

Paris, 28 novembre 2023

2 NOUVEAUX RESTAURANTS TROIS ÉTOILES MICHELIN ILLUMINENT LA SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN ESPAGNE 2024

Avec Disfrutar (Barcelone) et Noor (Cordoue), l'Espagne compte à présent 15 établissements distingués de trois Étoiles MICHELIN et établit ainsi un nouveau record

La sélection 2024 s'enrichit d'une nouvelle adresse deux Étoiles MICHELIN et de 31 restaurants une Étoile MICHELIN, ce qui porte à 271 le nombre de tables Étoilées MICHELIN en Espagne.

12 nouveaux restaurants sont également récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

#GUIDEMICHELINESP #MICHELINSTAR24

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Espagne 2024. Lors de la cérémonie, seuls les nouveaux établissements espagnols ont été révélés. En effet, la sélection portugaise continue de grandir et prend cette année son indépendance. Les adresses lusitaniennes récompensées seront annoncées lors d'une cérémonie qui se tiendra le 27 février dans la région de l'Algarve.

Le millésime espagnol 2024 recommande au total 1 266 établissements, parmi lesquels se trouvent 271 Étoilés MICHELIN, dont 2 tables trois Étoiles MICHELIN.

La scène gastronomique espagnole continue sa progression. Si les jeunes chefs font habituellement leurs armes dans de grandes maisons, nombreux sont ceux qui choisissent aujourd'hui de voler de

leurs propres ailes. Ces jeunes talents, qui s'installent aussi bien dans de grandes villes que dans de petits villages, mettent souvent à l'honneur leur terroir et sont un réel atout pour l'économie locale.

Les gourmets découvrent de nouveaux pôles d'attraction, ils voient comment l'offre se renouvelle, évolue et prend une place à part, notamment dans les hôtels.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré :

Année après année, l'Espagne continue d'impressionner nos inspecteurs. Les chefs et leurs équipes y forgent non seulement l'une des scènes gastronomiques les plus uniques, mais aussi l'une de celles qui inspirent le monde entier. Le niveau de créativité et de personnalité dont font preuve des restaurants souvent pionniers n'a d'égal que le respect le plus profond des traditions culinaires séculaires, fièrement défendues dans des territoires qui, ensemble, constituent une véritable mosaïque gastronomique. Avec pas moins de 34 établissements récompensés par une ou plusieurs étoiles MICHELIN - dont Disfrutar et Noor, qui se sont hissés au sommet de la gastronomie mondiale - et 12 restaurants qui viennent de recevoir l'étoile verte MICHELIN, notre sélection 2024 illustre pleinement ces tendances de fond ", commente Gwendal Poullennec, directeur international du Guide MICHELIN.

Deux restaurants sont distingués de trois Étoiles MICHELIN, plus prestigieuse récompense décernée par le Guide MICHELIN

Avec l'arrivée de deux nouveaux établissements dans cette catégorie, la nouvelle sélection espagnole atteint des sommets et tutoie les étoiles. Elle ne compte en effet pas moins de 15 restaurants récompensés de trois Étoiles MICHELIN, qui s'imposent comme de véritables temples de la gastronomie. C'est un record parmi toutes les sélections MICHELIN.

Disfrutar, Barcelone

Porté par les chefs Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch, ainsi que par le Barcelonais Mercat del Ninot, le restaurant Disfrutar possède une âme unique, que l'on retrouve tout au long de la carte. Ce qui a le plus marqué l'équipe d'inspection, cependant, c'est toute la créativité, imperceptible aux yeux non avertis, que recèle chacun des plats. Les chefs n'hésitent pas à innover et à utiliser de nouvelles techniques (bulles de beurre solides, sphérifications multiples, pâte feuilletée sans farine...) pour exprimer leur personnalité, transmettre à leurs convives toute leur passion et leur offrir une expérience gastronomique inoubliable. Grâce à leur grande compréhension de la cuisine méditerranéenne et de ses saveurs, ils créent des plats phares (comme leur pesto multisphérique à l'anguille et à la pistache) qui sont l'expression même de la recherche appliquée à la haute gastronomie.

Noor, Cordoue

Aller dîner chez Noor, c'est se défaire de toutes ses attentes en matière de gastronomie, car cet établissement est véritablement un « projet culturel » à part entière. Le chef Paco Morales exerce son métier avec brio, mais il réalise également en parallèle un travail digne des plus grands archéologues. Accompagné d'une équipe pluridisciplinaire, il s'emploie à faire revivre l'essence historique de la cuisine andalouse du passé. Tel un chercheur qui étudie une période temporelle donnée, il en choisit chaque année une différente. C'est ce travail qui l'a amené à créer des menus uniques, évoquant le règne des taïfas du Xe siècle, le califat, l'empire almoravide du XIIe siècle ou encore le siècle des Lumières, marqué au XVIe siècle par les échanges culinaires avec le Nouveau Monde. Dîner dans son restaurant, c'est la promesse de vivre un véritable voyage gustatif dans le temps.

Outre ces deux nouveautés qui viennent enrichir la prestigieuse catégorie des adresses trois Étoiles MICHELIN, proposant une cuisine d'exception qui « vaut le voyage », plusieurs établissements conservent cette année la plus haute distinction décernée par le Guide MICHELIN :

ABaC (Barcelone), Cocina Hermanos Torres (Barcelone), Lasarte (Barcelone), Atrio (Cáceres), Quique Dacosta (Dénia), Akelafe (Saint-Sébastien), Arzak (Saint-Sébastien), Aponiente (El Puerto de Santa María), El Celler de Can Roca (Gérone), Azurmendi (Larrabetzu), Martín Berasategui (Lasarte-Oria), DiverXO (Madrid) et Cenador de Amós (Villaverde de Pontones).

Un restaurant de la Rioja décroche deux Étoiles MICHELIN

Le restaurant Venta Moncalvillo continue sa progression au sein de la sélection espagnole du Guide MICHELIN. Grâce à sa nouvelle distinction, il positionne le petit village de Daroca de Rioja (qui ne compte qu'une cinquantaine d'âmes) sur l'échiquier gastronomique mondial. Rarement un restaurant aura aussi bien incarné l'essence des Étoiles MICHELIN : une cuisine d'exception. Cette adresse vaut indéniablement le détour !

Cette promotion porte à 32 le nombre de tables récompensées de deux Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection Espagne 2024.

Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja

Ce sont les deux frères Ignacio et Carlos Echapresto qui sont à la tête de cet établissement. Le premier œuvre en cuisine tandis que le second est aux commandes du service et de la cave. Ensemble, ils ont continué d'évoluer et de mettre à l'honneur le potager, qui est au cœur de leur vision culinaire. Ils ne cherchent pas à éblouir par la complexité, mais préfèrent aller à l'essentiel en n'associant pas plus de deux ou trois éléments par assiette. Leur objectif est de retranscrire avec

authenticité la pureté de chaque saveur en proposant une cuisine de saison goûteuse. Les convives participent ainsi à la biodynamie du potager et contribuent à façonner sa personnalité ainsi que son environnement, qu'ils peuvent mieux admirer depuis les magnifiques travaux réalisés dernièrement.

31 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN

La Guide MICHELIN Espagne 2024 franchit un nouveau cap grâce aux 31 nouveaux restaurants qui ont décroché cette année leur première Étoile MICHELIN. Parmi ces nouveautés, il faut souligner l'étonnant bouillonnement de restaurants gastronomiques madrilènes (CEBO, Desde 1911, El Club Allard, OSA, Santerra et Toki) et l'apparition d'un nouveau haut lieu de la gastronomie en la ville de Jaén, qui abrite de beaux établissements comme Malak et Radis. Ils rejoignent les nombreuses adresses de la région (dont le remarquable restaurant Vandelvira, situé à Baeza), et font ainsi de la province andalouse un nouveau pôle gastronomique.

D'autre part, en plus des nouvelles Étoiles MICHELIN attribuées à travers toute la péninsule, les Îles Baléares (Andreu Genestra, Omakase by Walt, Sa Clastra et Unic) et les Îles Canaries (Bevir, Haydée et Taste 1973) continuent de peser dans le paysage culinaire espagnol grâce à leur incroyable gastronomie, l'un des principaux atouts de leur offre touristique.

Nom

Ville

Province

Communauté autonome

Distinction

Andreu Genestra

Llucmajor

Majorque

Îles Baléares

m

BACK

Marbella

Malaga

Andalousie

m

Barro

Ávila

Ávila

Castille-et-León

m

Bevir

Las Palmas de Grande Canarie

Grande Canarie

Îles Canaries

m

Canfranc Express

Canfranc-Estación

Huesca

Aragon

m

Casa Bernardi

Benissa

Alicante

Communauté Valencienne

m

CEBO

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

Desde 1911

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

El Club Allard

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

Erre de Roca

Miranda de Ebro

Burgos

Castille-et-León

m

Fraula

Valence

Valence

Communauté valencienne

m

Haydée

La Orotava

Tenerife

Îles Canaries

m

Kabo

Pampelune

Navarre

Navarre

m

Malak

Jaén

Jaén

Andalousie

m

Marcos

Gijón

Asturies

Principauté des Asturies

m

NM

Ovideo

Asturies

Principauté des Asturies

m

Omakase by Walt

Ibiza

Ibiza

Îles Baléares

m

Orobianco

Calpe

Alicante

Communauté valencienne

m

OSA

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

Quirat

Barcelone

Barcelone

Catalogne

m

Radis

Jaén

Jaén

Andalousie

m

Sa Clastra

Es Capdellà

Majorque

Îles Baléares

m

Santerra

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

Suto

Barcelone

Barcelone

Catalogne

m

Taste 1973

Playa de las Américas

Tenerife

Îles Canaries

m

Terra

Fisterra

La Corogne

Galice

m

Tohqa

El Puerto de Santa María

Cadix

Andalousie

m

Toki

Madrid

Madrid

Communauté de Madrid

m

Txispa

Axpe

Biscaye

Pays Basque

m

Unic

Sant Josep de sa Talaia

Ibiza

Îles Baléares

m

Vandelvira

Baeza

Jaén

Andalousie

m

Associées aux restaurants qui maintiennent cette année leur distinction, ces 31 nouvelles tables portent à 224 le nombre d'établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN en Espagne.

12 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont décernées

La sélection du Guide MICHELIN Espagne 2024 s'enrichit de 12 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, une distinction qui récompense les initiatives et l'engagement des restaurants en faveur d'une

gastronomie plus durable. L'Espagne compte à présent 49 établissements reconnus pour leur approche respectueuse de l'environnement.

Nom

Ville

Province

Communauté autonome

Distinction

Andreu Genestra

Llucmajor

Majorque

Îles Baléares

mm

Barro

Ávila

Ávila

Castille-et-León

mm

Béns d'Avall

Sóller

Majorque

Îles Baléares

m

Ca Na Toneta

Caimari

Majorque

Îles Baléares

m

Casa Marcial

Arriondas

Asturies

Principauté des Asturies

nm

El Molino de Alcuneza

Sigüenza

Guadalajara

Castille-La Manche

mm

El Molino de Urdániz

Urdaitz

Navarre

Navarre

nm

Emporium

Castelló d'Empúries

Gérone

Catalogne

mm

Es Tragón

Sant Antoni de Portmany

Ibiza

Îles Baléares

mm

Hábitat Cigüeña Negra

Valverde del Fresno

Cáceres

Estrémadure

m

L'Algadir del Delta

Amposta

Tarragone

Catalogne

=m

Monte

San Feliz

Asturies

...