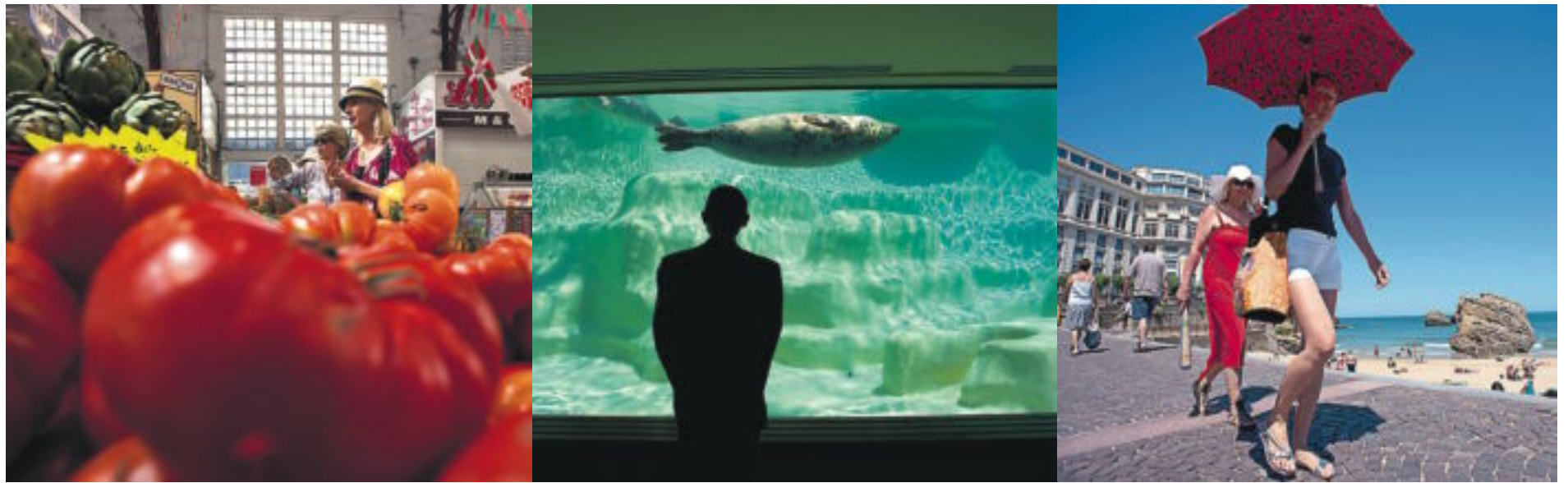


# Biarritz, diccionario de uso

De 'sagarra' a 'rouleaux' pasando por 'kanougas', palabras para una jornada completa en la ilustre villa atlántica. De su antiguo mercado a sus nuevos museos junto al mar



Tomates en el mercado Les Halles de Biarritz, un hombre frente al estanque de las focas del Museo del Mar y una mujer con sombrilla en la Grand Plage. / O. A.

Oskar Alegria

**M**endia, larran, sagarra, en el diccionario de euskera que reparten para el turista, casi un tercio de las palabras son de dominancia verde: monte, campo, manzana. Consolidado el azul del mar con la ampliación del Museo del Mar y el nuevo edificio de la Cité de l'Océan et du Surf, Biarritz apuesta por mantener su atractivo más allá del verano. Sobrada de rojo y blanco, ni hablar del azul, la ciudad desempolva sus colores más naturales en el antiguo mercado, donde bares y puestos abiertos incluso en domingo han reflatado el ambiente más popular. Biarritz no es solo olas y talasoterapia. Por algo Oteiza planeó en la villa su escultura *Homenaje al caserío vasco*, como alarma frente al mar que más se alejaba de la montaña.

## 8.00 Tortilla o 'foie-gras'

Chéjov cifraba en cinco platos sus copiosos desayunos en Biarritz; igualar el tentempié del cuentista ruso es posible en la barra del L'Amuse-Gueule dentro del **mercado 1** (Rue des Halles). Allí se preparan tapas, pinchos de tortilla, incluso huevos con jamón, mientras se venden las primeras hortalizas y pescados. Con la frontera a un paso, es fácil huir del cruasán y continuar por los alrededores en el mítico **Bar Jean** para ver cómo Francia imita a España en tapas y vermús o en **Le Comptoir du Foie Gras**, una antigua tienda de ultramarinos reconvertida en bar con toneles en un esquinazo donde se concentra la *people*. Dentro del mercado, conviene hacer hueco en la cesta para delicias locales como los pimientos de Ezpeleta o las mermeladas de cereza negra de Itsasu, junto a las ostras Gillardeau, el pollo de Bresse y las fresas Mara des Bois, tres razones por las que uno desearía ser francés de por vida.

## 9:00 Arquitectura delirante

Biarritz tiene una visita arquitectónica digna de un capítulo para el *Aprendiendo de Las Vegas* (el manifiesto posmoderno de Venturi, Scott Brown e Izenour). Cualquiera calle nos llevará a un *château*; cruzaremos villas Tudor, chalés neormandos, pérgolas y belvederes *art nouveau* junto a estilos indios y reinterpretaciones del *lorio*, la espaciosa entrada de la granja labortana. Para nuestro glosario, los adjetivos que ofrecen las guías sobre esta arquitectura: *éclectique, hétéroclite, délirante*. Desde el mirador, **Plateau de l'Atalaye 2**, se contempla el festín de cornisas, reflejo de la barra libre comedida que ha sido el urbanismo de la antigua villa ballenera. Destacan el hotel **Le Goeland** (Plateau de l'Atalaye, 12; www.villagoeland-biarritz.com) con su piedra de Bidache como plastilina austera, y la **Maison Larralde 3** (Rue Gardères, 5) con su porche *loggia*. No se puede olvidar la **Capilla Imperial 4** (Rue Pellot), dedicada a la virgen de Guadalupe, de estilo neobizantino, y la misteriosa **Villa Belza 5** (junto al Puerto Viejo), un castillo colgado del rompeolas.

## 11.30 Con E de Eugenia

La estrella de las edificaciones, el **Hôtel du Palais 6** (Avenue de l'Impératrice, 1; www.hotel-du-palais.com; la doble, a partir de 300 euros), el palacio que en 1854 Napoleón III construyó en forma de E para Eugenia de Montijo, acaba de estrenar el galardón Palace que distingue a los mejores hoteles de cinco estrellas (solo hay ocho en Francia). Destino de todas las coronas, sus salas congregan hoy una aristocracia en chancas. Biarritz se enorgullece de ser un anti Saint Tropez sin yates ni limusinas donde la burguesía pasea a pie su discreto encanto. Sin estar alojados, se puede tomar un café por 4,50 euros y mirar de refilón los salones que han sido testigos de los flirteos de Stravinski con el viento o los desamores de Bismarck.

## 14.30 Surferos y pescadores

Digestión junto al mar de la mano de Nabokov, que en este malecón escribía "la brisa os salará los labios". Los paseantes que recorran la costa verán dos palabras: *rouleaux*, las olas simétricas que han sido imán de los surfistas convirtiendo la reina de las playas en la república de los neoprenos, y *crampottes*, las antiguas cabañas de los pescadores reconvertidas en restaurantes. Además de a la **Roca de la Virgen 9**, a la que se llega por una pasarela eiffeliana sobre las aguas. En el interior, calles comerciales como **Clémenceau** y **Mazagran**. Un buen regalo, una caja de bombones kanougas en **Paries 10** (Place Bellevue, 1), nombre que alude a una ciudad rusa elegida al azar y que concentra lo mejor del chocolate vasco, "el mejor del mundo" para Philippe Starck.



## 16.30 Un edificio en forma de ola

El **Museo del Mar 11** (Plateau de l'Atalaye; www.museedelamer.com) llega hasta el Caribe con el estreno de 50 estanques dedicados a la corriente del Golfo y sus estrellas: cuatro tiburones martillo. La entrada de 16 euros incluye autobús y visita a la nueva **Cité de l'Océan et du Surf 12** (Avenue de la Plage, 1; www.citedelocean.com), el edificio de Steven Holl que es una ola más en la playa de Ilbarritz. Dentro, un restaurante como un batiscafo de cristal y actividades para hacer surf interactivo o sentirse Jonás. No lejos, el **lago Mouriscot 13**, un refugio alejado del turismo y lleno de verdes donde el único surf posible es el de la rana dalmatina sobre nenúfar a la deriva. Entre su festival de trinos, Alfonso XIII se prometió con Victoria Eugenia y Jean Cocteau lo elegía para huir del mar. Las gaviotas usan su agua dulce como tocador para sus plumas, y lo habitan jabalíes, corzos y otras especies esquivas de la humanidad.

## 19.00 Festín de pichón y verdes

Hora del *apéro* (aperitivo), cita en **Les 100 Marches 14**, un chiringuito con tapas y *reggae* colgado sobre la playa de la Côte des Basques, ideal para despedir el día asomados a las mismas olas por donde entró el surf en Europa en 1957. Para cenar, **L'Atelier 15** (Rue de la Bergerie, 18; www.latelierbiarritz.com; 00 33 0 559 22 09 37; 60 euros), dirigido por una pareja de Aveyron con cocina bien concreta de máximo tres sabores y cercanías: el pichón hace solo 30 kilómetros hasta el plato. Más en las afueras, en la carretera a Arbonne, **Campagne et Gourmandises 16** (Alan Seeger, 52; www.campagneetgourmandise.com; 00 33 0 559 41 10 11), excelente granja labortana con menú de 50 euros para darse un festín de todos los verdes. Como broche, la noche *biarrote* tiene fama de sorprendente: **Le Caveau 17** (Rue Gambetta, 4) y **Le Carré Coast 18** (Avenue Edouard VII, 21) son dos sitios para terminarla tarde y bien, como le gustaba hacer a Man Ray cuando vino por aquí a filmar *Emak bakia*, última entrada de nuestro diccionario en vasco: "Déjame en paz".

## 13.00 La mejor mesa según Ducasse

Hora de comer en Francia. Si seguimos en Le Palais, su restaurante **La Rotonde** es la mejor mesa de Francia según Alain Ducasse. Su menú a 60 euros sirve bajo campana excelencias como la trucha de Banka o el pato de Challans mimados por Jean-Marie Gautier. Más recogido, el **Villa Eugénie**, con estrella Michelin y mismo chef, ofrece un menú emperatriz por el doble (reservas en el 00 33 0 559 41 64 00). Del mismo palacio salió una de las tres hermanas que pilotan **Ahizpak 7** (Avenue Verdun, 13; 00 33 0 559 22 09 26), agradable *bistrot* donde se prohíbe el congelador y se reinventa el producto vasco en un menú de 11 euros. En **Le Bistrot des Halles 8** (Rue Centre, 1; 00 33 0 559 24 21 22), precios razonables, buenos chipirones, mejor *cassoulet*.