

Boulogne, le 22 novembre 2012

UNE SÉLECTION PARTICULIÈREMENT RICHE POUR LE GUIDE MICHELIN ESPAGNE & PORTUGAL 2013

Réaffirmant la qualité remarquable des cuisines espagnole et portugaise, cette nouvelle édition met à l'honneur le dynamisme et le savoir-faire d'une nouvelle génération de chefs. Le guide MICHELIN Espagne & Portugal 2013 recense 7 restaurants trois étoiles, 19 deux étoiles et 132 une étoile.

La nouvelle édition du Guide MICHELIN Espagne et Portugal révèle une année 2013 exceptionnelle pour la gastronomie de ces deux pays, puisque la Péninsule ibérique continue de se distinguer par la qualité et la diversité de son offre culinaire. Par ailleurs, dans l'ensemble de l'Espagne et du Portugal, quelques jeunes chefs ne cessent de progresser et de surprendre par la qualité de leur cuisine créative et de caractère, préparée avec des produits locaux.

Cette année, deux nouveaux restaurants se voient distingués d'une troisième étoile: *Azurmendi* à Larrabetzu (Biscaye), où le chef Eneko ATXA propose une cuisine à son image, créative et harmonieuse, dans le respect des saveurs authentiques, et le restaurant *Quique Dacosta* à Dénia (Alicante) dont la cuisine réalisée avec une bonne dose de créativité et d'originalité, joue sur les textures et s'ancre dans les racines de la région. 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 7 restaurants 🌟🌟🌟 étoiles. Cette distinction suprême, qui distingue les établissements proposant une « *cuisine remarquable valant le voyage* », consacre une centaine de restaurants à travers le monde.

Deux nouveaux établissements viennent enrichir la catégorie 🌟🌟 étoiles, qui compte désormais 19 restaurants: *Enoteca* et *Moments*, tous deux situés à Barcelone. À l'hôtel Arts, *Enoteca* propose une cuisine qui élève la simplicité à un niveau inédit grâce à des préparations fidèles aux saveurs et aux textures des produits. De son côté, *Moments*, le restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental de Barcelone, offre une carte entièrement basée sur la qualité du produit, accommodé avec imagination et associé à des éléments qui ne le dénaturent pas.

Enfin, 17 nouveaux restaurants répartis sur toute la Péninsule ont été sélectionnés dans la catégorie 🌟 étoile, qui regroupe désormais 132 établissements.

La sélection 2013 du guide MICHELIN Espagne et Portugal récompense également un total de 234 restaurants Bib Gourmand (signalés dans le guide MICHELIN par le pictogramme 🍷) qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix. Restaurants tendances ou petits bistros, 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 2013 du guide MICHELIN Espagne & Portugal sera en vente à partir du 23 novembre, au prix de 23,90 euros. Doté d'une nouvelle couverture souple, d'un design modernisé et d'une mise en page plus aérée, la nouvelle édition propose une sélection de 4 159 établissements, parmi lesquels :

- ✓ 2 049 hôtels (🏠 à 🏠🏠🏠)
- ✓ 296 hébergements adaptés au tourisme rural (🏡)
- ✓ 47 Bib Hôtel (🍷)
- ✓ 1 683 restaurants (🍴 à 🍴🍴🍴🍴)
- ✓ 131 bars à tapas (🍷)
- ✓ 234 Bib Gourmand (🍷)
- ✓ 323 adresses particulièrement agréables

NB : Après le bouclage de l'édition 2013 du guide Espagne & Portugal, le restaurant Zaranda, installé dans les locaux de l'hôtel Hilton Sa Torre Mallorca (Llucmajor) a fermé ses portes. Il les rouvrira dès avril à une nouvelle adresse.

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 2013 est consultable depuis votre iPhone ou votre iPod Touch.

Le guide MICHELIN Espagne & Portugal 2013 pour iPhone sera disponible dès la première semaine de décembre au prix de 7,99 euros.

Michelin a pour mission de contribuer de manière durable à la mobilité des personnes et des biens. Le Groupe fabrique et commercialise des pneus pour tous types de véhicules depuis les avions jusqu'aux automobiles en passant par les deux roues, les engins de génie civil et agricoles et les poids lourds. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com) et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand, compte plus de 115 000 collaborateurs dans 170 pays et dispose de 69 unités de production réparties dans 18 pays (www.michelin.com).

Pour plus d'informations, connectez-vous au site www.MichelinMedia.com

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

