



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 14 décembre 2021

Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2022 : une éclosion de jeunes talents aux quatre coins de la péninsule ibérique

- 4 nouveaux restaurants décrochent Deux Etoiles MICHELIN et 33 sont distingués d'une première Etoile
- 8 nouveaux établissements reçoivent une Etoile Verte MICHELIN pour leurs engagements durables
- Deux nouveaux prix spéciaux sont attribués pour célébrer le talent et la transmission gastronomiques

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Espagne et Portugal. Dévoilée aujourd'hui depuis l'auditorium du Palais des Arts Reina Sofia à Valence, le palmarès 2022 référence quelques 1 362 établissements à travers l'Espagne, le Portugal et la principauté d'Andorre, dont 11 restaurants Trois Etoiles, 40 Deux Etoiles, 211 Une Etoile et 284 Bib Gourmand.

Illustration de la vivacité et du dynamisme de la scène gastronomique ibérique, par laquelle les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés, le Guide MICHELIN Espagne et Portugal compte 4 nouvelles tables doublement étoilées en Espagne et 33 qui décrochent une première Etoile – (27 sont situées en Espagne, 5 au Portugal et 1 en Andorre).

Huit nouveaux restaurants, 6 en Espagne et 2 au Portugal, sont également mis en avant pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus durable et reçoivent une Etoile Verte MICHELIN.

Enfin, les gourmets soucieux de se régaler à prix raisonnable apprécieront l'ajout de 43 nouveaux restaurants Bib Gourmand – 41 en Espagne et 2 au Portugal – pour compléter cette sélection.

« Le millésime 2022, que nos inspectrices et inspecteurs ont pris un immense plaisir à réaliser, illustre combien la péninsule ibérique est portée par un élan gastronomique qui se confirme d'année en année. Au Portugal ou en Espagne, et malgré une année 2021 des plus complexes, de nombreux jeunes talents se sont révélés et défendent avec une personnalité assumée des concepts gastronomiques aussi diversifiés qu'innovants. Une tendance de fond s'affirme néanmoins dans

beaucoup de maisons : celle de mettre en avant, autant que possible, le terroir local, ainsi que les produits et traditions – parfois revisités avec audace – qui en découlent » commente Gwendal Poullennec. « Nos équipes ont également remarqué que de plus en plus de maisons témoignaient d'une attention croissante à proposer une cuisine plus soucieuse des enjeux environnementaux et durables. Nous ne nous pouvons que nous en féliciter et accompagner ce mouvement de fond, illustré cette année par l'attribution d'une Etoile Verte à 8 nouveaux restaurants particulièrement engagés »

4 nouvelles adresses espagnoles distinguées de Deux Etoiles MICHELIN

A Donostia/San Sebastián, le restaurant **Amelia by Paulo Airaudó** accroche deux nouvelles Etoiles MICHELIN à une scène gastronomique locale déjà particulièrement brillante. Au sein de cette adresse intimiste qui donne directement sur la plage de La Concha, les heureux clients qui auront la chance de s'attabler au comptoir ou à l'une des trois tables que compte le restaurant, apprécieront la finesse et l'audace de la cuisine du chef qui, au travers d'une menu dégustation particulièrement créatif, marie avec dextérité gastronomie basque et influences culinaires aux parfums argentins, italiens ou encore japonais.

A **Voro**, situé à Canyamel sur l'île de Majorque, les assiettes du chef Álvaro Salazar atteignent de nouveaux sommets de finesse et de raffinement et proposent, grâce à de subtils jeux de textures et de nuances, une réinterprétation de recettes méditerranéennes et majorquines intemporelles.

Au **Smoked Room**, adresse particulièrement branchée de Madrid, où le jeune chef Massimiliano Delle Vedove fait la démonstration de sa maîtrise des techniques de cuisson, ici à la braise, a particulièrement impressionné nos inspecteurs qui ont été charmés par les préparations aux subtiles touches de fumées.

Enfin, le restaurant **Iván Cerdeño**, du nom de son chef, offre un cadre exceptionnel – celui d'un cigarral historique qui enchante par ses vues magiques sur le Tage et la ville de Tolède - pour savourer une cuisine hommage aux produits de la Manche. Avec des compositions aux contours créatifs et novateurs, le chef donne à savourer un patrimoine culinaire local particulièrement riche.

Au total, le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2022 référence 40 établissements Deux Etoiles, dont 33 se situent en Espagne et 7 au Portugal. Dans la catégorie Trois Etoiles, les 11 restaurants recommandés l'an dernier avec cette distinction, la maintiennent dans le millésime 2022.

Trente-trois nouvelles tables Une Etoile qui illustrent la vivacité de la scène gastronomique ibérique

Malgré une année écoulée particulièrement complexe pour le secteur gastronomique, les gourmets seront ravis d'apprendre que l'Espagne et le Portugal voient fleurir aux quatre coins de leur territoire un nombre impressionnant de nouvelles adresses étoilées.

L'Espagne compte ainsi 27 nouveautés réparties sur la quasi-totalité du pays. Figurent dans l'ordre alphabétique: **Alejandro Serrano** (Miranda de Ebro), **Arrels** (Sagunt), **Atalaya** (Alcossebre), **Atempo** (Barcelona), **Auga e Sal**

GUIDE MICHELIN

(Santiago de Compostela), **Ayalga** (Ribadesella), **Cañabota** (Sevilla), **Casona del Judío** (Santander), **Coto de Quevedo** (Torre de Juan Abad), **Deessa** (Madrid), **El Rincón de Juan Carlos** (Adeje – Tenerife), **El Serbal** (Santander), **Fierro** (València), **Garena** (Dima), **Kaido Sushi Bar** (València), **La Gaia** (Eivissa/Ibiza), **Lera** (Castroverde de Campos), **Lienzo** (València), **Ment by Óscar Calleja** (Salamanca), **Nintai** (Marbella), **Nub** (Adeje – Tenerife), **Nublo** (Haro), **Peix & Brases** (Dénia), **Poemas by Hermanos Padrón** (Las Palmas de Gran Canaria – Gran Canaria), **Quimbaya** (Madrid), **Versátil** (Zarza de Granadilla) et **Zaranda** (Palma – Majorque). Parmi celles-ci, nos inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par les assiettes modernes et sophistiquées, aux saveurs méditerranéennes de la cheffe Vicky Sevilla du restaurant **Arrels**. Au restaurant **Quimbaya**, le chef Edwin Rodríguez joue quant à lui la carte de l'exotisme en invitant ses convives à voyager jusqu'en Colombie grâce à une cuisine intense, colorée et très bien exécutée. Autre illustration de l'effervescence et de la diversité de la scène gastronomique espagnole, les amateurs de cuisine nippone se régaleront du menu omakase proposé par le chef Yoshikazu Yanome du restaurant **Kaido Sushi Bar**.

Le Portugal se distingue également avec 5 nouvelles tables dont la cuisine est récompensée d'une Etoile MICHELIN : **Al Sud** (Lagos), **A Ver Tavira** (Tavira), **CURA** (Lisboa), **Esporão** (Reguengos de Monsaraz) et **Vila Foz** (Porto).

Enfin, la principauté d'Andorre compte un nouvel établissement qui rejoint l'édition 2022 du Guide avec une Etoile : le restaurant **Ibaya** (à Soldeu), dirigé par le chef espagnol Francis Paniego et situé dans l'hôtel Sport Hermitage.

Huit nouveaux établissements reçoivent une Etoile Verte MICHELIN pour leurs engagements durables

Attribuée pour la deuxième année dans le Guide MICHELIN Espagne et Portugal, l'Etoile Verte MICHELIN met en avant 8 nouveaux restaurants dont les engagements remarquables pour une gastronomie durable, associés à une identité culinaire forte, dessinent des expériences de table particulièrement inspirantes pour les gourmets. Six d'entre elles sont situées en Espagne : **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones), **Coque** (Madrid), **El Cellar de Can Roca** (Girona), **Finca Alfoliz** (Aljaraque), **Lera** (Castroverde de Campos) et **Maca de Castro** (Port d'Alcúdia – Majorque).

Pour la première fois au Portugal, 2 établissements reçoivent également une Etoile Verte MICHELIN : **Esporão** situé à Reguengos de Monsaraz et **Il Gallo d'Oro** à Funchal, dans l'archipel de Madère.

Mettant en avant, au sein de ses sélections de restaurants, les établissements qui figurent à l'avant-garde en matière de gastronomie durable, l'Etoile Verte MICHELIN se fait ainsi l'écho, auprès de sa communauté de gourmets et de tout le secteur de la gastronomie, d'initiatives vertueuses et d'approches profondément engagées. Ce faisant, le Guide MICHELIN encourage chacune et chacun à



GUIDE MICHELIN

s'intéresser à ces tables qui sont autant de sources d'inspiration que de mobilisation.

Au total, avec les tables déjà mises en avant l'an dernier, 29 restaurants sont donc distingués d'une Etoile Verte dans le Guide 2022.

43 nouveaux restaurants Bib Gourmand

Distinction populaire auprès de tous les gourmets, le Bib Gourmand identifie au sein de la sélection du Guide MICHELIN, les établissements qui présentent les rapports qualité/prix les plus intéressants : un menu complet pour 35 euros maximum.

Dans le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2022, 284 adresses Bib Gourmand sont recommandées cette année, dont 43 nouveaux restaurants (41 en Espagne et 2 au Portugal).

Deux nouveaux prix spéciaux pour encourager les jeunes talents ainsi que la transmission

Cette année, et pour la première fois en Espagne et au Portugal, le Guide MICHELIN a souhaité, en introduisant le Prix MICHELIN du Jeune Chef ainsi que le Prix MICHELIN du Chef Mentor, célébrer deux grands professionnels de la restauration et mettre en avant leur talent et leur travail au quotidien.

Le Prix MICHELIN du jeune chef, présenté par Makro, est décerné à **Mario Cachinero** du restaurant **Skina** (Marbella). Ce chef de talent, âgé seulement de 25 ans, impressionne nos inspecteurs depuis maintenant plusieurs années. En effet, dès l'édition 2020 du Guide, Mario Cachinero a permis à son établissement, grâce à une cuisine inventive et parfaitement maîtrisée qui réinvente certaines recettes traditionnelles andalouses, de décrocher Deux Etoiles MICHELIN ; une distinction renouvelée chaque année depuis.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor, présenté par Blancpain, est attribué à **Martín Berasategui**. Le chef, originaire de San Sebastián, qui dirige depuis de nombreuses années à Lasarte-Oria le restaurant triplement étoilé qui porte son nom et supervise différentes adresses en Espagne ainsi qu'au Portugal, obtient cette récompense après presque 50 ans de carrière. Avec humilité, Martín Berasategui a formé de nombreuses générations de chefs, à qui il a inculqué son approche culinaire, ses références de travail et surtout sa passion pour un métier, dans lequel il place la proximité et le respect du produit, le goût de l'effort et le travail d'équipe au premier plan.



GUIDE MICHELIN

La sélection complète et actualisée du Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2022 est à retrouver sur le site Internet du Guide MICHELIN (<https://guide.michelin.com/es/es>) et sur son application, disponible gratuitement pour iOS et Android :



Le Guide MICHELIN Espagne et Portugal 2022 en un coup d'œil :

- 11 restaurants ❀❀❀
- 40 restaurants ❀❀ (dont 4 nouveaux)
- 211 restaurants ❀ (dont 33 nouveaux)
- 29 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 8 nouveaux)
- 284 restaurants 🍷 (dont 43 nouveaux)
- et 816 autres restaurants recommandés pour la qualité de leur cuisine (dont 125 nouveaux)

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt