

[View in Browser](#)



THE RITZ-CARLTON

ABAMA

LE RITZ-CARLTON, ABAMA OUVRE LE PREMIER RESTAURANT AKIRA BACK EN ESPAGNE



Le resort de luxe de Tenerife ajoute cette nouvelle expérience culinaire japonaise à son offre gastronomique extraordinaire

Paris, le 21 mars 2024 - Le [Ritz-Carlton, Abama](#) est ravi d'annoncer un nouveau partenariat avec le chef Akira Back, une étoile au Guide Michelin pour son restaurant de Séoul, avec l'ouverture de son premier restaurant en Espagne. Ritz-Carlton Abama est une destination gastronomique à part entière, avec huit restaurants et bars, allant de la cuisine décontractée à la cuisine raffinée, en passant par des expériences étoilées au guide Michelin.

Le nom du chef Akira Back est synonyme de cuisine pointue et de saveurs uniques dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. C'est un idéaliste de premier ordre, reconnu mondialement, qui a triomphalement construit un empire au cours des deux dernières décennies, avec 26 restaurants opérant dans le monde entier et d'autres projets en cours. Outre son long curriculum vitae et les distinctions qui ne cessent de s'accumuler, Akira Back reste à la pointe de l'innovation et de son art.

Le premier restaurant éponyme d'Akira Back en Espagne rejoint le portefeuille de restaurants du Ritz-Carlton Abama avec sa cuisine japonaise moderne inspirée de ses expériences de vie, de ses voyages et de l'alliance parfaite entre l'innovation gastronomique, l'art du service et des produits locaux de haute qualité. Pour ajouter à cette nouvelle expérience culinaire, le design épuré du lieu a été agrémenté d'une collection d'œuvres d'art modernes évocatrices créées par la mère du chef Akira, Mme Young Hee. Les clients pourront déguster les plats emblématiques d'Akira tout en appréciant « Love », « Joy », « White >Tiger » et bien d'autres œuvres d'art inspirées par le chef lui-même.

Le sens de l'aventure inspire chacun des plats du chef Back, avec des combinaisons de saveurs inattendues influencées par ses voyages et ses souvenirs d'enfance, imprégnés de son héritage coréen. Pour cette aventure espagnole, le chef a conçu un menu dégustation dynamique avec une sélection de plats qui mettent en valeur la créativité qui a fait du chef Akira Back un phénomène mondial. On y trouve certains de ses plats emblématiques, comme la pizza au thon AB (sashimi de thon et aïoli umami sur une base de tortilla croustillante), ainsi que des recettes d'inspiration locale, comme le robata de mérrou blanc avec des points de basilic et de la mousse de citronnelle.

« Le chef Akira et moi avons tout de suite sympathisé, car nous avons beaucoup de choses en commun. Nous sommes tous deux fans de ski et de snowboard, passionnés de gastronomie, et nous visons tous deux l'excellence dans nos propres parcours. Nous sommes ravis d'ajouter une marque avec une telle présence mondiale au portefeuille culinaire du Ritz-Carlton, Abama », a affirmé Gregory de Clerck, General Manager du Ritz-Carlton, Abama. « Je suis fasciné par cette île volcanique de l'Atlantique, située aux confins de l'Europe, et par sa culture alimentaire particulière, fondée sur les produits locaux de la terre et de la mer. La qualité supérieure des produits canariens frappe à chaque bouchée ! Le Ritz-Carlton Abama est un endroit unique pour mon premier restaurant espagnol », a déclaré le chef Akira Back.

Contacts presse Marriott International

Aurélie Csegezi

Area Director of Communications Western Europe & Maghreb – Marriott International
aurelie.csegezi@marriott.com

Arnaud Houitte

PR Manager Western Europe & Maghreb – Marriott International
arnaud.houitte@marriott.com

À propos de The Ritz-Carlton Hotel Company, LLC

La société hôtelière Ritz-Carlton, LLC, exploite actuellement plus de 100 hôtels dans 34 pays et territoires. Pour plus d'informations ou pour réserver, rendez-vous sur le site de la société à l'adresse www.ritzcarlton.com. Pour tout savoir des dernières actualités de la société, rendez-vous sur news.marriott.com et pour rejoindre la conversation en direct, utilisez #RCMemories et suivez-

nous sur Facebook, [Twitter](#) et Instagram. La société hôtelière Ritz-Carlton, LLC est une filiale à 100 % de Marriott International, Inc. (NASDAQ: MAR). Le Ritz-Carlton est fier de participer à Marriott Bonvoy®, le programme mondial de voyages de Marriott International. Le programme offre à ses membres un éventail extraordinaire de marques dans le monde, des expériences exclusives sur les [Marriott Bonvoy Moments](#) et des avantages inégalés, notamment des nuitées offertes par l'obtention de la reconnaissance du statut Elite. Pour vous inscrire gratuitement ou pour obtenir des informations complémentaires sur le programme, rendez-vous sur marriottbonvoy.com.

À propos du Ritz-Carlton, Abama

Situé sur la côte sud-ouest de l'île tropicale de Tenerife, le Ritz-Carlton, Abama est un complexe cinq étoiles exclusif exploité par The Ritz-Carlton Hotel Company LLC. Niché entre des jardins tropicaux luxuriants et un paysage lunaire fait de falaises volcaniques qui plongent dans l'océan, le Ritz-Carlton, Abama embrasse l'été tout au long de l'année de Tenerife. Conçu par Melvin Villarroel avec une influence mauresque, le complexe s'inspire d'une citadelle arabe peinte dans de charmantes teintes de terre cuite. L'établissement offre une variété d'options d'hébergement, de la Citadelle animée à l'exclusif Villa Club avec accès au Club Lounge, des piscines dédiées, certaines d'entre elles réservées aux adultes, et un service personnalisé. Pour ceux qui recherchent une expérience unique, sa collection Penthouses et Suites offre le luxe d'un espace et d'un temps propres, avec les vues les plus saisissantes sur l'océan.

Le Ritz-Carlton, Abama offre également une extraordinaire collection d'expériences gastronomiques qui positionnent l'hôtel comme le choix préféré de tous les gourmets. Il dispose de huit restaurants et bars, allant des options causales au restaurant deux étoiles Michelin M.B., ainsi que le premier restaurant Akira Back récemment lancé en Espagne. Parmi les autres expériences de villégiature, citons un club de plage avec des chaises longues et des parasols sur la plage d'Abama, un spa primé de plus de 2 500 m² proposant des soins exclusifs inspirés de la culture et des traditions locales, ainsi que le plus grand club pour enfants Ritz d'Europe. Tous les amateurs de sport pourront profiter de plusieurs terrains de golf ainsi que de courts de tennis et de padel à proximité de l'enceinte du complexe.

À propos d'Akira Back

La marque Akira Back est un portefeuille diversifié de restaurants et de salons à travers le monde qui sont fiers de créer des expériences culinaires innovantes combinées à une atmosphère sociale et à une ambiance élégante. L'énoncé de mission est de créer des souvenirs inoubliables pour nos clients en révolutionnant l'expérience culinaire grâce à des plats uniques et un service gracieux.

Natif de Séoul et ancien snowboarder professionnel, Back a passé ses premières années à apparaître dans des films de sports extrêmes et à recueillir les éloges des principales publications spécialisées du sport. Back a finalement pris sa retraite du snowboard et a emmené son besoin de vitesse et son désir d'aventure dans la cuisine.

Depuis, le chef Back a apporté son expertise culinaire et son art à travers le monde. Il exploite actuellement 26 sites sous sa bannière dans des villes telles que Paris, Las Vegas, Dubaï, Beverly Hills, Singapour, San Diego, Doha, Riyad, Toronto, Séoul et plus. Il prévoit d'en ouvrir dix autres au cours des deux prochaines années, notamment à Londres, Rome, San Francisco, Bali, Taipei et Florence, pour une empreinte mondiale inégalée. Pour plus d'informations, visitez le site Web de l'entreprise à l'adresse www.akiraback.com