

LA PAILLOTE BLEUE, PETITE FAIM HEALTHY (1 & 2)

Sur la plage, dos à la mer et au vent, ce restaurant blanc et bleu est un paradis sain et apaisant. « Tout a été refait l'an passé. On a végétalisé, installé des tabourets marocains en bois de citronnier, misant sur une déco orientaliste », raconte Nicolas, aux manettes du lieu avec sa femme, Aurélie. Le plus ? Les formules petit déj (bowl sucré à base d'agave/guarana/fruits de saison/granola maison bio, orange pressée et boisson chaude). À l'heure du déjeuner, c'est poke bowl ; le soir, tapas et cocktails. Notre préféré ? Le Mode in Marrakech, à la vodka et sirop de fleur d'oranger.

Avenue des cavaliers. 05 59 48 12 75.

CIBOURE

ETXE GOXOAN, BOULANGERIE DU FUTUR (3)

En basque, cela signifie « maison des douceurs », exactement ce qu'on ressent en goûtant le pain de Bertrand Ducourroy. Ce Basque d'adoption, installé à Ciboure depuis mars 2018 avec sa femme, Emilie, fabrique des pains au levain naturel avec différentes farines, de la bière d'Ascain et du sel de Salies-de-Béarn. « On essaie d'être le plus local possible. Tout est artisanal, rien n'est mécanisé, sauf le pétrissage », confesse-t-il. Ici, la star, c'est l'Artha. Fermenté 30 heures avant cuisson, ce pain de 4 kg aux notes de noisette grillée est un dur à cuire.

51, av. Jean-Jaurès. 05 59 47 18 38.

MAITENIA, SPOT À PINTXOS ET BISTROT D'AUTEUR (4 & 7)

Quand les jeunes jouent à la pelote basque sur le fronton, les moins jeunes roulent au vin nature et aux bières artisanales dans un joyeux bazar. Tous les jeudis, c'est « pintxo pote », soit un pintxo offert pour un verre (pote) acheté. Sur le comptoir, une ribambelle de mini-tapas très appétissantes... Quand ce n'est pas « pintxos eguna » (le jour des pintxos, ndlr), le Maitenia redevient un bistrot d'auteur. Aux manettes, JD Tran et Olivier Rombouts jouent une cuisine moderne et pleine d'intelligence : seiche/chou-fleur/pomme, paleron de boeuf/shiitakés/pois chiches ou encore carottes/amandes/ail...

8, place du Fronton. 05 40 39 26 03.

ALAÏA, LES PIEDS PRESQUE DANS L'EAU (5, 6 & 8)

Débarquer de Paris dans un village basque, relooker une vieille affaire et afficher complet toute la saison, c'est l'histoire de Fabrice Nocke en 2017, ex-proprétaire du fameux Basilic (Paris-7^e). « Mon grand-père était luzien », raconte-t-il sur la terrasse vue mer de son restaurant, D'ailleurs, « alçaia » veut dire « joie » en basque. Qu'est-ce qu'on y mange ? Des ravioles de langoustines au basilic et une tartellette au tartare de magret de canard des Landes, chèvre frais et noisette. Pour les plus affamés, bavette Axuria marinée, cochon du domaine Abaitia caramélisé ou pêche du jour. Plus local, fu meurs.

2, av. André-Hiriart. 05 59 47 43 79.

