

# IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

## DÉCO & DESIGN

Mode, luminaires,  
arts de la table...  
30 pages festives



### FOOD

De l'assise à l'assiette,  
les architectes mettent  
le couvert

Trésors comestibles :  
10 designers culinaires au top

### LIFESTYLE

Reportages : 4 intérieurs  
pour gastronomes

Chambres de rêve :  
notre sélection dressings,  
literie et linge de lit

### TRIPS

Mexico, la maxi-food city  
Copenhague, le goût du design

L 12525 - 163 - F: 7,90 € - RD



LE PLUS SAVOUREUX DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 163 - Décembre 2023 - Janvier 2024 - 7,90 € - www.ideal.fr

### Maïa Morgensztern

Historienne de l'art de formation, Maïa a travaillé outre-Atlantique avant de se poser à Londres comme journaliste pour des revues internationales et conseillère culture pour des entreprises. Art, cinéma, design, mode, voyage... Elle s'intéresse surtout aux points de rencontre entre les disciplines. Cette fois, c'est à San Sebastián, dans le Pays basque espagnol, qu'elle est allée compter les étoiles de chefs et découvrir le secret qui fait de la bourgade une actrice majeure de la haute gastronomie contemporaine (p. 278). Elle nous présente aussi les collections maison d'un designer gourmand (p. 118) et d'un parfumeur voyageur (p. 52).

© @MAIAMORGEN



© POLSKEY



© THOMAS JEAN

### Young-Ah Kim

Young-Ah est une photographe coréenne qui a vu son premier sujet publié dans IDEAT en 2011. Toujours de l'aventure aujourd'hui, elle collabore aussi avec les magazines *The Good Life*, *T* (du *New York Times*) et *WSJ* (du *Wall Street Journal*). Pour ce numéro, elle s'est glissée dans les ateliers de l'illustre manufacture de porcelaine française Faiencerie de Gien, où elle a pu saisir toutes les étapes de fabrication des pièces historiques ou contemporaines. Un reportage riche en enseignements sur l'exigence d'une maison vieille de deux siècles, mais qui regarde vers l'avenir avec sa nouvelle directrice de création, Ève Cazzani (p. 106).

© @KYASAJIN

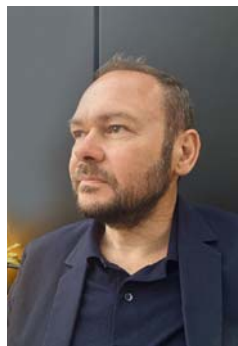
### Marie Godfrain

Sa passion pour les objets beaux et bien conçus l'a amenée à prêcher la bonne parole du design dans *M*, le magazine du *Monde* ou dans *The Good Life*. Ce mois-ci, Marie est allée à la rencontre de professionnels multidisciplinaires passionnés : les designers culinaires, des magiciens de la mise en scène et du goût, qui transforment l'indispensable repas en expérience gustative, voire artistique (p. 74 et 84). Parce qu'une fois n'est pas coutume, la journaliste nous propose une sélection de livres autour des nourritures... terrestres (p. 66) ainsi qu'une collaboration entre l'artiste Donald Judd et l'orfèvre Puiforcat (p. 96).

© @M\_ARIEAPARIS



© MARION BERRIN



### Olivier Rneau

Auteur régulier d'IDEAT, Olivier écrit depuis vingt ans sur l'art de vivre, l'art, l'architecture et le design. Il s'intéresse à des domaines aussi variés que l'automobile, la mixologie ou la cuisine. Pour ce numéro, il s'est rendu dans la capitale danoise, réputée pour être aussi celle du « bon goût », grâce à des adresses aussi belles que délicieuses : bienvenue à Copenhague (p. 286)! Direction le sud, avec Mexico, mégapole sud-américaine tentaculaire, où l'attractivité gastronomique est devenue un véritable vecteur culturel tant les courants, les influences et les énergies la traversent (p. 258).

© @OLIVIER.RENEAU

### Michel Figuet

Photographe depuis quarante ans, il commence par des pochettes de disques et des affiches de concerts, collabore avec les magazines *Globe* et *Vogue France*, puis signe plus de 30 couvertures comme reporter-photographe (*Condé Nast Traveller*). Ses images sont publiées dans *Égoïste*, *Vogue USA* et *Japan*, *Marie Claire*, *Elle*, *AD*... Il a traversé l'Atlantique, de Copenhague à Mexico, pour nous rapporter des images d'une cité nordique, riche en adresses qui mettent l'eau à la bouche et où l'attention au design concerne aujourd'hui tous les établissements (p. 286), et d'une ville-monde où l'offre culinaire se réinvente (p. 258).

© @MICHELFIGUET



### Nathalie Krag

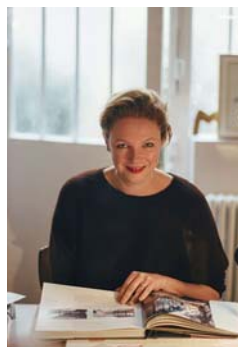
Danoise, Nathalie Krag vit entre Milan et Copenhague. Architecte de formation, elle est passionnée de photographie depuis l'enfance, marquée par de nombreux voyages en famille autour du monde. Très inspirée par le cinéma, elle tente, dans chacune de ses images, de raconter une histoire. Elle travaille avec de grands magazines internationaux et des clients en architecture, design et art. Pour ce numéro, c'est l'appartement milanais de l'architecte napolitain Giuliano Dell'Uva qui a été son sujet. S'y retrouvent aplats de couleur juxtaposés et associations graphiques dans un ordonnancement évocateur de toiles de peintres (p. 222).

© @NATHALIEKRAGPHOTOGRAPHER

### Blandine Dauvilaire

Passionnée, Blandine couvre la culture, le *lifestyle* et le tourisme pour les cahiers régionaux de *Madame Figaro*, du *Figaro magazine* et collabore avec IDEAT depuis six ans. Elle aime se faufiler dans les ateliers, révéler l'envers du décor et la personnalité de ceux qui le fabriquent, relater leurs gestes et leurs pensées. Dans ce numéro sur la gastronomie, elle a rencontré une designeuse culinaire spécialiste des Alpes (p. 74). Elle revient sur les grandes manufactures dont la production contribue à la réputation des arts de la table comme élément d'un certain savoir-vivre (p. 86). Et sur l'histoire de la maison de champagne Charles Heidsieck (p. 122).

© @BLANDINEDAUVILAIRE



### Caroline Tossan

Au *Journal du dimanche*, puis à *Paris Match* pour la mode, la gastronomie et le design, Caroline témoigne du processus créatif à travers l'actualité. Bien que fondatrice du concept-store Maison M, à Paris, elle n'a jamais lâché l'écriture. Elle est aujourd'hui « storyteller » pour des projets *lifestyle*, pour la Paris Design Week, Maison&Objet et des architectes. Ce mois-ci, elle nous emmène à la Factory de Mathieu Lehaneur (p. 38), puis elle nous fait découvrir les pièces de design d'architectes d'intérieur (p. 98), avant de nous révéler le travail moteur de Mathilde Bretilot avec de jeunes designers et des céramistes du monde entier (p. 100).

© @CAROLINETOSSAN

# San Sebastián, gastronome par nature

Petit port de plaisance du Pays basque espagnol, un temps cerné de murailles protectrices contre les envahisseurs, San Sebastián accueille plusieurs millions de visiteurs par an et compte désormais 19 étoiles au *Guide Michelin*. Retour sur la réussite de cet exploit, qui a fait de ce village pittoresque un spot incontournable pour les gourmets.

Par Maïa Morgensztern / Photos Roberto Badin pour IDEAT



**Ci-contre** La baie de la Concha s'ouvre sur la mer Cantabrique riche en poissons et en crustacés qui composent les menus des grandes tables donostiennes. © JAVIER LARREA / DONOSTIA SAN SEBASTIAN TURISMOA **Page de droite** Si la place de la Constitution, au cœur de San Sebastián, a servi d'arène au XIX<sup>e</sup> siècle, elle offre aujourd'hui des terrasses ombragées pour boire un verre ou faire une pause déjeuner, loin de la foule. © LUDOVIC MAISANT



**C**hapeau à plume et port de tête altier, une femme nous fixe du regard en se servant une cuillerée de jus de viande recomposé, préconisé par le D<sup>r</sup> Valdés García, de Montevideo. Si l’affiche de 1906 célèbre la sublime baie de la Concha de San Sebastián (« Donostia », en basque) en arrière-plan, elle ne laisse rien présager de l’importance de la ville dans le monde de la haute gastronomie contemporaine. En ce début de XX<sup>e</sup> siècle, les graphistes chargés de promouvoir la petite cité basque espagnole s’attendent volontiers sur les bienfaits de la mer ou le développement du chemin de fer et des casinos. Ils mettront ensuite en avant le festival du cinéma, inauguré au milieu des années 50, puis celui du jazz, la décennie suivante. De la cuisine, qui tient pourtant une place prépondérante dans la culture locale, il n’est quasiment pas question. Il faudra attendre la fin des années 80, sous l’impulsion du chef Juan Mari Arzak, un Donostien formé à l’école hôtelière de Madrid, pour que la ville signale sa présence à l’international. L’homme reprend le négoce fondé par son grand-père et crée le mouvement de la nouvelle cuisine basque qui modernise les propositions gustatives tout en conservant le goût du *pueblo* (« village »). Une recette qui lui permet de décrocher, en 1989, trois étoiles au *Guide Michelin* et dont le restaurant Arzak, aujourd’hui tenu avec sa fille Elena, a su garder le niveau d’excellence d’antan.

### Un secret bien gardé

Pour comprendre la place de la gastronomie à San Sebastián, il faut se tourner vers une coutume locale forte et pourtant peu connue du grand public, les *txokos*. Traditionnellement réservées aux hommes – qui voulaient « échapper » à la domination des femmes à la maison –, ces sociétés gastronomiques privées sont fermées aux touristes. À l’image de la centaine de

### HÔTELS

#### Arima Hotel & Spa (1)

Établissement familial lové dans la forêt de Miramón, Arima est un refuge de sérénité porté sur le respect et la préservation de l’environnement. On vient buller au bord de la piscine qui surplombe le parc, tandis qu’en cuisine les petits plats bio offrent un peu de répit, loin de la fièvre des tables étoilées. Les chambres sont décorées dans un style zen et contemporain, aux accents scandinaves. **Paseo de Miramón, 162. Arimahotel.com**

#### Lasala Plaza Hotel (2)

À deux pas de la basilique Sainte-Marie-du-Chœur, les 58 clés de cet hôtel de charme rendent hommage à la culture basque et à la mer. Dans les chambres décorées avec des tons neutres apaisants, on apprécie les grandes baies vitrées ouvertes sur le port. Sur le toit, la petite piscine et le bar donnent sur l’immense baie de la Concha. Voilà le point de chute idéal pour goûter aux délices de San Sebastián. **Lasala Plaza, 2. Lasalaplazahotel.com**



## BARS À PINTXOS

### Ganbara

Plein à craquer depuis 1984, Ganbara est réputé pour ses pintxos (variantes des tapas). Optez pour les txangurros à la donostiarra (tartelette d'araignée de mer), les pintxos de rape (à la lotte) et l'écrevisse plantée sur des pommes de terre fondantes. Dans ce lieu, recommandé par le chef Juan Mari Arzak, on croise de nombreuses toques étoilées, dont René Redzepi (Noma) et Eneko Atxa (Azurmendi). Bienvenue à la table des chefs !

San Jerónimo Kalea, 21.  
Ganbarajatetxea.com

### SSua Arde Donostia (3)

Ouvert en 2019, Ssua consacre son travail au grand incendie de 1813, qui a ravagé la ville (sua signifie « feu » en basque). Sa devise ? « Arde Donostia » (« San Sebastián brûle »). Et ses pintxos aussi, préparés sur le grill. Commander le bonito (thon grillé) et une assiette de petits piments piparras sautés au gros sel, arrosés de cidre local, à déguster avec un verre de vin blanc txakoli.  
31 de Agostso Kalea, 31.  
@@ssua.ardedonostia

### Cuchara de San Telmo

On vient ici pour la cuisine moderne et son ambiance de bistro en ébullition. Accoudé au bar, on commande selon les arrivages proposés sur l'ardoise, jusqu'à ce que la cuisine sorte les pintxos que l'on récupère à la criée. Optez pour le pulpo à la gallega (poulpe, chou à l'ail et jambon) et la burrata aux palourdes. On fait glisser le tout avec un verre de bière locale Keler.  
Santa Korda Kalea, 4.  
@La-Cuchara-de-San-Telmo

### Bergara

Primé à de nombreuses reprises pour ses succulents pintxos, Bergara est situé en dehors de la vieille ville, dans le quartier de Gros. Le bar a fait le pari de moderniser sa déco, qui attire une clientèle jeune et branchée ainsi que de nombreux gastronomes. Parmi la grande variété de pintxos, ne pas rater la tortilla de anchoas (tarte aux anchois) et le crabe de mer.  
Calle de General Artetxe Kalea, 8.  
Pinchosbergara.es

### La Viña (4)

Après avoir écumé les bars à pintxos de la ville, on s'arrête volontiers dans cette adresse historique pour le dessert. La fondatrice Carmen Jiménez a laissé la place à son fils Santiago Rivera, un autodidacte qui s'est inspiré des livres pour concocter la désormais célèbre tarta de queso crema (gâteau au fromage et à la crème). À accompagner d'un verre de vin fortifié Pedro Ximénez.  
31 de Agostso Kalea, 3.  
Lavinarestaurante.com



© LUDOVIC MAISANT

## TABLES ÉTOILÉES

### Amelia by Paulo Airaudo (5)

À l'hôtel Villa Favorita, face à la baie de la Concha, le chef Paulo Airaudo de cet établissement 2 étoiles puise dans ses racines italo-argentines pour concocter des menus rythmés par les saisons basques. Difficile de savoir à l'avance ce que l'on va déguster. On se laisse agréablement porter par les arrivages des producteurs locaux, préparés par une brigade d'experts dans la cuisine ouverte sur la salle.

Zubieta Kalea, 26.  
Ameliarestaurant.com

### Kokotxa (6 et 7)

Ouvert en 2002 au cœur de la vieille ville, ce 1-étoile affiche un carrelage rustique en tomnettes, tel un clin d'œil aux propositions culinaires travaillées de manière ultra-contemporaine. Homards, truites des Pyrénées, ventrèches de bonite et autres produits locaux sont sublimés par le chef Daniel López, formé dans la célèbre école de cuisine Luis Irizar et les établissements 3 étoiles de la ville.

Calle del Campanario, 11.  
Restaurantekokotxa.com

### Arzak

San Sebastián doit une grande partie de sa renommée gastronomique au chef Juan Mari Arzak, fondateur de la nouvelle cuisine basque. Dans l'assiette de ce restaurant triplement étoilé, des petits bijoux esthétiques aux saveurs plus surprenantes les unes que les autres, élaborés par le génie créatif du maître et de sa fille Elena.  
Alcalde J. Elozegi Hiribidea, 273.  
Arzak.es

### Akelarre (8)

À la fois hôtel de luxe et grande table (3 étoiles au *Guide Michelin*), Akelarre est posé sur les collines du mont Igueldo, face à la mer. La déco épurée et contemporaine tranche avec la proposition plus formelle du restaurant, dont la cuisine est chapeauté depuis 1975 par le chef Pedro Subijana. On vient ici pour la carte inventive tournée vers les produits locaux.  
Padre Orkolaga Ibilbidea, 56.  
Akelarre.net

### Zelai Txiki

Non seulement Zelai Txiki, fondé il y a plus de vingt ans, propose une cuisine de haute qualité, mais le restaurant possède également l'une des rares étoiles vertes du *Guide Michelin*, décernées aux établissements qui œuvrent pour la préservation de l'environnement. On apprécie les légumes bio cultivés dans le potager et le pain cuit au four sur place.  
Rodil Kaela, 79.  
Restaurantezelaitxiki.com



© JOSE MANUEL BIELSA





Les ruelles de San Sebastián abondent d'adresses culinaires : les flâneurs n'ont qu'à se laisser guider par les délicieuses odeurs de pintxos.

## SHOPPING

### Aitor Lasa (9)

Autrefois simple stand du marché de La Bretxa, ce commerce est devenu une adresse incontournable où faire ses emplettes. Outre les légumes, on y trouve une grande variété de fromages, de saucissons sous vide et d'olives empaquetées à déguster sur place ou à glisser dans sa valise.

**Aldamar Kalea, 12.**  
[Aitorlasa.com](http://Aitorlasa.com)

### Zapore Jai (10)

Au cœur de la vieille ville, Zapore Jai décline les charcuteries à l'envi. Les sachets sous vide de jambons pata negra, cebo de campo et bellota côtoient les appareils de découpe et une sélection de vins locaux. De quoi revenir avec tout le nécessaire pour rapporter un morceau de San Sebastián à la maison !

**Calle de San Jerónimo, 21.**  
[Zaporejai.com](http://Zaporejai.com)

### Elkano 1 Gaztagune

Ce fromager proche du square de la Brecha est réputé pour la variété de son offre et pour ses liens étroits avec des petits producteurs de la région. On découvre la liste impressionnante de produits fermiers affichés sur l'ardoise avec l'aide d'un personnel répondant aux demandes les plus pointues.

**Elkano Kalea, 1.**  
[@elkano1gaztagune](https://www.instagram.com/elkano1gaztagune)

### Casa Ponsol

Fondée en 1838, cette chapellerie est l'une des plus anciennes du pays. Dans la vitrine, les bérets traditionnels sont exposés aux côtés des panamas faits main, à l'origine certifiée, posés sur des têtes de mannequin au port altier. La déco désuète de la boutique a fait de Casa Ponsol une adresse iconique, qui porte encore en elle un petit bout d'âme de la ville.

**Narrika Kalea, 4.**  
[Casaponsol.com](http://Casaponsol.com)

### Room 278

Après avoir fait ses armes dans la déco d'hôtels, ce studio de design du centre-ville vend des souvenirs ludiques dans le quartier historique. Ici, les couleurs Pantone se déclinent au gré des localités basques, comme Donostia Bright Blue assignée au bleu 293 ou Txangurro Red, au rouge 281. De nombreux posters, T-shirts sérigraphiés et autres créations maison font également le bonheur des passants.

**Calle Larramendi, 7.**  
[Room278shop.com](http://Room278shop.com)

## À VOIR

### Musée Chillida-Leku (11)

Consacré au travail de « l'artiste du vide » Eduardo Chillida (1924-2002) - dont l'œuvre *Le Peigne du vent* est devenue une création emblématique de la ville -, le musée

abrite 40 sculptures disposées dans un parc ainsi qu'une ancienne ferme basque ouverte aux expositions d'art contemporain. Le site a récemment fait peau neuve, grâce au studio de design Laplace et au soutien de la galerie Hauser & Wirth.

**Jauregi Bailara, 66,**  
**20120 Hernani.**  
[Museochillidaleku.com](http://Museochillidaleku.com)

### Tabakalera (12)

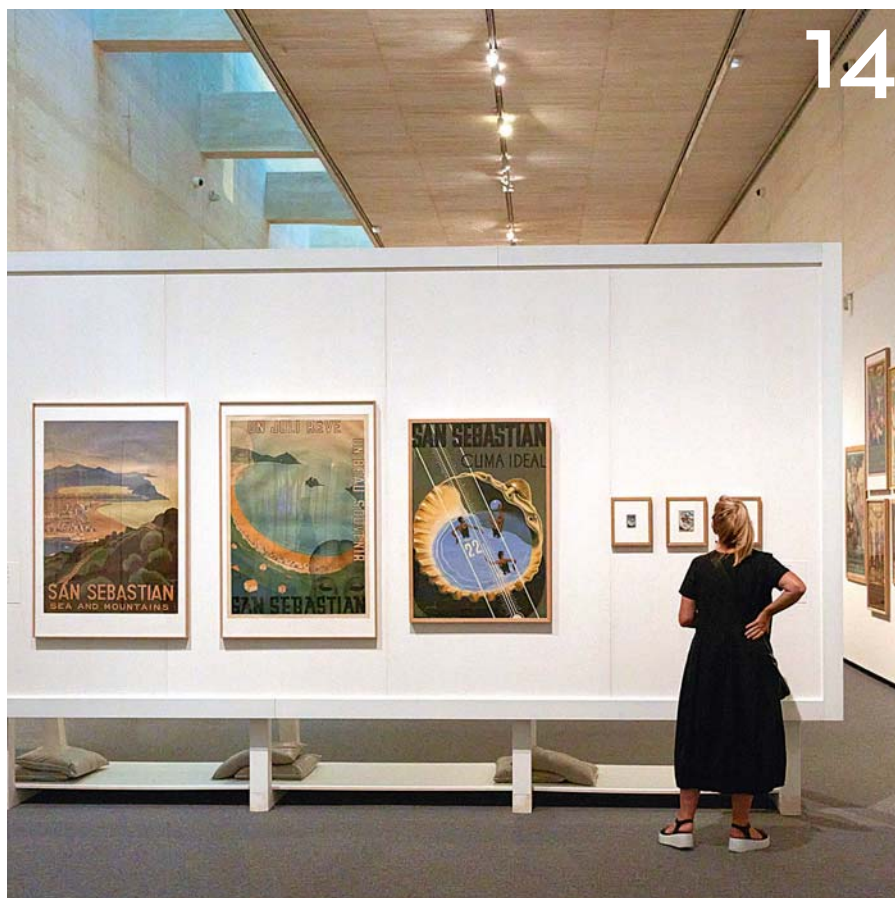
L'ancienne manufacture de tabac a laissé place à un laboratoire consacré à la culture, qui abrite désormais un cinéma, des salles de conférence et des espaces ouverts à la création, à l'expérimentation et au développement de projets citoyens. Jusqu'au 7 janvier 2024, l'exposition « El Sueño de la Sultana » lève le voile sur la réalisation du film d'animation de l'artiste donostienne Isabel Herguera.


**Plaza de las Cigarreras, 1.**  
[Tabakalera.eus](http://Tabakalera.eus)

### Marché de La Brexta (13)

Il suffit de faire quelques pas dans cet immense marché pour comprendre la passion des Donostiens pour la cuisine. Une quarantaine de commerces de fruits et de légumes, de boucheries, de poissonneries et de fromageries se partagent les allées du sous-sol de cette halle couverte, dont le rez-de-chaussée





ces clubs existants, Kañoyetan, l'un des plus anciens d'Espagne, est situé dans le *casco viejo* (« vieux quartier »). Martín Berasategui, huit étoiles au compteur, en est le membre le plus célèbre. « *Dans la salle à manger, on se retrouve pour cuisiner, échanger des recettes et discuter avec ses amis* », explique Montxo Intxausti, le propriétaire du petit bar Gabarrón Vermutería et partenaire du club Itzalpe. Au Ganbara, l'un des bars à pintxos (variantes des tapas) les plus courus, Amaia Ganbara et son mari José concoctent le menu au gré des récoltes depuis les années 80. « *Le plus important n'est pas la recette, que tout le monde finit par copier... La vraie star, c'est le produit* », explique Amaia. Un avis partagé par Eneko Atxa, le chef de l'établissement triplement étoilé Azurmendi et de NKO, le restaurant fusion basque japonais de l'hôtel Radisson Collection, à Bilbao. Il faut dire que la localisation de San Sebastián est idéale. La mer Cantabrique est riche en thons, poudres-pieds, poulpes, calamars, sardines et araignées de mer, tandis que les pâturages avoisinants produisent des tomates, des piments, le fameux jambon ibérique ainsi qu'une grande variété de fromages et de champignons. Dans l'assiette, les chefs les transforment en bijoux d'inventivité, aidés par le savoir-faire de leurs aînés et par un apprentissage théorique et pratique unique en son genre. L'école culinaire dirigée par le chef Luis Irizar ouvre en 1992 à San Sebastián. Figure de proue qui forme les grands chefs de demain, l'école culinaire basque (Basque Culinary Center), comptant une université et un centre de recherche, inaugure son campus en 2011. La ville et ses environs comptent désormais trois des treize restaurants étoilés du pays (Arzak, Akelarre et Martín Berasategui). Mugaritz et Amelia ont chacun deux étoiles au *Guide Michelin*, tandis que Kokotxa en possède une. Des pintxos de rue à la haute cuisine étoilée, le petit port basque peut se targuer d'être devenu une référence internationale de l'art culinaire. 

est désormais réservé aux stands de textiles et d'objets utilitaires. **Boulevard Zumardia, 3. Bretxa.eu**

**Musée San Telmo (14)**  
Abrité dans un couvent dominicain du XVI<sup>e</sup> siècle, San Telmo s'intéresse à la société basque. Dans l'église, les toiles monumentales de José Maria Sert (1874-1945) retracent la vie de la municipalité de Gipuzkoa, tandis que le bâtiment contemporain présente de belles expositions, comme celle consacrée aux campagnes de pub de la ville de San

Sebastián du début du XX<sup>e</sup> siècle. **Plaza Zuloaga, 1. Santelmomuseoa.eus**

**Y ALLER**

On arrive à San Sebastián via l'aéroport de Biarritz, d'où il faut ensuite compter 50 minutes de route. De Bilbao, en Espagne, compter environ 1h40 de vol depuis Paris, puis 1 heure de route jusqu'au centre-ville. Bien plus rapides et pratiques que le train, de nombreux bus relient également les grandes villes de la côte basque, de part et d'autre de la frontière.