



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 26 novembre 2025

**Le Guide MICHELIN Espagne & Andorre 2026 célèbre
le dynamisme exceptionnel de sa scène culinaire.**

- Cinq nouveaux restaurants, dont trois à Barcelone, décrochent deux Étoiles MICHELIN.
- Vingt-cinq établissements accèdent au firmament gastronomique en obtenant leur première Étoile MICHELIN.
- Vingt-neuf adresses reçoivent un Bib Gourmand et quatre professionnels de talents sont récompensés par les Prix spéciaux MICHELIN

La cérémonie du Guide MICHELIN Espagne & Andorre 2026, organisée à Malaga au sein de l'espace SOHRLIN Andalucía, a une nouvelle fois été marquée par des retrouvailles, de l'émotion et de nombreuses distinctions.

Cette édition 2026 reflète le dynamisme et le niveau exceptionnel de la scène culinaire, illustré par le nombre croissant d'établissements récompensés. Parmi les 1 295 adresses recensées cette année (dont 7 en Andorre), 161 nouveaux restaurants rejoignent la sélection (1 en Andorre).

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Cette année, le nombre élevé de nouveautés confirme que les gastronomies espagnole et andorrane connaissent une dynamique sans précédent marquée par la consolidation des grandes maisons et par une forte présence de jeunes talents émergents, augurant d'un avenir réellement prometteur. Par ailleurs, notre équipe d'inspectrices et d'inspecteurs constate une évolution notable dans la manière d'aborder la gastronomie. Au-delà de l'utilisation de produits locaux, il est remarquable de voir combien les chefs

s'attachent à les valoriser pleinement, en mobilisant des techniques variées et un travail plus précis. »

Cinq restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN

Avec cinq nouveaux établissements distingués, dont trois à Barcelone (**Aleia**, **Enigma** et **Mont Bar**), un à Bellvís, dans la province de Lérida (**La Boscana**), et un à Madrid (**Ramón Freixa Atelier**), cette catégorie compte désormais 37 restaurants, qui proposent une cuisine d'exception.

Installé au premier étage de la Casa Fuster, joyau du modernisme catalan aujourd'hui transformé en hôtel, **Aleia (Barcelone)**, offre à travers son menu dégustation une expérience contemporaine et créative, orchestrée par le chef italo-argentin **Paulo Airaud** et mise en œuvre au quotidien par **Rafael de Bedoya**, originaire de Jerez.

La Boscana (Bellvís) est un restaurant profondément ancré dans la nature et reconnu comme l'une des grandes références gastronomiques de la comarque de Pla d'Urgell, dans la province de Lérida. Le travail du chef **Joel Castañé** impressionne par sa manière de sublimer le fruit dans la haute gastronomie.

Enigma (Barcelone) fait partie de ces établissements qui captivent autant qu'ils surprennent, porté à la fois par une esthétique futuriste singulière et une proposition gastronomique étonnante. À travers son menu en vingt-cinq services, le chef **Albert Adrià** fait explorer aux gourmets un très large éventail de techniques culinaires, et finalise même plusieurs plats sous leurs yeux.

Mont Bar (Barcelone) est l'un de ces lieux dont le concept séduit d'emblée : il se présente comme un restaurant, mais possède l'âme d'un véritable gastrobar. La proposition du chef **Francisco José Agudo** évolue au rythme des saisons et des produits régionaux disponibles. Son menu enchante les gastronomes avec de sublimes bouchées, des tapas avant-gardistes et de petits plats à partager... ou non !

Ramón Freixa Atelier (Madrid) est la nouvelle aventure de ce grand chef. Il y exprime sa propre vision de la haute gastronomie dans un espace unique, pensé comme un speakeasy au cœur d'un restaurant plus vaste ouvert à tous, Ramón Freixa Tradición. Une seule table en « U » accueille dix convives autour d'un menu dégustation unique, pensé et servi par le chef à chaque instant.

Vingt-cinq restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

Après cette pluie d'étoiles, l'enthousiasme gastronomique se diffuse sur l'ensemble du territoire, tant sur la péninsule que dans les archipels. La majorité de ces distinctions

revient aux grandes villes : **Kamikaze** et **SCAPAR** à Barcelone ; **Islares** à Bilbao ; **Itzuli** à Saint-Sébastien ; **EMi** et **Èter** à Madrid...

Au chapitre des faits notables, il convient de souligner la place qu'occupe l'Andalousie dans cette édition, avec de nouvelles Étoiles MICHELIN décernées dans cinq de ses huit provinces : **Faralá** (Grenade), **Mare** (Cadix), **Ochando** (Los Rosales, à Séville), **Palodú** (Malaga) et **ReComiendo** (Cordoue).

La décentralisation de la haute gastronomie continue de progresser. De nombreux chefs, en particulier les plus jeunes, choisissent désormais les zones rurales pour lancer leurs projets, établissant un lien étroit avec leur environnement et s'engageant activement en faveur de l'économie circulaire : **Casa Rubén** (Tella, dans la province de Huesca), **Pico Velasco** (Carasa, en Cantabrie), **Regueiro** (Tox, dans les Asturies), **Vértigo** (Sober, dans la province de Lugo),...

Avec ces 25 nouvelles Étoiles MICHELIN, le nombre total de restaurants distingués dans cette destination progresse une fois encore pour atteindre désormais 254 établissements. Il convient de rappeler que l'un d'eux, **Ibaya** (Soldeu), situé en Andorre, est le seul du pays à bénéficier de cette reconnaissance.

Vingt-neuf nouveaux Bib Gourmand

Née en 1997, la distinction Bib Gourmand met à l'honneur les restaurants qui proposent une cuisine de grande qualité à prix modéré. Ces établissements couvrent un large éventail de styles culinaires et invitent les gourmets à savourer des propositions soignées, accessibles à toutes les bourses.

Cette année, la sélection réunit au total 204 restaurants Bib Gourmand, dont 29 nouveautés. Parmi eux, pour n'en citer que quelques-uns, on peut souligner l'excellent travail du jeune chef Pablo González chez **La Trébede** (Pobladora del Valle, dans la province de Zamora) ; l'application des réactions moléculaires à la gastronomie locale proposée chez **Loreto** (Jumilla, dans la région de Murcie) ; l'originalité de **Manifesto 13** (Madrid), adresse d'inspiration italienne, nourrie de libertés créatives de la cuisine fusion ; l'hommage rendu aux bars et bistrots de toujours chez **Memoria Gustativa** (Valence)... ou encore la proposition gastronomique décontractée que l'on découvre, sur les rives du Guadalquivir, au restaurant **Regadera** (Cordoue).

Cinq restaurants sont récompensés de l'Étoile Verte

L'Étoile Verte a la volonté de mettre un coup de projecteur sur les restaurants dont les engagements ont impressionné l'équipe d'inspection grâce à des pratiques inspirantes qui contribuent à façonner la gastronomie de demain.

Cette année, cinq restaurants ont reçu l'Étoile Verte par l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN pour leurs initiatives innovantes.

Ensemble, ils incarnent une gastronomie en mouvement, portée par des approches authentiques et des pratiques inspirantes qui façonnent l'avenir du secteur.

Les cinq nouveaux restaurants distingués, portant à 59 le nombre d'adresses dans cette catégorie, sont :

- **Ama** (Tolosa, Guipúzcoa)
- **Bakea** (Mungia, Biscaye)
- **Garena** (Dima, Biscaye)
- **Hika** (Villabona, Guipúzcoa)
- **Terrae** (Port de Pollença, Majorque)

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Espagne & Andorre 2026 n'a pas seulement pour objectif de célébrer l'incomparable richesse culinaire de ces pays, mais aussi de rendre un hommage mérité au talent individuel, à ces savoir-faire qui façonnent des expériences gastronomiques marquées par l'excellence et la passion.

Le Prix MICHELIN du Service 2026 a été attribué à **Abel Valverde**, chef de salle du restaurant **Desde 1911** (Madrid), distingué d'une Étoile MICHELIN. Considéré comme l'un des meilleurs maîtres d'hôtel d'Espagne, il partage ses responsabilités entre la direction de la salle et la formation au sein du groupe Pescaderías Coruñesas Restauración. Formé à l'École d'Hôtellerie de Gérone, il a notamment travaillé à Can Fabes et dirigé la salle du restaurant Santceloni à Madrid sous l'égide de son mentor Santi Santamaría. Auteur d'ouvrages sur le service et collaborateur de centres prestigieux comme le Basque Culinary Center, il a reçu de nombreux prix, dont le Prix National de Gastronomie du Meilleur Directeur de Salle. Discrétion, courtoisie et maîtrise parfaite du service, enrichies d'une connaissance approfondie des fromages, sont ses marques de fabrique.

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2026**, parrainé par Vila Viniteca, est décerné à **Luis Baselga**, à la tête de la cave du restaurant doublement Étoilé MICHELIN **Smoked Room** (Madrid). Diplômé en Gastronomie et Arts Culinaires du prestigieux Basque Culinary Center, il a fait ses premiers pas en cuisine avant de découvrir, très tôt, que l'univers du vin constituait sa véritable vocation. On dit de lui qu'il ne se contente pas de sélectionner les vins : il les réinterprète, utilisant un langage précis et accessible pour exprimer les sensations qu'offre chaque verre. Chez Smoked Room, il conçoit des accords exclusifs qui magnifient la perception de chaque plat, en s'adaptant toujours, de façon personnalisée, aux préférences de chaque convive.

Le **Prix MICHELIN du Jeune chef 2026**, remis par MAKRO, est attribué au chef **Juan Carlos García**, aux commandes du restaurant **Vandelvira** (Baeza, province de Jaén), distingué d'une Étoile MICHELIN. Élevé entre les fourneaux, il revendique avec fierté son diplôme en Arts Culinaires et Sciences Gastronomiques obtenu au sein de la première promotion du Basque Culinary Center, une formation qui lui a permis d'exercer aux côtés de grands chefs tels qu'Eneko Atxa, Albert Adrià ou Yoshihiro Narisawa, auprès de qui il a travaillé un an au Japon. Aujourd'hui, après avoir donné une identité propre à l'établissement familial, il surprend par la maturité qu'il révèle malgré son jeune âge (32 ans), proposant une cuisine moderne profondément ancrée dans les produits de saison et locaux, dont certains proviennent de son propre potager.

Le **Prix MICHELIN du Chef Mentor 2026**, parrainé par Blancpain, est décerné à **Quique Dacosta**, le chef à la tête du restaurant triplement étoilé **Quique Dacosta** (Dénia, province d'Alicante), qui supervise également la proposition gastronomique d'établissements comme **Deessa** et **Palm Court** à Madrid, **El Poblet**, **Llisa Negra** et **Vuelve Carolina** à Valence... ou encore **Arros QD** dans la capitale britannique. Il a reçu de nombreuses distinctions, dont le Prix National de Gastronomie et la Médaille d'Or des Beaux-Arts, et a formé de jeunes talents aujourd'hui devenus chefs renommés, comme Ricard Camarena, Alberto Ferruz, Carito Lourenço et Germán Carrizo. Ce qui le distingue surtout, c'est sa vision de la gastronomie comme un art, avec pour objectif constant de « cuisiner la beauté ». Fait notable : son menu Octavo (saison 2025) est le premier au monde à être protégé par le droit d'auteur, élevant la cuisine au même rang que les sept disciplines classiques des Beaux-Arts : architecture, sculpture, peinture, musique, littérature, danse et cinéma.

La sélection du Guide MICHELIN Espagne & Andorre 2026 en un coup d'œil :

- 3 Étoiles MICHELIN : 16 restaurants
- 2 Étoiles MICHELIN : 37 restaurants (5 nouveautés)

- 1 Étoile MICHELIN : 254 restaurants (25 nouveautés)
- Bib Gourmand : 204 restaurants (29 nouveautés)
- Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN : 784 restaurants (128 nouveautés)
- Étoiles Vertes MICHELIN : 59 restaurants (5 nouveautés)

Il est important de rappeler qu'en Andorre, également incluse dans cette sélection, figurent 7 restaurants (dont 1 nouveauté), l'un d'eux étant distingué d'une Étoile MICHELIN. Avec ces adresses, le nombre total d'établissements présentés dans la publication est dorénavant de 1 295.

Outre sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN propose également, en Espagne, en Andorre et dans le reste du monde, une liste d'hôtels qui forment une collection d'établissements uniques. Les Clefs MICHELIN, introduites en 2024, distinguent les hôtels les plus remarquables de la sélection et sont célébrées au même titre que les meilleurs restaurants du monde, salués des célèbres Étoiles MICHELIN. Chaque hôtel du Guide MICHELIN 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.

Vous pouvez visionner l'intégralité de la Cérémonie du Guide MICHELIN Espagne & Andorre 2026 sur notre chaîne YouTube :

[MICHELIN Guide Ceremony Spain 2026 - Gala MICHELIN España 2026 - YouTube](#)

Nous remercions nos partenaires



À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).