


Madrid, 25 novembre 2015


Coque et Zaranda obtiennent deux étoiles dans le guide MICHELIN Espagne et Portugal 2016

L'édition 2016 du guide MICHELIN Espagne et Portugal confirme la base solide de la gastronomie ibérique, mettant l'accent sur la créativité et le dynamisme dont font preuve les chefs sur l'ensemble de la péninsule.



L'intérêt de la Péninsule ibérique pour la cuisine est de plus en plus important. Cela est confirmé par une augmentation continue du tourisme gastronomique. Nos inspecteurs ont constaté, cette année encore, que le savoir-faire des chefs est tout-à-fait surprenant. Les propositions diversifiées, la recherche d'excellents produits, les techniques épurées et le soin apporté aux présentations sont les clés de leur cuisine.

Dans cette nouvelle édition, les huit restaurants qui ont obtenu  l'an passé les ont conservé, ayant maintenu leur excellent niveau de prestations. Il s'agit de : **Akelaře, Arzak, Azurmendi, El Celler de Can Roca, DiverXO, Martín Berasategui, Quique Dacosta** et **Sant Pau**.

Avec , 23 restaurants se sont distingués. Deux d'entre eux sont nouveaux. Le **restaurant Coque** (Humanes de Madrid) propose une cuisine contemporaine, avec des racines madrilènes, à travers laquelle Mario Sandoval démontre sa créativité dans deux menus dégustation, avec d'incroyables jeux chromatiques et d'exquises présentations. De son côté, Fernando P. Arellano, chez **Zaranda** (hôtel Castell Son Claret, à Es Capdellà, Mallorca) propose une cuisine d'auteur, une excellente technique, une recherche de produits locaux de qualité, pour parvenir à de surprenantes fusions de saveurs.

Avec 157 restaurants une étoile, dont 15 nouveaux, l'édition 2016 du guide MICHELIN Espagne et Portugal confirme la base solide de la gastronomie ibérique, mettant l'accent sur la créativité et le dynamisme dont font preuve les chefs sur l'ensemble de la péninsule.

L'Andalousie et la Catalogne regroupent cette année le plus grand nombre de nouveautés dans cette catégorie, avec quatre établissements dans chaque communauté.

En Andalousie, la province de Málaga sort du lot avec trois nouveautés : Kabuki Raw (hôtel Finca Cortesin), à Casares, qui partage les plats des célèbres Kabuki, avec une carte complète proposant de la cuisine nippone fusionnée avec des plats occidentaux. A Fuengirola, le restaurant Sollo, avec Diego Gallegos aux fourneaux, se distingue en travaillant uniquement sur un menu dégustation qui tourne autour des poissons du fleuve, avec des élaborations surprenantes et délicates. Et Mauricio Giovanini, à Messina (Marbella), propose une cuisine de style méditerranéen actuel, avec d'excellentes textures et des saveurs marquées.

A Huelva, Xanty Elías, chef du restaurant Acanthum, propose une carte qui s'inspire d'anciennes recettes locales, les remettant à jour à l'aide de nouvelles techniques, et les mêlant à d'autres recettes de l'auteur.

En Catalogne, l'attention est portée sur la ville de Barcelone, avec deux nouveautés : Disfrutar qui, dans



ses menus dégustation, allie créativité, saveur et niveau technique indiscutable, et Hoja Santa qui propose de la haute cuisine mexicaine, avec des touches de modernité.

Miquel Aldana, en face de Tresmacarrons (El Masnou, Barcelone), mise tout sur une carte aux allures actuelles, avec des produits de saison, des élaborations soignées et le souci du détail.

Dans le restaurant Emporium de Castelló d'Empúries (Gérone), les frères Jordà combinent à la perfection racines régionales et techniques actuelles, pour offrir une cuisine dont la base est une matière première d'excellente qualité.

Castilla et León compte dans cette édition deux nouveaux restaurants une étoile. Chez El Ermitaño (Benavente, Zamora), un classique de la région, on a opté pour une cuisine aux racines castillanes qui soigne au maximum les présentations. A Segovia, le restaurant Villena mise sur une carte d'auteur, de base traditionnelle, avec de délicates élaborations.

Les autres établissements sélectionnés cette année et comportant une étoile se situent sur l'ensemble de la péninsule. Chez El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Tenerife), Juan Carlos Padrón et son frère proposent une cuisine innovante, de haut niveau, basée sur la tradition. Le restaurant de Bilbao, Zarate, dirigé par Sergio Ortiz de Zarate, propose une carte axée sur les poissons de grande qualité, que le chef traite avec délicatesse, en soignant les présentations. Dans le restaurant Lúa (Madrid), le chef Manuel Domínguez propose une cuisine actuelle aux racines galiciennes, et mise sur un menu dégustation dans lequel il expose toute sa créativité.

La grande diversité de la gastronomie espagnole reste reflétée par le « gastrobar » Casa Marcelo (Saint Jean de Compostelle, A Coruña) où Marcelo Tejedor élabore, à la vue des clients, une fusion originale entre les cuisines galiciennes, nippones et péruviennes.

Le Portugal dispose dans cette édition d'un nouvel établissement une étoile. La cuisine intéressante du restaurant Bon Bon (Carvoeiro, Faro) surprend par son niveau technique. Basée sur une matière première sélectionnée, elle propose des plats actuels, avec des saveurs définies et des présentations soignées.

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Chicago, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer »

Contact Presse Michelin:

Samuelle DOROL

samuelle.dorol@fr.michelin.com

+ 33 1 45 66 22 22

