

Marbella, le 18 novembre 2014

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2015

Avec 21 nouveaux restaurants une étoile et 2 nouveaux restaurants deux étoiles la gastronomie de la péninsule ibérique confirme son dynamisme, porté par des chefs toujours plus créatifs et audacieux

Michelin dévoile la sélection du guide MICHELIN Espagne et Portugal 2015, qui comprend 3158 établissements, dont 1660 hôtels et 1498 restaurants.

Cette sélection 2015 « illustre parfaitement la diversité et la créativité des chefs espagnols et portugais, qui savent apporter leur touche personnelle aux valeurs sûres de la cuisine avec de nouvelles préparations innovantes, originales et uniques » constate Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN. « Les chefs cherchent constamment à se remettre en question, à se réinventer, comme en témoigne le renouveau des bars à tapas qui, enrichis d'une nouvelle philosophie gastronomique, permettent au grand public d'accéder à une qualité et un savoir-faire uniques. »

Cette année, les huit restaurants déjà distingués de **3 étoiles** (**Akelaře, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Cellar de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta et Sant Pau**) ont su rester au plus haut niveau de la gastronomie mondiale, puisqu'ils conservent leur distinction en 2015.

L'édition 2015 distingue deux nouveaux restaurants **2 étoiles** : **Aponiente** à Puerto de Santa María (province de Cadix) et **Belcanto** à Lisbonne. Ángel LEON, à la barre de l'**Aponiente**, donne le cap d'une cuisine pleine d'imagination et d'inspiration méditerranéenne. Quant au chef José AVILLEZ, au **Belcanto**, il propose une cuisine traditionnelle largement revisitée d'une créativité qui fait la part belle aux saveurs et à l'émotion. Au total, le guide Michelin Espagne et Portugal compte désormais 21 restaurants deux étoiles.

Dans la catégorie des **1 étoile**, 21 restaurants sont distingués cette année, portant à 154 le nombre d'établissements une étoile en Espagne et au Portugal.

Madrid concentre le plus grand nombre de nouveaux restaurants une étoile. Ainsi, à **Albora**, le jeune chef David GARCIA propose une cuisine traditionnelle, respectueuse du goût et des textures et à la présentation soignée. Diego GUERRERO, chez **DSTAgE**, offre une cuisine particulièrement créative qui le pousse à se réinventer. **La Cabra**, emmenée par Javier ARANDA et sa jeune équipe, propose une cuisine raffinée du marché, basée sur les produits de saison. Enfin Roberto RUIZ, chez **Punto MX**, s'inscrit entre tradition gastronomique mexicaine et cuisine d'avant-garde. Dans les hauteurs de Madrid, à San Lorenzo de El Escorial, au restaurant **Montia**, Luis MORENO et Daniel OCHOA signent une cuisine d'auteur autour de produits locaux.

Les Îles Baléares confirment leur rayonnement sur la gastronomie avec trois nouvelles étoiles accordées dans cette édition : **Can Dani** à Sant Ferrán de ses Roques (Formentera, Canaries), **Andreu Genestra** à Capdepera (province de Majorque), et **Simply Fosh** à Palma de Majorque. Tous proposent une cuisine méditerranéenne, créative, et basée sur les produits locaux et de saison.

Au Pays basque, deux restaurants se voient distingués d'une étoile : **Aizian**, à Bilbao, où le chef José Miguel OLAZABALAGA prépare une cuisine créative, et **Elkano**, à Getaria, tenu par la famille ARREGUI et qui propose d'excellents poissons et fruits de mer accompagnés de préparations au feu de bois.

Enfin, autres exemples de cette créativité bouillonnante des chefs espagnols et de leur ouverture sur les cuisines du monde, le restaurant **Pakta**, à Barcelone, où les chefs Jorge MUÑOZ et Kyoko LI ont su faire cohabiter avec brio cuisine japonaise et péruvienne, et **Kazan**, à Santa Cruz de Tenerife, où le chef japonais Tadashi TAGAMI est aux fourneaux.

Au Portugal, deux établissements font leur entrée dans la sélection des restaurants une étoile. Au **São Gabriel**, à Almancil (province de Faro), Leonel PEREIRA propose des plats innovants ancrés dans la tradition régionale, qui misent principalement sur le goût. Enfin, au **Pedro Lemos**, situé à Porto, le chef Pedro LEMOS réinterprète la cuisine portugaise grâce à un équilibre parfait entre tradition et créativité.

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2015 est en vente au prix de 29,90 €. Il comprend :

- ✓ 8 restaurants **3 étoiles**
- ✓ 21 restaurants **2 étoiles** (dont 2 nouveaux)
- ✓ 154 restaurants **1 étoile** (dont 21 nouveaux)
- ✓ 229 restaurants **Bib Gourmand** (dont 37 nouveaux)

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes d'Espagne et du Portugal à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Madrid.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 24 pays sur quatre continents.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

