

# Lekker Baskenland

## Les saveurs du Pays Basque

Cook Magazine trok in het culinaire bedevaartsoord San Sebastian van sterrentent tot pintxosbar.

*Pour cette édition, Cook Magazine s'est rendu en pèlerinage culinaire à Saint Sébastien (San Sebastian en espagnol), de restaurants étoilés aux bars à pintxos.*

San Sebastian ligt aan een baai van de Golf van Biskaje, vlak bij de Franse grens. Naast Bilbao is het de belangrijkste stad van Spaans Baskenland. Vanuit onze verblijfplaats aan de Franse Atlantische kust trokken wij erheen voor een culinaire driedaagse. Wanneer je Baskenland binnenrijdt, waan je je niet meteen in Spanje. De kliffen, de ruwe kustlijn, de groene bergflanken en het weer (het kan er stevig regenen en waaien) doen eerder aan Schotland denken. Een Bask ziet zichzelf ook helemaal niet als een Spanjaard. De Basken zijn een trots en naar onafhankelijkheid strevend volk met een eigen taal. De mannen op het plateland dragen nog graag hun typische platte muts en aan heel wat gevelds hangt de Baskische vlag uit. Maar geen paniek: het ETA zette haar gewapende activiteiten intussen definitief stop.

De stad baadt in een mondaine sfeer. Er vindt jaarlijks een gerenommeerd filmfestival plaats, de wielervedstrijd Classica San Sebastian komt er aan en in 2016 was San Sebastian culturele hoofdstad van Europa. Nogal wat goede Spanjaarden ontvluchten in de zomer de hitte van het binnenland en vinden in deze stad aan zee verkoeling en amusement.

De grote trekpleister is de concha, het feeëriek hal-

*Saint Sébastien est située dans la baie du golfe de Biscaye, à quelques encablures de la frontière française. Avec Bilbao, c'est la ville la plus importante du Pays Basque espagnol. Partant de notre lieu de séjour sur le littoral atlantique français, nous avons sillonné les routes trois jours durant en quête de découvertes culinaires.*

*Lorsque vous entrez en Pays Basque, rien ne vous fait d'emblée songer à l'Espagne. Les falaises, la côte escarpée, les flancs de montagne couverts de verdure, et le climat (il peut y pleuvoir et venter copieusement) font davantage penser à l'Ecosse. Un Basque ne se considère pas du tout non plus comme un Espagnol. Les Basques sont un peuple fier aspirant à l'indépendance et ayant leur propre langue. A la campagne, les hommes portent encore volontiers le béret basque traditionnel et nombreuses sont les façades qui arborent le drapeau basque. Mais pas de panique : il y a belle lurette que l'ETA y a abandonné ses activités armées. La ville baigne dans une ambiance mondaine. Chaque année, un festival du film renommé y a lieu, elle accueille également l'arrivée de la course cycliste Classica San Sebastian et en 2016 San Sebastian a été baptisée capitale européenne de la culture. Bon nombre d'Espagnols nantis fuient la chaleur de l'été de l'intérieur du pays et trouvent dans cette ville balnéaire fraîcheur et divertissement.*





vemaanvormige stadsstrand met bijhorende promenade. Aan beide kanten van de baai ligt een heuvel met een toren, in het oosten de Monte Urgull en in het westen de Monte Igueldo, met daartussenin een uit de kluiten gewassen rots-punt, het Isla de Santa Clara. Dankzij de stevige wind is San Sebastian een walhalla voor surfers. Wij verbleven in het gerieflijke hotel Monte Ulia, een kwartiertje wandelen van het stadscentrum. Het grote voordeel: het heeft een gratis parking. Interessant als je ook de wijde omgeving wil ontdekken. Zo toerden wij langs schitterende wegen, doorheen de bergen en vlak naast de oceaan, richting stadjes als Lekeitio en Zarautz.

#### MARTIN BERASATEGUI

Het Baskenland, en vooral San Sebastian en omgeving, is de bakermat van de vernieuwde Spaanse gastronomie. Lang voor El Bulli experimenteerden chefs hier al met moderne kooktechnieken. Juan-Mari Arzak bijvoorbeeld, die als eerste Spaanse chef een Michelinster veroverde.

De stad (118.000 inwoners) telt liefst zestien Michelinsterren en drie driesterrenrestaurants. De grootste culinaire vedette heet Martin Berasategui.

Die culinaire verfijning vind je trouwens lang niet alleen in de sterrenzaken. De hele stad ademt eten en drinken. Vooral in het Parte Vieja vind je het ene barretje naast het andere, naast ook restaurants. Heel wat Baskische mannen verenigen zich in traditionele kookclubs en vanuit de ondergrondse versmarkten La Brexta en San Martin halen lekkerbekken de beste producten naar huis.

Wil je een universitair diploma in de culinaire wetenschappen behalen? Dan kan dat in het 'Basque Culinary Center'. Naar stilaan goede Spaanse gewoonte werd het instituut gehuisvest in een staaltje van toparchitectuur.

*Difficile de ne pas se sentir attiré par la concha, une plage en arc de cercle féérique immaculée de sable blanc que traversent des sentiers de promenade ornés d'une balustrade blanche. Cette plage fermée de part et d'autre par deux monts verdoyants sur lesquels se dresse une tour, est entourée à l'est par le Monte Urgull et à l'ouest par le Monte Igueldo, et entre les deux une petite île rocheuse, la Isla de Santa Clara. Balayée par des vents puissants, Saint Sébastien est également le paradis des surfeurs.*

*Nous avons séjourné dans un hôtel confortable, le Monte Ulia, à un quart d'heure de marche du centre de la ville. Le grand avantage : il met un parking gratuit à votre disposition. Intéressant lorsque vous souhaitez élargir votre découverte. C'est ainsi que nous avons sillonné de magnifiques petites routes, à travers les montages et le long de l'océan, en direction de petites villes telles que Lekeitio et Zarautz.*

#### MARTIN BERASATEGUI

*Le Pays Basque, et particulièrement Saint Sébastien et ses environs, est le berceau de la nouvelle gastronomie espagnole. Bien avant El Bulli, des chefs y expérimentaient déjà les nouvelles techniques culinaires. Juan-Mari Arzak par exemple, qui en tant que premier chef espagnol conquiert une étoile Michelin.*

*La ville (118.000 habitants) compte non moins de seize étoiles Michelin et trois restaurants tri-étoilés. La plus grande vedette culinaire se nomme Martin Berasategui. Vous ne trouverez d'ailleurs pas ce raffinement culinaire que dans les établissements étoilés. Toute la ville respire le manger et le boire. Particulièrement dans la Parte Vieja, où les bars se succèdent aux bars et aux restaurants. De nombreux hommes basques s'y réunissent à l'occasion d'ateliers culinaires traditionnels, et des marchés souterrains de La Brexta et San Martin, les gourmets ressortent les bras chargés de produits les plus savoureux qui soient.*

Enkele typisch Baskische gerechten? Carnivoren komen van ver om hier een Txuleta-ribstuk te proeven. Intens, robuust smakend vlees van grasgevoederde runderen, gekweekt in de Baskische heuvels en pas geslacht als ze minstens vijf jaar oud zijn.

Het koude water van de Cantabrische zee brengt ansjovis voort die tot de beste van de wereld behoort. Voor de Basken is de ansjovis, meer dan bij ons, een nobel product.

Ook zeker proberen: txangurru donostiarra. Het vlees van spin-krab, gestoofd met ui, look en tomaten, geflambeerd met brandewijn en vervolgens terug in de schelp met broodkruim en boter onder een grill afgewerkt.

Nog eentje om het af te leren: koktxas. De kaken van kabeljauw of heek, gestoofd met look, peterselie en olijfolie. Het gelatineuze van de kaakjes zorgt voor een smeulige saus. Misschien te combineren met hét lokale drankje txakoli, een licht sprankelende droge witte wijn met een laag alcoholgehalte.

#### GILDA

Waar proef je nu al dat lekkers?

Je kunt op restaurant gaan, maar een tocht langsheen de honderden pintxosbars is misschien nog een be-

*Vous souhaitez obtenir un diplôme en sciences culinaires ? Qu'à cela ne tienne, le 'Basque Culinary Center' vous offre cette opportunité. S'il est un domaine autre que la gastronomie que les Espagnols maîtrisent à la perfection, c'est bien celui de l'architecture. C'est ainsi que l'institut est logé dans un écrin d'une architecture époustouflante.*

*Quelques plats basques typiques ? Les carnivores viennent de loin pour déguster ici une côte à l'os de boeuf Txuleta. Une viande à la saveur intense et robuste de bœufs nourris à l'herbe des verts pâturages des collines basques et dont l'abattage ne peut s'effectuer avant l'âge de cinq ans.*

*L'eau froide de la mer Cantabrique favorise la prolifération d'anchois qui comptent parmi les meilleurs du monde. Pour les Basques, l'anchois,*

*bien plus que ce n'est le cas chez nous, est un produit noble. A ne manquer sous aucun prétexte : la txangurru donostiarra. La chair du crabe araignée, étuvée aux oignons, ail et tomates, flambée au brandy et ensuite finalisée sous le gril dans la carapace avec de la mie de pain et du beurre.*

*Un petit dernier : le kokotxas. Les joues de cabillaud ou merlu, étuvées avec de l'ail, du persil et de l'huile d'olive. La structure gélatineuse des joues veille à l'onctuosité de la sauce. A combiner peut-être avec la boisson locale par*

## TOUTE LA VILLE RESPIRE LE MANGER ET LE BOIRE.







tere optie. Pintxos zijn de Baskische variant van de tapas, het betekent letterlijk 'spiesjes'. Traditioneel bestaat de pintxo uit een stukje brood met daarop één of meer ingrediënten (vis, vlees, groente...), samengehouden door een prikker. Elke pintxosbar heeft zijn eigen specialiteit en de Basken maken er een sport van om de stad door te wandelen en overal naar het lekkerste hapje op zoek te gaan. Populaire producten voor de pintxos: zalm, Ibericoham, ansjovis, piquillo-pepertjes, worstjes... Een in San Sebastian geliefde en erg traditionele pintxo is een olijf, een ansjovis en een gepekeld groene peper, op een welomschreven manier aan een prikker gespietst. Deze pintxo heeft zelfs een naam: de Gilda.

De sfeer in de pintxosbars is uitbundig en uitgelaten. De hapjes staan op de toog uitgesteld en je hebt maar te nemen. Hou niet alleen de toog in de gaten. Geregeld komt de ober uit de keuken met een bord versbereide (meestal warme) pintxos waarmee hij de bar rondgaat. En dan moet je er snel bij zijn. Via het aantal prikkertjes in je bord bepalen ze je rekening. Zowat overal waar wij binnen gingen, waren de gebruikte ingrediënten van topkwaliteit. Ook leuk: je scoort al een glas prima wijn voor twee euro. Wij waren erg gecharmeerd van pintxosbar Bartolo (Fermin Calbeton Kalea) en proefden er onder meer een stukje brood met gegrilde foie gras, gebakken appel, boter en rozijnen (3,5 euro).

## DE HELE STAD ADEMT ETEN EN DRINKEN.

*excellence, le txakoli, un vin blanc légèrement pétillant et peu alcoolisé.*

### GILDA

*Mais où déguster toutes ces merveilles ? Vous pouvez vous rendre dans un restaurant, mais une escapade par les centaines de bars à pintxos est peut-être une meilleure option. Les pintxos sont les variantes basques des tapas, qui signifie littéralement 'petites brochettes'. Traditionnellement le pintxo se compose d'un morceau de pain que l'on agrémenté d'un ou plusieurs ingrédients (poisson, viande, légumes...), et maintenu par une pique. Chaque bar à pintxos propose ses propres spécialités et pour les Basques, le sport consiste à parcourir toute la ville à la recherche du meilleur pintxo. Les produits les plus courants pour les pintxos : le saumon, le jambon Iberico, les anchois, les piments piquillo, les saucisses... Un des pintxos le plus apprécié et très traditionnel se compose d'une olive, un anchois et un piment vert saumuré*

*que l'on pique dans un ordre clairement défini sur une brochette. Ce pintxo porte même un nom : le Gilda. L'ambiance dans les bars à pintxos est exubérante et bruyante. Les pintxos sont exposés à même le comptoir et il vous suffit de vous servir. Mais ne vous limitez pas au comptoir. Régulièrement le serveur sort de la cuisine avec une assiette de pintxos (généralement chauds) qu'il propose aux clients du bar. Et là, la vitesse de réaction est de mise. L'addition sera effectuée sur base du nombre de petites brochettes que compte votre assiette. Tous les*

*excuses, Baskenland - nog iets kunt leren over bier... ■*

### GEWAAGDE PINTXOS

Nogal wat nieuwe bars, vaak gerund door jonge culinaire talenten opgeleid in de sterrenrestaurants van San Sebastian, vatten het traditionele pintxosconcept met het broodje en de prikkertjes, ruimer op. Ze creëren knap gepresenteerde miniaturgerechtjes, met intense smaken en soms gewaagde combinaties. In dat genre was Sirimiri Gastroteka (Calle Mayor) onze favoriet. Een ongedwongen sfeer, een vlotte bediening, leuk ingericht en hemels lekkere gerechtjes. Een bloemlezing: kroketjes gevuld met champignon en prei, foie gras met saus van witte chocolade, eendenborst met espuma van aardappel en marmelade van bosvruchten, traag gegaarde octopus met groenten en crumble van piment d'Espelette, boterzachte varkensschouder met appelmoes...



Zoals in wel meer Spaanse bars is vermout hier het favoriete drankje. Dit is een versterkte wijn die op smaak gebracht is met kruiden als vanille en tijm. Sirimiri heeft een kaart apart voor de vermout. Ook erg geliefd: de cider. In het Baskenland heb je trouwens heel wat ciderhuizen waar je het dorstlessende appel-drankje kunt proeven, recht uit het vat, en waar je ook een hapje kunt eten.

Wil je in San Sebastian na al dat proeven nog even het nachtleven gaan verkennen, dan kun je in de wijk Ilumbé (met een aantal grote discotheken) of in de Calle Zabaleta terecht. Daar belandden wij in een bar met uitsluitend artisanaal gebrouwen Spaanse bieren (Mala Gissona Beer House) en ontdekten er enkele pareltjes. Of hoe je als Belg in Spanje – excuseer, Baskenland - nog iets kunt leren over bier... ■

*endroits que nous avons fréquentés proposaient des ingrédients d'une qualité irréprochable. Et last but not least : un vin de bonne qualité ne coûte que deux euros. Nous avons été particulièrement charmés par le bar à pintxos Bartolo (Fermin Calbeton Kalea) et y avons dégusté notamment un morceau de pain agrémenté de foie gras poêlé, pomme risolée, beurre et raisins secs (3,5 euros).*

### DE L'AUDACE DANS LES PINTXOS

*Bon nombre de nouveaux bars, souvent exploités par de jeunes talents culinaires et formés des restaurants étoilés de Saint Sébastien, interprètent le concept traditionnel des pintxos avec piques et pain, dans un sens bien plus large. Ils préparent des petits plats miniatures joliment présentés, d'une saveur intense et aux combinaisons parfois audacieuses. Dans le genre, Sirimiri Gastroteka (Calle Mayor) a remporté pour nous tous les suffrages. Une ambiance décontractée, un service rapide, une belle décoration et des petits plats à se damner. Un florilège : croquettes farcies aux champignons et poireau, foie gras à la sauce de chocolat blanc, suprême de canard et espuma de pomme de terre et marmelade de fruits des bois, poule préparée en cuisson lente aux légumes et crumble de piments d'Espelette, épaule de porc moelleuse à souhait et compote de pommes...*

*Comme dans de nombreux bars, le vermout est ici aussi la boisson par excellence. Ce vin fortifié est aromatisé avec des épices comme la vanille et le thym. Sirimiri propose une carte séparée pour le vermout. Très apprécié aussi : le cidre. Le Pays Basque compte d'ailleurs de nombreuses maisons de cidre où vous pouvez déguster cette boisson aux pommes désaltérante, en direct du tonneau, et qui servent également des pintxos.*

*Si après toutes ces dégustations, la découverte de la vie nocturne de Saint Sébastien vous tente, alors le quartier Ilumbé (avec un nombre important de discothèques) ou la Calle Zabaleta sont les endroits par excellence. Là, nous avons atterri dans un bar qui proposait exclusivement des bières brassées en Espagne (Mala Gissona Beer House) et y avons découvert quelques perles.*

*Ou comment en tant que Belge, l'Espagne – oups, le Pays Basque – peut encore nous en apprendre à propos de la bière... ■*

WWW.SANSEBASTIANTURISMO.COM

RUBEN DE VILLE

