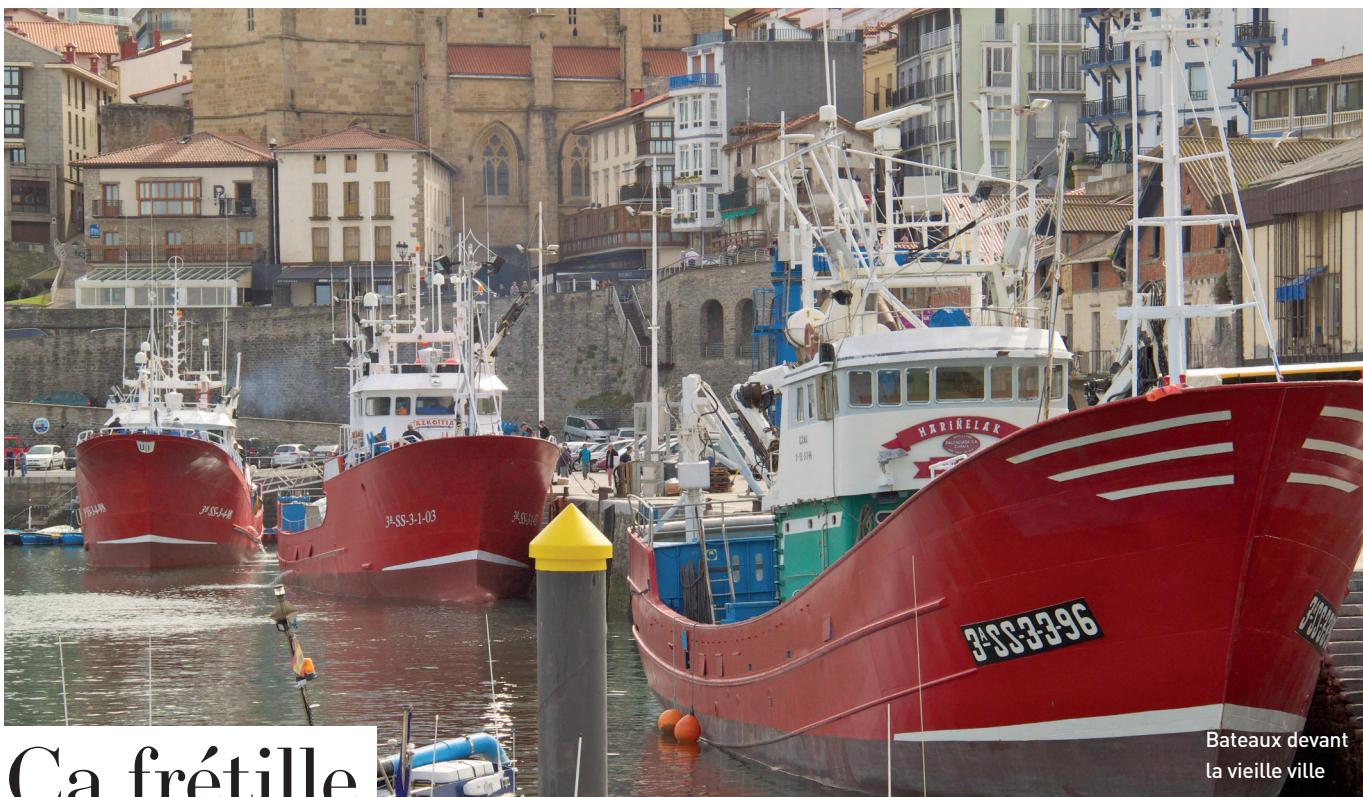




## SORTIES BALADE



# Ça frétille à Getaria !

Retour de la pêche, atelier conserves et spécialités gourmandes : vivez la saison de l'anchois en direct des quais du port basque espagnol

*Textes et photos Julie Daurel*

À Getaria, le printemps est effervescent. Les vignes déplient feuilles et sarments vert pomme sur fond de bleu outremer. Le txakoli fruité pétille dans les verres : on en fait même du rosé, dont raffolent les Américains. Les ruelles dévalent vers les quais. Le matin, la Kale Nagusia sent la lessive de tout le linge qui sèche au-dessus de vos têtes, mais, dès 13 heures, ce sont les effluves de poisson grillé à la parrilla qui dominent ! « C'est une cohabitation pacifique », dit en riant Oscar, cuisinier de l'Iribar, au coin de l'église San Salvador. Lui ou Manu, son parrillero,

vous diront à quelle heure les pêcheurs rentrent au port. Organisez votre journée autour de ce ballet coloré : du 31 mars au 31 juin (ou jusqu'à atteindre les quotas fixés), Getaria vit et mange au rythme de l'anchois. On le pêche à la senne (1) à 8 ou 10 milles des côtes, quelque part entre Bordeaux et Bilbao.

### Du bateau à l'assiette

Les 15 équipages ne sont donc pas faciles à localiser, mais, quelques heures avant leur retour, la nouvelle se propage comme ➤





Les anchois sont déchargés sur le port



Bateau devant la Confrérie des pêcheurs



Mise en conserve des anchois à l'atelier-boutique Maisor



Rue de Getaria : l'odeur du linge qui sèche se mélange aux effluves de poisson grillé...

Église San Salvador et statue d'Elcano devant la mairie



L'Océan depuis les vignes du domaine Ameztoi





Réparation des filets  
à bord des bateaux

## Carnet d'adresses **DU MAG**

### **y aller**

#### **Boutique Maisor**

Sur le port (près d'Astillero)  
(34) 943 140 993 et (34) 618 892 935,  
[www.maisor.com](http://www.maisor.com).  
Ateliers transformation (1 h 30, 25 €)  
ou dégustation : vidéo + pintxos Maisor et txakoli (1 h, 8 €).  
Sur réservation.

#### **Musée Balenciaga**

Aldamar Parkea 6  
(34) 943 008 840,  
[www.cristobalbalenciagamuseo.com](http://www.cristobalbalenciagamuseo.com).  
Nouvelle exposition, « L'Expérience du luxe » explore les liens entre la maison de couture parisienne et les aristocratiques clientes qu'elle habillait, du pyjama à la robe du soir.



Ambiance jeune, déco pop et vue sur les vignes : dès 118 € la chambre double, petit déjeuner et spa inclus.

#### **Hotel Iturregi**

Barrio Azkizu  
(34) 943 896 134, [www.hoteliturregi.com](http://www.hoteliturregi.com).  
Ultrachic, l'escapade « haute couture » dans les vignes : deux nuits avec petit déjeuner, entrées au musée Balenciaga et bouteille de cava, dès 585 €.



### **où manger ?**

#### **Iribar**

Kale Nagusia 34  
(34) 943 140 406.  
L'anchois frais et ses trois apprêts traditionnels.

#### **Asador Astillero**

Sur les quais (contre Maisor)  
(34) 943 140 412.  
Bon rapport qualité-prix et vue sur le port depuis la salle à manger vieillotte à l'étage.

#### **Kaia-Kaipe**

Calle General Arnao 4  
(34) 943 140 500, [www.kaia-kaipe.com](http://www.kaia-kaipe.com).  
Plus chic, Kaipe s'est offert une nouvelle salle à manger avec mobilier design et vitrail stylé sur la chasse de la baleine.

### **où dormir ?**

#### **Hotel Saiaz**

Roke Deuna 25  
(34) 943 140 143, [www.saiazgetaria.com](http://www.saiazgetaria.com).  
Une belle maison forte du village, 17 chambres lumineuses côté plage de Gaztetape, cosy et « vieilles pierres » côté rue. Dès 95 €.

#### **Hotel San Prudentzio**

Barrio San Prudentzio 4  
(34) 943 140 411,  
[www.hotelsanprudentzio.com](http://www.hotelsanprudentzio.com).

► une traînée de poudre chez les restaurateurs et poissonniers du port. Il faut dire que les bateaux ne restent que deux heures à quai avant de reprendre le large : le temps pour les femmes de monter à bord reparer les filets déchirés, pendant que les marins déchargent et vendent leur pêche dans la Cofradía de Pescadores. Les acheteurs jaugent la qualité et le nombre de poissons au kilo. À 35 pièces et plus, c'est le petit anchois de début de saison qui sera dans votre assiette une heure plus tard ! Ultra-frais, juste équeuté et étêté, on vous le préparera à la parrilla (le top !), frit (à l'huile d'olive et à l'ail) ou rebozado (pané œuf/farine). Sans oublier les boquerones nacrés, marinés vingt-quatre heures dans du vinaigre et recouverts d'huile, à harponner goulûment au cure-dents à l'heure des tapas... Plus tard dans la saison, les gros anchois (25 à 30 pièces par kilo) sont mis en fûts sept à huit mois dans du gros sel. Une fois prêts, les femmes de pêcheurs se chargeaient autrefois de lever délicatement les filets acajou, les lissaient sur des torchons pour en absorber toute l'eau, puis les rangeaient sans les briser dans un bocal qu'elles remplissaient d'huile. Aujourd'hui, la tradition se perd, mais Maisor, petite conserverie familiale des quais, a pris la relève, proposant même aux visiteurs de s'y essayer à l'atelier. Chiche ? Vous verrez, il faut du doigté ! Même avec les conseils patients de Marije, à l'arrivée, vous regarderez votre bocal d'anchois avec plus de respect ! Puis Ohaina, jeune héritière d'une longue lignée de pêcheurs-mareyeurs-conserveurs, vous fera goûter à la boutique les anchois et boquerones Maisor avec un verre de txakoli ! Et vous remettra votre propre bocal dont l'étiquette signale « Neuk eginak » : « C'est MOI qui l'ai fait ! » Alors, gonflé d'importance, vous arpenterez les quais en héros, adressant un salut de connivence à la statue d'Elcano, capitaine de Getaria, qui, lui, en 1522, a juste bouclé le premier tour du monde, entrepris par Magellan...

(1) Les sennes sont des filets utilisés en surface pour encercler des bancs de poissons.