

San Sebastián et La Rioja, sept jours entre la table et la vigne.

PAYS BASQUE ET LA RIOJA, ESPAGNE · DU LUNDI 24 AU DIMANCHE 30 MAI 2027 · CUISINE BASQUE, LES VIGNES ET LE VIN

Sept jours en espagnol pour huit à douze personnes : trois nuits à San Sebastián et trois en Rioja, une semaine au printemps. Une matinée au marché et un atelier de cuisine avec un chef local, du txakoli sur la côte, et une journée dans les vignes de Vivanco à Briones avec l'équipe qui les travaille.

Indiqué avec les dates
HÔTEL

Sept jours, six nuits
DURÉE

De 8 à 12 voyageurs
GROUPE

Cuisine basque, les vignes et le vin
EXPÉRIENCE

À annoncer
HÔTE

L'ESSENTIEL

- **Le marché —** Une matinée privée au marché avec un chef local, pour choisir ce que le groupe va cuisiner.
- **Cuisiner —** Un atelier dans une cuisine professionnelle de la ville, avec le chef et l'hôte, puis le déjeuner.
- **La vigne —** Une journée dans les vignes de Vivanco à Briones, à parcourir les rangs avec l'équipe qui les travaille, et le déjeuner entre les rangs.
- **La table —** Des pintxos debout dans la Parte Vieja, du txakoli à Txomin Etxaniz, l'agneau au four à bois chez Terete et un dernier dîner à El Portal de Echaurren.

LE VOYAGE

Sept jours, pensés avec intention.

Du premier pintxo du lundi soir au petit-déjeuner d'adieu du dimanche, chaque journée s'organise autour d'une chose qui vaut le voyage, avec le temps de s'arrêter.

JOUR UN

Lundi | Arrivée et pintxos

Vous arrivez à votre rythme et un transfert vous conduit depuis l'aéroport. La semaine s'ouvre en fin d'après-midi par une marche guidée dans la Parte Vieja : cinq comptoirs, deux pintxos et un verre à chacun. Dîner, à la façon de Donostia.

- Transfert depuis San Sebastián ou Bilbao
- Arrivée à l'hôtel à partir de 16h00
- 19h30 · Premier rendez-vous du groupe — réception de l'hôtel
- 20h00 · Marche guidée des pintxos dans la Parte Vieja
- Cinq comptoirs, deux pintxos et un verre à chacun

JOURS DEUX ET TROIS

Mardi et mercredi | Marché, cuisine et la côte

Le mardi, visite privée du marché avec un chef local et un atelier dans une cuisine professionnelle de la ville ; le déjeuner est ce que le groupe a cuisiné, et à 16h30 le funiculaire du Monte Igueldo, en service depuis 1912, pour la vue sur La Concha — deux heures environ, puis la soirée et le dîner sont à vous. Le mercredi, la côte : visite privée et dégustation à Txomin Etxaniz, domaine familial de txakoli à Getaria, déjeuner à Getaria et dîner à Rekondo, restaurant de San Sebastián depuis 1964, dont la cave compte plus de 100 000 bouteilles.

- MAR 10h00 · Visite privée du marché avec un chef local
- MAR 11h30 · Atelier de cuisine avec le chef
- MAR 14h00 · Déjeuner — ce que le groupe a cuisiné
- MAR 16h30 · Funiculaire du Monte Igueldo — la vue sur La Concha et la côte
- MAR · Soirée et dîner libres
- MER 11h00 · Visite privée et dégustation à Txomin Etxaniz, Getaria
- MER 13h30 · Déjeuner à Getaria
- MER 20h30 · Dîner à Rekondo, avec un menu écrit pour le groupe

JOURS QUATRE ET CINQ

Jeudi et vendredi | Haro et les vignes

Le jeudi, le voyage passe en Rioja : Bodegas Muga, dans le Barrio de la Estación à Haro, puis l'agneau rôti au four à bois chez Terete, qui le sert depuis 1877, et enfin Ezcaray. Le vendredi est le cœur de la semaine : une journée dans les vignes de Vivanco à Briones, à parcourir les rangs avec l'équipe qui les travaille, le déjeuner entre les rangs et l'après-midi au musée Vivanco de la culture du vin.

- JEU 09h00 · Départ de la côte vers La Rioja
- JEU 11h30 · Bodegas Muga, Barrio de la Estación, Haro
- JEU 13h30 · Agneau rôti au four à bois chez Terete
- JEU 17h00 · Arrivée à Ezcaray
- VEN 09h00 · Les vignes de Vivanco à Briones, avec l'équipe qui les travaille
- VEN 13h30 · Déjeuner entre les rangs
- VEN 16h00 · Musée Vivanco de la culture du vin

JOURS SIX ET SEPT

Samedi et dimanche | Laguardia et l'adieu

Le samedi, Laguardia, village fortifié sur sa butte, et une famille de vignerons dans les caves creusées dessous. L'après-midi est libre. Le soir, le dîner d'adieu à El Portal de Echaurren, à Ezcaray. Le dimanche, un petit-déjeuner d'adieu ensemble et le transfert du retour.

- SAM 10h00 · Laguardia et une famille de vignerons dans leurs caves
- SAM · L'après-midi est à vous
- SAM 20h30 · Dîner d'adieu à El Portal de Echaurren, Ezcaray
- DIM 08h00 · Petit-déjeuner d'adieu — dernier rendez-vous du groupe
- DIM 08h30 · Transfert vers Madrid-Barajas ou Bilbao





Photographies © Polonio

ORGANISER VOS VOLS

SEMAINE	Du 24 au 30 mai 2027
PREMIER RENDEZ-VOUS DU GROUPE	Lundi, 19h30, réception de l'hôtel
DERNIER RENDEZ-VOUS DU GROUPE	Dimanche, petit-déjeuner à 8h00
DÉPART	Dimanche, 8h30, transfert vers Madrid-Barajas ou Bilbao

Nous conseillons d'arriver à San Sebastián ou à Bilbao avant 16h00 le lundi et de repartir de Madrid ou de Bilbao le dimanche après-midi. Le vol international n'est pas compris ; les transferts aux deux extrémités le sont. N'achetez pas vos vols avant la confirmation du voyage.

Arrivée : San Sebastián (EAS) 20 min · Bilbao (BIO) 1 h 15 · Départ : Madrid-Barajas (MAD) environ 3 h depuis Ezcaray, Bilbao (BIO) environ 2 h



L'EXPÉRIENCE DISTINCTIVE

Une journée dans les vignes, avec l'équipe qui les travaille.

Ce n'est pas une visite de chai. C'est le vendredi du voyage, dans les vignes de Vivanco à Briones un jour de travail, et c'est privé pour le groupe.

L'équipe du vignoble emmène le groupe dans les rangs de Briones et raconte ce que l'année leur a déjà fait. La journée s'achève par le déjeuner entre les rangs.

Le printemps, c'est la vigne qui se fait et non qui se récolte : les feuilles ouvertes, le travail dans les rangs, et personne qui fait la queue pour le voir.

COMMENT PARTICIPER

Dites-nous qui voyage.

Écrivez-nous pour connaître l'hôte, les dates définitives et votre place, avant que rien de tout cela ne soit public.

Sans engagement et sans paiement. Nous répondons sous deux jours ouvrés, et les conditions complètes vous parviennent par écrit avant tout encaissement.

Cet itinéraire est un projet, pas une réservation. Rien n'est retenu à votre nom, aucun tarif n'est communiqué, et l'hôte est annoncé à la liste d'attente avant tout le monde. Les restaurants et domaines nommés dépendent des disponibilités ; tout changement se fait vers une adresse de même rang. Inscrivez-vous sur poloniohouse.com/experiences/rioja-san-sebastian, ou écrivez à hello@poloniohouse.com.