

viaje

Al ritmo de la marea

Entre el refinamiento burgués de Arcachon y la naturaleza salvaje de Cap Ferret y Hossegor, el SUROESTE FRANCÉS despliega un paisaje donde el tiempo se mide por el vaivén de las mareas, el lujo no se enseña y la ostra, su gran tesoro gastronómico, no solo se come, se venera.

—Estefanía Ruilope. Fotos: Inma Mariscal.

Casas típicas a pie de playa en L'Herbe, un pequeño pueblo ostrícola conocido por sus coquetas cabañas de colores frente a la bahía de Arcachon.

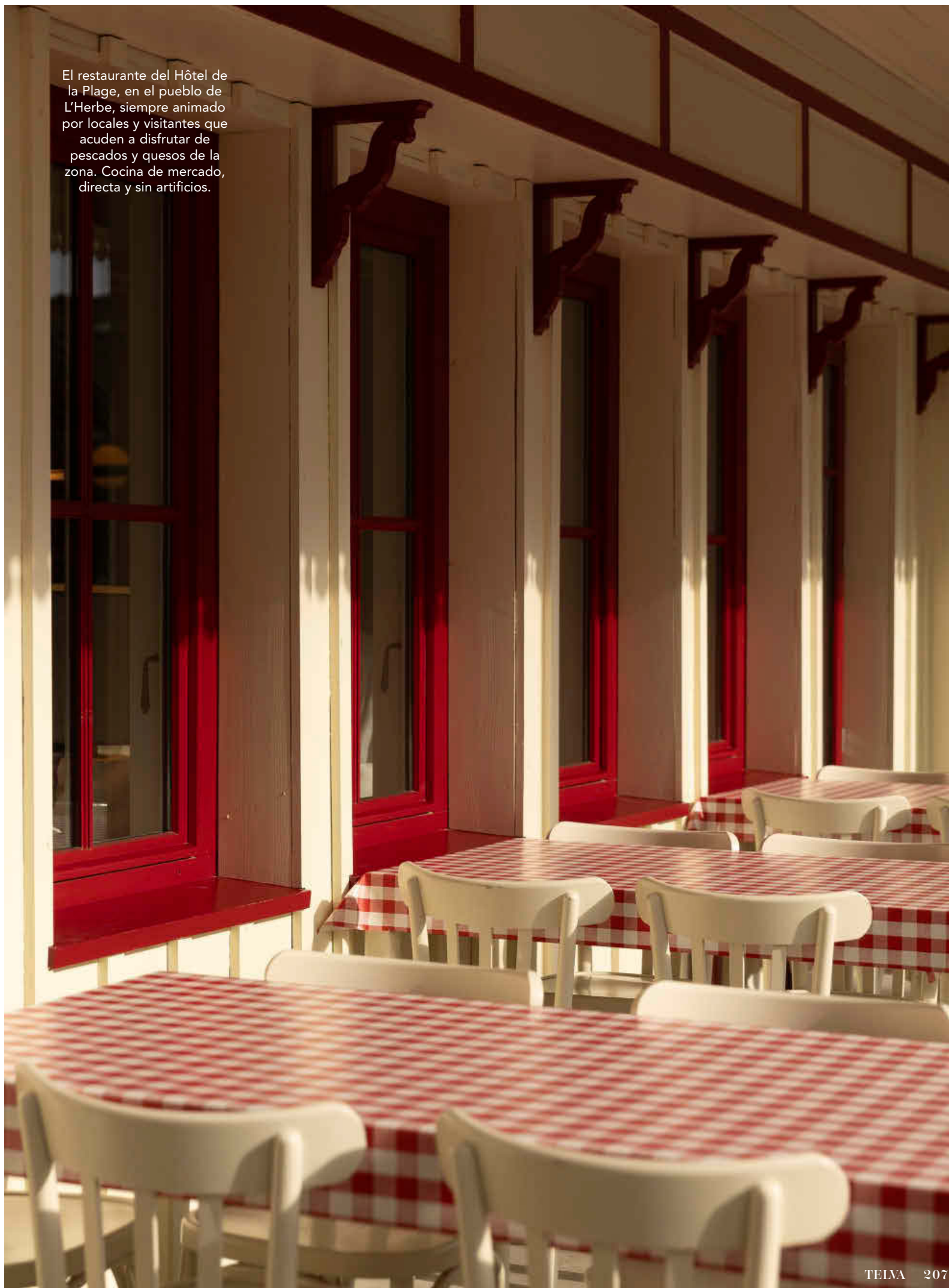


La Duna de Pilat es una de las grandes maravillas naturales de Europa, que supera los 100 metros de altura y separa el océano Atlántico del bosque de Las Landas.



Hay un dicho popular en la bahía de Arcachon que dice: “Une huître ne se presse pas” (una ostra no tiene prisa). Y es que en este pequeño paraíso no se vive pendiente de la hora, sino del agua: cuando sube la marea, florece la vida

El restaurante del Hôtel de la Plage, en el pueblo de L'Herbe, siempre animado por locales y visitantes que acuden a disfrutar de pescados y quesos de la zona. Cocina de mercado, directa y sin artificios.





La piscina del Hôtel Ville d'Hiver de Arcachon, escondida entre pinos y vegetación frondosa. A la derecha, una de las villas típicas del siglo XIX del barrio de Ville d'Hiver, en la zona alta de Arcachon.



Interior del restaurante del Hôtel Ville d'Hiver en Arcachon, cuyo plato estrella es el corazón de pato con hierbas: un clásico de la zona donde el producto, el punto de cocción y el uso preciso de las hierbas marcan la diferencia. A la izquierda, fachada del Hôtel de la Plage en el pueblo ostrícola de L'Herbe, en Cap Ferret.



Chez Guillaume en el pueblo de L'Herbe, en Cap Ferret, es una de las famosas *cabanes ostréicoles* para degustar las ostras servidas con limón o vinagreta de chalota.





La piscina del Hôtel Ha(a)ïtza tiene la peculiaridad de estar abierta las 24 horas del día durante todo el año, gracias a su techo móvil que se adapta a la climatología.

Perfumada de pinos y sal, esta franja atlántica invita a bajar revoluciones y abrazar un estilo de vida lento profundamente ligado al entorno. Bastan un coche, buena música en la lista de Spotify, cero prisas y ganas de desconectar para disfrutar de este gran viaje por una de las zonas más bonitas, auténticas, salvajes y tranquilas de Francia, que tiene a la ostra como gran protagonista. Porque esta joya del Atlántico, lejos de ser una moda o un reclamo turístico, es un signo de identidad que se cultiva en la bahía desde hace generaciones, y se consume con una naturalidad casi ceremonial. Sentarse frente al agua con una docena recién abiertas, pan, mantequilla salada y un vino blanco bien frío es un gesto cotidiano, un ritual heredado que no necesita adornos y que se repite en cada uno de los pueblos de la zona. El recorrido comienza en la ciudad

de Arcachon, tal vez la más grande de la región y en la que se concentra la mayor parte de la población. Conservando ese aire de balneario clásico donde el tiempo parece haber aprendido a caminar más despacio, la ciudad nació en el siglo XIX concebida como destino terapéutico para la alta burguesía francesa, un lugar donde el aire marino y los pinos prometían curas milagrosas y largas temporadas de reposo. De esa visión surge su barrio más fascinante: Ville d'Hiver, el Arcachon elevado, y un destino profundamente romántico. No es solo un barrio, es un manifiesto arquitectónico. A finales del siglo XIX, médicos y urbanistas defendían que la altitud, la orientación y la ventilación natural de esta zona eran esenciales para la salud. Por eso, sobre una colina protegida del viento marino comenzaron a levantarse villas pensadas para el descanso prolongado. Cada una distinta y mostrando su propio estilo arquitectóni-

co, mezcla de tejados puntiagudos, balcones de madera, torres, miradores y jardines frondosos. Las villas –algunas restauradas con mimo, otras ajadas por el tiempo– hablan de una época en la que veranear era casi un acto médico, y el lujo consistía, simplemente, en respirar mejor.

Allí una de las paradas obligadas es el parque Mauresque, desde donde se puede divisar alguna de las piezas que quedan del famoso Casino Mauresque, centro social y cultural destruido por un incendio en 1977. Otra es el Hôtel Ville d'Hiver, construido a finales del siglo XIX, en pleno auge de la ciudad como destino terapéutico y balneario de invierno. El hotel ocupa una antigua villa burguesa de la Belle Époque, y hoy su restaurante está considerado uno de los mejores de la ciudad, con el corazón de pato con hierbas como su plato más representativo, basado en una receta emblemática de la región.

A la orilla del mar la ciudad cambia de



Desde La Co(o)rniche, un hotel decorado por Philippe Starck, se disfruta de las mejores vistas de la Duna de Pilat.

tono. Aquí se encuentra el mercado de Les Halles, donde la gastronomía se entiende como una extensión natural del territorio y donde, además del espacio interior, varios días a la semana se suman puestos de agricultores locales vendiendo los frutos de su huerta. El paseo marítimo es otra de las zonas más concurridas de la ciudad, con una infinita selección de restaurantes y cafés desde los que disfrutar de las vistas a la famosa bahía, y desde donde parten los barcos hacia Cap Ferret, nuestra siguiente parada.

El paseo en barco –mejor si se realiza en una *pinasse* tradicional– es la mejor forma de observar el juego de las mareas y los bancos de arena, que dictan las normas de una forma de vida que gira en torno a la ostra desde hace generaciones. Un producto que se cultiva en estas aguas desde el siglo XIX, cuando la bahía empezó a organizarse como un ecosistema perfecto para la ostricultura. La mezcla de agua dulce y salada, la temperatura

moderada y el vaivén constante de las mareas crean las condiciones ideales para un producto de carácter fino, salinidad equilibrada y delicada textura. El viaje permite ver cientos de criaderos, como los de la Isla de los Pájaros, organizados en parcelas perfectamente ordenadas, muy visibles cuando baja la marea. Es entonces cuando los ostricultores trabajan a pie, con el agua a los tobillos, volcados en un oficio heredado que se transmite de generación en generación. Al acercarnos a Cap Ferret, aparecen las famosas *cabanes ostréicoles*, pequeñas construcciones funcionales sin pretensiones estéticas, en las que las ostras se cultivan y se pueden degustar recién extraídas. Esta península es una de las zonas elegidas para el descanso por numerosas personalidades del cine francés. Se trata de un territorio estrecho, alargado y aparentemente sencillo que separa dos mundos: la calma interior de la bahía de Arcachon

y la fuerza abierta del Atlántico, con un sencillo faro como vigía. Caminos de pinos y arena, pequeños pueblos en los que el tiempo parece haberse puesto de acuerdo para no correr, y en donde la bicicleta es el medio de transporte más cotizado, con carriles sencillos que recorren la península de punta a punta.

Durante siglos, Cap Ferret fue tierra de paso y de trabajo, pero todo cambió a mediados del siglo XX cuando artistas, intelectuales y una burguesía discreta descubrieron este coque-to rincón. Se convirtió entonces en un refugio, un lugar perfecto donde veranear sin ser visto, y donde el lujo no se basa en la ostentación, sino en el silencio y la naturaleza. Tres visitas obligadas son los pueblos ostrícolas –L’Herbe, Le Canon, Piraillan– que conservan su esencia intacta. Antiguas casas de pescadores reconvertidas en criaderos familiares recuerdan que aquí las ostras no se comen, se veneran. Más de cuarenta



Una deliciosa despensa local



Si por algo destaca esta región de Francia es por la calidad de su producto, su cocina sencilla y su *savoir-faire* culinario. La ostra es la reina absoluta y no entiende de modas: se cultiva desde hace generaciones y se consume con un respeto casi ceremonial. Las *cabanes ostréicoles* —en Arcachon, Gujan-Mestras o Cap Ferret— sirven el producto recién abierto, acompañado de pan, mantequilla salada y vino blanco. Otro de los grandes atractivos son los brocantes, donde encontrar piezas exquisitas para la mesa, y los mercados gastronómicos, como el de Les Halles d'Arcachon, donde conviven delicatessen, *foie gras* y quesos locales, reflejo de una despensa rica y profundamente arraigada al territorio.

productores las cultivan y sirven sin artificios, apenas con limón o vinagreta de chalota, en terrazas sobre pilotes con los pies casi tocando el agua. Gastronómicamente hablando, en esta zona hay dos ingredientes que la siguen muy de cerca. Por un lado, los ahumados artesanos –como los de Fumette– y, por otro, los dulces Dunes Blanches, pequeños bollos rellenos de praliné que se han convertido en una delicatessen local. Para conocer de primera mano todas las delicias de la zona, las rutas que organiza la empresa Cap Gourmand permiten descubrir productores, panaderías y cabañas ostrícolas de la mano de quienes mejor conocen el territorio. Por supuesto, también hay interesantes restaurantes para degustar el producto local, como el Hôtel de la Plage, de aire vintage y cocina basada en el producto del día; Chez Hortense, famoso por sus míticos mejillones con jamón; o Chez Boulan, perteneciente a la misma familia desde 1958. Como dato curioso cabe destacar que la zona cuenta con su propia marca de agua local, Abatilles, descubierta por accidente en los años veinte y que hoy forma parte del paisaje líquido de la región.

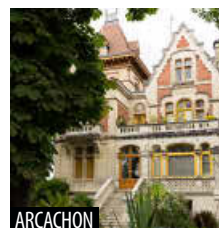
De nuevo al muelle para regresar al continente y tomar un barco que cruce hasta la Duna de Pilat, no sin antes disfrutar de un tentempié en el animado y colorido bar L'Escale, ubicado en el puerto de La Vigne. Una vez al otro lado hay que detenerse a observar y, si se puede, escalar la duna más importante de Europa, con más de cien metros de altura, visible desde muchos puntos y que actúa como frontera natural entre el océano y el bosque de Las Landas. Junto a este monumento natural se encuentra Pyla-sur-Mer, una discreta localidad que alberga dos de los mejores hoteles de la zona. Por un lado, Ha(a)ïtza, el hermano mayor, ubicado en un edificio neovasco original decorado por Philippe Starck, que cuenta con Le Skiff Club, un restaurante con dos estrellas Michelin del chef Stéphane Carrade, centrado en el producto del Atlántico y del bosque.

Al atardecer, el hotel La Co(o)rniche es otra parada perfecta, ya que ofrece uno de los mejores palcos para despedir el día. Su inmensa terraza con vistas al Atlántico y a la duna hace las delicias de quienes buscan panorámicas inolvidables y, si existe la posibili-

dad de alojarse, su piscina infinita es una de las más fotografiadas del mundo. Es recomendable pasear por la pequeña villa para hacer compras y degustar algún plato tradicional en Gaston, un moderno bistró especializado en pescados locales.

El viaje culmina en Las Landas, un territorio donde entra en escena el surf, el deporte rey de la región. Tanto es así que aquí se celebran campeonatos mundiales y se considera una de las capitales europeas de este deporte. El enclave más conocido es Hossegor, con su arquitectura vasco-landesa y art déco, que comenzó a ganar relevancia a finales del siglo XIX y que, en los años veinte, atrajo a la alta burguesía y a escritores como Joris-Karl Huysmans o Gabriele D'Annunzio, contribuyendo a forjar su aura intelectual.

La zona se caracteriza por sus kilométricas playas y por un coque lago interior en cuyos extremos se alinean casetas de madera en las que se ofrecen algunas de las mejores ostras de la región, como Chez Pif o D'Huitres. Mantiles de papel, sillas de madera y poca ornamentación para dar toda la importancia a este manjar. A pocos metros se encuentra el mejor hotel de la zona, Les Hortensias du Lac, donde el chef Philippe Moreno combina producto local –sobre todo pescado recién traído del mar– con una técnica refinada. La oferta gastronómica se completa con propuestas para todos los gustos, como Cœur Joie o Bistró Balnéaire, sin olvidar el mercado de Hossegor, donde es posible probar algunos pinchos vasco-franceses en el puesto de Tapas Bar des Halles, como la tortilla poco cuajada o las tostas de foie. Un buen final para un viaje que aún una buena gastronomía, naturaleza y mucho silencio, donde la ostra no solo se saborea, sino que se convierte en la mejor guía para entender un territorio que ha aprendido a vivir al ritmo del mar. **T**



TELVA RECOMIENDA...

ARCACHON

HÔTEL VILLE D'HIVER

El restaurante de este edificio Belle Époque es un imprescindible. (20, Avenue Victor Hugo).

LES HALLES D'ARCACHON

El mercado municipal donde tomar el pulso gastronómico de la zona. (Place des Marquises).

CAP FERRET

VILLA COLETTE

El primer hotel cinco estrellas de la zona abre sus puertas esta primavera. (39, Boulevard de la Plage).

CHEZ HORTENSE

Especializado en pescados y célebre por sus mejillones, que aquí alcanzan categoría de plato icónico. (26, Avenue du Sémaphore).

HÔTEL DE LA PLAGE

Un hotel con aire relajado y vintage donde deleitarse con mariscos y quesos locales. (1, Avenue de l'Herbe).

DUNA DE PILAT

HÔTEL HA(A)ÏTZA

Arquitectura, diseño y bienestar con la firma de Philippe Starck. (1, Avenue Louis Gaume).

SKIFF CLUB

El dos estrellas Michelin del chef Stéphane Carrade, una oda al producto local. (1, Avenue Louis Gaume).

LA CO(O)RNICHE

Hotel de diseño con vistas privilegiadas a la duna. (46, Avenue Louis Gaume).

HOSSEGOR

LES HORTENSIAS DU LAC

El mejor hotel de la zona con una propuesta gastronómica firmada por el chef Philippe Moreno. (1578, Avenue du Tour du Lac).

70 HECTARES... ET L'OCEAN

Ubicado entre bosques, para disfrutar del diseño y buen comer. (901, Avenue du Belvédère).