

Les restaurants AbaC et Aponiente obtiennent trois étoiles dans le guide MICHELIN Espagne et Portugal 2018



Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Espagne & Portugal 2018.

Cette année, deux nouveaux restaurants obtiennent trois étoiles : **AbaC**, situé à Barcelone, où le chef Jordi CRUZ captive ses clients autour de plats riches en saveurs, intelligemment conçus et à la très grande maîtrise, et **Aponiente** situé à El Puerto de Santa María, où le chef Ángel LEON, véritable visionnaire, a su créer de nouvelles saveurs grâce à des techniques prodigieuses, une grande inventivité et une passion indéfectible pour les produits de la mer. Ces deux chefs offrent tous deux aux clients une expérience unique qui vaut le voyage. « Avec deux nouveaux restaurants trois étoiles, l'Espagne montre combien le pays occupe une place incontournable dans le paysage gastronomique mondial » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Les restaurants distingués de trois étoiles **Akelafé**, **Arzak**, **Azurmendi**, **DiverXO**, **El Celler de Can Roca**, **Lasarte**, **Martín Berasategui**, **Quique Dacosta** et **Sant Pau** conservent leurs distinctions cette année.

La nouvelle sélection du guide MICHELIN Espagne & Portugal 2018 distingue au total 20 nouveaux établissements de deux étoiles, dont 15 en Espagne et 5 au Portugal. Parmi les nouveaux restaurants récompensés : **Maralba** à Almansa (Albacete), où le chef Fran MARTINEZ propose une cuisine d'inspiration régionale et surprend par le talent qu'il déploie dans sa vision du produit, associé à une grande maîtrise technique ; **Dos Cielos** situé à Barcelone, où les frères Sergio et Javier TORRES servent une cuisine créative maîtrisant parfaitement les mélanges des saveurs et **Disfrutar**, également situé à Barcelone. Les chefs Eduard XATRUCH, Oriol CASTRO et Mateu CASAÑAS, formés dans les cuisines d'elBulli, ont uni leurs forces et leurs talents dans ce restaurant où la fantaisie et la créativité viennent étayer une cuisine qui se distingue par ses saveurs d'une grande pureté. A Madrid, le restaurant **Coque** obtient également une deuxième étoile : dans ce nouvel espace qui renforce et élève l'expérience client, Mario SANDOVAL et ses frères continuent à offrir la magnifique cuisine qu'ils proposaient auparavant lorsque leur restaurant était situé à Humanes de Madrid. Enfin, le restaurant **Cabaña Buenavista** de El Palmar (Murcie) obtient également sa deuxième étoile cette année : le chef Pablo GONZALEZ propose des plats élaborés avec une excellente technique, une présentation soignée et des saveurs très précises.

177 établissements sont distingués d'une étoile dans le guide MICHELIN Espagne & Portugal 2018, dont 17 nouveaux restaurants en Espagne et 2 au Portugal.

En Andalousie, les restaurants **Alevante** à Chiclana de la Frontera / Novo Sancti petri à Cadix et **Bardal** à Ronda (Malaga) obtiennent une étoile, tout comme le restaurant **Caelis**, qui vient tout juste de déménager et **Enigma**, tous deux situés à Barcelone, ou encore le **Castell Peralada** (Peralada) un restaurant situé au cœur des tours d'un magnifique château médiéval situé à Gérone.

Au cœur de Madrid, deux restaurants sont distingués d'une étoile : **La Candela Restò** où le chef Samy Ali RANDO propose une cuisine fusion, et **Cebo**, le restaurant de l'hôtel Urban où le chef Aurelio MORALES sert une cuisine associant saveurs madrilènes et catalanes.

Au Pays Basque, deux établissements se distinguent cette année en obtenant une étoile : **Amelia** à Saint-Sébastien (Guipúzcoa) et **Eneko** à Larrabetzu (Bizcaye), dont la cuisine est supervisée par Eneko ATXA.

Trois établissements sont récompensés d'une étoile dans la région de Valence: **Sucede**, situé à Valence même, et **Audrey's by Rafa Soler** (Calp) et **El Rodat** (Xàbia), tous deux dans la province d'Alicante.

Enfin, sont également distingués d'une étoile les restaurants **La Bicicleta**, à Hoznayo (Cantabrique), **El Doncel** à Sigüenza (Castille-La Manche), **Trigo** à Valladolid (Castille et Léon), **Kiro Sushi** à Logroño (La Rioja), et **Nub** de La Laguna situé à Tenerife.

Au Portugal, 2 restaurants obtiennent cette année une première étoile : **Gusto**, à Almancil, qui propose des plats aux influences méditerranéennes et internationales, et **Vista**, à Praia da Rocha (Portimão), dont la cuisine met en valeur les produits régionaux et issus de la mer.

Enfin, pour preuve du succès croissant des Bib Gourmand, cette édition du guide MICHELIN rassemble 289 établissements (252 en Espagne et 37 au Portugal) dont 43 obtiennent pour la première fois cette distinction.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

Contact Presse

Samuelle DOROL
Tel : +33 (0)1 45 66 22 22
Mail : samuelle.dorol@michelin.com