MAG
Novembre
Décembre 2025

#3

# Slowly

• PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE AU PAYS BASQUE •

*EUSKAL HERRIAN BIZITZEKO DENBORA HARTU*



**VOTRE MAG GRATUIT ET HOP DANS LE SAC !**

• MURAL'HITZ, L'ART URBAIN ET LA LANGUE BASQUE •
• LE CHOCOLAT QUI FAIT FONDRE LE PAYS BASQUE •
• OLENTZERO, FIGURE INCONTOURNABLE DE LA MYTHOLOGIE BASQUE •

L'Édito

# Slowly de l'hiver

... Les arbres se dénudent, le ciel se voile de gris, les journées raccourcissent... mais déjà pointent les Fêtes de fin d'année, avec leur lot de douceurs et de traditions : décorer le sapin, préparer le calendrier de l'Avent, écrire sa liste au Père Noël ou à Olentzero...

Que vous cherchiez des idées de cadeaux ou de quoi régaler vos invités, les artisans et entrepreneurs basques sauront vous inspirer. L'occasion aussi de rappeler qu'un cadeau n'est pas forcément matériel : on peut faire — ou se faire — plaisir avec une expérience gastronomique, une coupe de cheveux, un massage ou un atelier créatif. Le magazine regorge d'idées ! Bientôt viendront les réjouissances du réveillon et de la nouvelle année. Que l'on soit du genre à se mettre sur son 31 ou à se blottir au coin du feu devant un film ou une série feel good, on savoure ces instants de plaisirs simples : un bon repas, des chocolats, des pâtisseries... Et bientôt, la traditionnelle galette des Rois, à partager entre amis ou en famille. Tous ces petits rituels qui rendent l'hiver plus doux.
Chez ***Slowly***, nous vous souhaitons à tous de merveilleux moments de partage et d'émerveillement en cette période si particulière. Nous profitons aussi de cet édito pour remercier chaleureusement nos fidèles lecteurs et nos partenaires, sans qui cette belle aventure ne serait pas possible.

# Slowly Negua

... Zuhaitzek hostoak galtzen dituzte, zerua gris bilakatzen da, egunak laburtzen dira... baina urte hondarreko bestak hurbiltzen ari zaizkigu, eztiak eta tradizioz josiak: izaia apaintzea, Abenduko egutegia prestatzea, Bizarzuriri edo Olentzerori zerrenda idaztea...

*Opari ideien bila bazabiltza edo zure gomitei apairu goxoa eskaintzeko xedea baduzu, euskal ofiziale eta enpresaburuek inspiratuko zaituzte. Eta parada ederra da ere oroitarazteko opari bat ez dela bortxaz materiala izan behar: norbaiti edo —nork bere buruari— plazer egin esperientzia gastronomiko bati esker, ileak moztuz, masaia edo sormen-tailer bat eginez. Aldizkari hau ideiaz betea da!*
*Laster Eguberriko eta Urtats gaueko bestak izanen dira. Jantzirik ederrenekin janzteko gisakoa izan edo supazter xokoan kokatzeko gisakoa film edo feel good serie baten aitzinean, plazer sinple hauetaz gozatu dezagun: apairu on bat, txokolateak, bixkotxak... Eta laster, errege bixkotxa ere, lagun artean edo familian partekatzekoa. Negua eztiago egiten duten errritual ttipiak.*
*Slowly aldizkariak partekatze eta lilura memento goxo-goxoak opa dizkizu garai hain berezi honetan. Editorial honetaz baliatzen gara gure irakurle leialak eta partaideak eskertzeko, haiek gabe hau ez bailitzateke posible izanen.*



Sommaire


5 MURAL'HITZ, un festival transfrontalier

12 OLENTZERO qui est ce personnage?

14 BAYONNE, la capitale du chocolat

22 TUTO pour un joli calendrier de l'avent

32 FORÊT D'IRATY· Sentier de Zurzai

34 AGENDA


L'ours


*Slowly mag Pays Basque, novembre·décembre, 2025*
Tirage : 14 000 exemplaires.
Imprimé sur papier PEFC, en UE
Distribution de Bayonne à Saint-jean-de-Luz, dans le Pays Basque

E-mail : slowlymag@gmail.com
Internet www.slowlymag.fr
Directrice : Sandrine Vialatte - Tél. 06 99 67 39 10
Rédaction : Alicia Muñoz
Mise en page : Sandrine Vialatte et Manon Lestage
Commercial : Théo au 06 51 90 49 84
Commercial : Manon au 06 25 01 36 56

SITE INTERNET slowlymag.fr
INSTAGRAM Côte Basque @slowly.basque
INSTAGRAM Côte landaise @slowly_mag
FACEBOOK @Slowly Mag


Les contributeurs


PHOTOGRAPHE Aurélien Ibarrart aurelien.ibarrart

RÉDACTRICE Alicia Muñoz alicia.wildweb

GRAPHISTE Manon Lestage by__mans

# Ocean Clock,
## ou l'art de la revisite!




Photo © studio_255

***Fondée en 2015 par Stéphanie et James, la marque Ocean Clock a pour mission de moderniser nos instruments de mesure. Au fil des ans, elle a développé une gamme à la fois variée et cohérente, pour répondre avec style à tous nos besoins. Aujourd'hui, elle se distingue non seulement par la qualité de sa production, mais aussi sa quête d'innovation et son éco-responsabilité.***




Photo © Nils Baranx

### UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

Stéphanie fait partie de la **5e génération d'une famille d'ostréiculteurs.** L'horloge marine, elle la connait depuis son enfance. Et c'est justement en en cherchant une qu'elle a réalisé que l'apparence de cet objet n'avait pas évolué depuis des décennies. Alors, avec son compagnon, James, ils ont décidé de lui offrir **un nouveau style bord de mer à la fois moderne, élégant, épuré et teinté d'influences scandinaves.** Pour cela, ils ont dû apprendre l'horlogerie, étudier et démonter des mécanismes des heures durant. Les premières horloges des marées, ils les assemblent d'ailleurs dans leur maison. Mais le succès va très vite arriver.

### LEADER DE SON SECTEUR

Désormais installée dans la zone Pédebert (Hossegor) et celle des 2 pins (Capbreton), Ocean Clock a su séduire un public composé d'amateurs de décoration intérieure comme d'amoureux de l'océan. **L'horloge des marées** a quant à elle été rejointe par **l'horloge classique, le thermomètre, le baromètre et l'horloge lunaire.** En ce moment, on craque tout particulièrement pour :

- **La nouvelle gamme « Noël arctique »,** tout à fait de saison !
- **L'horloge « baigneuses » conçue en collaboration avec Marcel Travel Posters,** un autre talent landais.



Photo © Nils Baranx

*Tous les instruments de mesure sont personnalisables à l'atelier : un vrai plus pour vos cadeaux de Noël !*

### L'ARTISANAT MADE IN FRANCE ET ÉCORESPONSABLE

La fabrication est ici de la **plus haute qualité,** pour une **précision optimale.** Une visite de l'atelier d'Hossegor vous permettra d'admirer la gravure des aiguilles, l'assemblage des mécanismes ultra silencieux, etc. : ici, tout est fait à la main. Cette exigence a abouti au **droit d'utilisation très réglementé de la mention Made in France** et à la participation d'Ocean Clock **au Salon du Made in France,** qui se déroulera à Paris du 6 au 9 novembre 2025. Inspirée de la nature, Ocean Clock veille aussi à limiter son impact sur l'environnement en sélectionnant des **matériaux durables et au maximum locaux,** ou encore en utilisant des **matières premières biosourcées** (amidon de maïs, filets de pêche, etc.).

### OCEAN CLOCK

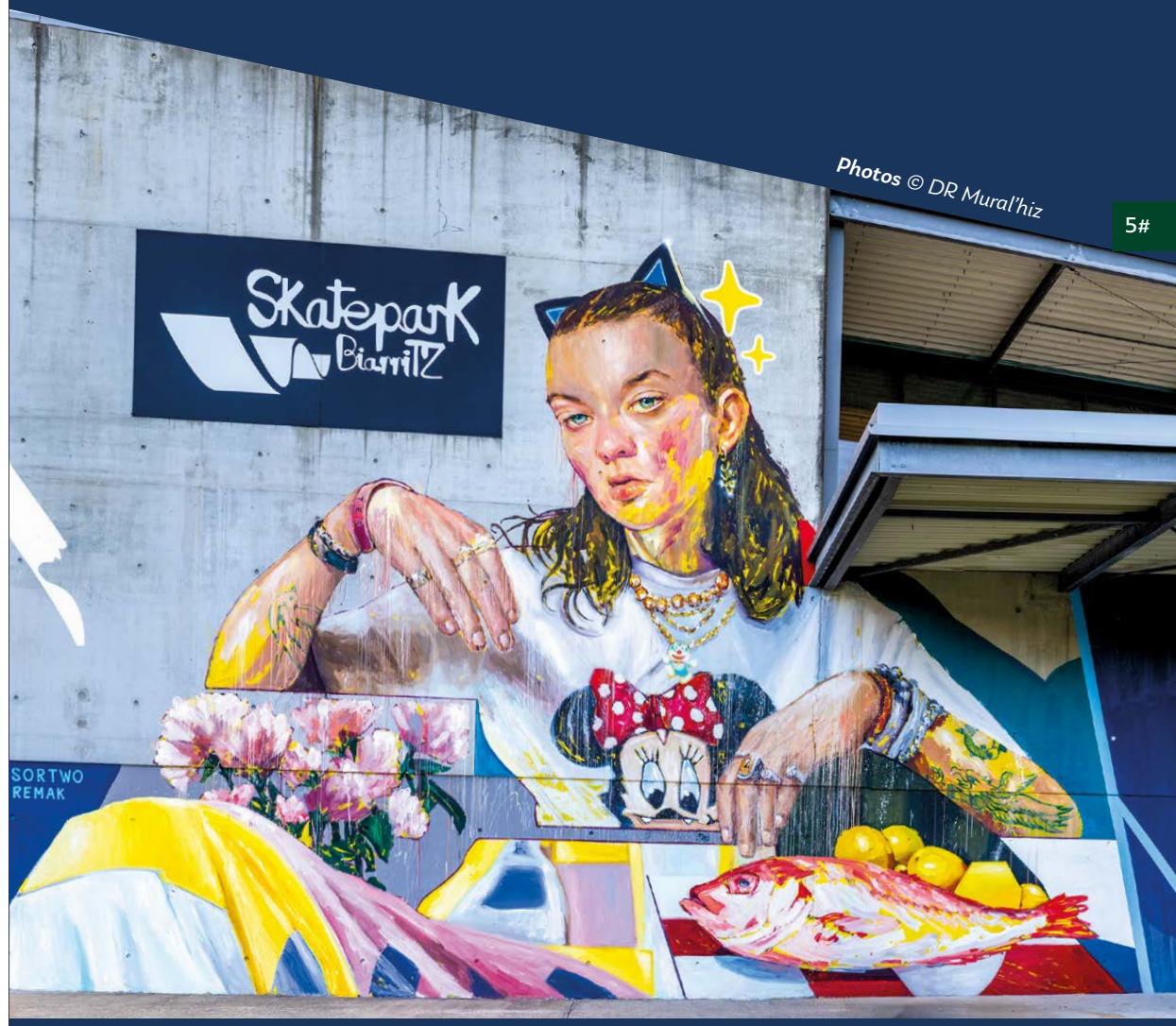
94, impasse des rémouleurs
Z.A Pédebert,
40150 SOORTS-HOSSEGOR
05 58 47 67 43
Dans le Pays basque,
présent à Biarritz, Bayonne et Guethary.
Liste des points de vente :
https://www.oceanclock.com/pages/points-de-vente
contact@oceanclock.com www.oceanclock.com
@Ocean Clock @ocean_clock

*Possibilité de retrait des commandes à l'atelier (avec casiers accessibles 24h/24).*
*Atelier-boutique ouvert du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h 30 et de 14h30 à 17h30.*
*Ouvert les samedis en décembre.*



# MURAL'HITZ,
## UN FESTIVAL TRANSFRONTALIER DÉDIÉ À L'ART URBAIN ET À LA LANGUE BASQUE

Retour sur la première édition de ce festival qui s'est tenu à Biarritz au mois d'octobre 2025.




Photos © DR Mural'hiz






Pendant cinq jours, du 15 au 19 octobre, les murs de la zone du Moura à Biarritz ont été le terrain de jeu de 70 artistes, principalement du Pays basque nord et du Pays basque sud, mais aussi des Landes ou de Bordeaux. Des invités aux talents multiples ont participé à l'événement : muralistes venus égayer les murs de l'Atabal, du skate-park et du Gaztetxe de Biarritz avec de grandes fresques murales, graffeurs ou encore sculpteurs.



« Nous avons voulu créer un événement autour de la langue basque et du muralisme, pour développer les liens entre artistes basques français et artistes basques espagnols »,

résume Adrien Franqueville, le cofondateur de l'association Updaters, qui est à l'origine de Mural'Hitz, un nouveau festival dédié à l'art urbain.

La première édition de cet événement ouvert à tous les publics a été un succès. « Nous n'avons eu que des retours positifs, avec des artistes heureux d'échanger et de pouvoir partager leur passion. »

D'autres animations ont ponctué ces cinq jours : des ateliers d'initiation au graffiti ou à la peinture, une initiation au skate, un « mur libre » sur lequel tous les visiteurs pouvaient apporter leur touche de peinture, une table ronde sur les acteurs et actrices invisibles du graffiti, retransmise par Dia Radio ainsi qu'un DJ set et un concert (groupe Le Local).

« On a déjà hâte d'être à l'année prochaine »,

partage Adrien Franqueville. Cette rencontre transfrontalière aura lieu en alternance entre Biarritz et Saint Sébastien. Rendez-vous donc à Saint-Sébastien en 2026 pour la deuxième édition de Mural'Hitz.











@muralhitz

# Quartier Moderne

## Le rendez-vous des créateurs locaux, à Anglet

***Depuis quinze ans, le Quartier Moderne permet aux consommateurs soucieux d'avoir un acte d'achat plus responsable d'aller à la rencontre des talents du Sud-Ouest. Rendez-vous du 5 au 7 décembre à l'Espace de l'Océan d'Anglet.***

Le Quartier Moderne est un concentré d'inspiration et d'énergie créative, à venir soutenir à la veille des fêtes. « C'est un acte de soutien aux **jeunes créateurs et artistes de notre région** », appuie sa fondatrice Marie-Barbara Moles-Pontallier, également à la tête d'un pop-up store à Hossegor.

Pour cette **29e édition**, la sélection a une nouvelle fois été soigneusement pensée. **Mode féminine et masculine, accessoires, cosmétique naturelle, home design, céramique, illustration, photographie…** Chaque stand est une vitrine de savoir-faire local.


© Brawno


© Villa Neska




Une **quinzaine de nouveaux exposants** rejoindront cette édition, dont Villa Neska (linge de table), Océane Bies (vannière installée en Soule), Resak precious plastic, qui transforme les rebuts de plastique en objets design, ou encore Brawno et ses vêtements en denim upcyclé. Citons aussi Sandie Jancovek, vitrailliste, ou encore Magic Under, spécialiste des compléments alimentaires à base de champignons cultivés à Capbreton.

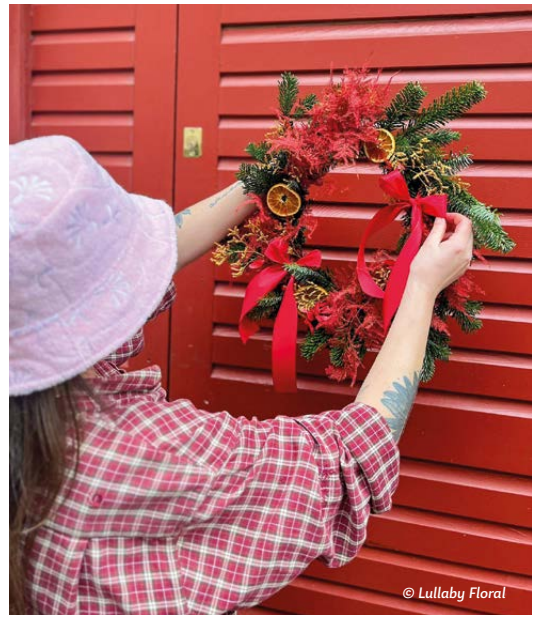

© Océane Bies



© Magic Under

Né en 2011 sous le nom " Les Martines ", l'évènement s'est peu à peu imposé comme le **rendez-vous de la création indépendante**. Plus qu'un marché de créateurs, il défend la slow fashion, sa charte éthique excluant toute incitation à la surconsommation. « Il nous semblait important de valoriser le temps passé et les matières sourcées par nos créateurs », rappelle Marie-Barbara Moles-Pontallier, désormais seule aux commandes. Autre évolution à noter : l'édition d'hiver devient unique.

Côté animations, les **ateliers DIY** vous permettent de faire le plein d'idées festives : initiation à la céramique (bougeoirs de Noël, mugs de voyage, décorations de sapin), ateliers floraux signés Lullaby Floral (bouquets et couronnes de Noël), ou encore "Brode ton cadeau" avec Uma Made (mini tambour à suspendre au sapin).


© Lullaby Floral


© Resak


© Sandie Jancovek

### *L'entrée à 3 €*

(Gratuite pour les moins de 12 ans)
donne droit à un ticket d'or.

### *À gagner :*

Un week-end en Lexus avec une nuit à l'Hôtel Indarra et un cours de yoga.

**QUARTIER MODERNE**
5 place des Docteurs Gentilhe
64600 ANGLET
06 10 68 77 39
contact@quartiermoderne.com
www.quartiermoderne.com
@quartiermoderne

# *Un tour de magie culinaire à Aukera,*

## le champ des possibles !

***Nichée dans la verdoyante forêt de Jatxou, la ferme Aukera (possibilité en basque) porte bien son nom. Ce lieu hybride propose, tous les dimanches, d'expérimenter une cuisine savoureuse et surprenante.***


Photo © Aukera

Des chevaux débroussailleurs à l'entrée de la propriété. Un pêle-mêle d'objets vintage mais aussi de sculptures et autres objets d'art insolites. Le domaine des Cimes, à Jatxou, est de ces lieux alternatifs aux multiples charmes. C'est que Clément Hauvette, notre hôte, a plus d'un tour dans sa besace. La cabane en bois, les serres, le mode de culture... Tout ramène à son côté « Géo Trouvetou », acquis avec le temps, en parfait autodidacte. Le résultat est bluffant : sa ferme est **autonome en électricité** grâce à ses panneaux photovoltaïques et **en eau** grâce à des bassins de récupération. Les serres et autre bâtiments de production construits à partir de **nombreux matériaux upcyclés : verre, zinc, bois ...**

Dans le verger et les champs attenants, Clément Hauvette cultive aussi bien des **légumes** que des **arbres fruitiers** selon les principes de l'agriculture biologique ou de la **permaculture**. Ici, on teste, on expérimente, on se trompe parfois, mais on recommence inlassablement, saison après saison, fort de nouveaux enseignements.


Photo © Sandrine Vialatte


Photo © Sandrine Vialatte

### UNE TABLE D'HÔTE D'EXCEPTION

Depuis trois ans, en lien avec la **cheffe californienne Jessica Tanaka**, Aukera propose des « **repas expériences** », **à thème**, avec une vue imprenable sur la forêt environnante. Après un inventif apéritif-cocktail, le déjeuner se déroule dans le « dôme du verger », impressionnante structure dessinée par l'architecte Inaki Noblia. Véritable aventure culinaire, c'est un moment de partage qui permet de s'ouvrir à un nouvel horizon de saveurs. En cinq plats, le menu, essentiellement végétarien, est composé quasi exclusivement à partir des produits de la ferme. Inspirée par la cuisine fusion, la cheffe américano-japonaise utilise de manière inventive les produits de saison, renouvelant très régulièrement ses recettes.

« C'est du circuit ultra court puisqu'on est sur **zéro kilomètre**, affirme Clément Hauvette, exception faite des huiles et des vins servis. L'hiver, nous gardons une diversité de produits grâce aux techniques de conservation comme la lacto-fermentation. »

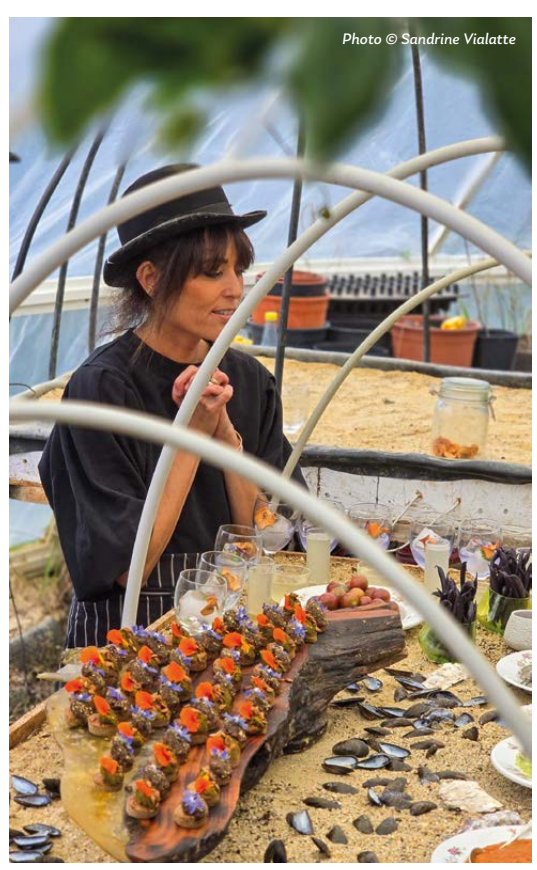

Photo © Sandrine Vialatte


Photo © Aukera


Photo © Sandrine Vialatte

***Formule unique***
5 plats + 3 vins + 1 cocktail à 75€/pers

***Expérience privatisable***
pour les groupes.

***Bons cadeaux disponibles***
sur demande à info@aukera-lcdp.com


**AUKERA**
**DOMAINE DES CIMES**
Aukera chemin de mestenborda,
64480 JATXOU
06 60 87 03 81
www.aukera-lcdp.com
info@aukera-lcdp.com
I want you for permaculture - aukera
aukera_permaculture

# OLENTZERO

## qui est ce personnage central des légendes basques ?

## *NOR OTE DA EUSKAL LEGENDETAKO PERTSONAIA HAU ?*



**Antithèse du Père Noël, Olentzero, figure incontournable de la mythologie basque, vient annoncer, aux alentours de Noël, le retour du soleil et de la lumière.**

Avec son visage noirci par la poussière, un gros sac rempli de charbon sur le dos, une faucille, un béret et des vêtements usés, Olentzero a quelque chose d'un peu effrayant... Il est pourtant un messager porteur d'espoir.
À l'approche de la fin d'année, Olentzero descend des montagnes basques, non pas pour apporter des cadeaux aux enfants, mais pour annoncer l'arrivée de jours meilleurs. Concrètement : des jours plus longs que les nuits, passé le solstice d'hiver du 21 décembre.
Cette figure de la culture et de la mythologie basque, personnification du solstice d'hiver, annonce le retour du soleil aux habitants et leur distribue du charbon pour se réchauffer. Pour le remercier, les habitants lui offrent en échange des chants traditionnels.
La légende a parcouru les siècles et de nombreuses festivités sont organisées chaque année dans les villages du Pays basque en l'honneur d'Olentzero. Au programme : défilés, chants et animations pour petits et grands !



**Bizarzuriren antitesia da, Olentzero euskal mitologiako ezinbesteko figura da, Eguberriz heldu da eguzkiaren eta argiaren itzulera jakinarazteko.**

*Aurpegia ikatzez belztua du, bizkarrean ikatzez bete zakua, igitaia, boneta eta jantzi higatuak; Olentzerok badu zerbait beldurgarri... Alta, esperantzaren mezularia da.*
*Urte bukaera hurbiltzearekin, Olentzero menditik jausten da, ez haurrei opariak ekartzeko, baina egun argitsuagoak heldu direla jakinarazteko. Zehazki: gauak baino luzeagoak diren egunak, abenduaren 21eko neguko solstizioaren ondotik.*
*Euskal kulturako eta mitologiako figura horrek, neguko solstizioaren pertsonifikazioak, argia itzultzen dela jakinarazten die herritarrei eta ikatza banatzen, berotzeko. Haren eskertzeko, herritarrek kantu herrikoiak kantatzen dizkiote.*
*Legendak orain arte iraun du eta urtero Euskal Herriko herri guzietan Olentzeroren omenez bestak antolatuak dira. Programan: desfileak, kantuak eta animazioak, ttipi eta handientzat!*

### Quelques dates à retenir :

- Défilé et cortège avec Olentzero à **SARE**, samedi 20 décembre 2025, de 16h à 20h (Fronton Plaza, Sare),

- Défilé et cortège avec Olentzero et sa compagne Mari Domingi à **ANGLET**, samedi 20 décembre 2025 à 10h30 (Gymnase du Pignada, 1, allée Raoul Follereau, Anglet)



- Séance photo avec le Père Noël et Olentzero à **HENDAYE**, samedi 20 décembre 2025 de 17h à 17h30 (Fronton Gaztelu Zahar, allées de Gaztelu Zahar, Hendaye)

- Exposition bilingue sur le personnage d'Olentzero, organisée par la Ville de **BIARRITZ**, l'Institut culturel basque et l'association Olentzeroren lagunak, du 3 au 28 décembre 2025 à la médiathèque, 2, rue Ambroise Paré, Biarritz

### Zenbait data :

- *Desfilea Olentzerorekin, **SARAN**, 2025eko abenduaren 20an, larunbata, 16:00etatik 20:00etara (Pilota plazan, Sara),*

- *Desfilea Olentzerorekin eta Mari Domingirekin **ANGELUN**, 2025eko abenduaren 20an, larunbata, 10:30ean (Piñadako gimnasioan, Raoul Follereau hiribidea, 1 - Angelu)*

- Argazki saioa Bizarzurirekin eta Olentzerorekin **HENDAIAN**, 2025eko abenduaren 20an, larunbata, 17:00etatik 17:30era (Gaztelu Zahar pilotalekuan, Gaztelu Zahar hiribidea, Hendaia)

- Erakusketa elebiduna Olentzerori buruz, Biarritzeko hiriak, Euskal Kultur Erakundeak eta Olentzeroren Lagunak elkarteak antolaturik, 2025eko abenduaren 3tik 28ra, Biarritzeko mediatekan, Ambroise Paré karrika, 2, **BIARRITZ**



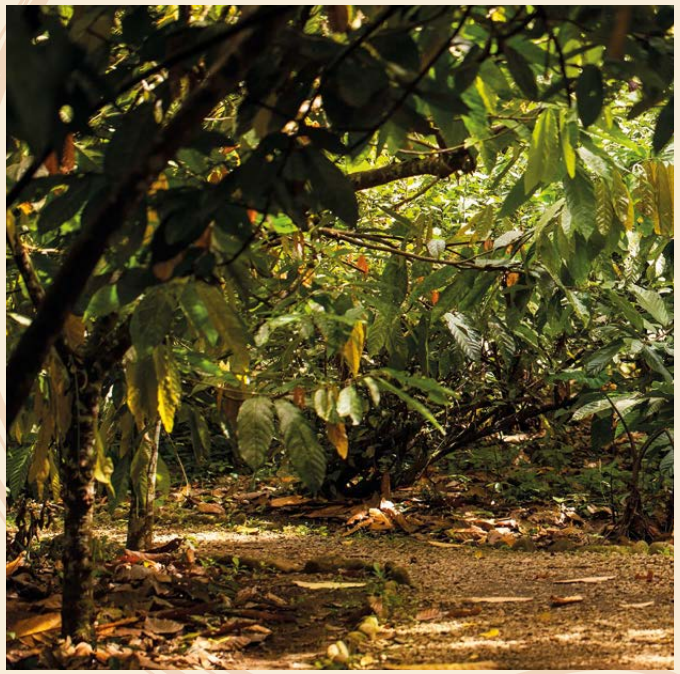
# BAYONNE, LA CAPITALE DU CHOCOLAT QUI FAIT FONDRE LE PAYS BASQUE

## BAIONA, TXOKOLATEAREN EUSKAL HIRIBURUA



**Dans les ruelles de la capitale basque, l'histoire du cacao se savoure au travers de la visite du musée du chocolat et en poussant les portes d'artisans chocolatiers d'exception.**

*Txokolatearen hiriburuko karriketan, kakaoaren historia gozatu daiteke txokolatearen museoaren bidez eta paregabeko txokolategileengana joanez.*



Au Pays Basque, le chocolat a le goût de l'histoire et du voyage. C'est à Bayonne, port ouvert sur le monde dès le XVII[e] siècle, que le cacao fit sa première escale en France. Les juifs portugais, fuyant l'Inquisition, y apportèrent le secret de cette fève exotique ramenée d'Amérique. Grâce à ces échanges maritimes, Bayonne développa un savoir-faire artisanal et devint rapidement la capitale française du chocolat.



*Euskal Herrian, txokolateak historiaren eta bidaiaren gustua du. Baionako portua munduari buruz ireki zen XVII. mendetik beretik, eta handik zen kakaoa sartu lehenbiziko aldiz Frantzian. Inkisiziotik ihes egin zuten judu portugesek Ameriketatik jin bihi exotiko horren sekretua ekarri zuten. Itsas trukaketa horiei esker, Baionak eskulangintzaren trebetasuna garatu zuen eta laster txokolatearen Frantziako hiriburua bihurtu.*

Aujourd'hui encore, la ville garde cette empreinte gourmande. Les ruelles du centre-ville exhalent un parfum de cacao grillé et les vitrines rivalisent d'inventivité chocolatée.
Parmi les chocolateries incontournables où faire vos emplettes, citons la Maison Daranatz, Chocolaterie Cazenave ou encore Chocolat Pascal. Et dans le vieux centre, impossible de passer à côté du Musée du chocolat, étape incontournable pour qui veut comprendre comment la fève est devenue une passion basque. Entre objets d'époque, récits de navigateurs et dégustations, on s'offre un appétissant voyage dans le temps !





*Gaur oraino txokolatearen herexak badira hirian. Alabaina, hiri barneko karriketan kakao txigortu usaina airean dago eta erakusleihoetan txokolatezko sormenak batak besteak baino ederragoak dira. Bisitatu beharreko txokolate-denden artean aipatu behar dira Daranatz etxea, Cazenave txokolategia eta Pascal txokolateak. Eta Txokolatearen Museoa ere ikustekoa da, kakao bihia nola Euskal Herrian errotu den ulertu nahi duenarentzat. Lehengo objektuen, itsasturien kontakizunen eta dastaketen artean, bidaia goxoa egiteko parada denboran zehar!*





### Et aussi !

À quelques kilomètres, à Cambo-les-Bains, la chocolaterie Puyodebat perpétue cette tradition depuis plus de 25 ans avec des créations artisanales, des recettes d'antan et une pointe d'audace contemporaine. Nouveauté : depuis peu, le salon La Tasse à moustache a ouvert ses portes, ainsi qu'un nouveau musée de chocolat basque et de l'histoire du chocolat basque. Une bonne raison d'aller y faire un tour !



### Gainera :

*Zenbait kilometrora, Kanbon, badu 25 urte Puyodebat txokolategiak tradizio hori iraunarazten duela eskuz egin sorkuntzekin, lehengo errezetekin eta ausartzia garaikide aire batekin. Berritasuna: berrikitan, La Tasse à moustache txokolate-gozotegia ireki da, baita ere euskal txokolatearen eta euskal txokolatearen historiaren museo berri bat. Hara joateko arrazoi ona!*



# *Les Docks de Biarritz,*

## un quartier vivant !

***À deux pas de la gare, de l'aéroport et de l'échangeur de l'Allégresse, les Docks de Biarritz sont devenus, en quelques années, un véritable pôle d'attractivité.***







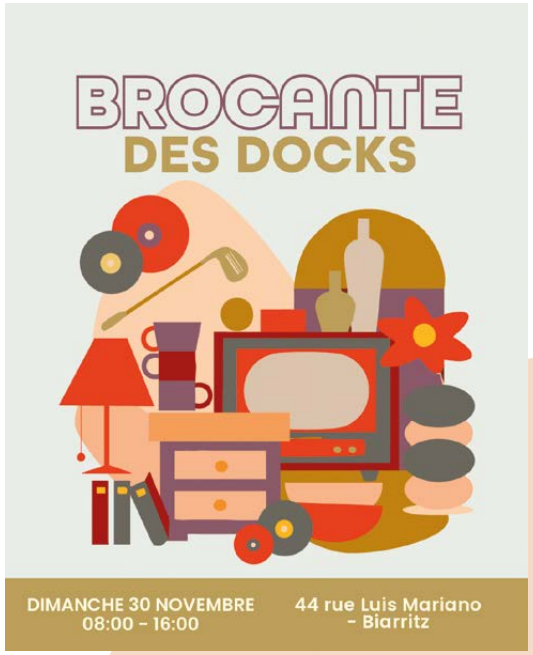

**"Facile d'accès et doté d'un grand parking gratuit, c'est le quartier parfait pour faire ses achats de Noël"**, souligne Geoffrey Tournemine, président de l'association des commerçants des Docks.

Créée il y a dix ans, l'association fédère aujourd'hui une **trentaine de commerces et d'entreprises**. "Notre vocation est de représenter l'ensemble des commerçants auprès des institutions locales, mais aussi d'animer le quartier en organisant des événements fédérateurs", précise-t-il. Parmi eux, la **brocante des Docks, organisée le dernier dimanche de chaque mois** (sauf en décembre), attire chineurs et curieux venus dénicher **meubles vintage, objets déco ou même vêtements lors des vide-dressings**.

Né de la reconversion d'une ancienne tuilerie biarrote, le site doit son essor à **Pierre-Bernard Gascogne**, entrepreneur visionnaire qui, dès la fin des années 1980, a perçu le potentiel de ce **lieu atypique**. Aujourd'hui, les Docks séduisent un large public venu de Biarritz, Arbonne, Bassussarry ou encore Arcangues, grâce à la **diversité de leur offre commerciale**.

Du poissonnier au primeur, en passant par la boucherie-charcuterie, le pâtissier, le caviste, le crémier ou encore le chocolatier, on peut y faire toutes ses **courses gourmandes**. Le Thé des Docks propose quant à lui une large sélection de thés du monde. Autres lieux pour trouver des idées de cadeaux : le Hammam de Biarritz, ainsi qu'une boutique éphémère de marques de glisse ouverte jusqu'à fin décembre. *Ticket d'or*.

Côté **restauration**, plusieurs établissements vous accueillent : Casa Santa Maria, So Wok, Taco del Diablo et Chez Isabella. **Quatre bars et cafés** animent également les journées et les soirées : le Café des Docks, le Molly's, le Prohibido et Chez Geoff, ouvert en mars 2024, où l'on peut assister à des **soirées stand-up**, à des **concerts live** ou à des **vernissages**.




©Della Rosa Klub

©Della Rosa Klub



Les Docks abritent aussi les **bureaux des entreprises** Tout'à dom (services à domicile), Mariage Vanille (robes sur mesure) ou encore un courtier en énergies. Enfin, de nouvelles enseignes sont attendues d'ici la fin de l'année, dont La Maison Sportive, une salle de sport, et l'opticien Le Studio à Lunettes.

Autant de **bonnes raisons de (re)découvrir les Docks de Biarritz**, un quartier incontournable à l'approche des fêtes.



Notre vocation est de représenter l'ensemble des commerçants auprès des institutions locales, mais aussi d'animer le quartier en organisant des événements fédérateurs.

**LES DOCKS DE BIARRITZ,**
44 rue Luis Mariano, BIARRITZ
associationdesdocksbiarritz@gmail.com
quartier_lesdocksdebiarritz

# *Maison Gaborit,*

## l'incontournable chocolatier du quartier des Docks de Biarritz !



*Située rue Luis Mariano, entre le Cellier et la Boucherie des Docks, la chocolaterie Maison Gaborit est une entreprise familiale qui a pour recette gagnante : rigueur, passion et simplicité.*

« On a la chance de travailler avec un produit qui fait plaisir. C'est devenu pour nous une passion », affirme Didier Gaborit, 35 ans de métier et gérant de sa propre **chocolaterie depuis 2022**.

Dans la famille Gaborit, chacun met la main à la pâte : Didier, le père, est à la production ; Nelly, la maman, s'occupe de la boutique ; Typhaine, la fille, participe à la vente, au conditionnement et à la fabrication.

« Selon les régions et les terroirs, il y a des profils de cacao différents, explique Didier. J'aime les chocolats d'Amérique du Sud, avec une vraie typicité. En ce moment, c'est le chocolat de Colombie, mais ça change tout le temps selon l'humeur. » Parmi la **trentaine de tablettes** proposées dans la boutique, Nelly avoue quant à elle un faible pour le 92 % de Madagascar ou la Gianduja, une recette de praliné italienne.

« On est hyper gourmands dans la famille et on ne s'en lasse pas ! », sourit Typhaine. Leur **gamme de bonbons** comprend **16 ganaches et 16 pralinés**. Ses préférés : « les ganaches aux fruits. Pour moi, la ganache framboise est le symbole du mariage réussi entre le chocolat et le fruit. » Elle recommande aussi les petits carrés aux cranberries et, pour les palais curieux, « les bonbons à la coriandre, au poivre de Sichuan et au poivre de Timut — du Népal, avec ses notes d'agrumes ».







Autre nouveauté à ne pas manquer : **les rochers d'exception** ; ***« le top du praliné, relevé d'une pointe de fleur de sel de Salies-de-Béarn »***, précise Didier.

### DÉCLINÉ POUR TOUS LES GOÛTS

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Gaborit décline ses classiques — truffes, marrons glacés, orangettes — et ses créations : boules de Noël fourrées au praliné, cartes au chocolat personnalisées « Zorionak », ou encore d'adorables manchots, qui tiennent compagnie, en vitrine, au Père Noël sculpté différemment chaque année.







Fort d'une **longue expérience en Suisse, au Luxembourg** mais aussi chez Henriet et la Maison Adam, Didier Gaborit a été sacré **Champion du monde des chocolatiers en 1996.** Un souvenir marquant pour ce passionné de création : « En chocolat, on peut tout faire. C'est de l'art, une matière qu'on modèle à sa guise. » Son exigence se retrouve dans le choix des matières premières : « Comparer, goûter et soigner chaque étape, du goût à la texture, c'est essentiel ».

Aujourd'hui, l'entreprise familiale compte 3 salariés. Le laboratoire, visible depuis la boutique, révèle un savoir-faire artisanal à contre-courant du tout mécanisé. **« Par amour du geste, on tient à préserver l'authenticité du métier. »**

MAISON GABORIT
**Chocolatier**
5 bis, rue Luis Mariano,
64200 BIARRITZ
05 54 66 65 07
contact@maisongaborit.com
@maisongaborit.chocolaterie

# Le Salon des Docks

## Prendre soin de soi jusqu'au bout des cheveux !

*Morgane, Alicia et Oïhana vous accueillent au Salon des Docks de Biarritz, un cocon de douceur où beauté rime avec sérénité.*

Ouvert en mars 2025, cet espace de **150 m²** à la déco contemporaine reflète la passion de Morgane, coiffeuse formée dans les **salons haut de gamme et sur les plateaux télé**. Une philosophie simple : **écouter, sublimer, révéler**. "J'aime rendre les gens beaux, créer du lien et offrir un vrai moment d'écoute", confie-t-elle avec le sourire. Dans ce salon, rien n'est laissé au hasard : chaque visite commence par un diagnostic personnalisé, pour une coupe, un balayage, une couleur ou un soin en parfaite harmonie avec votre style et la santé de vos cheveux.








À l'étage, le **Head Spa mixte** est une véritable parenthèse bien-être : massages aux huiles essentielles, vapeur apaisante, jets d'eau et rituels sensoriels pour relâcher corps et esprit. **Ambassadrice Keune**, l'équipe propose aussi des soins réparateurs au botox capillaire, des lissages brésiliens et un coin barber. Et pour prolonger l'expérience : **boissons de courtoisie, bijoux fantaisie, cartes cadeaux et petites attentions à chaque visite**.



**LE SALON DES DOCKS**
44 Rue Luis Mariano,
64200 BIARRITZ
07 68 64 08 55
Réservations sur Planity :
le-salon-des-docks-by-morgane
@lesalondesdocks





Tu aimes le chocolat ?

Concours Instagram

**en partenariat avec la Maison Gaborit à Biarritz (p. 18).**

**Rendez-vous le 28 novembre 2025**
**sur Instagram @slowlymag_paysbasque**
**pour participer !**
**Tirage au sort le 8 décembre 2025**

Abonne-toi !

Slowly
• PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE •

# MON TUTO FACILE POUR UN JOLI CALENDRIER DE L'AVENT

## TUTORIAL ERRAZA ABENDUKO EGUTEGIA EGITEKO



Tout le monde dispose à la maison de papier kraft ou de restes de papier cadeau. Voici une idée simple pour un rendu chic.

Pour cette version facile de calendrier de l'avent fait maison, créez 24 petites enveloppes avec du papier kraft (les plus pressés peuvent les acheter dans le commerce). Pour un meilleur effet : variez la taille des pochettes. Puis, décorez-les. Une option facile pour un rendu féérique : coller sur chaque pochette une branche de houx, un bâton de cannelle, une mini pomme de pin ou une petite décoration de Noël en bois. Les plus créatifs pourront les peindre ou réaliser de jolis motifs avec le trio des stylos des fêtes : blanc, doré et argenté.
Perforez vos pochettes d'un trou et enfin, accrochez les sachets avec une petite ficelle en chanvre sur une belle branche de bois flotté. Effet déco garanti !
Astuce : pour les numéros du calendrier, vous pouvez utiliser des stickers vendus dans le commerce ou imprimer vos propres étiquettes à coller sur chaque pochette.

Denek dugu etxean kraft papera edo opari paper soberakina. Hona ideia sinple bat emaitza polita lortzeko.

*Egutegia kraft zakuttoekin: urratsak*
*Eskuz egin abenduko egutegi erraz honen egiteko, egin itzazu 24 gutun-azal ttipi kraft paperarekin (presatuenek eginak prest eros ditzakete). Emaitza politagoa kausitzeko: gutun-azalak neurri desberdinekoak egin. Gero, apaindu. Aukera erraza emaitza liluragarria lortzeko: gutun-azalen gainean kola ezazu gorosti-abar bat, kanela-ziri bat, pinaburu ttipi bat edo Eguberriko zurezko apaingarri ttipi bat. Trebeenek tindatzen ere ahalko dituzte edo irudi ederrak sortu Eguberriko bolaluma hirukotearekin: zuria, urre-kolorekoa eta zilar-kolorekoa.*
*Gutun-azaletan zilo bat egin ezazu eta kalamuzko lokarri batekin esteka urean ibili abar eder batean. Etxea ederki apainduko duzu, gainera!*

### Opari ideiak :

- *Txokolatea*
- *Olerki bat edo feel good esaldi bat*
- *Bitxi bat*
- *Xaboi bat*
- *Esentzia olio bat*
- *Dutea*
- *Goxokiak edo karameluak...*

### Idées de surprises :

- Du chocolat
- Un poème ou une phrase feel good
- Un bijou
- Un savon
- Une huile essentielle
- Du thé
- Des bonbons ou caramels...








*DEPUIS JUIN 2018*

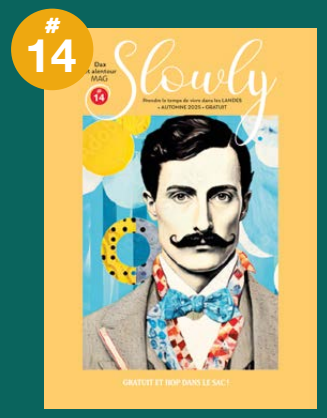
LE MAGAZINE QUI AIME LE SUD OUEST ET CEUX QUI LE FONT VIBRER !

# Slowly

• PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE •




**CÔTE BASQUE**
14 000 exemplaires
tous les 2 mois




**DAX & ALENTOUR**
14 000 exemplaires
tous les 3 mois




**CÔTE SUD DES LANDES**
12 000 exemplaires
tous les 2 mois

**Partez à la découverte du Sud-Ouest Atlantique !**
Chaque numéro vous fait découvrir nos collections thématiques, des rencontres inspirantes, des adresses incontournables et des événements coups de cœur.

**Envie de figurer dans nos pages et de connaître nos tarifs ?**
**Contactez et rejoignez l'aventure Slowly !**
Théo au 06 51 90 49 84 - Manon au 06 25 01 36 56
babcommerce@slowlymag.fr

Pays Basque, Côte sud des Landes, Dax & Alentour, ... Feuilletez nos magazines et laissez-vous guider vers nos adresses, rencontres et coups de cœur sur notre site internet **Slowlymag.fr.**

Sandrine Vialatte, directrice de publication, 06 99 67 39 10

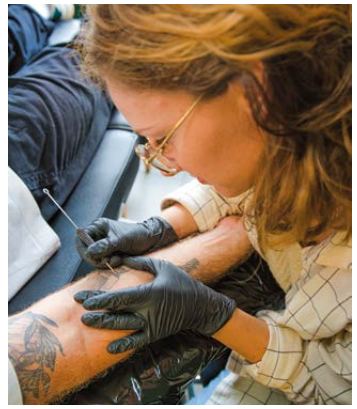
***LAISSEZ-VOUS GUIDER...***


# Sweet Barbarie,

## l'art du tatouage tout en douceur à Bayonne !

***Quartier des Arènes, à Bayonne, Salomée vous accueille dans le joli studio Melle Beauty Corner pour votre projet de tatouage.***





Lumière tamisée, ambiance feutrée, broderies et dessins encadrés : ici, tout invite à la douceur. "**J'ai à coeur d'accueillir mes client.e.s dans la bienveillance et dans le respect de leur intimité**", confie la Bayonnaise de 32 ans, installée depuis 2023 après une reconversion dans le tatouage. Ancienne graphiste et illustratrice, **le dessin est sa plus grande passion**. Sa signature ? Le **handpoke**, u**ne méthode ancestrale de tatouage réalisée à la main, sans machine**... ni le bruit qui va avec. "C'est la même aiguille, mais la peau est moins traumatisée : il y a moins de douleur, moins de sang et une cicatrisation plus rapide." Une approche qui séduit une clientèle à la recherche de plus **d'authenticité et de douceur dans l'acte**.



**STUDIO MELLE BEAUTY CORNER,**
40 rue de la Legion Tchèque,
BAYONNE
06 66 92 69 31
sweet.barbarie@gmail.com
linktr.ee/sweet.barbarie
@sweet.barbarie

Inspirée par la nature et les objets anciens, Salomée crée des **tatouages fins et délicats**. Son style micro-réaliste se rapproche du grain de la photo argentique : fleurs, animaux, objets vintage chargés de souvenirs... "On ne dessine jamais aussi bien que quand on aime ce que l'on dessine." La tatoueuse s'adapte aux demandes de ses clients, affectionnant particulièrement les projets qui traduisent un instant précieux à garder sur la peau. **"J'aime voir le sourire de celleux qui, avec leur.s tatouage.s, se sentent mieux dans leur peau et aiment se regarder dans un miroir"**, confie Salomée, qui partage le studio avec Mélanie, experte en beauté du regard.



# Gaillards,

## le foodtruck qui sublime la street-food !

*Le foodtruck Gaillards sillonne depuis l'année dernière les routes du Pays basque et du Sud des Landes et transforme des recettes traditionnelles en créations à déguster sur le pouce.*

« **Notre spécialité, c'est la street-food gourmande, modernisée et originale** », pose Maxime Hiriart, qui a ouvert le foodtruck « Gaillards » avec sa partenaire Laura Quidal en avril 2024. « Nous reprenons des marqueurs que tout le monde connaît, parfois à partir de plats traditionnels, pour en faire de la street-food », précise-t-il. Parmi les plats les plus appréciés : le sandwich brioché cochon, à base d'**échine de porc cuit à basse température pendant 9 heures**, sauce à l'oignon confit et jus de viande, chou rouge et ciboulette, ou encore le cordon bleu revisité à base de fromage de brebis et de jambon de Bayonne.







Maxime et Laura proposent une nouvelle carte à chaque saison. « **On crée nos plats de A à Z**, souligne Laura. On ne fait rien de classique car on a voulu proposer des plats qui ne se trouvent nulle part ailleurs ». **Maxime**, qui est passé par les **cuisines d'Alain Ducasse,** de Julien Duboué ou Stéphane Jégo s'appuie sur sa riche expérience pour construire **des plats uniques à partir de produits bruts avec les méthodes héritées de ces grandes tables**. Le foodtruck est présent à tous les matchs aux stades Jean Dauger et Aguilera, et à d'autres emplacements au Pays Basque et dans le Sud des Landes. Il est aussi possible de faire appel à Maxime et Laura lors d'**événements privés**, pour faire découvrir leur **cuisine généreuse et créative aux invités**.

**GAILLARDS**
BRISCOUS
06 83 53 88 34
www.gaillardsstreetfood.com/menu
@gaillards_streetfood



RECETTE DU CHEF





# Arancinis

*au champignon et crème de parmesan*

**Inspirés de la tradition sicilienne, ces petites croquettes de risotto, fondantes et croustillantes à la fois, sont la bouchée idéale pour accueillir l'hiver avec gourmandise.**

### *Ingrédients*
(env 25 arancinis)

- 175g de riz Arborio
- 250g de champignons de paris taillés
- 17g de fond blanc de volaille en poudre
- 600g d'eau
- 125g d'oignons ciselés
- 100g de parmesan
- 175g de crème liquide 30%
- 4 œufs
- Sel, piment d'Espelette
- Chapelure Panko

### PRÉPARATION

Faites revenir les champignons à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Faites suer les oignons dans un peu d'huile d'olive, rajoutez-y le riz et faites-le revenir quelques minutes. Rajoutez l'eau et le fond blanc, laissez cuire 25 min à feu doux en remuant régulièrement.

Une fois le riz cuit, rajoutez les champignons et 50g de parmesan, mélangez et assaisonnez. Laissez refroidir.

Dans une casserole, faites chauffer la crème. Une fois à ébullition, la verser dans un mixeur, ajoutez-y le reste de parmesan et assaisonnez. Mixez et réservez au frais.

Formez des boulettes de risotto (environ 50g) et trempez les dans les œufs battus puis dans la chapelure. Faites-les cuire 5 minutes à la friteuse à 180°C.

### SERVICE

Mettez dans le fond d'un plat de la crème de parmesan, puis disposez vos arancinis. Il ne vous reste plus qu'à déguster !

Vous pouvez servir ces arancinis en entrée, accompagnés d'un mesclun de salade et d'une vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique ou à l'apéritif en bouchées à partager.

# À Ciboure,

## une boulangerie au bon goût d'authenticité !

*Laurine et Jean-Robert insufflent à cette adresse historique de Ciboure de belles valeurs et une ambiance chaleureuse. Sans oublier leurs recettes authentiques, parfaites pour les fêtes.*

Depuis 2021, Laurine Devanne et Jean-Robert Hennon ont repris la boulangerie du bourg de Ciboure. Ce couple originaire des Deux-Sèvres s'est installé ici avec une idée simple : revenir à l'essence du métier. « **Tout ce qu'on vend est fait maison** », affirme Jean-Robert, **boulanger, pâtissier et tourier passionné**. « Nous faisons notre **propre levain** et travaillons à créer de nouveaux produits. » Avec le boulanger, Antoine, ils façonnent chaque jour pains, viennoiseries et pâtisseries dans le respect des savoir-faire d'antan. Laurine quant à elle, accueille les clients avec un dynamisme communicatif : « Jean-Robert a hérité de cette passion de son grand-père, minotier dans les années 1950. De mon côté, même si j'ai suivi des études en ressources humaines, j'ai toujours eu un lien affectif avec le contact client. »





### BON SENS ÉCOLOGIQUE

Dans leur entreprise, Laurine et Jean-Robert appliquent les valeurs qu'ils défendent au quotidien : consommation locale, respect des saisons et réduction des déchets. « **La réduction et le tri des déchets nous semblaient logiques**, explique Laurine. C'est pourquoi, nous avions fait faire des sacs à pain en tissu recyclé à une couturière locale. Les produits invendus sont proposés à -30 % en **anti-gaspi** et le reste part à la **ferme Larrea pour les animaux**. » Le couple privilégie les **circuits courts** et les fournisseurs du Pays Basque : farine Etxe Moulins de Soule, lait cru de la ferme Larrea, œufs plein air d'Arradoy, charcuterie du boucher Chez Paulette d'Urrugne, Fruits et légume du Marché de Magalie à Urrugne... À l'heure du déjeuner, quiches et croque végé aux légumes de saison séduisent une clientèle soucieuse de mieux manger.

### DÉLICES DES FÊTES

À l'approche des fêtes, la boutique s'emplit de **parfums gourmands**. Leur flan au lait cru, les « nuages » — des **chouquettes garnies de crème vanille** —, le **baba au rhum** ou encore le **russe** figurent parmi les incontournables. Sans oublier la **croustade** du dimanche et les **gâteaux basques** qui font la fierté de la maison. Pour célébrer Noël, la boulangerie propose une **brioche de fête garnie de fruits secs** (raisins, abricots, noisettes), un pain de mie festif aux éclats de pistache, figue et noisette, parfait pour les toasts, ainsi que **trois bûches pâtissières** aux parfums chocolat, pomme ou praliné. Et pour le Nouvel An, le **Saint-Honoré se réinvente sous forme de délicieuse bûche**.



### LA BOULANGERIE DE L'OCÉAN

3 rue de Pocalette,
CIBOURE
05 59 47 06 36
*Horaires: du mercredi au samedi, 7h - 13h, 15h30 – 19h, les dimanches de 6h30 à 13h.*



RECETTE DU CHEF



# Buche Paris-Brest

*pour 6 personnes*

### DRESSAGE FINAL

**Étaler le croustillant praliné sur le biscuit, garnir les choux avec 10g de ganache montée praliné et de 3g de praliné.**
**Pocher une première couche de ganache sur le croustillant.**
**Pocher ensuite 30g de praliné au centre, puis recouvrir de ganache.**
**Disposer 6 choux de chaque côté de la bûche. Finir la déco avec quelques noisettes torréfiées et des points de praliné.**

### BISCUIT CUILLÈRE

**Ingrédients :**
5 jaunes - 180g de sucre - 3 œufs - 5 blancs - 180g de farine
**Procédé :**
Monter ensemble les jaunes, les œufs et la moitié du sucre. À coté, monter les blancs et l'autre moitié du sucre. Mélanger les deux délicatement, puis incorporer la farine.
Dresser à la poche dans un moule rectangulaire. Cuire 10 minutes à 200 degrés.

### CROUSTILLANT PRALINÉ

**Ingrédients :**
50g de praliné - 15g chocolat lait - 30g de crêpe dentelle
**Procédé :**
Chauffer le chocolat et le praliné puis ajouter la crêpe dentelle.

### PÂTE À CHOUX

**Ingrédients :**
50g eau - 50g lait - 2g sel - 3g sucre 40g beurre - 60g farine - 90g œufs
**Procédé :**
Chauffer l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine et dessécher 2 minutes. Puis, hors du feu, incorporer les œufs.
Dresser 12 choux d'environ 3,5 cm de diamètre. Cuire 30 minutes à 200 degrés.

### GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ

**Ingrédients :**
50g crème - 50g chocolat blanc - 160g crème froide - 10g praliné
**Procédé :**
Chauffer la crème, verser sur le chocolat. Une fois bien fondu, ajouter la crème froide et le praliné. Réserver 24 heure au froid.

# Morgane Café

## Un cocon gourmand à Anglet !

*Un doux parfum de café fraîchement torréfié flotte désormais dans la galerie du Centre E.Leclerc BAB. Depuis le 1er septembre, le Morgane Café a ouvert ses portes, invitant les amateurs de thés et de cafés à s'offrir une parenthèse de plaisir et de convivialité.*



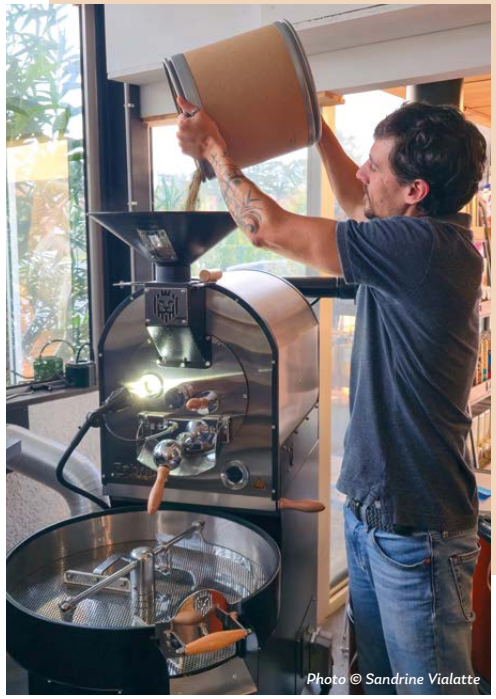
Ici, tout respire la chaleur et l'authenticité. L'ambiance boisée, les lumières tamisées et le sourire de Morgane donnent immédiatement le ton : **on vient autant pour déguster que pour se sentir bien**. À la carte, un **matcha latte onctueux, un chai latte aux notes d'épices, ou encore un surprenant Ube venu des Philippines**. Côté douceurs, carrot cake, banana bread et cake citron complètent le tableau.





Derrière la marque Morgane, on trouve une **famille de passionnés de café sur trois générations**. Déjà torréfacteurs à Bénesse-Maremne, Morgane et Yohann réalisent ici leur rêve : prolonger l'aventure dans un espace de partage et de découverte. Yohann, **torréfacteur diplômé**, sélectionne des cafés issus de petites exploitations, du Honduras à l'Éthiopie, en privilégiant la **qualité et la traçabilité**. « **Notre plaisir, c'est de partager notre savoir-faire, du grain à la tasse, et de proposer des cafés dont on connaît l'histoire, les producteurs et les origines** », explique Morgane. Une approche artisanale et humaine, où chaque café est torréfié avec précision pour révéler toute sa richesse aromatique.




La partie boutique, quant à elle, déborde de tentations : plus de **80 thés d'origine, cafés de spécialité, chocolats, matcha, maté, tasses, théières et accessoires raffinés**.

Un paradis pour offrir… ou se faire plaisir. Et pour les gourmands, ne partez pas sans goûter leur **célèbre chocolat chaud aux marshmallows** !



**MORGANE CAFÉ**
**Galerie marchande du E.Leclerc Anglet BAB**
43, rue du Bois Belin,
ANGLET
05 59 20 26 02
morganecafemhd@gmail.com
cafemhd.fr
@morganecafemhd
*Du lundi au samedi, de 9h à 18h*

*Photos : DR Alicia Munoz*



# FORÊT D'IRATY SENTIER DE ZURZAI



**À l'orée de l'hiver, rien de tel que de se promener en forêt pour se ressourcer. Le site des Chalets d'Iraty est un point de départ de choix pour de nombreuses randonnées. Parmi elles : l'itinéraire facile de Zurzai.**

*Départ : Une fois arrivé au plateau d'Iraty Cize, où se trouvent l'accueil des chalets, le départ de la randonnée se trouve précisément en face du bâtiment Etxola.*




Au départ du plateau d'Iraty-Cize, la boucle de Zurzai offre une douce immersion dans la plus grande forêt du Pays Basque.
On se laisse porter par le balisage jaune le long d'un sentier qui serpente d'abord le long d'un torrent de montagne, dont les eaux claires sont un refuge pour le discret Calotriton des Pyrénées et autres amphibiens.









## Infos pratiques

*Dénivelé positif : + 313 m*
*Distance : 8 km*
*Durée : 2h45*

Plus haut, le col de Zurzai dévoile un univers singulier de tourbières, refuges d'une flore rare et fascinante comme la drosera, petite plante carnivore aux pétales rouges et collants. La boucle se poursuit au cœur d'une hêtraie majestueuse, dont les teintes chaudes automnales, mousses et lichen, composent un tableau typique. En regagnant le plateau d'Iraty, le marcheur découvre les cromlechs, mystérieux cercles de pierres dressés il y a plusieurs millénaires, témoins silencieux des premières présences humaines dans ces montagnes. Un instant magique pour clôturer cette marche ressourçante.



# AGENDA

NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2025

## DU 14 AU 16 NOVEMBRE
**Festival Lettres et le Vivant à Saint-Jean-de-Luz et Ciboure**
Ciné-débats, conférences et spectacles vivants ponctuent cette 4e édition du festival organisé par l'association Lumak autour de notre lien avec la nature au travers de la littérature.




## LES 15 ET 16 NOVEMBRE
**Biarritz Tattoo Fest**
Rendez-vous à la Halle d'Iraty, à Biarritz, où plus de 150 artistes tatoueurs de tous horizons présenteront leurs styles et techniques.




## DU 17 AU 23 NOVEMBRE
**Handi'gnité à Bayonne**
Une semaine pour sensibiliser à la diversité des handicaps avec des expériences immersives et un focus spécial sur le handicap psychique. À ne pas manquer : la projection du documentaire Soyons fous le 18 novembre au CGR.




## LE 18 NOVEMBRE ET TOUS LES SAMEDIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE
**Initiation à la danse basque à Saint-Palais**
Un rendez-vous gratuit et ouvert à tous pour apprendre les danses traditionnelles basques ou pour se perfectionner, à la salle Airetik, rue de la Bidouze à Saint-Palais.

## DU 31 OCTOBRE 2025 AU 4 JANVIER
**Exposition**
**« Joséphine Baker, libre et engagée »**
Cette exposition organisée au Didam par la ville de Bayonne retrace le parcours de Joséphine Baker, entre ascension artistique, engagement dans la Résistance et combat contre la discrimination.




## DU 28 NOVEMBRE 2025 AU 4 JANVIER
**Biarritz en lumière**
Marché de Noël au Jardin Public, tournée du Père Noël et d'Olentzero, illuminations et projections lumineuses et musicales sur les façades de l'Aquarium, l'office de tourisme et l'église Sainte Eugénie donneront à la ville une ambiance féérique.
Projections animées et musicales du 23 décembre au 7 janvier.

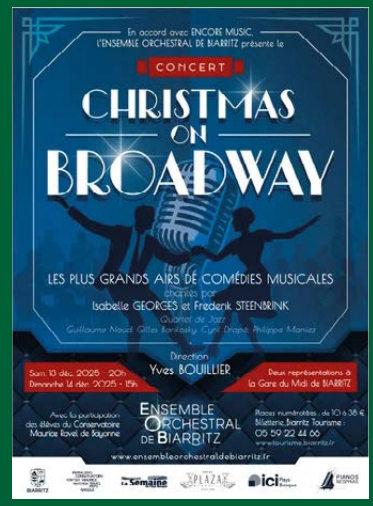
## DÉCEMBRE
**Noël à Bayonne**
Illuminations, marché de Noël et attractions (dont la Grande roue) sont au programme pour s'immerger dans la magie de Noël.

## DU 5 AU 7 DÉCEMBRE
**Quartier moderne**
Depuis quinze ans, le Quartier Moderne permet aux consommateurs soucieux d'avoir un acte d'achat plus responsable d'aller à la rencontre des talents du Sud-Ouest. Espace de l'océan, chambre d'amour à Anglet

## DU 5 AU 14 DÉCEMBRE
**Marché de noël franco-allemand à Anglet**
Place des cinq cantons, ce marché annuel mêle créations locales et spécialités allemandes comme le choucroute-saucisse ou les biscuits de Noël, à accompagner d'un délicieux vin chaud !

## LE 12 DÉCEMBRE À BAYONNE (ÉGLISE SAINTE-CROIX) ET LE 14 DÉCEMBRE À SAINT-PALAIS (CINÉMA SAINT-LOUIS)
**Concert de l'Orchestre du Pays Basque – Le bœuf sur le toit et autres fantaisies françaises**
Milhaud, Debussy et Poulenc seront au programme de ce concert de l'Orchestre du Pays Basque, version symphonique.

## LES 13 ET 14 DÉCEMBRE
**Christmas On Broadway**
Un concert d'exception pour revivre les plus grands airs de Broadway joués par l'Ensemble Orchestral de Biarritz à la Gare du Midi, à Biarritz.




## JEUDI 25 DÉCEMBRE
Joyeux Noël !

## JEUDI 1er JANVIER
Bonne année !

## 1er JANVIER 2026
**Le bain de midi à Anglet**
Avis aux baigneurs courageux, prêts à braver les eaux froides de l'océan dès le 1er janvier pour ce bain collectif de la nouvelle année !

LE WEEK-END DES MARQUES INDÉPENDANTES ET ENGAGÉES

29

# QUARTIER MODERNE

**VENDREDI 5 DÉC** 15H-20H
**SAMEDI 6 DÉC** 10H-20H
**DIMANCHE 7 DÉC** 10H-18H

## MODE DESIGN LIFESTYLE

www.quartiermoderne.com

**ESPACE DE L'OCÉAN**
**CHAMBRE D'AMOUR**
**ANGLET**

**ENTRÉE 3 EUROS**
**GRATUIT -12 ANS**

Anglet Côte Basque
INDARRA
Côte Basque
Slowly
CrazyHome
LEXUS groupe clim
RTL2 LE SON POP-ROCK