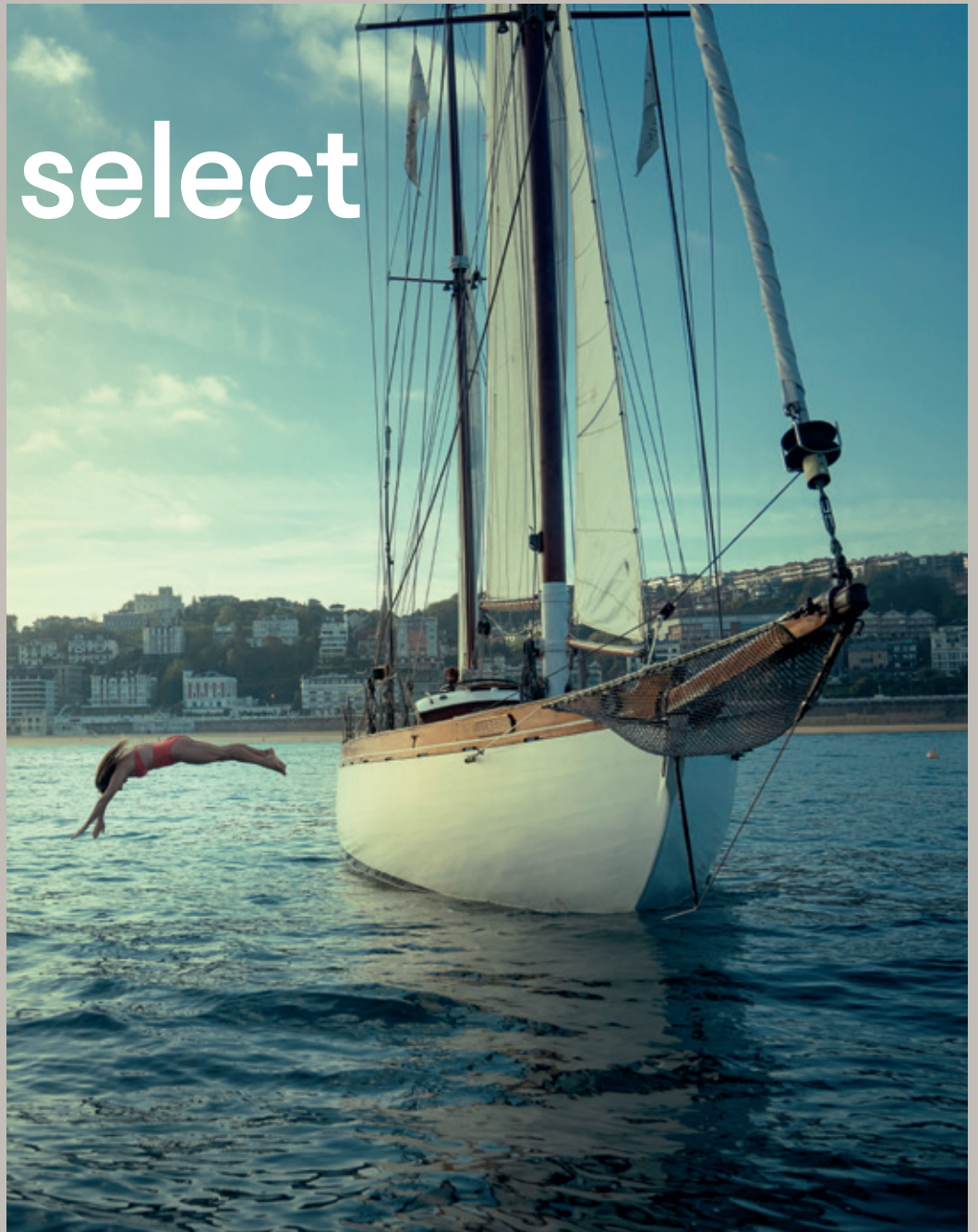


The select
city.



Donostia
San Sebastián
Premium

The **select**
city.



Donostia, bakarra munduan (« Saint-Sébastien, unique au monde »), les paroles de la marche de Saint-Sébastien composée en 1861 et chantée tous les 20 janvier par des riverains fervents, contient la meilleure définition de cette ville. Trois mots simplement pour décrire son caractère unique et exceptionnel.

Cette originalité, elle la doit à son histoire et à son mode de vie. Avec un port de pêche qui fut le berceau de pirates et son architecture de style Belle Epoque, héritée de son passé aristocratique.

Saint-Sébastien est bleue, cernée de vert. Elle est célèbre pour sa baie parfaitement dessinée, en forme de coquillage, qui baigne trois grandes plages, et flanquée au milieu, d'une île avec la seule plage d'Euskadi orientée vers le sud.

C'est ici que cohabitent cuisine traditionnelle et cuisine avant-gardiste, avec la plus forte concentration d'étoiles Michelin au monde. Chaque année, elle accueille un festival international de cinéma, reçoit les meilleures stars du jazz en été et se vante de son art et de sa culture dans ses rues et ses musées.

À votre arrivée, vous débarquerez dans la superbe ville de Saint-Sébastien pour vous plonger lentement dans Donostia, cette ville intense qui célèbre la culture et la vie.

Il y a beaucoup de façons de visiter l'un des endroits les plus photographiés au monde, mais si vous voulez découvrir l'essence d'un Saint-Sébastien qui vous invite à vivre les petits plaisirs avec une grande intensité, voici le secret.



**Donostia
San Sebastián**
Premium

Saint-Sébastien



sur cette page — La baie de la Concha se targue de sa beauté incomparable, quel que soit l'endroit depuis lequel vous la regardez.

à droite — L'embouchure de l'Urumea dans la mer Cantabrique constitue l'une des images les plus typiques de Saint Sébastien.



The seductive city.

Saint-Sébastien jouit d'une beauté évidente, emblématique et indéniable. Mais elle conserve également des secrets qu'elle aimerait vous raconter, des miracles qui se produisent quand vos sens sont à l'affût, des recoins charmants qu'elle veut vous faire découvrir. C'est le lieu et le temps de la séduction. Un moment délicat et inoubliable. Laissez-vous charmer.



sur cette page — Parcourir la route sinueuse qui aboutit
au phare de Monte Igeldo vous fera découvrir la beauté
magnétique de la ville.

à droite — Les surfeurs venus du monde entier font partie
du paysage naturel de Donostia.



The favoured city.

Saint-Sébastien a eu une chance inouïe dans la répartition de ses atouts. Elle réunit tous les atouts d'une géographie magnétique, avec une baie comme nulle autre dans le monde, trois plages, un fleuve et un littoral sculpté par un artiste inspiré. Mais en plus de cette beauté naturelle, elle a façonné des plaisirs artificiels raffinés et excitants. Elle a su dessiner une vie moins banale. Une vie privilégiée que nous aimerions partager avec vous.



— Saint-Sébastien c'est aussi un musée spectaculaire en plein air, où vous pourrez admirer des sculptures, comme celle de la *Construction Vide* de Jorge Oteiza, ou encore l'installation *Hondalea*, œuvre de Cristina Iglesias installée dans le phare de l'île de Santa Clara où coule de l'eau rappelant les courants marins. Ou Chillida Leku, le musée qui illustre la trajectoire et abrite certaines des œuvres les plus importantes du sculpteur de Donostia, Eduardo Chillida. Et tout près, à Getaria, le Musée Balenciaga, dédié au grand créateur de mode né dans cette ville.



The inspiring city.

C'est ici qu'est né Chillida, rien que ça ! Et c'est ici que se trouvent certaines de ses œuvres les plus emblématiques et, à quelques kilomètres, un musée qui nous raconte son histoire. Mais, il y a beaucoup plus : Oteiza, Balenciaga, le musée San Telmo, le Zinemaldia, l'orphéon de Donostia... Saint-Sébastien est fertile et cultivée, une terre baignée des influences venant de la planète entière, mais dotée d'une identité propre et de la plus ancienne langue d'Europe, l'*euskera*. Elle diffuse un parfum de culture raffiné.



— Saint-Sébastien est une ville à savourer dans ses bars à pintxos ou dans ses restaurants étoilés au guide Michelin. Un incroyable éventail de saveurs et de nuances.



The savoury city.

Il y a des villes que l'on admire et il y en a d'autres, comme Saint-Sébastien, que l'on peut aussi déguster : on goûte un peu à tout pour appréhender progressivement les nuances et pour que les textures, les couleurs, les arômes et les sensations se fassent dans nos bouches et dans nos mémoires pour y rester à jamais. Que ce soit dans les bars à pintxos, les cidreries ou dans les multiples restaurants étoilés au guide Michelin -la plus grande concentration au monde-, cette ville élabore chaque jour des milliers de propositions gastronomiques. Nous en avons sélectionnées quelques-unes, parmi les meilleures. Vos sens seront à leur comble.



sur cette page — Les *atalayas* (tours de guet) couronnant le mont Urgull offrent des vues imprenables sur l'île et la baie.

à droite — Les trois plages de Saint Sébastien, chacune dotée de sa personnalité, sont considérées comme figurant parmi les meilleures plages urbaines d'Europe.



The homely city.

C'est peut-être dû au fait que nous sommes une petite ville. Ou peut-être que cela nous vient de notre caractère basque, introverti mais loyal et généreux. Le fait est que nous aimons partager ce que nous avons et ce que nous sommes avec ceux qui ont un désir sincère de nous connaître. Accompagnez-nous dans ces lieux authentiques que seuls ceux qui vivent ici connaissent vraiment. Vous vous y sentirez comme chez vous. Vivez comme si vous étiez d'ici et que vous étiez l'un de nous tous. Nous vous souhaitons la bienvenue, *Ongi etorri*.





16 — 22



23 — 27



28 — 37



38 — 43



44 — 45



46

TABLE DES MATIÈRES.



Hébergements. NOUS VOUS ATTENDIONS.

16 — 22

- 16 Hôtel María Cristina
- 17 Hôtel Akelarre
- 18 Hôtel Arbaso
- 19 Hôtel Lasala Plaza
- 20 Hôtel Villa Favorita
- 21 Hôtel Villa Magalean
- 22 Appartements FeelFree

Restaurants. TOUT À LA PORTÉE DE LA BOUCHE.

23 — 27

- 23 Akelarre
- 24 Arzak
- 25 Martín Berasategui
- 26 Mugaritz
- 27 Rekondo

Ressources. VIVEZ-LE EN PREMIÈRE LIGNE.

28 — 37

- 28 L'Aquarium de Donostia / Saint-Sébastien
- 29 Mimo Bite the experience
- 30 Domaine Hiruzta
- 31 Cave-restaurant Katxiña
- 32 Musée Chillida Leku
- 33 Musée Cristobal Balenciaga
- 34 Brai Kantauri
- 35 Navegavela
- 36 Ostarte Sailing
- 37 Reale Arena-Real Sociedad

Commerces. EMMENEZ UN PEU DE SAINT-SÉBASTIEN AVEC VOUS.

38 — 43

- 38 Box San Sebastián
- 39 Joaillerie Casa Munoa
- 40 Minimil
- 41 Parfumerie Benegas
- 42 Arteko Gallery
- 43 Ekain Arte Lanak

Agences. NOUS VOUS ACCOMPAGNONS POUR QUE VOUS NE RATIEZ RIEN.

44 — 45

- 44 Basque Destination
- 45 Tenedor Tours

Transports. DE PORTE À PORTE.

46

- 46 Talur Luxury Cars

Hôtel
MARÍA CRISTINA



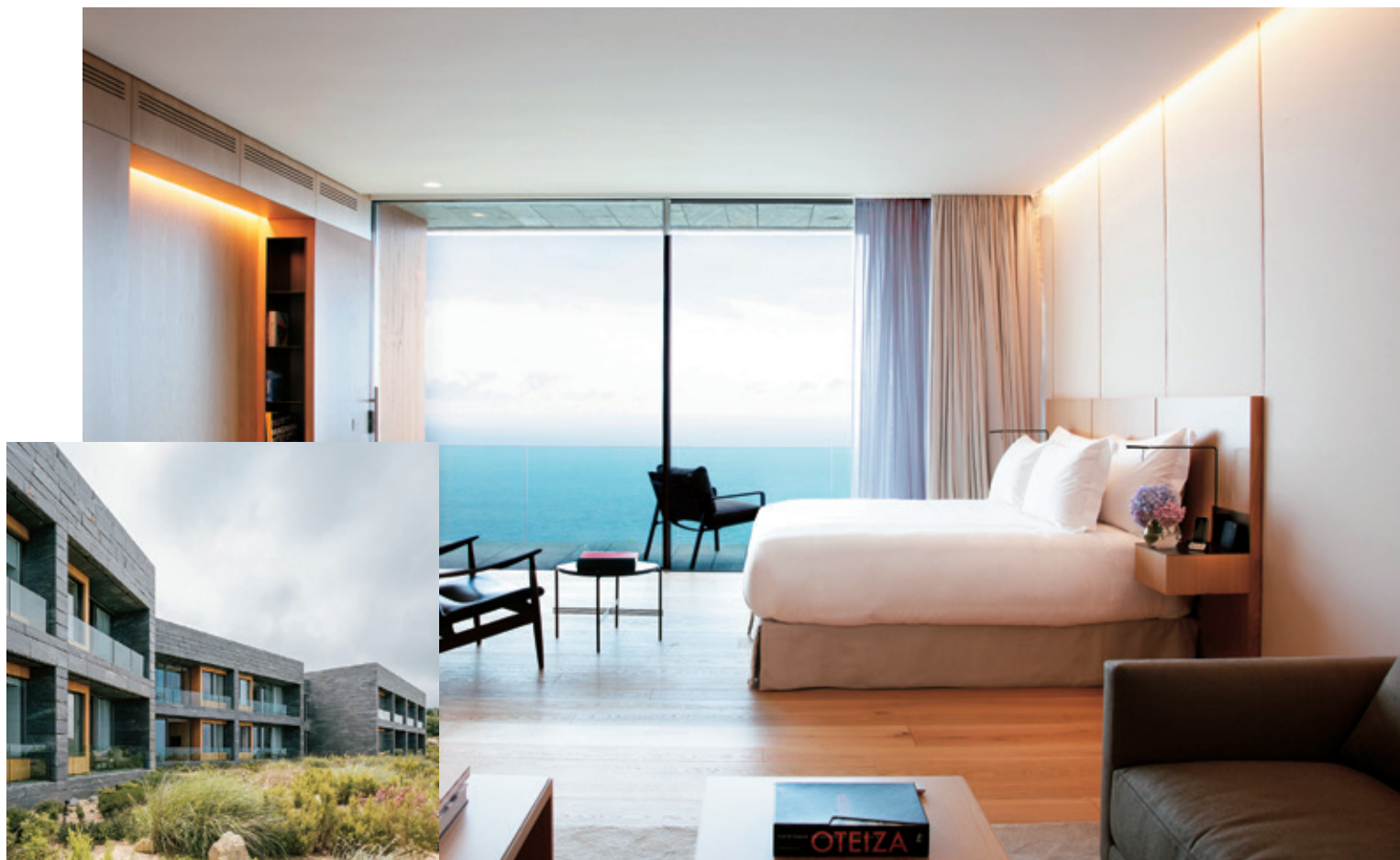
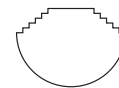
Adresse:
República Argentina, 4
20004 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 437 600
hmc@luxurycollection.com

hotel-mariacristina.com

Depuis son ouverture en 1912, l'Hôtel María Cristina est lié à l'histoire et à la vie culturelle de Donostia / Saint-Sébastien. Son design splendide et le luxe intérieur de l'hôtel, associés à son emplacement sur les rives de l'Urumea avec vue sur la mer, en ont fait le lieu d'hébergement préféré des touristes nationaux et étrangers. Le Dry Bar, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, rend hommage à une époque glamour et à ses clients hollywoodiens réguliers.





Hôtel AKELARRE

Adresse:
Padre Orkolaga, 56
(Monte Igeldo)
20008 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 311 208
info@akelarre.net

akelarre.net

Ouvert en 2017, l'hôtel cinq étoiles et le restaurant gastronomique Espazio Oteiza font partie de l'univers grandissant d'Akelarre, et ce dernier a été récompensé par trois étoiles au guide Michelin et trois Soleils au guide Repsol. C'est une expression de plus de l'esprit de la marque, qui se définit par le dépassement, l'amélioration continue et la perfection. Toutes les chambres sont pourvues d'une terrasse privée, vaste et ouverte avec vue sur la mer, et décorées avec un maximum de luxe. Vous y trouverez deux suites avec piscine chauffée, les chambres Junior Suite et les chambres Deluxe. Espaces communs et terrasses privées.

Hôtel
ARBASO

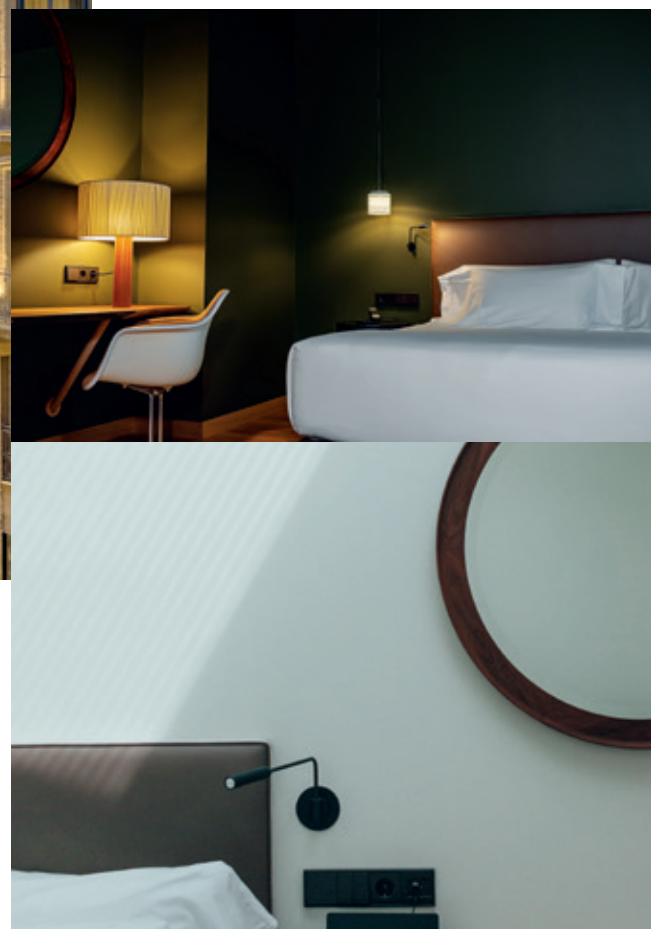


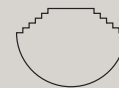
Inauguré en 2020 dans un bâtiment néoclassique en face de la cathédrale du Buen Pastor, Arbaso est un havre de paix en plein cœur de Saint-Sébastien. Ce sont 50 chambres qui accueillent chaque jour des voyageurs premium à la recherche d'une expérience de qualité, d'exclusivité et d'authenticité. Chez Arbaso, les clients se sentent comme chez eux, avec les services d'un hôtel exclusif et la proposition culinaire du restaurant Narru.

Adresse:
Hondarribia, 24
20005 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 843 931 400
repcion@hotelarbaso.com

hotelarbaso.com





Hôtel LASALA PLAZA

Adresse:
Lasala, 2
20003 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 547 000
info@lasalaplazahotel.com

lasalaplazahotel.com

Cet hôtel-boutique propose à ses clients de profiter d'une expérience premium, très marquée par le style de Donostia, grâce à une proposition unique. Un emplacement privilégié aux confins du port, de la baie et de la vieille-ville de Donostia, un design intérieur raffiné jusqu'au dernier détail pour ce bâtiment emblématique et un service entièrement personnalisé qui se prépare à recevoir le voyageur de luxe.

Les clients apprécieront également l'accès exclusif au roof top de rêve et le plaisir de découvrir La Jarana, le restaurant de l'hôtel qui propose une atmosphère incomparable, où visiteurs et riverains partagent un même espace.





Hôtel VILLA FAVORITA

Adresse:
Zubieta, 26
20007 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 843 931 111 / 900 808 822
rvs@hotelvillafavorita.com

hotelvillafavorita.com

Dans un monde où l'uniformité est de mise, il existe encore des endroits qui alimentent la fierté d'être uniques et extraordinairement beaux. Son arôme, sa saveur, ses couleurs, son emplacement sur le Paseo de la Concha de Saint-Sébastien, font de Villa Favorita, ce lieu spécial et unique, témoin des vagues oscillantes et des promenades des riverains face à la mer.

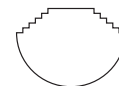
Cet hôtel de luxe adults-only a ouvert ses portes en 2020. Il vous propose 23 chambres, superbement décorées par Rafael Sitges, ainsi qu'une offre culinaire raffinée, au sein de deux espaces distincts

qui se complètent : le Bar de Villa Favorita et le restaurant Amelia by Paulo Airaud, qui s'est vu décerner 2 étoiles Michelin. Ces propositions en font un lieu extrêmement prisé par les foodies du monde entier. Un nouveau service Relax & Beauty by la Perla, sanctuaire de bien-être et de beauté, y a été récemment inauguré.

Toute l'équipe de l'hôtel, professionnelle et amicale, réservent un accueil chaleureux à ses clients et se fera un plaisir de vous faire découvrir, depuis les fenêtres de l'établissement, tous les endroits à ne pas manquer lorsque l'on visite Saint-Sébastien.

Hôtel

VILLA MAGALEAN



Adresse:
Nafarroa Behera, 2
20280 Hondarribia

Contact:
T. (+34) 943 569 130
info@villamagalean.com

villamagalean.com

À deux pas de Saint-Sébastien et de la frontière française, dans le magnifique village de pêcheurs de Hondarribia, Villa Magalean Hotel & Spa **** est un hôtel-boutique de luxe, de style Art déco, situé dans une villa de style néo-basque rénovée par des amateurs d'architecture et de décoration. Les clients de ses huit chambres et suites élégantes et uniques, avec terrasse ou balcon privé, bénéficient de l'attention exquise et permanente d'une équipe discrète. Dans une ambiance intimiste, le Mahasti Gastronomic Wine Bar, avec sa cave à vin d'exception et le Spa associé à la marque Cinq Mondes, complètent les propositions d'un séjour de rêve.





Appartements **FEEL FREE**

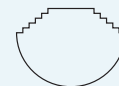
Adresse:
Peña y Goñi, 3
20002 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 563 654
info@feelfreerentals.com

feelfreerentals.com

Pour tous ceux qui privilégient l'intimité, la liberté et le sentiment de se sentir comme chez soi, pendant leurs voyages d'affaires ou de loisirs, FeelFree propose près de 150 appartements exclusifs situés dans les plus beaux quartiers de Donostia / Saint-Sébastien. Les appartements sont sélectionnés selon des critères de qualité et de design très stricts, avec différentes superficies et entièrement équipés. Pour un séjour parfait, vous pouvez réserver tous types de services premium, des visites ou des expériences personnalisées. Vous disposez également d'un accueil téléphonique 24 heures sur 24 et d'un service de conciergerie pour résoudre les éventuels incidents.





Restaurant **AKELARRE**

Adresse:
Padre Orkolaga, 56
(Mont Igeldo)
20008 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 311 209
restaurante@akelarre.net

akelarre.net



Akelarre représente Pedro Subijana depuis 1975, chef couronné qui se situe à la fois au sommet en termes de renom mondial mais aussi de ce mont emblématique de la capitale de Guipúzcoa. Une étoile Michelin depuis 1978, deux depuis 1982 et trois depuis 2007, plus ses trois Soleils au guide Repsol en disent long sur lui. Pionnier de la nouvelle cuisine basque, chercheur impénitent, maître parmi les grands, il propose deux menus dans le restaurant d'origine, Akelarre, et une carte distincte dans son « Espazio Oteiza », avec une œuvre du sculpteur. Terrasse avec vue sur la mer. L'empire des sens.

Restaurant ARZAK



Adresse:

Alcalde J. Elosegui, 273
20015 Donostia / San Sebastián

Contact:

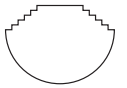
T. (+34) 943 278 465
informacion@arzak.es

arzak.es

Aller chez Arzak, c'est entrer dans l'Olympe de la gastronomie mondiale. Juan Mari Arzak, l'une des références incontestables de la cuisine basque d'avant-garde, et sa fille Elena remportent conjointement et séparément les prix les plus prestigieux au monde. Depuis 1989, ils ont conservé leurs trois étoiles au guide Michelin. Ils ont également reçu trois Soleils au guide Repsol. Leur cuisine est pure alchimie, où les nouvelles variations organoleptiques sont étudiées, créées et développées. Leur banque de saveurs renferme mille produits et ingrédients avec lesquels ils travaillent en permanence. Un plaisir extraordinaire pour les humains et fait par les dieux. Unique.



Restaurant
MARTÍN BERASATEGUI



Adresse:
Loidi, 4
20160 Lasarte-Oria

Contact:
T. (+34) 943 366 471
info@martinberasategui.es

martinberasategui.com

Ce restaurant est le fleuron des établissements gérés par le grand maître Martín Berasategui, qui à lui seul détient douze étoiles Michelin entre tous les établissements qu'il dirige. Trois de ces étoiles, ainsi que les trois Soleils au guide Repsol, illuminent le restaurant Martín Berasategui à Lasarte-Oria depuis des années. Situé en pleine nature, ce temple de la gastronomie et sa cuisine innovante, imaginative et ancrée dans le terroir, accompagnée d'une excellente cave à vins, sont mis en scène grâce à une équipe jeune et professionnelle. Référence de la gastronomie mondiale, votre visite se convertira en une expérience inimaginable d'abord et inoubliable par la suite.





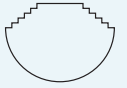
Restaurant MUGARITZ

Adresse:
Aldura Aldea, 20
20100 Errenteria

Contact:
T. (+34) 943 522 455
reservas@mugaritz.com

mugaritz.com

Situé dans un vieux bâtiment de ferme, aux confins de deux villages basques (Errenteria et Astigarraga), Mugaritz, fier de ses deux étoiles Michelin et de trois Soleils Repsol, vous propose une expérience conçue pour nourrir votre esprit et pas seulement votre estomac. Son nom est un hommage à la frontière (muga, en euskera) et au chêne (haritza) qui, depuis maintenant 200 ans, veille sur ces parages. Cette frontière n'est pas seulement géographique, mais elle a également défini son identité, la plaçant entre les élaborations de la gastronomie et de l'art ou entre celles du monde culinaire et scientifique. Andoni Luis Aduriz et son équipe vous proposent une expérience où les textures, les histoires, les saveurs et les émotions se rejoignent pour construire une expérience multisensorielle, aussi étonnante que stimulante.



Restaurant **REKONDO**

Adresse:
Paseo de Igeldo, 57
20008 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 212 907
restaurante@rekondo.com

rekondo.com

Avec vue sur la baie, sur le versant du mont Igeldo, c'est là qu'est situé le Restaurant Rekondo qui propose une cuisine basque traditionnelle et de saison. Recommandé par le guide Michelin et primé par un soleil au guide Repsol.

Sa prestigieuse cave de vins a également et entre autres été reconnue par la revue spécialisée *Wine Spectator* et la revue française, *La Revue du Vin de France*, et est considérée comme l'une des meilleures caves au monde.

AQUARIUM

de Saint-Sébastien

Adresse:

Carlos Blasco de Imaz, 1 (Port)
20003 Donostia / San Sebastián

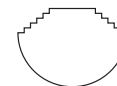
Contact:

T. (+34) 943 440 099
info@aquariumss.com

aquariumss.com

L'Aquarium de Donostia / Saint-Sébastien est reconnu comme l'un des meilleurs au monde. Il propose des visites premium organisées -avec billet coupe-file- par un guide expérimenté qui vous fera découvrir les secrets des fonds marins et vous ouvrira les portes des salles techniques, uniquement accessibles au personnel. Vous pourrez y visiter les zones de quarantaine, le laboratoire, la cuisine réservée aux différentes espèces et les recoins cachés, ainsi que les 32 aquariums ouverts au public sur ses deux étages.





MIMO BITE THE EXPERIENCE

de Saint-Sébastien

Adresse:
Okendo, 1
20004 Donostia / Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 062 018
info@mimo.eus

mimo.eus

Mimo Bite the Experience, école de cuisine située dans l'emblématique Hôtel María Cristina, propose cours de cuisine, excursions gastronomiques, dîners privés, ateliers de teambuilding et toutes sortes d'événements gastronomiques. L'école dirigée par deux chefs professionnels de renom, dotés d'une longue expérience, est équipée de tout le nécessaire pour que le client se sente comme chez lui. Nous travaillons les meilleurs produits locaux de notre terroir pour vivre une expérience authentique et inoubliable.

Domaine
HIRUZTA

Adresse:

Jaizubia, 266
20280 Hondarribia

Contact:

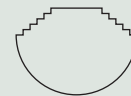
T. (+34) 943 104 060
reservas@hiruzta.com

hiruzta.com



Dans la vieille-ville historique d'Hondarribia, ce domaine familial élabore ses propres txakolis dans une ferme perdue au beau milieu de dix-sept hectares de vignobles de la variété de raisins locale. Ils y proposent des visites privées personnalisées, y organise des dégustations personnalisées autour de leurs txakolis qu'ils accompagnent de pintxos élaborés à base de produits locaux et de saison. Ils vous offrent également la possibilité de terminer la journée en mangeant dans leur Wine Bar ou à la rôtisserie Sutan, une cuisine de proximité et de saison, le tout décliné autour des grillades. Un délice très recommandable pour le touriste œnogastronomique.





Cave-Restaurant
KATXIÑA

Adresse:
Ortzaika, 20
20810 Orio

Contact:
T. (+34) 943 580 166
info@bodegakatxina.com

bodegakatxina.com

Bodega Katxiña est le lieu où fusionne la gastronomie de la côte basque. Venez découvrir une famille attachée à la gastronomie depuis 1969 et en savoir plus sur le vin blanc Txakoli Katxiña, directement élaboré dans les chais. Vous pourrez visiter les chais et apprendre tout sur ce vin aussi authentique que surprenant. Dégustation de txakoli avec des produits locaux et restaurant avec des spécialités de poissons et viandes grillées.



Musée CHILLIDA LEKU

Adresse:
Jauregi Bailara, 66
20120 Hernani

Contact:
T. (+34) 943 335 959
reservas@museochillidaleku.com

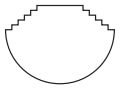
museochillidaleku.com

Chillida Leku est un musée unique au monde, créé par le sculpteur universel de Guipúzcoa, Eduardo Chillida, du temps de son vivant. Un lieu où ses œuvres cohabitent avec la nature et s'intègrent dans le paysage comme si elles en avaient toujours fait partie. La ferme de Zabalaga, qui date du 16^{ème} siècle et restaurée par l'artiste lui-même, abrite ses œuvres les plus intimes pour donner une autre dimension à l'expérience que vous y vivrez. Le musée propose des visites guidées premium, organisées par les membres de la famille Chillida eux-mêmes. Une expérience inoubliable.



Musée

CRISTÓBAL BALENCIAGA



Adresse:
Aldamar Parkea, 6
20808 Getaria

Contact:
T. (+34) 943 008 840
info@fbalenciaga.com

cristobalbalenciagamuseoa.com

Dans la ville natale du grand couturier, dans la province de Guipúzcoa, ce musée illustre les vingt premières années de sa carrière dans le monde de la haute couture mais aussi la trajectoire parisienne qui a suivi. Son évolution est illustrée par l'extraordinaire collection de plus de 4 500 pièces, dont beaucoup ont leur origine dans ses premières années. Le musée propose des visites personnalisées pour les clients premium, visites guidées par des experts aux heures de fermeture en soirée, même en nocturne, ou des expériences combinées avec les autres disciplines artistiques...la musique ou la danse ou l'œnogastronomie.



BRAI KANTAURI



Adresse:

Mollaberría
20000 Donostia / San Sebastián

Contact:

T. (+34) 652 705 174 / 658 723 194
brai@brai.eus

brai.eus

Fondée en 2020, BRAI-KANTAURI est le fruit de l'alliance entre passion pour la côte de Guipúzcoa, histoire et paysages impressionnants, mais aussi l'illusion de rendre ses passagers heureux. BRAI organise une série d'expériences nautiques avec tout luxe de confort, de détails et d'attention, qu'ils adaptent au maximum aux besoins des voyageurs. Les visites durent de deux heures à une journée entière en mer, et sont organisées sur mesure. Ils vous proposent des menus spéciaux, avec des produits gourmets locaux, de la main de leur capitaine et chef professionnel. Idéal pour fêter un anniversaire, un coucher de soleil en couple, regarder les feux d'artifice depuis la baie, écouter le Festival de Jazz depuis la mer. Si vous en rêvez, BRAI en fera une réalité.



NAVEGAVELA

Adresse:
Puerto Deportivo La Lasta, 1
20009 Donostia / San Sebastián
Puerto Deportivo Minatera, s/n
20280 Hondarribia

Contact:
T. (+34) 648 183 037
info@navegavela.com

navegavela.com

Découvrir le littoral de votre destination touristique depuis la mer, en voilier ou sur un bateau à moteur, avec tous ces petits plus qui rendront votre excursion inoubliable, voilà la mission de Navegavela, entreprise créée en 2000. Ils mettent à votre disposition une flotte variée de bateaux en location, avec ou sans skipper, adaptée au nombre de passagers, à leurs intérêts touristiques et à la haute qualité exigée. Avec des départs principalement depuis les ports de plaisance de Donostia / Saint-Sébastien et Hondarribia, ils parcourent également la côte de Biscaye.

OSTARTE SAILING



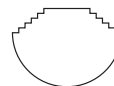
Adresse:
Muelle, s/n
20003 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 687 255 661
info@ostartesailing.com

ostartesailing.com

L'entreprise est née en 2017, fruit de la passion pour la voile de ses fondateurs et de l'opportunité d'avoir acquis deux bateaux de bois, avec une longue histoire derrière eux : le Lucretia (1927) et le Tanit (1961). Ils proposent un service de navigation avec équipage à la carte : des départs quotidiens pour deux ou huit heures, les week-ends ou journées entières en semaine, en couple ou en groupe, s'adaptant à leurs intérêts : visites de ports, observations, frégates, photographie, réunions... une expérience très exclusive.





REALE ARENA - REAL SOCIEDAD

Adresse:
Anoeta, 1
20014 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 462 833
events@realsociedad.eus

hospitality.realsociedad.eus

Le Reale Arena, qui abrite l'un des plus anciens clubs de la Ligue, « La Real Sociedad », est l'un des stades les plus modernes et emblématiques qui peuvent être visités lors d'un tour exclusif. Une nouvelle expérience « premium » qui vous surprendra. Les expériences VIP lors des « Non-Matchday » sont devenues l'une des expériences les plus demandées lorsque l'on veut visiter le stade. Le visiteur reçoit un pack de bienvenue. Un guide vous accompagnera jusque dans les recoins les plus emblématiques du Reale Arena, pour y vivre une expérience plus réelle grâce à un tour virtuel et y déguster un délicieux cocktail entre amis, dans un espace exclusif. Nous organiserons même une activité différente à l'intérieur du stade.



BOX SAN SEBASTIÁN



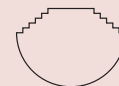
Adresse:
San Martin, 12
20005 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 421 240
info@boxsansebastian.com

boxsansebastian.com

Maitres maroquiniers depuis 1948, un passage obligatoire pour le touriste premium qui recherche l'exclusivité, l'élégance et la qualité, que vous découvrirez chez BOX Saint-Sébastien, la marque de maroquinerie haut de gamme avec le label de Donostia. Dans ce grand classique de Donostia, qui propose une vaste collection de style atemporel et au design unique, vous serez surpris par la conception de son univers stylistique, en consonance avec l'architecture, la nature ou les paysages de Donostia, et que l'on retrouve dans toute sa collection. « Ils ont été pionniers à mettre en valeur le design apparenté aux origines ». L'écodesign, l'économie circulaire et la responsabilité sociale sont également présents dans ce commerce d'avant-garde.





Joallerie CASA MUNOIA

Adresse:
Aldamar, 28
20003 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 422 847
j.munoi@telefonica.net

casamunoi.com

Depuis 1935, Casa Munoi est une référence de la joaillerie dans la capitale de Guipúzcoa. Aujourd'hui, sa troisième génération d'orfèvres se distingue par sa passion pour la conception et la fabrication de nouvelles pièces dans l'atelier situé à l'intérieur même de leur boutique. On y crée des pièces sur commande, on y transforme ou y restaure d'autres pièces nouvellement créées et l'on y fabrique selon des procédés artisanaux, des pièces de la plus haute qualité. Un cadeau pour les amateurs d'exclusivité.



MINIMIL

Adresse:

Garibai, 3
20004 Donostia / San Sebastián

Contact:

T. (+34) 943 397 308
comercial@minimil.es

minimil.es

Contxu Uzkudun, styliste du New Basque Style, a créé il y a maintenant un demi-siècle Minimil, pour habiller les femmes depuis un style atemporel, sobre et élégant. Elle s'inspire de créateurs comme Cristóbal Balenciaga et insuffle à ses créations, le caractère de sa terre et de sa culture, en dessinant des pièces uniques. Aujourd'hui, ses filles Ana et Beatriz Zuaznabar continuent dans ce même esprit et adaptent les tendances internationales à la sensibilité de la mode basque. La marque est présente dans les trois capitales.



Parfumerie
BENEGAS



Adresse:
Garibai, 12
20004 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 420 305
info@perfumeriabenegas.com

perfumeriabenegas.com

Maître parfumeur depuis 1908, Benegas propose à ses visiteurs une sélection minutieuse des meilleures marques au monde ainsi que leurs propres créations : Eau de cologne Benegas et Ssirimiri - l'essence de Donostia. Ils proposent également les meilleurs produits en cosmétique et en maquillage et, dans leurs cabines de beauté, des soins personnalisés pour chaque type de peau. Leur grande variété de produits garantit au touriste le cadeau le plus exigeant, pour lui-même, pour sa famille ou ses amis. Le meilleur conseil pour un succès assuré.



Galerie d'art
ARTEKO GALLERY



Adresse:

Iparragirre, 4
20001 Donostia / San Sebastián

Contact:

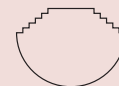
T. (+34) 943 297 545
info@artekogallery.com

artekogallery.com

Un goût personnel pour l'art contemporain, avec une identité propre, voilà comment on pourrait résumer la trajectoire d'Arteko Gallery depuis 1996. Située dans le quartier de Gros, la galerie expose des œuvres d'artistes consacrés et de jeunes promesses, à travers des expositions intéressantes qui couvrent toutes les disciplines artistiques. Le support papier et les livres d'artiste sont les signes distinctifs de la marque Arteko, spécialisée dans les œuvres sur papier depuis ses débuts, un pari qui en a fait une référence incontournable avec d'excellentes propositions exposées sur ce support.

Un espace emblématique, avec ses deux salles situées à différentes hauteurs et reliées par une rampe originale, attire de nombreux visiteurs qui déambulent au sein d'une atmosphère unique, entourés d'œuvres somptueuses et sélectionnées avec beaucoup de rigueur et de personnalité. Eduardo et Gonzalo Chillida, Esther Ferrer, Elena Asins, Miquel Barceló, Joo Myung Duck, H.R. Giger et d'autres artistes reconnus ont exposé leurs œuvres dans cet espace. Dynamique et fondée sur des paris artistiques attrayants, Arteko s'est consolidée comme une marque unique, un espace ouvert aux amateurs d'art contemporain de qualité.





Galerie d'art EKAIN ARTE LANAK

Adresse:
Iñigo, 4
20003 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 943 421 729
info@ekainartelanak.com

ekainartelanak.com

La Galerie Ekain Arte Lanak est un espace dynamique, consacré à la création et à la pensée contemporaine de l'art basque, située en plein cœur de la vieille ville de Saint-Sébastien. Ce sont 120 m² répartis en trois espaces -la salle d'exposition, le fonds de la galerie et l'espace réservé aux artistes invités-, où les propositions artistiques se succèdent et accueillent des projets d'artistes consolidés et de talents émergents. Depuis 1999, la galerie Ekain se centre

sur les œuvres sculpturales, picturales et graphiques dans le but de promouvoir une expertise personnalisée et d'apporter une valeur ajoutée à l'offre culturelle de Saint-Sébastien.

Parmi les artistes représentés par la galerie figurent Jose Luis Zumeta, Maria Paz Jimenez, Marta Cárdenas, Rafa Ruiz Balerdi, Amable Arias, Andrés Nagel, Clara Gangutia, Juan Luis Goenaga, Koldobika Jauregi, Miguel Balliache, Eduardo Chillida et Vicente Ameztoy.

Agence
BQD BASQUE DESTINATION

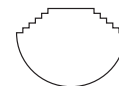
Adresse:
Erribera, 5
20750 Zumaia

Contact:
T. (+34) 943 326 306
info@basquedestination.com

basquedestination.com

Chez Basque Destination, notre catalogue d'expériences Premium est axé sur tout ce que vous pourrez trouver d'unique sur nos terres : des hôtels boutique avec une âme propre, des restaurants étoilés au guide Michelin qui tirent leur savoir de notre terroir, des caves uniques qui surprennent le visiteur et ses sens, des musées qui parcourent notre histoire -passé et présente- et la dévoilent de la manière la plus novatrice, des immersions culturelles-naturelles et gastronomiques de la main de guides experts de notre région. « As locals, with locals, by locals » serait la devise qui définit la manière dont nos hôtes se sentent ici.





Agence
TENEDOR TOURS

Adresse:
Fermin Calbeton, 27 - 1°
20003 Donostia / San Sebastián

Contact:
T. (+34) 609 467 381 / 943 436 321
info@tenedortours.com

tenedortours.com

Depuis 1997, Tenedor Tours est une agence de voyages sur mesure et exclusivement réservée aux entreprises, aux groupes et aux particuliers qui souhaitent avec un grand intérêt découvrir la culture et la gastronomie . Nous vous conseillons et organisons vos événements, vos voyages incentives et vos réunions d'affaires (MICE). Nous organisons des excursions, des tours, des retraites en entreprise, des ateliers et des visites spéciales dans des lieux cachés et dans les autres mondialement connus, mais avec un accès exclusif. Nous vous offrons une vision unique, amicale et intense de la culture et de la gastronomie de Saint-Sébastien et du Pays basque.



TALUR LUXURY CARS



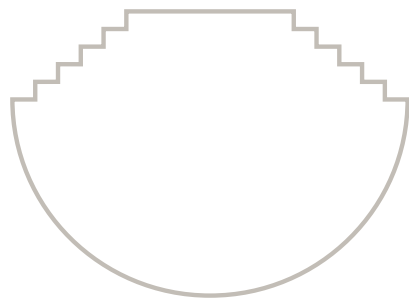
Adresse:
Donostia Ibilbidea, 124
20115 Astigarraga

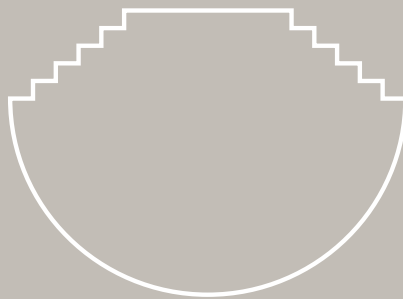
Contact:
T. (+34) 943 102 737
info@talurluxurycars.com

talurluxurycars.com

Cette entreprise de véhicules de luxe avec chauffeurs, avec la valeur ajoutée d'être de véritables guides touristiques qui connaissent parfaitement leur région, est la solution idéale pour mettre à la disposition personnelle du visiteur des véhicules, dès son arrivée à l'aéroport ou à la gare jusqu'à son retour. Leur très grande flotte, même pour les groupes, répond à tous les besoins : visites touristiques guidées, sorties œnogastronomiques ou prise en charge permanente, si nécessaire, pendant votre séjour en Euskadi. Avec une flexibilité totale pour leurs clients.







**Donostia
San Sebastián**



**DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN**
Turismoa



**TRÉS
GIPUZKOA**
SAN SEBASTIÁN

EUSKADI
BASQUE COUNTRY