

Dossier de presse

2023

Cambo-les-Bains, ÉMERVEILLEMENT ET GOURMANDISES



Nichée au pied des contreforts des Pyrénées, à quelques kilomètres de la côte, à 60 mètres d'altitude, cette joyeuse bourgade authentiquement basque est le camp de base idéal pour découvrir la région en profitant d'un microclimat doux et ensoleillé.

Ville d'Eau et d'Histoire, elle dévoile ses richesses au fil de ses allées arborées et de ses villas Art déco, fleuries à colombages. Elle est reconnue pour les bienfaits de ses eaux ainsi que la richesse de son patrimoine avec la Villa Arnaga d'Edmond Rostand, véritable chef d'œuvre néo-basque. Un lieu authentique à visiter après avoir crapahuté sur les crêtes et sommets et avant de goûter aux spécialités en chocolat ou au fameux gâteau basque lors de sa fête qui fêtera cette année son 20^{ème} anniversaire.

Cambo-les-Bains en bref



**Seule station thermale
et climatique**
du Pays basque



15 000 curistes par an



**6^{ème} destination
thermale** en France



1 espace naturel
sensible de 17,5 hectares



Zone de production
AOP Piment d'Espelette
+ **9 producteurs** de Piment
d'Espelette



1 Musée de France
et Maison des Illustres

LE SAVIEZ-VOUS ?

Restaurée cet hiver, la Villa d'Arnaga retrouve son cachet d'antan

Chef d'œuvre néo-basque de l'architecte Joseph-Albert Tournaire, cette immense demeure de 40 pièces nichée au cœur de 15 hectares de jardins a profité cet hiver d'une restauration complète de deux de ses façades mettant en lumière leur beauté d'origine. Aux manettes, un architecte Patrimoine de France et de nombreux artisans agréés à travailler sur des Monuments Historiques. Décorée par l'écrivain et poète Edmond Rostand, cette bâtisse recèle des chefs-d'œuvre artistiques conçus à ses mesures par les peintres de l'époque. On y découvre l'univers étonnant dans lequel il a trouvé l'inspiration. Chaque visite de ce monument, construit de 1903 à 1906, devenu musée depuis 1960, dévoile de nouvelles surprises. Ses jardins composés d'un grand jardin à la française, d'un jardin à l'anglaise, et d'un bois, lui valent l'appellation de « petit Versailles ».

L'exposition 2023 portera sur la création d'Arnaga par le binôme Edmond Rostand-Albert Tournaire.



NOUVEAUTÉ 2023 :

Le Mobilier national enrichit la décoration de la Villa Arnaga. Celle-ci était fastueusement meublée selon les goûts d'Edmond Rostand et de son épouse Rosemonde Gérard mais son mobilier a été très rapidement dispersé. Le Mobilier national met en dépôt en 2023 plus de 60 meubles pour rendre à la maison sa richesse artistique.

Ouvert du 3 avril au 5 novembre 2023.

Tarifs : 9€/adulte - 4€/enfant de 12 à 18 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, personne handicapée et accompagnant, 2,50€/enfant de 7 à 11 ans – gratuit pour les enfants de moins de 7 ans. Tarif famille : gratuit à compter du 3^{ème} enfant.

Villa Arnaga / 05 59 29 83 92 / arnaga.com



Quoi de neuf dans la ville thermale ?

Des thermes Art Déco aux eaux millénaires

Implanté dans un parc luxuriant de 12 hectares, au cœur d'une palmeraie entre Nive et colline, l'établissement thermal de style Art déco offre de vastes espaces élégants et contemporains, un spa, un institut de beauté et un restaurant accueillant les adeptes du bien-être dans des espaces luxueux. Réputé dans le traitement des affections rhumatismales et des voies respiratoires, les thermes dispensent un panel de 28 soins thermaux. Ses eaux millénaires qui jaillissent à la source à 22°C, sont sulfatées, calciques, sulfurées, magnésiennes, riches en oligo-éléments et reconnues pour leurs propriétés antalgiques, anti-inflammatoires, tonifiantes, antiseptiques et adoucissantes.

Ouverture du 20 février au 9 décembre 2023.

*Chaîne Thermale du Soleil / 05 59 29 02 00
chainethermale.fr/cambo-les-bains*

NOUVEAU EN 2023

Des cures libres dès 5 jours

Véritable concentré de soins, les courts séjours thermaux constituent une parenthèse idéale pour se ressourcer. Cette année, les cures libres dès 5 jours sont accessibles en rhumatologie (RH) ou en voies respiratoires (VR). L'établissement offre un plateau technique performant et une gamme complète de soins individuels ou collectifs pour entretenir son capital santé.

Tarif : cure non prise en charge par l'Assurance Maladie - à partir de 350€ + 50€ par journée supplémentaire

Une journée SPA découverte avec 3 soins thermaux

Le temps d'une journée, l'institut de beauté des Thermes de Cambo-les-Bains propose de découvrir les bienfaits des soins d'eau thermale. Au programme : bain reminéralisant hydromassant, séance de musicothérapie et lit hydromassant avec accès à la tisanderie pour se détendre avec confort.

Tarif : 76€/pers

La Fête du Gâteau Basque

FÊTE SES 20 ANS

Le grand rendez-vous

30 septembre & 1^{er} octobre 2023

Immersion gourmande et festive à l'occasion des 20 ans de la Fête du Gâteau Basque de Camboles-Bains, troisième plus grande fête gastronomique du Pays basque après la Fête du Piment d'Espelette et la Foire au Jambon de Bayonne. Ce produit d'exception qui fait la réputation de l'art culinaire du Pays basque, a, depuis le XIX^e siècle, un lien avec Camboles-Bains. Il est mis à l'honneur chaque premier week-end d'octobre.

Fête du Gâteau Basque / lafetedugateaubasque.com

Concours du meilleur gâteau basque

C'est l'un des temps forts du week-end, ce concours gratuit et sur inscription est ouvert à 50 participants amateurs et 20 jeunes professionnels de moins de 20 ans, souhaitant se confronter aux papilles d'un jury émérite. Ce qui représente pas moins de 70 gâteaux à déguster pour le jury du concours !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le jury du concours se compose de 10 membres qui vont prendre en compte trois critères pour évaluer les gâteaux : l'odeur, le goût, l'aspect et la texture. Après deux tours de délibérations, le jury récompense 3 amateurs et 2 jeunes professionnels de moins de 20 ans. Les premiers prix de chaque catégorie sont l'Eguzkia d'Or récompensant le meilleur amateur, et le Trophée de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour les jeunes professionnels.

La promotion du gâteau basque traditionnel : LABEL EGUZKIA

Créée en 1994, Eguzkia, association loi 1901, regroupant des artisans boulangers pâtisseries mus par le respect du savoir-faire, a pour vocation la promotion d'un gâteau basque traditionnel et de qualité.

Les origines du « gâteau de Cambo »

On doit la recette familiale du gâteau basque à Marianne Hirigoyen qui a tenu pendant un demi-siècle la Pâtisserie Marianne dans le quartier Xerri Karrika. Elle prenait la diligence le jeudi pour aller vendre à Bayonne de grands paniers de « gâteaux de Cambo » qui deviendra plus tard le gâteau basque. Au début du XIX^e siècle, la pâtisserie est tenue par les petites filles de Marianne, les sœurs Dibar, surnommées les sœurs Biskotx (« Biscuit »). Durant trente ans, les sœurs ont fait perdurer le tour de main mystérieux de ce fameux gâteau de Cambo avant de transmettre le secret de la recette à un pâtisseries local.



Les temps forts de ce week-end festif et gourmand

La balade gourmande de Cambo

Découvrir les charmes de Cambo-les-Bains et ses beaux points de vue à travers une balade facile de 3 heures au départ de la gare routière guidée par le club de randonnées de Cambo-les-Bains. Pauses et dégustations de cidre et gâteau basque à la Halle Bernadette Jougleux au Parc St Joseph.

Tarifs : 4€/adulte - 3€/enfant

Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / lafetedugateaubasque.com

Les ateliers cuisine : fabriquer son propre gâteau basque

Ces ateliers sont une occasion unique d'apprendre à maîtriser le tour de main des meilleurs pâtisseries et de régaler ses proches avec un bon gâteau fait maison. Encadré par un pâtissier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, chaque participant fabrique puis repart avec son gâteau, sa toque et son tablier.

Tarif : 25€/pers - limité à 10 participants - Sur inscription

Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / lafetedugateaubasque.com

Repas champêtre

Sous la Halle Bernadette Jougleux au cœur du Parc Saint Joseph, on profite d'un repas champêtre le dimanche midi pour goûter aux spécialités du coin. Entrée/plat/fromage de brebis et sa confiture de cerises noires, salade et gâteau basque à la crème, café et vin au pichet compris.

Tarifs : 25€/adulte - 8€/enfant jusqu'à 12 ans - Réservation conseillée

Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / lafetedugateaubasque.com

Le spectacle des traditions basques

Au fronton du Haut-Cambo, les animations battent leur plein avec un spectacle haut en couleur mêlant danses basques, partie de pelote à main nue, démonstration de force basque. Payant / Sur réservation.

Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / lafetedugateaubasque.com

L'OFFRE WEEK-END GOURMAND

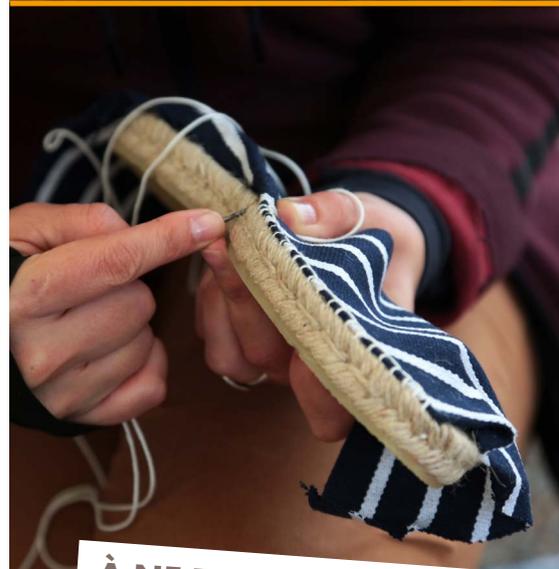
À PARTIR DE 105€/PERS

Des formules de 1 ou 2 nuits en hôtel à prix doux incluant les petits déjeuners, les repas « champêtres » de la Fête, des entrées au spectacle basque et au concert des chœurs basques et du temps libre pour profiter de l'ambiance de la fête et de son week-end au cœur du Pays basque.

Tarif : à partir de 105€/pers – ce prix comprend : l'hébergement en hôtel, le petit-déjeuner le dimanche matin, le spectacle des traditions basques le samedi après-midi, le déjeuner le dimanche midi au cœur de la fête par le traiteur Lacouade, l'entrée au concert du chœur le dimanche après-midi à l'église.

Office de tourisme de Cambo-les-Bains

05 59 29 70 25 www.cambolesbains.com



À NE PAS MANQUER

Le marché aux producteurs régionaux et artisanal, l'occasion de goûter aux spécialités de la région et de ramener dans les valises Piment d'Espelette, jambon basque (Bayonne, Ibaiona, Kintoa), gâteau basque, fromage de brebis (Ardi gasna), vins d'Irouleguy, confiture de cerises d'Ixasou, etc.. Plus de 100 exposants venus de tout le Pays basque participent chaque année à cet événement. Également présents, de nombreux créateurs et artisans d'ici et du Sud-Ouest, sélectionnés avec soin, en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'Artisanat, présentent leur savoir-faire. Bijoux, tourneur sur bois, céramistes, bérêts brodés, espadrilles, sabotier, macramé,...

Passe-rue musical, concerts itinérants festifs de musique traditionnelle (bandas, danses basques).

Savoir-faire d'ici



Des œuvres artisanales

Archetière

Archetière installée à Landeia depuis 2020, Anne-Cécile Chippier fabrique, restaure et répare les archets du quatuor à cordes. Diplômée d'un double cursus de Musicologie et du Conservatoire National de Région de Montpellier en violon et de musique de chambre, elle participe à de nombreux orchestres avant de devenir en 2008 l'une des 70 archetières de France formée auprès de deux maîtres de renom. Dans son atelier, elle conçoit également des archets d'art sur mesure en dialogue avec le musicien !

Les archers d'Anne-Cécile / archetiere.fr

Luthier passionné par l'Afrique

Menusier de métier, et luthier de profession passionné par l'Afrique de l'Ouest, Jérôme Forsans fabrique depuis 2019 des Kamélé N'goni, instruments de musique à cordes pincées originaires du Mali. Dans son atelier à Landeia, au milieu des Calebasses, des fils ou encore des drisses, de magnifiques instruments décorent agréablement le lieu. Il enseigne également la pratique de l'instrument et intervient en proposant des ateliers musicaux dans des centres sociaux, une bonne manière de continuer un chemin guidé par sa passion.

Jérôme Forsans



LE SAVIEZ-VOUS ?

Landeia : un collectif d'artisans d'art

Située au Bas-Cambo, Landeia est une maison basque datant du 17^e siècle qui accueille depuis 2013 en son sein une quinzaine d'artistes et d'artisans d'art, professionnels ou amateurs. Initié par Alain Douillet, artisan du bois, cet atelier collectif, aussi lieu de partage et d'inspiration humaine et culturelle, regroupe des métiers autour du bois, du métal, de la terre, du verre, du tissu, du cuir, du crin, et de la peinture !

À NOTER : ouverture des portes au public lors des Journées Européennes des Métiers d'Art – du 27 mars au 2 avril.

Des artisans producteurs passionnés

Fontaine de chocolat et tasse à moustache !

En entrant dans la boutique et fabrique Puyodebat, située non loin des thermes de Cambo-les-Bains, quelle surprise de découvrir la fontaine de chocolat et les nombreuses spécialités et créations qui ne manqueront pas d'émoustiller les papilles. Artisan créateur de chocolat, Christophe Puyodebat, ancien pâtissier à Matignon, est un passionné. Il fait partager son amour pour cet aliment à travers des dégustations gourmandes autour de produits fabriqués sur place de manière artisanale, à partir de fèves de cacao sélectionnées avec rigueur au Brésil, à Sao-Tomé, à Madagascar ou encore à Saint-Domingue.

À TESTER : la dégustation d'un chocolat chaud dans la tasse à moustache du salon de chocolat de Bayonne en admirant les nombreux objets chinés. Également une nouvelle boutique Art Déco est installée Place Clémenceau à Biarritz.

Chocolats Puyodebat / 05 59 59 48 42 / chocolats-puyodebat.com

LE SAVIEZ-VOUS ?



Plonger dans l'Histoire du chocolat basque

Attendant aux ateliers, on trouve un musée de 700 m² d'objets chinés au fil des pérégrinations de Christophe Puyodebat. Ce redoutable brocanteur animé par l'univers du chocolat a compilé une multitude d'objets allant de lettres d'anciens chocolatiers camboards à la tasse à moustache en passant par de vieux objets publicitaires ou des machines de fabrication du chocolat ! Le musée est ouvert de mai à octobre et propose une visite libre et gratuite suivie d'une dégustation de chocolats Grands Crus commentée.

Chocolats Puyodebat / 05 59 59 48 42
chocolats-puyodebat.com



Du piment d'Espelette AOP en permaculture

Situé sur Cambo-les-Bains, Biperduna cultive en permaculture depuis sept ans, des légumes bio de saison et du piment d'Espelette certifié AOP. Sur les 1,5 hectares de champs, pas de labour, uniquement une terre qui se régénère et offre le meilleur aux légumes et 7000 plants de piment basque. Cueillis à la main entre août et novembre, les piments sont ensuite triés, séchés, cuits et réduits en poudre dans les ateliers pour être transformés en condiment. De la moutarde, au sel et à la sauce, Biperduna révèle la délicatesse de cette épice unique sous toutes ses formes. Vente à la ferme : mardi, jeudi de 15h à 18h et samedi de 17h à 18h ou sur les marchés de Cambo-les-Bains le vendredi et d'Anglet le dimanche.

A NE PAS MANQUER : les « Repas à la ferme », tous les jeudis midi, la chef Jessica Tanaka Noblia concocte un déjeuner avec les bons produits de la ferme.

Tarif : Repas à la ferme : 20€/pers

Sur réservation

Biperduna / 06 64 82 39 58
piment-basque.info



Hors des sentiers battus

Itinéraire bis EN FAMILLE

Rando sous les étoiles

Lorsque les derniers rayons effleurent la montagne basque, Mendi Gaiak, association de guides accompagnateurs, embarque les randonneurs à la recherche du meilleur spot sur les crêtes basques pour contempler le spectacle magnifique du coucher du soleil sur l'océan et profiter d'un « casse-croûte paysan ». À la nuit tombée, le retour à la frontale prend des airs de contrebande ! Randonnée de 6 km - dénivelé : +200m De mi-juillet à fin août, de 18h30 à 22h30.

Tarifs : 30€/adulte ; 24€/enfant - 12 ans ; 24€/pers pour les familles - Compris : casse-croûte avec produits paysan, guide accompagnateur.

Office de tourisme de Cambo-les-Bains
05 59 29 70 25 / cambolesbains.com

Auto-cueillette de myrtilles bio au Domaine Xixtaberri

Sur les hauteurs de Cambo-les-Bains, vers les coteaux de l'Ursuia, le Domaine Xixtaberri cultive un vaste verger de plus de 2300 pieds de myrtilliers en agriculture biologique. Durant cinq semaines (selon les années), de mi-juin à mi-juillet, de 9h à 13h, cette cueillette des fruits est ouverte au public et aux familles dans une ambiance conviviale. Amateurs de confitures, de tartes faites maison et chefs restaurateurs de la région viennent y récolter eux-mêmes leurs myrtilles bio, munis d'un seau et d'un godet.

Avis aux gourmands : Jus, vinaigres, coulis et confitures sont réalisés sur place et disponibles à la vente.

Tarif : 5,80 € le kg. Domaine Xixtaberri / 07 77 77 10 52
myrtilles-cambo.com



À la rencontre des vautours fauves

Accompagnés d'un guide spécialiste de la faune et de la flore basques, les randonneurs partent à la rencontre du vautour fauve à travers les crêtes surplombant les vallées verdoyantes du Pays basque. Du haut d'un promontoire, ce grand rapace de 2,80 mètres d'envergure qui défie les vents s'observe à la jumelle pendant que le guide livre tous les secrets sur cet oiseau roi de ces montagnes. Émerveillement garanti pour les petits comme pour les grands. Une sortie de 3h, au fil d'une randonnée facile de 6 kilomètres. À partir de 7 ans.

Vacances de Pâques : 1 sortie/semaine – En juin et septembre : matin ou après-midi – En juillet et août de 9h à 12h les lundis et mercredis.

Tarifs : 18 €/adulte, 14 €/enfant de moins de 12 ans ; 14€/pers pour les familles.
Office de tourisme de Cambo-les-Bains / 05 59 29 70 25 / cambolesbains.com

Découvrir Cambo autrement avec des enfants

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Colline de la Bergerie, une balade idéale pour les familles

La Colline de la Bergerie est un espace naturel sensible de 17,5 hectares, situé sur les hauteurs de Cambo-les-Bains et doté de prairies tardivement fauchées et de forêts, qui offre une vue à 180° sur les sommets basques : l'Artzamendi, l'Ursuia, le Mondarrain ou la Rhune. La maison Elondare, à l'architecture singulière en bois, que l'on retrouve sur le site, informe et sensibilise le public sur la biodiversité, la gestion patrimoniale du site et le rôle des pollinisateurs sauvages. Ce lieu de détente et de pique-nique pour les familles est aussi une balade de 2,5 km sur un sentier ombragé par un bois au départ de Cambo-les-Bains.

A NOTER : Atelier Apiculture et Pollinisation, le mercredi 17 mai pour les plus de 5 ans. Une balade découverte de la flore mellifère et de la faune pollinisatrice avec la rencontre d'un apiculteur. Un rucher pédagogique révèle la vie des abeilles domestiques.

Tarif : 5€/pers.

CPIE Pays Basque / 05 59 37 47 20 / cpiepaysbasque.fr



À la découverte du trésor de la Colline !

À travers une chasse aux trésors ludo-pédagogique « Aux cimes de la Bergerie », Terra Aventura propose de découvrir la Colline de la Bergerie en s'instruisant sur les arbres et la sylviculture. À l'aide de l'application gratuite Terra Aventura, et au départ du parking à l'entrée de l'allée du berger, on grimpe le long du chemin en suivant le balisage jaune pour atteindre le sommet en résolvant des énigmes sur les arbres et les amphibiens, en relevant des indices afin de trouver les trésors tout au long du chemin grâce aux Poi'z. Durée : 1h30 - 3,5 km
Office de tourisme / 05 59 29 70 25 / cambolesbains.com



Observations naturalistes & balade comique

De l'art, des jardins et des amphibiens

Jean Rostand, fils d'Edmond, l'auteur de *Cyrano de Bergerac*, est un biologiste et académicien à l'œuvre conséquente. Dans le parc d'Arnaga où il grandit, le jardin, classé « remarquable », réussit le pari de l'art et de la biodiversité. Des bassins y abritent des amphibiens, espèce pour laquelle Jean se passionna. Lors de cette journée, on vous parlera d'eau : préservation, usages, rôle dans le vivant. Les enfants fabriqueront des ascenseurs à grenouilles. Un spectacle comique, en déambulation, viendra clore la journée.

Date : mardi 18 avril 2023 - de 13h30 à 18h
Inscription obligatoire

Tarifs : 10€/adulte - 6€/enfant (7 à 14 ans)

CPIE Pays Basque / 05 59 37 47 20

cpiepaysbasque.fr

Escape Game à la Villa Arnaga

« Quand Edmond retrouve Rostand, un éden en trois actes », ce jeu de piste prend place dans les jardins de l'auteur de « *Cyrano de Bergerac* ». D'une durée de 1h15, en équipes concurrentes, les participants parcourent les jardins et les sous-bois d'Arnaga à la recherche d'indices et d'énigmes à résoudre permettant de déchiffrer un mystérieux code. À la clé : un talisman et le droit d'intégrer la confrérie Urbs Patronum ! Ludique et instructif, ce jeu permet d'entrer dans l'intimité d'Edmond Rostand, en découvrant les jardins remarquables, conçus comme une grande scène de théâtre à ciel ouvert : la pergola sur laquelle s'agrippent les rosiers jaunes, le grand canal imitant le bassin de Neptune de Versailles, le miroir d'eau où la villa se reflète !

Tous les mercredis et samedis matin en juillet et août et durant les vacances de la Toussaint.

Durée 1h30. Sur réservation.

Tarif : 15€/pers. avec visite incluse de la Villa Arnaga
Villa Arnaga / 05 59 29 83 92 / arnaga.com

Adresses COUPS DE CŒUR

Pour les gourmets

NOUVEAU

AMA, un semi-gastronomique

Ce restaurant est la nouvelle signature semi-gastronomique aux mélanges de sud-ouest et de sud-est qui accueille les plus gourmets dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Après avoir fait leurs classes auprès de chefs renommés, Manon et Adrien, poursuivent l'aventure avec AMA en proposant une cuisine alliant terroir, créativité et inspiration de voyages, au bon goût de produits frais et de saison. Une carte renouvelée régulièrement, dans un cadre lumineux avec terrasse. Une adresse sans nul doute à tester !

Tarif : Menu dégustation : 58€/pers (entrée, poisson, viande, fromages, dessert)

Restaurant Ama / 05 59 29 22 29 / restaurant-ama.fr

Soirée Méchoui dans l'esprit basque chez Etxe Tipia

Cette récente adresse conviviale et chaleureuse est située à proximité de l'Hôtel du Trinquet, au centre de Cambo-les-Bains. Natif de Louhossoa, Brice, chef autodidacte, revisite dans l'esprit bistrannique les plats traditionnels du Pays basque en proposant une carte de saison à base de produits frais sourcés auprès de producteurs locaux à moins de 100 km du restaurant.

LA NOUVEAUTÉ : tous les jeudis soir, soirée « Méchoui » autour d'une grande table de 22 couverts pour réunir chacun autour de l'assiette, dans le vrai esprit basque.

Tarif : 29€ le menu « méchoui » : entrée/plat/dessert – Réservation souhaitée - Etxe Tipia / 06 63 64 62 22 / etxe-tipia-restaurant-cambo-les-bains.eatbu.com



Pause goûter au Salon Cyrano

Ce salon de thé-boutique au style scandinave situé au cœur de Cambo-les-Bains est l'adresse idéale pour une pause goûter ou déjeuner à l'ombre des platanes. A midi, on déguste les formules déjeuner saines et savoureuses concoctées par la chef Anaïs à base de produits frais du terroir. A 16h, sa large sélection de thés et cafés du bout du monde et ses pâtisseries et tartes faites maison séduisent les gourmands.

Tarif : de 6€ à 18€

Salon Cyrano / 05 59 52 32 07 / saloncyrano.com



Repaires tout confort

NOUVEAU

Un gîte d'exception du XVI^{ème} siècle

Récemment restaurée, cette demeure de caractère classée 5 étoiles, est une somptueuse maison noble du XVI^{ème} siècle, située dans le quartier du Bas-Cambo. Datant de 1505, la Maison Luroa qui fait partie des plus anciennes de la ville séduira par son charme d'antan, sa modernité, ses vastes chambres à la décoration authentique et par son calme et sa piscine chauffée. Au cœur d'un écrin de verdure avec vue sur les cimes des montagnes, c'est une adresse d'exception pour des vacances de rêve en famille ou entre amis. Disponible : une salle de sport et de danse.

Tarif : De 3 500 à 8 000€ la semaine (8 chambres, 14 personnes)

La Maison Luroa / maison-luroa.com

NOUVEAU



NOUVEAU

Soirée-étape pour les professionnels

Maison typique du Pays basque datant de 1930, cette maison puis pension de famille est devenue un hôtel de charme 3* tout proche du centre-ville. Fraîchement rénovée, la Villa Bleue propose 16 chambres confortables et 2 appartements avec kitchenette. Sa vaste terrasse d'été avec pergola bioclimatique de 150m² sera le lieu de prédilection à la belle saison pour profiter du dîner ou du petit-déjeuner buffet fait maison, bio et local servi de 6h30 à 11h.

LE PLUS : les soirées-étapes toute l'année tous les jours de la semaine, réservées aux professionnels de passage, comprennent la nuitée, le petit-déjeuner et le repas du soir dans le restaurant.

Tarif : à partir de 95€ les soirées étapes - à partir de 68€ en chambre double
à partir de 100€ en appartement

La Villa Bleue 3* / 05 59 59 38 10 / hotelvillableue.fr



Table d'hôtes tous les soirs

Au centre de Cambo-les-Bains, l'Hostellerie du Parc** est un hôtel de 11 chambres, spacieuses et lumineuses, récemment rénovées, à l'esprit pension de famille tenu par Marie-Hélène et Jean-Michel. L'accueil est convivial et chaleureux et la cuisine, maison et de saison. Une adresse à découvrir le temps d'un week-end au Pays basque en demi-pension.

LE PLUS : réservé aux clients, la table d'hôtes propose un dîner servi chaque soir à 19h30 (sauf dimanche). Sur réservation avant 14h, entrée, plat et dessert à base de produits frais et locaux.

Tarif : à partir de 81€ pour une chambre double - 9,50€/pers le petit-déjeuner
25€/pers le dîner en table d'hôtes

Hostellerie du Parc 2* / 05 59 93 54 54 / hotel-parc-cambo.com

NOUVEAU



Hôtel Ursula***

Issu d'une ferme basque du XVI^{ème} siècle, l'Hôtel Ursula est un petit hôtel de charme familial très confortable. Ses 14 chambres fraîchement rénovées dans le style Art Déco, sont tout confort et climatisées. Sa vaste terrasse ainsi que son joli jardin arboré séduiront à coup sûr. A découvrir, le petit-déjeuner sucré-salé à base de bons produits du terroir basque en buffet à volonté !

NOUVEAUTÉ : une salle de remise en forme équipée de vélos elliptiques et d'un sauna à infrarouge est mise à disposition.

Tarif : à partir de 80€ la chambre double - 12€ le petit déjeuner buffet à volonté
Hôtel Ursula 3* / 05 59 29 88 88 / hotel-ursula.fr



Agenda TEMPS FORTS 2023

Festival musical et littéraire d'Arnaga

DU 28 AVRIL AU 1ER MAI

Sur quatre jours, cette 7^{ème} édition du Festival Musical et Littéraire d'Arnaga réserve encore plein de surprises. Lectures théâtralisées, lectures de contes, spectacles musicaux au cœur des jardins.

Programmation en cours

Nuit Européenne des Musées à la Villa Arnaga

13 MAI

Ce rendez-vous européen et gratuit au cœur des musées permet de découvrir la Villa Arnaga sous les étoiles. Visites commentées et éclairées, parcours ludiques, ateliers, projections, dégustations, spectacles vivants et animations exceptionnelles de 20h30 à 23h30.

Rendez-vous aux Jardins à la Villa Arnaga

3 ET 4 JUIN

Ce rendez-vous européen dont le thème de 2023 sera « Les musiques du jardin », mêle marché aux plantes, conférences, visites, ateliers, expositions, concours photos avec plus de 40 exposants.

Les Fêtes de Cambo-les-Bains

DU 4 AU 9 AOÛT

Cambo-les-Bains célèbre la Saint Laurent chaque année au mois d'août. Au programme de ces 5 jours de festivités : zikiro (méchoui), course pédestre, défilé des géants, grande braderie, parties de pelote, concerts, repas des fêtes, danses basques, messe animée par la chorale paroissiale, tournoi de mus, randonnée pédestre, concours de pétanque, défilé nocturne (makilari, joaldunak, danseurs basques, etc.), manèges, feu d'artifice, toro de fuego !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les soirées basques

JUILLET - AOÛT

Tout au long de l'été, le fronton de Cambo-les-Bains s'anime pour 4 soirées autour des traditions basques : pelote à main nue, danses et force basques avec les champions de leur catégorie (leveur de pierre et bûcheron à la verticale). On y découvre également le taloa (galette de maïs), traditionnel casse-croûte basque.

Les Estivales de théâtre d'Arnaga

DU 10 AU 12 AOÛT

Trois soirées dédiées au théâtre dans les jardins de la Villa Arnaga. De nombreuses pièces de théâtre sont jouées dans le parc du domaine et quel plus beau décor que celui du jardin à la française d'Edmond Rostand ! Programmation en cours.

Salon du livre d'Arnaga

17 SEPTEMBRE

Une journée de rencontres, séances de dédicace, ateliers ...

Fête du Gâteau Basque

30 SEPTEMBRE ET 1^{ER} OCTOBRE

En 2023, la Fête du Gâteau Basque fête ses 20 ans ! L'occasion de profiter d'une immersion gourmande et d'un week-end gastronomique au Pays basque à l'occasion de cette 20^{ème} édition.

Carte et Accès



S'y rendre

PAR LA ROUTE

- › 750 km de Paris et 200 km de Bordeaux (A63 › sortie 5 Cambo-les-Bains),
 - › 300 km de Toulouse (A64 › sortie 3 : Cambo-les-Bains).

PAR AIR

- › Aéroport de Biarritz Pays basque à 22 km de Cambo-les-Bains (vols directs depuis Paris/Lyon/Marseille/Lille/Nice/Strasbourg/Londres/Dublin/Genève/Copenhague/Stockholm)

PAR LE TRAIN

- › Gare SNCF de Bayonne : correspondance quotidienne pour Cambo-les-Bains via TER ou bus

Contacts

CONTACTS OFFICE DE TOURISME DE CAMBO-LES-BAINS

Alexandra Vandroux, directrice
06 03 11 76 52

direction@cambolesbains.com

Margaux Silva,
assistante communication
07 83 00 57 63

commercial@cambolesbains.com

www.cambolesbains.com

DUODECIM

Amélie Penz et Elsa Dabet
06 08 30 03 41 - 04 50 66 93 25

media@duodecim.com

www.duodecim.com