



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 28 novembre 2023

2 NOUVEAUX RESTAURANTS TROIS ÉTOILES MICHELIN ILLUMINENT LA SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN ESPAGNE 2024

- Avec Disfrutar (Barcelone) et Noor (Cordoue), l'Espagne compte à présent 15 établissements distingués de trois Étoiles MICHELIN et établit ainsi un nouveau record
- La sélection 2024 s'enrichit d'une nouvelle adresse deux Étoiles MICHELIN et de 31 restaurants une Étoile MICHELIN, ce qui porte à 271 le nombre de tables Étoilées MICHELIN en Espagne.
- 12 nouveaux restaurants sont également récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

#GUIDEMICHELINESP #MICHELINSTAR24

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Espagne 2024. Lors de la cérémonie, seuls les nouveaux établissements espagnols ont été révélés. En effet, la sélection portugaise continue de grandir et prend cette année son indépendance. Les adresses lusitaniennes récompensées seront annoncées lors d'une cérémonie qui se tiendra le 27 février dans la région de l'Algarve.

Le millésime espagnol 2024 recommande au total 1 266 établissements, parmi lesquels se trouvent 271 Étoilés MICHELIN, dont 2 tables trois Étoiles MICHELIN.

La scène gastronomique espagnole continue sa progression. Si les jeunes chefs font habituellement leurs armes dans de grandes maisons, nombreux sont ceux qui choisissent aujourd'hui de voler de leurs propres ailes. Ces jeunes talents, qui s'installent aussi bien dans de grandes villes que dans de petits villages, mettent souvent à l'honneur leur terroir et sont un réel atout pour l'économie locale.

Les gourmets découvrent de nouveaux pôles d'attraction, ils voient comment l'offre se renouvelle, évolue et prend une place à part, notamment dans les hôtels.



GUIDE MICHELIN

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré :

Année après année, l'Espagne continue d'impressionner nos inspecteurs. Les chefs et leurs équipes y forgent non seulement l'une des scènes gastronomiques les plus uniques, mais aussi l'une de celles qui inspirent le monde entier. Le niveau de créativité et de personnalité dont font preuve des restaurants souvent pionniers n'a d'égal que le respect le plus profond des traditions culinaires séculaires, fièrement défendues dans des territoires qui, ensemble, constituent une véritable mosaïque gastronomique. Avec pas moins de 34 établissements récompensés par une ou plusieurs étoiles MICHELIN - dont Disfrutar et Noor, qui se sont hissés au sommet de la gastronomie mondiale - et 12 restaurants qui viennent de recevoir l'étoile verte MICHELIN, notre sélection 2024 illustre pleinement ces tendances de fond ", commente Gwendal Poullennec, directeur international du Guide MICHELIN.

Deux restaurants sont distingués de trois Étoiles MICHELIN, plus prestigieuse récompense décernée par le Guide MICHELIN

Avec l'arrivée de deux nouveaux établissements dans cette catégorie, la nouvelle sélection espagnole atteint des sommets et tutoie les étoiles. Elle ne compte en effet pas moins de 15 restaurants récompensés de trois Étoiles MICHELIN, qui s'imposent comme de véritables temples de la gastronomie. C'est un record parmi toutes les sélections MICHELIN.

Disfrutar, Barcelone

Porté par les chefs Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch, ainsi que par le Barcelonais Mercat del Ninot, le restaurant Disfrutar possède une âme unique, que l'on retrouve tout au long de la carte. Ce qui a le plus marqué l'équipe d'inspection, cependant, c'est toute la créativité, imperceptible aux yeux non avertis, que recèle chacun des plats. Les chefs n'hésitent pas à innover et à utiliser de nouvelles techniques (bulles de beurre solides, sphérifications multiples, pâte feuilletée sans farine...) pour exprimer leur personnalité, transmettre à leurs convives toute leur passion et leur offrir une expérience gastronomique inoubliable. Grâce à leur grande compréhension de la cuisine méditerranéenne et de ses saveurs, ils créent des plats phares (comme leur pesto multisphérique à l'anguille et à la pistache) qui sont l'expression même de la recherche appliquée à la haute gastronomie.



GUIDE MICHELIN

Noor, Cordoue

Aller dîner chez Noor, c'est se défaire de toutes ses attentes en matière de gastronomie, car cet établissement est véritablement un « projet culturel » à part entière. Le chef Paco Morales exerce son métier avec brio, mais il réalise également en parallèle un travail digne des plus grands archéologues. Accompagné d'une équipe pluridisciplinaire, il s'emploie à faire revivre l'essence historique de la cuisine andalouse du passé. Tel un chercheur qui étudie une période temporelle donnée, il en choisit chaque année une différente. C'est ce travail qui l'a amené à créer des menus uniques, évoquant le règne des taïfas du Xe siècle, le califat, l'empire almoravide du XIIe siècle ou encore le siècle des Lumières, marqué au XVIIe siècle par les échanges culinaires avec le Nouveau Monde. Dîner dans son restaurant, c'est la promesse de vivre un véritable voyage gustatif dans le temps.

Outre ces deux nouveautés qui viennent enrichir la prestigieuse catégorie des adresses trois Étoiles MICHELIN, proposant une cuisine d'exception qui « vaut le voyage », plusieurs établissements conservent cette année la plus haute distinction décernée par le Guide MICHELIN :

ABaC (Barcelone), **Cocina Hermanos Torres** (Barcelone), Lasarte (Barcelone), **Atrio** (Cáceres), **Quique Dacosta** (Dénia), Akelaře (Saint-Sébastien), **Arzak** (Saint-Sébastien), **Aponiente** (El Puerto de Santa María), **El Celler de Can Roca** (Gérone), Azurmendi (Larrabetzu), **Martín Berasategui** (Lasarte-Oria), **DiverXO** (Madrid) et **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones).

Un restaurant de la Rioja décroche deux Étoiles MICHELIN

Le restaurant Venta Moncalvillo continue sa progression au sein de la sélection espagnole du Guide MICHELIN. Grâce à sa nouvelle distinction, il positionne le petit village de Daroca de Rioja (qui ne compte qu'une cinquantaine d'âmes) sur l'échiquier gastronomique mondial. Rarement un restaurant aura aussi bien incarné l'essence des Étoiles MICHELIN : une cuisine d'exception. Cette adresse vaut indéniablement le détour !

Cette promotion porte à 32 le nombre de tables récompensées de deux Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection Espagne 2024.

Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja

Ce sont les deux frères Ignacio et Carlos Echapresto qui sont à la tête de cet établissement. Le premier œuvre en cuisine tandis que le second est aux commandes du service et de la cave. Ensemble, ils ont continué d'évoluer et de mettre à l'honneur le potager, qui est au cœur de leur vision culinaire. Ils ne cherchent pas à éblouir par la complexité, mais préfèrent aller à l'essentiel en n'associant pas plus de deux ou trois éléments par assiette. Leur objectif est de retranscrire avec authenticité la pureté de chaque saveur en proposant une cuisine de saison goûteuse. Les convives participent ainsi à la biodynamie du potager et contribuent à façonner sa personnalité ainsi que son environnement, qu'ils peuvent mieux admirer depuis les magnifiques travaux réalisés dernièrement.

31 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN

La Guide MICHELIN Espagne 2024 franchit un nouveau cap grâce aux 31 nouveaux restaurants qui ont décroché cette année leur première Étoile MICHELIN. Parmi ces nouveautés, il faut souligner l'étonnant bouillonnement de restaurants gastronomiques madrilènes (**CEBO, Desde 1911, El Club Allard, OSA, Santerra** et **Toki**) et l'apparition d'un nouveau haut lieu de la gastronomie en la ville de Jaén, qui abrite de beaux établissements comme **Malak** et **Radis**. Ils rejoignent les nombreuses adresses de la région (dont le remarquable restaurant **Vandelvira**, situé à Baeza), et font ainsi de la province andalouse un nouveau pôle gastronomique.

D'autre part, en plus des nouvelles Étoiles MICHELIN attribuées à travers toute la péninsule, les Îles Baléares (**Andreu Genestra, Omakase by Walt, Sa Clastra** et **Unic**) et les Îles Canaries (**Bevir, Haydée** et **Taste 1973**) continuent de peser dans le paysage culinaire espagnol grâce à leur incroyable gastronomie, l'un des principaux atouts de leur offre touristique.

Nom	Ville	Province	Communauté autonome	Distinction
Andreu Genestra	Llucmajor	Majorque	Îles Baléares	✿
BACK	Marbella	Malaga	Andalousie	✿
Barro	Ávila	Ávila	Castille-et-León	✿

GUIDE MICHELIN

Bevir	Las Palmas de Grande Canarie	Grande Canarie	Îles Canaries	✿
Canfranc Express	Canfranc-Estación	Huesca	Aragon	✿
Casa Bernardi	Benissa	Alicante	Communauté Valencienne	✿
CEBO	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
Desde 1911	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
El Club Allard	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
Erre de Roca	Miranda de Ebro	Burgos	Castille-et-León	✿
Fraula	Valence	Valence	Communauté valencienne	✿
Haydée	La Orotava	Tenerife	Îles Canaries	✿
Kabo	Pampelune	Navarre	Navarre	✿
Malak	Jaén	Jaén	Andalousie	✿
Marcos	Gijón	Asturies	Principauté des Asturies	✿
NM	Ovideo	Asturies	Principauté des Asturies	✿
Omakase by Walt	Ibiza	Ibiza	Îles Baléares	✿
Orobianco	Calpe	Alicante	Communauté valencienne	✿
OSA	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
Quirat	Barcelone	Barcelone	Catalogne	✿
Radis	Jaén	Jaén	Andalousie	✿

Sa Clastra	Es Capdellà	Majorque	Îles Baléares	✿
Santerra	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
Suto	Barcelone	Barcelone	Catalogne	✿
Taste 1973	Playa de las Américas	Tenerife	Îles Canaries	✿
Terra	Fisterra	La Corogne	Galice	✿
Tohqa	El Puerto de Santa María	Cadix	Andalousie	✿
Toki	Madrid	Madrid	Communauté de Madrid	✿
Txispa	Axpe	Biscaye	Pays Basque	✿
Unic	Sant Josep de sa Talaia	Ibiza	Îles Baléares	✿
Vandelvira	Baeza	Jaén	Andalousie	✿

Associées aux restaurants qui maintiennent cette année leur distinction, ces 31 nouvelles tables portent à 224 le nombre d'établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN en Espagne.

12 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont décernées

La sélection du Guide MICHELIN Espagne 2024 s'enrichit de 12 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, une distinction qui récompense les initiatives et l'engagement des restaurants en faveur d'une gastronomie plus durable. L'Espagne compte à présent 49 établissements reconnus pour leur approche respectueuse de l'environnement.

Nom	Ville	Province	Communauté autonome	Distinction
Andreu Genestra	Llucmajor	Majorque	Îles Baléares	✿✿
Barro	Ávila	Ávila	Castille-et-León	✿✿

Béns d'Avall	Sóller	Majorque	Îles Baléares	🌿
Ca Na Toneta	Caimari	Majorque	Îles Baléares	🌿
Casa Marcial	Arriondas	Asturies	Principauté des Asturies	🌿🌿🌿
El Molino de Alcuneza	Sigüenza	Guadalajara	Castille-La Manche	🌿🌿
El Molino de Urdániz	Urdaitz	Navarre	Navarre	🌿🌿🌿
Emporium	Castelló d'Empúries	Gérone	Catalogne	🌿🌿
Es Tragón	Sant Antoni de Portmany	Ibiza	Îles Baléares	🌿🌿
Hábitat Cigüeña Negra	Valverde del Fresno	Cáceres	Estrémadure	🌿
L'Algadir del Delta	Amposta	Tarragone	Catalogne	🌿🌿
Monte	San Feliz	Asturies	Principauté des Asturies	🌿🌿

L'Étoile Verte MICHELIN, qui a fait son apparition en 2020, a pour objectif de récompenser les restaurants qui s'engagent en faveur de la durabilité et se placent ainsi en modèles pour l'ensemble du secteur à l'heure où la gastronomie responsable s'impose comme une évidence.

23 nouveaux Bib Gourmand

Depuis son apparition en 1997, cette distinction fait l'unanimité auprès des gourmets du monde entier en récompensant les adresses qui proposent une cuisine de qualité à prix modéré.

La sélection des Bib Gourmand Espagne 2024 se compose de **229 restaurants**, parmi lesquels **23 nouveautés**.

De manière générale, ces établissements, qui peuvent représenter tous les styles de cuisine, se démarquent en proposant un menu complet pour un bon rapport qualité-prix, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner.

4 Prix spéciaux sont décernés dans le cadre du Guide MICHELIN Espagne 2024

- Prix MICHELIN du Jeune Chef 2024 – Remis par MAKRO

La cheffe Martina Puigvert, qui tient les rênes du restaurant Les Cols (deux Étoiles MICHELIN, Olot) aux côtés de sa mère Fina Puigdevall, est particulièrement exigeante avec elle-même. Cette cheffe, à l'avenir prometteur, a décroché ce prix en démontrant jour après jour sa personnalité singulière.

- Prix MICHELIN du Service 2024 – Remis par The Glenrothes

Joan Carles Ibáñez, qui gère le service du restaurant Lasarte (trois Étoiles MICHELIN, Barcelone), a reçu ce prix en reconnaissance de son travail et de l'implication dont il fait preuve au quotidien. Attentif, il a l'art de comprendre et de répondre aux besoins de chaque convive.

- Prix MICHELIN du Chef Mentor 2024 – Remis par Blancpain

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor récompense un professionnel pour sa capacité à transmettre sa passion et ses connaissances gastronomiques aux nouvelles générations. Cette année, il est attribué au chef Juan Mari Arzak qui exerce son talent aux côtés de sa fille Elena dans leur emblématique restaurant Arzak (trois Étoiles MICHELIN, Saint-Sébastien).

- Prix MICHELIN de la Sommellerie 2024 – Remis par Vila Viniteca

Josep Roca i Fontané est récompensé pour le travail qu'il accomplit à la tête de la cave du restaurant El Celler de Can Roca (trois Étoiles MICHELIN, Gérone). Il sublime l'expérience gastronomique des convives en leur proposant des accords mets et vins d'une grande justesse, en partageant avec eux ses connaissances et en leur contant l'histoire humaine derrière chaque bouteille.

La sélection des hôtels du Guide MICHELIN Espagne, qui complète la sélection des restaurants, est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Espagne et dans le monde entier. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet www.guide.michelin.com et l'application du Guide MICHELIN. En Espagne, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des hôtel-boutiques intimes au design avant-gardiste ainsi que des



GUIDE MICHELIN

établissements de la collection « Plus ». Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application gratuite pour smartphone pour découvrir toutes les sélections du Guide MICHELIN et réserver des hôtels et des restaurants hors du commun.

QR code à scanner



La sélection du Guide MICHELIN Espagne 2024 en bref :

3 Étoiles MICHELIN : 15 restaurants (2 nouveautés)

2 Étoiles MICHELIN : 32 restaurants (1 nouveauté)

1 Étoile MICHELIN : 224 restaurants (31 nouveautés)

Étoile Verte MICHELIN : 49 restaurants (12 nouveautés)

Bib Gourmand : 229 restaurants (23 nouveautés)

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN : 766 restaurants (91 nouveautés)

L'Andorre, qui est incluse dans la sélection, offre 5 restaurants au millésime 2024, dont un récompensé d'une Étoile MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Espagne est à retrouver sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN www.guide.michelin.ciom disponible gratuitement sur iOS et Android. Une édition papier sera également disponible en janvier.

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients en concevant, en produisant et en distribuant les pneumatiques les plus adaptés aux besoins et utilisations de ses clients, ainsi que des services et solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin offre également à ses clients des expériences uniques lors de leurs voyages et déplacements. Le Groupe développe par ailleurs des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand (France) Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 000 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 200 millions de pneus en 2022. (www.michelin.es).

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris