



Jérémy et Marie proposent une cuisine typique du Pays basque. P.R.

ETAULIERS

Cuisine basque et vin de Haute Gironde font bon ménage

Un « toro » surveille l'entrée de l'Aïnhoa, la brasserie basque qui a ouvert ses portes le 8 juin dans la zone de la gare d'Étauliers après un an de travaux. La salle, qui peut accueillir 80 couverts, est vaste et décorée aux couleurs du Pays basque. Le vitrage extérieur met en scène un rugbyman et un pelotari. À l'intérieur, un grand poster fait l'éloge du rugby et un tableau mural affiche un fronton de pelote et un petit port. Au-dessus du grand comptoir pendent des piments d'Espelette et des jambons Don'Ibane.

Travailler pour soi

Marie est associée dans l'affaire avec Michel Daleme, le propriétaire de la zone de la gare. La jeune femme qui vient du monde du cheval a suivi un parcours atypique. Elle a découvert la restauration, à la quarantaine, du côté de Toulouse chez une amie. Puis elle est devenue responsable d'un restaurant à Blaye. L'envie de travailler pour soi et la rencontre

avec Michel Daleme ont débouché sur la création de l'Aïnhoa.

« J'avais le concept », assure cette « amoureuse du Pays basque ». Un amour qui se retrouve sur la carte concoctée avec le chef Jérémy Denechau. Tapas et pintxos, chipirons, piquillos farcis, axoa de veau côtoient le magret de canard, le dos de cabillaud à la basquaise, la dorade entière grillée et, la star, la côte de bœuf française os à moelle. « C'est de la viande limousine que nous cuisons dans un four à braise », précise Marie. « Quasiment tout est fait maison », assure Marie.

Quant à la carte des vins, celle-ci met en valeur des vins locaux, l'Aïnhoa étant partenaire de l'opération de communication « Bordeaux local ». Tout sourire, Marie remercie « l'Agora et la Chambre de commerce et d'industrie pour leur aide, et mon mari Alain ».

Philippe Rucelle

L'Aïnhoa a trouvé sa clientèle, il est conseillé de réserver : 05 57 33 09 39.