

Boulogne-Billancourt, le 15 décembre 2020

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2021 présente sa nouvelle sélection de restaurants étoilés

Au cours d'un gala numérique exclusif diffusé depuis « La Puerta Del Sol » de Madrid, le Guide MICHELIN Espagne et Portugal a dévoilé sa nouvelle sélection 2021 de restaurants.

Référençant quelques 252 adresses étoilées dont trois nouveaux restaurants deux Etoiles et 21 nouvelles tables une Etoile, l'édition 2021 célèbre également l'arrivée d'une nouvelle distinction, l'Etoile Verte MICHELIN. Cette récente distinction vise à mettre en avant les initiatives vertueuses d'établissements exemplaires à l'avant-garde de la gastronomie durable.

Michelin présente la nouvelle sélection 2021 de restaurants du Guide MICHELIN Espagne et Portugal, dans laquelle trois nouveaux établissements se voient décerner deux Etoiles MICHELIN. Il s'agit de **Bo.TiC**, à Corçà, dirigé par le Chef Albert Sastregener de **Cinc Sentits** à Barcelone, dirigé par le Chef Jordi Artal et du restaurant **Culler de Pau** à O Grove, où le Chef Javier Olleros orchestre les cuisines d'une main de maitre.

21 nouveaux établissements reçoivent également leur première Etoile, quand 53 nouvelles adresses rejoignent la sélection Bib Gourmand, et 21 se voient attribuer la nouvelle Étoile Verte MICHELIN.

Le nouveau palmarès a été dévoilé lors d'un gala numérique ouvert à tous et retransmis en direct depuis la Real Casa de Correos, bâtiment emblématique de la Puerta del Sol de Madrid. Le gala, riche en émotions, a constitué le point d'orgue de la mini-série « Un voyage vers les Etoiles » - mini-série de cinq épisodes, pensée pour accompagner la révélation de la nouvelle édition du Guide MICHELIN Espagne et Portugal et lancée le 16 novembre dernier sur une plateforme riche en contenus inédits. Au cours de ce parcours en 5 temps, Michelin a rendu un hommage particulier au secteur de la restauration. Par ailleurs, les amateurs et les passionnés de gastronomie ont pu en apprendre davantage sur les origines du Guide MICHELIN et assister à un débat au cours duquel les 11 chefs de restaurants espagnols ayant obtenu trois étoiles MICHELIN l'an dernier se sont réunis pour donner leur avis sur le secteur et le rôle du Guide MICHELIN.

« Au cours d'une année particulièrement difficile pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, nos équipes d'inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnées par l'engagement et la détermination dont a fait preuve la profession. Cette nouvelle édition dit également combien elles ont été ravies de découvrir de nouveaux jeunes talents qui, en plus de mettre à l'honneur les produits locaux et d'imaginer des plats innovants, leur ont fait vivre de vrais moments de plaisir gastronomique », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette symbiose unique entre les jeunes pousses et les chefs reconnus a un effet positif sur les expériences proposées aux fins gourmets, qui verront comment les plus jeunes chefs, après avoir souvent fait leurs armes dans de grandes maisons, défendent un retour aux sources des plus intéressants. En effet, nos équipes ont noté un engagement croissant, parmi les adresses visitées, à défendre une cuisine plus durable. Une dynamique que nous souhaitons mettre en avant avec notre nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN ».

Trois nouveaux restaurants obtiennent leur deuxième étoile MICHELIN et 21 établissements leur première Etoile

Dans cette édition, trois nouveaux établissements ont particulièrement impressionné les inspecteurs par leur cuisine exceptionnelle, leur valant d'être distingués de deux Etoiles MICHELIN.

À **Bo.TiC** (Corçà, Gérone), dans une ancienne fabrique de calèches, le Chef Albert Sastregener imagine des préparations créatives d'un haut niveau technique, respectueuses de la tradition et soucieuses de la justesse de chaque saveur.

À **Cinc Sentits** (Barcelone), Jordi Artal propose à ses clients un parcours unique à travers l'histoire de sa famille et met en valeur les saveurs de la cuisine catalane moderne en s'aidant de petits producteurs de confiance.

Le restaurant **Culler de Pau** (O Grove, Pontevedra), quant à lui, s'applique, à travers le Chef Javier Olleros, à concevoir une cuisine locale respectueuse de l'environnement. L'objectif du Chef n'est pas seulement de cuisiner des produits locaux, mais de promouvoir cette pratique en engageant un dialogue continu avec les producteurs voisins.

Le palmarès des établissements distingués d'une Etoile MICHELIN continue également de s'étoffer dans cette sélection 2021, avec une belle sélection d'établissements dont 19 se trouvent en Espagne et 2 au Portugal. Tous ont su charmer les inspecteurs grâce à la créativité et la passion qui se cachent derrière chaque plat.

Les restaurants qui ont obtenu cette distinction en Espagne sont **Ambivium** (Peñafiel, Valladolid), **Amelia** (Donostia/Saint-Sébastien), **Atempo** (Sant Julià de Ramis, Gérone), **Baeza & Rufete** (Alicante), **Béns d'Avall** (Sóller, Majorque), **Callizo** (Aínsa, Huesca), **DINS Santi Taura** (Palma, Majorque), **Eirado** (Pontevedra), **En la Parra** (Salamanque), **Espacio N** (Esquedas, Huesca), **L'Aliança 1919 d'Anglès** (Anglès, Gérone), **La Salita** (Valence), **Miguel González** (Pereiro de Aguiar, Orense), **Mu•na** (Ponferrada, León), **Odiseo** (Murcie), **Quatre Molins** (Cornudella de Montsant, Tarragone), **Raíces-Carlos Maldonado** (Talavera de la Reina, Tolède), **Saddle** (Madrid) et **Silabario** (Vigo, Pontevedra).

Au Portugal, les deux nouveaux restaurants distingués par une Etoile MICHELIN sont **100 Maneiras** et **Eneko Lisboa**, tous deux situés dans la capitale portugaise.

53 nouveaux restaurants Bib Gourmand et 21 récompensés par la nouvelle Étoile Verte MICHELIN

En plus des établissements distingués d'une ou de plusieurs Etoiles MICHELIN, la sélection 2021 du Guide recense de nombreux restaurants Bib Gourmand, dont 53 sont de nouvelles adresses (47 en Espagne, 5 au Portugal et 1 en Andorre). Depuis 1997, cette distinction est décernée aux établissements offrant un très bon rapport qualité/prix.

Enfin, dans le cadre des efforts mis en œuvre à l'échelle mondiale en faveur d'un monde plus durable, le Guide MICHELIN prend position et récompense avec sa nouvelle distinction, l'Étoile Verte MICHELIN les restaurants et les chefs particulièrement engagés dans la défense d'une approche

plus durable de la gastronomie. Cette distinction vise donc à récompenser les efforts de ces établissements inspirants et à mettre en avant les meilleures pratiques gastronomiques en matière de développement durable. Dans cette édition du Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2021, 21 premiers restaurants se sont vu décerner l'Étoile Verte MICHELIN.

Sélection 2021 du Guide Michelin Espagne et Portugal 2021

- 11 restaurants trois Etoiles
- 38 restaurants deux Etoiles (dont 3 nouveaux)
- 203 restaurants une Etoile (dont 21 nouveaux)
- 300 restaurants Bib Gourmand (dont 53 nouveaux)
- 880 restaurants Assiette MICHELIN (dont 105 nouveaux)
- 21 restaurants Étoile Verte MICHELIN (nouvelle distinction)

Vous trouverez en pièce jointe la liste complète des restaurants étoilés sélectionnés dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Espagne et Portugal.

La cérémonie est à retrouver sur le lien suivant : <https://galaguia.michelin.es/>

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com)

Service Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22

