

CÔTE BASQUE

Madame

été 2022 • N°33

**BONHEUR
IODÉ**

•
*Shooting
en famille
à Bidart*

**INTERVIEWS
EXCLUSIVES**

•
JEAN-PAUL
GAULTIER
THIERRY
MALANDAIN

MIAM

•
PIQUE-NIQUE
CHIC
À 4 MAINS

**PASSION
COCKTAILS**
RECETTES
ET BONNES
ADRESSES

DÉCOUVERTES

•
LA FOLIE FOIL
L'ÎLE DE BÉRENS
ART & GLISSE



R 29731 - 033 - F: 6,40 €



LE CHOIX
DE CÉLINE

Le 180 degrés : DÉJEUNER FACE AU GREEN

Nul besoin de savoir putter pour venir se régaler au golf de Bassussarry. Les comptoirs en bois, face aux parcours, au lac et à la Rhune, sont parfaits pour un déjeuner réussi en famille ou entre amis. Quel panorama magnifique ! Marie et Alain Elorrio ont repris l'établissement, avec, côté cuisine, le chef Pascal Etcheverria qui propose une carte savoureuse à partir de produits locaux et de saison. La salle intérieure, entièrement refaite et très lumineuse, accueille de nombreux événements... dont notre Trophée Côte Basque Madame le samedi 2 juillet !

📍 265 route Dominique Joseph Garat à Bassussarry | 🌐 www.le180degres.fr | 📷 [le180degres_restaurant](https://www.instagram.com/le180degres_restaurant)

LE CHOIX
DE BÉRANGÈRE

GAZTELUR, version Fabrice Idiart

Depuis le jour de son lancement, en mai, ce nouveau concept gourmand cartonne ! Bon, c'est assez facile de comprendre ce succès. Gaztelur est un splendide domaine au milieu d'un parc de trois hectares, où se côtoient potager, antiquités, fleuriste et boutique chic, à Arcangues. La décoration, signée Olivier Granet-Sottis, apporte une touche unique, un charme indéniable. Et dans la vaisselle dépareillée, c'est la générosité du chef Fabrice Idiart qui s'exprime. Les plats, simples et efficaces, se partagent avec délice. Un seul conseil : pensez à réserver, c'est souvent complet.

📍 Impasse de Gasthelur à Arcangues
🌐 www.gaztelur-restaurant-arcangues.com
📷 [gaztelur64](https://www.instagram.com/gaztelur64)

LE CHOIX
DE SÉBASTIEN

PAUSE GOURMANDE face au lac à Brindos

Un cadre exceptionnel. Une cuisine locale sublimée. Un service convivial. Il y a tout dans le lieu, l'assiette et l'accueil pour passer un très chouette déjeuner. Ou un petit-déjeuner tardif. Ou un repas exceptionnel en famille. Bref, ce midi-là, le risotto aux asperges avec breuil de brebis était délicieux. Il était emblématique de l'esprit des chefs Hugo de la Barrière et Flora Mikula, c'est-à-dire une cuisine locale et lisible, sorte de mix entre plaisir gustatif et équilibre diététique. Hâte de revenir (encore !) pour un goûter à la Chocolaterie ou pour un apéro-tapas le soir.

📍 1 allée du Château à Anglet | 🌐 www.brindos-cotebasque.com
📷 [brindos.anglet](https://www.instagram.com/brindos.anglet)

OÙ BOIRE UN COCKTAIL AU PAYS BASQUE ?

Siroter un breuvage coloré, dans un beau verre à pied, installé.e en terrasse ou dans un intérieur tamisé...
LE COCKTAIL EST PLUS QU'UNE BOISSON, C'EST UNE EXPÉRIENCE en tant que telle ! On a sélectionné pour vous quelques bonnes adresses du Pays basque pour **DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS COCKTAIL.**

TEXTES ET PHOTOS PAR GAËLLE COUDERT & SÉBASTIEN MINVIELLE (BRINDOS)

L'Hôtel des Basses Pyrénées à Bayonne

Au bar de l'hôtel, en salle ou en terrasse, vous pouvez siroter l'un des cocktails concoctés par Benjamin Nadal, qui vient tout juste de reprendre l'établissement avec son frère Sébastien. Après avoir fait ses armes dans le groupe de l'Experimental Cocktail Club, il a eu à cœur de proposer aussi des cocktails au HBP. Au programme, sirops et jus maison aux fruits de saison, alcools bien choisis et une touche de créativité, Benjamin ayant à cœur de twister les cocktails classiques pour les réinventer. Le cocktail phare du moment : le Bloody Mary clarifié, à base d'eau de tomate maison, filtrée à plusieurs reprises, de vodka et de sauce soja entre autres ingrédients de cette « recette secrète ».

📍 13, rue du Tour de Sault, 64100 Bayonne | 📷 [hoteldesbassespyrenees](#)



La Gintoneria Donostiarra à Saint-Sébastien

Dans ce bar de Saint-Sébastien, le gin tonic est le roi de la carte. Il se décline sous plusieurs formes, pour être fruité, floral voire pimenté ! Vous pouvez choisir ce qui est proposé sur la carte, ou demander à l'un des barmen de vous concocter un « gin to' » adapté à vos goûts. Chaque gin to' est préparé avec un gin différent, celui qui conviendra le mieux à tel ou tel ingrédient. Il faut dire qu'il y a l'embarras du choix parmi les 100 bouteilles de gin qui trônent derrière le bar ! Vous n'aimez pas le gin ? Pas de panique, des cocktails classiques, tels que le mojito, la caïpirinha ou la piña colada sont aussi sur la carte.

📍 Zabaleta Kalea, 5, 20002 Donostia, Gipuzkoa, Espagne | 📷 [lagintoneriass](#)

138



Brindos à Anglet

Des cocktails signature, il y en a neuf. Et Elie Favreau, responsable des bars du groupe Millésime, prend plaisir à nous présenter le concept qui se cache derrière les noms Gorria, Berdea, Zuria, Horia, Lakua, Beltza, Morea, Arrosa et Lurra. « Cet été, on vous proposera neuf carreaux de faïence qui seront une sorte de carte imaginaire. Vous pourrez alors vous laisser guider par votre émotion du moment et choisir intuitivement un coloris. Le barman vous apportera la boisson correspondante ». Si vous ne vous prêtez pas au jeu, aucun souci, vous serez tout aussi conquis. Chaque cocktail possède une belle empreinte locale et se déguste dans le bar écossais ultra chaleureux ou sur le ponton face au lac.

📍 1 allée du Château à Anglet | 📷 [brindos_anglet](#)

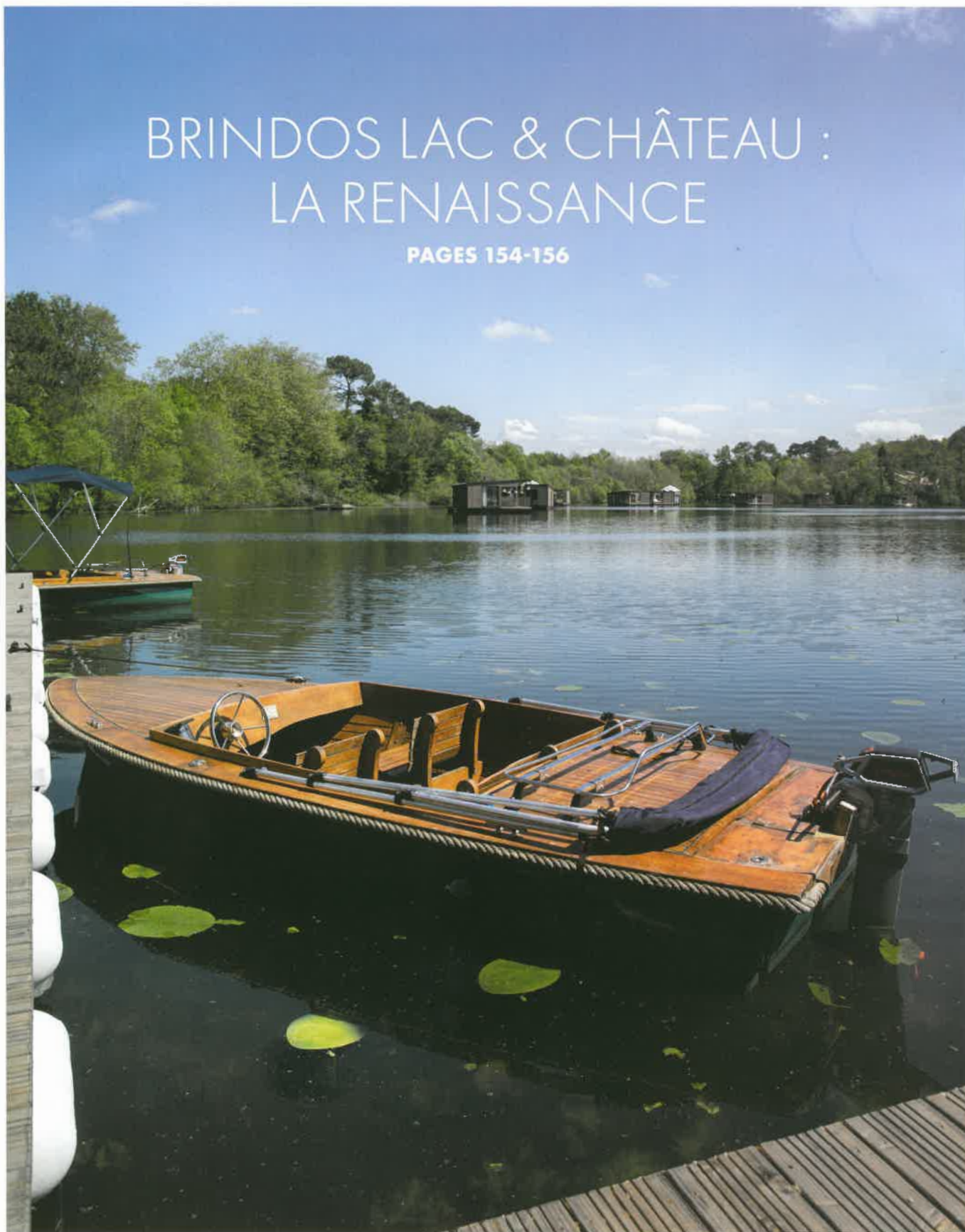
ESCALES

Geldialdiak

P 160 L'ÂME DE LA VALLÉE D'ASPE • P 162 SUR LES ROUTES GOURMANDES DE NAVARRE • P 164 JOURNÉE D'ÉTÉ DANS LES LANDES

BRINDOS LAC & CHÂTEAU : LA RENAISSANCE

PAGES 154-156



Brindos Lac & Châteaux



u pays des 1001 expériences

C'était magique. Le soir de l'inauguration, les convives étaient bluffés par la métamorphose des différentes pièces du château, happés par le ponton s'avancant sur le lac, ensorcelés par le piano de Sofiane Pamart, éblouis par le grandiose feu d'artifice... Une soirée comme un rêve éveillé. À l'évidence, Millésime sait transporter ses invités dans un univers féérique. À votre tour d'en faire l'expérience. La porte est ouverte...



« Ce qui me fascine ici, nous confie Olivier, le concierge, c'est d'être au cœur de tout, à 5 min de la gare et de l'aéroport, et de se sentir dans un havre de paix. On est hors de l'agitation, loin du quotidien, simplement accompagné par le bruit de l'eau, des canards et des oiseaux. » Lové dans un écrin de verdure, le nouveau lieu de vie d'Anglet déploie ses 29 chambres, ses 10 lodges flottants, ses trois espaces de restauration et son spa, à tous et toute l'année.

Chaque occasion est bonne, pour venir voir de plus près ce lieu mythique à l'histoire singulière. Quand, dans les années 1930, Sir Reginald Wright en fit l'acquisition, le château de Brindos devint un lieu de fête perpétuelle. On s'y prélassait en Chanel, on s'y promenait en barque, on y dansait sous les étoiles. Serge Blanco, propriétaire des lieux depuis 2000, a ensuite rénové, modernisé et agrandi les lieux. Aujourd'hui, comme un baiser de Prince à une belle endormie, Millésime a fait revivre ce lieu. Désormais, on s'y délecte de plats et cocktails savoureux, on y dort au ras de l'eau, on y vibre à l'unisson... sous l'œil bienveillant d'Olivier Richard, le Maître de Maison.

↑
Maïa, Flora, Aveline, Titania, Christaline...
Les noms des fées de la légende du Lac de Brindos désignent les dix lodges flottants.

155

Cocons chics et insolites

Son allure hispano-mauresque et sa façade couverte de lierre grimpant donne au château un cachet évident. Dans cette partie historique où « tout a été rénové, restauré mais pas remplacé », quatre des cinq suites bénéficient de grandes terrasses avec vue imprenable sur le lac et la forêt. Vous voulez un secret ? De là, un escalier extérieur dérobé dessert le pigeonnier, point le plus haut du domaine, idéal pour une demande en mariage ou des massages cet été. Un long corridor dessert également d'autres chambres, toutes orientées jardin. Chacune semble vouloir raconter une histoire. Tons ocre ou vert, mobilier en bambou doré, lustres en cascade d'eau comme un clin d'œil subtil aux ruisseaux locaux, fauteuils d'origine restaurés par les mains habiles de l'artisan tapissier d'Ainhoa Alain Tozzi, en collaboration exceptionnelle avec Jean-Vier...



Olivier Richard, le Maître de Maison, dans la Chocolaterie.

La directrice artistique Marie-Christine Mecoen a créé de superbes univers en conservant le caractère de la bâtisse d'origine et en lui donnant un nouvel éclat. Mais le clou du spectacle, ce sont assurément les dix lodges flottants. Accessibles uniquement en petits bateaux électriques, ils flottent à la surface telles de délicates libellules. Pour deux ou quatre personnes, avec terrasse et parfois bain norvégien, ils promettent un moment exceptionnel à leurs heureux locataires. Une parenthèse enchantée, où ils seront bercés par le léger clapotis du lac et le pépiement des oiseaux. C'est fou comme un simple changement de perspective peut remettre les « vraies » choses à leur place. Ici, ce qui compte, c'est de vivre l'instant, de l'apprécier pleinement.

Tapas et cocktails sur le Ponton

Un déjeuner d'affaires, un goûter en famille, un dîner en amoureux, un cocktail entre amis... Brindos Lac & Château répond avec style et douceur à

chaque petit moment de la journée. Avec un supplément d'âme : celui, ardemment défendu par la cheffe exécutive Flora Mikula, de mettre à l'honneur les produits et les savoir-faire du terroir. Le restaurant, avec sa vue à 180° sur le lac, propose ainsi une cuisine traditionnelle locale twistée avec créativité. Côté dessert, c'est Mathieu Mandard, chef pâtissier et champion de France des desserts en 2004 qui donne l'impulsion gourmande avec aux commandes le talentueux Corentin Poirrier Martinet. Dans la Chocolaterie, du petit-déjeuner au goûter, boissons chaudes, pâtisseries et coupes glacées maison ravissent la clientèle. La journée s'étire. La lumière

si spéciale du crépuscule envahit le lac et fait peu à peu briller les étoiles. Sur le Ponton, l'ambiance est au tête-à-tête romantique pour les uns, à la fête pour les autres*. On se délecte de pintxos, petites portions et planches à partager, on déguste un cocktail signature. Dans le grand salon, des collaborateurs refont le monde, des familles s'offrent un moment de répit dans leur folle semaine. Comme Aladin dans Les Mille et Une Nuits, il nous semble avoir trouvé quelque chose de merveilleux.

* Soirée blanche le 21 juin. Soirée hawaïenne le 8 juillet, Féerie du lac le 14 septembre...



INFORMATIONS PRATIQUES

📍 1 Allée du Château - 64600 Anglet

🌐 www.brindos-cotebasque.com | 📞 05 59 51 53 63

📱 [brindos.anglet](#) et [millesime_collection](#)

🅐 Parking gratuit de 70 places



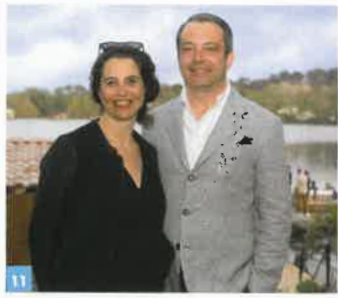
BRINDOS LAC & CHÂTEAU

PHOTOS SÉBASTIEN MINVIELLE

L'événement était attendu... et il a subjugué tout le monde ! Le 14 avril, Millésime a convié des centaines de personnes à sa fabuleuse soirée. Visite des lieux, tour en bateau sur le lac, piano de Sofiane Pamart, feu d'artifice exceptionnel : une inauguration spectaculaire dont on parlera longtemps.



158



1 Anthony Bleuze (adjoint au maire d'Anglet), Essia Gasmî (vice présidente Cose) 2 Millésime : Thérèse Blay (Directrice générale), Marie-Christine Mecoan (Directrice artistique), Antoine Ménard (Directeur associé), Alexandra Monnin (Fondatrice associée), Philippe Monnin (Fondateur associé) 3 Feu d'artifice 4 Sofiane Pamart 5 Marie d'Ythurbide, Julien Bourdin (Coach sportif) 6 Pascal et Nancy Simon, Fabienne Larre, Christian Bailly (Aprs) 7 Philippe Monnin (Fondateur associé Millésime), André Elustondo (Pdg Maison Jean-Vier) 8 Margot (youmakefashion) 9 Olivier Granet-Sotiss (Directeur artistique Gaztelur), Imanol et Bétina Harinordoquy (Indarra), Geoffrey Baraille 10 Alexandre Lassere, Denis Orchis (Orchis Creator), Jimmy et Victoria Faure, Christophe (Franck Provot Biarritz) 11 Martine Boulard (Directrice artistique), Cyrille Maire 12 Emmanuelle Cabannes (Directrice Exploitation Sofitel), Bruno Sagné (Directeur Sofitel), Florence Lassere (députée) 13 Anaïs Staszewsky (Hôtel bistro Fine), Stéphanie Digeon (Directrice Le Régina), Gabrielle Legeay (Directrice commerciale Le Régina), Marie-Eugénie Hernandez (Directrice La Réserve), Véronique Allègre-Concedieu (Directrice Générale Grand Hôtel Loreamar) 14 Francesco Paredes (Agentzia), Clémentine Paredes (Directrice artistique Maison Jean-Vier) 15 Sophie et Christophe Levacher, Olivier Richard (Maitre de Maison Brindos Lac & Château) 16 Nathalie et Giovanni Chaffron (Interface et Le Vivier agence) 17 Gérald Buscemi (Directeur Expérience groupe Millésime), Laurent Metge, Florence Gonzalez (Le Tourisme Basque et Landais), Jean-Jacques Lassere (Président du Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques) 18 Fabien Lancaro (LCB selection, Baléa gin), Cyril Laudet (Baléa gin, Domaine Laballe, Domaine La Pointe)