

BLESS
COLLECTION HOTELS

ETXEKO IBIZA BY MARTÍN BERASATEGUI PRÉSENTE SA NOUVELLE CARTE APRÈS L'OBTENTION DE SA PREMIÈRE ÉTOILE MICHELIN

- L'équipe d'Etxeko Ibiza propose à ses convives en cette nouvelle saison, de se laisser séduire par la fusion des saveurs de l'île et des saveurs basques, reflétées dans les plats et les créations les plus sublimes, inspirés par la mer, les paysages et les saisons.
- Après la récompense reçue l'année dernière, le restaurant de Martín Berasategui, dirigé par Paco Budia, est l'un des trois restaurants de l'île ayant reçu la prestigieuse reconnaissance gastronomique.



Paris, le 15 mai 2023 - Martín Berasategui présente la nouvelle carte [d'Etxeko Ibiza](#), le restaurant de son repère gastronomique situé au [BLESS Hotel Ibiza](#), après avoir remporté sa première étoile Michelin. Pour cette nouvelle saison, le chef le plus récompensé du pays poursuit son engagement à **revenir aux sources**, en fusionnant les produits les plus raffinés de la Cantabrie au nord de l'Espagne, à ceux de la Méditerranée afin que les convives puissent expérimenter les saveurs de l'île, sans perdre l'essence de sa cuisine.

Ainsi, sous la direction du chef exécutif Paco Budia, durant la période estivale, la carte de Etxeko Ibiza fait voyager les convives dans la vieille ville de San Sebastian à travers un mélange de saveurs traditionnelles tout en intégrant les meilleurs ingrédients d'Ibiza. **Une réinterprétation de la gastronomie basque mettant en avant les produits de l'île.**

Plus précisément, ce « voyage » peut être apprécié à travers son menu dégustation, comprenant des produits typiques des deux régions, tels que le bar ou le piment basque pétillant accompagné de sirvia (spécialité de poisson d'Ibiza). « *Les récompenses sont le résultat d'un travail acharné, toujours avec le même enthousiasme que le premier jour, il y a cinq ans, lorsqu'Etxeko Ibiza ouvrait ses portes. Toute l'équipe est très heureuse et motivée pour continuer à travailler chaque jour, et cela se reflète dans la nouvelle carte, où nous continuons à rechercher l'excellence ultime. Nous voulons que les convives continuent d'être séduits par notre cuisine* », déclare Martín Berasategui.

De son côté, Paco Budia, ayant commencé comme stagiaire à Lasarte à l'âge de 19 ans, après avoir décidé de changer de carrière pour poursuivre son rêve de devenir chef, est devenu le bras droit de Berasategui sur l'île. « *J'ai eu la chance de commencer à travailler avec Martín quand j'étais très jeune, et chaque jour je continue à profiter de son génie en cuisine, mais aussi de son humilité et de son altruisme. Recevoir la première étoile Michelin est un honneur, une incitation à poursuivre sur cette voie. Ainsi, cet hiver, nous avons travaillé avec la même motivation qu'à Lasarte pour imaginer le menu de cette saison et élaborer des changements, en collaboration avec Martín et son équipe* », explique Paco Budia.



Une carte conçue selon les arrivages de la mer, des producteurs locaux et des saisons.

Dans cette nouvelle proposition, les producteurs et fournisseurs locaux sont également de véritables protagonistes dans la recherche de nouveaux produits et ingrédients à la fois de l'île et de la région près de San Sebastian, qui seront ensuite travaillés par l'équipe de Paco Budia.

Ainsi, ce regard particulier sur le travail de chaque produit se reflète dans sa proposition gastronomique. Le menu dégustation divisé en différents plats, est composé des classiques de Martín Berasategui lui ayant apporté une renommée mondiale, tels que les « Snacks » : « *Tortilla liquide au jambon et à la truffe* » pour ouvrir l'appétit en entrée, ou le « *Tempura de merlu avec sa mayonnaise à l'amontillado et caviar* ». La dégustation se poursuit avec la « *Salade Etxeko* » ou « *De l'estuaire au potager* », un carpaccio de homard sur une base de fenouil émulsionné en différentes textures reflétant l'engagement du chef basque envers l'environnement des Baléares.



Parmi les possibilités de fruits de mer figurent « *El Océano* », un bar sauvage braisé avec une liqueur d'algues, des noix de Saint-Jacques iodées et du couscous de chou-fleur. En ce qui concerne les viandes, « *La Tradición* », un steak d'agneau avec ses jus, des champignons sauvages, de l'agliata noire et des nuances lactiques acidulées, ou encore « *La Dehesa* », un filet de porc ibérique fumé, avec de légères touches de tarama d'huîtres et de glace à la moutarde, entre autres, raviront les palais les plus exigeants.

Quant aux desserts, la créativité du chef Martín Berasategui et de l'équipe du chef Budia permettent aux convives d'éveiller leur 5 sens grâce à des propositions fortes telles que « La Frescura », une glace au céleri avec du brandy granulé, des carottes et de la betterave ainsi qu'une compote de fruits, ou « La Sorpresa », un rocher crémeux à la mangue, des noisettes caramélisées, du beurre de café et un caramel à la vanille.

Des plats raffinés et colorés, dont la plupart dressés à la table, devant le convive, afin de le faire participer à l'expérience gastronomique et lui donner l'impression d'être comme à la maison. Un rappel au nom du chef Berasategui, signifiant « de la maison » en basque. Des créations préparées avec soin par l'équipe de cuisine du BLESS Hotel Ibiza sont à déguster, comme la délicieuse sélection de beurres et d'huiles, dont la préparation prend plus d'une semaine de travail et se mariant parfaitement aux pains faits maison.

La question de l'accord mets et vins est une autre expérience en soi. Eliel Varela, sommelier d'Etxeko Ibiza, en est responsable et mise sur des vins de l'île, avec une sélection de vins blancs, pétillants et fortifiés. En collaboration avec Paco Budia, ils travaillent main dans la main afin de créer la combinaison parfaite.

Un emplacement privilégié dans l'hôtel le plus hédoniste de l'île, inspiré par Coco Chanel.

Situé au premier étage du BLESS Hotel Ibiza, le restaurant se détache du noir caractéristique de l'hôtel, et affirme sa préférence pour le bois. Sous ses poutres apparentes en bois fin, une disposition informelle de fauteuils et un figuier au milieu de la pièce accueillent les hôtes, s'apprêtant à déguster des mets traditionnels avec une touche de créativité.



Célébration de la première étoile Michelin



L'événement a été marqué par la collaboration du Comte de Montaigne, Maison de Champagne de Prestige, ambassadeur de l'authentique champagne de l'Aube, dont l'histoire centenaire est fascinante. La Maison partage avec BLESS Hotel Ibiza la recherche de l'excellence et l'amour de l'art, de la créativité et de la beauté sous toutes ses formes.



BLESS Hotel Ibiza, situé à Cala Nova, invite ses hôtes à s'adonner à un luxe hédoniste grâce à des expériences sur-mesure conçues pour faire de chaque séjour un moment inoubliable. Ses vues à couper le souffle sur la Méditerranée invitent à se laisser porter par l'ambiance d'Ibiza, à se baigner dans la piscine à débordement ou à partager l'un de ses cocktails exclusifs. Le BLESS Hotel Ibiza appartient au prestigieux groupe des Leading Hotels of the World.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

<https://www.blesscollectionhotels.com/en/ibiza/bless-hotel-ibiza/gastronomy/etxeko>

Informations

Etxeko	Ibiza	by	Martín	pratiques :	Berasategui
Prix	du	menu	dégustation	:	175 €.
Emplacement : Rez-de-chaussée de BLESS Hotel Ibiza Plage de Cala Nova, 07849 Ibiza, îles Baléares					
Horaires : de 19h30 à 01h. Fermé le mardi.					

À propos de BLESS Collection Hotels
 Originale, audacieuse et provocatrice, BLESS Collection Hotels est la nouvelle marque de luxe de Palladium Hotel Group. Destinée à un public hédoniste et cosmopolite appréciant pleinement les plaisirs de la vie, elle se caractérise par le respect absolu, exclusif et personnalisé de chaque hôte et par un large éventail d'expériences uniques liées à la musique, à la culture, à l'art, à la mode et à la gastronomie. Le design avant-gardiste et l'innovation des prestations définissent le style de ses hôtels, situés dans des emplacements privilégiés en bord de mer et au cœur des capitales les plus importantes du monde. Avec deux établissements à Madrid et à Ibiza, BLESS Collection Hotels devient la référence en matière de luxe hédoniste. BLESS Hotel Madrid et BLESS Hotel Ibiza font partie de la collection exclusive des Leading Hotels of the World.
 Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.BLESScollectionhotels.com.

À propos de Palladium Hotel Group
 Palladium Hotel Group est une société hôtelière espagnole avec plus de 50 ans d'expérience, détenue par Grupo Empresas Matutes (GEM). Le groupe possède 40 hôtels et plus de 13 000 chambres, répartis dans 6 pays : Espagne, Mexique, République Dominicaine, Jamaïque, Italie et Brésil, et dirige 9 marques : TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Palladium Boutique Hotels, Fiesta Hotels & Resorts, Ushuaïa Unexpected Hotels, Only YOU Hotels, BLESS Collection Hotels et la marque Hard Rock Hotels sous licence avec 3 hôtels à Ibiza, Tenerife et Marbella. Le groupe hôtelier Palladium se caractérise par sa philosophie axée sur l'attention portée à son équipe et sur l'offre à ses clients de produits et de services de haute qualité.
 Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.palladiumhotelgroup.com