

## **Restaurant BODEGON ALEJANDRO**

C'est au Bodegón que Martín Berasategui a fait ses premiers pas dans la cuisine. Avec les années, le restaurant a évolué, devenant aujourd'hui une adresse de cuisine populaire ; dans ce restaurant, le produit, la décoration et le climat accueillant inondent l'ambiance et la cuisine.

À sa création, le Bodegón était un centre de réunion d'agriculteurs et de pêcheurs qui se rendaient au centre historique de Donostia-San Sebastián à la recherche d'une collation et d'une cuisine domestique apprêtée. Avec l'aide, en cuisine, de sa mère et de sa tante, le père de Martín Berasategui en fit un point de référence pour les paysans de l'ensemble de la province qui souhaitaient bien manger à des prix modérés. Ce fut, par ailleurs, un centre de réunion pour le monde du sport rural et du *bertsolarisme*, autour d'une table dont les deux femmes ont toujours su maintenir un service irréprochable.

Aujourd'hui, on trouve au Bodegón un univers gastronomique riche et varié, à l'image des personnes qui travaillent aux côtés de Martín et qui dirigent le restaurant au quotidien.

Récupérant la saveur de l'ancien lieu, dont la personnalité était particulièrement marquée, l'établissement se nourrit des sources de la cuisine traditionnelle, accommodée avec grâce, bon goût et rusticité.