

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

PAYS BASQUE - ESPAGNE



FORMALITÉS

Carte nationale d'identité en cours de validité.



POURBOIRE

Il est d'usage de laisser environ 2 € par jour et par personne pour les guides et chauffeurs. Cette somme dépend de votre satisfaction des services rendus. Le pourboire est avant tout une récompense.



GÉOGRAPHIE

Superficie : 20551 km²

Population : 3 millions d'habitants

Région du sud ouest de la France et du nord de l'Espagne, centrée sur les Pyrénées occidentales et formée d'une partie du département des Pyrénées Atlantiques et de la communauté autonome espagnole du même nom (provinces d'Alava, de Guipuscoa et de Biscaye et Navarre).

Ayant conservé vivantes leurs traditions (danses, costumes, jeu de la pelote) et le particularisme de leur langue (sans lien connu avec une autre langue européenne), les Basques ont un fort sentiment d'indépendance.

CAMBO LES BAINS

Cambo-les-Bains est une très belle station thermale de 5000 habitants, ce village est situé au bord de la Nive, à 20 km de Bayonne, au pied des montagnes de la chaîne des Pyrénées. Cambo-les-Bains est paisible et romantique à la fois, et est caractérisé par d'anciennes maisons surplombant La Nive, ses allées, ses parcs et son ordonnancement très aéré. La rue des Terrasses longe comme un balcon le versant abrupt du plateau cambois et offre ainsi un superbe panorama.

On y trouve également l'église Saint Laurent, construite au XVII^{ème} siècle. Celle-ci est d'une construction typique de la région. Cette église " théâtre " a un superbe retable du XVII^{ème} en bois doré du style Louis XIV qui abrite notamment le Martyre de Saint Laurent, œuvre de Le Sueur. La place Cyrano constitue certainement le centre de la ville. On y trouve un monument dédié à Edmond Rostand. La ville offre un beau panorama sur le mont Ursuya, la Nive et le domaine thermal.

Le quartier des termes, situé en bord de Nive, sur la partie Est de Cambo est un endroit idéal pour s'y balader ou se reposer entre deux séances de soins à la magnifique station thermale: les eaux y traitent affections respiratoires et articulaires.

ESPELETTE

Espelette est un village qui a su, au fil du temps, conserver toute son authenticité avec ses belles maisons, son château récemment restauré, son église, ses lavoirs... Espelette est également connu pour son piment. Le piment d'Espelette est le seul piment épicé à être produit en France et bénéficie d'un classement en AOC. Cette épice, qui a fait la renommée du petit village d'Espelette, est une composante essentielle de la cuisine basque. Petit village de près de 2000 habitants, à proximité des plages de la Côte basque Espelette est un de ces lieux hauts en couleurs qui font le charme du Pays Basque. Le bourg est charmant : rues encadrées de maisons blanches, fleuries, aux boiseries vertes ou rouges, et pierres de taille. Ce cadre harmonieux lui a valu d'être élu " le plus coquet village " de notre pays en 1922, et d'obtenir le diplôme de " Prestige de la France " en 1955.

BIARRITZ

Au Moyen-âge, les Basques du littoral allaient sur leurs galères, traquer et harponner les baleines qui s'avançaient alors nombreuses dans ces parages. Sous le Second Empire, Napoléon III et l'Impératrice Eugénie firent de Biarritz leur résidence d'été préférée et y attirèrent les plus hautes personnalités mondaines et diplomatiques. Depuis lors, le succès de Biarritz n'a fait que s'affirmer. Dans un cadre de rochers déchirés, de promontoires, de falaises calcaires et argileuses, c'est la plus folle des villes balnéaires de la côte basque. Plage des rois mais aussi reine des plages, tels sont les qualificatifs qu'on lui accorde. Sa renommée passe également par ses monuments prestigieux et symboliques tels que le Rocher de la Vierge, l'Eglise d'Eugénie, le phare, la chapelle impériale, l'hôtel du Palais (ex-villa Eugénie)... Ses habitations au caractère pittoresque et son milieu naturel resplendissant en font une station très convoitée.

BAYONNE

A l'époque romaine, la ville était mentionnée sous le nom de Lapurdum (d'où Labourd, nom donné au pays), et servait de camp militaire. Les soubassements des tours de Castrum sont encore visibles autour de la Cathédrale. Au fil des siècles, son destin militaire s'affirme autour des structures défensives : le château Vieux, le château Neuf, la citadelle. La ville est fortifiée par Vauban au 17^{ème} siècle, la citadelle est aménagée et les fameux remparts de Vauban prennent forme. Au 12^{ème} siècle, sous la domination anglo-saxonne, la ville prospère grâce à certains privilèges. Durant trois siècles, le port se développe grâce à sa position de transit entre terre et mer, avec la pêche à la baleine, l'exportation de vins bordelais... L'art religieux est à son apogée, en témoigne le chef d'œuvre de la Cathédrale Sainte-Marie et son cloître, édifiés aux 13 et 14^{ème} siècles. Mais c'est surtout au 19^{ème} que Bayonne développe son commerce grâce à son port : le quartier Saint Esprit, le Petit Bayonne, le Grand Bayonne. C'est à la richesse de son histoire que Bayonne doit son important patrimoine architectural : caves voûtées des 13 et 14^{ème} siècles, remarquables demeures à colombages « sang de bœuf » sur les quais, grands immeubles en pierre aux balcons en fer forgé (18 et 19^{ème} siècles). En terme de spécialités locales, le chocolat et

le jambon y sont très réputés.

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Capitale de la Navarre française de 1650 à la Révolution et place de guerre importante à la rencontre de quatre vallées. On ne peut qu'être élogieux pour cette ville où chaque construction suscite de l'intérêt, où chaque pas fait retourner dans le temps. La citadelle, le pont Notre Dame, l'église Sainte Eulalie, la rue d'Espagne...

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Site magnifique à l'embouchure de la nivelle, dans le golfe de Gascogne. Paysage s'étendant de l'océan jusqu'aux sommets pyrénéens qui ferment l'horizon.

Ce fut le premier port d'où partirent au 16^{ème} siècle les pêcheurs de morue de Terre-Neuve et les pêcheurs de baleines. Le 07 juin 1660, le mariage de Louis XIV et de l'Infante Marie-Thérèse y fut célébré. Les travaux effectués sous le Second Empire ont permis de maîtriser les assauts de la mer qui avaient à moitié détruit la ville au 18^{ème} siècle. De nombreuses maisons des 15^{ème} et 17^{ème} siècles de belle allure forment un remarquable ensemble urbain. Actives animations et manifestations folkloriques.

SAN SEBASTIAN (ESPAGNE)

Saint-Sébastien est la capitale de la province de Guipúzcoa, dans la communauté autonome du Pays Basque, en Espagne. Elle est située sur la côte basque espagnole entre le port industriel de Pasaia et la ville d'Orio, à 20 km de la France et à 38 km de la ville de Biarritz. C'est une importante station balnéaire au bord de la mer Cantabrique (nom d'une partie de l'Océan Atlantique), surnommée « la perle du Cantabrique » en raison de la beauté et de la forme particulière de coquille de sa baie, la fameuse Concha. D'agréables jardins et sentiers de promenades ont été aménagés le long de ses plages.

Les monts qui entourent la ville furent au fil des siècles : forteresse militaire, lieu de détente de l'aristocratie, et même poste d'observation des baleines pour les pêcheurs. Le mont Urgull est le plus connu, notamment pour les batailles qui s'y sont déroulées. Le château de la Mota qui siège à son sommet, fut l'élément clé de la défense de la ville. On peut encore voir autour les meurtrières et les canons de l'époque. D'un point de vue culturel, Saint-Sébastien fait preuve d'une grande richesse, qu'elle expose à travers ses musées, ses festivals, ses expositions, ses théâtres et ses sculptures de renom

ARCANGUES

Arcangues, rendu célèbre par Luis Mariano, est un magnifique village vallonné qui a le charme d'un décor d'opérette. Rendez vous sur la place et vous serez séduit ! La mairie et l'école aux volets bleus, du Bleu Arcangues, héritage de l'ancien Marquis d'Arcangues, le fronton et l'Auberge d'Achtal aux grandes tables de schiste, l'église et sa nef unique. En contrebas le sublime théâtre de la nature et bien sûr le Trinquet où vous pourrez assister à de mémorables parties de pelote. De cette place vous aurez une vue unique sur le golf d'Arcangues qui ceinture le village et dont le parcours passe devant le château toujours habité par la famille du même nom.



CLIMAT

Les Pyrénées sont des pièges à nuages et à pluie. Les nuages s'accrochent sur la Rhune (massif montagneux).

Une **zone océanique** englobe le Labourd, la Basse-Navarre et la Soule du Nord : il y pleut plus en hiver qu'en été, la moyenne des températures oscille entre 5 et 22°C, avec des pointes jusqu'à 38°C (en juillet et août) et des minima légèrement en dessous de 0°C. Une **zone de montagne** qui correspond au massif d'Iraty jouit d'un climat subalpin avec enneigement hivernal (on y pratique d'ailleurs le ski de randonnée).

TABLEAU DES TEMPERATURES A BIARRITZ
 (MOYENNES MENSUELLES DES TEMPERATURES MINIMALES ET MAXIMALES)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
5/12	6/13	7/13	9/15	12/18	14/20
Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
16/24	17/25	16/24	13/22	10/17	6/14



GASTRONOMIE

On y retrouve une cuisine de mer et de montagne. L'activité marine ayant toujours étant présente au Pays Basque, la préparation de poissons en tout genre occupe une place importante dans la gastronomie locale.

Parmi eux vous pourrez déguster :

- le torro (ragoût/soupe de poisson auquel on ajoute des coquillages et des langoustes)
- le marmitako (à base de thon, piment, tomate, pommes de terre, ail et oignons)

A l'intérieur des terres, on trouve une cuisine plus proche de la tradition agricole et pastorale. Porcs et moutons constituent la base incontestable de la majorité des préparations culinaires. Le célèbre jambon de Bayonne fait la fierté du Pays Basque, le zikiro (gigots d'agneaux cuits au feu de bois accompagnés d'haricots blanc) est souvent préparé à l'occasion de fêtes de villages, le piment d'Espelette relève le goût des salaisons, la sauce pipérade accompagne de nombreux plats tels que le fameux « poulet basquaise », et bien d'autres spécialités... Vous pourrez déguster les différents « ardi gasna » (fromages de brebis) qui sont l'un des emblèmes du Pays Basque, le long de la « route du fromage ».