

Voyager  
 **Ici &ailleurs**

L'ÉVASION DES SENS - WEEK-END / CITY BREAK / SÉJOUR - N°37

# Zanzibar

+ safari en Tanzanie

**BRÉSIL**

*São Paulo  
& Rio de Janeiro*

**PAYS  
BASQUE**

*Hors des sentiers  
battus*

**LUXEMBOURG**

*Un territoire  
surprise*

**CALVADOS**

*Echappée verte  
en Normandie*

**ALASKA**

*Croisière  
lointaine*



*Par monts et par vaux*

---

# LE PAYS BASQUE

est un pays où le ciel est d'un bleu intense et la mer d'un vert éclatant. Il est urgent d'aller voir ailleurs, tout en restant près d'ici.

*Texte & photos \ Lucas Lahargou (sauf mention)*









## BRINDOS LAC & CHÂTEAU

C'est l'histoire d'une métamorphose. Brindos existe depuis des lustres. L'une des plus anciennes maisons de la côte basque a traversé le XX<sup>e</sup> siècle à coups de fêtes où l'on venait s'encanailler sur les bords de l'un des plus grands lacs privés de France. Dans les années 2000, Serge Blanco rachète ce domaine situé à Anglet, le rénove et en fait un hôtel haut de gamme. Depuis quelques mois, c'est le groupe Millésime qui fait revivre ce lieu mythique qui était un peu tombé en décrépitude. Des travaux ont été menés pour redonner du lustre à la grande maison blanche dressée au bord du lac. Marie-Christine Meccoën s'est char-

gée de lui donner un nouveau souffle. La directrice artistique a revisité les 29 chambres pour leur donner un caractère basque et contemporain à la fois. Mais la nouveauté la plus remarquable est ces dix lodges flottants posés sur l'eau. On les rejoint d'un coup de petit bateau de bois, électrique, qui ne perturbe en rien l'écosystème local. À l'intérieur, les couleurs douces à base de blanc, de vert ou de terracotta ont aussi été pensées pour ne pas jurer dans ce décor de pleine nature. Chaque lodge est autosuffisant, le confort y est le même que dans les chambres du bâtiment, à ceci près qu'on s'y réveille au son du clapotis et à la vue des roseaux ou des nénuphars. Une fois de retour sur la rive, il reste à siroter un cocktail sur le ponton de bois avant de

passer à table. La cheffe exécutive [Flora Mikula](#) a imaginé la carte du restaurant qui est clairement localvore. Les produits basques sont mis en valeur sur les plats envoyés dans cette salle panoramique surplombant le lac. Pâté en croûte de la maison, Txanguro de Donostia, cochon Kintoa ou agneau d'Iraty fumé au foie apparaissent dans les assiettes, avant un cake au chocolat et agrumes ou un baba au rhum mis en scène par Mathieu Mandars, chef pâtissier et ancien champion de France des desserts. À peine ouvert, le restaurant de l'hôtel sent déjà l'étoile. Réponse en janvier prochain. En attendant, voilà l'une des meilleures nouvelles adresses pour une belle soirée d'été, au calme, sur la côte basque.

[brindos.com](#)