

Boulogne, le 20 novembre 2013

UN NOUVEAU RESTAURANT TROIS ETOILES POUR L'ESPAGNE DANS L'EDITION 2014 DU GUIDE MICHELIN!

Réaffirmant le très haut niveau de la gastronomie espagnole et portugaise, cette nouvelle recense 25 nouveaux restaurants étoilés dont 8 restaurants trois étoiles, 19 deux étoiles et 144 une étoile.

La nouvelle édition du Guide MICHELIN Espagne et Portugal révèle une année très riche pour la gastronomie espagnole, qui a su se maintenir à son plus haut niveau malgré un contexte économique difficile. En effet, fort d'une gastronomie particulièrement mature, les restaurateurs se sont adaptés en diversifiant leur offre et en proposant de nouvelles formules qui viennent enrichir le secteur de l'hôtellerie-restauration. Preuve de cette bonne tenue de la gastronomie espagnole, le guide MICHELIN Espagne et Portugal 2014 compte 171 restaurants étoilés, contre 158 l'année précédente. Au total, 25 nouveaux restaurants sont étoilés cette année dans tout pays.

Illustration du très haut niveau de qualité de la gastronomie espagnole aujourd'hui, un nouveau restaurant est distingué de trois étoiles cette année, le restaurant **Diverxo, à Madrid**, qui rejoint ainsi le sommet de la gastronomie mondiale. A propos de ce restaurant, **Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, déclare** « le chef David MUNOZ est sans conteste une figure montante de la gastronomie mondiale qui ne va pas cesser de nous étonner ! A seulement 33 ans, il possède une signature culinaire d'une rare maturité. Ce chef énergique, d'une personnalité hors-normes, avant-gardiste, s'inspire de ses voyages réguliers en Chine, au Japon et aux quatre coins de l'Europe pour proposer une cuisine fusion pleine d'arômes et riche de textures délicates ; une cuisine particulièrement intéressante et d'une créativité exceptionnelle, où les sens ne se reposent jamais. L'ambiance de son restaurant est à l'image du chef, moderne, surprenante et inattendue ». Au total, avec les restaurants Akelare et Arzak à San Sebastián, Martín Berasategui à Lasarte-Oria (Guipúzcoa), Sant Pau à Sant Pol de Mar (Barcelone) et El Celler de Can Roca à Gironne, l'Espagne compte aujourd'hui huit restaurants trois étoiles. Cette distinction suprême, qui distingue les établissements proposant une « cuisine remarquable valant le voyage », consacre une centaine de restaurants à travers le monde.

La sélection 2014 consacre également **19 nouveaux restaurants deux étoiles**, parmi lesquels les restaurants M.B. à Guía de Isora (Santa Cruz de Tenerife) où le chef Erlantz GOROSTIZA propose une excellente cuisine basée sur des ingrédients de très grande qualité travaillés de manière originale, et El Portal à Ezcaray (La Rioja). Appartenant à l'hôtel Echaurren, le chef Francis PANIEGO offre une cuisine très avant-gardiste qui repose sur une technique très mature.

Enfin, **22 établissements répartis dans toute la péninsule se voient distingués d'une étoile cette année**, soit 144 restaurants une étoile au total en Espagne et au Portugal.

La sélection 2014 du guide MICHELIN Espagne et Portugal récompense également un total de 253 restaurants Bib Gourmand qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix. Restaurants tendances ou petits bistrot, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou exotique: peu importe le style de cuisine, tous ces établissements ont en commun d'offrir un menu complet pour un prix modéré (35 euros en Espagne et en Andorre, 30 euros au Portugal), tout en respectant les critères de qualité du guide MICHELIN.



Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 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, sillonnent régulièrement les routes d'Espagne et du Portugal à la recherche des meilleures adresses, et 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.

L'édition 2014 du guide MICHELIN Espagne & Portugal sera en vente au prix de 29,90 euros et propose une sélection de 3848 établissements, parmi lesquels :

- ✓ 1856 hôtels
- ✓ 268 hébergements adaptés au tourisme rural
- ✓ 1724 restaurants
- ✓ 130 bars à tapas
- ✓ 253 Bib Gourmand
- ✓ 320 adresses particulièrement agréables

Le guide MICHELIN sur iPhone

À la recherche d'une petite table pour un repas « comme à la maison » ou d'un restaurant gastronomique ? Les inspecteurs du guide MICHELIN ont sélectionné pour vous les meilleures adresses.

Accédez à une présentation complète de chaque restaurant (coordonnées, classement, périodes d'ouverture, tarifs, et commentaires du guide MICHELIN), localisez-le et réservez directement depuis votre iPhone. Partagez ensuite votre expérience avec notre communauté de gastronomes.

La sélection du guide MICHELIN Espagne & Portugal 201' est consultable depuis votre iPhone ou votre iPod Touch.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

