

# BILBAO A OBTENU SON PASSEPORT CULINAIRE



## Bilbao a obtenu son passeport culinaire

**bilbaoDendak vous invite à le suivre dans un itinéraire gastronomique à la découverte des cuisines et des saveurs du monde**

Quand on voyage, on est toujours heureux de découvrir de nouvelles saveurs, et aussi parfois un peu triste de ne pas pouvoir prolonger cette expérience. Mais ce qui était impossible autrefois ne l'est plus aujourd'hui. On trouve désormais à Bilbao des propositions gastronomiques venues de tous les horizons et des restaurants qui nous font voyager sans quitter notre table. Pour vous en apporter la preuve, bilbaoDendak vous convie à un itinéraire gastronomique des plus originaux.



Restaurante Ondori Botxo.

Pour commencer, nous vous invitons à découvrir une étonnante fusion entre la cuisine basque et la cuisine asiatique. Nous vous emmenons de ce pas chez **Ondori Botxo**. Difficile de vous recommander un plat plutôt qu'un autre, car tout est délicieux. Et comme l'imagination du chef, Jurgi Arejita, ne connaît pas de limites, le menu change très régulièrement. Il se peut que vous ne retrouviez plus les cannellonis de thon fourrés à la brandade de poireaux au shiitake ni la gaufre de morue accompagnée de son kimchi à la biscayenne, mais ce n'est pas très grave. Nul doute que ces plats seront remplacés par des alternatives délicieusement originales.



Pintxo del Ondori Botxo, Premio a la creatividad



César 'Kunta' Escudero du restaurant **Dando la Brasa** va encore plus loin dans la fusion. Il passe d'un côté à l'autre de l'océan Pacifique pour préparer sa cuisine nikkei inspirée à la fois de la tradition japonaise et de la cuisine péruvienne. Et tout cela en faisant appel à des fournisseurs locaux : légumes verts d'Arrieta, pain de Mungia, glaces de Maruri... sans oublier la braise, bien entendu. Vous pourrez choisir d'y déguster des coquilles Saint-Jacques cuites à la braise accompagnées de leur purée d'aubergine, des algues codium au citron vert, des croquettes à la viande fumée et au maïs péruvien, ou encore un bao au crabe.

Si vous avez un faible pour la cuisine péruvienne, faites donc un tour

au **Waman**. Son chef, Gabriel Huaman, a fait ses classes chez Eneko Atxa. Il a revisité le patrimoine culinaire hérité de ses parents (qui gèrent le Rocoto de Deusto à Bilbao) à l'aide de produits typiquement basques. Rien de tel que le traditionnel pisco sour pour vous mettre en appétit avant de déguster un turrón de foie gras au lucuma des Andes, puis d'enchaîner avec un tiradito de sole ou une terrine de cochon de lait servie avec sa brochette de purée de carapulcra.



Restaurante Waman, Madariaga Etorbidea, 5.

En remontant la côte ouest du continent américain (et la rue Colón de Larreátegui), nous arrivons ensuite au Mexique. Ou tout du moins au restaurant **Chilango** qui est l'un des ambassadeurs gastronomiques de ce pays à Bilbao. Au menu, un défilé de « platillos » plus appétissants les uns que les autres : enchiladas, tacos, guacamole... préparés avec le tour de main typiquement basque de Marcelino Barrenechea. Celui-ci vient d'ailleurs de mettre à sa carte de nouveaux plats comme les totopos – ces chips mexicaines servies avec une sauce à base de tomate, de mangue, et de piment – le poulet chipotle, le fromage gratiné, ou encore les pickles d'oignon rouge à la crème fraîche. Vous vous lancez ?



Restaurante Chilango, Colón de Larreátegui K., 34.



El Laterío, Arechaga Kalea, 3.

Nous retournons maintenant à Bilbao La Vieja pour découvrir de nouvelles propositions gastronomiques aux accents étrangers. Dans un décor typique des tavernes de pêcheurs lisboètes, **El Laterío**, s'est spécialisé dans les conserves fines originaires du Portugal et du Cantabrique. Les 25 spécialités qu'il a mises à sa carte (morue, moules, sardines, maquereaux, espadon, anguille, coques, caviar d'oursin...) proviennent toutes de petites conserveries familiales. Vous trouverez aussi plein de choses à grignoter : de délicieux fromages portugais et ibériques, des gildas... Et les boissons, portugaises elles aussi, ne sont pas en reste : vin vert, bière Super Bock, liqueur de cerise ginja, et le meilleur porto.



Et la cuisine italienne ? me direz-vous. Soyez sans crainte, elle trouve elle aussi sa place dans notre itinéraire gastronomique, avec ses grandes vedettes : les pizzas. La réputation des pizzas **Demaio** n'est plus à faire. D'aucuns prétendent même que ce seraient les meilleures de Bilbao. Il faut dire que cet établissement fait partie du Top 50 européen et qu'il occupe la cinquième place en Espagne. Le célèbre guide Repsol lui a d'ailleurs décerné un « Solete ». À sa carte, vous trouverez des pizzas napolitaines et romaines. À base de pâte fermentée, ces pizzas sont préparées en utilisant des techniques d'avant garde avec un objectif très clair : la perfection. Il faut dire que les frères De Maio ont su associer avec bonheur les meilleurs ingrédients



italiens à des produits emblématiques de la cuisine basque comme la bonite du nord de Bermeo, les anchois du Cantabrique, le fromage d'Idiazabal et les bolets.



Demaio, San Frantzisko Kalea, 10.

Notre périple culinaire s'achèvera au Maghreb où vous ne manquerez pas de succomber aux délices de la cuisine orientale. Le restaurant **Berebar** est une invitation au voyage et aux découvertes culturelles. Houmous, tajines, couscous de mouton, falafels, moussaka... vous y trouverez les mets les plus typiques de la gastronomie orientale. Nombreuses et variées, les spécialités de ce restaurant berbère sont toutes plus appétissantes les unes que les autres. À tel point que vous pourriez avoir du mal à choisir. Un conseil, n'hésitez pas à opter pour le menu dégustation - c'est la solution idéale pour goûter les meilleurs plats - avant d'achever votre repas par un thé accompagné de pâtisseries orientales.



Restaurante Berebar, San Frantzisko Kalea, 65.