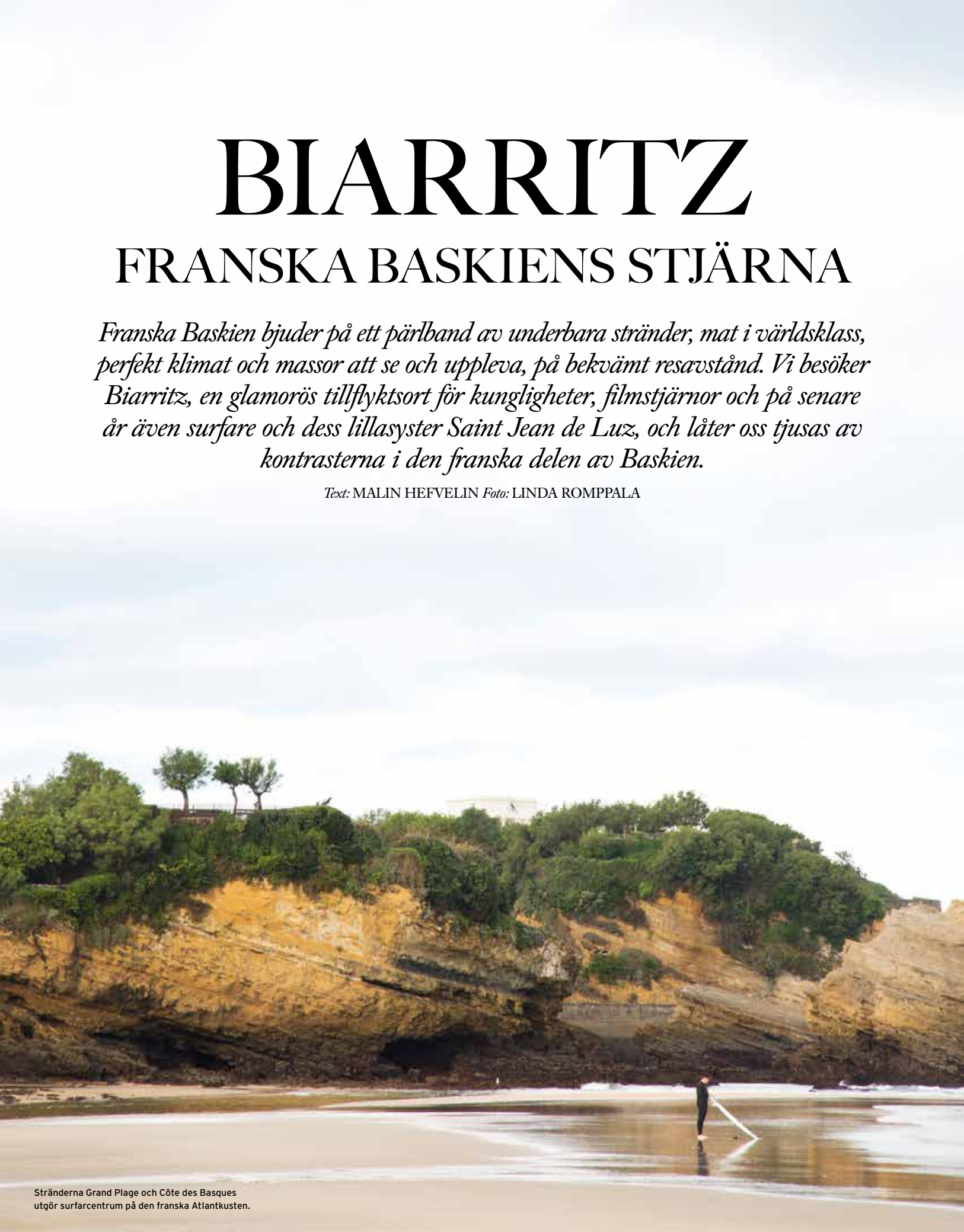


# BIARRITZ

## FRANSKA BASKIENS STJÄRNA

*Franska Baskien bjuder på ett pärlband av underbara stränder, mat i världsklass, perfekt klimat och massor att se och uppleva, på bekvämt resavstånd. Vi besöker Biarritz, en glamorös tillflyktsort för kungligheter, filmstjärnor och på senare år även surfare och dess lillasyster Saint Jean de Luz, och låter oss tjusas av kontrasterna i den franska delen av Baskien.*

*Text: MALIN HEFVELIN Foto: LINDA ROMPPALA*





Lyxiga Hôtel du Palais blickar ut över Grand Plage i Biarritz. Hotellet har gett husrum åt kungligheter och kändisar i över 150 år.



Grand Plage ligger mitt i Biarritz och härifrån utgår många av stadens surfarskolor.



Amandine Sanchez var proffs i tolv år. I dag har hon en egen surfskola på stranden i Biarritz.



FRANKRIKE

**D**et är mitten på 1800-talet och kejsarinnan Eugénie är sugen på ett nytt sommarhus. Hennes man Napoleon den tredje låter då omedelbart bygga ett belle époque-palats i form av hennes initial E i en liten fiskeby långt, långt från Paris. Och det var det. Biarritz var satt på kartan och det fanns ingen återvändo.

Det är i E:ets långsida som vi nu checkar in över 160 år senare. 1880 gjordes nämligen Eugénies slott om till lyxiga Hôtel du Palais, husrum åt kungligheter och kändisar. I dag dominerar den rosa bakelsen fortfarande Biarritz kustnära blandarkitektur och har en regelbunden kundkrets av välborna européer som återkommer år efter år. Inredningen är anmärkningsvärt oförändrad – hotellets matsal dignar av kristallkronor, tunga gardiner och stärkta dukar som minner om en svunnen tid när utlandsresor var reserverade för ett fåtal.

Resten av Biarritz har dock gått vidare för länge sen. Staden blev Europas surfhuvudstad nummer ett på 1960-talet, och i årtionden har europeiska turister samsats med tillströmningen av saltstänkta, neoprenklädda surfare som dominerar strandpromenaden.

Grand Plage är Biarritz längsta strand. När solen skiner är det alltid fullt på den gyllene sanden där vågorna rullar in med kraft och fart och tidvattnet leker med perspektiven.

Om stranden är Biarritz lungor är kvarteren runt Les Halles stadens hjärta. Runt Biarritz väldoftande marknadspåsar är aktiviteten i full gång trots att det är tidigt på förmiddagen. Vit sparris och jordgubbar är i säsong, och bjuds ut från många av stånden tillsammans med regionala stapelvaror som Bayonne-skinka och baskiska pajer fyllda med vaniljkräm eller sylt. I disken hos Fromages au petit Family ligger stora osthjul av Idiazábal och Ossau-Iraty, två av de lokala ostsorterna. Längs den bakre väggen står vackert förpackade burkar av röd peppar från byn Espilette, burkar med spansk Ortiz-tonfisk och frostiga flaskor provencalsk rosé. Familjen har haft sin butik här i fem generationer, och äldste sonen Thom har nyligen tagit över ruljangsen från sin far.

**U**tanför hallarna ligger skobutiken Art of Soule som saluför klassiska, baskiska espadrillos. De färgglada tygskorna som ligger travade på hyllor längs väggarna gör vem som helst på gott humör, och jag köper ett par randiga tomatröda skor som är en halv storlek för små. Expediten hävdar dock bestämt att de kommer att ge med sig efter någon dags användning.



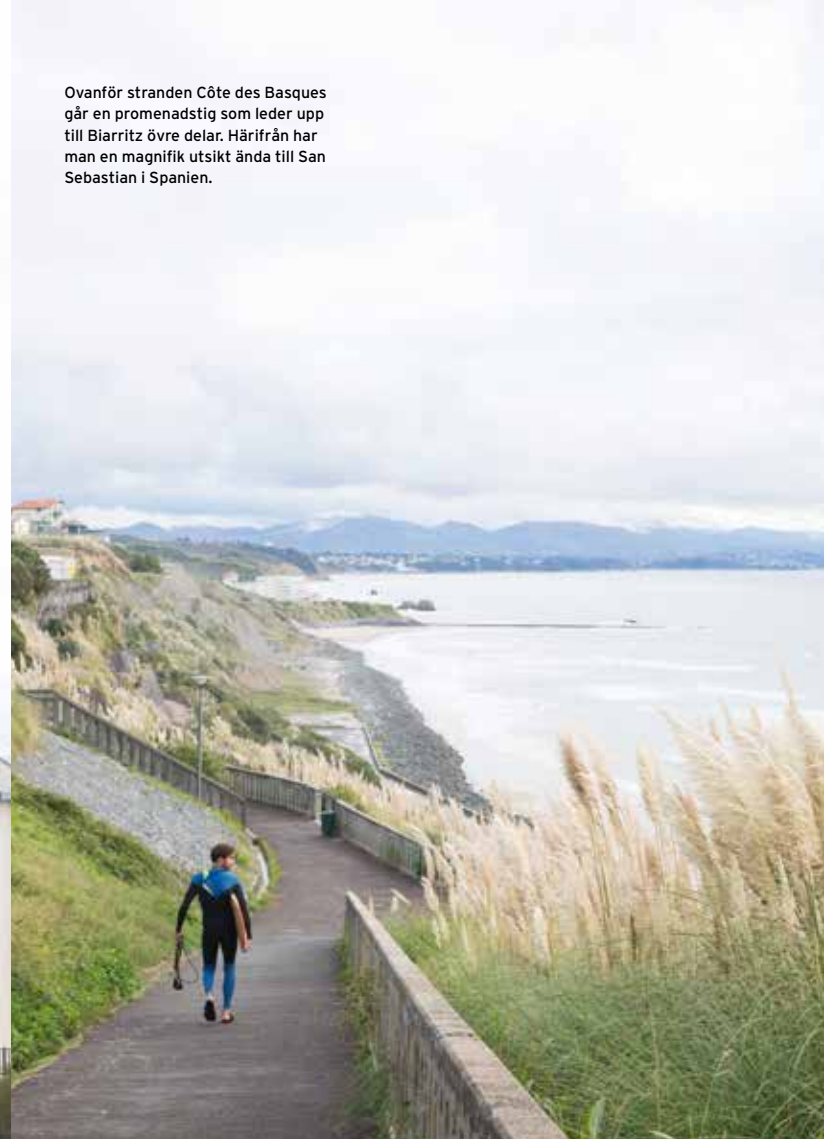


Redan tidigt på morgonen är den långa strandpromenaden full med folk.

Villa Belza ligger på en klippa vid havet, och har i flera år varit ett lyxigt bed and breakfast. Sedan 2016 är det spektakulära huset stängt för renovering.



Ovanför stranden Côte des Basques går en promenadstig som leder upp till Biarritz övre delar. Härifrån har man en magnifik utsikt ända till San Sebastian i Spanien.



Grillade chipriones, små bläckfiskar i vitlök, paprika, olja och persilja är något av en nationalrätt i Baskien.

Ett besök på akvariet i Biarritz är faktiskt något av en höjdpunkt. Det är mycket välgjort och lagom stort att vandra omkring på i någon timme, trots att mina tår ömmar lite. Akvariet blir också lite av en live-meny, för vid lunchtid styr vi kosan mot skaldjursrestaurangen Chez Albert i Biarritz charmiga fiskehamn. Det har börjat duggregna, så det är skönt att komma in i det välkomnande varma sorlet bakom randiga plastskynken. Här springer livréklädda servitörer mellan de trånga borden, lastade med kupoltäckta tallrikar.

Vi sänker medelåldern med ett decennium när vi slår oss ner, här sitter främst pigga, upplädda pensionärer som glatt skålar med bordsgrannar, även om det finns några yngre sällskap också. Vi beställer Chez Alberts paradrätt, en magnifik skaldjursplateau. På den krossade isen samsas snäckor, stora krispiga kokta räkor och svala ostron som lätt glider ner i sällskap med en flaska lokalt vitt vin.

Den som vill testa att surfa utan att bli blöt beger sig med fördel till City of the Ocean strax utanför Biarritz, där man kan surfa den baskiska kustens vågor virtuellt med headset och 3D-glasögon. Vi har dock bokat in en träff med Amandine Sanchez, professionell surfare med flera medaljer i bagaget, som ska ge oss grunden i den ädla konsten att bemästra vågorna.

Amandine är född och uppvuxen i Biarritz och började surfa

redan som barn. Hon gjorde skolläxorna på stranden för att snabbt komma i vattnet när hon var klar. Sedan två år tillbaka driver hon en egen surfskola.

– Att surfa är som livet, du hamnar åt det håll du tittar, förklarar Amandine när vi ledsagar våra brädor ut på midjehögt vatten. Så titta framåt och uppåt.

Jag sätter fart på brädan, hoppar upp, tittar ner på mina vingliga fötter och hamnar omedelbart i vattnet. Ett tjugotal plurr senare lyckas jag för första gången stå kvar hela vägen in till stranden och får en sittande ovation från de övriga surfarna som guppar på sina brädor runt omkring mig – som jag inte ens lagt märke till, så koncentrerad var jag.

**N**är kvällen sänker sig över Biarritz sjunker temperaturen och en behaglig sval bris stryker genom staden. Vi beger oss till Le Surfing, en avslappnad restaurang med en remarkabel utsikt över Côte des Basques, Biarritz andra strand. Från det tygklädda taket hänger nakna glödlampor i tjocka rep, i den kanariegula baren skakas innovativa cocktails och ur köksregionerna kommer sushirullar, halstrad tonfisk med sesamfrön på en bädd av sojamarinerad rödkål och butternuts-quashrisotto.

Som gäss på vågorna sitter surfarna på sina brädor något

hundrat meter ut i havet och väntar på den rätta vågen. Då och då tar någon språnget, hoppar upp på sin bräda på toppen av en våg och med lite tur och skicklighet klarar sig ända in till stranden. När solen går ner och vågtopparna färgas i guld och purpur är de fortfarande där ute, sakta gungande i takt med havet, väntande på den perfekta vågen.

Turistbyrån är belägen i en rosa italiensk villa några trappor upp från stranden. Här finns bra information och inte minst tio cyklar som lånas ut till den som kommer först på morgonen. Man satsar stort på just cyklar i Biarritz, cykelvägar anläggs hela tiden för att minska den täta trafiken inom och till och från Biarritz, berättar Isabell Eyherabide som arbetar som guide. Hon menar att Biarritz har så mycket mer att erbjuda än bara stranden. Här finns kultur, historia, golf och vandring i världsklass.

– Så vackert som det är i Biarritz hade staden lätt kunnat bli det snobbigaste tillhåll i Frankrike, konstaterar hon krasst. Men surfarna har hållit staden kvar på jorden – eller på stranden om man så vill. Nu är Biarritz istället en cool diva med glimten i ögat som inte tvekar att blöta ner sig.

Efter några dagar i Biarritz gör vi en avstickare till byn Saint Jean de Luz 20 minuter med bil söderut. Jag ser fram emot att flanera på gatorna i mina nya espadrillos som börjar

ge med sig framme i tårna. Vi checkar in på La Reserve högt uppe på klipporna ovanför Saint Jean. Hotellets infinitypool skickades in i evigheten av en storm för ett par år sedan. Nu är man i full färd med att bygga en ny, men denna gång lite längre in på tomten. På hotellet ligger också Ilura, en av regionens Michelinprisade restauranger. Den drivs av kocken Fabrice Idiart som serverar baskiska specialiteter med modern twist. Han hyllar de baskiska smakerna och de fantastiska råvarorna som finns i regionen.

– Jag går själv till marknaden varje tisdag och fredag, kollar utbudet och handlar. Det ger mig inspiration och trygghet att själv välja råvarorna, berättar Fabrice innan han stormar tillbaka in i köket igen för att förbereda kvällens meny.

**S**aint Jean de Luz lever fortfarande på minnet av att kungen Louis XIV 1660 valde denna lilla fiskeby som plats för att gifta sig med Infanta Maria Teresa av Spanien. Bröllopet var ett av de viktigaste politiska förbunden i historien och avslutade ett långdraget krig mellan Frankrike och Spanien. Det måste ha varit ett sjuhelsikes party, för man pratade fortfarande om det över 300 år senare.

En av de familjer som lever gott på bröllopets efterdyningar är familjen Adam. Konditoriet Maison Adam tillverkade





Ett av de främsta folk-nöjerna i Biarritz är att titta på just folk.



Place Luis XIV, solkungens torg, är själva hjärtat av Saint Jean de Luz. Här uppträder eldartisterna och porträttmålarna på eftermiddagarna och kvällarna.

nämigen en makron till bruden som var begiven på sötsaker. Den gjorde succé, och Maison Adam bakar fortfarande kakan enligt samma hemliga recept. Vi köper varsin i en vackert inslagen kartong och får noggranna instruktioner – den måste ätas inom tio timmar, annars förlorar den sin mytomspunna seghet. Det sägs att Maria Teresas faiblesse för godsaker med åren gjorde henne extremt tjock, så man bör eventuellt begränsa sina besök i butiken till ett par i veckan.

"Egia tegia" betyder Sanningens plats på baskiska och är namnet på ett av vinerna som produceras i regionen. Det är fräscht, lättdruckat och finns som både rött, vitt och rosé. Men det speciella är att det lagras under vattnet i bukten utanför Saint Jean. Där gungas det sakta av tidvattnet och får en alldeles särskild karaktär, det menar i alla fall Celine Pallaro som är vinmakare på vingården.

– Den andra fermenteringen under vatten skapar en smakexplosion av druvans karakteristiska grundsmak, menar hon.

Tillverkaren hävdar att detta är det enda vinet i världen som lagrats under vatten, åtminstone systematiskt och medvetet, de räknar inte skeppsbrottslaster.

– Vi sänker ner 350-liters plastdunkar som får stå på havsbotten. Visst har det hänt att någon tunna slitit sig, men vi har

fått tillbaka nästan varenda en, säger Celine glatt.

**E**gia Tegias vingård ligger i Ciboure, ett lugnt villalområde i Saint Jean de Luz. Längs strandpromenaden ligger små färgglada båtar i hamnen och en radda sköna fiskrestauranger. Vi slinker in på Chez Pantxuas utservering under blårandiga platsmarkiser. I köket arbetar tre generationer av familjen, kusiner, bröder och systrar. Familjen bor också ovanpå restaurangen i det traditionellt vitmenade huset med blått trä runt fönstren.

Här serveras traditionell baskisk mat utan någon som helst tvist, utan rakt upp och ner som man alltid gjort. Och det är minst lika fantastiskt som på vilken stjärnkrog som helst. Kroketter av torsk i het sås, grillade chipriones, små bläckfiskar i vitlök, paprika, olja och persilja. Mild marulk i tjocka, fasta bitar kommer med gröna pepparfrukter i tunna strimlor som hettar på tungan, och musslor á la plancha som tillagas i smör på grillen och är otroligt möra. Några timmar senare är vi mätta på upplevelser, sol och skaldjur och vandrar hemåt mot hotellet längs strandpromenaden, jag med mina rödrandiga tygskor nonchalant i ena handen. ■

## Guide Biarritz



Les Halles, Biarritz övertäckta matmarknad, är det bästa stället för att hitta färska råvaror och delikatesser. Här finns också mängder av små restauranger.



Den vitala dubbelnaturen med pampig arkitektur och avslappnad surfmentalitet är en stor del av stadens charm.



Maison Adam har försett staden Saint Jean de Luz med bakverk och bröd i över 300 år.

### SNABBFAKTA

Baskien förknippas ofta främst med Spanien och större delen må ligga där, men tre av de sju provinser som utgör regionen är faktiskt franska. Floden Bidasoa som har sitt utlopp i Atlanten mellan städerna Hendaye (Frankrike) och Irun (Spanien) bildar landsgränsen.

**Resahit:** SAS flyger direkt till Biarritz flygplats från Stockholm under sommaren med början i juni. Air France flyger från Arlanda, Landvetter och Kastrup, med mellanlandning i Paris.

**Ta sig runt:** I Biarritz går man, det är så pass litet. Biarritz har ett väl utbyggt lokalt bussnätverk som tar passagerare ända till San Sebastian i Spanien. Ett 24-timmars busskort kostar två euro. Bil är bra om man vill göra utflykter till byarna i det baskiska inlandet. Cykel finns att hyra eller låna på turistbyrå.

### MAT & DRYCK

På många restauranger i regionen serveras typisk baskisk mat. Fisk och kött tillagas på stekhäll, och tapas är vanligt.

#### Le Surfing

På gastropuben Le Surfing

erbjuds stadens finaste utsikt över surfstranden Côte de Basque och solnedgången. Matglädje till medelpriser. [9 Boulevard du Prince de Galles lesurfing.fr](http://9BoulevardduPrincedeGalles.lesurfing.fr)

#### Bar Jean

Alltid full uteservering. Intill Biarritz saluhall ligger trevliga Bar Jean som är öppen för lunch och middag och som serverar både tapas och traditionella rätter. [5 Rue des Halles barjean-biarritz.fr](http://5RuedesHalles.barjean-biarritz.fr)

#### Chez Albert

I den gamla charmiga fiskehamnen serveras fisk och skaldjur i världsklass av kunnig och erfaren personal. [5bis Allée Port des Pêcheurs chezalbert.fr](http://5bisAlléePortdesPêcheurs.chezalbert.fr)

#### Hallarna

Biarritz hallar byggdes 1885 och hyser över hundra butiker. Särskilt fisk- och skaldjursdelen är välkänd. Här finns också flera små restauranger. Öppet dagligen 07.00–13.00. [11 Rue des Halles halles-biarritz.fr](http://11RuedesHalles.halles-biarritz.fr)

#### Chez Pantxua

Längs hamnpromenaden i södra delen av Saint Jean du Luz ligger en rad fiskrestauranger. Chez Pantxua är en av de äldsta, och man serverar läckra, baskiska specialiteter främst från havet. [37 Avenue du Commandant Passico](http://37AvenueduCommandant.Passico)

#### Ilura

Kreativ matlagning med lokala råvaror i vacker miljö. Rätter som gäslever med dadlar och koriander, och oxkind marinerad i öl och lök får det att vattnas i munnen. [1 Rue Gaëtan de Bernoville hotel-lareserve.com](http://1RueGaëtandeBernoville.hotel-lareserve.com)

### HOTELL

#### Hôtel du Palais

Lyx och komfort i överflöd väntar dig i det före detta kejserliga palatset. Beläget vid stranden, mitt i Biarritz centrum. Dubbelrum från cirka 3 000 kronor per natt. [1 Avenue de l'Impératrice hotel-du-palais.com](http://1AvenuedeImpératrice.hotel-du-palais.com)

#### La maison du lierre

Charmigt hotell i lantlig stil. Smakfullt inrett mitt i centrum. Frukost kan serveras på hotel-

lets terrass eller i trädgården. Dubbelrum från cirka 550 kronor per natt.

[3 Avenue du Jardin public hotel-maisondulierre-biarritz.com](http://3AvenueduJardinpublic.hotel-maisondulierre-biarritz.com)

#### Hotel Amaia

I kvarteret ovanför La Côte des Basques ligger detta enklare men prisvärda hotell. Nära till Biarritz bästa surfstrand. Dubbelrum från cirka 550 kronor per natt.

[35 Avenue Maréchal Joffre amaia.fr](http://35AvenueMaréchalJoffre.amaia.fr)

#### La Reserve

La Reserve ligger på en klippta högt ovanför Saint Jean du Luz, ändå tar det bara drygt en kvart att promenera in till staden. Hotellet har små men vackra rum som alla har balkong eller uteplats. Dubbelrum från cirka 1 350 kronor per natt.

[1 Rue Gaëtan de Bernoville hotel-lareserve.com](http://1RueGaëtandeBernoville.hotel-lareserve.com)

#### Kolla vädret i Biarritz live på webkameror:

[biarritz.fr/webcam\\_2.html](http://biarritz.fr/webcam_2.html)

#### Mer information:

[tourismepaysbasque.fr](http://tourismepaysbasque.fr)