

# Article Deux nouveaux restaurants 3 étoiles au Michelin en Espagne

[À propos des formats de texte](#)

- Aucune balise HTML autorisée.
- Les lignes et les paragraphes vont à la ligne automatiquement.
- Les adresses de pages web et les adresses courriel se transforment en liens automatiquement.

Xatruch, "Disfrutar" disposait déjà de deux étoiles au Michelin depuis 2018 et avait été classé deuxième meilleur restaurant au monde en juin par l'influent palmarès des "50 Best Restaurants".

Ses trois chefs, passés par le célèbre restaurant catalan elBulli de Ferran Adrià, aujourd'hui transformé en musée, ont été longuement ovationnés mardi soir à l'annonce de cette troisième étoile, décernée lors d'une soirée de gala à Barcelone.

Etablissement phare de Cordoue, en Andalousie (sud), le restaurant "Noor" disposait lui aussi jusqu'à présent de deux étoiles. Son chef Paco Morales s'est fait connaître pour sa cuisine avant-gardiste inspirée de la culture andalouse.

"Tous ceux qui ont un peu de sensibilité et qui se consacrent à cette profession rêvent toujours de ce moment", a déclaré mardi soir M. Morales, après avoir reçu sa troisième étoile sur scène.

L'ensemble des 13 restaurants espagnols qui disposaient déjà de trois étoiles ont conservé leur rang dans cette nouvelle édition du guide Michelin, qui a présenté pour la première fois une liste concernant uniquement l'Espagne et non l'ensemble de la péninsule ibérique.

Les établissements du Portugal doivent faire l'objet d'un guide séparé, qui sera présenté ultérieurement.

Un établissement a fait son entrée dans la catégorie des 2 étoiles espagnols, portant à 32 le nombre d'établissements de cette catégorie: Venta Moncalvillo, du chef Ignacio Echapresto, situé dans un village de La Rioja (nord).

Le célèbre guide culinaire a par ailleurs ajouté 31 établissements à sa liste des restaurants 1 étoile, qui regroupe désormais 225 établissements.

[Choose component](#)

Catégories

Distributeurs

Fournisseurs

Métiers

Restauration collective

Restauration commerciale

Snacking

Tag principal

SourceAnnonneurRPinfo presseFlux AFPFlux Reuters

## **Non publié**

Dernier enregistrement 29/11/2023 - 06:37

Auteur

Créer une nouvelle révision

Alias d'URLAlias automatique

Générer automatiquement un alias d'URL

Désélectionner ceci pour créer un alias personnalisé ci-dessous.

Alias d'URL

Spécifier un autre chemin pour accéder à ces données. Par exemple, saisir "/a-propos" pour une page à propos de votre site.

Informations de publicationRédigé le 2023-11-28

Publié

[Supprimer](#)

Sous-menu "Menu d'administration" ouvert.

**Modifier Texte**Close

Contenu

Paragraphe

Piloté par les chefs Oriol Castro, Mateu Casañas et Eduard Xatruch, "Disfrutar" disposait déjà de deux étoiles au Michelin depuis 2018 et avait été classé deuxième meilleur restaurant au monde en juin par l'influent palmarès des "50 Best Restaurants".

Ses trois chefs, passés par le célèbre restaurant catalan elBulli de Ferran Adrià, aujourd'hui transformé en musée, ont été longuement ovationnés mardi soir à l'annonce de cette troisième étoile, décernée lors d'une soirée de gala à Barcelone.

Etablissement phare de Cordoue, en Andalousie (sud), le restaurant "Noor" disposait lui aussi jusqu'à présent de deux étoiles. Son chef Paco Morales s'est fait connaître pour sa cuisine avant-gardiste inspirée de la culture andalouse.

"Tous ceux qui ont un peu de sensibilité et qui se consacrent à cette profession rêvent toujours de ce moment", a déclaré mardi soir M. Morales, après avoir reçu sa troisième étoile sur scène.

L'ensemble des 13 restaurants espagnols qui disposaient déjà de trois étoiles ont conservé leur rang dans cette nouvelle édition du guide Michelin, qui a présenté pour

la première fois une liste concernant uniquement l'Espagne et non l'ensemble de la péninsule ibérique.

Les établissements du Portugal doivent faire l'objet d'un guide séparé, qui sera présenté ultérieurement.

Un établissement a fait son entrée dans la catégorie des 2 étoiles espagnols, portant à 32 le nombre d'établissements de cette catégorie: Venta Moncalvillo, du chef Ignacio Echapresto, situé dans un village de La Rioja (nord).

Le célèbre guide culinaire a par ailleurs ajouté 31 établissements à sa liste des restaurants 1 étoile, qui regroupe désormais 225 établissements.

[À propos des formats de texte](#)

EnregistrerAnnuler