

**Pays Basque
Découverte**

Donostia, belle et secrète

CÔTE BASQUE

BASSE-NAVARRRE

LABOURD INTÉRIEUR

SOULE

VAL D'ADOUR

DONOSTIA-S^T SÉBASTIEN

FANTASTIQUE PARC DES SCIENCES

Visite incontournable du Kutxaespacio

4

DES CHIFFRES ET DES LETTRES

L'origine de Donostia

5

TABAKALERA, LIEU VIVANT

Le nouveau rendez-vous de l'art

6

DONOSTIA 2016

Des vagues d'énergie

8

EUSKALDUN ET CANTATRICE

Ainhoa Garmendia
étoile montante de l'opéra

9

ANDONI ADURIZ

L'enfant prodige de la cuisine basque

12

MIKEL LABOA

La mort d'un poète

16

UNE DONOSTIARRA COMME GUIDE

Carmen Izaga nous explique
sa passion pour Donostia

19

LES MEILLEURS DES PINTXO

Petite ballade gastronomique
obligatoire

22





Vous avez entre les mains le sixième numéro d'Egun On Pays Basque Découverte, magazine produit par le Journal du Pays Basque. Toujours avec la volonté d'informer au plus près ses lecteurs de ce qui se passe dans notre pays, le quotidien a décidé de publier six magazines, consacrés à six territoires du Pays Basque. Ceci avec deux objectifs principaux :

- permettre aux habitants du Pays Basque de mieux comprendre et aussi de découvrir des réalités locales,
- faire découvrir notre pays aux nombreux visiteurs, en sortant des clichés folkloriques habituels.

Le Pays Basque des sept provinces est un territoire historique de près de 3 millions d'habitants, qui ont pour langue commune l'euskara, pilier de l'identité basque. Autant de Basques attachés à leur identité, à leur terre et à leur culture... Autant de femmes et d'hommes qui façonnent au quotidien le Pays Basque.

Ce numéro est consacré à Donostia. La capitale du Gipuzkoa n'a pas toujours eu cette place, mais aujourd'hui, personne ne la discute. Elle est, sans conteste, la vitrine d'une société gipuzkoar qui vit dans la rue, au rythme de son actualité culturelle et politique. Donostia est à la fois un écrin naturel qui accueille les personnalités de ce monde et le lieu d'expression des fêtes les plus populaires. A travers ces quelques pages, nous vous proposons de visiter notre territoire de manière différente, à la rencontre de personnalités et d'activités qui font la fierté de tout un territoire. Une proposition qui en appelle d'autres. Bonne lecture à tou(te)s !

Egun On gehigarriaren zenbaki honekin, emaitza beste begirada bat Donostiari. Betiko bide turistikoetatik kanpo, lurralde honetako aurpegi eta leku zombaiten ezagutzea proposatzen dizuegu. Irakurketa on !

BIARRITZ ET DONOSTIA ENSEMBLE POUR LA CONNAISSANCE DE LA MER

Le Musée de la Mer de Biarritz et L'Aquarium de Donostia - San Sebastian offrent désormais aux scolaires l'opportunité de visiter les deux musées.

Avec le programme développé ensemble, les contenus sont complémentaires afin que les écoliers approfondissent correctement leur connaissance de la vie marine.

Les professeurs peuvent choisir le jour de la visite et l'heure et ils peuvent visiter les deux aquariums le même jour ou pas.

LA PERLA TALASO-SPORT, LE PLUS GRAND CENTRE DE THALASSOTHÉRAPIE URBAIN D'EUROPE

Le centre Talaso-Sport de Donostia est le plus grand espace de thalassothérapie urbain d'Europe, avec 4 500 m² d'espace consacré à la thalassothérapie, une zone de sport avec gymnase et centre de santé esthétique. Après de nouveaux travaux, l'espace a doublé avec des nouveautés telles que "le Couloir à sensations" de 25 mètres de long, la piscine active, la première dans le Pays Basque, dans laquelle vous pouvez pratiquer la gymnastique de fitness et de vélo dans l'eau, le bain de vapeur d'eau de mer, la fontaine de glace, les douches à grand contraste, les jacuzzis verticaux etc...

FANTASTIQUE PARC DES SCIENCES

S'il y a une seule visite à ne pas rater à Donosti aujourd'hui, c'est le "Kutxaespacio de la Ciencia", centre interactif d'expérimentation et de diffusion de la science. La surface construite est d'un peu moins de huit mille mètres carrés. Deux mille mètres carrés consacrés à l'exposition permanente, elle-même divisée en neuf sections d'intérêt scientifique : mécanique, optique, perception, matériaux surprenants, électricité et magnétisme, communications, systèmes complexes, vaisseau Terre et le jardin des éléments. Chaque section comporte environ seize expériences au travers desquelles les visiteurs apprennent les principes scientifiques de façon simple, ludique et interactive.

Le centre dispose également d'un Planétarium doté d'une capacité d'accueil de 110 places, d'une section baptisée Txikiklik consacrée aux plus petits et d'un observatoire astronomique situé sur une tour de 30 mètres de hauteur.

Ouvert tous les jours sauf le lundi.



Special prices for groups

Sunday to Thursday
De domingo a jueves

DISCO BAR

2x1

from 8:00pm to 11:00pm
de 20:00 h a 23:00 h

☎ 0034 943 430 612
Fermin Calbetón, 35 (Parte Vieja)
20003 DONOSTIA / SAN SEBASTIAN
E-mail: tastas@tastas.net
www.tastas.net

VIENS FAIRE LA FÊTE !!

RESTAURANTE JATETxea

MAHASTI



Cuisine traditionnelle · Menus du jour · Sandwichs

Karrika Kalea, 20 - Alde Zaharra - Parte Vieja - 20003 DONOSTIA - ☎ 943 42 81 10

DES CHIFFRES ET DES LETTRES

Population : 183 308 habitants

Surface : 60 km²

Maire : Odon Elorza (PSE)

Budget : 460 millions d'euros

Donostia est le nom de la ville en basque. Le nom comme tel, toutefois, viendrait du latin : Dominez (San) Ostiam (Ostia, port romain, en allusion à Sebastián Mártir). C'est après toutes ces étapes que la ville prend son nom définitif : Donostia, comme l'a écrit Koldo Mitxelena, linguiste, dans son livre Apellidos Vascos de 1953 :

"... le nom basque de Saint-Sébastien, dont l'évolution approximative aura été « Donasa (b)astiai, Donasastia, Donastia, Donostia" (2^a édition, 1955, p 96).

ILS SONT DES ENFANTS DE DONOSTI...

Pío Baroja, écrivain

Pablo Sorozábal, compositeur

Eduardo Chillida, sculpteur

Carlos Puig, peintre

La Oreja De Van Gogh, groupe de musique pop

Ramon Lazkano, compositeur



**BERNARDO
ETXEA**

Bar • Restaurant

Spécialités poissons et fruits de mer

www.bernardoetxea.com

Tel: 0034 943 42 20 55



Gastronomie allemande

Jambonneau, saucisses maison avec sauerkraut (choux allemand)



**PAULANER
Bierhaus**



San Bizente, 7 Parte Vieja - DONOSTIA / Tel : 0034.943.42.18.08

TABAKELERA, LIEU VIVANT

Tabakalera est le projet qui convertit l'ancienne usine de tabac de Saint-Sébastien en un Centre International de Culture Contemporaine, spécialisé en culture visuelle.

L'art contemporain, la télévision, la vidéo et le cinéma, le dessin et le son convergeront dans un même espace. Un espace singulier d'expositions et de programmes audiovisuels et, surtout, un lieu de travail, de production, de création. Une usine à images.

Alors que le projet est en cours de développement et que les préparatifs sont en pleine avancée pour la rénovation du bâtiment, Tabakalera organise des expositions, des cycles, des débats... Ses activités cohabitent dans les espaces de l'usine avec des enregistrements, des tournages et des événements produits par d'autres agents environnants. Tabakalera est déjà un lieu vivant.



ORIGINAL

Donostia, terre de bâtisseurs. Ce n'est pas un musée connu et pourtant, il mérite le détour : le musée du ciment qui rend hommage à la famille Rezola, pionnière de cette technique et native de la ville. Pour apprendre et se surprendre. Avenida de Anorga 36.

+ 34 943 364 192.

Inazio Mujika Iraola

45 ans, écrivain, auteur de *Azukrea belazeetan* ("Du sucre dans les prés"), *Linkon*, *Hautsaren kronika* ("Chronique de la poussière")...

"Je suis né à Saint Sébastien en novembre 1963. Il est donc aisé d'en déduire que ce n'est pas moi qui ai tué J.F. Kennedy... ».

SUIVEZ LA GUIDE !

Découvrez, avec une guide professionnelle, les endroits incontournables de Saint-Sébastien, ses secrets les mieux gardés et les anecdotes les plus curieuses de la ville.

Cette balade à pied dure une heure et demie et ne coûte que 6 euros

En anglais ou en espagnol. Le français et l'euskara ne sont pas ou plus à la mode.

Rendez-vous en général, à 11h à l'office de tourisme, Boulevard 8.

Rens : +34 943 48 11 66.

TXALUPA
Tapas originaux,
bar design,
ambiance nuit

Rue Fermin Calbeton n°3 • SAINT SEBASTIEN
0034 943 429 875

RESTAURANT - BAR

PORTALETAS
Spécialité de Jambon Ibérique,
Lomo ibérique.
Tapas froids et chauds.
Cute, Meru, Cuisine traditionnelle

Puerto, 8 - 20003 DONOSTIA Telf./Fax: 0034 943 424 272



Divertissement
au cœur du
Vieux Quartier

Casino Kursaal

Tout d'abord, ne cherchez surtout pas le Casino Kursaal du côté du ... Kursaal : le Casino est au cœur de l'Alde Zaharra (Vieux Quartier), près de la Mairie et au début de la Kale Nagusia. Il faut dire qu'il a l'antériorité : on note sa création au début des années 20 avant d'être interdit par la dictature.

Cette année, il fête ses 31 ans de réouverture ; après un petit tour à l'hôtel de Londres, il s'est installé dans ses locaux actuels où non seulement on peut vérifier que "le jeu est un divertissement" mais aussi passer une soirée inoubliable dans un sous-sol aménagé en confortable bar américain.

Question jeu, les amateurs trouveront toutes les machines et toutes les formules attendues ; avec des nouveautés inconnues de l'autre côté de la frontière, comme la roulette électronique, les tournois mensuels de poker Texas Hold'Em ou un PMU électronique... Quant aux néophytes et aux sceptiques, ils pourront essayer de gagner une partie des 3,2 millions d'euros distribués lors du premier trimestre de cette année en misant l'enchère minimale fixée à ... 1 centime et tax free !

Le casino qui ouvre de 10h à 5h du matin, offre aussi sur trois étages d'autres plaisirs comme celui de la table ou celui d'un simple verre aux sons d'un piano bar dans un endroit plus intime. Près de cent personnes travaillent dans l'établissement et si un emploi vous intéresse dans ce milieu, sachez que le Casino Kursaal organise des cours offerts par l'école de croupiers qui permettent d'acquérir la formation technique nécessaire pour connaître à la perfection les différents jeux offerts : roulette anglaise, black jack, stud poker...

Bref, une halte au casino Kursaal dans l'Alde Zaharra de Donostia est un véritable divertissement. Si vous avez besoin d'un guide, demandez le responsable marketing, dont la perfection de la langue française équivaut à l'amabilité de son sourire d'accueil. Il s'appelle Odon Elorza, à ne pas confondre avec son cousin qui tient les clés de la ville !



Nous aimons nos
petits cabanons
avec vue sur mer.

HENDAYE : Château d'Abbadia

PAYS BASQUE & BÉARN

WWW.TOURISME64.COM

Mesurez-vous aux Pyrénées-Atlantiques

www.tourisme64.com

Donostia 2016

Des vagues d'énergie

“ Des vagues d'énergie urbaine ” : tel est l'idée centrale qui présidera à la candidature de Saint-Sébastien pour devenir la capitale européenne de la culture en 2016. Le projet se basera “ sur la puissance des hommes à transformer le monde ” et se donne comme objectif “ d'être un instrument de promotion de la paix et de la cohésion sociale ”.

Six axes thématiques ont été retenus :

1° Une culture de paix et d'éducation de valeurs

On part de la réalité basque, avec ses problèmes de violence et de conflit, mais aussi avec ses recherches de solutions qui peuvent se décliner sur d'autres réalités européennes.

2° L'union atlantique

La réalité géographique est marquée par la mer, depuis les marins des siècles derniers jusqu'au problème actuel de la pêche ou la recherche de nouvelles énergies. L'Atlantique nous lie aussi avec le continent américain qui a eu tant d'importance pour les Basques.

3° La ville des mots

Au Pays Basque, trois langues cohabitent. La diversité culturelle enrichit et les mots s'expriment, des bertsolaris aux nombreuses chorales.

4° L'eurocité culturelle

Cette eurocité qui va de Bayonne à Bilbo a une potentialité formidable et dispose d'une offre culturelle rare, des musées de Bayonne au Guggenheim.

musées de Bayonne au Guggenheim.

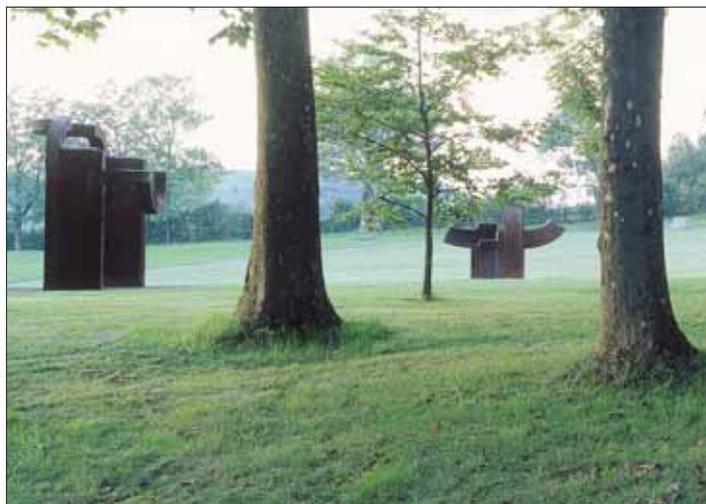
5° La redécouverte de l'Europe

Cette idée de l'Europe qui paraît en crise mérite d'être repensée à travers les nouvelles réalités et les phénomènes nouveaux comme l'immigration.

6° La mobilisation de la créativité

Il convient de partir d'une réalité intéressante pour relancer toute forme de créativité, aussi bien que culturelle que gastronomique ou architecturale.

Donostia est la première des villes ayant déposé sa candidature, avec Santander, pour être désigné Capitale culturelle européenne 2016. On s'attend à ce qu'entre 17 et 19 villes présentent leurs candidatures. Une première sélection se fera fin 2010 et le choix final aura lieu dans le dernier trimestre 2011 parmi les quatre ou cinq finalistes.



MUSEO CHILLIDA-LEKU

“ Se promener dans un bis enchanté.

Cheminer parmi les arbres en acier.

Respirer l'art à chaque pas. Et visiter
une ferme emplie de lumière et d'histoire”

HORAIRE D'ÉTÉ

Juin: De 10h30 à 15h00 (mardi fermé)

Juillet et août:

De 10h30 à 20h00 (dimanche de 10h30 à 15h00)

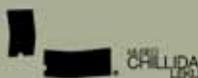
ACCÈS (à 10 minutes de San Sebastián)

Autoroute A 8 vers Bilbao

Sortie 10 Hernani

www.museochillidaleku.com

tfno: 00 34 943 33 60 06



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



Euskaldun et cantatrice

AINHOA GARMENDIA ÉTOILE MONTANTE DE L'OPÉRA. SYMBOLE DE TOUTE UNE GÉNÉRATION DE MUSICIENS GIPUZKOANS QUI MÈNENT DES CARRIÈRES MUSICALES À TRAVERS LE MONDE, TOUT EN RESTANT ANCRÉS À LEUR TERRITOIRE.

Elle fut le rayon de soleil de la dernière Quinzaine Musicale de Donostia : elle interprétait Micaela dans l'opéra Carmen, un rôle exigeant une technique dans faille. Mais c'est avant tout son timbre de soprano qui fit mouche : fruité, rond, une voix à frissons. Nul n'est prophète en son pays et l'ancienne soliste de chorale n'ignorait point que le public de la Quinzaine, mélomane et connaisseur, ne lui ferait pas de cadeaux. Ainhoa Garmendia est un pur produit de ce "Gipuzcoa lyrique" où l'on trouve les meilleures chorales du monde. C'est du moins l'opinion de

chefs d'orchestres prestigieux tels que Michel Plasson ou Daniel Barenboim.

Née à Donosti en 1974, Ainhoa Garmendia fait des études d'accordéon et de piano, avant d'aborder le chant à l'école de l'Orfeon Donostiarra. Elle intégrera le CNIPAL de Marseille et aujourd'hui la jeune femme est en troupe au prestigieux Opéra de Leipzig.

Dans un basque impeccable, elle nous reçoit avec ses parents à la terrasse d'un hôtel de Donostia. Les mois à venir seront riches avec un emploi du temps plein jusqu'en 2011!

Elle qui fut en 2006 nommée révélation de l'année par la critique musicale espagnole, gravit les échelons d'une carrière internationale. Elle a chanté aux côtés du grand ténor Julio Diego Florez et s'apprête à partager l'affiche à Leipzig avec Neil Shicoff.

"UNE VRAIE RÉFLEXION SUR LA VOIX"

Ainhoa Garmendia a travaillé avec le metteur en scène Daniel Mesguish qui lui a beaucoup apporté au niveau du sens du mouvement sur scène. À 34 ans, la jeune femme entend vouloir comprendre et réfléchir sur sa



voix : “Je fais également beaucoup de sport, la voix ce n’est pas uniquement deux cordes vocales, c’est un ensemble”.

Le travail en troupe à Leipzig lui permettra d’aborder tous les rôles de pages de Mozart et de peaufiner sa technique. Elle est aujourd’hui une sublime Pamina dans la Flûte Enchantée de Mozart. “C’est vrai le Gipuzkoa est une terre lyrique. Rendez-vous compte le nombre de chorales de

haut niveau qu’on peut y trouver! Des personnes qui acceptent de répéter trois fois par semaine, et tous les jours avant les concerts, après leur travail. Cela crée une émulation et c’est vraiment populaire. Les institutions basques ont, à partir des années 80, accordé des bourses aux jeunes qui souhaitent se perfectionner à l’étranger. Et des gens de condition modeste comme moi ont pu grâce à cette politique, tracer leur chemin”,

souligne la jeune femme qui parle aujourd’hui couramment six langues. Par ailleurs, Ainhoa Garmendia célèbre ses racines et vient d’éditer chez Elkar un CD de chansons traditionnelles basques “Bihotzeko Amalur”, accompagnée par la pianiste Itziar Barredo et le violoncelliste Pello Ramirez.

Une façon de rendre hommage à sa culture, elle qui embrasse désormais une carrière internationale.

GANBARA

BAR - ASADOR

San Jerónimo 21, Donostia. Tel: 0034 943 422575

Grand assortiment de tapas et d'amuse-gueules

Spécialité de cèpes, champignons et truffes fraîches de saison





Jacques LIPCHITZ

Rétrospective

BIARRITZ Le Bellevue
30 juin - 4 octobre 2009
 ekainaren 30etik - urriaren 4^a arte



www.biarritz.fr

Ouvert tous les jours de 11h à 20 h
 Fermé le mardi

Egun guziz zabalik 11: 00tik 20:00ra
 Asteartetan itxita



The Matador, 1914, Bronze, 80 cm



Andoni Aduriz,

l'enfant prodige de la cuisine basque

À quelques encablures de Donosti se trouve Renteria et le restaurant Mugaritz perché sur une colline où officie Andoni Aduriz.

Encore cité cette année par la revue britannique "Restaurant" (jury composé de 800 experts du monde entier) qui l'a désigné comme 4ème

meilleur restaurant du monde, il collectionne les prix depuis plusieurs années. C'est en 1998 qu'Andoni, aidé par Martin Berasategi son ancien patron, ouvre cet établissement en plei-

ne campagne, près de l'Asador Perurena. Un sacré pari et une façon de se démarquer pour ce cuisinier de 36 ans qui n'a toujours pas grossi et garde le même visage inquiet.

"Créateur intransigeant, Andoni se nourrit de la tradition, les yeux rivés vers l'innovation"

C'est l'un des cuisiniers les plus talentueux, controversé aussi, de cette génération de successeurs des prestigieux Arzak, Arbelaitz, Berasategi et Subijana. Il s'est formé auprès d'eux et de Ferran Adria. Il trace aujourd'hui, sa route en toute liberté.

Son restaurant est une ancienne ferme restaurée sobrement : ici pas de chichis et de lourdes tentures. La décoration est dépouillée ; le personnel vêtu de gris et de noir se déplace à pas feutrés et le patron ne fait pas le tour des tables à la fin du service.

“Pourquoi ? Pour venir chercher l'éloge !” rétorque-t-il.

Le restaurant est entouré d'un potager parsemé d'herbes aromatiques et d'essences rares. Avec deux étoiles au Michelin, le jeune homme pressé est considéré par le New-York Times, réputé en critique gastronomique, *“comme le phénomène le plus intéressant de ces dernières années”*.

Le jeune homme inquiet n'en a cure et cherche toujours et encore. Il avale des traités entiers de chimie car il est passionné par les effets des aliments sur le corps et vous assène le plus naturellement du monde qu'il travaille depuis des années avec un laboratoire de recherche de Grenade, sur les textures et les saveurs.

En fait, c'est pratiquement par hasard que le jeune homme deviendra cuisinier et l'environnement social fera le reste : *“Je suivais les cours pour obtenir mon diplôme, sans grande conviction et il y a eu un grand congrès à Donostia qui réunissait des cuisiniers du monde entier. Là, se produisit le déclic, j'avais trouvé mon chemin”*.

DONOSTIA, TERRE ÉTOILÉE

Entre Oiartzun et Lasarte, c'est-à-dire sur quelque vingt kilomètres du Gipuzkoa, douze étoiles Michelin sont



BOULEVARD 9

R E S T A U R A N T - C A F É

Salle privée réservée pour groupes
Carte

Menus du jour
Menus du week-end

Boulevard 9, 20003 SAINT SEBASTIEN • Tél: 0034 943422114

partagées entre cinq restaurants. Un fait unique dans le monde, sur une si petite distance. La particularité d'Andoni "est sa volonté de vouloir capter l'intellect, pas exclusivement le palais". C'est pour cela qu'un repas chez lui est forcément un grand moment initiatique qui peut dérouter, voire agacer, mais en aucun cas laisser indifférent. "Le restaurant est passé de 12 employés pour 100 couverts à 40 salariés pour 40 hôtes" explique Andoni qui emploie toujours

"nous", référence à son équipe qui est pratiquement la même depuis ses débuts.

Créateur intransigeant, Andoni se nourrit de la tradition, les yeux rivés vers l'innovation. Rien ne lui sied mieux que de débattre et de réfléchir avec des scientifiques, philosophes et universitaires de la place de la cuisine dans le monde. "Nous élaborons des plats austères, discrets et directs qui par leur simplicité peuvent provoquer de grandes passions ou de

grands rejets !" lance le cuisinier très engagé dans de nombreux projets humanitaires, scientifiques et culturels.

Le logo de Mugaritz est un chêne : "C'est une métaphore qui démontre que si notre projet est imbriqué à une terre et à un territoire, il aspire à l'ouverture et à l'universalité. Le chêne est là depuis des centaines d'années et nous, nous passons comme l'illusion d'un moment", conclut Andoni Aduriz.



RESTAURANT / JATETXEA

Juanito Kojua

Spécialités poissons et fruits de mer

Rue Puerto 14. • DONOSTIA / SAINT SEBASTIEN

0034 943 420 180

foto  argazkia
arkupe
delikatessen

**SOUVENIRS
CADEAUX**

**OROIMENAK
OPARIAK**

Kale Nagusia, 16
Tel. 0034 943 43 03 48
20003 DONOSTIA

San Jeronimo kalea, 14
Tel. 0034 943 42 06 06
20003 DONOSTIA

www.arkupe.org



PAS DE CARTE À MUGARITZ

DEUX MENUS SONT PROPOSÉS

AVEC LA PROSE DU CHEF

MENU SUSTRAIAK

- Asperge blanche sur un gel de fruits de mer grillés et pousses d'algue de terre.
- Kokotxa de morue blanchie dans sa gélatine avec miel d'acacia.
- Gnocchis de fromage d'Idiazabal trempés dans un bouillon de salaisons de porc ibérique, contrastes végétaux.
- Rouget désossé et sauté sur une sauce de viande de porc ibérique et légumes, lié avec ses foies.
- Agneau de lait grillé sur mamia brisé, alliagée et fleurs de printemps..
- Sélections de fromages d'Euskal Herri de tous types : brebis, vache et chèvre provenant de monastère ou ferme, de montagne ou de prés.
- Bonbon chaud de citrouille avec compléments doux et amers.
- Pain perdu trempé de chantilly (nata) et jaune d'œuf, grillé à la poêle et caramélisé.
- Crème glacée élaborée avec du lait de brebis

MENU NATURAN

- Grappe de petits pois crus sur consommé parfumé et larmes de arbequina (variété d'huile d'olive).
- Carpaccio accompagné d'un assaisonnement aigre-doux, tranches de fromage d'Idiazabal et brins de végétaux.
- Salsifis fossilisés assaisonnés avec des œufs et accents marins.
- Araignée de mer avec topinambours grillés.
- Oursins revêtus d'un nectar de légumes doux. Grains de piments longs.
- Escalope de foie gras de canard fumé au grill, garnie de graines et feuilles de moutarde.
- Filet de sole sous une salaison de feuilles de bourrache et concentré de ses arêtes.
- Pièce de veau de lait grillé et parfumé entre des braises de sarments, brins de thym, cendres, sels et raifort croquant.
- Tradition mer et pâturage : dès de porc ibérique à l'étouffée et langoustines sautées baignant dans une réduction de jus de cuisson infusé avec du jambon ibérique de Bellota.
- Noisettes, fougères, vanilles : sablé de noisettes et racines de fougères (polypode) avec glace chantilly (nata) et vanille.
- Gâteau juteux de chocolat, crème froide d'amandes, fonds dorés, bulles et cacao : une interprétation de la vanité

Restaurant Txondorra

Tapas chauds



7 rue Fermin Calbeton
DONOSTIA - SAINT SEBASTIEN
Tel: 00 34 943 420 782
txondorrajat@hotmail.com



Igara Bidea, 37, Ibaeta Auzoa 200180 DONOSTIA

Tfno.: 943 21 01 68 • Móvil: 615 786 494 • urkiolasagardotegia@yahoo.es



Mikel Laboa, La mort d'un poète

Père de la chanson contemporaine basque, décédé le 1er décembre 2008, il était étroitement lié à sa ville Donostia où il naquit en 1934. C'est dans un restaurant de cette ville, en 1965, qu'il découvrit le poème de ce qui deviendra sa chanson phare "Txoria Txori" que reprendront Joan Baez et le duo John Kelly.

On ne le verra plus déambuler en compagnie de son épouse Marisol dans cette Alde Zaharra (Vieux Quartier) de Donostia qu'il aimait tant. Mais le son de sa voix si particulière restera gravé dans la mémoire collective. C'est dans le bouillonnement culturel et revendicatif des années 60 que Mikel Laboa puisant dans les racines du chant basque, défrichera l'essentiel de son œuvre : il sera le chantre de la modernité. Il chantera O Pello, Pello, Haika Mutil, tirés des enregistrements réalisés sur le vif en Soule et en Labourd par Ximun Haran qui craignait que ces chansons interprétées par seulement quelques personnes ne disparaissent à jamais. "Cette démarche d'enregistrement inédite à l'époque était motivée par l'inquiétude. On me disait, tu vois cette chanson, c'est la dernière personne qui la chante. Mikel fut emballé en les écoutant et leur a donné une seconde vie", explique Ximun Haran.

En 1965, années noires du franquisme où l'euskara était confiné à la sphère familiale, Mikel dîne au restaurant Aurrera de Donostia. Le patron de l'établissement a fait imprimer, dans un coin de ses serviettes en papier, quelques vers d'un jeune poète.

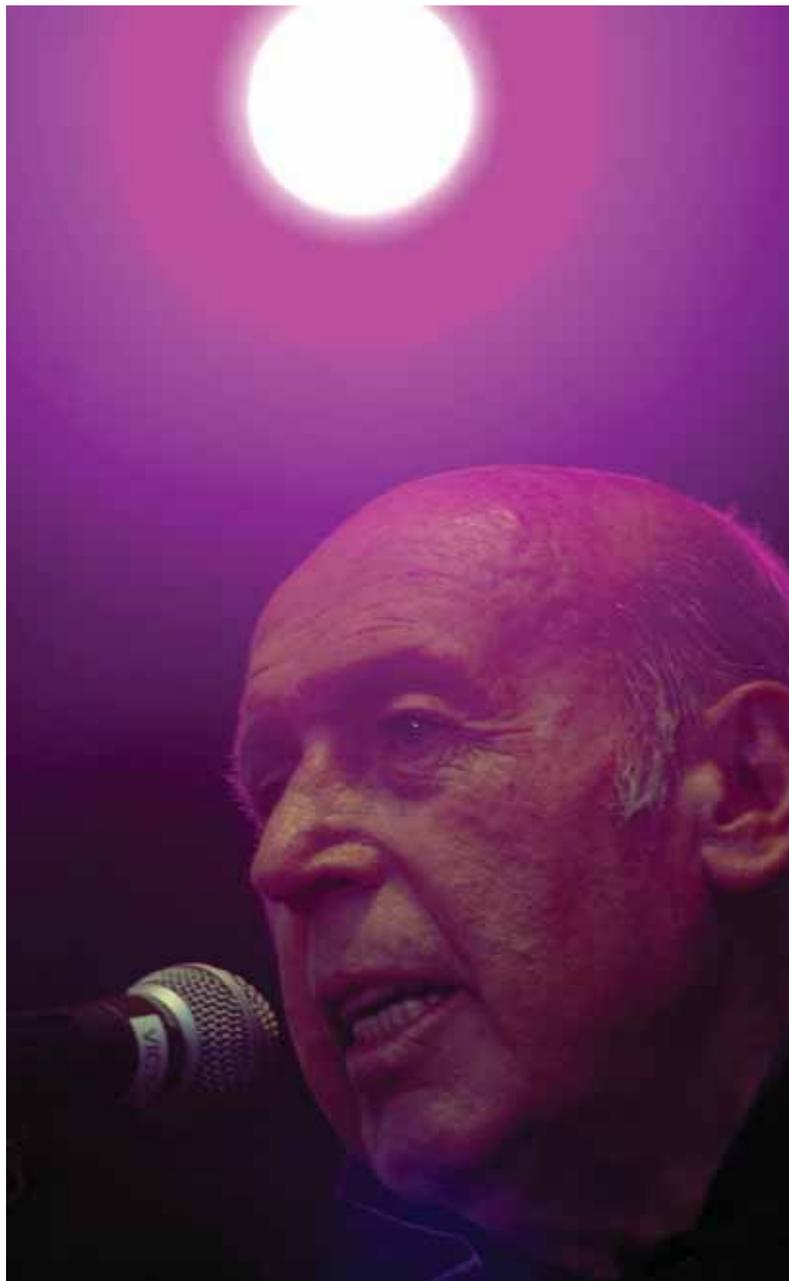
*«Hegoak ebaki banizkio
Neuria izango zen
Ez zuen aldegingo
Bainan honela
Ez zen gehiago txoria izango
Eta nik, txoria nuen maite.»*

*«Si je lui avais coupé les ailes
Il aurait été à moi
Il ne serait pas parti.
Mais ainsi, il n'aurait plus été un oiseau
Et moi, c'est l'oiseau que j'aimais»*

Josean Artze est l'auteur de ces vers : Mikel Laboa a le coup de foudre et compose la nuit même la musique de ce qui allait devenir une chanson culte et fondatrice.

LA RECHERCHE ET L'AMOUR DE LA VIE

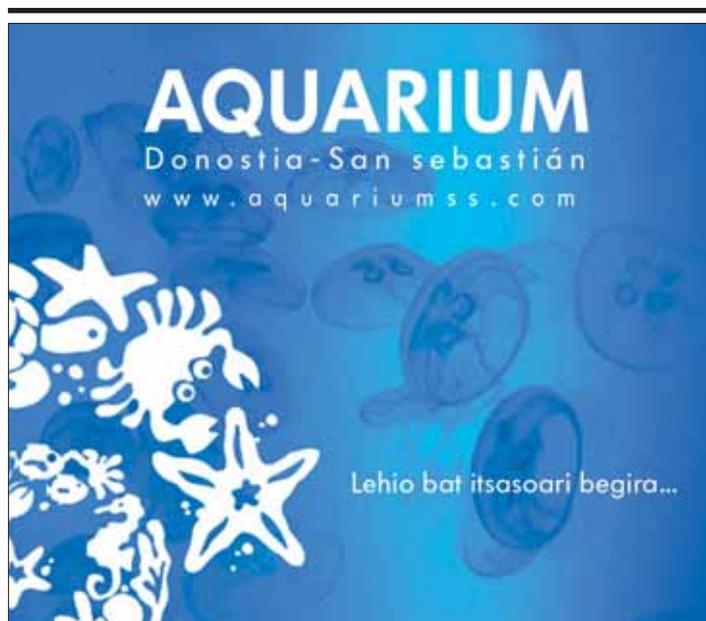
Est-ce son métier de pédopsychiatre consacré aux enfants autistes qui lui donna ce désir d'expérimentation, d'aller



toujours plus loin dans la recherche des sons et des mots ? Plus que tout peut-être, son amour de la vie et de la liberté, lui qui avec le sculpteur Oteiza fonda "Ez Dok Amairu", groupe qui réunissait Xabier Lete, Lurdes Iriondo, Benito Lertxundi, les frères Artze et Irigarai.

Josean Artze dont Laboa a mis onze poèmes en musique explique : *"Il nous a indiqué trois voies : grâce aux enregistrements de Ximun Haran, la recherche de la chanson ancienne que nous avons tous oubliée et à laquelle il apporta une touche très personnelle. Puis la poésie contemporaine et les textes empruntés à Bertolt Brecht ou Joyce. Et enfin, cette percée expérimentale, faite de cris et de sons inventés et que l'on retrouve dans ses grandes séries autour du port de Lekeitio".* Bob Dylan voulut partager, en 2006, le dernier concert de Mikel Laboa lors du "Concert pour la paix" sur la plage de Donostia. Ce soir là, plus de 80 000 personnes reprirent en chœur "Izarren hautsa" (Poussière d'étoile).

L'étoile continue de briller.



ILS ONT DIT DE LUI...

Peio Ospital : “Mikel Laboa avait quelque chose de particulier, une douceur, un besoin d'affectivité.

Il avait une capacité très forte de capter le public et il transmettait toujours quelque chose d'intime. Voilà pourquoi il avait des “fans” très fidèles qui le suivaient dans toutes ses prestations en public... Le premier concert que nous avons donné avec Pantxoa, je jouais avec la guitare de Mikel : il me l'avait prêtée car elle avait un meilleur son que la mienne...”.

Gaider Izaguirre (DUT) : “Laboa nous a tous influencés : sa mort a été une grande perte pour la culture basque. Il avait une grande créativité, il faisait confiance à ses intuitions et à ses émotions... Nous avons fait une reprise d'une de ses chansons : il nous a avoué par la suite qu'il s'agissait d'une des reprises qu'il préférait”.

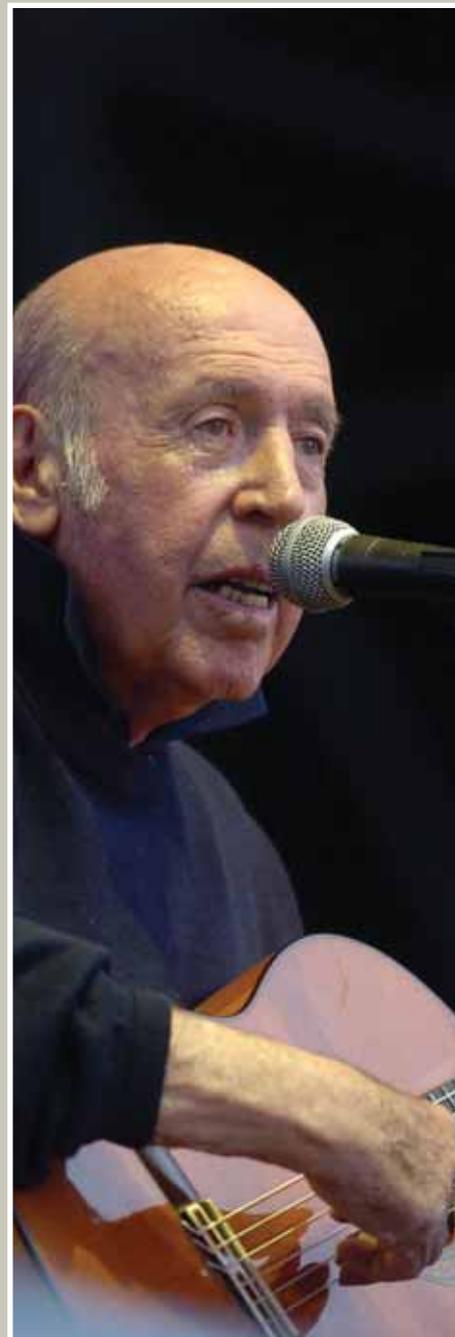
Peio Serbielle : “C'est quelqu'un que je connaissais depuis longtemps. À ma sortie de prison, j'étais très souvent en contact téléphonique avec lui. Il ne pouvait pas venir me voir car il était malade... Je suis très triste de ne pas l'avoir revu... J'ai été marqué par sa chanson “Gernika”. Laboa a combiné les sons dissonants à la guitare et le son des txalapartari d'un côté avec la projection de diapositives évoquant le bombardement de la ville d'autre part. Un spectacle très novateur pour l'époque qui avait profondément tou-

ché le public... Il évoque de manière préfiguratrice l'évolution des sociétés. Les poussières d'étoiles sont une référence au mythe prométhéen, au fait que les dieux ne veulent pas partager la lumière. Izarren hautsa est un message pour que l'homme conquière sa liberté”.

Niko Etxart : “Nous avons une initiation à la musique très similaire puisque, dans notre jeunesse, nous avons écouté les mêmes disques notamment ceux de Ximun Haran édités à l'époque par le Musée Basque. La plupart des chanteurs basques vivent dans un univers très égoïste. Il était l'un des seuls à avoir gardé une grande simplicité... Il avait une capacité de transformer le moindre échange en un moment de partage riche, sans dimension temporelle”.

Jakes Abeberry : “Dans les années 60, j'avais participé, avec le studio artisanal Goiztiri, à ses trois premiers enregistrements... À l'époque, en raison du franquisme, les disques de Laboa n'étaient vendus qu'en Iparralde. C'était sous le manteau que les Basques du Sud se les faisaient passer...”.

Jean-Louis Davant : “Il était quelqu'un de doux et touchant. Laboa a beaucoup travaillé la chanson basque ; il était un artiste non formaté et original. Il a énormément apporté à la culture...”.



ARALAR Bar Restaurant



Askotariko pintxoak, hotzak eta beroak, arrainak eta baragiak
Variétés de tapas chaudes et froides
viandes et poissons

10 rue du Port - Vieux quartier SAINT SEBASTIEN
Tel: 00 34 943 426 378
www.baralar.com - E-mail: donostia@baralar.com

Basic Confort
DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

BC-1 Recepción: Puerto, 17 - 2º Tel/fax: 943 42 25 81
BC-2: San Lorenzo, 12 - 2º Izda.
basicconfort1@hotmail.com

Toutes nos chambres sont équipées de:

- TV - DVD
- Salle de bains
- Chauffage
- Climatisation
- Mini - bar
- Coffre - fort



Carmen Izaga

Une donostiarra comme guide

Carmen Izaga est la donostiarra par excellence et à ce titre, nous lui avons demandé de nous aider à mieux comprendre cette ville. Carmen qui réalise chaque année, avec une équipe de treize personnes, le Journal du Festival International de Ciné (tirage 12 500 exemplaires), a commencé sa vie professionnelle, “par hasard” comme secrétaire de rédaction du journal Egin. Nous la suivons dans son parcours initiatique.

Comment expliquer votre relation passionnelle avec Donostia ?

Pourtant, je ne suis pas née à Donostia mais à Lasarte. Il faut dire cependant que depuis que je m’y suis mariée, je me sens “donostiarra”. Mes enfants y sont nés et j’ai habité les trois quartiers de Uliá, Aieta et Antiguó. Je me sens bien ici, c’est une ville facile dans laquelle on peut se déplacer à pied ou en vélo parce que les distances ne sont pas grandes. Il y a des promenades avec des paysages qu’il faut savoir admirer car

ils changent en fonction de la lumière et de l’heure. C’est évidemment aussi une ville avec une vie culturelle et une offre gastronomique exceptionnelles.

Comme journaliste, quels sont les personnages de Donostia rencontrés qui vous ont marquée ?

Donostia m’a permis de rencontrer et d’interviewer des gens extraordinaires. Je citerais, dans le domaine de la gastronomie, Pedro Subijana et Andoni Luis Aduriz qui sont, en plus, d’excellents communicateurs. Dans le milieu du festival de cinéma, certaines personnes m’ont marqué comme Diego Galán, Xabier Aguirresarobe et Fernando Larruqert, ainsi que Pepa Flores (ex - Marisol) qui est devenue très proche. Dans le milieu de la danse et de la musique, je dirai Nacho Duato qui est exquis et Lopez Cobos qui est naturel et liant à l’instar de Inma Shara ou Cristóbal Halffter dont l’entretien fut pourtant froid et distant au départ. Lutxi Mancisidor fut un bon pédagogue musical. En littérature, les discours de Mariasun Landa, de Bernar-

do Atxaga ou d'Alfonso Sastre m'ont touchée, tout comme ceux de Vicente Ameztoy, Dora Salazar et Jesús Mari Lazkano dans les arts plastiques. Avec Eduardo Chillida, je n'ai pas réussi à parler, la personne qui me servait d'intermédiaire ayant toujours trouvé une excuse aimable pour empêcher la rencontre. Un jour, après avoir mangé des "alubias" à Zarautz, il me téléphona pour me dire qu'il n'était pas bien et il n'y eut plus d'autres occasions de se voir.

Si un ami vient passer trois tours à Donostia pour la première fois, où comptez-vous l'amener ?

En trois tours, on peut faire un tour de Donostia et de ses proches environs. On pourrait commencer par cet étonnant musée en plein air qu'est le Chillida Leku, puis monter à Igeldo par le funiculaire pour jouir de la vue panoramique avant de se promener le long de la Concha, d'admirer la sculpture d'Oteiza au Paseo Nuevo et d'aller déjeuner dans la Parte Vieja, au port des pêcheurs. Continuons la balade en direction de la plage de Zurriola dont j'aime les terrasses de bars et d'où l'on peut admirer les "cubes" du Kursaal où se donnent de si formidables concerts. Tant que nous som-

"Chillida me téléphona un jour de Zarautz : il ne se sentait pas bien. Je n'eus plus l'occasion de le voir..."

mes dans cette zone de Gros, nous y retournerons pour y déguster les meilleurs pintxos de la ville en guise de dîner. Le second jour, j'irais vers l'intérieur, du côté de Oñati et du monastère de Arantzazu. Le troisième jour serait consacré à la découverte de la Côte : Orio, Zarautz, Zumaia, Getaria puis Hondarribia d'où je ferais une petite escapade vers Iparalde, si proche et si différent.

Où trouve-t-on vos pintxo, vos plats et vos lieux préférés à Donostia ?

Il m'est difficile d'établir un choix car les propositions de qualité sont nombreuses. Si on veut un pintxo classique dans la Parte Vieja, je choisirais La Viña, Ganbara, Néstor ou Gandarias. Si on cherche quelque chose de plus moderne, je choisirais Narru ou Mil Catas à Gros. Et à mi-chemin entre tradition et modernité, Le Kiki du quartier Antiguo. Comme restaurant, et en mettant de côté les étoilés Michelin, je mettrais en valeur un restaurant comme Karma qui se situe à l'entrée de la ville, Avenida de Tolosa. Ce sont des gens jeunes et très talentueux.

Quel texte décrit bien Donostia ?

Plus qu'un texte, je proposerais à vos lecteurs d'aller sur Internet et de visionner l'excellente vidéo sur Donostia qui a été réalisée à l'occasion de sa candidature comme capitale culturelle européenne 2016 : www.sansebastian2016.eu

Enfin, vous qui dirigez le Journal du Festival International de Ciné, quels sont les bons souvenirs qui vous viennent aussitôt à l'esprit ?

C'est une chance de travailler dans un cadre aussi divertissant et enrichissant qui aide à passer les moments de tension inévitables lors des dix jours pleins du Festival. Je me souviens de William Hurt, rencontré dans nos bureaux juste avant qu'il remette un Prix à Bette Davis. Je me souviens aussi de Peter O'Toole, de Harvey Keitel, d'Anthony Quinn, d'Angelica Houston... Des conférences de presse auxquelles j'ai assisté, j'ai de bons souvenirs de Gregory Peck, le premier Prix du Festival, de Claude Chabrol qui aime Donostia et sa gastronomie, de Woody Allen dont j'ai pu vérifier qu'il est bien dans la vie comme il est dans ses films.

"Voici le tour de Donostia que je ferai faire en trois jours à un ami de passage ..."



Découvrez ses secrets

Gipuzkoa côte
Profitez
en à **100%**

Information touristique:
www.gipuzkoaturismo.net

TURISMO
GIPUZKOA
GIPUZKOA SI PETITE SI GRANDE

SAINT-SÉBASTIEN
Tourisme

BIARRITZ
PAYS BASQUE
Tourisme



* PLAY & FUN



Salle de machines à sous
Salle de jeux
New! Poker Texas Hold'Eem
Bar : Paris Hippiques
Restaurant : La Boule

www.casinokursaal.com

Rue Mayor
A l'angle du Boulevard juste avant le port)
Tel : 00 34 943 429 214
Horaire: 10h00 à 05h00 / Tous les jours

* **PRENEZ DU BON TEMPS EN JOUANT**
JOUEZ AVEC MODÉRATION
DIVERTISSEMENT ASSURÉ!



Les meilleurs des pintxo



Une ville au monde mérite le nom de capitale de la gastronomie : Donosti/San Sebastian.

Et à quelques pas des restaurants étoilés (18 au total, un record mondial !), ont fleuri mille lieux de convivialité où toute la population aime se retrouver sans ségrégation de classes, d'argent, d'âge ou de culture : les bars à tapas ou pintxos. On y boit, on y mange, on y refait le monde (ou le match de la Real), on y oublie les tracas du quotidien.

Difficile de faire une sélection rigoureuse de ces lieux de plaisir immédiat dont la qualité (et souvent les prix) a fait un sacré bond en avant ces dernières années.

Alors, risquons-nous à en citer quelques uns qui vous permettra

d'entamer une longue marche dans un dédale de bonheurs !

Dans le Vieux Quartier, je citerai les classiques dont la palme revient à *Gambarra* pour ses incontournables champignons et ses éternels croissants chauds au serrano ; puis la *Casa Bergara* (Mayor 21) qui a la meilleure sélection de vins au bar pour accompagner son « havanito » qui n'est pas fumeux ou la *Casa Gandarias* (31 Agosto 23) où il conviendra de demander son rare mille feuilles aux champignons et aux pieds de porc. Dans ce quartier, les amateurs de jambon feront une halte inoubliable à *La Cepa* (31 Agosto 7), ceux de brochettes raffinées aux crevettes au *Goiz Argi* (Femin Calderon 4) ; les fous d'anchoix seront surpris par la fraîcheur et

l'imagination d'accompagnement (et de présentation) au bar *Txepetxa* (Arran-degi kalea 5).

Côté Gros, d'où sont venues les meilleures surprises de ces dernières années, je retiendrai le *Vienta Sur* où l'on s'échappe à la découverte de parfums de la Méditerranée et du sud de l'Espagne, la *Bodeguilla* avec son classique « atun con guindilla y anchoa », le *Doble* où l'on coupe au couteau votre tranche de jambon préféré, et surtout, le *Patio de Ramuntxo* qui a gagné de nombreux prix bien mérités.

Et quand vous aurez terminé votre périple gastronomique, un dernier gin-tonic au *Kelly's* ou au *Museo del Whisky*. Avant de rêver, les yeux dans les étoiles, sur la première plage venue avec une amie retrouvée...



kazeta.info

Iparla Komunikazioa elkarte - Donibane Garazi

ez galdu informazio haria...

Kazeta.info webguneak egunero gure herrietan pasatzen diren berriak ezagutzeko parada ematen dizu. Aitzina begira, informazioa atzematea errezago egin nahi dugu. Zure e-postan, egunaren kontakizuna eskura dezakezu.



Egunero tenore berdinean,
euskaraz eta urririk

le journal

du Pays Basque

Euskal Herriko Kazeta



Pelote



Pêche



Rugby



Politique



Euskara



Culture



Social



Agriculture



Événements

Et l'actualité de tout le Pays Basque...

Un pays,
une actualité,
tous les jours dans
votre **Journal du Pays Basque**

1 euro, dans tous les kiosques à journaux du Pays Basque