

15h-19h juil-août) ; le reste de l'année, visite possible sur rdv. Entrée : 2 € ; gratuit moins de 26 ans et pour ts le 3^e sam du mois. Superbe maison néobasque, installée dans un parc semé de sculptures contemporaines et surplombant la mer. Elle fut construite par un enfant du pays qui fit fortune en Argentine dans la seconde moitié du XIX^e s. Le musée abrite un fonds important de sculptures de Swiecinski, médecin d'origine roumaine devenu sculpteur et mort à Guéthary. À voir également, quelques vestiges romains découverts près de la gare du village. Chaque été, plusieurs expositions d'art contemporain sont organisées autour de jeunes créateurs français, basques ou étrangers.

✠ Au-delà de la D 810 (ex-N 10) s'élève l'église du XVI^e s. Belle croix de procession et trois étages de tribunes en bois très anciennes.

SAINT-JEAN-DE-LUZ (DONIBANE LOHIZUNE)

(64500)

13 200 hab.

Carte Labourd, A2

► Pour le plan de Saint-Jean-de-Luz, se reporter au cahier couleur.



L'un des ports de pêche hier parmi les plus importants de France, se doublant d'une célèbre station balnéaire. Malgré le succès sans cesse grandissant, la cité a su préserver tout son charme, surtout hors saison : une séduisante vieille ville coquette et bourgeoise aux ruelles commerçantes bordées d'immeubles typiques, un élégant front de mer et un port pittoresque et coloré où tanguent les petits chalutiers. Faisant partie intégrante du paysage, la commune de Ciboure, si charmante et encore si méconnue, de l'autre côté du port.

SAINT-JEAN-DE-LUZ

UN PEU D'HISTOIRE

Grâce à sa baie abritée postée à l'embouchure de la Nivelle, Saint-Jean-de-Luz (de son nom basque *Donibane Lohizune* : « Saint-Jean-des-Marais ») fait figure de principal port de pêche en Iparalde, et son passé historique est plus important que Biarritz. Les marins de Saint-Jean-de-Luz allèrent, dès le XI^e s, taquiner la baleine dans le golfe de Gascogne, puis, aux XVI^e et XVII^e s, la morue à Terre-Neuve. Les belles maisons des armateurs sur le port témoignent de cette période

LA VILLE ENGLOUTIE

Depuis sa création, la ville subit de plein fouet les intempéries venues de la mer. Au XVIII^e s, les inondations se multiplièrent. En 1749, puis en 1782, les flots détruisirent des centaines de maisons. Malgré les travaux entrepris sous Louis XVI pour protéger Saint-Jean-de-Luz, après 8 jours de tempête, un raz-de-marée balaya en 1822 plus d'un quart de la ville. La partie engloutie se situe quelque part au milieu de la baie...

florissante. La ville s'enrichit aussi de la guerre de courses. Pendant près de trois siècles, ses corsaires furent particulièrement craints des Anglais. Ceux-ci appelaient Saint-Jean-de-Luz « le nid de vipères ».

Le traité des Pyrénées de 1659 et le mariage de Louis XIV avec l'infante Marie-Thérèse l'année suivante furent un événement considérable pour Saint-Jean-de-Luz, qui accueillit plusieurs mois durant le couple royal. La fille du roi d'Espagne renoncera à son trône en échange d'une dot de 500 000 écus-or à verser à la

France. Cette somme n'ayant jamais été payée, Louis XIV pourra revendiquer par mariage ses droits à la succession d'Espagne. Des guerres s'ensuivront, bien sûr. Le traité d'Utrecht, signé en 1715, s'avéra à l'inverse terrible pour la ville. La France fut dépossédée de ses droits de pêche à Terre-Neuve, ce qui ruina l'économie portuaire. Des 58 bateaux que comptait le port en 1741, il n'en restait plus qu'un seul en 1748. Quant à la population, elle chuta de deux tiers en moins de 25 ans !


À partir du XIX^e s, la pêche reprit quelque peu, s'orientant vers la sardine (Saint-Jean-de-Luz fut un temps le premier port sardinier en France), l'anchois, le merlu et le thon. Parallèlement, la ville devint un haut lieu de tourisme et de villégiature, suivant l'équation classique Napoléon III, chemins de fer, bains de mer... Son visage s'en trouva, bien entendu, à jamais transformé. Depuis les années 1990, la criée est en face, à Ciboure.

Arriver – Quitter

En train

 **Gare SNCF** (plan couleur B2) : av. de Verdun. ☎ 36-35 (0,34 €/mn) ; ● voyages-sncf.com ● Liaisons t/j avec Biarritz et Bayonne. À la gare, agence de location de voitures **Avis** (☎ 05-59-26-76-66 ; ● avis.fr ●).

En bus

 Tous partent de la **gare routière** (plan couleur B2) située bd du Commandant-Passicot, face à la gare SNCF. Deux compagnies : **ATCRB** (☎ 09-70-80-90-74 ; ● transdev-atcrb.com ●) et **Le Basque Bondissant** (☎ 05-59-26-30-74 ; ● basque-bondissant.com ●).

➤ Avec l'ATCRB : bus n° 816 pour **Bayonne/Biarritz/Bidart/Guéthary/Saint-Jean-de-Luz/Urrugne/**

Hendaye. 1 bus/h 7h-21h. Suit la D 810 (l'ancienne N 10). D'Hendaye, correspondance en train pour **Saint-Sébastien**.

➤ **De/vers Hendaye par la cor niche (Socoo)** : 7 liaisons/j. avec le bus Erlaitza.

➤ **De/vers Sare, via Ascain** : 3-4 bus/j. tte l'année lun-sam (t/j en juil-août), avec la ligne du **Basque Bondissant**. Passe par le col de Saint-Ignace (correspondance parfois avec le train de la Rhune).

➤ **De/vers Saint-Pée, via Ascain** : 3-4 bus/j. tte l'année lun-sam (t/j en juil-août) avec la ligne du **Basque Bondissant**.


➤ Enfin, la **navette Itzulia** (● itzulia.com ●) relie tte l'année Saint-Jean et Ciboure (lignes n°s 1 et 2). Elle dessert aussi le quartier des campings en juil-août (ligne n° 3).

Bon à savoir

Chercher à se garer dans Saint-Jean-de-Luz, même hors saison, n'est pas une partie de plaisir. N'hésitez pas, un stationnement même loin du centre n'est jamais problématique, la ville n'est pas très grande et elle est agréable à traverser à pied. Vous trouverez des parkings périphériques (l'un à la

sortie nord de l'autoroute, l'autre sur la route d'Ascain en face de la piscine) avec navette régulière – mais l'été uniquement – en direction des plages et du centre. Grand parking gratuit (mais souvent complet) derrière la gare, à un saut de puce du centre-ville.

Adresse et info utiles

 **Office de tourisme** (plan couleur B2) : 20, bd Victor-Hugo, à côté des halles. ☎ 05-59-26-03-16.

● saint-jean-de-luz.com ● ☎ T/j si dim ap-m hors saison. ☎ Avr-oct, visites guidées jeudi à 10h ; complet

Où dormir ?

Campings

Les campings de Saint-Jean-de-Luz sont concentrés dans les quartiers d'Acotz et Erromardie, qui bordent la mer entre Guéthary et Saint-Jean-de-Luz (*hors plan par B1*). Ces deux quartiers possèdent plusieurs petites criques, moins fréquentées que les plages centrales. Un petit bémol : la proximité de la voie ferrée, qui altère la tranquillité des lieux. Ils sont desservis par une navette l'été.

▲ **Camping Duna-Munguy** : quartier Acotz. ☎ 05-59-47-70-70. ● contact@camping-dunamunguy.com ● camping-dunamunguy.com ● Au bord de la plage d'Acotz, par la D 810 (ex-N 10). Ouv 15 mars-25 nov. Emplacement 2 pers 17-32 € selon saison ; bungalows et apparts pour 2-4 pers 270-883 €/sem. 36 empl. 📶 Petit camping super bien tenu et ombragé, à 300 m des plages d'Acotz. Ambiance familiale, pas d'animations, et les groupes de - jeunes - copains ne sont pas les bienvenus. Ping-pong, babyfoot, aire de jeux et même une bibliothèque où piocher et échanger des bouquins. Piscine chauffée. Idéal pour le surf. Petit rappel : la voie ferrée passe juste à côté...

▲ **Camping International Erromardie** : 235, allée de la Source, plage d'Erromardie. ☎ 02-51-33-05-05. ● info@chadhotel.com ● Ouv de mi-mars à début nov. Emplacement 2 pers 15-29 € selon saison ; mobile homes 2-4 pers 200-1 250 €/sem. 216 empl. 📶 Un vaste camping 4 étoiles, bien équipé et situé juste à côté de la mer, qu'on entend gronder et qu'on aperçoit même à travers les haies depuis les emplacements du fond (n^{os} 159 à 164). Piscine extérieure, pétanque, jeux pour enfants, resto et animations en saison.

De prix moyens à chic

▲ **Hôtel de Paris** (*plan couleur B2, 10*) : 1, bd du Commandant-Passicot. ☎ 05-59-85-20-20. ● hoteldeparis-saintjeandeluz.com ● 🍷 Doubles 59-99 €. 📶 Face à la gare, un hôtel portant vaillamment ses 2 étoiles grâce à son récent lifting intégral. La façade a été restaurée, tout comme les chambres coquettes qui affichent une sympathique déco marine. Et quand elles ne sont pas très larges, elles compensent avec des astuces bien pensées, comme les têtes de lits avec caissons, qui remplacent avantageusement les tables de chevet. Salles de bains compactes mais modernes, double vitrage, clim.

▲ **Chambres d'hôtes Argi Eder** (*hors plan couleur par B1*) : 58, av. Napoléon-III, dans le quartier Acotz. ☎ 05-59-54-81-65. ● villa-argi-eder@orange.fr ● chambresdhotels-argi-eder.com ● 🍷 Navette pour le centre l'été. Doubles 66-76 € avec petit déj ; studio 70 €. Parking. 📶 À 5 mn à pied de la plage, dans une villa moderne posée au milieu d'une immense pelouse, 4 chambres simples, claires et pimpantes, toutes avec une petite terrasse et de grands placards, et dont les prix ne font pas le yoyo avec les saisons. Également un studio avec lit-placard et cuisine équipée. Accueil dynamique.

▲ **Le Petit Trianon** (*plan couleur B1, 11*) : 56, bd Victor-Hugo. ☎ 05-59-26-11-90. ● lepetittrianon@wanadoo.fr ● hotel-lepetittrianon.com ● 🍷 Congés : de mi-nov à mi-déc. Doubles avec TV 55-95 € selon saison ; familiales 95-160 €. Garage payant. 📶 Hôtel de 24 chambres entièrement rénové, offrant un remarquable rapport qualité-prix et un bon confort pour cette catégorie (TV, clim). Pour optimiser l'espace, des portes coulissantes séparent certaines chambres

lancé une annexe qui entend transposer son excellence en version salée. Façon self, on choisit en vitrine parmi les plats équilibrés, soigneusement présentés dans des bocaux. Les bouts de table face aux murs n'étant pas des plus conviviaux, on vous conseille carrément d'embarquer votre bocal sur la plage. Une formule qui a le vent en poupe, et dont on ne se lasse pas !

De bon marché à prix moyens

101 **Restaurant Pablo** (plan couleur B2, 31) : 5, rue Etcheto. ☎ 05-59-26-37-81. Derrière les halles. Congés : 1 sem en juin, 1 sem en sep. Fermé lun soir et mar soir nov-Pâques (hors vac scol), et mer tte l'année. Menu tt compris 16 € ; carte 30 €. Il fut un temps, à l'époque de Franco, où ce sympathique resto accueillait les réfugiés espagnols. Depuis 1932, 4 générations se sont succédé en cuisine pour préparer des spécialités basques sans chichis mais bien typiques. Au menu, omelette à la morue, chipirons, piquillos, et en saison (de novembre à mars), des piballes, le tout à accompagner d'un petit vin blanc pétillant ou de cidre basque. Les habitués s'y pressent pour profiter de l'humour caustique de Christian le patron et, en été, on s'installe en terrasse dans la petite rue bien au calme. Une halte pleine de caractère.

101 **Le Tourasse** (plan couleur B1, 32) : 25, rue Tourasse. ☎ 05-59-26-24-31. Ouv tjl. Menu 18 € ; carte 20-30 €. Une petite salle en longueur prolongée par une terrasse, des murs en pierre égayés par des photos de l'Andalousie et des fleurs artificielles, des tables rapprochées, voilà pour le cadre sans prétention de cette adresse conviviale. Les amateurs de poisson ne seront pas déçus : soles, chipirons, couteaux, bonite... C'est la pêche locale qu'on retrouve à l'ardoise. C'est bon, et les assiettes sont servies généreusement. Paella certains soirs et de bonnes viandes pour équilibrer une carte essentiellement tournée vers le large.

101 **Le Bar Basque** (plan couleur B1, 33) : 22, bd Thiers. ☎ 05-59-85-16-63. Tlj. Formule déj 16 € ; menu 30 €. Café

offert sur présentation de ce guide. Ce bar-brasserie authentique et populaire est aussi le rendez-vous des grandes familles et de figures locales qui, pour certaines, participent à sa survie depuis des décennies, en sirotant pourquoi pas le fameux *Macca B*, créé ici après la guerre et qui n'a rien d'une petite douceur. Pour accompagner tout ça, tapas, bons plats du jour, et carte traditionnelle au diapason du décor. Et une terrasse pour voir défiler le Tout-Saint-Jean.

De prix moyens à chic

101 **Petit Grill Basque - Chez Maya** (plan couleur B1, 34) : 62, rue Saint-Jacques. ☎ 05-59-26-80-76. Fermé lun midi, mer et jeu midi. Menus 22-31,50 €. Un établissement pittoresque et hors du temps, tenu par des femmes qui en imposent. Si vous n'avez pas réservé, malheureux, passez votre chemin en vous contentant de regarder les mines épanouies des convives. Un classique de la ville, où les initiés commanderont en début de repas le fameux soufflé au Grand Marnier (qui ne figure pas sur la carte) avant d'attaquer de traditionnels *piquillos* à la morue ou une boudoir à la luzienne (lotte). Dommage cependant que les accompagnements ne soient pas systématiquement inclus dans le prix des plats. La clim, entièrement manuelle, date des origines de la maison et fait partie des attractions à ne pas manquer !

Plus chic

101 **Zoko Moko** (plan couleur A2, 35) : 6, rue Mazarin. ☎ 05-59-08-01-23. • zokomoko@hotmail.com • Tlj sf lun, plus dim hors saison. Résa conseillée. Formules déj en sem 20-26 € ; menus 49-70 €. Café offert sur présentation de ce guide. Lumières douces, pierres apparentes, sièges très tendance ou banquettes rouges pour ceux qui craignent le mal de dos : le ton est donné d'entrée. Ce n'est pas autour de son bar que vous risquez de rencontrer des pêcheurs, même si on est à deux pas du port. Zoko Moko - le « Coin

Tranquille » en v.f. – se démarque de ses voisins dans la déco comme dans l'assiette. Belle cuisine du moment, aux couleurs et aux parfums du pays, réalisée par une équipe connaissant son métier. Petite terrasse dans la rue.

📍 **Kaïku** (plan couleur A1, 36) : 17, rue de la République. ☎ 05-59-26-13-20. • contact@kaiku.fr • Tlj en saison ; fermé mar-mer hors saison. Menu déj en sem et sam 27 € ; menu découverte 58 € ; carte env 60 €. Pierres apparentes, passage voûté,

poutres gris perle, bouquets de roses et nappes blanches, c'est chic mais pas guindé. En cuisine, évoluant sous l'œil des clients, un jeune chef, Nicolas Borombo. Fin connaisseur de son terroir – il est né à Bayonne –, il joue avec les saisons, n'hésite pas à pousser les légumes devant, snobe esbroufe et effets de manches pour se concentrer sur l'essentiel, le produit, qu'il déniché lui-même chez les meilleurs éleveurs, pêcheurs et maraîchers de la région.

Où boire un verre ? Où manger une glace ?

Sur la place Louis-XIV (plan couleur A2), nombreuses terrasses de bars-brasseries sous les platanes, avec des orchestres en plein air l'été.

📍 **Pub du Corsaire** (plan couleur A1, 40) : 16, rue de la République. ☎ 05-59-26-10-74. À deux pas de la pl. Louis-XIV. Tlj 12h-2h. Un choix de plus de 120 bières et 100 whiskies différents à siroter sous un plafond en forme de carène de bateau, dans un décor style pub irlandais. Aussi des vins au verre et des soirées à thème régulièrement. Terrasse. Un grand classique.

📍 Autre option parmi les zincs incontournables, **Le Bar Basque** (plan

couleur B1, 33 ; voir plus haut « Où manger ? »).

📍 **Le P'tit Suisse** (plan couleur A2, 41) : pl. Louis-XIV. ☎ 05-59-51-85-51. Ouv tlj le soir et à midi ven-dim.

Le poulx de la ville bat ici, sur la place. Coup de chance, ce bar à vins lancé par Camdeborde propose des tapas élaborées qui illuminent un apéro ! Choix réjouissant de vins au verre, qu'on déguste cloué sur l'un des fauteuils en terrasse.

📍 **Txomin** (plan couleur B1, 42) : 54, rue Gambetta. Ouv tlj, l'ap-m slt. Ce glacier artisanal ne travaille qu'avec du lait des fermes du coin, et de la purée de fruits frais pour confectionner ses sorbets. Le matin, c'est fermé, on fabrique !

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Où acheter de bons produits ?

Si vous voulez claquer vos économies, vous êtes dans la bonne ville. Espadrilles, linge basque, produits du terroir, douceurs... Les boutiques de la rue Gambetta sauront venir à bout de toutes les bourses. Sans doute un héritage du temps des corsaires... Pour les produits de bouche, n'oubliez pas non plus le marché (lire plus haut « Adresse et info utiles »).

📍 **Maison Adam** (plan couleur A2, 50) : 6, rue de la République. ☎ 05-59-26-03-54. • maisonadam.fr • Tlj 8h-12h30, 14h-19h30. Autre boutique au 49, rue Gambetta, non loin du cinéma, ouv 8h30-12h30, 14h30-19h30. Congés : 1 sem en nov ; de mi-janv à mi-fév. Une adresse

mythique, historique même ! Vous achèterez ici l'authentique macaron de Saint-Jean-de-Luz.

📍 **Pariès** (plan couleur B2, 51) : 9, rue Gambetta. ☎ 05-59-26-01-46. • paries.fr • Tlj 8h30-19h30 (23h en été). Dans la même famille depuis 1895. Le spécialiste des tourons (il y en a de toutes les couleurs !), des *kanougas*, ces délicieux bonbons (genre caramel) qui fondent sur la langue et qu'on vous fera goûter gentiment, ou encore des *mouchou*, « baisers » en basque (*muxu*), sortes de macarons accolés 2 par 2. On craque plus encore pour le gâteau basque au chocolat, une savoureuse réussite qui, n'en déplaie aux puristes, s'inscrit parfaitement dans la tradition basque...