



San Sebastián, quatre jours à table.

SAN SEBASTIÁN, ESPAGNE · DU JEUDI 12 AU DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026 · GASTRONOMIE, CUEILLETTE ET LA CÔTE BASQUE

Un week-end gastronomique de quatre jours pour de huit à douze voyageurs, construit autour de l'automne basque : la dernière vendange, le premier gibier et les quelques semaines où les civelles remontent les estuaires.

San Sebastián, Espagne

DESTINATION

Quatre jours, trois nuits

DURÉE

De 8 à 12 voyageurs

GROUPE

Gastronomie, cueillette et la côte basque

EXPÉRIENCE

Dévoilé d'abord à la liste d'attente

HÔTE

Liste d'attente ouverte

STATUT

HIGHLIGHTS

- **Cueillir** — Une matinée de hêtraies et de chênaies avec un mycologue, sur un terrain facile.
- **Cuisiner** — Un après-midi en cuisine professionnelle avec l'hôte et un cuisinier local.
- **Goûter** — Txakoli de la dernière vendange, poisson à la braise, civelle et gibier de saison.
- **Se lier** — De huit à douze personnes à la même table pendant quatre jours.

Quatre jours, conçus avec intention.

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

JOUR UN

Jeudi | Arrivée et pintxos

Arrivez à votre rythme. Le week-end s'ouvre à 19h30 par une marche guidée dans la Parte Vieja : cinq bars, deux pintxos et un verre à chaque fois. Dîner, à la manière de Donostia.

- Arrivée à l'hôtel à partir de 15h00
- 19h30 · Premier rendez-vous du groupe — réception de l'hôtel
- Marche guidée dans la Parte Vieja
- Cinq bars, deux pintxos et un verre à chaque fois
- La soirée s'achève vers 23h00

JOUR DEUX

Vendredi | Forêt et cuisine

Hêtraies et chênaies le matin, cuisine professionnelle l'après-midi. Marche facile, permis inclus, et vous rapportez jusqu'à 4 kg.

- 07h45 · Petit-déjeuner à l'hôtel
- 08h30 · Départ vers l'intérieur depuis San Sebastián
- 09h30 · Cueillette aux Peñas de Aia avec un mycologue
- 13h00 · Retour à Donostia, déjeuner léger
- 15h00 · Atelier de cuisine avec l'hôte et un cuisinier local
- 19h30 · Dîner — ce que le groupe a cuisiné

JOUR TROIS

Samedi | Getaria et la côte

La route côtière jusqu'à Getaria, une cave de txakoli et du poisson à la braise sur le port. La journée commence tôt à dessein : déjeuner au port avec tout l'après-midi devant soi.

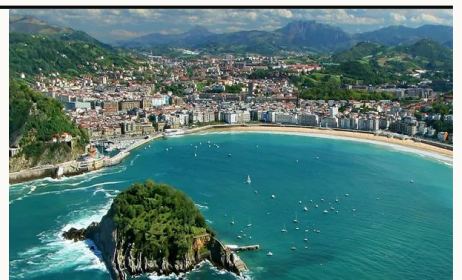
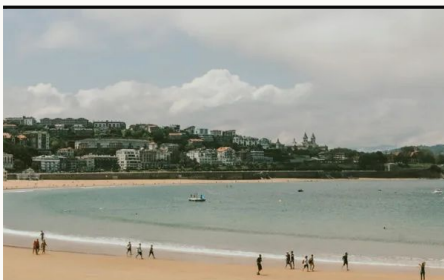
- 08h15 · Petit-déjeuner à l'hôtel
- 09h00 · Départ pour Getaria, 25 km le long de la côte
- 10h00 · Cave de txakoli et dégustation — le nouveau millésime
- 13h00 · Déjeuner dans un asador du port, poisson à la braise
- 16h00 · Temps libre à Getaria
- 20h30 · Dîner à Donostia — saison de la civelle et du gibier

JOUR QUATRE

Dimanche | Au revoir

Un dernier petit-déjeuner ensemble. Le départ de l'hôtel est à midi, et vous partez quand cela vous convient.

- 09h00 · Petit-déjeuner d'adieu — dernier rendez-vous du groupe
- 12h00 · Départ de l'hôtel
- Départs à votre rythme



PRÉPARER VOS VOLS

PREMIER RENDEZ-VOUS DU GROUPE Jeudi, 19h30, réception de l'hôtel

DERNIER RENDEZ-VOUS DU GROUPE Petit-déjeuner du dimanche, 9h00

DÉPART DE L'HÔTEL Dimanche, 12h00

Nous conseillons d'arriver avant 18h00 le jeudi et de repartir à près 14h00 le dimanche.

San Sebastián (EAS) 20 min · Biarritz (BIQ) 45 min · Bilbao (BIO) 1 h 15



WHY THESE DATES

Une partie de ce week-end ne se répète aucun autre mois.

Ce n'est pas une activité ajoutée. C'est la raison pour laquelle les dates sont celles-là.

La civelle court de novembre à mars. Le gibier entre aux cartes d'automne. Le txakoli vient de la vendange à peine rentrée.

Les champignons d'automne suivent la météo. Si la saison indique autre chose, la matinée du vendredi se déplace au marché de La Bretxa et chez un producteur local — et vous le saurez 48 heures avant de partir.

HOW TO JOIN

Soyez le premier à réserver San Sebastián.

Rejoignez la liste d'attente pour l'hôte, la date d'ouverture et l'accès avant que la réservation soit publique.

Sans engagement ni paiement. Deux ou trois messages en tout : l'hôte, la date d'ouverture et votre fenêtre pour réserver avant tout le monde.

This itinerary is a plan, not a booking. Nothing here is held in your name, no rate is quoted, and the host is named to the waiting list before anyone else. Join at poloniohouse.com/experiences/san-sebastian, or write to hello@poloniohouse.com.