



Saint Sébastien

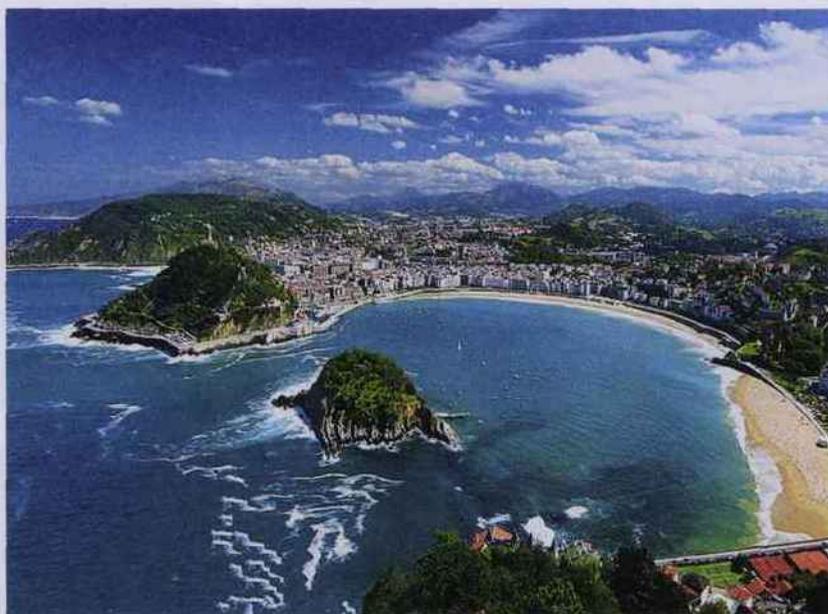
5x5



Intelligente et innovante

Depuis plus d'un siècle, sa Concha attire la fine fleur espagnole et, désormais, le gratin du cinéma comme les foodies du monde entier. Lieu unique et préservé, « San Sé » a su négocier chaque virage avec finesse.

Par Sylvie Berkowicz



1

A première vue, Saint-Sébastien (Donostia, en basque) est une ville bourgeoise, conservatrice, dans laquelle déambulent, hors saison, d'élégants couples de retraités et où se pressent, en été, des hordes de touristes. Mais derrière cette image, il y a une ville qui veut se rajeunir en misant sur la recherche et sur l'innovation. « Notre ville est une vraie ville, composée de citoyens qui vivent ici toute l'année. Nous ne sommes pas une ville touristique comme Benidorm », affirme Eneko Goia Laso, maire de Saint-Sébastien depuis 2015. C'est la jonction entre le riche passé industriel de la région et l'arrivée, au début du xx^e siècle, d'une aristocratie en quête de villégiature qui a fait de cette ville un lieu unique en Espagne. Un lieu préservé, qui n'a pas eu à se réinventer comme Bilbao et qui a plutôt bien résisté aux crises économiques. Depuis 1979, le Pays basque est l'une des 17 communautés autonomes d'Espagne, mais il jouit, comme la Catalogne, d'une autonomie plus importante, notamment en matière de fiscalité. Sa force est sa prospérité, avec un PIB par habitant élevé et le taux de chômage le plus bas d'Espagne. « La plupart des gens pensent que l'autonomie est positive, poursuit le maire, membre du parti nationaliste basque EAJ-PNV. En veulent-ils plus ? Je pense qu'ils s'interrogent sur les conséquences négatives d'une plus grande indépendance. Pour moi, elle n'est pas suffisante. D'abord, dans des domaines comme le transport ferroviaire, les installations portuaires et aéroportuaires et

les retraites. Ensuite, le gouvernement central tente sans cesse de passer des lois pour récupérer certaines de nos compétences. Le combat est continu. » Le maire reconnaît qu'il représente des citoyens plutôt heureux et amoureux de leur ville. Seuls bémols : ils sont de plus en plus âgés – le plus grand groupe est compris entre 41 et 60 ans – et se loger dans le centre est devenu impossible pour les moins nantis. Avec Barcelone et Madrid, Saint-Sébastien fait en effet partie du top 3 des villes d'Espagne dont le prix de l'immobilier est le plus élevé. Attirer de jeunes professionnels est devenu une priorité, et la mission de Fomento de San Sebastián. Cet organisme municipal en charge du développement économique par la recherche et le développement s'implique au niveau de la formation, de l'accueil de chercheurs, aide les entreprises innovantes à s'installer sur le territoire et les met en lien avec les industriels. Il assure aussi la promotion de centres de recherches performants dans les domaines de la santé, de l'énergie, de l'environnement, du biomédical ou de la nanotechnologie. Ils sont, pour la plupart, installés dans le parc technologique de Miramón.

Une ville sportive et culturelle

Et puis il y a le surf, qui fait partie de l'ADN de la ville, avec des entreprises qui lui sont liées, comme Wave Garden (inventeur d'un système de vagues artificielles) et qui se sont regroupées au sein du cluster Surf City Donostia. Ville

1. BOURGEOISE ET ASSEZ CONSERVATRICE, LA VILLE DE SAINT-SÉBASTIEN CHERCHE À ATTIRER LES JEUNES.

de surf, ville intelligente, ville innovante, mais aussi ville culturelle (nommée capitale européenne de la culture en 2016), notamment grâce à son festival de cinéma fondé en 1953. « Nous avons enregistré 174 312 entrées lors de la dernière édition, explique Joxean Fernández, directeur de la Cinémathèque basque et membre du comité de direction et de sélection du festival. C'est presque autant que la population de la ville [186 000, NDLR] ! C'est donc un événement majeur. Ce festival fait partie de notre patrimoine. C'est aussi un marché important pour l'industrie du cinéma et une porte d'entrée en Europe pour les productions latino-américaines. » Malgré son décor de carte postale, Saint-Sébastien est bien plus qu'une ville pour touristes. Elle cherche même à en limiter le nombre, en incitant à visiter les environs, en restreignant les locations temporaires d'appartements dans certains quartiers, en n'autorisant plus l'ouverture de nouveaux restaurants et bars dans la vieille ville. Certes, le tourisme est encore en pleine expansion (une quinzaine de projets d'hôtels sont en cours), mais avec une moyenne de 3 visiteurs pour 1 habitant, on est loin du ratio de Barcelone qui est de 13 pour 1. Et malgré les plaintes de certains, il n'y a pas encore de quoi altérer l'excellente qualité de vie de ses habitants. ■



5 hôtels



2

Royal

Hotel María Cristina (2)
Cet hôtel, le plus luxueux de la ville, a été ouvert en 1912 par un groupe de notables, alors que Saint-Sébastien commençait à attirer les vacanciers. Il a été inauguré par la reine (mère du roi Alphonse XIII) dont il porte le nom, qui a lancé la station balnéaire auprès de l'aristocratie européenne. Désormais propriété de la ville, il est, depuis 1994, exploité par Starwood qui en a fait un hôtel moderne (renové en 2012). Il ne fait pas face à la mer, mais il est situé en bordure du fleuve Urumea, sur lequel donnent la plupart des chambres. Le petit déjeuner se prend dans un grand salon avec lustres et dorures, les cocktails (signés Javier de las Muelas, une peinture) se dégustent au bar Dry, petit refuge cocon. Ici, pas de spa, mais une école de cuisine réputée.
Paseo República Argentina, 4.
Tél. +34 943 437 600.
www.hotel-mariacristina.com

Septième art

Hôtel Astoria7 (3)
L'Astoria7 a fait du cinéma son thème, donnant à toutes ses chambres le nom d'un artiste du septième art ayant participé au Festival

international du film de Saint-Sébastien. Les chambres sont claires, agréables et fonctionnelles, et le grand lounge du rez-de-chaussée est un lieu idéal pour des rencontres business. L'hôtel se trouve à une bonne vingtaine de minutes de marche du centre et de la plupart des zones touristiques, mais la balade est loin d'être désagréable. Cela signifie aussi qu'il est épargné par l'agitation excessive de la période estivale.

Sagrada Familia, 1.
Tél. +34 943 445 000.
www.astoria7hotel.com

Vue sur mer

Hotel de Londres y de Inglaterra
Un palais privé, devenu hôtel et casino à la fin du XIX^e siècle, fréquenté par l'impératrice Elisabeth d'Autriche, Henri de Toulouse-Lautrec et Mata Hari. Légendaire, classique, et un peu tirailé dans sa décoration entre le charme de l'ancien et le confort moderne. L'arrivée dans le lobby est un peu décevante avec son style brouillon, mais l'ascenseur historique et la vue sur la mer font oublier ces maladroites. Les intérieurs ont été renovés en 2013 et un étage a été ajouté, où se trouvent des chambres avec terrasse. A quelques foulées, salle de sport



3

et grande piscine sont disponibles pour les clients.
Zubieta, 2.
Tél. +34 943 440 770.
www.hlondres.com

Luxe

Villa Soro
Aucun souci côté tranquillité dans cette belle maison de la fin du XIX^e siècle, qui fut un temps celle d'une riche héritière. Située sur les hauteurs de Gros, elle a été transformée en un très bel hôtel de luxe de 25 chambres, dont certaines sont situées dans un bâtiment neuf. Côté déco, les ambiances se succèdent, toutes très bien maîtrisées : le salon classique avec miroirs vénitiens, l'espace bar

avec boiseries anciennes et accent années 50, le hall d'entrée avec une imposante œuvre d'art contemporain en acier qui dialogue avec le grand escalier et son vitrail... Dans les chambres, la sobriété est de mise. L'hôtel n'a pas de restaurant, mais propose un room-service.
Avenida de Ategorrieta, 61.
Tél. +34 943 297 970.
www.villasoro.es

Plaisir des sens

Akelarre (4)
Plus de quarante ans après son ouverture, Akelarre, le restaurant 3 étoiles du chef Pedro Subijana vient de se doter d'un hôtel dont les grandes terrasses dominent la baie de Saint-Sébastien. Les 22 suites et chambres ont toutes une large vue sur la mer et un habillage intérieur où le bois domine, décliné dans des teintes douces et claires. Les salles de bains, de marbre et de chêne, sont spacieuses, et leurs miroirs décuplent judicieusement le paysage. Et si pour beaucoup de visiteurs le but du voyage est avant tout l'expérience gastronomique, cet hôtel et son spa valent désormais également à eux seuls le déplacement.
Padre Orcolaga, 56.
Tél. +34 943 311 209.
www.akelarre.net



4



5 restaurants



5

*Exotique***Arzak (5)**

C'est l'une des tables mythiques du Pays basque, de celles qui ont forgé la réputation de la région. Triplement étoilé depuis 1989, Juan Mari Arzak a maintenant passé la main à sa fille Elena, mais il est chaque jour à ses côtés. Dans la déco, tout est pensé pour rester totalement concentré sur l'assiette de produits nobles (sole, homard...), rehaussés de saveurs exotiques (maca, açai...). On regrette toutefois un excès de mise en scène, qui confine parfois au ridicule.

Avenida Alcalde Elósegui, 273.
Tél. +34 943 278 465.
www.arzak.es

*Valeur sûre***Bodegón Alejandro**

Cuisine, décor, service : tout est impeccable dans ce restaurant qui, malgré son nom, n'a rien d'une gargote. On y sert une cuisine traditionnelle revisitée juste ce qu'il faut. Le menu dégustation à 46 € est une très bonne affaire, mais on peut sans se tromper choisir parmi les plats saisonniers proposés hors carte : artichauts frits à la crème de noisette, joues de morue avec coques et sauce au txakoli. Pour conclure, la tarte aux pommes avec glace au thym et crème de romarin est incontournable.

Calle Fermin Calbetón, 4.
Tél. +34 943 427 158.
www.bodegonalejandro.com

*Métissage***Topa Sulkaderia**

Coup de cœur pour ce nouveau restaurant d'Andoni Luis Aduriz, chef du célèbre Mugaritz (deux macarons Michelin). Topa est son hommage à la cuisine latino-américaine dans un répertoire qui la relie au Pays basque : *tiradito* (plat de poisson cru) d'anchois, profiteroles au *mole* (sauce mexicaine), soupe de poisson servie dans un *molcajete* (mortier de pierre) brûlant, tacos de maïs et millet... Tout est délicieux, intelligemment fait et présenté avec dynamisme dans un cadre fun.

Calle Aguirre Miramón, 7.
Tél. +34 943 569 143.
www.topasukalderia.com

*Décontracté***Geralds Bar**

Radicalement différent de tout ce qu'on trouve à Saint-Sébastien, le Geralds Bar vaut le détour pour la qualité de sa cuisine et de sa carte des vins. Rien de prétentieux dans ce bar créé par Gerald Diffey, qui a quitté Melbourne (où il possède toujours un établissement) pour Saint-Sébastien et qui propose une cuisine du marché servie avec la plus grande décontraction, mais dans une jolie vaisselle avec des couverts en argent. Le menu change tout le temps et on y vient en habitué, juste pour boire un verre au bar, ou en gastronome, pour un menu dégustation. Le tout sur fond de musique très bien sélectionnée.

Iparragirre, 13.
Tél. +34 943 083 001.
www.geraldsbar.eu

*Classique***Casa Urola**

Bien souvent, le bar à pintxos est doublé d'un restaurant. Ici, il est installé au-dessus du bar. Si les pintxos d'en bas sont d'excellente qualité (en particulier ceux inscrits sur le tableau ; ils sont préparés à la demande), la cuisine servie en haut l'est tout autant : viandes grillées, fruits de mer et poissons qui suivent le cours des arrivages. Une cuisine traditionnelle et bien préparée, mais pas ennuyeuse.

Fermin Calbetón, 20.
Tél. +34 943 441 371.
www.casaurolajatetxea.es

5 bars



6

*Savoureux***Casa Valles**

Trois générations se sont succédé dans ce bar où rien n'a changé, y compris la clientèle, plutôt âgée en début de soirée, mais se rajeunissant nettement ensuite. C'est ici que fut inventé le Gilda, pintxo typique de la ville, présent sur tous les comptoirs. C'est un mélange légèrement piquant du piment vert, le moelleux salé d'un anchois et l'amertume d'une olive verte), à l'image de Rita Hayworth, star du film dont il porte le nom. Il est ici parfait, tout comme le jambon ibérique (le meilleur, celui qui porte un bracelet noir à la patte) ou encore l'omelette à la morue.

Reyes Católicos, 10.
Tél. +34 943 452 210.
www.barvalles.com

*Déroutant***Bar Martinez**

L'abondance des assiettes posées sur le comptoir aiguise autant l'appétit qu'elle le dérouté. Que choisir ? Il faut alors se laisser porter par la saison : celle des artichauts, des anchois, etc., et choisir de préférence les préparations frites qui sont la spécialité de la maison. Délicieusement nacrée, la morue confite est aussi une excellente option.

Calle 31 de Agosto, 13.
Tél. +34 943 424 965.
www.barmartinezdonosti.com

*Gourmand***Hidalgo 56**

Voilà le genre de bar à pintxos où il est vraiment difficile de se limiter à quelques bouchées. Celles qui sont exposées sur le comptoir sont parmi les plus appétissantes de la ville, mais il ne faut pas passer à côté des petits plats affichés au tableau et cuisinés à la minute. La spécialité est le « volcan de boudin » : un monticule de chair à boudin noir surmonté d'un jaune d'œuf et posé sur une purée de pommes de terre. Quelques tables à l'intérieur et une petite terrasse permettent d'en profiter pleinement.

Paseo Colón, 15.
Tél. +34 943 279 654.
www.hidalgo56.com

*Convoité***La Cuchara de San Telmo**

C'est un bar minuscule, avec quelques tables dehors, un long comptoir sans plateaux garnis mais avec une carte de petits plats qui font la réputation du lieu. Midi et soir, les clients attendent l'ouverture et la queue s'allonge au fur et à mesure que la soirée avance, rendant l'accès de plus en plus difficile. Tout ce qui sort de cette cuisine (joue de bœuf, foie gras, poulpe, risotto) est délicieux et justifie qu'on s'y rende avant les autres...

Calle 31 de Agosto, 28
(dans la rue juste en face).
Tél. +34 943 435 446.
www.lacucharadesantelmo.com

*Moderniste***Gu (6)**

Ce bar est situé au dernier étage du Real Club Náutico, bâtiment moderniste de la fin des années 20, qu'on pourrait prendre pour un bateau accosté à l'extrémité de la baie de la Concha. C'est le spot idéal pour profiter du coucher du soleil, bien installé dans de beaux fauteuils en cuir, tout en dégustant des cocktails colorés et exotiques, certes pas inoubliables, mais qui vont bien avec le décor.

Ijentea, 9.
Tél. +34 618 571 144.
www.gusansebastian.com



5 boutiques



7

Surf

Pukas (7)

Référence du surf à Saint-Sébastien, Pukas a été créé dans les années 70 par des passionnés qui sont passés de la fabrication artisanale de planches à une production plus professionnelle, dans un atelier connu sous le nom d'Olatu. Pukas a deux adresses : l'une dans la vieille ville, plus axée sur la mode et sur le style, l'autre dans Gros, le quartier des vrais surfeurs, qui est davantage dédiée à l'équipement (planches, combinaisons, etc.) et aux accessoires et qui comprend aussi une école de surf.

– Calle Mayor, 5

(quartier historique).

– Avenida de la Zurriola, 24
(quartier de Gros).

www.pukassurf.com

Sportswear

Loreak Mendian

Née à Saint-Sébastien en 1995, cette marque a fait du chemin. Elle est aujourd'hui présente dans de nombreuses villes espagnoles, mais aussi en France (Bayonne, Lyon, Bordeaux, Paris) en Australie et au Japon. Le style Loreak Mendian, c'est un sportswear entre le street et le BCBG : des sweatshirts graphiques, des impers, des rayures... de quoi garnir le vestiaire masculin, du ciré à la chaussure.

Calle Hernani, 27.

Tél. +34 943 434 176.

www.loreakmendian.com

Streetwear

Deia

Largement consacrée aux hommes, Deia propose une vaste sélection de baskets classées par couleurs (Vans, New Balance, Adidas Originals, Clarks) et un streetwear plutôt chic et sobre, avec des marques pointues comme You Must Create, Libertine Libertine et Wood Wood.

Reyes Católicos, 7.

Tél. +34 943 265 958.

www.delastore.com

Déca

Almacenes Arenzana

Jolie découverte que cette boutique d'un autre temps, située en plein cœur d'un quartier de plus en plus envahi par les marques. Fondée en 1900, cette entreprise familiale est principalement dédiée à la corde et au liège, mais on y trouve aussi des paniers, des nattes, des paillassons et des petits tapis, faits d'un mélange de corde et de tissu, ainsi que des brosses, des rubans, des galons et quelques objets artisanaux en bois.

Guetaria, 14.

Tél. +34 943 422 527.

www.almacenesarenzana.com

Cave

Goñi Ardoteka

Voici la bonne adresse « vin » de cette ville. On y boit aussi bien qu'on y mange et il est possible d'y découvrir de très bonnes bouteilles abordables, comme de grandes bouteilles vendues à des prix raisonnables. C'est le projet de trois frères qui ont ouvert boutique en marge des ruelles de la vieille ville. Au rez-de-chaussée, les vins blancs ; au sous-sol, les rouges. Toutes les régions d'Espagne y sont représentées. On y trouve aussi une jolie sélection de vins bio et de petits producteurs, ainsi que des vins français à (re)découvrir. Le tout accompagné de bons conseils.

Calle Aldamar, 3.

Tél. +34 943 211 597.

www.ardoteka.com

5 lieux



8

Art

Peine del Viento

Cette œuvre d'Eduardo Chillida est constituée d'un ensemble de terrasses en granit rose et de trois sculptures monumentales en acier, suspendues aux rochers et se découpant entre ciel et mer. L'installation comprend aussi des trous percés sur l'une des terrasses qui, grâce à un appel d'air créé par le reflux de la mer, émettent des sons et soufflent de l'eau avec force ou en bruine, selon la météo. Il y en a sept, comme les sept notes de la gamme. Ludique et puissant.

Au bout de la promenade

Eduardo Chillida.

Point de vue

Mont Igueldo

Pour y accéder, il faut emprunter un funiculaire de 1920 tout en bois, grimant poussivement le long d'une pente raide. Au sommet : un belvédère avec une vue spectaculaire sur la baie, une tour fortifiée du XVIII^e siècle et un parc d'attractions à l'ancienne. Pour profiter plus longuement de la vue, on s'installera sur la terrasse de l'hôtel Mercure Monte Igeldo, ou on embarquera à bord de la Montagne suisse, l'une des plus anciennes montagnes russes du monde, pour se faire quelques frayeurs et profiter d'un point de vue encore plus impressionnant.

Accès au funiculaire :

Plaza del Funicular, 4.

Tél. +34 943 213 525.

www.monteigueldo.es

Culture

Tabakalera (8)

C'est ici que se découvre le nouveau visage de la ville, dans cet immense centre culturel installé dans une ancienne manufacture de tabac. La rénovation est très réussie, mettant en valeur les vastes volumes. On y trouve des espaces ouverts au public, comme la médiathèque, la salle de cinéma, les galeries, le café (excellent), mais aussi des bureaux qui abritent les principales institutions de la ville. Depuis août 2017, la Tabakalera abrite le One Shot Tabakalera House, un hôtel 4 étoiles cool, tout à fait dans l'esprit du lieu.

Plaza de las Cigarreras, 1.

Tél. +34 943 118 855.

www.tabakalera.eu

Architecture

Palais Kursaal

On imagine le tollé qu'a dû provoquer la construction de ce nouveau palais des congrès à la place du casino. Après démolition, c'est l'architecte espagnol José Rafael Moneo qui est choisi pour bâtir ce lieu dédié aux grands rassemblements et manifestations culturelles de la ville. Le complexe est constitué de deux bâtiments puissants tenant tête à la mer, deux grands cubes translucides recouverts de blocs de verre qui prennent vie le soir en s'illuminant.

Un contraste saisissant avec la beauté classique des immeubles alentour et avec la nature accidentée des rochers.

Avenida de Zurriola, 1.

Tél. +34 943 003 000.

www.kursaal.eus

Musée

Museo San Telmo

C'est un tout-en-un qui propose ce musée, consacré à la fois à la société basque, à l'histoire et à l'ethnographie, à l'archéologie, aux beaux-arts et à l'art contemporain.

Les bâtiments permettent de traverser les époques,

du XVI^e siècle à nos jours.

Une visite qui vaut autant pour le contenant que pour le contenu.

Plaza Zuloaga, 1.

Tél. +34 943 481 580.

www.santelmomuseoa.eus