

(dans un quartier résidentiel, un peu au sud de la rue d'Espagne). ☎ 06-88-46-78-46. ● airmabiarriz@orange.fr ● airma-biarriz.com ● Doubles 70-130 € selon taille et saison (4 nuits min en été) ; petit déj 9,50 €. ☞ Annie et Marc proposent dans leur villa de plain-pied flambant neuve 3 chambres confort-poraines, élégantes, tout confort, chacune avec kitchenette (frigo, micro-ondes, évier) et entrée indépendante. La plus grande, idéale pour une famille, est en duplex. S'il fait beau, on prend le petit déj sur le deck, au bord de la minuscule piscine.

■ **La Ferme de Biarritz** (hors plan couleur par A4, 30) : 15, rue d'Harriet. ☎ 05-59-23-40-27. ● ferme.de.biarriz@gmail.com ● ferme.de.biarriz.com ● À 10 mn à pied d'Illbarritz. Bus n° 10 pour le centre et les plages. Congés : 2 premières sem de déc et mi-Janv. Compteur 55-95 € pour 2 (2 nuits min). Également un duplex et un gîte pour 4-5 pers (700-1500 €/sem selon saison). CB refusées. ☑ Réduc de 10 % s'vac scol sur présentation de ce guide. Une des plus vieilles fermes de Biarritz, puisqu'on retrouve sa trace dans un registre des impôts remontant à 1742 ! C'est aujourd'hui un lieu de villégiature simple, chaleureux, confortable, 5 chambres mansardées blanchies à la chaux, dont une avec mezzanine, et toutes avec accès indépendant. Pas grandes mais agréables à vivre : quelques touches de couleurs grâce aux tissus et jetsés de lit, du jonc de mer pour le côté vacances, des miroirs pour agrandir l'espace. TV et frigo partout, et même une kitchenette équipée pour une des chambres (15 € en sus). Belle adresse et accueil adorable, 100 % féminin. Grand jardin.

■ **Maison d'hôtes Nere Choaca** (hors plan couleur par C4, 31) : 28, rue Larreguy, vers le lac Marlon et la D 810. ☎ 06-08-33-84-35. ● nerechoaca.com ● wanadoo.fr ● nerechoaca.com ● Compteur 75-130 € pour 2 selon confort et saison ; petit déj 9,50 €. ☞ Entouée dans un grand parc (malheureusement perturbé par le romon de la D 810), une

grands volumes donne le ton. On est ici dans une maison d'artiste, semée de grands tableaux et d'un coin musique débordant d'instruments. On retrouve les tonalités dominantes (le blanc, le beige et le gris) dans les chambres (3 doubles et 2 suites pour 3, dont une avec terrasse), avec quelques touches de couleurs pour réchauffer l'atmosphère et de vieux meubles de boulianger ou drapier habilement détournés de leur usage d'origine. Belle véranda où prendre le petit déj.

■ **Villa Le Goéland** (plan couleur A2, 32) : 12, plateau de l'Atalaye. ☎ 05-59-24-25-76. ☎ 06-87-66-22-19. ● info@villagoeland.com ● villagoeland.com ● Compteur 130-280 € pour 2 selon confort et saison. Petit déj 10 €. Parking gratuit d'oct à mi-juin juste devant. Quand tant de villas biarrotes ont été cédées, vendues, morcelées, transformées en appartements, banques ou boutiques, cette villa classée à l'étonnante allure de châteaueu prussien, perchée sur le plateau de l'Atalaye et dominant le Port-Vieux, est une des seules qui soient restées une demeure familiale. Au cœur de la ville et jouissant d'une incroyable vue panoramique, c'est tout bonnement une adresse exceptionnelle (ce qui explique en partie les prix !). 4 chambres spacieuses et élégamment meublées dans un style classique qui n'interdit pas le confort moderne. Pauli vous contraindra sans doute, photos à l'appui, l'histoire de sa maison. Patiemment, il cherche à la remettre en valeur : à lui redonner son atmosphère et son charme Belle-Epoque. La plage est à deux pas, alors si le cœur vous en dit... D'ailleurs, si votre hôte vous propose un petit plongeon en plein mois de février, ne vous étonnez pas, c'est un ours blanc (lire plus loin l'encadré dans « À voir. À faire ») !

Spécial road trip

■ **Campy Camper** (hors plan couleur par A4) : 99, rue Pierre-de-Chévigny. ☎ 05-33-47-17-41. ● contact@campycamper.com ● campycamper.com ● Compteur 69-109 €/j. ● saison.

déjà
devoir
se faire
pour
l'année

d'entreprise montée par des jeunes du coin, qui louent des vans aménagés pour 2-3 personnes. Y'a la lumière et l'électricité, les banquettes se transforment en lit et le coffre en cuisine : évier, frigo de bateau, réchaud à gaz, vaisselle... et même un flexible pour prendre

Où manger ?

Beaucoup de restos passe-partout et de sandwicheries, évidemment. Mais aussi, rassurez-vous, bon nombre de patrons consciencieux et de chefs talentueux qui, à Biarritz, ne se contentent pas de surfer sur l'air du temps, et surtout quelques lieux vraiment sympas (voir aussi les différents bars branchés, plus loin). Malheureusement, s'attabler à Biarritz est rarement bon marché, surtout le soir.

Pix moyens

■ **Restaurant Le Surfing** (plan couleur A3, 40) : 9, bd du Prince-de-Galles (sur la côte des Basques). ☎ 05-59-24-78-72. ● lesurfingbiz@gmail.com ● Tifs s'mar hors saison. Service en continu le w-e et fin de semaine. Congés : de janv à mi-fév. Carte 25-30 €. ☞ Apéritif maison offert sur présentation de ce guide. C'est ici, derrière la longue baie vitrée ou sur la terrasse surplombant la mythique côte des Basques, que se retrouvent les fans des vagues. Le matin, formule petit déj avant de partir à l'assaut des rouleaux, puis des burgers, des poissons à la plancha ou plus travaillés, pour se requinquer à la sortie de l'eau. C'est frais, c'est fin et, en dessert, le cheese-cake est sublime.

■ **Le Crabe-Tambour** (plan couleur B4, 41) : 49, rue d'Espagne. ☎ 05-59-23-24-53. ● endales@hotmail.fr ● Fermé le lun et dim soir hors saison. Résa conseillée. Formule déj en sem 13,50 € ; menu 26 € ; carte amy 29 €. ☞ Apéritif maison offert sur présentation de ce guide. Vous vous souvenez peut-être ? Le croiseur d'escadre Jaureguiberry l'endait les vagues des bancs de Terre-Neuve, l'indian et l'indian... et l'indian...

sa douche en plein air ! Le kilométrage est illimité, l'assurance incluse. Y'a plus qu'à prendre la route pour un vrai revival sixties, très culture surf. Sur le site internet, plein d'options en plus (porte-vélos, boules de pétanque, barbecue...).

maître-coq du bateau. De ses navigations, il a gardé le goût des produits de la mer (chipsions, brochettes de Saint-Jacques) et celui des choses simples, comme cette entrecôte sauce roquefort ou poivre vert, injustement snobée par les tables d'aujourd'hui...

■ **Restaurant le B2** (plan couleur B2, 42) : 5, rue du Centre. ☎ 05-59-24-34-66. ● restaurantb2@gmail.com ● Tifs s'mar hors saison : juil-août, ou 75 les soirs. Fermé 15 j. en nov. Formules déj en sem 12-14 € ; menus 25-31 €. À côté des halles, ce resto bien dans l'air du temps affiche une déco contemporaine soignée, colorée grâce aux toiles du peintre John Thery, dont la galerie est tout simplement en face. Dans l'assiette, une cuisine qui sait où elle va : pas d'extravagances, mais du bon goût, et des idées qui ont servi poliment arrangés. Les produits sont frais, souvent tournés vers le large, et des assistés équilibrés.

■ **Txango** (plan couleur C3, 43) : 5, av. de la Gare. ☎ 05-59-51-24-98. ● txangobiarriz@gmail.com ● Tifs s'mar hors saison. Service en continu le w-e et fin de semaine. Congés : de janv à mi-fév. Carte 25-30 €. ☞ Apéritif maison offert sur présentation de ce guide. Il est beau, il est convivial ce bistrot de quartier, avec ses murs en vieilles pierres, son bar bisornu au comptoir de fer, sa mezzanine accrochée à des solides poutrelles, sa terrasse rangée au pied des platanes. Le midi, on s'y sustente d'un petit menu à l'ardoise, simple et sans accroc. Le soir, on pioche dans une cuisine traditionnelle plus solide, à moins d'opter pour des tapas ou desouchées maison très typées Sud-Ouest, à arroser d'un cocktail.