonction des saisons touristiques (basse, moyenne, haute).

► **La haute saison** correspond à la Semaine sainte, les jours fériés et l'été sur le littoral. De plus, en périodes de festivités importantes, notamment durant la Semana Grande de Bilbao, les prix pratiqués sont ceux de la haute saison, en raison du nombre important de visiteurs qu'elles drainent. Les hôtels sont alors souvent complets plusieurs mois à l'avance.

► **La basse saison** correspond aux mois creux, généralement de fin octobre à mi-mars. Dans les stations balnéaires du littoral, il arrive que les hôtels ou infrastructures touristiques ferment leurs portes entre novembre et février. Aussi, renseignez-vous avant de partir.

► **La moyenne saison** (facultative pour bien des hôtels qui partagent l'année uniquement entre haute et basse saison ; dans ce cas, les mois de saison moyenne sont considérés comme « basse saison ») concerne les mois au cours desquels l'activité touristique est plus modérée, malgré la douceur du climat : mars, avril (sauf la Semaine sainte, évidemment), mai, juin et septembre.

Manifestations spéciales

La quantité de fêtes religieuses, folkloriques ou culturelles célébrées en Espagne est impressionnante. Le moindre village fête son saint patron, ce qui se traduit par une ou plusieurs journées de festivités, parfois un pèlerinage vers un ermitage ou une chapelle isolée, une procession ou une corrida. Souvent, un repas est organisé par la mairie du village auquel sont conviés les habitants de la ville et les étrangers de passage. Le soir, il est fréquent qu'un groupe de musiciens s'installe sur la Plaza Mayor et que jeunes et vieux dansent toute la nuit.

Vous rêvez d'un voyage sur mesure ?



QuotaTrip

les meilleures
agences locales
vous répondent

Sur + de
200 destinations !

www.quotatrip.com



Un service **gratuit & sans
engagement**, pour un voyage
au meilleur prix !

recommandé par

pétit futé

Bref, les fêtes, événements, religieux ou non, font découvrir une Espagne traditionnelle, joyale et enthousiaste. Dans les petits villages, inconnus de la plupart des touristes, l'ambiance diffère beaucoup de celle des grandes agglomérations. Avant de partir, n'hésitez pas à consulter le calendrier des fêtes afin d'y adapter votre itinéraire. Le site de l'office du tourisme d'Espagne en France (www.spain.info) publie un calendrier bien étoffé. Nous ne répertorions ici que les principaux événements d'intérêt national qui marquent le calendrier festif du Pays basque.

► **La Semaine sainte** : du dimanche des Rameaux au dimanche de Pâques. Célébrée dans toutes les villes, elle donne lieu à une succession de processions commémorant la Passion du Christ et la souffrance de la Vierge Marie.

► **Semana Grande de Bilbao et de Saint-Sébastien** (autour du 15 août) : concours de feux d'artifice, concerts à l'air libre, folklore, attractions pour les enfants, *toros de fuego* et corridas composent l'essentiel de la programmation.

► **Festival Internacional de Cine de Donostia-San Sebastián (Saint-Sébastien)** : deuxième quinzaine de septembre. Festival renommé de cinéma espagnol et international, de qualité, auquel participent de nombreuses stars.

SANTÉ

Vous ne risquez aucun problème de santé en allant en Espagne. Vérifiez toutefois si vos vaccins sont à jour.

Conseils

Pour recevoir des conseils avant votre voyage, n'hésitez pas à consulter votre médecin. Vous pouvez aussi vous adresser à la société de médecine des voyages du centre médical de l'Institut Pasteur au ☎ 01 45 68 80 88 (www.pasteur.fr/fr/sante/centre-medical) ou vous rendre sur le site du ministère des Affaires étrangères à la rubrique « Conseils aux voyageurs » (www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs).

► **En cas de maladie** ou de problème grave durant votre voyage, consultez rapidement un pharmacien puis un médecin.

Centres de vaccination

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site Internet du ministère de la Santé (www.sante.gouv.fr) pour connaître les centres de vaccination proches de chez vous.

■ INSTITUT PASTEUR25-28, rue du Dr Roux (15^e)

Paris

☎ 01 45 68 80 00

www.pasteur.fr

Sur le site Internet, vous pouvez consulter la liste des vaccins obligatoires pays par pays.

L'Institut Pasteur, créé en 1888 par Louis Pasteur, est une fondation privée à but non lucratif dont la mission est de contribuer à la prévention et au traitement des maladies, en priorité infectieuses, par la recherche, l'enseignement, et des actions de santé publique. Tout en restant fidèle à l'esprit humaniste de son fondateur Louis Pasteur, le centre de recherche biomédicale s'est toujours situé à l'avant-garde de la science, et a été à la source de plusieurs disciplines majeures : berceau de la microbiologie, il a aussi contribué à poser les bases de l'immunologie et de la biologie moléculaire. Le réseau des Instituts Pasteur, situé sur les 5 continents et fort de 8 500 collaborateurs, fait de cette institution une structure unique au monde. C'est au Centre médical que vous devez vous rendre pour vous faire vacciner avant de partir en voyage.

► **Autre adresse :** Centre médical : 213 bis rue de Vaugirard, Paris 15^e.

En cas de maladie

Un réflexe : contacter le consulat de France. Il se chargera de vous aider, de vous accompagner et vous fournira la liste des médecins

francophones. En cas de problème grave, c'est aussi lui qui prévient la famille et qui décide du rapatriement. Pour connaître les urgences et établissements aux standards internationaux : consulter les sites www.diplomatie.gouv.fr et www.pasteur.fr

Assistance rapatriement – Assistance médicale

Si vous possédez une carte bancaire Visa® et MasterCard®, vous bénéficiez automatiquement d'une assurance médicale et d'une assistance rapatriement sanitaire valables pour tout déplacement à l'étranger de moins de 90 jours (le paiement de votre voyage avec la carte n'est pas nécessaire pour être couvert, la simple détention d'une carte valide vous assure une couverture). Renseignez-vous auprès de votre banque et vérifiez attentivement le montant global de la couverture et des franchises ainsi que les conditions de prise en charge et les clauses d'exclusion. Si vous n'êtes pas couvert par l'une de ces cartes, n'oubliez surtout pas de souscrire une assistance médicale avant de partir.

Trousse à pharmacie

Vous trouvez de tout en Espagne, inutile de surcharger votre valise en médicaments.

Urgences

En cas d'urgence, appelez le 112.

SÉCURITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Dangers potentiels et conseils

Le seul véritable danger auquel on peut être confronté en Espagne est le vol. Montrez-vous raisonnablement prudent dans les lieux touristiques, ne laissez pas traîner d'objets précieux sur la plage arrière de votre voiture ni de l'argent dans un cabas qui ne se ferme pas. Si vous vous faites voler de l'argent liquide ou votre carte de crédit, rendez-vous dans un commissariat de police pour faire une déclaration (*denuncia*). Certaines compagnies d'assurances ou banques peuvent exiger ce document. S'il s'agit de la perte d'une pièce d'identité (carte d'identité, passeport, permis de conduire), en plus de la déclaration au commissariat, il est conseillé de contacter le consulat qui vous aidera dans la démarche à effectuer et pourra vous restituer plus tard la pièce d'identité si elle est retrouvée.

► **Pour connaître les dernières informations sur la sécurité sur place,** consultez la rubrique

« Conseils aux voyageurs » du site du ministère des Affaires étrangères (www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs). Sachez cependant que le site dresse une liste exhaustive des dangers potentiels et que cela donne parfois une image un peu alarmiste de la situation réelle du pays.

Femme seule en voyage

Certes, une femme seule, par définition non accompagnée, attire davantage l'attention. Mais vous ne rencontrerez pas de grands dangers si vous respectez les règles de prudence habituelles : ne pas se promener seule tard le soir et fermer à clé la porte de sa chambre d'hôtel.

Les Espagnols sont généralement respectueux, mais le *guiro* (le touriste) éméché l'est souvent un peu moins. Faites donc attention, la nuit, à la sortie des pubs et discothèques.

Voyager avec des enfants

Attention aux périodes caniculaires propices aux insulations, d'autant que l'alternance entre chaud et froid, entre intérieur trop climatisé et extérieur trop étouffant, accentuent les risques d'angine et autres désagréments. A l'hôtel, vous pourrez disposer d'un lit bébé très facilement (*cuna*) ; idem pour les sièges-auto dans les voitures de location (à demander au préalable lors de la réservation). Ces sièges sont moins fréquents dans les taxis. Les enfants bénéficient souvent de tarifs réduits ou de la gratuité dans les musées, les sites touristiques et les transports.

Voyageur handicapé

La plupart des villes espagnoles disposent d'aménagements spécifiques pour les handicapés. Rampes, ascenseurs et toilettes ont été installés pour leur faciliter l'accès aux édifices et aux transports publics. Une très grande majorité des plages dispose d'acheminements aménagés pour faciliter l'accès au site ainsi que de fauteuils roulants amphibies adaptés à la baignade. De même, de très nombreux hôtels, gîtes et maisons d'hôtes disposent de chambres spécialement aménagées. La ONCE, puissante organisation privée représentant les aveugles espagnols, n'est

certainement pas étrangère à tous ces aménagements. Pour en savoir plus sur l'Organisation nationale des aveugles espagnols, qui a élargi son action à d'autres types de handicaps, et connaître les dispositifs et équipements existants, faites un tour sur www.once.es

■ YOOLA

90, rue du Moulin Vert (14^e), Paris

☎ 01 83 64 70 06 – www.yoola.fr

Possibilité de devis en ligne. Conseils et réservations de 9h à 18h du lundi au vendredi.

Cette agence de voyage est spécialisée dans le tourisme à destination des personnes handicapées et de leur entourage : liaisons vers Paris, New York, Londres, Rome, Barcelone...

Voyageur gay et lesbien

Il y a bien sûr en Espagne le poids de la religion et l'homosexualité n'est pas forcément, comme en France, très acceptée dans les petits villages. Par contre, dans les villes, l'homosexualité se vit au grand jour. L'Espagne a d'ailleurs été l'un des premiers pays européens à adopter le mariage homosexuel. José Luis Zapatero en avait fait une promesse de campagne. Le code civil a même été modifié pour permettre l'adoption aux personnes de même sexe.

TÉLÉPHONE

Comment téléphoner ?

- **Indicatif de l'Espagne** : 34.
- **Téléphoner de France en Espagne** : 00 + 34 + les 9 chiffres du numéro local.
- **Téléphoner d'Espagne en France** : 00 + 33 + indicatif régional sans le zéro + les 8 chiffres du numéro local (ex : téléphoner à Biarritz 00 + 33 + 5 + 12 34 56 78).
- **Téléphoner d'une province espagnole à une autre province espagnole** : composer les 9 chiffres du numéro local.
- **Les téléphones portables espagnols** ont des numéros à 9 chiffres. Ils commencent toujours par un 6.

Téléphone mobile

Depuis juin 2017, les utilisateurs paient un prix identique pour les appels, les SMS et les données mobiles, quel que soit le pays de l'Union européenne dans lequel ils se rendent. Concrètement, cela veut dire que vous paierez exactement le même tarif pour ces services lorsque vous vous déplacez dans l'UE que lorsque vous êtes dans votre pays.

Autres moyens de téléphoner

- **Les locutorios**. Ces centres de téléphonie, très souvent tenus par des Sud-Américains, pratiquent des tarifs bien plus intéressants que les cabines téléphoniques, que ce soit pour les appels locaux ou internationaux. De plus, leurs cabines, où l'on peut s'asseoir, sont insonorisées.

Cabines et cartes prépayées

- **Cabines**. Tombées en désuétude avec le boom de la téléphonie mobile, les cabines téléphoniques sont vouées à disparaître dans les prochaines années. Pour le moment, elles sont encore présentes dans les rues de Bilbao, et vous pourrez les utiliser avec des pièces, une carte de crédit ou une carte prépayée.
- **Cartes prépayées à gratter**. Si vous souhaitez appeler l'étranger au moindre coût, procurez-vous une carte téléphonique avec un numéro à gratter. On n'introduit pas la carte dans la cabine mais on compose un numéro puis le code secret noté sur la carte. On les trouve dans les *estancos* (bureaux de tabac) et dans les *locutorios*.

S'INFORMER

À VOIR / À LIRE

Librairies de voyage

Paris

■ ULYSSE

26, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

☎ 01 43 25 17 35 – www.ulyссе.fr

ulyссе@ulyссе.fr

M^o Pont-Marie

*Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 20h.
Et sur rdv.*

C'est le « kilomètre zéro du monde », comme le clame le slogan de la maison, d'où l'on peut en effet partir vers n'importe quelle destination grâce à un fonds extraordinaire de livres consacrés au voyage. Catherine Domain, la libraire et fondatrice depuis quarante-cinq ans de la librairie, est là pour vous aider dans votre recherche, notamment si vous voulez vous documenter avant d'entreprendre un court ou un long séjour. Membre de la Société des Explorateurs, du Club International des Grands Voyageurs, fondatrice du Cargo Club, du Club Ulysse des petites îles du monde et du Prix Pierre Loti, elle est vraiment une spécialiste du voyage.

■ AU VIEUX CAMPEUR

48, rue des Écoles (5^e) ☎ 01 53 10 48 48

www.auvieuxcampeur.fr

infos@auvieuxcampeur.fr

M^o Maubert-Mutualité

Ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 11h à 19h30 ; le jeudi de 11h à 21h ; le samedi de 10h à 19h30. Livraison possible. Boutique en ligne. Le Vieux Campeur est le temple du voyageur : vous trouverez tout le nécessaire pour préparer votre voyage, que ce soit dans la Cordillère des Andes ou dans un fjord de Laponie. Mais le Vieux Campeur c'est aussi et bien sûr une librairie, une véritable institution qui propose beaucoup d'ouvrages sur la randonnée, de documentation pour organiser son voyage et des guides à thème : eau, neige, terre, tout y est. Au sous-sol se trouvent les cartographies et les guides étrangers. Au rez-de-chaussée, le tourisme vert avec les randonnées, les balades et les raids aventure. Enfin, l'étage fait la part belle à l'escalade, à la spéléo ainsi qu'à la voile et à la plongée. Les commandes sont possibles sur le site Internet. A Paris, près de 30 boutiques de l'enseigne autour

de la rue des Écoles dans le V^e arrondissement. Chacune étant spécialisée dans un domaine très précis : chasse, alpinisme, marche à pied, etc. Au Vieux Campeur est aussi présent dans de nombreuses villes en France : Strasbourg, Toulouse, Grenoble ou encore Sallanches. Vous y trouverez forcément votre bonheur.

Bordeaux

■ LIBRAIRIE MOLLAT

15, rue Vital-Carles

☎ 05 56 56 40 40

www.mollat.com

Tram B arrêt Gambetta.

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.

Ouvert le premier dimanche du mois de 14h à 18h.

La librairie Mollat est plus que centenaire ! On ne présente plus vraiment cette librairie connue de tous : près de 180 000 références, professionnalisme parfait des employés et l'une des plus grandes librairies indépendantes de France. Outre les romans, les poches, les polars, les rayons littérature étrangère, bien-être, tourisme, enseignement, histoire, sciences humaines, droit, économie, jeunesse, le magasin propose également des CD, des DVD, des livres audios, et des BD et mangas. Le seul risque, pas très dangereux cela dit, est de rester des heures à flâner car la librairie est non seulement très agréable, mais aussi animée par 350 événements par an, dont de nombreuses conférences avec les auteurs (certaines sont retransmises en direct sur le site internet). Possibilité de commander en ligne où l'on retrouve les coups de cœur des libraires, des *podcasts* des rencontres avec les auteurs, une *newsletter* hebdomadaire, et plus de 2 000 portraits vidéos d'auteurs.

► **De plus, la librairie Mollat a créé le portail culturel Station Ausone** qui propose un agenda d'événements enrichi par des vidéos, des bibliographies, des liens vers des ressources en ligne et un blog avec des billets hebdomadaires. Le site internet a également été entièrement réactualisé.

► **Associée au quotidien Sud-Ouest, la librairie Mollat crée le Prix du Réel.** Ce prix distinguera chaque année un titre de langue française et un titre traduit.

Lille**LIBRAIRIE AUTOUR DU MONDE**

65, rue de Paris

☎ 03 20 78 19 33

www.autourdumonde.biz

contact@autourdumonde.biz

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvert les dimanches de décembre.

Il règne dans cette librairie une atmosphère presque magique. Sans doute est-ce dû à la présence de tous ces guides et atlas qui invitent à la découverte de contrées lointaines. Riche de centaines de références, qu'il s'agisse de romans ou d'essais, de livres de photos ou d'albums jeunesse, cette librairie est une ode au voyage et à l'évasion. L'équipe, composée de voyageurs curieux et passionnés, prodigue astuces et conseils non seulement sur les ouvrages proposés, mais aussi et surtout sur les destinations choisies. De libraires, les membres de l'équipe deviennent en quelque sorte guides de voyage, et c'est cela qui fait de la librairie Autour du Monde un lieu unique et essentiel.

Lyon**RACONTE-MOI LA TERRE**

14, rue du Plat

☎ 04 78 92 60 22

www.racontemoilaterre.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30. Vegan friendly.

Le paradis des *globe-trotters* et des rêveurs de la planète Terre ! Un espace convivial, accueillant, où l'on trouve des guides de voyage, toutes les cartes, des livres de cuisine, un rayon enfants,

la littérature classée par régions du monde. Un conseil avisé et sympathique de véritables libraires qui connaissent aussi bien leur ville, la France, l'Europe que les pays exotiques ! Il y a aussi des mappemondes, des globes terrestres, des objets artisanaux, de la musique autant d'idées cadeaux dépaynants, des produits issus du commerce équitable. La librairie dispose aussi d'un restaurant, où vous aurez la possibilité de déguster des plats originaux venant des quatre coins du monde, et surtout équitables et bio. Situé sous une verrière dans un cadre enchanteur, le restaurant est fort agréable. A l'étage, un café où l'on propose des boissons chaudes, mais aussi des bières internationales et un espace Internet. Des rencontres sont régulièrement organisées. On peut ainsi venir écouter les récits de voyageurs et faire le tour du monde avec eux. Vous avez aussi la possibilité de commander vos livres directement sur le site internet, où des nombreux ouvrages sont accompagnés du « mot du libraire » pour vous orienter et vous conseiller. Des guides de voyage aux polars en passant par les livres spécialisés dans le bien-être, vous avez de quoi satisfaire toutes vos envies !

► **Autre adresse :** Village Oxyane Décathlon – 332, avenue Général-de-Gaulle, BRON.

Marseille**LIBRAIRIE DE LA BOURSE – MAISON FREZET**8, rue Paradis (1^{er})

☎ 04 91 33 63 06

frezetlibraires@club-internet.fr

Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Attention le samedi ouverture à 10h.

La Plaza Nueva se trouve en plein cœur du Casco Viejo de Bilbao.

Cette librairie fondée en 1876, l'une des plus anciennes de la cité phocéenne, propose plans, cartes et guides touristiques du monde entier, dont de nombreux Petit Futé. Terre, mer, montagne ou campagne, tous les environnements se trouvent parmi les centaines d'ouvrages proposés. Si jamais l'idée vous tente de partir à l'aventure, rien ne vous empêche de vérifier votre thème astral ou de vous faire tirer les cartes avec tout le matériel ésotérique et astrologique également disponible. Sachez aussi que la librairie a développé un rayon complet spécialisé en droit.

Nantes

■ LA GÉOTHEQUE

14, rue Racine

☎ 02 40 74 50 36

lageotheque@gmail.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.

Autrefois installée sur la place du Pilon, la librairie La Géothèque avait fermé ses portes en juillet 2015... Bonne nouvelle, tel le phénix, elle a rouvert ses portes le 24 novembre 2015, au 14 de la rue Racine. Sur pas moins de 160 m² (un sacré gain de place par rapport à l'ancienne librairie) Benoît Albert et toute son équipe proposent ici de nombreux ouvrages de cartographie, des guides et bien sûr de la littérature de voyage, et ils étoffent l'assortiment de la librairie depuis sa réouverture. On trouvera également dans ce haut lieu « des ailleurs » des expos photos, tableaux et des rencontres avec des auteurs/voyageurs, ainsi que des objets insolites. Une bonne adresse à fréquenter assidûment avant tout début de périple, hexagonal ou plus lointain... Et bien sûr la collection des guides *Petit Futé* est bien représentée.

Qualifiée d'accessible, d'humaine et de chaleureuse, elle a bénéficié du soutien de deux éditeurs et d'un maraîcher pour sa réouverture, ainsi que de nombreux lecteurs tant elle est indispensable à la ville de Nantes. Pour se tenir au courant des dernières nouveautés ainsi que des rencontres et expositions à venir, la page Facebook de la librairie est actualisée régulièrement.

Rennes

■ ARIANE LIBRAIRIE DU VOYAGE

20, rue du Capitaine-Dreyfus

☎ 02 99 79 68 47

www.librairie-voyage.com

info@librairie-voyage.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Toutes les villes de France ne peuvent se targuer d'avoir une librairie du voyage. C'est le cas de Rennes, que tout baroudeur ou voyageur en quête de bonnes adresses connaît. Depuis 1989, cette librairie augmente son stock de guides, récits, cartes routières détaillées, circuits de randonnées, guides de conversation, beaux-livres sans oublier cette étrange boîte aux lettres, sorte de bourse aux coéquipiers, qui peut vous faire vivre de magnifiques rencontres et découvertes. Il y a aussi quantité d'accessoires indispensables au voyageur qui souhaite prendre le large en toute sécurité : ceintures à billets, boussoles, oreillers pour l'avion, pochettes à divers usages... on trouve tout chez Ariane, qui décline l'amour du voyage sous toutes ses formes et le communique à ceux qui franchissent sa porte. La passion et les conseils sont transmis avec dextérité grâce à une équipe jeune et pleine d'expérience de terrain. Avec près de 10 000 références et un site Internet sur lequel il est possible de commander vos livres, tout le monde y trouve son compte.

Toulouse

■ AU VIEUX CAMPEUR

23, rue de Sienne

Labège-Innopole

☎ 05 62 88 27 27

www.auvieuxcampeur.fr

infos@auvieuxcampeur.fr

Ouvert de lundi de 10h30 à 19h, du mardi au vendredi de 10h30 à 19h30, et le samedi de 10h à 19h30.

Les magasins Au Vieux Campeur disposent d'une librairie dédiée au tourisme sportif. Vous y trouverez guides, cartes, beaux livres, revues et un petit choix de vidéos principalement axés sur la France.

Belgique

■ ANTICYCLONE DES AÇORES

Rue Fossé aux Loups 34

BRUXELLES – BRUSSEL

☎ +32 2 217 52 46

www.anticyclonedesacores.be

anticyclone@craenen.be

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 18h.

Véritable spécialiste dans les ouvrages de voyages, la librairie est sans conteste la première étape de chaque périple. Voulez-vous jouer à Phileas Fogg et faire le tour du monde en 80 jours ? Ou cherchez-vous une idée de balade tout aussi dépaysante dans la périphérie bruxelloise ? Les deux sont possibles et servis avec autant de professionnalisme. Entrer ici, c'est déjà voyager !

Québec

■ LIBRAIRIE ULYSSE

4176, rue Saint-Denis
MONTREAL

☎ +151 48 43 94 47
www.guidesulysse.com
st-denis@ulysse.ca

Lundi-mercredi, 10h-18h ; jeudi-vendredi, 10h-21h ; samedi, 10h-17h30 ; dimanche, 11h-17h30. Ulysse, la librairie des guides éponymes. Vous y trouverez près de 10 000 cartes et guides Ulysse en français et en anglais.

► **Autre adresse** : 560, rue Président-Kennedy, ☎+151 48 43 72 22.

Suisse

■ LE VENT DES ROUTES

50 rue des Bains
GENÈVE

☎ +412 28 00 33 81
www.vdr.ch
info@vdr.ch

Du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h

En 1979 on propose à deux amis bourlingueurs, Philippe et Alain d'ouvrir une librairie de voyage. Leur CV est en effet bien rempli, ils ont voyagé aux quatre coins du monde, Inde, Panama, ou encore Comores. Après avoir travaillé pendant 21 ans pour d'autres, nos deux amis décident d'ouvrir en 2000 leur propre boutique Le Vent des routes, qui réunit sous le même toit une librairie, une agence de voyages et un café-restaurant. Ils vous proposent guides, cartes, romans, (près de 6 000 références !), idées de voyage, et un personnel très disponible qui vous fera part de ses livres coup de cœur. Si vous souhaitez en savoir plus sur l'histoire de la librairie ou simplement vous informer sur son assortiment, Le vent des routes dispose d'un site internet nourri régulièrement de conseils coup de cœur, mais aussi d'informations sur les voyages organisés à venir, et sur les rencontres et vernissages qui auront lieu autour de la librairie. Bref de quoi vous satisfaire dans le pays d'un des plus célèbres bourlingueurs Nicolas Bouvier auteur du fameux ouvrage *Usage du monde*, auquel une partie de la décoration murale de la librairie est dédiée.

Cartographie et bibliographie

Cartographie

La plupart des offices du tourisme peuvent vous fournir des cartes de la ville, de la province ou de la région s'il s'agit de bureaux du tourisme

de provinces ou de Communautés autonomes régionales. Les cartes sont généralement gratuites, sinon très peu chères.

Littérature

► **Gautier (Théophile)**, *Voyage en Espagne*, suivi de *España*, Garnier Flammarion. Récit de voyage de l'auteur qui visita l'Espagne en 1840. La destination était déjà très à la mode.

► **Malraux (André)**, *L'Espoir*, Gallimard, coll. « Folio ». La guerre civile espagnole. L'auteur y a participé aux côtés des Républicains.

► **Hemingway (Ernest)**, *Le soleil se lève aussi*, éditions Gallimard, coll. « Folio », 1972. C'est ce roman qui fit connaître les fêtes de San Fermín à Pampelune dans le monde entier.

► **Uribe (Kirmen)**, *Bilbao-New York-Bilbao*, Gallimard, 2012. Un voyage dans le passé à travers les destinées de trois générations de familles, mais surtout un très bel hommage au Pays basque, avec ses marins et ses légendes.

► **Le goût du Pays basque** (Collectif), Collection Le Petit Mercure, Mercure de France, 2011. Textes choisis et présentés par Stéphane Baumont sur le thème du Pays Basque.

► **Voyage au Pays Basque** (Collectif), éditions Pimientos, 2009. Une sélection de textes des grands auteurs qui ont traversé le Pays Basque : Stendhal, Flaubert, Jules Verne, Prosper Mérimée, Victor Hugo...

Histoire

► **Bennassar (Bartolomé)**, *Histoire des Espagnols*, Robert Laffont, 1992. Probablement l'ouvrage le plus complet sur l'histoire de l'Espagne.

► **Etcheverry-Ainchart (Peio)**, *Introduction à l'histoire du Pays Basque*, édition Elkarlanean, 2011. Un essai consacré à l'histoire du Pays Basque des origines à nos jours.

Société

► **Allières Jacques**, *Les basques*, éd. Puf, coll. Que sais-je ? , 2003.

► **Larramendy (Jean-Philippe)**, *Être basque aujourd'hui, de Roncevaux au Guggenheim*, éd. Michalon, 2008.

Religion et mythologie

► **Caro Baroja (Julio)**, *Les Sorcières et leur monde*, Gallimard, 1972. L'auteur s'intéresse aux sorciers et sorcières du Pays basque, et en particulièrement à la mentalité magique.

► **Cerquand (Jean-François)**, *Légendes et récits populaires du Pays Basque*, éd. Auberon, 2006.

Arts et culture

► **Del Castillo (Michel)**, Dictionnaire amoureux de l'Espagne, Plon, 2005.

► **Wolff (Francis)**, Philosophie de la corrida, Hachette, coll. « Pluriel », 2011.

► **Godbarge (Henri)**, *Les arts basques anciens et modernes. Origines. Evolution*. Éditions Atlantica, 2013. L'histoire de l'art régionaliste basque, richement illustrée de dessins, de photos et de reproductions de tableaux.

► **Saldubehere (Jacques)**, *La pelote basque racontée aux enfants et aux adultes*, éditions Atlantica, 2014. L'auteur nous invite à découvrir les filiations historiques de la pelote basque, ses différentes spécialités, ses règles, ses terrains et l'évolution de ses instruments.

Cuisine et loisirs

► **Galé (Anne-Marie)**, *Le Pays Basque en 150 recettes*, éditions First, 2014. Toutes les recettes incontournables de la cuisine basque.

► **Girard-Lagorce (Sylvie)**, *Pays-Basque : Recettes cultes fortes en caractère*, édition Solar, 2014.

Itinéraires

► **Martin (Ibon)**, *Mythologie Basque, 40 randonnées magiques à pied*, éd. Travel Bug, 2011.

Jeunesse

► **Cosem (Michel)**, *Contes traditionnels du Pays basque*, éd. Milan, 2008.

► **Le petit Basco'fil** (collectif), éditions Artza, 2008. Cahier de jeux pour enfants sur le Pays basque, à partir de 7 ans.

AVANT SON DÉPART

Ambassades et consulats

■ AMBASSADE D'ESPAGNE

22, avenue Marceau

Cedex 08 (8^e)

Paris

☎ 01 44 43 18 00

www.exteriores.gob.es/Embajadas/Paris

emb.paris@maec.es

Du lundi au vendredi de 9h à 13h30 et de 14h30 à 17h30.

■ CONSULAT GÉNÉRAL D'ESPAGNE À PARIS

165, boulevard Malesherbes (17^e)

Paris

☎ 01 44 29 40 00

www.exteriores.gob.es/Consulados/Paris

cog.paris@maec.es

■ SERVICE ARIANE

www.diplomatie.gouv.fr

Ariane est un portail, proposé sur le site du ministère des Affaires étrangères, qui permet, lors d'un voyage de moins de 6 mois, de s'identifier gratuitement auprès du Ministère. Une fois les données saisies, le voyageur pourra recevoir des recommandations liées (par SMS ou mail) à la sécurité dans le pays. En outre, la personne désignée par le voyageur comme « contact » en France sera prévenue en cas de danger. De nombreux conseils et avertissements sont également fournis grâce à ce service !

Office du tourisme

■ OFFICE DU TOURISME ESPAGNOL

☎ 01 45 03 82 50

www.spain.info

L'office est fermé au public. Toute demande d'information est à effectuer en ligne (formulaire).

Associations et institutions culturelles

■ ESPAGNOLAS EN PARIS

8, rue Georges Leclanché (15^e)

Paris

☎ +33 1 43 21 24 33

www.gnolas.org

gnolas@free.fr

Cette association culturelle, très active, organise des projections de films et des concerts d'artistes espagnols qui rencontrent un franc succès dans la capitale, en particulier le cycle de projection Espagnolas en Passy, Nos ancêtres les concierges au Majestic Passy (XVI^e arrondissement), le dernier lundi de chaque mois.

■ INSTITUT CERVANTES

7, rue Quentin Bauchart (8^e), Paris

☎ 01 40 70 92 92

www.paris.cervantes.es

cenpar@cervantes.es

M^o George V.

Du lundi au jeudi de 9h15 à 18h30, vendredi de 9h15 à 15h, samedi de 9h30 à 16h30.

On évoque souvent l'institut (en espagnol « Instituto ») Cervantes comme étant un organisme d'apprentissage de la langue espagnole. Et c'est vrai que de très nombreuses personnes prennent le chemin des locaux de l'organisme pour acquérir des connaissances en la matière. Mais c'est loin d'être tout. Le lieu est également celui de très nombreuses tables rondes sur l'Espagne, son histoire et son actualité, de concerts et d'autres activités culturelles. L'endroit compte également une chouette bibliothèque, avec des belles peintures

au plafond, et qui porte le nom d'Octavio Paz. Inaugurée en 1952, elle est sublime.

■ LA MAISON BASQUE DE PARIS

59, avenue Gabriel Péri
Saint-Ouen

☎ 01 40 10 11 11

www.eskualetxea.com

La Maison des Basques réunit plusieurs associations qui proposent des activités autour de la culture basque, notamment des tournois de pelote.

MAGAZINES ET ÉMISSIONS

Presse

■ COURRIER INTERNATIONAL

6-8, rue Jean-Antoine de Baïf (12^e), Paris

☎ 01 46 46 16 00

www.courrierinternational.com

abo@courrierinternational.com

Hebdomadaire regroupant les meilleurs articles de la presse internationale en version française.

■ PETIT FUTÉ MAG

www.petitfute.com

Notre journal vous offre une foule de conseils pratiques pour vos voyages, des interviews, un agenda, le courrier des lecteurs... Le complément parfait à votre guide !

■ RANDOS-BALADES

www.randosbalades.fr

Magazine mensuel sur les randonnées en France et à l'étranger. L'approche est thématique (sentiers du littoral, itinéraires sauvages, thèmes culturels...) et la publication est riche en actualités, trucs et astuces, tests matériels, fiches topographiques et, bien sûr, en guides de randonnée.

Radio

■ RFI

80, rue Camille Desmoulins

Issy-les-Moulineaux

☎ 01 84 22 84 84

www.rfi.fr

RFI (Radio France Internationale) est une radio française d'actualité diffusée mondialement en français et en 13 autres langues*, disponible en direct sur Internet (rfi.fr) et applications connectées. Grâce à l'expertise de ses rédactions basées à Paris et de son réseau de 400 correspondants, RFI propose à ses auditeurs des rendez-vous d'information et des magazines offrant les clés de compréhension du monde.

*anglais, cambodgien, chinois, espagnol, haoussa, kiswahili, mandingue, persan, portugais, roumain, russe, vietnamien.

Télévision

■ FAUT PAS RÊVER – FRANCE 3

<https://twitter.com/fprever>

Rendez-vous voyage et découverte incontournable de France 3, diffusé un lundi soir sur trois (en alternance avec *Thalassa* et *Le Monde de Jamy*). Présenté par Philippe Gougler et Carolina de Salvo, *Faut pas Rêver* nous invite à la découverte des peuples et des cultures du monde à travers des magnifiques reportages et des rencontres originales.

■ FRANCE 24

80, rue Camille Desmoulins

Issy-les-Moulineaux

☎ 01 84 22 84 84

www.france24.com

France 24, quatre chaînes internationales d'information en français, anglais, arabe et en espagnol. Émettant 24h/24 et 7j/7 sur les 5 continents. La rédaction de France 24 propose depuis Paris une approche française du monde et s'appuie sur un réseau de 160 bureaux de correspondants couvrant la quasi-totalité des pays du globe. Disponible en Italie sur la TNT : 241 (en français) – sur Tivu : 73 (en français), 69 (en anglais) – sur Sky : 541 (en français), 531 (en anglais). Également sur Internet (france24.com) et applications connectées.

■ RMC DÉCOUVERTE

☎ 01 71 19 11 91

rmcdecouverte.bfmtv.com

Média d'information thématique, cette chaîne – diffusée en HD – propose un florilège de programmes dédiés à la découverte, et plus particulièrement des documentaires liés aux thématiques suivantes : aventure, animaux,

science et technologie, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

■ THALASSA – FRANCE 3

www.thalassa.france3.fr
thalassa@francetv.fr

Rendez-vous incontournable de France Télévision, quasi historique, *Thalassa*, le magazine de la mer, existe depuis 1975. L'équipe de journalistes part à la rencontre de tous les acteurs du monde marin. Dans cette émission hebdomadaire, où il est souvent question d'environnement, d'écologie, de pêche et de pêcheurs, de navigants, de tours du monde à la voile, la découverte du littoral français et les grandes aventures du bout du monde y sont régulièrement à l'honneur pour mieux comprendre les enjeux actuels et les actions en faveur de la planète bleue.

■ TREK

www.trekhd.tv

Chaîne thématique.

Chaîne du Groupe AB consacrée aux sports en contact avec la nature qui propose une grille composée le lundi par les sports extrêmes ; mardi, les sports en extérieur ; mercredi, les sports de glisse sur neige ; jeudi, les expéditions, avec des voyages extrêmes ; vendredi, le jour des défis avec des jeux télévisés de TV réalité ; samedi, deuxième jour de sports de glisse sur mer ; dimanche, l'escalade, à main nue ou à la pioche. Remplaçant la chaîne Escales, Trek est disponible sur les réseaux câble, satellite et box ADSL.

■ TV5 MONDE

www.tv5monde.com

La chaîne de télévision internationale francophone diffuse des émissions de ses partenaires nationaux (France Télévisions, RTBF, TSR et CTQC) et ses propres programmes. La grille de TV5 Monde reflète la diversité de la création audiovisuelle francophone : cinéma, fiction, documentaire, jeux, divertissement, musique, jeunesse, sport, spectacles... TV5 Monde est diffusée dans plus de 200 pays et propose 9 chaînes régionalisées et 2 chaînes thématiques. Son audience moyenne hebdomadaire est de 55 millions de téléspectateurs.

■ USHUAÏA TV

☎ 01 41 41 12 34

www.ushuaiatv.fr
ushuaiatv@tf1.fr

La chaîne découlant du magazine éponyme a un slogan clair : « Des Hommes, une Planète ». Elle se veut télévision du développement durable et de la protection de la planète et propose nombre de documentaires, reportages et enquêtes.

■ VOYAGE

www.voyage.fr
info@voyage.fr

Terres méconnues ou inconnues, grands espaces et mégapoles, lieux incontournables ou insolites, cultures et nouvelles tendances : Voyage TV vous propose d'explorer le monde dans toute sa richesse à l'aide de documentaires ou en compagnie de guides éclairés.

RESTER

ÊTRE SOLIDAIRE

■ ACTION CONTRE LA FAIM

14/16, boulevard Douaumont (17^e), Paris

☎ 01 70 84 70 84

www.actioncontrelafaim.org

srd@actioncontrelafaim.org

Joignable par téléphone de 9h à 13h et de 14h à 18h.

ONG internationale spécialisée dans la lutte contre la faim dans le monde, Action contre la Faim est présente dans une quarantaine de pays, active dans les domaines de la nutrition, santé,

sécurité alimentaire, de l'eau, de l'assainissement. L'association intervient avant tout dans des situations de crise. Le but étant de rendre les populations autonomes d'un point de vue de la nutrition disponible, en apportant une aide concrète et en formant les intervenants locaux qui prendront bientôt le relais dans des infrastructures adaptées aux besoins. Ses missions de volontariat durent de trois mois à un an en Afrique, Asie, Amérique, Europe centrale, dans le Caucase, au Moyen-Orient et dans les Caraïbes.

ÉTUDIER

Pour étudier ou poursuivre vos études supérieures, il vous faut prendre contact avec le service des relations internationales de votre université. Préparez-vous alors à des démarches longues. Mais le résultat d'un semestre ou d'une année à l'étranger vous fera oublier ces désagréments tant c'est une expérience personnelle et universitaire enrichissante. C'est aussi un atout précieux à mentionner sur votre CV.

► **Echanges universitaires.** Pour ceux qui hésiteraient encore à s'exiler le temps d'un semestre ou d'une année universitaire en Espagne, *L'Auberge espagnole* de Cédric Kaplish ne saura que trop vous convaincre de participer aux programmes d'échanges universitaires européens Erasmus ou Leonardo. Renseignez-vous auprès du bureau des relations internationales de votre université en France pour faire un échange universitaire.

► **Inscription individuelle.** On peut aussi s'inscrire directement dans une université espagnole, sans passer par le système français. La plupart des diplômes délivrés par l'enseignement public français y sont reconnus, mais ils ignorent presque totalement ce qu'est une classe prépa. Les frais d'inscription universitaire, même dans les universités publiques, sont plus élevés qu'en France. Mais, sur une année, on s'y retrouve puisque la vie sur place est moins chère. On peut bien sûr faire un master ou un doctorat en Espagne si l'on a le niveau bac + 5, nos diplômés étant bien vus là-bas. Attention cependant aux modalités d'inscription : pour un master privé, une simple traduction certifiée devrait être suffisante. En revanche, pour accéder

à un doctorat ou à un master officiel, vous aurez probablement besoin d'une homologation de votre diplôme auprès du Ministère de l'éducation – une démarche administrative qui peut prendre parfois jusqu'à 1 an !

► **Les différents types d'universités.** Il existe trois grandes catégories d'universités en Espagne. Les universités publiques d'Etat sont les plus nombreuses. Elles regroupent généralement les départements sur un même campus. Les étudiants en médecine, en revanche, s'instruisent souvent à part car leur faculté est attachée à un hôpital. Les universités dites « autonomes » (Madrid et Barcelone) sont publiques, mais disposent de plus de liberté dans l'élaboration des programmes que les autres universités. Enfin, les universités catholiques restent assez nombreuses. Elles demandent des frais d'inscription assez élevés. Elles attirent les étudiants de « bonne famille » plus que des fervents catholiques, rares chez les jeunes, même dans les universités catholiques.

■ AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS À L'ÉTRANGER (AEFE)

23, place de Catalogne (14^e), Paris

☎ 01 53 69 30 90 – www.aefe.fr

Cette agence, sous tutelle du ministère des Affaires étrangères, anime et gère un réseau de près de 500 établissements d'enseignement français à l'étranger. Offres d'emploi à l'international pour les titulaires de la fonction publique (Education nationale principalement) et informations sur la politique pédagogique, la scolarité et l'orientation émaillent le site Internet de cet organisme qui soutient également l'association Anciens des lycées français du monde.



© Naïade Plante

VOUS AVEZ **BOUCLÉ** VOTRE **VALISE** ?

AIDEZ
61 MILLIONS D'ENFANTS*
À PRÉPARER LEUR CARTABLE

SOUTENEZ AIDE ET ACTION SUR
www.france.aide-et-action.org

L'éducation change le monde, changez-le avec nous !



L'Education change le monde

* Selon l'Unesco, 61 millions d'enfants en âge de fréquenter le primaire n'ont pas accès à l'école.

■ CIDJ

www.cidj.com

La rubrique « Europe et International » sur le serveur du Centre d'Information et de Documentation Jeunesse fournit des informations pratiques aux étudiants qui ont pour projet d'aller étudier à l'étranger.

■ ÉDUCATION NATIONALE

www.education.gouv.fr

Sur le serveur du ministère de l'Éducation nationale, une rubrique « International » regroupe les informations essentielles sur la dimension européenne et internationale de l'éducation.

■ MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

www.diplomatie.gouv.fr

Il est bon d'y jeter un œil avant votre départ pour connaître les formalités de départ et y glaner de bons conseils : santé, transports, précautions à prendre et risques à éviter. Dans la rubrique

« Services aux citoyens » vous trouverez un guide de l'expatriation, une *check-list* des démarches à effectuer, les modalités de demandes de documents officiels ou encore des informations sur le registre des Français à l'étranger. A noter aussi que les informations mises à disposition dans l'espace politique, économie et socio-culturel du serveur du ministère des Affaires étrangères sont fort utiles pour les personnes qui s'intéressent aux enjeux et réalités du pays.

■ WEP FRANCE

95, avenue Ledru Rollin (12^e), Paris

☎ 01 48 06 26 26

www.wep.fr

info@wep.fr

WEP propose plus de 50 projets éducatifs et séjours linguistiques dans une trentaine de pays pour une durée allant de une semaine à 18 mois. Possibilité également de planifier des programmes combinés (études et projet humanitaire par exemple).

INVESTIR

Depuis 2015, le secteur immobilier espagnol est reparti en flèche après six années de crise, ayant entraîné un effondrement des prix de près de 40 %.

Le prix moyen du mètre carré à Bilbao est actuellement de 3 600 euros. Evidemment, ce chiffre varie considérablement d'un quartier à l'autre !

■ ALDEAS ABANDONADAS

Espagne

www.aldeasabandonadas.com

info@sacapartido.com

Vous rêvez d'acheter une petite maison perdue dans la campagne et de la retaper entièrement ? Alors ce site est fait pour vous ! Il s'agit du n° 1 en Espagne des annonces immobilières de maisons rurales, *fincas* et domaines viticoles.

■ BUSINESS FRANCE

77, Boulevard Saint-Jacques (14^e), Paris

☎ 01 40 73 30 00 – www.businessfrance.fr

cil@businessfrance.fr

L'Agence pour le développement international des entreprises françaises travaille en étroite collaboration avec les missions économiques. Le site Internet recense toutes les actions menées, les ouvrages publiés, les événements programmés et renvoie sur la page du Volontariat International en Entreprise (VIE).

► **Autre adresse :** Espace Gaymard 2, place d'Arvieux – 13002 Marseille.

■ IDEALISTA

www.idealista.com

La référence pour les annonces immobilières en Espagne. Vous y trouverez aussi bien des offres de particuliers que d'agences.

TRAVAILLER – TROUVER UN STAGE

► **Concernant les stages**, vous pouvez proposer vos services à des entreprises françaises implantées en Espagne (liste sur www.civiweb.com) ou directement aux entreprises espagnoles. Vous avez intérêt à négocier vos indemnités puisqu'elles ne sont pas fixées par avance.

► **La recherche d'emploi** risque de s'avérer bien plus compliquée. L'Espagne connaît encore un taux de chômage important. Même si ce

taux est moindre au Pays Basque, les jeunes sont les premiers touchés. Aussi les jeunes diplômés trouvent-ils difficilement un premier emploi correspondant à leurs qualifications. Reste qu'aller y travailler quelques mois permet d'apprendre à parler espagnol, mais travailler dans la restauration ou l'hôtellerie rime souvent avec précarité. Avant de vous lancer en Espagne pour trouver un job, souvenez-vous que le SMIC espagnol tourne autour de 900 € par mois.

NOURRIR ÇA VEUT DIRE SOIGNER

UNE PERSONNE MALADE PEUT RAPIDEMENT SOUFFRIR DE MALNUTRITION. SAVEZ-VOUS QUE LES MALADIES SONT L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES DE LA FAIM DANS LE MONDE, FRAGILISANT ENCORE L'ORGANISME DES PLUS FAIBLES ? ALORS NOUS ŒUVRONS DIRECTEMENT AUPRÈS DES POPULATIONS POUR PRÉVENIR ET SOIGNER, AFIN QU'ELLES PUISSENT RETROUVER UNE VIE ET UNE ALIMENTATION NORMALES.



Si vous voulez faire les vendanges, rendez-vous dans l'Alava, au sud du Pays Basque. La restauration et l'hôtellerie recrutent beaucoup et les conditions de travail espagnoles ressemblent à celles de chez nous : salaires assez faibles, longues journées de labeur. Pour trouver ce type de job, mieux vaut avoir de bonnes notions d'espagnol si vous ne voulez pas vous retrouver à la plonge. Les étudiants passant quelques mois à l'université peuvent essayer de donner des cours de français. Adressez-vous aux *academias*, les écoles de langues, très nombreuses. Elles recherchent des professeurs à partir du mois de septembre. Vous pouvez aussi regarder ou mettre une annonce dans les alliances et instituts français. Les jeunes diplômés (bac + 5) peuvent aussi postuler au volontariat international, organisé par le ministère des Affaires étrangères. Les entreprises privées, les consulats et ambassades recrutent par ce biais des jeunes pour des missions d'une durée de 6 mois à 2 ans.

Sachez que les emplois en CDI en Espagne sont une denrée rare, les employeurs ayant tendance à vous faire signer des CDD. Si vous parlez bien anglais et espagnol, vous avez un très grand avantage sur bon nombre de candidats espagnols. Quelques pistes pour chercher un emploi : la chambre de commerce d'Espagne qui propose de mettre votre CV en ligne, les chambres de commerce françaises, l'ambassade d'Espagne, les multinationales françaises, etc.

■ ASSOCIATION TELI

Les Clarets
Saint-Pierre-d'Entremont
☎ 04 79 85 24 63
www.teli.asso.fr
contact@teli.asso.fr

Le Club TELI est une association loi 1901 sans but lucratif d'aide à la mobilité internationale créée il y a 20 ans. Elle compte 4 000 adhérents

en France et dans 65 pays. Si vous souhaitez vous rendre à l'étranger, quel que soit votre projet, vous découvrirez avec le Club TELI des infos et des offres de stages, de jobs d'été et de travail pour francophones.

■ CAPCAMPUS

www.capcampus.com

CapCampus fut l'un des premiers portails étudiants français en ligne. Dans la rubrique dédiée aux stages, vous trouverez aussi des offres pour l'étranger. Le site propose également toutes les informations pratiques pour bien préparer son départ et son séjour à l'étranger.

■ OFFICE ECONOMIQUE ET COMMERCIAL DE L'AMBASSADE D'ESPAGNE

13, rue Paul Valéry (8°)
Paris

☎ 01 53 57 95 50

paris@comercio.mineco.es

Renseignements sur les entreprises espagnoles, les importateurs des produits espagnols, leurs points de vente et les investissements et créations d'entreprises en Espagne. Bourse d'emplois.

■ SERVICE PUBLIC D'EMPLOI (SEPE)

www.sepe.es

C'est l'équivalent de Pôle Emploi en Espagne.

■ VIE – VOLONTARIAT INTERNATIONAL EN ENTREPRISE

www.civiweb.com

Si vous avez entre 18 et 28 ans et êtes ressortissant de l'Espace économique européen, vous pouvez partir en volontariat international en entreprise (VIE) ou en administration (VIA). Il s'agit d'un contrat de 6 à 24 mois rémunéré et placé sous la tutelle de l'ambassade de France. Tous les métiers sont concernés et vous bénéficiez d'un statut public protecteur. Offres sur le site Internet.

Sites d'offres d'emploi en Espagne

- **infojobs.net** : Site web généraliste.
- **infoempleo.com** : Site web généraliste.
- **lanbide.euskadi.eus** : Service basque pour l'emploi.
- **cultunet.com** : Offres d'emploi dans le secteur de la culture.
- **turijobs.com / hosco.com** : Offres d'emploi dans le secteur du tourisme.
- **guia-editores.org** : Offres d'emploi dans les secteurs de l'édition et de l'enseignement.
- **domestika.org** : Offres d'emploi dans les secteurs du design et de la communication.
- **quientv.com** : Offres d'emploi dans le secteur audiovisuel.

INDEX

A

ABADIÑO	213
ABANDOBARRA	78, 93, 105, 111, 114, 124, 132
ANUNCIACIÓN (ÉGLISE DE L') (SANTANDER)	232
AQUARIUM (SAN SEBASTIÁN)	195
ARCO DE SANTA ANA	213
ARKEOLOGI MUSEOA (MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE DE BISCAYE)	117
ASUNCIÓN DE LA VIRGEN (CATHÉDRALE DE LA) (SANTANDER)	231
ATELIER DE CHILLIDA	217
AZKUNA ZENTROA (LA ALHÓNDIGA)	126
AZPEITIA	218

B

BAIE DE GORLIZ ET DUNES PÉTRIFIÉES	149
BAKO - BAQUIO	151
BALEINER AITA GURIA	155
BALMAEDA	206
BARAKALDO	136
BASILICA SANTA MARIA DE URIBARRI	213
BASILIQUE DE BEGOÑA (CASCO VIEJO)	117
BASILIQUE DE SANTA MARIA	140
BASILIQUE SANTA MARIA DE LEKETIO	167
BASILIQUE SANTA MARIA DEL CORO (SAN SEBASTIÁN)	195
BERMEO	154
BILBAO	74
BILBAO BIZKAIA CARD	115
BILBAO CITY TOUR	116
BILBAO GREETERS	116
BILBAO XPERIENCE	116
BILBAOGUIA	116
BILBOATS	116
BOLSA DE BILBAO	121
BUEN PASTOR (CATEDRAL DEL) (SAN SEBASTIÁN)	195
BUS TOURISTIQUE BILBAO BIZKAIA	116

C - D

CABO MAYOR	231
CALZADA ROMANA	205
CASA CONSISTORIAL (HÔTEL DE VILLE) (CASCO VIEJO)	118
CASA DE JUNTAS ET ARBRE DE GUERNICA	164
CASA DE MISERICORDIA	126
CASA MONTERO	121
CASCADE DE GOURI	212
CASCO VIEJO	76, 88, 96, 109, 112, 113, 117, 128
CATEDRAL DEL BUEN PASTOR (SAN SEBASTIÁN)	195
CATHÉDRALE DE LA ASUNCIÓN DE LA VIRGEN (SANTANDER)	231
CATHÉDRALE DE SANTIAGO (CASCO VIEJO)	118
CENTRO BOTÍN	232
CHÂTEAU DE BUTRÓN	151
CONCHA (LA) (SAN SEBASTIÁN)	196
CONFRÉRIE DE SANTA CLARA	169
CONSOLACIÓN (ÉGLISE DE LA) (SANTANDER)	232
CONVENTO DE SANTA CRUZ	232
COUVET ET CLOÎTRE DE SAN FRANCISCO	155
CRISTOBAL BALenciAGA MUSEOA	173
CROIX DE KURUTZIAGA	213
CROIX DE OÑAZINO ET TOUR DE ECHEVARRI	209
CUEVA DE ARENAZA	204
CUEVA DE POZALAGUA	208
CUEVAS DE OÑATI-ARRIKRUTZ	215
DURANGO	212

E

ÉGLISE DE L'ANUNCIACIÓN (SANTANDER)	232
ÉGLISE DE LA CONSOLACIÓN (SANTANDER)	232
ÉGLISE DE SAN SALVADOR (GUETARIA - GETARIA)	173
ÉGLISE DE SANTA LUCÍA (SANTANDER)	232
ÉGLISE DE SANTA MARIA (MUNDAKA)	157
ÉGLISE SANTA EUFEMIA (BERMEO)	155
ÉGLISE SANTA MARIA (ONDARROA)	169
EL ARENAL	118
EL ENSANCHE-ABANDO	78, 91, 101, 110, 113, 114, 121, 130
EL MIRADOR DE ARTXANDA	124
EL SARDINERO (SANTANDER)	232
ELANTXOBE	162

ENCLAVE PRONILLO	233
ENSEMBLE ARCHÉOLOGIQUE MONUMENTAL	
DE SANTA MARIA LA REAL	175
ERMITA SAN SEBASTIÁN Y SAN ROQUE	207
ERMITAGE DE SAN JUAN DE GAZTELUGATXE	153
ERMITAGE DE SAN PELAYO	153
ERMITAGE DE SANTA CATALINA	157
ESPACIO CULTURAL IGNACIO ZULOAGA	171
ESTACIÓN DE CONCORDIA	121
EUSKAL MUSEOA (MUSÉE BASQUE)	118

F

FLYSCH (ZUMAIA)	171
FORÊT PEINTE D'OMA	159
FORGE EL POBAL	205
FORTIN DE AZKORRIAGA	149
FUNDACIÓN BILBAOARTE (CASCO VIEJO)	119
FUNDACIÓN MUSEO DE LA PAZ DE GERNIKA	164

G

GALDAMES	204
GATIKA	149
GETXO	141
GETXO AQUARIUM	143
GORLIZ	149
GRAN VÍA DE DON DIEGO LÓPEZ DE HARO	122
GROTTE D'EL CASTILLO	233
GROTTE DE HORÑOS DE LA PEÑA	233
GROTTE DE LAS MONEDAS	233
GROTTE DE SANTIMAMINÉ	159
GROTTE EL PENDO	234
GÜENES	206
GUERNICA	163
GUETARIA - GETARIA	171
GUIDE BILBAO	116

I

IGLESIA DE LOS SANTOS JUANES (CASCO VIEJO)	119
IGLESIA DE SAN ANTON (CASCO VIEJO)	119
IGLESIA DE SAN NICOLÁS (CASCO VIEJO)	119
IGLESIA DE SAN SEVERINO (BALMAEDA)	207
IGLESIA DE SAN VICENTE (SAN SEBASTIÁN)	196
IGLESIA DE SAN VICENTE DE ABANDO	122
IGLESIA DEL SANTÍSIMO CRISTO (SANTANDER)	234
IGLESIA VIRGEN DEL MAR (SANTURTZI)	138
ÎLE DE GARRAITZ	167
ÎLE DE SANTA CLARA	196
INDAUTXU	79, 94, 106, 111, 113, 114, 126, 132
INSTALLATIONS MINIÈRES DE SOPUERTA	205

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

J

JAI-ALAI DE GERNIKA.....164
JARDINES DE ALBIA.....122
JARDINS D'ALDERDI-EDER.....196

K

KARRANTZA.....207
KURSAAL (SAN SEBASTIÁN).....196

L

LAS ENCARTACIONES.....204
LAS SIETE CALLES.....119
LEGAZPI.....216
LEGUTIANO.....209
LEKEITIO.....166

M

MAISON D'UNAMUNO.....119
MAISOR (GUETARIA – GETARIA).....173
MERCADO DE LA RIBERA.....119
MONTE IGUELDO.....196
MONTE URGULL.....198
MONUMENTO AL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS.....127
MOULIN D'AXERROTA.....143
MUNDAKA.....156
MUNGUIA.....151
MURGIA – MURGUIA.....208
MUSÉE D'HISTOIRE DE BALMADEA.....207
MUSÉE DE L'ENVIRONNEMENT (AZPETIA).....220
MUSÉE DE PRÉHISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE.....234
MUSEO DE ALFARERÍA VASCA.....212
MUSEO DE ARTE E HISTORIA DE DURANGO.....213
MUSEO DE ARTE SACRO.....120
MUSEO DE BELLAS ARTES DE BILBAO.....122
MUSEO DE COCHES ANTIGUOS Y CLÁSICOS.....204
MUSEO DE LA MIEL.....209
MUSEO DE LAS ENCARTACIONES –
CASA DE JUNTAS DE AVELLANEDA.....206
MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA.....120
MUSEO DE REPRODUCCIONES DE BILBAO.....120
MUSEO DEL HIERRO VASCO.....217
MUSEO DEL PESCADOR.....155
MUSEO DIOCESANO DE SAN SEBASTIÁN.....198
MUSEO ETNOGRÁFICO DE CANTABRIA.....234
MUSEO EUSKAL HERRIA.....166
MUSEO GUGGENHEIM.....125
MUSEO LA ENCARTADA.....207
MUSEO MARÍTIMO DEL CÁNTABRICO.....235
MUSEO MARÍTIMO RÍA DE BILBAO.....124
MUSEO NAVAL.....198
MUSEO PLENTIA BUTRÓN.....148
MUSEO VASCO DEL FERROCARRIL.....220

O

OÑATE – OÑATI.....214
ONDARROA.....168

P

PALACIO CHÁVARRI.....123
PALACIO DE LA DIPUTACIÓN DE BIZKAIA.....123
PALACIO DE NARROS.....175
PALACIO DE YOHN.....120
PALACIO EUSKALDUNA.....124
PALACIO REAL DE LA MAGDALENA.....235
PALAIS ET JARDIN D'AÏETE.....198
PALAIS ET JARDINS DE MIRAMAR.....199
PARC D'ATXURIAGA.....204
PARC DE CRISTINA ENEA.....199
PARC MYTHOLOGIQUE D'IZENADUBA BASOA.....151
PARC NATUREL D'AIZKORRI.....216
PARC NATUREL D'URKIOLA.....212
PARC NATUREL DE GORBEIA.....208
PARQUE DE DOÑA CASILDA ITURIZAR.....127
PARQUE DE LOS PUEBLOS DE EUROPA.....166
PASEO DE LA MEMORIA.....124
PASEO NUEVO.....199
PEINE DE LOS VIENTOS.....199
PHARE DE GORLIZ.....149
PHOTOMUSEUM (ZARAUZ – ZARAUTZ).....175
PLAGE D'ONDARRETA.....199

PLAGE DE KARRASPIO.....168
PLAGE DE LA ZURRIOLA.....199
PLAGE DE LAIDA.....157
PLAGE DU PUNTAL.....235
PLAGES (SOPELANA).....146
PLAGES DE LAGA ET DE LAIDA.....159
PLAGES DU SARDINERO ET DE LA MAGDALENA.....235
PLAZA CIRCULAR.....123
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN.....199
PLAZA DE TOROS DE VISTA ALEGRE ET MUSEO TAURINO.....127
PLAZA NUEVA.....120
PLENTZIA.....147
PONT ZUBIZURI.....124
PORT (LEKEITIO).....168
PORTU ZAHARRA (VIEUX PORT).....155
PORTUGALETE.....138
PRESQU'ÎLE DE LA MAGDALENA.....236
PUENTE VIEJO (BALMADEA).....207
PUENTE VIEJO (ONDARROA).....169
PUENTE VIZCAYA (GETXO).....143
PUENTE VIZCAYA (PORTUGALETE).....140

R

REFUGE POUR LA FAUNE BASCONO.....159
RESERVE DE BIOSPHERE D'URDAIBAI.....158
RÍA DE PLENTZIA.....148
RIALIA – MUSEO DE LA INDUSTRIA.....140
ROUTE MONUMENTALE (AZPETIA).....220

S

SALA ONDARE.....127
SALA REKALDE.....123
SAN MIGUEL DE ZUMETXAGA.....151
SAN SALVADOR (ÉGLISE DE) (GUETARIA – GETARIA).....173
SAN SEBASTIAN.....176
SAN TELMO MUSEOA.....199
SANCTUAIRE D'ARANTZAZU.....215
SANCTUAIRE D'URKIOLA.....213
SANCTUAIRE DE LOYOLA.....220
SANTA EUFEMIA (ÉGLISE) (BERMEO).....155
SANTA LUCÍA (ÉGLISE DE) (SANTANDER).....232
SANTA MARIA (ÉGLISE DE) (MUNDAKA).....157
SANTA MARIA (ÉGLISE) (ONDARROA).....169
SANTA MARIA DE ZUMARRAGA (LA ANTIGUA).....218
SANTANDER.....222
SANTIAGO (CATHÉDRALE DE) (CASCO VIEJO).....118
SANTUARIO DE ORO.....209
SANTURTZI ITSASOA MUSEOA.....138
SANTURTZI.....137
SECRET BILBAO.....116
SOCIEDAD BILBAÍNA.....123
SOPELANA.....144
SOPUERTA.....205
SOPUERTA ABENTURA.....205

T - U

TABAKALERA (SAN SEBASTIÁN).....200
TEATRO ARRIAGA.....121
TORRE DE LA QUADRA.....206
TORRE DE SALAZAR.....141
TORRE PALACIO DE MUNT SARATZ.....213
TOUR DU COUVENT DES MÈRES DOMINICAINES.....168
TOUR ETXEANDIA.....169
TOUR IBERDROLA.....126
TOUR LIKONA.....169
TOUR MADARIAGA – CENTRE DE LA BIODIVERSITÉ D'EUSKADI.....162
TXAKOLINGUEA.....153
URDAIBAI BIRD CENTER.....162

V

VIEILLE VILLE DE PLENTZIA.....148
VIEILLE VILLE ET PORT (GUETARIA – GETARIA).....173
VIEUX PORT (MUNDAKA).....157
VIEUX PORT D'ALGORTA (PUERTO VIEJO).....143
VILLA URRUTIA (MAIRIE).....206
VISITES GUIDÉES DE BILBAO.....116
VOIE VERTE DE GALDAMES.....204

Z

ZARAUZ – ZARAUTZ.....174
ZUMAIA.....169
ZUMARRAGA.....217

Des guides de voyage sur plus de **700** destinations

VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez-nous sur



LA THAÏLANDE

POUR SEULEMENT

54 520€ TTC
au départ
de Paris

11,95 € Prix France



520€

+

54 000€⁽¹⁾

BILLET D'AVION
POUR LA THAÏLANDE

FRAIS MÉDICAUX SUITE
À UN ACCIDENT



Pour qu'un voyage ne vous coûte pas plus que prévu,
pensez à souscrire une **assurance voyage**
Allianz Travel comprenant notamment :



**FRAIS MÉDICAUX ET
D'HOSPITALISATION**



RAPATRIEMENT SANITAIRE



**ASSISTANCE ET
ACCOMPAGNEMENT 24H/24**

Mon assurance voyage sur **www.allianz-voyage.fr**
ou au **01 73 29 06 10⁽²⁾**

Allianz  **Travel**

L'assurance de voyager serein

Prestations assurées par AWP P&C - Société anonyme au capital social de 17 287 285€ - 519 490 080 RCS Bobigny - Entreprise privée régie par le Code des Assurances et mises en œuvre par AWP France SAS - SAS au capital de 7 584 076,86€ - 490 381 753 RCS Bobigny - Société de courtage d'assurances - Inscription ORIAS 07 026 669 - <http://www.orias.fr/> ci-après dénommé « Allianz Travel » - Sièges sociaux : 7 rue Dora Maar, 93400 Saint-Ouen - (1) Montant inspiré d'un cas réel pris en charge par les équipes d'AWP France SAS - (2) Du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 10h à 17h, sauf jours fériés - Crédit photo : Getty Images