

POUR SON EDITION 2020, LE GUIDE MICHELIN ESPAGNE ET PORTUGAL MET LA BARRE ENCORE PLUS HAUT

En 2020, le Guide MICHELIN Espagne et Portugal célèbre son 110^{ème} anniversaire sur la péninsule ibérique et intègre dans sa sélection un nouvel établissement 3 étoiles, six restaurants 2 étoiles et 23 nouvelles tables 1 étoile.

Le **Cenador de Amós**, magnifique demeure située dans la petite ville cantabrique de Villaverde de Pontones, véritable lieu enchanteur, se voit décerner 3 étoiles. À cette occasion, les inspecteurs du Guide ont expliqué que le chef Jesús Sánchez avait décroché la précieuse distinction grâce à « sa quête inlassable d'émotion ». En effet, les convives découvrent sa proposition culinaire par étapes, afin d'apprécier au mieux les différents espaces du lieu et tous les détails uniques qui en font une véritable expérience gastronomique. Qualifié de « temple de la gastronomie », ce restaurant a particulièrement charmé les inspecteurs du Guide par ses saveurs cantabriques qui s'expriment pleinement et avec brio dans chaque plat.

En ce qui concerne l'évolution des scènes culinaires espagnoles et portugaises au fil de cette dernière année, Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, déclare : « Nous assistons dans les deux pays à la consolidation d'une cuisine de haut-vol, avec un dynamisme particulier dans des régions telles que l'Andalousie, la Communauté Valencienne ou les Canaries. Nos inspecteurs ont également constaté que les hôtels accordent de plus en plus d'attention à la proposition d'une offre gastronomique de grande qualité. Aussi, de nombreux chefs optent avec beaucoup de créativité pour une cuisine fusion, en intégrant dans leurs menus des détails exotiques et des ingrédients propres à des recettes péruviennes, mexicaines ou nipponnes. L'Espagne et le Portugal sont à la pointe dans de nombreuses tendances culinaires et font une place de plus en plus large aux aliments fermentés, aux menus végétariens et une attention particulière est apportée à l'origine des produits et la manière dont ils sont travaillés. Le niveau gastronomique de ces deux pays est en plein essor, grâce à la créativité sans limite de ses chefs et de leurs équipes ».

En Espagne, les établissements distingués de 2 étoiles sont : **L'Angle**, à Barcelone, où le chef Alberto Durá parie, en accord avec les consignes du chef Jordi Cruz, sur ce que l'on définit comme une « grande cuisine de consommation quotidienne »; le **Noor**, dirigé par Paco Morales à Cordoue revisite les saveurs et les arômes de la mythique cuisine andalouse ; le **Skina**, à Marbella (Malaga), où le jeune chef Mario Cachinero déploie tout son talent en élaborant une cuisine créative qui fait évoluer les recettes traditionnelles andalouses ; le restaurant **Bardal** de Ronda (Malaga), fidèle reflet du travail du chef Benito Gómez et de son engagement en faveur d'une cuisine aux saveurs uniques et sublimes par de fabuleux contrastes et enfin **El Poblet** à Valence, une maison qui a surpris nos inspecteurs en combinant les plats classiques du maestro Quique Dacosta avec ceux du chef Luíís Valls, un élève modèle qui affirme sa personnalité et trace son propre chemin dans la cuisine valencienne moderne.

Au Portugal, le restaurant **Casa de Chá da Boa Nova** de Leça da Palmeira, situé à un peu plus de 10 km de Porto, se voit décerner une deuxième étoile. Nos inspecteurs ont apprécié tant la singularité de l'établissement qui se dresse sur les rochers de la Plage de Boa Nova, que par l'intensité de la proposition du chef portugais Rui Paula qui joue avec talent sur la mémoire gustative, des techniques plus actuelles et une cuisine de proximité qui confère à ses plats une saveur authentique de l'Atlantique.

A propos des nouveaux établissements 1 étoile, José Vallés, Directeur du Guide MICHELIN Espagne et Portugal déclare : « Dans cette édition 2020, qui intègre 23 nouvelles tables 1 étoile, nous assistons à l'affirmation du haut-niveau culinaire de l'Andalousie (le **Dama Juana** du chef Juan Aceituno à Jaén et le **Mantúa**, du chef Israel Ramos, à Jerez de la Frontera) et de la Communauté Valencienne (**La Salita** de la chef Begoña Rodrigo à Valence et **Tula**, du chef

Borja Susillo, à Xàbia). Nous avons également assisté à une forte progression du niveau gastronomique sur les îles, qui confirment leur engagement en faveur d'une gastronomie de qualité comme facteur de différenciation pour attirer les voyageurs. De nouveaux établissements 1 étoile sont ainsi présents tant sur les Îles Baléares (**Voro** à Canyamel – Mallorca, où le chef Álvaro Salazar propose sa vision très libre de la cuisine et **Es Tragón** à Sant Antoni de Portmany – Eivissa/Ibiza, qui surprend par la touche très personnelle du chef Álvaro Sanz) qu'aux Canaries (**La Aquarela** de Arguineguín, avec le chef Germán Ortega et **Los Guayres** à Mogán, aux mains du chef Alexis Álvarez) ».

José Vallés ajoute également : « Les grandes villes, quant à elles, sont en constante émulation et continuent d'enrichir notre sélection avec des restaurants originaux. Nous ajoutons donc au firmament MICHELIN des établissements tant à Barcelone (**Aürt**, avec la signature du chef Artur Martínez dans le hall de l'hôtel Hilton Diagonal Mar Barcelona ou le surprenant **Cinc Sentits** du chef Jordi Artal) qu'à Madrid (avec un concept exclusif japonais que le chef David Arauz déploie dans son **99 KŌ sushi bar** ou encore avec la cuisine canarienne créative du chef Safe Cruz à **Gofio by Cícero Canary**) ».

Les inspecteurs du Guide MICHELIN, conscients du haut niveau culinaire de chaque pays, estiment qu'il est juste de souligner que, même s'il existe des foyers géographiques où se concentre des offres gastronomiques de grande qualité, l'éventail de lieux proposant une cuisine de haut-vol est de plus en plus étendu et varié et cette appréciation est confirmée dans la quasi-totalité des régions par de nouveaux restaurants qui se voient décerner 1 nouvelle étoile. Dans les pages de cette nouvelle édition, sont ainsi récompensés de cette distinction en Espagne : la nouvelle proposition culinaire du chef Martín Berasategui à l'**Ola Martín Berasategui** de l'hôtel Tayko de Bilbao; les racines carthaginoises de la chef María Gómez et sa proposition singulière au restaurant **Magoga** à Cartagena (Murcia); l'engagement en faveur des légumes et des herbes sauvages du jeune chef Leandro Gil à **La Biblioteca** à l'intérieur de l'hôtel Alma à Iruña/Pampelune; la créativité culinaire engagée et les effluves de vin qui émanent du restaurant surprenant le **Taller**, à l'hôtel Arzuaga et à l'intérieur de la prestigieuse cave homonyme Quintanilla de Onésimo (Valladolid); la proposition originale aux accents de pièce de théâtre que le chef Josep Moreno recrée à **Deliranto**, à Salou (Tarragone); la merveilleuse approche culinaire d'**Iván Cerdeño** dans une cigaralle bucolique à Tolède et au nouveau pari du chef Javier Aranda à **Retama**, avec le restaurant gastronomique de l'hôtel La Caminera, à Torrenueva (Ciudad Real).

A Lisbonne, deux restaurants illuminent la scène culinaire d'une étoile : **EPUR**, dirigé par le chef français Vincent Farges, et le spectaculaire restaurant panoramique **Fifty Seconds**, situé au sommet de l'emblématique tour Vasco de Gama, qui est supervisé par le prestigieux chef espagnol Martín Berasategui, à la tête de restaurants qui comptabilisent 12 étoiles au total au Portugal. Les deux autres restaurants distingués au Portugal sont le **Mesa de Lemos** à Passos de Silgueiros, situé dans une région viticole au sud de Viseu (Beiras), animé par le jeune chef Diogo Rocha, ainsi que le **Vistas** à Vila Nova de Cacela (Algarve), où le fameux chef Rui Silvestre surprend ses convives avec une cuisine imaginative, ancrée sur une base classique et qui ne manque pas de détails modernes.

La sélection complète du Guide MICHELIN Espagne & Portugal 2020 référence :

- 11 restaurants avec 3 étoiles (1 nouveau)
- 36 restaurants avec 2 étoiles (6 nouveaux)
- 194 restaurants avec 1 étoile (23 nouveaux)
- 302 restaurants Bib Gourmand (56 nouveaux)

Prix de la Gastronomie durable

La cérémonie du Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2020, a également été l'occasion de remettre pour la première fois le Prix de la Gastronomie durable, qui revient au Chef Ángel León (**Aponiente**, trois Etoiles MICHELIN), pour son incroyable connaissance de la mer et son



engagement pour la préservation des milieux marins.

Service de presse Michelin : + 33 (0) 1 45 66 22 22

A propos du Groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)

