



L'Adresse : Donostia. Le nom est à lui tout seul une invitation au bien manger et au bon vivre. J'ai découvert le Donostia à l'occasion d'un dîner d'équipe. Nous avons décidé de nous y retrouver pour l'apéro. J'ai tout de suite retrouvé cette ambiance si particulière des bars à tapas de San Sebastien, que j'aime tant.

En salle, Joao et Thomas vous accueillent, décontraction et sourire au rendez-vous. Sur la carte, une sélection de tapas, tous aussi bons les uns que les autres, des planches de charcuterie et/ou fromage et une sélection de vins qui fait la part belle aux vins ensoleillés, espagnols (Rioja, Ribera del Duero, Castilla Leon), argentins, chiliens et quelques belles références françaises.

En cuisine, Maxence, le chef, travaille des produits frais, en provenance de la région et fait évoluer la carte au fil des saisons. La place est donnée aux producteurs de qualité pour la charcuterie bellota et le fromage de brebis Ossau-Iraty.

Joao a voulu créer à Bordeaux, un lieu qui ressemblerait à ces bars-tapas de San Sebastien, authentique et tendance, un lieu intergénérationnel où on aimerait se retrouver entre amis, un lieu de fête et de partage. Le pari est réussi. Donostia est un très joli petit bar à tapas où il fait bon se retrouver autour d'un verre et de bons produits. La décoration, du bois, du noir, toute en sobriété crée une atmosphère chaleureuse, le lieu est propice à l'échange, à l'authenticité et on s'y sent bien, tout simplement. •

Donostia : 14 rue des Faussets à Bordeaux. Ouvert du mardi au samedi, de 18h à 02h et les veilles de jours fériés. Dj set les mercredis et samedis. Tél : 06 61 46 30 43. www.donostia.fr et www.facebook.com/donostia33