



visitation à prolonger la balade sur ces terres, elles aussi, pleines de promesses. En route pour une promenade végétarienne entre Hénau et Hendaye, découverte des bons spots, belles adresses et coups de cœur dénichés pour vous. Une sélection importante et totalement gratuite... jubilation donc !

Sortir à Biarritz

« La rive des plages et la plage des vins » reste aussi la rive de la nuit et des sorties. Tout commence à l'heure du « plaisir », entre 18h et 20h, par un apéro face aux vagues de la Côte des Basques. Par beau temps, le quai de La 100 Marches regagne Jean-Baptiste-Lussac le fait le plein. On y vient pour voir le soleil se dissoudre à l'horizon et pour être vu. Crochet par le Bodega Bourgeois (2 place Bourgeois, 05 59 23 76 44), adresse incontournable de la Tertre de Basques, adieu à l'espagnole, dont la



Les plus belles nocées ont rendez-vous en Terres Océanes

Étude Angèle invente un nouveau jeu, tout de bois et de pierre de Bielle habitée - superbe. Les petits en sont fous et les parents aux anges. Les produits vrac, Petit Pain du Arday célèbrent les coups de cœur entre 18h, bulgares et portugaises d'Estade. Et les Apres en bois et les jeux de chance au trépas recréent des histoires merveilleuses, comme celles des contes de Francesca Carabelli ou d'autres auteurs et illustrateurs, qui se succèdent dans l'espace galerie, le temps d'une lecture ou d'une nuit. Bielle - 16 rue Charles 05 59 25 79 66 ou terres-oceanes.com.

constance reste exemplaire. Certains peinent l'ambiance enfantine du quartier des Halles, repaire d'adresses cossues, où le décor lumineux 50 et les petits vins de caractère du Bar du Marché (1 rue des Halles) le disputent à l'élégance « trendy » de son voisin le Du Miro (13 rue Gambetta, fraîchement repris par Daniel et Vincent, les deux frères fondateurs du Bar Jean. Sans oublier l'excellent Bistrot du rue du Centre, 05 59 24 36 57), qui poursuit son bon chemin. Mais la table du moment est ailleurs, à l'abri du quartier Saint-Charles, où Isabelle et Alexandre ont repris le Bistrot Aroma en décembre dernier. Nouvelle déco, nouvelle carte... et nouvelle identité. Désormais, l'Atelier (18 rue de la Bergerie, 05 59 22 09 37) régale nos sens d'une cuisine néo-traditionnelle, aux bases classiques revisitées, élaborée à partir des produits simples, sélec-

tionnés chaque jour par Alexandre. Tous les trois mois, la carte change, dans le respect des saisons et des productions locales. Pour autant, ne passez pas à côté des frites de Laguiole à base de fromage aveyronnais, LA spécialité du chef, tout droit débarqué de l'Aveyron avec Isabelle et leur petite fille. C'est beau - la décoration met les papilles en appétit -, c'est bon et dès septembre, Alexandre vous ouvre ses cuisines pour des cours de haute-volée. En prime, la carte des vins est travaillée avec la complicité d'Antoine Vignac, le jeune œnoconsultant d'Artnoa. A goûter sans modération et sans plus tarder. Un état d'esprit, soyons honnête, qui fait tout le charme de Biarritz. On le retrouve chez Nicolas, le restaurant de Marie et Michel Casse-Débat (5 avenue Maréchal-Foch, 05 59 22 51 30), qui enchante toujours ses papilles et ses sens. La décor-