

MARGARET LIENHARDT



Margaret Lienhardt, responsable del Auberge Goxoki.

«Me encanta preparar salsas, hay todo un mundo en torno a ellas»

Un delicioso y tranquilo caserío del siglo XVIII, situado en Donamartiri, en Nafarroa Behe-rea, acoge desde 1991 Auberge Goxoki, el restaurante de Margaret y Thierry Lienhardt.

Margaret, natural de Zuberoa, aprendió cocina en París, en los prestigiosos restaurantes Lassere y Ledoyen. Con el tiempo volvió a casa a montar su propio restaurante, «pero como en Soule no había nada disponible en aquel momento», se desviaron un poco, tampoco mucho, hasta Donamartiri.

Y es ahí donde Margaret practica una cocina clásica, «aunque también creativa», una cocina sencilla, franca, espontánea y cálida. Comenta que sigue su intuición a la hora de cocinar y que son los clientes quienes prueban sus nuevos platos, «al fin y al cabo son los que mandan», opina. Le gusta utilizar productos de gran calidad, «como el jamón de pata negra o el chorizo de Salamanca» y, sobre todo, «me gusta trabajar con el producto fresco», el congelado no entra en sus planes. El pescado, «que me

encanta cocinarlo», dependerá del mercado y la carne, de su carnicero de confianza de Baiona.

Entre octubre y noviembre es muy famoso su plato de palomas flambeadas. Otros platos son vieiras y caviar de Aquitania con una reducción de balsámico, ensaladas frescas, pintada con habas, fricasé de vieiras con hongos, carpaccio de magret de pato, foie gras caseiro, cordero cocinado a baja temperatura, fondant de chocolate, tarta fina de manzana...

Su restaurante está fuera del circuito turístico, siendo la gente de Baiona, de Biarritz, de Donibañe Lohitzuñe y, en definitiva, de los alrededores quien mejor conoce la cocina de Margaret, una mujer que no necesita a nadie para cocinar, «me las arreglo muy bien sola en la cocina», y que adora elaborar todo tipo de salsas. «Hay todo un mundo en torno a las salsas», dice Margaret, quien prepara una delicada e interesante cocina en Auberge Goxoki de Donamartiri, un restaurante a tener en cuenta.