



Sport Hotel Hermitage & Spa

Communiqué de presse – 17 décembre 2021

Le restaurant Ibaya, propriété du Sport Hotel Hermitage & Spa en Andorre, reçoit sa première étoile Michelin

C'est actuellement le seul restaurant en Andorre qui a cette prestigieuse distinction du guide français.

Le chef exécutif Jordi Grau et le restaurant Ibaya, situés dans le Sport Hotel Hermitage & Spa, ont reçu leur première étoile Michelin. La nouvelle a été annoncée mardi 14 décembre lors du gala Michelin, organisé à Valence, l'événement le plus attendu du calendrier gastronomique qui récompense l'excellence des chefs et des établissements d'Espagne, d'Andorre et du Portugal.

"Nous sommes ravis d'avoir été récompensés dans l'édition 2022 du Guide Michelin, car cela reflète la force et le dévouement de notre équipe et constitue une précieuse reconnaissance de décennies de travail acharné à la poursuite d'expériences exceptionnelles dans l'industrie de la restauration", a déclaré Josep Lluís Bonet, directeur du Sport Hotel Hermitage & Spa.

Jordi Grau (Barcelone, 1991) est le chef exécutif du Sport Hotel Hermitage & Spa depuis 2019. Il a rejoint la famille Hermitage en 2011 en tant que chef de cuisine et deux ans plus tard, il est devenu chef exécutif. Avec une formation en haute cuisine de l'école hôtelière et touristique Sant Ignasi Sarrià, il a précédemment travaillé comme sous-chef au Tickets Bar, avec Albert Adrià et les frères Iglesias, et au restaurant Ibizan Lío.



« À Ibaya, nous essayons de construire une cuisine avec une connexion sensorielle et émotionnelle. Nous racontons des histoires à chaque bouchée. Nous avons des racines très fortes, qui viennent à la fois de Francis Paniego et de sa maison ancestrale, avec plus de 150 ans de vie gastronomique, où la « cuisine de la mère » est la base de tout. Le travail bien fait finit toujours par porter ses fruits, et

nous sommes très reconnaissants d'avoir le privilège d'être actuellement le seul restaurant étoilé Michelin en Andorre », a expliqué Jordi Grau, chef exécutif du Sport Hotel Hermitage & Spa.



Le restaurant Ibaya propose une proposition gastronomique qui mélange modernité et tradition pour créer des plats uniques qui parviennent à surprendre les palais les plus exigeants d'une cuisine d'avant-garde qui respire, à la fois, terroir et saveurs uniques. Il existe deux menus de dégustation qui reflètent la symbiose de la cuisine andorrane et de La Rioja. Parmi les plats de sa carte figurent les « croquettes d'Echaurren », « les boulettes de viande moelleuses sur aligot crémeux » et « les tartines tièdes d'Idiazabal, glace aux pommes et au lait caillé ». Ils se dégustent du mardi au samedi pour le dîner et le week-end ainsi qu'au déjeuner.

Plus d'informations : www.hotelhermitage.sporshotelsandorra.fr