

# San Sebastián

Paradijs voor fijnproevers

De mooiste baai van Europa, pintxosbars die haute cuisine in miniatuurvorm serveren plus de culturele én culinaire hoofdstad van Europa? Je moest al weg zijn, richting Baskenland!

Tekst: Gert Corremans • Foto's: Michaël Dehaspe



GANDARIÁS



SALTXIPI

## Koningin der badsteden

Vanaf 1885 bracht koningin Maria Christina haar zomers door in San Sebastián. Ze ontvluchtte Madrid om de heilzame koele zeelucht op te snuiven. Bij een gezondheidskuur aan de kust hoorden ook zoute golfbaden. Overall in Europa dipten de *rich and famous* hun bleke tenen in het water en nergens hadden ze een mooier uitzicht dan in San Sebastián: la Concha, een schelpvormige baai omringd door groene, steile heuvels. De oude stad en de haven nestelen zich tegen zo'n heuvel. Monte Urgull is versterkt met militaire bastions. Hoe mooier een baai, hoe groter haar strategische waarde en dus ook hoe meer oorlogen en belegeringen. Onder Maria Christina beleefde de stad haar belle époque: nieuwe theaters, hotels en een casino gaven de Spaanse zomerhoofdstad de grandeur van Parijs. Tijdens de woelige, gewelddadige twintigste eeuw verloederde de eens zo mooie badstad. Maar rond 1990 keerde het tij. De oude stad werd gerestaureerd, een generatie topchefs zette de Baskische keuken op de wereldkaart en surfers ontdekten de golven van la Zurriola, de tweede baai in de stad. Dat maakt San Sebastián tot wat het vandaag is: een geliefde badplaats, culinair mekka, hip surfersparadijs en – oh ja – dit jaar ook culturele hoofdstad van Europa. »



A FUEGO NEGRO





‘De vraag is in San Sebastián niet wat je eet, maar waar en bij wie’



## Het beste uit de Baskische keuken

De vraag is in San Sebastián niet wat je eet, maar waar en bij wie. Vier wereldberoemde chef-koks verzamelden samen elf Michelinsterren. **Juan Mari** en **Elena Arzak** zijn de tweede en derde generatie bij **Arzak**, de Comme Chez Soi van het Baskenland. **Pedro Subijana** is de geestes- en generatiegenoot van Juan Mari. Hij doet al veertig jaar onderzoek naar nieuwe smaken en texturen bij **Akelarre**. **Martín Berasategui** en zijn gelijknamige restaurant staan bekend om de lichte, frisse en fantasierijke gerechten. **Mugaritz**, het restaurant van **Andoni Aduariz**, ontleent zijn naam aan een eik. Hier tafelen met uitzicht op de natuur hoort volgens foodies bij de beste belevissen ter wereld. Pintxosbars stapelen hun toog vol met haute cuisine in miniatuurvorm. Oorspronkelijk waren de Baskische tapas eenvoudig. De bar-

man prikte vlees of vis op een stukje brood en gaf het als hapje bij je glas wijn. Intussen zijn de bars erg creatief geworden. Ze gaan aan de slag met Aziatische invloeden of trends uit de moleculaire keuken. San Sebastián heeft altijd een kosmopolitische mentaliteit gehad dankzij de buitenlandse bezoekers en grote culturele evenementen zoals het filmfestival. Ciderhuizen en grillhuizen serveren traditionele gerechten. De Riojastreek is ver, de weinige wijngaarden dicht bij San Sebastián produceren txakoli, een sprankelende witte wijn. De typische drank is dus cider. In de ciderhuizen drink je hem rechtstreeks van het vat en eet je een eenvoudig, vast menu. In het grillhuis (asador) bereidt de chef vis of steak op een houtskoolgrill in openlucht. Het populairste gerecht komt helemaal uit het Hoge Noorden: kabeljauw of stokvis, die door de Baskische zeevaarders al in de middeleeuwen geïntroduceerd werd. »



### DE TOPCHEF: PEDRO SUBIJANA

Akelarre, Subijana's restaurant, staat op een hoge klif, met een geweldig zicht op zee. Hij tovert er even mooie als vernieuwende gerechten op tafel. Foie gras en ijs met dezelfde textuur? Subijana zet zijn gasten graag op het verkeerde been. Hij was ook een van de drijvende krachten achter het Basque Culinary Center, de gastronomische universiteit van de stad. **Paseo Padre Orcolaga 56, Igeldo, [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)** Menu ongeveer 200 euro, zonder dranken.



### HET TOPTALENT: DANI LÓPEZ

Chef-kok Dani López en sommelier Estela Velasco haalden met Restaurante Kokotxa een Michelinster naar de oude stad. Dani is geboren en getogen in San Sebastián en vertrekt van de allerbeste producten, maar haalt ook inspiratie uit de Andalusische, Japanse en Chinese keuken. In een oude kelder naast de markt heeft hij zijn eigen kookclub opgericht. Reserveer er in groep een tafel en je mag meekoken en pottenkijken. **Campanario 11, Parte Vieja, [www.restaurantekokotxa.com](http://www.restaurantekokotxa.com)** Menu: 65 of 90 euro, zonder dranken.



A FUEGO NEGRO



A FUEGO NEGRO

### 3 X PINTXOS

Pluk de hapjes gerust van de bar, de barman houdt je rekening bij. Let wel: de beste pintxos staan niet op de toog, maar komen vers uit de keuken. Basken consumeren één drankje en één pintxo per bar.

#### ONZE FAVORIETE BARS?

**Gandarias** (31 de Agosto 23) is de klassieker. Denk aan een betegelde toog, hammen en hel licht. De verse pintxo met sirloin steak, groene peper en grof zeezout is een van de beste in de stad.

**Casa Urola** (Fermin Calbetón 20) serveert vooral miniatuurversies van gerechten uit het restaurant, met veel aandacht voor verse groenten. Probeer de artisjok met ham of groene bonen met kabeljauw.

**A Fuego Negro** (31 de Agosto 31) lijkt op een trendy kroeg. Bijna alle pintxos worden vers bereid. Reden genoeg om hier te tooghangen dus! Aanrader: de miniburger van Koberund kwartels met wortelpuree. **Tip:** gids Eskerme Falcón kent de pintxosbars van de oude stad op haar duimpje en neemt je mee op een oergezellige tour langs zes bars, [www.discoversansebastian.com](http://www.discoversansebastian.com)



GANDARIAS



CASA UROLA



‘En tussen het eten door nog wat cultuur opsnuiven’



PANTORI



SALTXIPI



MERCADO DE LA BRETXA

## Op de rooster gelegd

**Saltxipi** doet wat Basken van een grillhuis verwachten: eenvoudige gerechten piekfijn bereiden. Twee generaties werken er samen. In de keuken bundelen moeder Ana Mari en zoon Jon de krachten. Vader Javier ontvangt de gasten en Gorka, de tweede zoon, gidst hen door de wijnkaart. Basken lunchen en dineren laat. Het is bijna half twee als Jon de rode zeebrasem op de grill legt. Hij maakt twee insnijdingen, besprenkelt de vis met zout en olijfolie en stemt de baktijd en de afstand tot het houtskoolvuur af op de dikte van de vis. Eén grillrooster is bestemd voor chuleta, steak. En je kunt er ook krab en kreeft recht uit het aquarium bestellen. Doordat het restaurant is gevestigd in een woonhuis en je in de zomer in de tuin kunt eten, voelt het alsof je op visite bent bij een Baskische familie.

**Saltxipi, Calzada Vieja de Ategorrieta 3, Gros, [www.saltxipi.com](http://www.saltxipi.com)**

## Honger naar cultuur?

De culturele hoofdstad San Sebastián heeft een bescheiden programma. Ze investeert niet in cultuurtempels, maar in de bevolking, en wil de bestaande festivals niet beconcurreren. Dé blikvanger wordt de expo '1516-2016 - Tratados de Paz' ('Vredesverdragen'), van 17 juni tot 2 oktober in het Museo San Telmo en het cultureel centrum Koldo Mitxelena. Driehonderd kunstwerken, van Rubens en Goya tot Picasso en Yoko Ono, zullen er de vredesgedachte illustreren, een belangrijk thema in Baskenland. Ook leuk: van 21 juni tot 24 juli wordt Shakespeares Midzomernachtsdroom in openlucht opgevoerd, in het Park Cristina Enea. Je wandelt er van scène naar scène. Bij de jaarlijkse vaste waarden is het International Jazz Festival (juli) de aanrader. Wereldsterren geven concerten op pleinen, in theaters én op het strand. Spring zeker ook binnen in Tabakalera, een nieuw centrum voor hedendaagse cultuur in een oude tabaksfabriek. [www.dss2016.eu](http://www.dss2016.eu), [www.heinekenjazzaldia.com](http://www.heinekenjazzaldia.com) en [www.tabakalera.eu](http://www.tabakalera.eu) ■

### CIDER VOOR IEDER

Van januari tot april viert Baskenland het ciderseizoen. Veertig ciderhuizen in de dorpen rond San Sebastián laten je de nieuwe jaargang proeven en dienen een typisch menu op. Petritegi is een mooi adres in het dorp Astigarraga dat het hele jaar openblijft. Santé! **Petritegi, Bidea 8, Astigarraga, [www.petritegisagardoa.com](http://www.petritegisagardoa.com)**

### PRAKTISCHE INFORMATIE

- San Sebastián (of Donostia in het Baskisch) heeft 186.000 inwoners en ligt aan de Golf van Biskaje, op 25 kilometer van de Franse grens. Brussels Airlines vliegt dagelijks van Brussel naar Bilbao. De snelbus rijdt elk uur naar San Sebastián en doet er 70 minuten voor.
- Het toeristisch seizoen duurt van april tot eind oktober. Hotels zijn snel volgeboekt tijdens de zomer en tijdens het Filmfestival van San Sebastián in de tweede helft van september. **Info: [www.sansebastian-turismo.com](http://www.sansebastian-turismo.com)**

ZAPORE JAI



## 3 X CULINAIRE KOOPJES

**Zapore Jai.** De naam is Baskisch voor 'feest van smaken' en kan slaan op ciders, kazen en de andere Baskische lekkernijen in de rekken of op een flintertje ham van het Ibéricovarken uit Andalusie of de streek van Salamanca. Ook het Baskenland produceert ham, maar van een ander varkensras, en dat verschil proef je. Sylvain en Aurkene snijden je graag eens wat af. **San Jerónimo 21, [www.zaporejai.com](http://www.zaporejai.com), Parte Vieja.**

**Pantori.** "Om de tien dagen veranderen we de etalage", vertelt Ion Vazquez, die lokale producten als bieren, marmelades, kazen, olijfolie en verse groenten aanbiedt. Nu eens kleurt de etalage tijdelijk oranje van de sinaasappelen, volgende maand zie je misschien wel pepers, paddenstoelen of chorizo opduiken. "Als het maar smaak en kleur heeft", zegt Ion.

**Reina Regenta 4, [www.pantori.es](http://www.pantori.es), Parte Vieja.**

**Mercado de la Bretxa.** Door een modernisering heeft de overdekte markt wat van zijn glans verloren. Onder de glazen luifel buiten verkopen plattelandsvrouwen groenten van hun boerderijtjes. De uitstekende vishandels zijn er nog steeds, maar werden naar de kelder verbannen. **Alameda del Boulevard, [www.la-bretxa.com](http://www.la-bretxa.com), Parte Vieja.**