



Les yeux dans la grande bleue

Caprices de la géographie ou hasards commerciaux, la région compte peu de restaurants situés face à la mer. Tour d'horizon des terrasses les plus en vue. Réservation vivement conseillée...

Le plus panoramique

Christian Duplaisy a depuis longtemps conquis le cœur des gastronomes grâce à son auberge Ostalapia, à Ahetze. En 2010, celui-ci a ouvert un deuxième restaurant, sur les hauteurs de Lafitena, consacré aux produits de la mer (merlu de ligne à l'espagnole, parillada...). Les fidèles apprécient les deux terrasses au panorama unique, depuis les plages landaises jusqu'à l'Espagne. Compter 40-50 €.

► **Ostalamer, 160, route des Plages, Saint-Jean-de-Luz. 05-59-85-84-71. www.ostalamer.com**



BALCON Ostalamer, parfait pour contempler la côte.

N. MOLLO/REA



ÉLABORÉ Ilura, une cuisine sophistiquée.

BR

Le plus chic

Ilura, le restaurant de l'hôtel La Réserve, semble perché sur la falaise. La vue depuis la terrasse s'annonce époustouflante. Pour ne rien gâcher, Fabrice Idiart, formé chez le chef toulousain Michel Sarran, ne manque pas de talent. Compter 40-50 €.

► **Ilura, 1, avenue Gaëtan-de-Bernoville, Saint-Jean-de-Luz. 05-59-51-32-00. hotel-lareserve.com**

Le plus tendance

Installée dans l'ancienne gare du tramway de la plage d'Erromardie, la guinguette de Nathalie Huchède accueille ceux qui ne manqueraient pour rien au monde le coucher du soleil sur la mer. On déguste des tapas autour d'une barrique de vin, ou posé



BRANCHÉ La Guinguette d'Erromardie et son muret.

BR

contre le muret de la plage en regardant les surfeurs. Compter 10-30 €.

► **La Guinguette d'Erromardie, Saint-Jean-de-Luz. 05-59-43-97-66.**

Le plus convivial

Le restaurant du port de Socoa appartient à la même famille

depuis 1930. Marguerite Olascuaga, « Margot », a d'abord passé la main à son fils Pierre et à sa belle-fille Yvonne qui ont transmis le relais à leurs enfants. A tester, la soupe de poissons Margot (22 €) qui peut faire office de repas. Gare à bien terminer son assiette : Yvonne veille, en salle comme en terrasse... Compter 30-50 €.

► **Chez Margot, 41, avenue Passicot, Socoa. 05-59-47-18-30. www.chezmargot.com**

Le plus simple

Longtemps fermé, le restaurant à tapas Bi Ur Arte reprend du service. La nouvelle gérante, Stéphanie Cassouramé, a réaménagé la terrasse face à la plage en y installant un bar à tapas et deux planchas (thon rosini, chistorra, palette ibérique...). Idéal pour un déjeuner à petit prix (15 €) ou un apéro à l'espagnole. Mention bien aux concerts en soirée.

► **Bi Ur Arte, boulevard de la Plage, Hendaye. 05-24-33-67-04.**

Un coup de cœur très authentique

En 2000, Jean et Guillaume Fagoaga s'associent pour prendre la gérance d'un restaurant à Sare. Cinq ans plus tard, ils déménagent pour s'installer à la sortie du village dans une superbe ferme basque bâtie en 1505, la maison Olhabidea (ci-contre)... où vivent toujours leurs parents ! La cuisine tutoie les sommets (salade de bonite, joues de porcs aux petites légumes...). Il faut dire que les légumes viennent du potager, les poissons de la marée de Saint-Jean-de-Luz et les viandes de producteurs locaux. Formule du marché (déjeuner) : 25 €. Réservation obligatoire.

► **Olhabidea, chemin Olha, Sare. 05-59-54-21-85. www.olhabidea.fr**



N. MOLLO/REA