

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

### L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/weekend-culinaire-saint-jean-de-luz/>

Un weekend gastro dans un de mes lieux préférés de tout l'univers intergalactique !

A Saint-Jean pour un long weekend ! Terre de ma famille (ou je n'ai pas grandi mais où je me sens chez moi !), je respire le bonheur dès que j'y viens !.

Ici, la gastronomie Basque est un art de vivre... alors laissez-moi vous faire découvrir "mon" Saint-Jean de Luz !

#### Carte

Comme chacun sait, Saint-Jean de Luz est au Pays Basque, du côté Français !

Il suffit de regarder la carte pour comprendre la localisation privilégiée de Saint-Jean : Ville sur la mer et située au pied des montagnes, en territoire Français mais à quelques pas également de l'Espagne, la cuisine locale s'inspire des deux pays, avec des produits locaux, alliant les saveurs de mer et de terre, de poisson, de thon, de chorizo, de viande d'agneau, de jambons de Bayonne.... Sans oublier tous ces aliments découverts à travers le monde pendant les siècles où les Basques sillonnaient le monde en bateau, ramenant des produits qui furent intégrés à la cuisine locale, tels les poivrons, les piments d'espelette, le chocolat, etc...

Et pour faire plus Basque que Basque, vous prononcerez le nom de la ville en Basque : Donibane Lohizune.

« Luz » est la contraction de Lohitzun, qui signifie marécageux, en basque.

Et si vous êtes allergiques aux autoroutes, sachez que l'on peut prendre le TGV depuis Paris directement au centre de Saint-Jean : Aucun prétexte pour ne pas visiter cette ville admirable. En arrivant, voilà à quoi ressemble Saint-Jean de Luz : Une ville charmante qui vit sur sa baie, avec une architecture et une luminosité comme seule Saint-Jean sait le faire

...d'un côté, l'embouchure de la rivière Nivelle, qui est un vieux port tranquille qui met à l'abri les bateaux (et un repaire de corsaires il y a très longtemps)

...et de l'autre côté, la magnifique baie, porte sur l'océan...

Le bord de plage est une vraie carte postale !

(ou un selfie, pour les milléniums... )

#### Au centre

Et au centre, des maisons typiquement Basques, qui ont été sauvegardées miraculeusement. Car sa rivale, Biarritz a eu le malheur de connaître le succès trop vite, et les dégâts immobiliers ont défiguré Biarritz (c'est mon avis)

Alors que pendant toutes ces années, Saint-Jean était délaissé par les touristes, pour le plus grand bonheur de l'architecture qui a été préservée...

Alors Saint-Jean prend sa revanche à présent : Une ville qui renoue avec le succès, les touristes

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

recherchant des destinations plus authentiques, Saint-Jean est devenue à juste titre une ville Basque de premier plan...

Et avec moult rues piétonnes, le centre-ville est resté à dimension humaine, ou on peut marcher pendant une journée dans la décontraction, entre le bord de mer et les rues commerçantes.

La rue piétonne qu'on ne peut pas rater est la rue Léon Gambetta

Entre ces deux bâtiments, on aperçoit le clocher de l'église ou se maria... Louis XIV !

### La Place Louis XIV

Difficile de contourner, la place Louis XIV semble être le centre d'ou partent et reviennent les rues de Saint-Jean

Le nom de la place vient de cette maison du même nom, ou a séjourné le roi soleil avant de marier dans cette ville avec l'infante d'Espagne, mettant ainsi fin aux guerres Franco-Espagnoles

La place est bordé de restaurants et de terrasses d'ou on peut observer la vie locale

Par exemple, un groupe de choristes Basques peut a tout moment venir s'inviter au bar et chanter leurs chants Basques (magnifique !)

Voila un panorama de la place

Rien de tel que des huitres pour se mettre en appétit

Et comme boisson, penser à goûter à la bière locale !

Pour le vin local, goûter au Irouleguy.

Ici en photo, un "txapa" (prononcer "Tcha-pa"), un alcool Basque à la cerise

Et ici, le cidre local

Et comme à chaque fois, je commence mon weekend à Saint-Jean par un Gâteau Basque : il n'y a pas d'heure pour en manger.

Il y a plusieurs versions et ma préférée est celle fourrée à la crème d'amandes et Rhum

### Le Dimanche

Le Dimanche, Saint-Jean bouillonne et pour assister au spectacle, la place Louis XIV est le meilleur endroit : fanfare, mariages, rencontres entre amis, repas de famille, etc...

Le dimanche est sûrement mon jour préféré à Saint-Jean : la ville ressemble à un spectacle ouvert ou le centre est la place Louis XIV. On y parle à ses voisins de terrasse, interrompus par le brouhaha et des chants de groupes de chorale Basque, ou encore une fanfare

Et tout d'un coup, sur les coups des 13H, la place se vide : le spectacle est terminé !!

### Le Grand Hotel et un Hamburger Basque

C'est alors le moment de changer d'endroit : à quelques rues, je me dirige vers l'hotel le plus chic de la ville, avec un restaurant terrasse vraiment élégant... Le Grand Hotel

Et voila le panorama depuis la terrasse de l'hotel, une vue dégagée sur la baie

La dernière fois que je suis venu, l'hotel venait de bruler... maintenant refait. C'était donc passage obligé pour un lunch

Plutôt sympa non ??

En hiver, pas de terrasse mais les salons intérieurs sont tellement agréables !

On peut y croiser des célébrités ici

Et voila ou je m'y installe aujourd'hui

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

Avec un velouté de cèpes et foie gras pour faire honneur au Sud-Ouest

Puis un hamburger ... Basque

avec du fromage d'Ossau-Iraty et ketchup au piment d'Espelette

Un régal simple et rapide pour un lunch ! Une recette facile que je vais m'empresse de réaliser à la maison.

### Les Halles de Saint-Jean

Les Halles : A voir absolument !

Ouvert tous les jours mais les meilleurs jours sont les Mardi et Vendredi matins, et en été, le Samedi matin également : ces jours-la, le marché est bouillonnant de monde

Et en chemin, je croise ma tante qui ne manque aucun jour de marché : c'est plus important que la messe...

On y trouve tout ce que le Pays Basque offre de meilleur :

Du poisson on ne peut plus frais...

... car le poisson provient du port situé à quelques mètres d'ici...

ainsi que du Fromage des Pyrénées toutes proches...

des viandes, comme le jambon qui est une tradition : Bayonne bien sur, mais pas uniquement, car on le fait partout au Pays Basque

Le stand Sallaberry

avec ici du pâté au piment d'Espelette... petit village pas loin d'ici

De retour du marché, je ne peux m'empêcher de goûter à ce pâté au piment d'Espelette : un régal !

Les poivrons farcis sont une tradition ici. Ma tante en raffole ( moi moins... )

Les salades de Poulpe : Je me rappelle en avoir mangé et remangé pendant mon enfance...

Les écrevisses à l'ail : j'adore !

Le fromage du stand "Beñat"

Car les brebis sont heureuses de paturer les montagnes Basques et nous donnent du fromage excellent, corsé, légèrement piquant et fort en bouche, comme j'aime

Alors de retour du marché, un peu de fromage de brebis Basque est un passage obligatoire pour mes papilles

Et la Cerise Noire est prisée au Pays Basque (village Itxassou), comme ici en confiture.

A propos, petit cours de langue Basque : tout ce qui est écrit "TX" se prononce "T-CH", comme "cerises d'Itxassou" se prononce "cerises d'ltchassou"

Ici, je surprends ma tante acheter un Gâteau Basque, a la boutique "ARRAYA" : ma tante me dit que ce sont les meilleurs gâteaux Basques du marché

Alors ma tante m'en achete une belle part

Et c'est vrai que ces gâteaux Basques sont excellents. J'en ai plusieurs recettes à la maison mais je n'ai jamais été convaincu.

Il faut que je trouve la recette du parfait Gâteau Basque.

Il y en a plusieurs versions : fourré à la crème (mon choix), ou fourré à la cerise d'Itxassou (pas mon choix... ).

Vous rappelez-vous que j'avais fait un cours de Gâteau Basque non loin d'ici ? Voir mon article sur

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

le cours, ICI

Voilà un yahourt local : la Mamia : il s'agit d'un yahourt à base de lait de brebis

Au départ, je n'ai pas aimé, mais comme ma tante m'en sert à chaque fois (et qu'il est impossible de refuser), mes papilles se sont accoutumées avec les années.

Goutez-en ! C'est en fait très bon et on ne peut pas faire plus local.

Au marché les mardi et vendredi, on y passe un chouette moment à flâner et à parler avec les commerçants.

Sauf... en période touristique, ou je fuis la foule...

Et si vous avez un petit creu pendant le marché, rien de tel qu'un sandwich avec du chorizo Basque.

Mon choix est le chorizo "PAMPLONICA" : une tuerie !

Et on peut acheter des produits locaux en bocal, comme ici les Piquillos : des petits poivrons que l'on mange souvent au Pays Basque. On fourre ces petits poivrons avec de la morue ou du thon que l'on sert avec une sauce Basquaise

Ou comme ici un Marmitako (un ragout de Thon), ou une Axoa de veau ("a-tch-oa").

Un des mes plats préférés au monde, l'Axoa de veau...

Du pain pour accompagner tous ces produits, ici torsadé, comme pour rappeler la forme d'une croix Basque

On y trouve des épices et des produits exotiques, histoire de rappeler les marins Basques qui voyageaient au delà des mers, et rapportaient des produits lointains tels que la vanille et le chocolat.

Les Basques étaient connus pour être de grands voyageurs : on partait et on ne revenait que si on était devenu riche. Aucun Basque digne de ce nom n'osait revenir au pays, s'il n'avait pas fait fortune à l'étranger. Et au retour, le signe de richesse était de construire une grande maison Basque.

Et d'ailleurs, dans ces temps là, seuls les propriétaires de grandes maisons avaient le droit de siéger au conseil du village...

### **La Buvette des Halles (un "bouchon" local)**

Et voilà une petite découverte : La buvette des Halles, située en coin des halles

Ici, pas d'attrape touriste, mais une vraie buvette avec des plats traditionnels locaux, et excellents.

Ici, on ne triche pas !

A l'intérieur, un comptoir

Et depuis ce comptoir, on y aperçoit le gaz et les cuisiniers : c'est minuscule, et c'est un vrai concentré de bonheur

On y parle avec le patron, un vrai Basque si sympathique, qui vous appellera "le Parisien", car si vous n'avez pas l'accent local, vous êtes forcément... Parisien...

Et avec le patron, on a parlé cuisine pendant une heure...

Il y a également une minuscule salle, telle un "bouchon Lyonnais", avec un ambiance de bouchon qui m'a rappelé les meilleurs Bouchons de Lyon que j'adore

Pour résumer : un gaz de cuisine, des produits on ne peut plus frais (dans le marché !), et quelques tables.

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

Je vous assure, c'est le genre de cuisine authentique qui fait la différence pendant votre séjour. ambiance assurée !

Et ici j'y ai mangé une piperade, un plat Basque avec du jambon, des oeufs et des poivrons. Un régal !

Et le patron m'a expliqué qu'une bonne pipérade ne se fait qu'avec certains poivrons locaux : Pour réussir sa pipérade, il faut absolument du piment d'Anglet qui ne rend pas d'eau en cuisant

### **Les restaurants de la zone touristique...**

Vient l'épineux problème des restaurants "de la zone touristique" : je ne les trouve généralement que mauvais et chers.

Pas étonnant : ils sont souvent achetés par des non-Basques et la cuisine est une pale imitation, au prix de touristes (je dis cela en général, et pas spécialement des restaurants qu'on voit sur mes photos)

### **Le Brouillarta**

Alors si vous cherchez un restaurant dans "la zone touristique", soyez prêts à être déçus.

Mais si vous deviez insister et y chercher un restaurant en bord de mer, alors commencez par le Brouillarta, dont le poisson est bon et frais

Sans compter sur la vue qui est quand même un des points forts du restaurant également

### **Le Tourasse**

Et si vous voulez toujours rester en zone touristique, alors un autre restaurant que je vous recommande est Le Tourasse

Ici, des piquillos morue en sauce Basquaise

Les piquillos, je vous en ai déjà parlé : il s'agit de petits poivrons que l'on remplit de poisson en général

Et voici un de mes plats préférés au Pays Basque : Une AXOA de veau, (prononcer : a-tch-o-a) un régal ultime pour mes papilles : à ne pas manquer !

Et en dessert, une MAMIA, un yaourt de brebis typiquement Basque

Puis redescendre une des rues, direction la rue piétonne Léon Gambetta pour le dessert !

### **La Pâtisserie Pariès**

Ma pâtisserie préférée de la ville est la Pâtisserie Pariès

La devanture dit "maison du Kanouga"

Et voilà leur spécialité, le KANOUGA, un genre de nougat/ganache

Mais à part cette spécialité, la maison Pariès fait de bons entremets et pâtisseries...

Ici, un "Russe", une pâtisserie qui est populaire dans le sud-ouest

Ici, les "Mouchou", des macarons de Saint-Jean de Luz.

"Muxu" en Basque signifie "bises"

Ici, un dessert qui me faisait de l'oeil, un "Donibane"

avec un intérieur de mousse chocolat, crème brûlée, et Framboise

Un régal !

Et voilà le dessert "Beret Basque", un dôme de mousse chocolat sur biscuit

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

Un classique local, comme son nom l'indique... J'ai la recette qu'il faudra que j'essaie

### **Louis XIV à Saint-Jean**

Le 9 juin 1660, Louis XIV épousa l'Infante d'Espagne, suite à la signature du traité des Pyrénées qui mettait fin à la guerre entre les deux pays.

Ici, la maison où Louis XIV séjourna avec la famille royale : La maison et la place en porte le nom

Ici, une photo de la maison avec la montagne Rhune en arrière-plan

Et ici, non loin, la "maison de l'Infante" où la famille royale Espagnole séjourna

### **L'Église Saint-Jean-Baptiste de Saint-Jean-de-Luz**

Ici, l'église où se maria Louis XIV

C'est jour de procession aujourd'hui !

L'église est pleine

### **Fin de journée, Chez Pablo**

Comme je vous le disais plus haut, j'évite les restos de la zone touristique

Alors voici un restaurant où je viens, plutôt en soirée, Chez Pablo, un restaurant local, pas en bord de mer, mais qui gagne à être visité, hors de la zone touristique

L'accueil des propriétaires est très chaleureux, et surtout, la cuisine est authentique, et ici, on ne triche pas ...

Alors, on ne contourne rien : De l'ambiance, aux nappes un peu rétro, à la déco, à la cuisine familiale, on ne cherche que du bonheur Basque, simple et efficace !

Une omelette servie en pipérade

Un Txanguro : Le patron m'explique que c'est un plat à base d'araignée de mer avec des légumes, de l'ail et oignons, du piment d'espelette et de l'huile d'olive. Un régal !

### **Le Lendemain, petit déjeuner sur l'Océan**

Le lendemain, je vais à mon endroit préféré pour le petit-déjeuner : un petit bar restaurant (une crêperie), qui a la meilleure vue sur l'océan

Au petit matin, c'est la quiétude, la luminosité est incroyable. On admire l'océan se réveiller, au calme, avec quelques bruits de bateaux qui quittent le port pour la pêche

Au calme, et avec une douzaine de cafés pour se réveiller ... sous le charme de Saint-Jean et de sa baie...

On contemple la baie changer de couleurs...

Les longues ombres ...

... deviennent de plus en plus courtes

Le café se situe juste en dessus du centre de thalassothérapie, on peut donc y voir des fous traverser la plage pour aller se baigner dans l'eau froide de l'atlantique à 8H du matin, pendant que je bois mon n-ième café....

et vers 10H, les premiers baigneurs commencent à envahir la plage

### **La Baie de Saint-Jean**

La baie de Saint-Jean-de-Luz est une rade abritée, arrosée par la rivière Nivelle qui remonte le Pays Basque

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

La plage est très agréable, même si elle peut être un peu trop fréquentée :

Ici, en Août, trop fréquentée pour moi...

Et ici début Juillet, la plage est beaucoup plus respirable !

Et autre avantage, la plage est dans le centre ville : pas besoin de prendre sa voiture !

Et quand la plage devient trop fréquentée, j'entends une petite voix intérieure me dire qu'il est temps de partir : direction les épiceries, à quelques rues d'ici...

### Les épiceries

Les épiceries de Saint-Jean regorgent de produits locaux : piquillos, piments, jambon, etc...

La pitchouli est située dans la rue piétonne centrale, facile d'accès

Et celle-ci "Aux Provinces Gourmandes" est située juste en face des halles

Je vous montre souvent du linge Basque sur mes photos : c'est ici, à "Gachucha", que je viens me ravitailler.

Le linge Basque se vend dans tous les magasins or il est en général de mauvaise qualité :

ATTENTION !!

Or, ici à Gachucha, il est de bien meilleure qualité, et c'est donc ici où j'achète tout mon linge : nappes, serviettes, etc...

Le linge de Gachucha est non seulement de bonne qualité, mais son design est également moderne avec de belles couleurs et motifs contemporains

La quincaillerie Debibié a un rayon cuisine que je viens visiter à chaque fois : j'y ai trouvé du très bon matériel de cuisine (couteaux) ainsi que du matériel de pâtisserie (comme un emporte-pièce de croix Basque par exemple !)

Autour du piment est une épicerie intéressante, avec plein de produits locaux : c'est ici que j'achète mes piquillos, ces petits piments qu'on cuisine en y fourrant de la morue ou du crabe.

Une recette excellente qu'il faudra que je publie, celle de ma tante Hilde, la meilleure recette au monde, bien sûr !

Voilà une épicerie typique et avec un accueil très local et sympathique (une petite dame âgée m'interpelle dans la rue pour que je rentre dans son magasin !), la maison Thurin

Autour du fromage, une fromagerie dans la rue de ma tante, propose une variété de fromages des Pyrénées, à base de brebis : je ne suis pas un grand fan de fromage, mais j'achète toujours du fromage Basque quand je viens ici.

ADDENDUM : On m'a averti que la boutique a fermé boutique depuis... à vérifier !

La maison Gastelou

### Le Pil Pil Enéa

Voilà un restaurant (hors de la "zone touristique pas bon trop cher" que je fuis), le Pil Pil Enéa, où je viens à chaque fois !

Le Pil Pil Enéa, un restaurant avec un patron très sympathique et une cuisine extra

Site pour les résas, ICI

Déco simple, cuisine de bonne qualité.

J'aime tous les plats de la carte ! Les poissons en particulier sont très bons.

Ici, des piquillos de morue ... un plat divin d'ici !

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

Au passage, remarquez l'assiette : c'est un motif que l'on retrouve dans tout le Pays Basque. Leur couleur ainsi que leur nombre de traits est propre à chaque province du Pays Basque. Et ici, des calamars "Chipirons" à l'encre, une tuerie !

Et en dessert, une KOKA, qui est une des meilleures que j'aie mangées.

La KOKA est une crème caramel Basque, avec des tonalités de Rhum et Vanille. Je n'aime pas les crèmes caramel en général, mais celle du Pil Pil Enéa est vraiment extra !

Le patron m'a dit que c'était une recette de son père : de retour chez moi, j'ai essayé de reproduire une KOKA (voir ICI pour ma recette)

### **Plus chic, le Zoko Moko, 1 étoile Michelin**

Un restaurant qui avait décroché une étoile Michelin quand j'y avais mangé, le Zoko Moko (je ne sais pas s'ils l'ont toujours)

Zoko Moko veut dire coin tranquille en Basque

Salle élégante dans une bâtisse d'époque

Ici un velouté de chou fleur

et ici un carpaccio de Saint-jacques, très fin

Ici, une morue à la Biscayenne, un poisson dont les Basques raffolent

### **Le Kaiku, 1 étoile Michelin**

Le Kaiku, un restaurant gastronomique que j'ai apprécié

Situé à côté de la plage, dans une vieille bâtisse, qui résista aux nombreux incendies de ses ennemis qui sacagèrent la ville, grâce à ses murs épais

Le Kaiku est un mot Basque désignant un pot qui servait à recueillir le lait des vaches

Une émulsion de celeri rave et chocolat blanc

Un tartare haddock langoustine

Et ici, de la palombe, émulsion de panais et réduction à l'armagnac

Et en dessert, un "Louis XIV"

Je vous avais déjà dit que j'évitais les desserts en restaurant, mais ici j'ai eu droit à une belle exception : ce Louis XIV est une merveille en bouche

...tout chocolat avec un sorbet piquillos

### **La Pâtisserie Adam**

La Pâtisserie Adam est un incontournable à Saint-Jean

Il y a plusieurs boutiques, dont une sur la place Louis XIV et une dans la rue piétonne centrale

En devanture, des piments dont le Pays Basque regorge. Les maisons basques les faisaient sécher sur leurs murs

### **Le Macaron de Saint-Jean et Louis XIV**

La pâtisserie à l'honneur est le "macaron de Saint-Jean de Luz", ici présenté en croquembouche, tel un trophée...

L'histoire vaut la peine d'être contée : À l'occasion du mariage de Louis XIV et de l'infante d'Espagne à Saint-Jean de Luz en 1660, le pâtissier Adam remis en cadeau de noce une pyramide



## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

de macarons Adam sur un plateau d'étain.

La délicate gourmandise tant appréciée du souverain et de la famille royale fera son succès.

Depuis, le macaron est un incontournable, et sa recette est secrètement gardée

J'ai bien sûr voulu goûter cette gourmandise locale dont j'avais entendu parler si souvent...

La petite merveille se présente sous forme de palet doré, dont la texture est proche d'une pâte d'amandes, un peu plus ferme

Et avec un café, c'est le bonheur assuré !

### **Le gâteau Basque**

Adam s'est fait une spécialité des gâteaux Basques (toutes les pâtisseries en proposent à vrai dire)

Si vous vous rappelez de mon article sur le musée du Gâteau Basque (voir ICI), ce gâteau ancestral ne se conservait pas au frais (il n'y avait pas de frigo !), et il était plutôt fourré au confit de cerises d'Ixassou

Depuis, les gâteaux Basques sont fourrés également à la crème pâtissière et depuis plus récemment, au chocolat

Ma version préférée, c'est à la crème, aux parfums de vanille et de Rhum

Le moelleux framboise pistache

avec un cœur généreux en framboise

### **Ciboure**

Le lendemain, je décide de me rendre à 5 minutes d'ici, à Ciboure. La rivière Nivelle, qui sépare Saint-Jean de Ciboure, est encore sous le brouillard

Une heure plus tard, le brouillard disparaît et on découvre alors la montagne qu'on ne peut pas ignorer : la Rhune.

Si vous aimez les randonnées, sachez qu'on peut monter au sommet (il y a un café en haut comme maigre récompense). En partant de Saint-Jean, remonter la route qui longe la Nivelle (en passant par Ciboure direction Saint-Pée). Cela me prend la journée entière à faire l'aller-retour, ce qui me permet d'éliminer toutes ces calories accumulées pendant mon séjour...

En traversant le pont de l'Europe à pied, on arrive à Ciboure et on peut admirer sa voisine Saint-Jean

C'est jour de marché, et contrairement à Saint-Jean, il est en plein air, de plus petite taille, mais également moins touristique, et plus agréable

Ici la maison Ravel doit son nom au compositeur Maurice Ravel, qui est né ici en 1875

Voilà où j'aime m'asseoir quand je viens : Sur ce banc, on a une vue splendide sur la baie et sur l'océan

### **La pointe sainte barbe**

et à l'autre extrémité de la baie, se trouve la pointe sainte barbe

je viens ici, car la vue est la meilleure, on y entend les vagues se fracasser contre les parois, on y respire à plein poumons l'air iodé, et surtout, on s'y sent en pleine nature, en admirant les montagnes des Pyrénées, l'océan, la baie, et Saint-Jean bien sûr

Autre avantage : on est loin des foules et on y respire...

On voit la digue qui ferme la baie. Avant que la digue ne soit terminée, les tempêtes détruisaient

## WEEKEND CULINAIRE à SAINT-JEAN DE LUZ

plusieurs fois la ville

Ici une pierre avec la Croix basque, ou lauburu en basque, est une croix formée par quatre virgules. Elle est le symbole du Pays Basque, mais que depuis 1950 apparemment  
C'est ici que j'aime venir pour admirer les couchers de soleil

### **Le sentier du littoral**

Et en partant de la pointe sainte barbe, on peut suivre le sentier du littoral, idéal pour éliminer toutes ces calories accumulées à saint-jean

On longe la côte

et par temps clair on peut apercevoir Biarritz, ou ce sentier mène

Sur le chemin, on peut apercevoir des potoks, ces petits chevaux qui peuvent vivre en liberté dans les pyrenées

La vue sur l'océan est enivrante

Le sentier est bien indiqué, et un peu sportif : il passe par des plages et des collines, rendant la marche agréable

### **La guinguette d'Erromardie**

Et sur le trajet (à environ 30 min), se trouve une petite guinguette, ouvert en été, la guinguette d'Erromardie

On y mange en regardant les vagues, plaisir simple et cela fait du bien !

### **Le Gastro Bar, o'pintxos**

De retour à Saint-Jean, une petite trouvaille si vous êtes à la recherche d'une expérience de tapas Basques tapas (pintxos) : le Gastro Bar, en face de la gare

Un tataki de thon mi-cuit, très savoureux

Un petit restau à tapas qui ne paye pas de mine, mais qui propose de très bonnes tapas de bonne qualité !!

Ici un "oeuf cuisson parfaite" avec une crème de piperade

Ici un burger "lomo chorizo"

### **La pelote Basque**

Si vous aimez les sports locaux, alors la pelote Basque est un sport qu'il faut aller voir !

Difficile de ne pas aimer ce sport, la vitesse et l'agilité des joueurs rendent ce sport presque artistique !