

ImageImage

Boulogne-Billancourt- 22 novembre 2022

La scène culinaire d'Espagne et du Portugal brille avec deux nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN

Les restaurants Atrio et Cocina Hermanos Torres se voient attribuer trois Étoiles MICHELIN et rejoignent ainsi le sommet de la gastronomie

3 nouveaux établissements font leur entrée dans la catégorie deux Étoiles MICHELIN et 34 autres décrochent une première Étoile MICHELIN (29 en Espagne et 5 au Portugal)

14 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, dont une au Portugal, récompensent des restaurants engagés en faveur d'une gastronomie plus durable

3 prix spéciaux célébrant le talent et la transmission du savoir-faire gastronomique sont également décernés : le Prix du jeune chef, le Prix du chef mentor et le nouveau Prix du service.

Pour la première fois, le Portugal accueillera sa propre cérémonie de présentation pour le Guide MICHELIN 2024

C'est dans la ville historique de Tolède que Michelin a présenté aujourd'hui la sélection des restaurants du Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2023. Dans ce millésime qui compte de nombreuses nouveautés, 2 établissements décrochent les très convoitées trois Étoiles MICHELIN. 3 autres accèdent à la catégorie deux Étoiles MICHELIN et 34 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN. Cette nouvelle sélection s'enrichit également de 38 nouveaux Bib Gourmand et de 14 Étoiles Vertes MICHELIN.

Au total, le Guide MICHELIN 2023 recommande 1 401 restaurants à travers l'Espagne, le Portugal et la principauté d'Andorre dont 13 établissements trois Étoiles MICHELIN, 41 deux Étoiles MICHELIN, 235 une Étoile MICHELIN et 281 Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : « Avec deux nouveaux restaurants triplement étoilés, ainsi que de nombreux nouveaux établissements dans les catégories une et deux Etoiles, l'édition 2023 du Guide MICHELIN illustre parfaitement l'excellence, la créativité et l'audace croissantes des paysages culinaires de l'Espagne et du Portugal. Nous avons eu le plaisir d'observer qu'à l'image de leurs aînés avant eux, les chefs de la jeune génération savent se démarquer tout en traçant leur propre voie. Si beaucoup d'entre eux ont choisi la cuisine fusion ou la réinterprétation des cuisines régionales pour exprimer leur talent, il convient aussi de noter que les options végétaliennes se font de plus en plus nombreuses dans ces destinations, comme c'est déjà le cas dans d'autres pays européens. Enfin, le nombre toujours croissant d'Étoiles Vertes MICHELIN en Espagne et au Portugal illustre également l'engagement sincère et grandissant des restaurateurs en faveur d'une gastronomie plus durable. »

Atrio et Cocina Hermanos Torres sont couronnés de trois Étoiles MICHELIN

Dans la superbe ville de Cáceres, le restaurant Atrio décroche la plus haute distinction grâce à la cuisine élégante et délicate proposée par le chef Toño Pérez. Il reprend les codes de la cuisine traditionnelle locale et la sublime en lui apportant sa touche personnelle avec en vedette, le porc ibérique. À travers des assiettes techniques, véritable enchantement pour le palais de ses convives, le chef livre une partition passionnée et d'une grande sincérité.,

Situé dans le centre de la cosmopolite Barcelone, le restaurant Cocina Hermanos Torres décroche lui aussi trois Étoiles MICHELIN. Les frères Sergio et Javier Torres font rêver leurs clients à chaque bouchée grâce à des plats qui font la part belle aux produits de saison. Le duo a créé un univers inédit dans lequel l'expérience gastronomique proposée dépasse les attentes des convives pour leur offrir un spectacle inoubliable.

Avec ces deux nouvelles entrées, le Guide MICHELIN Espagne et Portugal compte à présent 13 restaurants trois Étoiles MICHELIN.

Deessa, Pepe Vieira et El Rincón de Juan Carlos décrochent deux Étoiles MICHELIN

Deessa, luxueux restaurant situé dans l'emblématique Mandarin Oriental Ritz de Madrid, est récompensé de deux Étoiles MICHELIN. Les menus chantent les richesses de la Méditerranée, qui se reflète à travers les plats créatifs et raffinés imaginés par Quinque Dacosta et réalisés par le chef Guillermo Chávez.

À côté de Raxó (Pontevedra), dans le petit village de Serpe, le restaurant Pepe Vieira a également décroché cette distinction grâce au chef Xosé T. Cannas qui a su s'entourer de professionnels de tous les horizons pour donner naissance à un endroit unique en pleine campagne. Un lieu aux lignes avant-gardistes avec pour seul mot d'ordre d'exalter, selon ses propres mots, les saveurs de... « la dernière cuisine du monde » !

Aux manettes du restaurant El Rincón de Juan Carlos, qui se situe au Royal Hideaway Corales Beach (Adeje, Tenerife), les frères Padrón (Juan Carlos et Jonathan) se sont vu attribuer deux Étoiles MICHELIN pour leur interprétation créative de la gastronomie canarienne. Ils ont notamment séduit les inspectrices et inspecteurs grâce aux produits de grande qualité avec lesquels ils créent des plats raffinés, empreints d'émotions.

Grâce à ces trois nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN, 41 établissements valant le détour sont recommandés dans cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN. 7 d'entre eux se trouvent au Portugal et 34 en Espagne.

34 restaurants, dont 29 situés en Espagne et 5 au Portugal, brillent avec une première Étoile MICHELIN

2023 est indubitablement une grande année dans la catégorie une Étoile MICHELIN. Les amateurs de gastronomie trouveront, disséminés à travers l'Espagne et le Portugal, de nouveaux établissements dirigés par des chefs ayant atteint leur maturité professionnelle ainsi que par de jeunes talents qui ont impressionnés les inspectrices et les inspecteurs, aussi bien par leur personnalité que par leurs savoir-faire culinaires. Il convient de souligner le jeune âge de nombreux d'entre eux qui ont su se distinguer pour montrer l'étendue de leur talent. Par ailleurs, l'entrée de la cuisine végan dans la sphère de la haute gastronomie est également notable, et fait l'unanimité auprès des gourmets.

L'Espagne continue son ascension gastronomique avec 29 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN répartis sur la péninsule et ses deux archipels. Dans catégorie, on retrouve par ordre alphabétique : Ababol (Albacete), Ajonegro (Logroño), Aleia (Barcelone), AlmaMater (Murcie), Alquimia - Laboratorio (Valladolid), Ancestral (Illescas), ARREA! (Santa Cruz de Campezo), Ceibe (Orense), Cobo Evolución (Burgos), Código de Barra (Cadix), COME by Paco Méndez (Barcelone), Enigma (Barcelone), Etxeko Ibiza (Es Canar, Ibiza), Ferpel (Ortiguera), Fusión19 (Muro, Majorque), Gente Rara (Saragosse), Kaleja (Málaga), La Finca (Loja), Mont Bar (Barcelone), Monte (San Feliz), Montia (San Lorenzo de El Escorial), Oba- (Casas-Ibáñez), O'Pazo (Padrón), RavioXO (Madrid), San-Hô (Adeje, Tenerife), Slow & Low (Barcelone), Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria), Ugo Chan (Madrid) y Zuara Sushi (Madrid).

Au Portugal, 5 nouvelles Étoiles MICHELIN mettent à l'honneur la scène culinaire lusitanienne. Dans ce pays qui continue de confirmer son ascension gastronomique, les nouveaux restaurants ayant reçu une Étoile MICHELIN sont répartis entre les deux plus grandes villes du pays (Lisbonne et Porto) où la cuisine japonaise est très représentée. Ces établissements sont : Encanto (Lisbonne), Euskalduna Studio (Porto), Kabuki Lisboa (Lisbonne), Kanazawa (Lisbonne) et Le Monument (Porto).

Au total, le Guide MICHELIN 2023 recommande 235 restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN (203 en Espagne, 31 au Portugal et 1 dans la principauté d'Andorre).

Avec 14 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, la gastronomie durable continue de gagner du terrain

Fidèle à son rôle de prescripteur gastronomique, le Guide MICHELIN continue, avec l'Étoile Verte MICHELIN, de mettre en avant les établissements qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable.

Cette année, les inspectrices et inspecteurs ont attribué cette distinction à 14 nouveaux restaurants, dont 13 sont situés en Espagne et 1 au Portugal, portant à 42 le nombre de tables reconnues pour leur engagement au sein de la sélection. Par ordre alphabétique : Ambivium (Peñafiel), ARREA! (Santa Cruz de Campezo), Cancook (Saragosse), Casa Nova (Sant Martí Sarroca), Casona del Judío (Santander), El Visco (Fuentespalda), Les Moles (Ulldecona), Maskarada (Lekunberri), Mesa de Lemos (Passos de Silgueiros), Muxgo (Las Palmas de Gran Canaria), Narbasu (Cereceda), Oba- (Casas-Ibáñez), Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja) et Zelai Txiki (Donostia / Saint Sébastien).

Chacun à leur manière, ces établissements créent des expériences gastronomiques qui associent excellence et engagement écoresponsable. Véritable source d'inspiration pour les gourmets mais également pour tous les professionnels du secteur, ces restaurants encouragent la prise de conscience et l'adoption de pratiques plus durables.

La sélection Bib Gourmand s'enrichit de 38 nouvelles adresses

Le fameux Bib Gourmand, distinction qui reconnaît les établissements proposant le meilleur rapport qualité/prix, continue de démontrer sa vivacité et sa diversité. En effet, les restaurants récompensés d'un Bib Gourmand se caractérisent par des propositions et des styles très différents.

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2023 compte un total de 281 établissements Bib Gourmand dont 38 nouveautés (31 en Espagne et 7 au Portugal).

Le Guide MICHELIN décerne trois prix spéciaux : le Prix du jeune chef, le Prix du chef mentor et le Prix du service

Cette année encore, le Guide MICHELIN continue de récompenser les professionnels les plus talentueux du secteur de la restauration. C'est pourquoi, en plus des deux premiers prix décernés pour la première fois l'an passé, la sélection 2023 accueille un nouveau Prix consacré au service.

- Le Prix du jeune chef MICHELIN 2023 : Cristóbal Muñoz (restaurant Ambivium, à Peñafiel)

Soutenu par Makro, ce prix récompense le travail du chef almérien Cristóbal Muñoz qui, à 31 ans seulement, dirige d'une main de maître les cuisines du restaurant Ambivium (une Étoile MICHELIN et une Étoile Verte MICHELIN), à Peñafiel. Ce jeune chef, qui a fait ses armes aux côtés de grands noms comme Francis Paniego, Dani García ou Paco Pérez, cherche l'harmonie parfaite entre mets et vins, et propose une cuisine créative et innovante tout en émotion, sans pour autant oublier ses racines.

- Le Prix du chef mentor MICHELIN 2023 : Joan Roca (restaurant El Celler de Can Roca, à Gérone)

Le chef Joan Roca, qui avec ses frères Jordi et Joseph a fait de El Celler de Can Roca (trois Étoiles MICHELIN et une Étoile Verte MICHELIN) l'un des restaurants les plus connus au monde, se voit attribuer ce prix en reconnaissance du travail qu'il a accompli en formant des générations de cuisiniers. Celles et ceux qui ont œuvré sous ses ordres ont pu ressentir son immense amour pour la cuisine et ont pu apprendre à son contact les techniques les plus avant-gardistes, ainsi que des valeurs de dévouement, indissociables de ce métier. Ce prix a été parrainé par Blancpain.

- Prix du service MICHELIN 2023 : Toni Gerez (restaurant Castell Peralada, à Peralada)

Ce nouveau prix soutenu par Nespresso récompense le travail splendide réalisé par Toni Gerez chez Castell Paralada (une Étoile MICHELIN). S'il s'illustre en tant que directeur de salle et sommelier, il se révèle davantage encore lorsqu'il présente aux convives le magnifique chariot de fromages qui passe de table en table. Toni Gerez explique lui-même les caractéristiques gustatives de chaque fromage et partage avec passion ses vastes connaissances.

La sélection 2024 du Guide MICHELIN sera présentée à l'occasion de deux cérémonies distinctes, une en Espagne et l'autre au Portugal.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a annoncé à Tolède que la sélection de restaurants 2024 pour l'Espagne et le Portugal serait dévoilée au cours de deux événements différents. Le premier se tiendra en Espagne et l'autre, pour la première fois, au Portugal.

L'occasion pour le Guide MICHELIN de célébrer et de mettre à l'honneur l'excellence de la scène gastronomique portugaise qui continue de se développer. En effet, comme en témoigne la sélection 2023 qui se pare de 5 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN, le Portugal a brillé par son dynamisme culinaire au cours de l'année écoulée.

Avec l'organisation d'un événement consacré à la révélation des restaurants sélectionnés au Portugal et la publication à suivre de contenus éditoriaux sur les différentes plateformes du Guide, le Guide MICHELIN souhaite véritablement contribuer à promouvoir le Portugal en tant que destination gastronomique européenne incontournable.

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2023 en bref :

- 13 restaurants trois Étoiles MICHELIN dont 2 nouveautés

- 41 restaurants deux Étoiles MICHELIN dont 3 nouveautés

- 235 restaurants une Étoile MICHELIN dont 34 nouveautés (5 au Portugal)

- 42 restaurants Étoile Verte MICHELIN dont 14 nouveautés (1 au Portugal)

- 281 restaurants Bib Gourmand dont 38 nouveautés (7 au Portugal)

- 831 restaurants recommandés pour la qualité de la cuisine proposée dont 134 nouveautés (15 au Portugal)

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2023 est disponible en version papier et numérique. La sélection de restaurants complète est à découvrir sur le site internet du Guide MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) et sur l'application disponible gratuitement sur iOS et Android.

Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Espagne, au Portugal en Andorre et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN

En Espagne et au Portugal, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du Santa Barbara Eco-Beach Resort aux Açores, des établissements de la collection « Plus » comme l'Almanac à Barcelone et le Canto de Luz à Porto, ainsi que des adresses au design avant-gardiste comme le Noah Surf House, un boutique-hôtel au style bohème situé en bord de mer, ou le Cap Rocat, un fort réaménagé situé en haut d'une falaise.

