

# SAINT-JEAN-DE-LUZ

P A S S I O N

*L'Atelier Gourmand*  
Restaurant  
*La tradition entre Terre et Mer*  
*La gastronomie inventive et raffinée*

Ascaïn - Place du Fronton  
05 59 54 46 82  
www.ateliergourmandbasque.com



**FNAIM** **AGENCE LUZIENNE** **CEIP**

**UN SERVICE IMMOBILIER COMPLET**

<b>TRANSACTION</b> Habitation Traditionnelle et de prestige Spécialisé en immobilier commercial	<b>GESTION</b> Services personnalisés Habitations et Commerces	<b>EXPERTISE</b> Membre de la Chambre des experts immobilier
---	--	--



**Crée en 1960,  
la plus ancienne  
agence immobilière  
de Saint-Jean-de-Luz**

9, rue Garat - Saint-Jean-de-Luz - Tél. 05 59 26 04 05 - Fax 05 59 26 71 87  
Retrouvez nos offres sur [www.agence-luzienne.com](http://www.agence-luzienne.com)

**Bar ambiance**  
**au Petit Chalet du TOP 16  
chez NATH'S**

Tous les samedis soirs  
(concert, DJ, etc...)

**Restaurant TOP 16**  
Formule du jour,  
café, vin compris : 12 €  
Location de salle (week-end)  
Grand Parking

**Z.I Jalday - Chemin Urtaburu - SAINT-JEAN-DE-LUZ**  
05 59 26 43 78 / 06 72 34 31 07



# SAINT-JEAN-DE-LUZ

## PASSION

### Sommaire

Édito	2 / 3
Saint-Jean-de-Luz de la baie sauvage à la belle plage !	4 / 5
Le Festival International des Jeunes Réalisateur de St-Jean	7 / 8
Les Izurdiak	9
Etxea la maison basque du Labourd	10 / 11
Maitena, le trinquet bien-aimé	12 / 13
Du vent dans les voiles avec le Yacht Club Basque de Socoa	14 / 15
Championnat de Marmitako d'Urrugne	17
Jaizkibel et bien là...	18 / 19
Un dimanche à la Fête de la Corniche	20 / 21
L'Écomusée de St-Jean-de-Luz	23
Eguzkilorre, la fleur du soleil	24

Revue annuelle éditée  
par Supports Promotion  
L'Alliance - Centre Jorlis - 64600 Anglet  
Tél. 05 59 52 30 81

Rédaction :  
Florence Barucq  
06 61 26 11 97- flobarucq@gmail.com

Réalisation graphique :  
Flashcompo - Bayonne - 05 59 25 58 63

Crédits photos :  
Florence BARUCQ - CDT 64  
Philippe Laplace - Eco-musée de Saint-jean-de-luz  
Office de Tourisme de Saint-Jean-de-Luz

Nous remercions pour leur collaboration  
l'Office de Tourisme de la Ville de  
Saint-Jean-de-Luz,  
le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques  
et le service communication  
de la Ville de Saint-Jean-de-Luz.

Nous remercions également  
Gérard Dupain président des Izurdiak,  
Les Carricaburu du Trinquet Maitena

Toute reproduction ou représentation intégrale ou  
partielle par quelque procédé que ce soit des pages  
publiées dans le présent support faites sans l'autori-  
sation de l'éditeur est illicite et constitue une contre-  
façon. Tous droits réservés. Les visuels fournis par  
les annonceurs sont sous leurs entières responsabi-  
lités juridique et morale.

Ne peut être vendu  
Ne pas jeter sur la voie publique.

*Comme un amour d'été  
qui ne finirait pas...*

# *Saint-Jean-de-Luz !*

Lumineuse et douce comme les courbes de sa baie, la ligne de ses montagnes, son climat...

Comme un tableau dont on ne se lasserait pas... On plante le cadre et l'on s'y promène !

La plage de sable fin, léchée du clapotis calme de l'océan maîtrisé par les digues.

Jetons-nous à l'eau avec les Izurdiak qui n'y résistent pas et se baignent tous les jours de l'année !

Au loin, le Jaizquibel, posé là, comme un rêve accessible. Marchons sur ses sentiers entre terre et mer...

Fêtons sur la route de la Corniche, la beauté naturelle !

Mais Saint-Jean-de-Luz nous enchante aussi par son caractère bien trempé.

Du port de pêche à la baleine, au thon, elle garde la saveur et une sacrée conversation... Que d'histoires de mers tumultueuses entre corsaires et raz-de-marées ! Ce n'est plus la houle mais la foule qui se déverse à l'assaut des nombreux charmes de ses ruelles.

Les maisons en ont le rouge aux joues. Pimpantes et coquettes, que cachent-elles derrière leurs colombages ?

Allons au cœur de l'âme basque, de son identité, en visitant l'Ecomusée, en rebondissant au trinquet Maïtena qui auraient ravi "Bécassine au Pays Basque".

*"C'est qu'il y a à trotter à Saint-Jean, il y a tant de belles choses à regarder !"*

Et si la prospérité de son port de pêche a été relayée par une vocation balnéaire et l'organisation de manifestations à la notoriété internationale, comme le Festival des Jeunes Réalistes, ne vous y trompez pas...

Vous êtes dans un Pays qui ne connaît ni artifice ni faux-semblants. C'est ce qui fait son orgueil et sa force !

# Saint-Jean-de-Luz, de la baie sauvage à la belle plage !



*Cette cité de pêcheurs est tellement charmante que Louis XIV et l'Infante Marie-Thérèse s'y marièrent et lui donnèrent en dot une partie de son patrimoine architectural. Elle devint au XIX<sup>e</sup> siècle un haut lieu de tourisme et de villégiature, suivant l'équation Napoléon III, chemins de fer, bains de mer... Son visage s'en trouva bien entendu à jamais transformé. Elle offre un front fier, un élégant front de mer...*

*On l'aime un été, on l'aime à l'année !*

**Et dire que Donibane Lohitzun a failli disparaître !**

Bien après l'Atlantide, bien avant le tsunami, Saint-Jean-des-Marais (traduction française de Donibane Lohitzun, son petit nom basque) subit de plein fouet les intempéries venues de la

mer. En 1749 et 1782, les flots détruisirent des centaines de maisons. Malgré les travaux entrepris sous Louis XVI pour protéger la ville, un raz-de-marée balaya plus d'un quart en 1822. La partie engloutie se situe au milieu de la baie et serait visible à certaines grandes marées...

*"Quand la marée pleine gagne la hauteur de ses quais, ses édifices, baignés de toutes parts semblent autant de vais-*

*seaux à l'ancre et, à la voir portée sur les eaux et pour ainsi dire flottante, on ne s'étonne pas si son histoire fut maritime et son peuple navigateur par excellence."*  
L. Goyenette. 1856.

En 1864, Napoléon III autorisa les travaux de fermeture de la baie avec, entre autre, les digues de Socoa, de l'Artha, de Ste Barbe, mettant ainsi les habitants à l'abri. Cassant les gros rouleaux venus de l'océan, les digues contribuèrent, dès le début de l'engouement pour les bains de mer, à faire de Saint-Jean-de-Luz, un lieu privilégié de villégiature.

Aujourd'hui, ce trésor est précieusement entretenu et l'on rajoute une trentaine de blocs de béton de cinquante tonnes par an pour consolider les digues, à l'aide d'un catamaran très particulier, aujourd'hui classé, que l'on peut voir à Socoa.

**Le front de mer toujours aussi magique...**

C'est un lieu original avec sa digue promenade en surplomb de la rue. Des passerelles très caractéristiques mènent aux villas labourdines de style néo-basque, aux décorations de croix basques en mosaïques, agrémentées de sculptures aux thèmes typiques du coin. Le Grand Hôtel se dresse plus loin, sorte de macaron rose, exposé aux embruns dans une ambiance sucrée-salée... Même défiguré, l'ancien casino, aujourd'hui "La Pergola" conçu par Mallet-Stevens vaut le coup d'œil ; il s'agissait à l'époque de l'un des chefs-d'œuvre de l'architecte. Inauguré en 1929, son allure épurée, tranchait avec le style régionaliste qui primait alors.



soir, sous le regard bienveillant des maîtres nageurs sauveteurs. Sur la jetée, coule un flot de passants, admiratifs de cet écrin scintillant. On entend des rires d'enfants, épuisette et seau à la main ; ils partent pêcher la crevette dans les petits rochers de Sainte-Barbe.

Et surtout, surtout, il y a la longue file de gourmands qui, comme chaque jour, attendent d'être servis à la guinguette de glaces. Une institution ici !

**La balade de la pointe de Sainte-Barbe, autrefois fortifiée, permet d'avoir un coup d'œil complet sur la baie de Saint-**



Le bâtiment abrite aujourd'hui la thalassothérapie.

**La plage, caressée par les eaux calmes de la baie, est placée sous la majestueuse surveillance de la montagne sacrée des Basques, la Rhune ;** sur son sable se dessine l'ombre des trois couronnes de Penas de Haya.

L'eau résonne des cris de la jeunesse qui fait le saut de l'ange depuis les plongeurs, rencontre parfois Cupidon à leurs sommets, points culminants où l'on se donne les rendez-vous pour le flirt du

**Jean, les Pyrénées et le Fort de Socoa.** La promenade entièrement piétonne nous mène jusqu'au sentier botanique et à la petite chapelle blanche qui surplombe l'océan. Les falaises de flysch étalent leurs strates sur les criques rocheuses. De là, fière vigie, une certaine grandeur s'empare de vous. Vous vous sentez en pays conquis, vous êtes conquis par le pays...

La Baie de Saint-Jean-de-Luz vous embrasse et vous souhaite un bon séjour !



**Laffargue**  
FRANCE - SAINT-JEAN-DE-LUZ - 1890

25, RUE GAMBETTA • 64500 ST-JEAN-DE-LUZ  
05 59 26 11 38 • www.laffargue.com

**Mikaëla**

PRÊT-À-PORTER  
FÉMININ  
du 38 au 56

*L'élégance n'a pas de taille*

Grand choix de styles  
Ville - Sport - Classique - Habillé

Retouches sur place

**4, rue Loquin - Saint-Jean-de-Luz**  
05 59 26 62 62  
www.mikaela-boutique.com

**Margot**  
BOUTIQUE

BLEU BLANC ROUGE  
PABLO DE GERARD DAREL  
TUZZI  
INDIES  
TRIGON  
FUEGO  
ANIMALE  
PIANURASTUDIO  
VOTRE NOM  
TWIN-SET  
EBRYDE  
CHAUSSURES PARALLELE  
PELLESSIMO FOURRURE

Atelier de retouches sur place

**37, boulevard Victor Hugo (face à la Poste)**  
**SAINT-JEAN-DE-LUZ**  
Tél. 05 59 51 20 65

**La Tricoterie**

Lingerie féminine  
Grandes tailles  
Laines

PRIMA DONNA  
1995

Oscalito

Antinea  
LISE CHARREL

MARIE JO  
L'AVENTURE

2, rue Renou d'Elissagaray (face aux Halles)  
SAINT-JEAN-DE-LUZ  
05 59 26 33 30

# Le Festival International des JEUNES REALISATEURS de Saint-Jean-de-Luz

Mi-octobre, la saison joue les prolongations. L'été indien, classique du pays Basque, invite les cinéphiles à se rafraîchir de nouveaux films pendant une semaine. Immersion totale dans la magie du septième art, dans les salles flambant neuf du cinéma "le Sélect". Sélect, car il n'y a que du beau monde ! Sélect car parmi les dix longs métrages en compétition, il va falloir élire le lauréat !



**Le Festival  
International  
des  
JEUNES  
REALISATEURS  
de  
Saint-Jean-de-Luz**

Le festival grandit d'année en année... De plus en plus de spectateurs se pressent devant l'imposante entrée en forme de donjon médiéval du cinéma le Sélect, récemment et génialement restauré au terme de vingt ans d'abandon. Les quatre salles en plein centre ville affichent complet.

Preuve de son succès et de sa notoriété, la grande société de production française, le Gaumont, offre la possibilité de diffuser durant cette semaine, trois films dont deux en avant-première !

**Réalisateurs et acteurs de renom se promènent en espadrilles sur le boulevard Victor Hugo qui va devenir aussi célèbre que la croisette...**

Comme on va remplir son panier de produits frais au célèbre marché non loin, on vient ici se nourrir de nouveautés cinématographiques de grande qualité.

**Le Festival International des Jeunes Réalisateurs de Saint-Jean-de-Luz** a été créé en 1996. Parrainé par Georges Lautner et Claude Pinoteau, organisé par la Ville et l'Office de Tourisme, il a pour **objectif de présenter aux distributeurs, à la presse professionnelle et au grand public des premiers ou deuxièmes longs-métrages de réalisateurs.**

Ils sont présentés pour la première fois en France, à Saint-Jean-de-Luz et ne sont pas encore sortis en salle.

Les courts-métrages ne sont pas en reste et sont proposés avant chaque film.

Parallèlement au jury professionnel, un jury-jeunes, composé de deux élèves de chaque lycée de Saint-Jean-de-Luz et de Ciboure a été mis en place.

**La participation n'est donc pas exclusive à une certaine élite mais se veut populaire.**

Ainsi, le jury-jeunes réalise, chaque jour, un journal intitulé "Moteurs" qui reprend l'actualité quotidienne du festival et permet d'en avoir une vision différente.

Une projection spécial public scolaire suivie d'un débat avec le réalisateur fait intervenir les enfants des écoles primaires et les collégiens.

Enfin, des rencontres entre les membres du jury, les équipes de film et le public se déroulent tous les après-midi à la Rotonde.

**"En terme d'image, le Festival est notre événement phare. Il permet de faire rayonner le nom de la ville au-delà des frontières du Pays basque."** Nathalie Forget, directrice de l'Office de Tourisme. En réunissant les étoiles du septième art, la Cité des Corsaires a une belle occasion d'être sous les feux des projecteurs. Véritable décor de cinéma, sans doute saura-t-elle inspirer quelques scénarios à son tour. Silence, on tourne...

# Les **IZURDIAK**

*Des dauphins à Saint-Jean ?*

*Certes, on connaît le micro-climat basque... On voit bien parfois un petit aileron qui tourne dans la baie mais tout un ban en plein mois de février ?*

*Gérard Dupain, président de l'association "Les Izurdiak" répond à quelques-unes de nos interrogations, en maillot ! Il est midi. Température extérieure 8°, température de l'océan 10°.*

*Quand on vous dit qu'il fait meilleur dans l'eau !*

**Vous êtes-vous toujours baigné l'hiver ?**

J'ai toujours aimé l'eau froide. Je me baignais jusqu'à fin octobre, j'ai poussé jusqu'à fin décembre... plusieurs personnes que je retrouvais à la plage m'ont convaincu de venir toute l'année !

**Combien y a t il de membres ? Qui sont-ils ?**

Nous sommes une soixantaine à nous baigner tous les jours de l'année, quel que soit le temps ! Notre doyenne a quatre-vingt-dix-sept ans...

**Qu'est-ce qui vous a donné l'envie de fédérer les baigneurs en eau froide ?**

J'ai rencontré d'autres gens qui se baignaient ici et utilisaient les douches d'été. Nous avons repéré des véliplanchistes qui sortaient de ce local sur la plage. Pour l'utiliser, il fallait créer une association loi 1901. Le club des Izurdiak est donc né en 1997. Bain annuel le 8 janvier !

**Il est donc là le secret de la longévité, de la jeunesse éternelle ?**

Mais oui sûrement... ça ralentit la vieillesse et ça raffermi les vieilles peaux que nous sommes ! Les bienfaits observés sont réels ; on ressent un bien-être après le bain formidable.

**Y-a-t-il certaines règles à respecter ?**

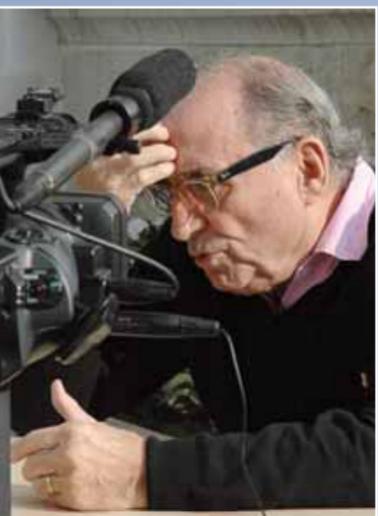
Et bien, il faut se baigner régulièrement et ne pas rester trop longtemps : une dizaine de minutes me semble raisonnable.

**Les Ours Blancs biarrots doivent-ils montrer patte blanche pour fréquenter les dauphins luziens ?**

Ils sont les bienvenus ! Nous nous sommes rapprochés d'eux lors de leur bain de Noël et avons même prévu d'aller nous baigner ensemble au club de Saint-Sébastien.



■ Renseignements :  
"IZURDIAK", Gérard Dupain  
06 85 75 65 41



Renseignements :  
www.fjr.com

# ETXEA

## la maison basque du Labourd

*Il n'existe pas une maison basque mais plusieurs...  
Son style architectural change suivant la province.  
Cependant la maison de carte postale, façade blanche,  
colombages de couleur "sang de boeuf", est la maison  
du Labourd, province à laquelle appartient Saint-Jean-de-Luz*

L'etxe (prononcer etché) est la maison basque. Adaptée au climat et matériaux du pays, la labourdine de l'arrière-pays a inspiré toutes les façades des demeures citadines et côtières de cette province. Elle est en maçonnerie, impeccablement blanchie, sur laquelle contrastent les menuiseries peintes en vert ou "rouge basque", le tout coiffé d'un toit à double pente couvert de tuiles rouges. La façade principale est orientée Est et son pignon est orné de pans de bois apparents. Le mur Ouest est dépourvu d'ouverture car exposé au vent et à la pluie venant de l'océan. Les matériaux utilisés sont trouvés sur place. Les encadrements des portes et des fenêtres sont souvent soulignés de linteaux de bois ou de pierre, sculptés ou gravés.

Elle est organisée avec bon sens...  
Sous le toit de bardeaux, se trouvent le foin et la paille, nourriture du bétail en hiver, qui placés à un tel endroit, isolent la maisonnée. De petites ouvertures en façade, de forme souvent triangulaires et que l'on prend à tort pour un pigeonnier, permettent d'aérer le grenier et de sécher le foin. La grange abrite les récoltes et fait obstacle au froid venant du Nord. A l'ouest, l'étable crée un volume-tampon contre l'humidité et la pluie. Les animaux tiennent lieu de chauffage ! A l'Est, le lorio est un grand porche où l'on peut travailler à la lumière de l'extérieur tout en étant abrité par un large avant-toit.



Mais l'etxe est beaucoup plus qu'une architecture, elle est identité, temple sacré et la pierre angulaire du système social...

La famille basque s'incarnait dans sa maison jusqu'à prendre son nom. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, les occupants d'une maison n'étaient dénommés dans les actes de Baptême, mariage et sépulture que par leur prénom et le nom de leur maison. Les patronymes viennent de l'emplacement, de l'apparence ou de l'activité de celle-ci.

Qu'elle soit rouge, etxegorri, neuve, etxeberry, l'etxe est toujours unique et fait l'objet d'un véritable culte.

*"Depuis longtemps la maison est considérée comme un dépôt sacré que la famille doit garder intact, comme le temple des âmes des ancêtres..."* Il est probable qu'autrefois, chaque maison vivant en quasi-autarcie, l'on y enterrait les défunts. Par la suite, chaque maison disposa d'une tombe dans le sol de l'église : c'est le jarleku. Ces dalles étaient disposées de telle manière qu'elles reprenaient le plan du village, c'est dire si l'etxe était liée au culte des morts...

*Toutes les "lois" de la société basque avaient donc pour but la préservation de la maison et de la propriété ; ce souci était si grand qu'il passait avant les intérêts des individus !*

Elle est une et indivisible ! Transmise avec les terres et les droits qui s'y rattachent à l'aîné, fille ou garçon, qui devient l'etxe jaun, le seigneur et maître de la maison. Celui-ci avait, finalement, autant de devoirs que de droits car il se devait d'entretenir la maison familiale, coûte que coûte, ainsi que de subvenir aux besoins des anciens et cadets. Ces derniers entraient dans les ordres, partaient gagner leur vie en Amérique ou épousaient l'aîné(e) d'une autre famille.

Avec la complicité des notaires, les basques ont mis au point tout un système d'abandon de droit qui fait qu'en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, les choses tentent à ne pas changer dans la mesure du possible !

**Sauvons les meubles !**

C'est à l'Eco-Musée, ou chez les antiquaires spécialisés, comme Ramuntcho Marin, à Saint-Jean-de-Luz que vous aurez la possibilité de découvrir le mobilier basque à travers des pièces magnifiques à l'ornementation typique. Les sujets représentés sont inspirés de la symbolique de très anciennes stèles funéraires discoïdales.



La kutxa.

Le zuzulu est un banc, une invention basque à laquelle une tradition ancestrale se rattache : celle de la suprématie du maître de maison sur les siens et son domaine. Ce meuble lui était spécialement assigné pour prendre ses repas à côté du foyer. Sa particularité réside en un aménagement ingénieux du dossier qui comporte une partie centrale mobile s'abaissant et se rabattant pour former une tablette d'appoint.



L'ornementation typique des meubles. Ici, la croix basque (lauburu).

La manka est une sorte de buffet à deux portes assez haut, dont l'usage reste encore mal défini. L'indécision apparente de sa forme lui réserve le pouvoir de s'adapter selon l'usage que l'on lui attribue, dans la cuisine ou dans la chambre.

La kutxa est un coffre qui est très important car on le retrouve dans toutes les demeures paysannes et dans chaque pièce. Coffre de mariage, on y plaçait le linge. A l'intérieur, un petit compartiment recevait l'argent, les bijoux, les rares papiers officiels, les lettres du fils parti aux Amériques. Mais il pouvait aussi faire office de resserre à provisions et à pain.

Le zuzulu.



# MAITENA, le trinquet bien-aimé

*Il est un cœur qui bat au centre de la cité luzienne,  
du tchic tchac sourd de la pelote... Opération à cœur couvert...  
Opération découverte du Trinquet Maïtena qui palpite au creux  
d'une venelle de l'artère principale !  
On s'y retrouve sur la cancha ou au comptoir...  
car si le trinquet est sportif, il est incontestablement  
un lieu de vie...*



**Boulevard Victor Hugo : un panneau qu'aurait apprécié le poète... Signalétique et bilinguistique, comme toujours au Pays basque, il nous indique "herri bihotza", le cœur de la ville, quand d'autres se contenteraient de le nommer "centre". On sort du lieu commun, il se passe quelque chose. Un peu plus loin, une flèche nous invite à tourner en direction du Trinquet Maïtena.**

La porte s'ouvre et nous happe dans un espace sombre, tout en longueur, barré du faisceau lumineux et horizontal de la fenêtre sur trinquet, permettant de suivre les parties. Derrière le comptoir, Arnaud discute du déjeuner qu'il va concocter, avec son père, Michel Carricaburu. C'est lui le trinquetier ! Tout se décide sur l'instant. On ne cuisine ici que les produits frais du coin. Aujourd'hui, morue à l'ail !

Juste le temps d'aller acheter le poisson aux halles, à deux pas...

Quatre joueurs frappent dans leurs palas, petites raquettes de bois, dans une zone quadrangulaire couverte, très haute, à deux étages de tribunes et au magnifique éclairage zénithal. C'est le trinquet avec ses particularités. Il y a le frontis de face et le tambour, muret surmonté d'une partie de bois, collé au mur de gauche. La pelote a le droit, se doit, d'aller sur toutes ces surfaces. La cancha, l'aire de jeu, comporte des lignes de limites.

L'origine du trinquet est issue du jeu de paume mais ce sont les basques qui eurent l'idée au XVIII<sup>e</sup> siècle d'introduire du caoutchouc dans les balles, faites jusqu'alors de chiffon. Elles se mirent à rebondir... Ce qui leur inspira une bonne vingtaine de manières de jouer avec !

Les deux équipes jurent de leurs mal-adresses, crient du bon coup de l'adversaire mais ne s'emportent pas... Car le sport national (vous en connaissez beaucoup vous des sports qui portent le nom de leur pays ?), la pelote basque, donc, est une discipline de vie... D'ailleurs pour désigner un grand pilotari ou quelqu'un qui a un beau comportement dans la vie, on utilise la même expression Plaza Gizon, un homme de pelote...

Mais la révérence qu'on lui accorde ne l'empêche aucunement d'être passionnément populaire. Le temps n'est pas si lointain où le curé relevait joyeusement sa soutane pour disputer une partie acharnée aux côtés de ses ouailles.

En 1931 Darroquy, célèbre architecte de l'époque et du coin (Hôtel de Chantaco, belles villas, remaniement de la mairie...) construisit ce trinquet.

**Cet endroit a véritablement une âme avec son mobilier basque traditionnel, ses chaises et tables d'origine, en chêne, art-déco, dessinées par Darroquy...**

Les scènes picturales de pelote classiques côtoient une fresque style BD. Le public est à l'image de cet éclectisme, un joyeux mélange vivant harmonieusement.

**Car on sait bien que l'esprit des lieux a tout à voir avec son propriétaire...**

Michel Carricaburu, dont le patronyme signifie au bout de la rue, a choisi de finir sa carrière ici... C'est le trinquet qui l'a amené à la pelote et non l'inverse ! De son dernier emploi de banquier en Afrique du Sud à trinquetier à Saint-Jean-de-Luz, il n'y avait qu'un saut... Michel Carricaburu n'est pas un homme de profit, c'est un homme qui profite... d'une vie agréable. Le trinquet était à vendre, il a saisi la balle au bond et ne le regrette pas "c'est comme ma résidence secondaire ! on vit difficilement d'un trinquet, alors nous faisons également résidence hôtelière. Nous cuisinons pour les résidents et les habitués, pelotaris ou autres, qui nous le demandent." Et d'enchaîner : "C'est dimanche, la pelote se pratique moins chez les jeunes ; autrefois, tous les gamins jouaient ; on lisait même sur les murs "interdiction de jouer à la pelote" ! Et maintenant les nouveaux trinquets sont complètement obscurs. C'est tellement fantastique de jouer à la lumière naturelle, comme ici..."



**A l'heure de l'apéro, les échanges se font aussi vifs que sur la cancha. C'est aussi ça le trinquet, un lieu de sociabilité à la manière de l'agora grecque où l'on fait la revue de presse internationale de la semaine, où l'on discute des affaires du village... On y refait le monde devant un cidre de pommes de la maison car Arnaud est un homme orchestre qui se partage entre le piano de la cuisine du trinquet et son travail d'agriculteur dans le verger de sa ferme. Il invente sa vie, hors de la routine mais avec certains rituels, comme celui de partager une discussion autour d'une bouteille d'Eztigar.**



Aupa Trinquet Maïtena !



■ Trinquet Maïtena  
42, rue du Midi  
Tél. 33 (0)5 59 26 05 13

# Du vent dans les voiles avec le **YACHT CLUB BASQUE** de Socoa

La réputation des marins basques n'est plus à faire, celle du Yacht Club Basque non plus...

Depuis 1935, il occupe le cadre idyllique de Socoa, sous la protection bienveillante du célèbre fort avec pour plan d'eau la baie de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure, idéal pour faire ses premières armes, bien venté mais protégé des vagues. Juan Sebastian Elcano, un basque, fut le premier à ceindre le monde. Capitaine de l'un des cinq navires de l'expédition de Magellan de 1519, il ramena les survivants. On ne vous en demande pas tant mais si cette épopée vous donne envie, pourquoi ne pas vous y essayer en commençant par faire le tour de la baie ?



## LE CLUB

Sur le pays basque, il est le seul à fonctionner toute l'année et à bénéficier des labels "Ecole Française de Voile", voile loisir et compétition".

Cette association, autrefois installée entre le fort et la digue du marégraphe (qui valent bien une visite) prend place à présent entre les murs d'un ancien chantier naval.

C'est ici qu'Olivier Fondeville et Dominique Labarry vous attendent pour répondre à tous vos désirs de voile, quel que soit votre niveau.

## LES ACTIVITES

Nul ne sera oublié..

Le club assure l'enseignement de la voile pour les scolaires, la préparation au monitorat fédéral de voile, l'encadrement d'équipes de compétition ainsi que l'accueil de groupes.

Une seule condition pour se lancer, savoir nager !

Pour ce qui est du reste, Dominique et Olivier assurent...

## Pour les plus jeunes

Ils connaissent bien les bambins et reçoivent les 350 enfants des écoles primaires alentour. Il y a quelques années, ils étaient à leur place et c'est ainsi qu'est née leur vocation.

Vous pouvez donc en toute tranquillité leurs confier vos poussins qui partiront dans leur coquille de noix, l'optimist, idéal pour l'apprentissage.

Votre petit apprendra l'équilibre, la conduite à la barre ainsi que les réglages. Agréé par le ministère de la jeunesse et des sports, il va sans dire que sécurité rime avec professionnalisme. Chacun est équipé d'un gilet de sauvetage, encadré en permanence par un moniteur.

## A partir de 10, 12 ans

Le colibri, petit catamaran avec lequel on se sent pousser des ailes : deux coques

de plaisir qui accueillent tous les niveaux, débutant, initiation, perfectionnement.

## Adolescents, adultes

Car il n'y a pas d'âge pour commencer, se perfectionner ou tout simplement pratiquer : le catamaran ou l'open 5.70.

L'open 5.70 saura vous faire plaisir si vous recherchez des sensations de glisse. Léger, équipé d'une quille lestée, stable et insubmersible, il permet un apprentissage rapide et sûr.

Il est un bon mélange entre le voilier habitable et le dériveur léger. Avec un ou quatre stagiaires à son bord, c'est presque un cours particulier favorisant une progression rapide.

Et si vous aimez défier les lois de l'équilibre, les sensations de glisse, la planche à voile sera votre meilleur moyen d'expression.

## Personnes handicapées

Car il s'agit d'une vraie volonté bien plus que d'une logistique, l'équipe du Yacht Club Basque pense à tous ceux qui ont envie de connaître la grande liberté de prendre la mer, tous ceux pour qui l'expression "terre à terre" pèse son poids avec une organisation matérielle quotidienne souvent lourde.

Elle vous embarque sur l'open 5.70 pour un moment de bonheur.

## LES FORMULES

Les stages estivaux ou durant les vacances scolaires : cinq demi-journées du lundi au vendredi ou bien deux week-end consécutifs, avec des horaires aménagés de telle sorte que les parents peuvent s'y inscrire pendant que les enfants pratiquent ! Ah ! la bonne idée...



## Activité régulière :

Le club compte à peu près 240 membres qui, avec une cotisation annuelle, ont accès toute l'année au matériel et peuvent naviguer avec tous les bateaux en autonomie.

Entraînement du club les mercredis et samedis après-midi.

## Voile scolaire :

De mars à juin et de septembre à fin novembre

## Formation moniteur :

Centre de formation habilité, le Y.C.B. propose des sessions de formation pour obtenir la qualification professionnelle "d'assistant moniteur de voile" permettant d'enseigner la voile dès l'âge de dix-huit ans.

Mais aussi des cours particuliers, des sorties découvertes et des régates .... Bon vent !

■ Pour les dates des compétitions ainsi que tout autre renseignement  
YACHT CLUB BASQUE-SOCOA  
64500 CIBOURE  
Tél. +33 (0)5 59 47 18 31  
Fax. +33 (0)9 55 76 40 01  
www.ycbasque.org  
contact@ycbasque.org





www.bentamiguel.com

Col d'Ibardin - Tél. 00 34 948 631 394

### notre restaurant

Découvrez notre carte gastronomique et nos menus groupes, dans un cadre chaleureux. Deux salles panoramiques avec vue exceptionnelle sur la montagne.

Ouvert tous les jours.

**bentamiguel**  
magasin · restaurant · bar



# Championnat de **MARMITAKO** d'Urrugne

Le championnat de marmitako existe depuis 21 ans à Urrugne. Il oppose les ports du Pays basque sud et nord en célébrant ce plat traditionnel à base de thon et de pommes de terre, dont la recette fut dictée par les lois de la vie en mer. Autrefois, plat de fortune, il est tout étonné aujourd'hui de faire l'objet de tant d'attention.

#### A vos marques, prêt, partez...

Deux heures et demie, trois heures pour ce marathon... L'embonpoint de certains nous renseigne sur leur entraînement ! Ils nouent tant bien que mal leurs tabliers.

Sur la place d'Urrugne, tout le monde s'affaire. Tandis que les uns pèlent les patates, les autres taillent les tranches de thon. Tous les concurrents disposent des mêmes ingrédients, en quantité égale, prévus pour douze personnes. C'est le nombre d'un équipage moyen d'un bateau de pêche.

Venus de toutes les provinces, chacun a sa version de l'origine du nom de ce plat typique.

"Par mer agitée, les pêcheurs cuisinaient dans des bidons de lait pour éviter que le plat ne se renverse. Ils appelaient ce plat marmita. Marmitako signifie le fond de la marmite".

Les juges tournent et virent, soulèvent un couvercle, hument d'un nez expert, pressés de goûter.

#### La cloche sonne !

Extinction des feux... Les cuisiniers quittent la chaleur des fourneaux pour converser autour d'un tonneau de cidre.

Pendant ce temps, le jury commente la fermeté de la pomme de terre, le moelleux du thon, la manière dont il est relevé, les couleurs...

#### A vos fourchettes !

Venez déguster le marmitako à la Fête du Thon de Saint-Jean-de-Luz, début juillet, à Urrugne et Hendaye lors des championnats ou chez vous...



**Une recette pour six personnes :**  
800 g de thon,  
8 piments d'Espelette,  
2 poivrons rouges,  
2 gros oignons,  
5 gousses d'ail,  
8 pommes de terre,  
5 tomates, 7  
5 cl de vin blanc sec,  
sel, poivre, thym, huile d'olive.

Faire revenir les piments et poivrons, épépinés et finement coupés, dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons coupés, l'ail et le thon épluché en gros dés. Une fois le tout bien revenu, mettre les tomates pelées et le vin blanc, qui doit recouvrir les ingrédients. Ajouter sel, poivre et thym. A ébullition, ajouter les pommes de terre. Cuire à petits bouillons, à couvert, 15 minutes, puis à découvert 30 minutes.

■ www.urrugne.fr  
www.hendaye-tourisme.fr  
www.saint-jean-de-luz.com

## NICOLAS



**Vins, champagnes et alcools**

*Livraison à domicile • Spécialités basques*

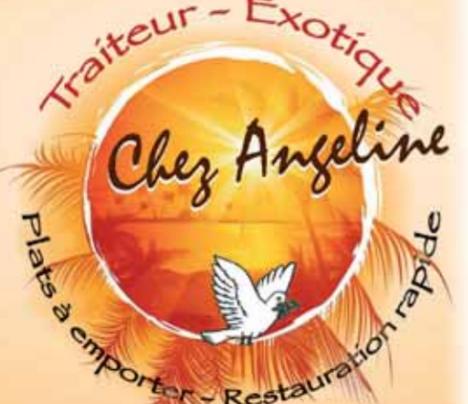
<p>23, bd. Victor Hugo 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ 05 59 51 09 63</p>	<p>6, place Clémenceau 64200 BIARRITZ 05 59 24 76 87</p>
<p>8, place de la Chapelle 64600 ANGLET 05 59 03 35 66</p>	<p>Centre Commercial Les Tuileries RD 810 - 64340 BOUCAU 05 59 64 53 93</p>



**Menu Cidrerie et Carte**

- Juillet et Août ouvert tous les soirs sauf le lundi
- Octobre à Juin le jeudi, vendredi, samedi soir à partir de 20 h et le dimanche midi
- Toute l'année possibilité de réservation de groupe

ARBONNE  
PLACE DU FRONTON  
Tél. 05 59 41 88 68



Traiteur - Exotique  
Plats à emporter - Restauration rapide

Délices Exotiques  
Madagascar - Réunion - Créole

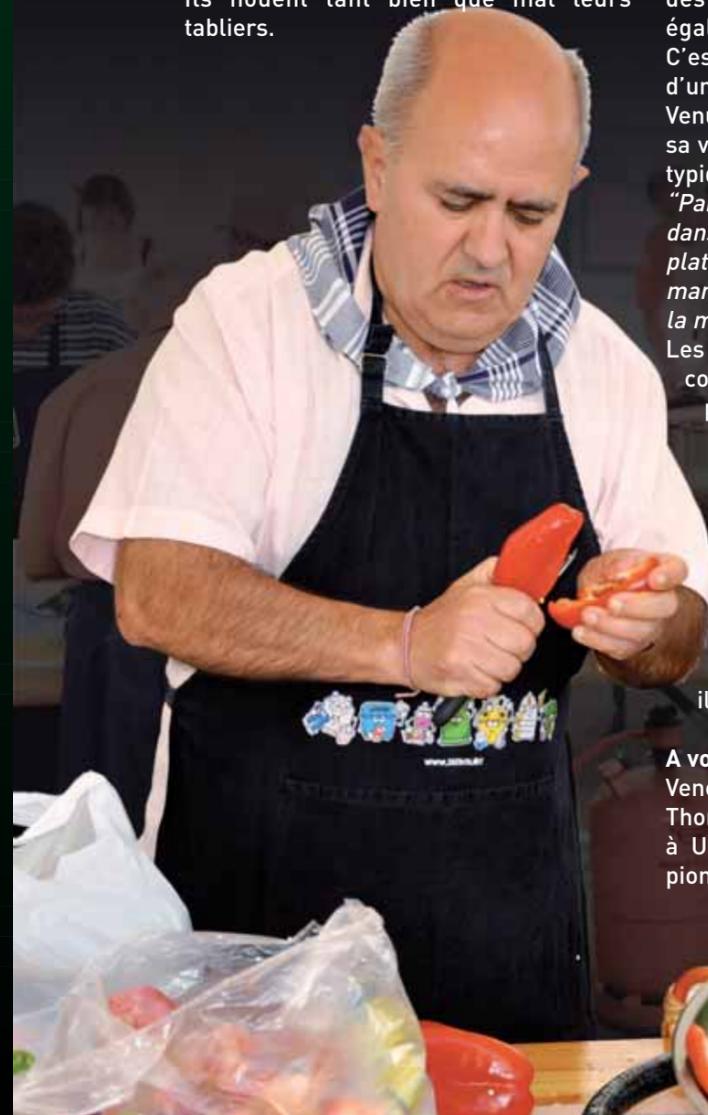
à EMPORTER  
et  
RESTAURATION  
SUR PLACE

• Été : ouvert tous les jours sauf le lundi de 9 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 22 h 30  
 • Hiver : ouvert tous les jours sauf le lundi de 9 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 21 h 30

Livraison gratuite\*  
 \* sur St-Jean-de-Luz et Ciboure dès 25€ d'achat

Espace Eskualduna  
20, avenue A. Ithurralde - SAINT-JEAN-DE-LUZ  
www.chez-angeline.com

Magasin Traiteur : 05 59 85 30 98  
Atelier de fabrication : 05 59 85 30 27



# JAIZKIBEL et bien là...

*Vous avez envie de vert, lui de bleu !  
Vous ne voulez pas que vos ados broient du noir au seul mot de  
rando !  
Que les petits voient rouge !  
A quelques encablures de Saint-Jean-de-Luz , au Pays basque  
Sud, les pentes du mont Jaizkibel vous invitent à une balade  
enchanteresse.  
Montagne magique, elle fédère et vous tend son sentier,  
le long du littoral d'Ego Alde.*



**Cabo de Higuer ! Cela sent l'exotisme, l'appel du large ! On a tout de suite envie d'aller voir là-bas si l'on y est...** C'est au bout du Cap du Figuier, à Fontarabie, au pied du ravissant phare, né un 1<sup>er</sup> avril 1855, que la marche commence... Quatre heures aller-retour si vous décidez d'aller vous baigner dans la première crique, le double si vous pensez rejoindre le port de Pasajes ! S'étendant sur 35 kilomètres de long, le littoral basque est comme un livre à ciel ouvert. Falaises abruptes, criques sauvages, îlots rocheux, prairies qui ondulent aux vents d'ouest, landes à ajoncs et bruyères, bosquets sculptés par les vents et les embruns, composent ici la palette d'une nature préservée dans laquelle l'homme a été et reste bien présent.

**Dernier contrefort occidental des Pyrénées, le Jaizkibel baigne ses pieds de grès et de quartz dans l'océan. Il raconte l'histoire du monde depuis plus de cent millions d'années.** Ses falaises font l'objet d'études géologiques car elles sont riches en iridium, métal rare, qui compose le noyau terrestre et



les météorites, vestige d'une période de catastrophes contemporaines de la disparition d'une partie de la vie végétale et animale, dont les dinosaures !

Les roches dominantes sont les flyschs et les schistes qui ont modelé joliment la côte. Les couches d'origines sédimentaires empilées constituent des marqueurs remontant à la naissance des Pyrénées.

Ce beau chemin est entièrement balisé de panneaux d'interprétation qui nous renseignent en même temps qu'ils nous autorisent à faire une petite halte « reprise de souffle » discrète pour les moins sportifs et les plus fiers !

Hum ! ça sent bon l'eucalyptus... Le Jaizkibel, balayé par les vents marins, arbore une flore distincte de celle de l'intérieur des terres, ses flancs mêlant harmonieusement les genêts, les pins qui enivrent les sens.

**La valeur pédagogique du chemin renforce l'idée déjà largement répandue en France qu'écologie et culture sont indis-**

**sociables, et que l'émerveillement est le premier pas vers le respect de la nature.**

Eblouis, vous ne pourrez que l'être, fascinés jusqu'au vertige par la diversité des paysages, le cru des couleurs, le vert qui flirte avec le bleu, le nu des éléments qui vous laisseront pantois et contemplatifs, méditatifs peut-être...

Comme si vous aviez marché entre deux eaux, entre ciel et terre, au gré d'un rivage changeant... C'est une balade polychrome sautant de crique en falaise, balisée d'échappées somptueuses !



# Un dimanche à la **FÊTE** de la **CORNICHE**



*Un must depuis six ans maintenant !  
Circulation interdite le dernier week-end de septembre  
pour se réapproprier un site magnifique, la Corniche Basque.  
Partons à la découverte de ce littoral préservé et privilégié,  
à travers une multitude d'animations scientifiques,  
artistiques et ludiques, organisées par le Conseil Général,  
entre Saint-Jean-de-Luz et Hendaye.  
C'est la Fête de la Corniche mais c'est aussi un peu la  
nôtre car profiter de l'océan sans le bruit des moteurs  
est un luxe...*

**Prenons le temps de la beauté, prenons  
la Corniche : six kilomètres de Ciboure à  
Hendaye.**

Sa route ondule, flirte avec l'herbe verte, fraye avec l'océan. Nous dégustons ce ruban de bitume en admirant la falaise savamment grignotée en tranches. Les vaches et les brebis nous regardent passer. On se croirait en Irlande. Mais pourquoi vouloir toujours tout comparer ? Moi, je la déclare unique, inimitable avec sa succession de montagnes, les crêtes des Trois Couronnes... Au loin, nous saluons les célèbres rochers d'Hendaye que l'on appelle de manière très amusante, "Les Deux Jumeaux" !

**Un endroit béni des dieux mais pas seulement... Il s'agit d'un lieu relique sur lequel persistent des paysages littoraux, des milieux naturels, qui ont disparu ailleurs.** Ce maintien s'explique par la mise en place, depuis 1970, de protections réglementaires fortes (site classé, monument historique, zone de péremption, site Natura 2000...).

C'est dans ce contexte que s'inscrit la Fête de la Corniche, événement destiné à sensibiliser le public local et transfronta-

lier à la richesse de son territoire et à l'environnement.

**Le dimanche, les randonneurs, joggeurs, cyclistes et cavaliers se retrouvent sur cette voie construite à la fin des années vingt, qui serpente entre verdure et écume.** Autrefois c'était le chemin du tramway sur le sentier du littoral entre 1924 et 1936.

A l'entrée, vous pouvez emprunter un vélo gratuitement ou bien sauter dans un wagon du petit train. Pour les plus romantiques, la calèche se tient à disposition pour vous amener jusqu'au Château d'Abbadia. Il appartient à l'un des plus grands explorateurs français du XIX<sup>e</sup> siècle qui le légua à l'Académie des Sciences. Vous découvrirez le monument étonnant d'un grand savant épris d'orientalisme...

C'est ici que sont regroupées toutes les animations scientifiques : de l'astronomie, de la science amusante, accessible à tous les publics. Beaucoup d'artistes sont également présents : des conteurs, des peintres, des troupes de danse et de théâtre.

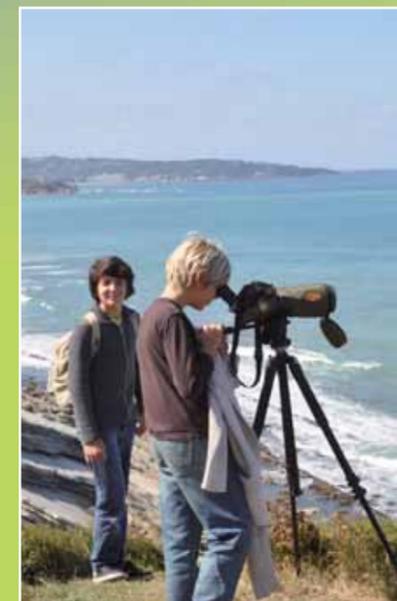
**Sur le chemin, des longues vues vous offrent de scruter l'horizon.**

**Mais à la verticale, c'est pas mal non plus et prendre un peu de hauteur est parfois nécessaire ici-bas...** Le baptême de montgolfière vous permettra d'embrasser les 84 hectares du domaine d'Abbadia qui appartiennent au Conservatoire du Littoral. Et quoi de plus merveilleux que la baie de Saint-Jean-de-Luz vue du ciel ?

**C'est l'heure du pique-nique géant et familial sur le champ des Viviers parmi les poneys !** De 1960 à 1989, on pouvait venir ici acheter des huîtres, coquillages et crustacés conservés en vie dans des bassins, en contre-bas. Aujourd'hui, à l'occasion de la fête, vous pouvez acheter un casse-croûte.

Si vous scrutez l'océan, pile en face, vous pourrez imaginer ou peut-être, un jour de chance, voir Belhara ! Cette vague mythique, surfée par de rares élus, ne se forme que les jours de grosse houle, par marée basse de fort coefficient. Elle est le monstre du golfe de Gascogne...

C'est une bien belle journée pleine de découvertes pour tous les âges et hors du temps, dans une nature exceptionnelle !



■ Renseignements :  
[www.cg64.fr](http://www.cg64.fr)



## LA RÉSERVE, SAINT-JEAN-DE-LUZ PASSIONNÉMENT BASQUE



Situé sur un parc de 3 hectares surplombant l'océan, l'Hôtel 4★ et la Résidence 3★ de la Réserve vous accueille dans un cadre unique alliant charme et authenticité. À découvrir le restaurant **ILURA** avec sa terrasse panoramique qui propose une cuisine inventive aux saveurs basques.

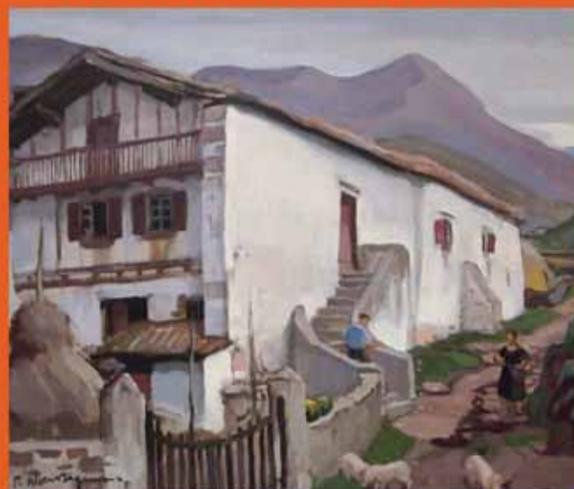
Tél. +33 (0)5 59 51 32 00 - [www.hotel-lareserve.com](http://www.hotel-lareserve.com)

GRUPE FLOIRAT

## La Galerie de l'Orbe

Jean Bruno Lafouresse

Artistes régionaux et modernes



Galerie : 18, rue Vieille Boucherie - Bayonne  
Restauration de tableaux : 28, rue des Faures - Bayonne  
Tél. 06 85 23 00 49  
E.mail : [jbl.art@free.fr](mailto:jbl.art@free.fr)  
[www.atelier-galerie-lafouresse.com](http://www.atelier-galerie-lafouresse.com)



## TXALUPA et le SUISSE

Les seuls restaurants  
sur le Port à Saint-Jean-de-Luz  
Organisation de séminaires et congrès

Ouvert de midi à minuit  
05 59 51 85 52 - 05 59 51 23 34

# L'ÉCOMUSÉE de Saint-Jean-de-Luz

*L'écomusée s'est bâti aux portes de Saint-Jean-de-Luz dans une imposante et belle ferme du XIX<sup>e</sup> siècle.*

*La société Jean Vier, spécialiste du linge basque, l'a créé en 1999, comme un lieu de convergence de tout ce qui touche à la culture et aux traditions locales.*

*Un parcours à travers l'histoire, des reconstitutions, des animations racontent l'identité du peuple basque...*

De la route, une immense hutte faite de rondins de bois, reproduction de la meta, abri construit par les bergers pour s'abriter de la pluie et du vent, nous interpelle. Dans la verdure, une charrue et des bœufs de bois recouverts de la fameuse manta, toile de lin qui les protégeait du soleil, nous invitent à nous arrêter pour en savoir plus...

La visite commence par une dégustation d'izarra. Véritable star locale, cette liqueur s'appelle d'ailleurs "étoile"... Subtil mélange de plantes et d'alcool, issue d'une recette de 1835, elle continue d'éveiller l'âme et les sens...

Le spectacle dans chaque salle est une tranche de vie, une représentation et un témoignage. Au fil d'un parcours poétique nous sommes entraînés dans l'histoire de ces pêcheurs, paysans, contrebandiers, tisserands...

Car l'histoire du linge basque, chère à la maison Jean Vier, est intimement liée à la région et à sa culture. Vous y trouverez le charme unique de ces toiles et les créations actuelles, signées Jean Vier, qui font rimer authenticité et créativité...

Des salles modernes, une muséographie simple et efficace, et vous voilà au cœur de l'artisanat basque. Fabricants de pelotes ou d'espadrilles, de makilas ou de chisteras, mobilier traditionnel et place du fronton... Il ne manque rien !

Et si l'histoire du fromage de brebis, du piment d'Espelette vous a mis en appétit, vous pourrez les acheter à la boutique du musée ou bien les déguster à la Bodega TXOKO IBAN.

Une belle immersion dans tout ce qui fait l'identité basque et sa joie de vivre !



■ Ecomusée Basque  
RD 810  
Saint-Jean-de-Luz  
Tél. 05 59 51 06 06  
[www.ecomusee.com](http://www.ecomusee.com)

**Vous cherchez une SOLUTION pour votre animal de compagnie**

### Le Coin des LouLous



Boutique pour chien et chat :  
Éducation, hygiène,  
alimentation (livraison gratuite),  
couchages, jouets.

POURQUOI NE PAS LUI OFFRIR LE MEILLEUR ?  
[www.coindesloulous@gmail.com](mailto:www.coindesloulous@gmail.com)  
Tél. 05 59 24 54 72



Promenade  
Transport animalier  
Visites à domicile

Chien Poisson  
Chat Rongeur  
Oiseau NAC...

Tél. 06 66 88 72 25

**28, boulevard Thiers - SAINT-JEAN-DE-LUZ**



# EGUZKILORE, la fleur du soleil

Une porte exceptionnellement belle, comme souvent au Pays Basque, originale, avec ses linteaux sculptés d'inscriptions mystérieuses, presque cabalistiques, de beaux clous de bronze, une serrure qui donne envie d'y coller son œil...

En son centre, un tournesol étrange qui pique notre curiosité, d'une espèce peu connue, c'est Eguzkilorre, la fleur porte-bonheur du pays Basque !



C'est aussi une très belle légende. Elle raconte qu'il y a des milliers d'années, quand les hommes commencèrent à peupler la terre, il n'existait ni soleil, ni lune. Ils vivaient alors dans une obscurité sans fin, soumis aux attaques continuelles de mauvais esprits venus des entrailles du monde. Désespérés, ils décidèrent de demander de l'aide à Amalur, la mère Terre.

"Fils, vous réclamez ma protection. Je vous l'accorde. Pour vous, je vais créer un être lumineux que je nommerai lune"

Et la Terre créa la lune.

"Amalur, nous te sommes très reconnaissants de ce cadeau magnifique mais la Lune ne suffit pas à écarter de nous la malice des esprits qui nous poursuivent sans relâche."

"D'accord. Pour vous, je vais créer un être encore plus lumineux que je nommerai Soleil. Le Soleil sera le jour et la Lune sera la nuit."

Et la Terre créa le soleil.

"Amalur, nous te sommes très reconnaissants de nous avoir offert la Lune et le Soleil mais nous avons besoin d'autre chose pour nous préserver, la nuit contre les assauts des mauvais génies."

"C'est entendu. Pour vous, je vais créer une fleur si belle qu'en la voyant, les êtres de la nuit penseront que c'est le soleil lui-même."

Et la Terre créa Eguzkilorre.

C'est un magnifique chardon sylvestre que l'on ramasse en montagne. Il protégeait des sorcières qui les confondaient avec le soleil qu'elles devaient fuir. On raconte qu'elles ne pouvaient résister à la tentation de compter tous les petits poils de la fleur et oubliaient ainsi de pénétrer dans les demeures. Elle est restée un symbole protecteur important contre les mauvais esprits, la tempête et l'adversité.

On a même vu Eguzkilorre traverser le désert chilien d'Atacama sur la voiture de l'un des concurrents basques du Paris-Dakar, cette année !



## OLIVIA BEVERNAGE

Joillier - Créateur  
depuis 1946

3, rue Dornaldeguy  
SAINT-JEAN-DE-LUZ  
(entre Hélianthal et le Grand Hôtel)  
Tél. / Fax 05 59 26 80 63  
olivia.bevernage@wanadoo.fr

Transformation de vos bijoux anciens  
or blanc, or jaune.  
Vente de Pierres Précieuses, Diamants,  
Saphirs, Rubis, Émeraudes,  
Tourmaline, Améthystes...  
Bijoux d'occasion.  
Collection de bijoux argent,  
pierres fines, nacre et perles

### HISTOIRE DE FLAMMES



Au travers de mille petits rayons de lumière.  
Ne résistez pas à la tentation de cette atmosphère gaie et chaleureuse.  
Les couleurs claquent au détour des bougies, des cadeaux et des senteurs.

"Fête" vous plaisir !

3, bd Victor Hugo - SAINT-JEAN-DE-LUZ - 05 59 54 30 33

## Parc Victoria

RESTAURANT LES LIERRES



Niché au cœur  
d'un parc fleuri  
du Relais & Châteaux  
Parc Victoria,  
Le restaurant "Les Lierres"  
vous fera découvrir  
dans l'une de ses salles art-déco  
ou autour de sa piscine,  
la cuisine  
de Guillaume Applaincourt  
aux saveurs régionales.  
Menu à partir de 45 Euros

Restaurant  
ouvert tous les jours  
du 15 Mars  
au 15 Novembre 2011



5, rue Cepé - SAINT-JEAN-DE-LUZ

Tél. 05 59 26 78 78

www.parcvictoria.com

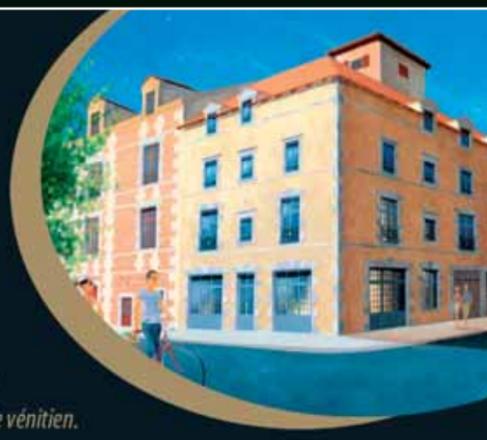


Tél : 05 59 52 43 02

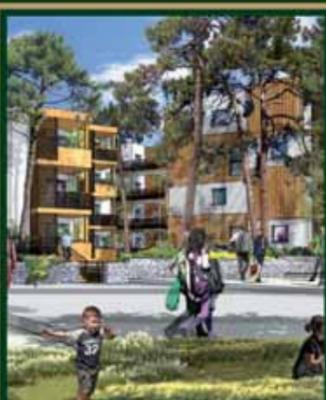
contact@valorial.fr  
www.valorial.fr

Rénovation complète,  
à Saint-Jean-de-Luz,  
la Villa Mazarin offre une  
situation privilégiée  
dans le quartier historique  
entre le port et la plage  
et des prestations  
haut de gamme  
pour ces 2 appartements.

L'édifice est entouré  
de demeures remarquables et jouxte  
la célèbre maison de l'Infante au style vénitien.



## La référence immobilière sur la Côte Basque



**BBC**

**TRAVAUX EN COURS  
LIVRAISON 2012**

T4 à partir de 227 000€\*  
BAYONNE - 05 59 50 08 98



**BBC**

**NOUVEAU**

T2 à partir de 156 000€\*  
terrasse, jardin, pkg et garage  
SAINT PIERRE D'IRUBE  
05 59 50 15 97



**DERNIERES OPPORTUNITES  
TRAVAUX EN COURS-LIV.2012**

Dans un Parc centenaire  
Votre T3 à 210 000€\*  
BAYONNE - 05 59 50 15 97



**TRAVAUX EN COURS  
LIVRAISON 2012**

Votre T1 à 140 000€\*  
ANGLET - 05 59 56 34 70



**NOUVEAU**

**CENTRE - MAIRIE**

Votre T2 à partir  
de 195 000€\*  
ANGLET - 05 59 56 34 70



**LIVRAISON IMMEDIATE**

**DERNIERES OPPORTUNITES**

A 300 m de la plage d'Erromardie  
Résidence de Tourisme \*\*\*  
ST JEAN DE LUZ - 05 59 47 88 35



**BBC**

**NOUVEAU**

2 PIECES dans un écrin de verdure  
à partir de 172 000€\*  
Vue montagne avec terrasse et parkings  
URRUGNE - SOCOA - 05 59 47 88 35



**LIVRAISON ETE 2011  
TRAVAUX EN COURS**

T2 sur les hauteurs  
185 000 €  
HENDAYE - 05 59 47 88 35

**LA LOI  
SCELLIER  
CONTINUE !  
DEFISCALISEZ  
jusqu'à 32%**

**05 59 85 24 49**

[www.alday-immobilier.com](http://www.alday-immobilier.com)

Service Commercial  
Place Koxe Arbiza - Rés Maitéa - 64500 CIBOURE

**Réduisez  
vos impôts  
jusqu'à  
7 333€/an**

\*Sous réserve des stocks disponibles au 02/05/2011 - Sous conditions - Nous consulter