

madame
FIGARO
voyage

MEDIA HOUSE MOOK

japon

[Vol.39]

サン=ジャン=ドウ=リュズ
バイヨンヌ
イツアスー
サン=ジャン=ピエ=ドウ=ポー
ビルバオ
サン・セバスチャン

可愛いとおいしいがたくさん！
大好きなバスク。





- Hondarribia オンダリビア ▶ P110-115
- San Sebastián サン・セバスチャン ▶ P84-99
- Getaria ゲタリア ▶ P102-109
- Golfo de Vizcaya
ビスケー湾
- Bilbao ビルバオ ▶ P72-79
- Amorebieta-Etxano
アモレビエタ=エチャノ ▶ P81
- Abadiño アバディーニョ ▶ P82-83
- Atxondo アチョンド ▶ P80-81
- Bidania-Goiatz
ビダニア=ゴイアツ
▶ P100-101
- Saint-Jean-de-Luz サン=ジャン=ドウ=リュズ ▶ P16-25
- Guéthary ゲタリー ▶ P26-29
- ✈️ ビアリッツ=アングレット=バイヨンヌ空港
- Biarritz ビアリッツ ▶ P30-37
- Bayonne バイヨンヌ ▶ P38-41
- Arcangues アルカング ▶ P42-43
- Cambo-les-Bains カンボ=レ=バン ▶ P47
- Itxassou イツアスー ▶ P44-46
- Bidarray ビダレー ▶ P59
- Saint-Michel サン=ミシェル ▶ P59
- Saint-Jean-Pied-de-Port
サン=ジャン=ピエ=ドウ=ポール ▶ P48-49
- Irouléguy イルレギー ▶ P60
- Saint-Étienne-de-Baïgorry
サンテチエンヌ=ドウ=バイゴリー ▶ P50-53
- Les Aldudes レザルデュード ▶ P61
- Sare サール ▶ P54-56
- Ascaïn アスカン ▶ P57

FRANCE

バスク。

美しいビスケー湾と緑の山々に囲まれた、フランスとスペインにまたがるバスク地方。山の幸も海の幸も、自然の恵みをめいっぱい受け止めて、ここならではの美味しいものであふれている。そんな美食を求めて世界中からグルメマンが訪れ、



photos : TOSHIKI MIYAMOTO (P8-9, P12-13, P15, P38-65),
YUJI ONO (P8-11, P14, P16-37, P62-65), HIROSHI OKABE (P16),
MASAO KAGEYAMA (P36), AYUMI SHINO (aosora / P9, P66-115),
réalisation : MASAE TAKATA (PARIS OFFICE / P16-37, P62-63),
KAORUKO YASUDA (P38-61, P64-65),
coordination : MIYUKI TSUBOTA (JAPONIA / P66-115),
AKIHIKO SERIKAWA (P66-115),
cartes : DESIGN WORKSHOP JIN, INC

SPAIN

可愛いとおいしいがたくさん！
大好きな

ミシュランの星付きレストランでいっぱいのは街まで登場。
ヴァカンスを求めてパリジェンヌが通うビーチには、
エスパドリーユやリネンなど、素朴な手仕事が見つかる。
可愛いとおいしいがあふれるバスクの魅力を、
たっぷりの愛でお届けします。



遠くに海が顔を覗かせる、坂道の多い
ピアリッツ(P30)。聖母像のある島に
向かって延びるポール=ヴュー通りは
土産物屋が軒を連ね、常は大賑わい!



旧市街の人懐っこさが魅力のサン=ジ
ャン=ドゥ=リュズ(P16)。ベルエボッ
クのリゾートの薫りを伝えるグランド
ホテルも、気取らぬ顔。



FRENCH BASQUE

サクランボの名産地イツアスの近くにあるカンボ=レ=バン(P47)。赤い屋根の家屋が点在する牧歌的な景色が、旅人の哀愁を掻き立てる。





フランスバスクの中心地バイヨンヌ (P38) は、グルメな街。夕暮れになると、ニエヴ川沿いのバーでアペロタイムが始まる。陽気な地元っ子と乾杯！

JAMBON de BAYONNE. F

MAISON THURIN TEL: 05 59 26

Trouleauy



VINS
BRANA
Dépositaire

CIDRE

JAMBON TRES
BON

GRAS EXTRA

AGRET PARFAIT

CONFIT EXQUIS

NS FINS

MAGES TOU
AGES

ULET FERMIER

ADE POULE

ARD PIGEON

N CAÏLLE

S FRAIS DETAIL

COUPE FRAICHE



ONGI ETORRI
DENERI



おいしいものが並ぶサン＝ジャ
＝ドゥ＝リュズ(P16)の旧市街。100
年の歴史を誇るメゾン・チュラン
は、地元食材の宝庫。





チーズやワインなど、山バスクで育まれる食材は格別。生ハムが有名なレザルデュード（P57）で豚が放し飼いされる横には、のんびりと草を食む馬も。



ビアリッツ



パリジェンヌも恋する、おしゃれ避暑地へ。

19世紀からヨーロッパの王侯貴族に愛されてきた海辺のリゾートは、歴史ある別荘地とサーフィンカルチャーが同居するユニークな街。



青い空、目の前に広がる大西洋。切り立つ岬に南北を挟まれ、緩やかな弧を描くビーチ。砂浜を見下ろすプロムナードに沿って、石造りのホテルやカジノが並ぶ……。その風景は、まるでヨーロッパアンリゾートの理想像。それもそのはず、ビアリッツは、スペインからフランスに嫁いだウジェニー皇后が愛し、夫のナポレオン3世とともにしばしば滞在した場所なのだ。

ひと際美しく海辺に佇むオテル・デュ・パレの前身は、皇帝が妻のために

建てた別荘のヴィラ・ウジェニー。周囲にも、ヨーロッパ中の王侯貴族が建てた瀟洒な別荘が残る。彼らがランチやお茶に集まったサロン・ド・テのミールモンやアルデコ様式の浜辺のカジノなど、華麗なリゾート地の歴史を語る場所は星の数ほど。ガブリエル・シャネルが初めてクチュールの店をオープンした地というのも、この街の華やきを物語るエピソードだ。

そんな由緒あるリゾートで、新しいトレンドを牽引するのがサーフィンカ

ルチャー。フランスのサーフィン発祥地を自負する街だけに、水着やサーフボード、海の自然や生物を守るオーガニックコスメ、水中でも身に着けていられるアクセサリーなど、サーフィンを愛するライフスタイルにフィットしたブランドが次々と生まれている。ガンベッタ通りやヴィクトール・ユゴ通り、マレシャル・フォッシュ通りを歩いてみれば、歴史と伝統を称えたビアリッツの表の顔とはまた違う、いまの息吹が感じられるはず。



4



6



5

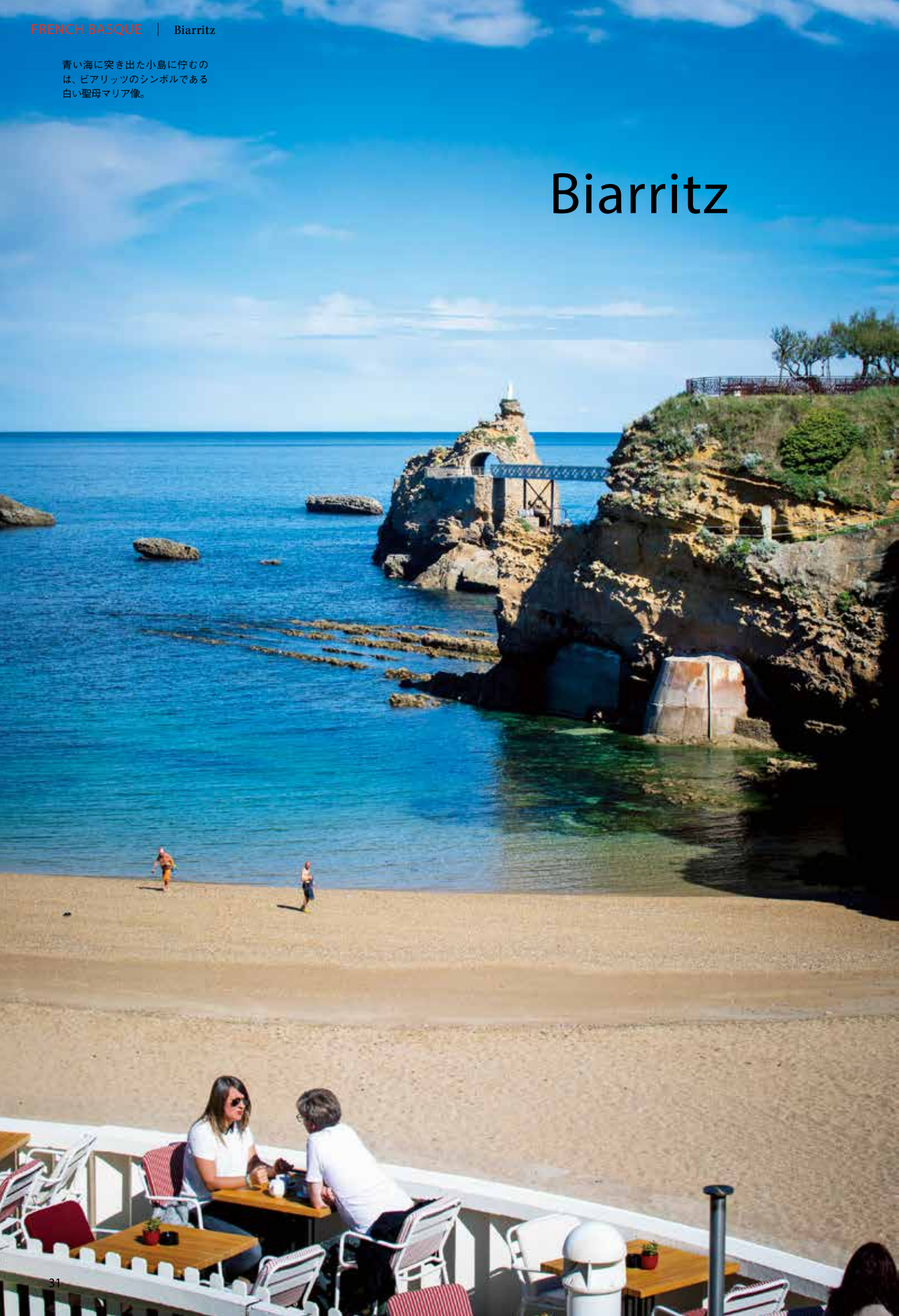


3

1.最新の店が集まるのは、ガンベッタ通りやマレシャル・フォッシュ通り。2.坂道の多いビアリッツ。思わぬところから海が顔を覗かせる。3.瀟洒な街並みとは雰囲気が異なる、漁港エリアの風景。気さくなシーフードレストランが軒を連ねる。4.ポール・ヴェー（旧港）通りには、ビーチに最適なカゴバッグやエスパドリユを売る店が。5.バスクの象徴ベレー帽を被った看板。6.サーフボードはレンタルも可能だ。

青い海に突き出た小島に佇むのは、ビアリッツのシンボルである白い聖母マリア像。

Biarritz





1



2

1.前菜、メイン、デザートで47ユーロの3皿コースは、スリリと完食できてしまう軽やかさも魅力。シェフのおまかせコース62ユーロなども用意。2.爽やかなリンゴのデザート「Granny Smith」3.しっかりと焼き上げられた仔牛の胸腺はあっさりとしたおいしさなので、内臓料理が苦手な人もお試しあれ。「Cœur de Ris de Veau Croustillant」40ユーロ 4.海の幸の風味が香るジュレとともに味わう、手長エビのタルタル「Langoustine en Tartare」29ユーロ 5.シェフのレミ・エスカル(左下)と幼なじみのジャン・ヴァンドウヴェルド(右下)が手を携えて立ち上げた店ゆえに、ラントル・ドゥと命名したのだそう。

5, avenue du Maréchal Foch 64200 Biarritz
☎05・59・22・51・50
⌚19時30分～21時30分L.O.(火) 12時～13時30分L.O.、19時30分～21時30分L.O.(水～土) Ⓟ日、月、1月、3月、6月後半に2週間、10月に1週間
カード：(M)、(V) 要予約
www.lentredeuxbiarritz.com



1

1.前菜はランド地方の名産。濃厚なフォアグラに添えられたリンゴの食感が絶妙にマッチ。「Foie Gras des Landes Marbré」23ユーロ 2.オテル・デュ・バレヤゲタリーの1ツ星ブリケテニアで修業し、2017年からイコリを率いるシェフのアントワーズ・シュアール。3.バスク産チーズの盛り合わせはぜひオーダーして。「Plateau de Fromages Affinés du Pays Basque」18ユーロ 4.サン=ジャン=ドウ=リュズで水揚げされたばかりの魚と新鮮な野菜のひと皿「Rouget cuit à la Plancha, Crème de Courgette et Légumes Primeurs Grillés」5.邸宅のリビングをイメージした、居心地のいい店内。



3



2



4



5

イコリ

Iqori

[P37-map 1]

地元生まれの季節の素材を堪能して。

ベルエポック期の美しい建築で知られる老舗ホテル、レジナ。ホテル内の海を望むレストランでは、地元のファインダイニングで修業を積んだ若手シェフが季節の食材を使ってモダンな料理を提案。サン=ジャン=ドウ=リュズで水揚げされた魚を使った、その日のオススメのひと皿「セリの魚」を筆頭に、バンカのマスや隣接するランド地方名産のフォアグラやアスパラガスを使った料理など、地元の豊かな食材がふんだんに味わえるのが魅力だ。

Le Régina Biarritz Hôtel & Spa,
52, avenue de l'Impératrice 64200 Biarritz
☎05・59・41・33・00

⌚12時～13時30分L.O.、19時30分～21時30分L.O. 無休
カード：(A)、(M)、(V) 予約したほうがいい
<https://hotelregina-biarritz.com/fr/menu/iqori/restaurant-terrace-vue-mer-iqori>

ル・ピンピ・ビストロ

Le Pim'Pi Bistrot

[P37-map ①]

居心地のよさもピカイチの人気ビストロ。

パリのメゾン・ロスタンを経てビアリッツのガストロノミーで修業を積んだブルターニュ人シェフと、ゴルフプレーヤーから転身して地元の歴史あるビストロを買い取った女性。ふたりの友情が生んだ店は、居心地のよさも評判の人気ビストロだ。カウンターに置かれた仕入れ先リストに並ぶのは、彼らが直接契約している地元の生産者の名前。バスクの海の幸と山の幸をミックスしたタルタルなど、地元の食材からオリジナリティあふれるひと皿を紡ぎ出す。

14, avenue de Verdun 64200 Biarritz ☎05・59・24・12・62
 ①1月～5月、10月～12月：12時～14時L.O.、19時30分～22時L.O. 6月～9月：12時～14時L.O.、19時～22時L.O.
 ②日、月 ※8月は日曜のみ休み カード：③A、④M、⑤V
 予約したほうがいい www.lepimpibistrot.com



1.赤い外観が目印。地元の常連客のほか、評判を聞いて海外からの客も訪れる。2.左から、シェフのマニユ・ミシェルと、持ち前の笑顔でサービスするファニー・コンバリユ。3.メニューは2カ月ごとに替わる。写真はイチゴの季節に供されるデザート。アラカルトならメインディッシュ20～25ユーロが目安。前菜、メイン、デザートのコースは39ユーロ。4.地元産メルルーサにハーブのグリーンとサツマイモのピューレのオレンジが彩りを添える。「Tournedos de Merlu」 5.牛肉と牡蠣を合わせたタルタル「Tartare de Boeuf aux Huîtres」は、バスクの海と山の恵みを調和させたシグネチャーメニュー。



ラントル・ドウ

L'Entre Deux

[P37-map ②]

おいしいものをカジュアルに！ 実力派シェフの気取らぬ美食。

サン＝ジャン＝ドウ＝リュズのゾコ・モコで、26歳の若さでミシュラン1つ星を獲得して評判となったシェフが2016年に独立し、たちまち話題を呼んだレストランがこちら。「もっと自由に自分の味を追求してより多くの人に届けたい」と語り、ガストロノミーの枠を飛び出したシェフの料理は、無駄を削ぎ落としてシンプルに、旬の素材の風味を最大限に引き出す。カリッと絶妙な焼き加減の肉や魚料理は、付け合わせの野菜やソースも軽やかで、洗練の味わいだ。



Biarritz



Biarritz

ミールモン

Miremont

[P37-map 4]

いまでも街いちばんの
シックなティーサロン。

作家エドモン・ロスタンは、「お茶の時間のミールモンにはお菓子より王侯貴族の数のほうが多い」と書き残した。そんな1872年創業のバティスリーは、ビアリッツの華やかな歴史を物語るアドレス。ベレー・ルーージュ、パリ・ビアリッツなど、いまでもバスクの伝統をもとに新たな菓子を次々と生み出し続けている。ロマンティックな内装に浸って、甘いひとときを過ごしたい。



ドダン・ビアリッツ

Dodin Biarritz

[P37-map 5]

ビーチの人気アドレスは、
朝食からアペロまで気軽に訪れて。

1923年から海辺のカジノの一角に佇む、アールデコ様式のサロン・ド・テ。朝食、昼食からおやつにアペロまで、どんな時間帯にも気軽に立ち寄れるのが魅力だ。店の名は、19世紀末にオリジナルレシピのベレー・バスクを考案したパティシエの名前から。いまでも創業者の秘伝レシピから作るベレー・バスクは、チョコレート生地とムース・オ・ショコラの織り成すふんわりと濃厚な味わい。目前に広がる海を眺めながら、クリーミーな風味が自慢のショコラショーも楽しみたい。

quai de la Grande Plage 64200 Biarritz
☎05・59・22・10・43
☎1月～6月、9月～12月：9時～19時 7月～8月：8時～23時30分
無休 カード：①、② www.dodin-biarritz.fr



1.大きなパラソルが連なる海辺のテラスは、太陽が顔を出すと大賑わい。2.創業者ドダンのレシピでそのまま作り続けるベレー・バスク「Béret Basque」3.95ユーロ。ガトー・バスクやタルトなど、バティスリーや焼き菓子も充実している。



1.2階のサロンは、19世紀の雰囲気そのままのエレガントな空間。スイーツだけでなくランチメニューも充実している。ショコラやキャラメルをお土産に。2.チョコレートムースを詰めた伝統のベレー・バスク「Béret Basque」4.20ユーロ

1B place Georges Clemenceau 64200 Biarritz
☎05・59・24・01・38
☎9時～20時L.O. 無休 カード：①、②
www.miremont-biarritz.fr

イー・キュー・コンセプトストア・ピアリッツ

EQ Concept Store Biarritz

[P37-map ⑨]

サーファーが立ち上げた、
海にやさしいコスメ。

ピアリッツ在住のサーファーが立ち上げたこのコスメブランドは、海にやさしいものづくりがコンセプト。海洋生物に影響を及ぼさないようにと開発された、日焼け止めやヘアケアなどをラインナップしている。オリジナルコスメのほか、地元クリエイターが作るアクセサリーや雑貨など、エシカルなセレクト揃いだ。



ジョクセアン

Jox&An

[P37-map ⑦]

モードな服にもはまる、
エスパドリーユが自慢。

ブランド名は、バスク生まれの詩人ジョクセアン・アルツェから。バスクの海と山からインスピレーションを得て、トレンドにとらわれないシンプルなデザインを得意とする。なかでも、素材や色、ディテールにひねりを加えてトレンドに合うように考えられたデザインをもとに、伝統的な手仕事で生み出したエスパドリーユは評判だ。お気に入りの一足を、旅の思い出に持ち帰って。



アルベルティーヌ

Albertine

[P37-map ⑥]

ピアリッツ生まれの
ファッショナブルな水着を。

「この店は、下着の会社をやっていた祖父へのオマージュでもあるの」と語る、オーナー姉妹。異素材ミックスやブラウジングスタイルなど、新しいアイデアをスイムウエアに吹き込み、注目されている。そのクリエイションは水着にとどまらず、ランジェリーにプレタポルテにと拡大中。ファッションブランドとのコラボも盛んで、ピアリッツのカルチャーを体現するアドレスだ。



1. サーフボードや流木が飾られ、海を感じる内装。2. 左から、人気の日焼け止めスティック16ユーロ、海から上がったばかりのようなウェーブを作るヘアスプレー16・95ユーロ、全身オイル18・95ユーロ。3. 青が基調の可愛らしい店。



21, rue Gambetta 64200 Biarritz
☎05・59・26・06・89 ☎1月～6月、9月～12月：10時～13時、15時～19時(火～土) 11時～13時(日) 7月～8月：10時～13時、15時～20時 ☎月 ※7月～8月は無休 カード：(A)、(M)、(V) www.eq-love.com



1. 肌触りのいい素材のリラクシングなアイテムが揃う。2. 19世紀末から続くモレオン村の工房で職人が手作り。オリジナルデザインのエスパドリーユは89ユーロ。3. 目抜き通りに面した便利な立地。

1, rue de la Poste
64220 Biarritz
☎05・59・26・47・72
☎10時～13時、14時～19時 ☎日、月 ※7月～8月は無休 カード：(A)、(M)、(V) www.joxandan.com



1. モダンでシックな内装。2. スイムウエアはワンピース169ユーロ、ツーピース143ユーロ。3. ピアリッツのこの店は2015年にオープン。夏限定でサーフィンのメッカ、ホセゴにも出店する。

54, rue Gambetta
64200 Biarritz
☎06・84・91・88・65
☎10時～13時、15時～19時 ☎日、月、2月～3月、11月 ※7月～8月は無休 カード：(A)、(M)、(V) www.albertine-swim.com





1

2, place Beau Rivage 64200 Biarritz
☎05・59・23・24・47
🕒12時～14時L.O.、20時～22時L.O.
📅日、月 カード：(A)、(M)、(V)
予約したほうがいい
www.facebook.com/La-Tantina-De-Burgos-126582804024308

Biarritz

パール・ジャン

Bar Jean

[P37-map 9]

シンプルなシーフードを
大勢でシェアして。

市場の周辺に集まる店の中でも、ひと際目を惹く店がこちら。バーカウンターもテラスも、朝から常連客で賑わう。この店の自慢は、新鮮な海の素材を焼いたり、揚げたり、シンプルな料理だ。どれも量が少なめなので、大勢でたくさん注文してシェアしたい。まずはバーカウンターにズラリと並ぶタパスから気になるものをつまみながら、じっくりと料理を選んで。

5, rue des Halles 64200 Biarritz
☎05・59・24・80・38 🕒バー：10時30分～15時L.O.、18時30分～翌2時L.O. レストラン：12時～15時L.O.、18時30分～23時L.O. (月、水～木、日) 12時～15時L.O.、18時30分～24時L.O. (金、土) 🔥火 カード：(A)、(M)、(V) www.barjean-biarritz.fr



2



1

1.レストランもバースペースも数年前に増設したというほど人気の店。2.タパスは各1～2ユーロ、メインは11ユーロ～と、リーズナブルなのうれしい。



1



2

1.朝食ルーム。朝食はグルテンフリーも対応可能。2.アットホームで居心地よいサロンスペース。3.ピクニックやディナープレート、ベビーシッターまで、客の要望にきめ細かく応じてくれると評判だ。

ル・ボーマノワール

Le Beaumanoir

[P37-map 10]

隠れ家のような、小さな5ツ星ホテル。

街の中心から東へ2kmほど、自然豊かな場所に佇む、フランスでいちばん小さな5ツ星ホテル。たった8室だが、どの部屋もネオバロックなデザインでゆったり。オリーブやブドウの木が茂る緑豊かな庭園には、温水プールも設置。屋内外にふたつのケアキャビン、シャムパーニュバーなど、至れり尽くせり。遠くに海を眺めながら、贅沢な滞在を心ゆくまで楽しみたい。

1.いちばん小さな部屋でも35㎡と、広々とした造り。スイートも家族向けのアパートマンも2室ずつ用意。2.1885年築の蔵舎だった建物を改装。3.50種のシャムパーニュが揃い、深夜まで軽食もオーダーできるバースペース。



3



1



2

Beaumanoir Small Luxury Boutique Hotel & Society Club, 10, avenue de Tamames
64200 Biarritz ☎05・59・24・89・29
全8室 全室バス付き キングルーム250～500ユーロ、スイート450～700ユーロ 朝食24ユーロ
カード：(A)、(D)、(Q)、(M)、(V)
🕒1月～4月、11月～12月 www.lebeaumanoir.com



1

ホテル・ドウ・シルエット

Hôtel de Silhouette

[P37-map ⑫]

17世紀の邸宅がリユクスなホテルに。

ルイ15世の財務官シルエット卿の住まいだった17世紀の館が、4ツ星ホテルに生まれ変わった。ピエロ・フォルナセッティの壁紙とスカンジナビア風インテリアのエlegantな内装で、2階の窓からは遠くに海を望める。買い物客で賑わう市場の向かいという便利な立地で、夏には庭園にレストランをオープンしてアペロ&タバスを振る舞うジャズコンサートを開催。地元っ子も集まる人気のアドレスだ。

30, rue Gambetta 64200 Biarritz ☎05・59・24・93・82
全21室 ※スイートは7室 バスタブ付き4室、
シャワーのみ17室 ⑫シングル、ダブル144ユーロへ、
スイート490ユーロ 朝食15ユーロ
カード：(A)、(M)、(V) www.hotel-silhouette-biarritz.com



2



3



4

1.庭のテラスに直接出られる2号室。2.バーとして毎日オープンしているサロンでは、地元アーティストの展覧会も。3.マルシェの向かいにある、小さなエントランス。4.緑豊かな庭園には、羊のオブジェが置かれている。



Access バリ・オルリー空港からシャルル・ド・ゴール空港から Biarritz = アングレット=バイヨンヌ空港まで、飛行機で約1時間30分。空港から市内の中心地まで、車で約20分。パリから電車で行く場合、モンパルナス駅からTGVで Biarritz 駅まで約5時間20分、Biarritz 駅から車で約20分。

メゾン・ガルニエ

Maison Garnier

[P37-map ⑬]

友人の家を訪れたような、アットホームなプチホテル。

1876年に建てられたヴィクトリア調の個人住宅をホテルに改装。古い木の階段など歴史を感じさせるシックな内装で、7室のみのプチホテルだ。バスクで作られた家具やリネで統一された客室は、部屋ごとに趣向が異なるが、どの部屋もクリーンで明るい雰囲気。まるで友人の家を訪れたかのように寛げる。Biarritz の中心地にあり、便利な立地もうれしい。



3

29, rue Gambetta 64200 Biarritz ☎05・59・01・60・70
全7室 全室シャワーのみ スタンダード69〜135ユーロ、スーパーリア
79〜155ユーロ、デラックス99〜190ユーロ 朝食8.50〜12.50ユーロ
⑬1月初旬 カード：(A)、(D)、(M)、(V) www.hotel-biarritz.com