



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 27 novembre 2024

## **Casa Marcial décroche trois Etoiles dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN Espagne 2025**

- **Avec la promotion de Casa Marcial (à Arriondas) l'Espagne compte désormais 16 établissements triplement étoilés : un record**
- **Ce nouveau millésime accueille également 3 nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN et 32 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN**
- **15 nouveaux restaurants sont distingués d'un Bib Gourmand tandis que l'Etoile Verte MICHELIN met en lumière les engagements éco-responsables remarquables de 9 nouveaux établissements**

C'est au cœur de l'Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas, dans la capitale de la communauté autonome de Murcie, que la nouvelle sélection de restaurant du Guide MICHELIN Espagne a été dévoilée.

Comportant de nombreuses nouveautés, le millésime 2025 célèbre l'impressionnant dynamisme gastronomique du pays et référence un total de 1 257 adresses (dont 6 en Andorre), parmi lesquelles 292 tables étoilées (1 en Andorre).

Si le nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN **Casa Marcial** se démarque, un grand nombre d'établissements se sont aussi distingués et offrent aux gastronomes des propositions originales, pourvoyeuses d'émotions fortes.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont un réel amour pour l'Espagne et, année après année, nous constatons que ce pays reste une destination gastronomique de choix. Notre équipe a notamment été impressionnée par la qualité des restaurants situés dans de petites villes ou villages, qui proposent des expériences culinaires fortes dont l'engagement dépasse souvent le cadre de l'assiette. Ils ont notamment noté le nombre croissant de chefs qui s'engagent pour promouvoir une gastronomie plus responsable : en travaillant avec de petits producteurs locaux, ou en s'impliquant localement. Ils sont ainsi nombreux à contribuer à la dynamisation et au développement économique et social de leur territoire. »

### **Casa Marcial se voit attribuer trois Étoiles MICHELIN**

Il est impossible de parler de **Casa Marcial**, situé à Arriondas, sans mentionner la famille Manzano. En cuisine, Nacho et Esther (soutenus par Jesús, le fils de cette dernière) offrent avec talent, tandis que Sandra veille au bon déroulement des opérations en salle. Chacun d'entre eux approche son poste avec implication et dévouement et tous entretiennent un lien étroit avec le territoire sur lequel ils ont grandi. Le paysage et les saveurs asturiens sont mis à l'honneur à travers des assiettes créatives remarquables, qui soulignent également un engagement éco-responsable fort – lui-même récompensé par l'Étoile Verte MICHELIN. Plusieurs options s'offrent aux convives pour déguster ces créations : des plats à la carte mais surtout trois superbes menus dégustation dont le nom met en lumière un aspect spécifique de l'environnement local : « El Cachucho », « El Fitu » et « La Salgar ».

En parallèle de cette nouveauté, toutes les adresses recommandées l'an dernier avec trois Etoiles MICHELIN conservent leur distinction cette année, continuant d'offrir à leurs convives une cuisine d'exception qui « vaut le voyage » : **ABaC, Cocina Hermanos Torres, Disfrutar et Lasarte** (Barcelone), **Atrio** (Cáceres), **Noor** (Cordoue), **Quique Dacosta** (Dénia), **Akelaŕe y 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).

### **3 nouveaux établissements décrochent deux Étoiles MICHELIN**

Les trois nouvelles tables deux Étoiles MICHELIN (**Alevante, LÚ Cocina y Alma** et **Retiro da Costiña**) portent à 33 le nombre d'établissements espagnols à proposer une cuisine qui vaut le détour !

Installé entre les murs du Gran Meliá Sancti Petri, à Chiclana de la Frontera, **Alevante** poursuit la vision culinaire du chef Ángel León, à la tête de l'établissement trois Étoiles MICHELIN **Aponiente**. Les chefs exécutifs Cristian Rodríguez et Alan Iglesias insufflent dans leur menu beaucoup de personnalité et leur cuisine est une invitation à découvrir de magnifiques produits de la mer. Le duo s'inspire évidemment de la créativité et du génie du *Chef del Mar*.

Situé à Jerez de la Frontera, **LÚ Cocina y Alma** fait briller de mille feux la gastronomie andalouse. Le chef Juanlu Fernández sublime ce terroir en conciliant respect des saveurs et originalité à travers des spécialités régionales qu'il réinterprète à sa manière. Il s'appuie pour cela sur des techniques françaises et

## GUIDE MICHELIN

sur des sauces remarquablement onctueuses, que les gourmets pourront notamment apprécier dans le bar de l'Atlantique à la roteña.

L'amour de la restauration est palpable chez **Retiro da Costiña**. Situé dans la ville de Santa Comba, ce restaurant familial n'a cessé de s'améliorer au fil des ans. À force de travail, il est devenu une véritable institution de la cuisine galicienne. Ici, le chef Manuel García propose bien plus que de succulents plats : c'est une véritable expérience gastro-sensorielle organisée autour d'un parcours à travers les installations du restaurant.

### **32 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN**

Une pluie d'Etoiles a récompensé des établissements situés dans de grandes villes comme Barcelone (**Fishølogy, MAE Barcelona, Prodigì et Teatro kitchen & bar**) ou Madrid (**Chispa Bistró, Gofio, Pabú, Sen Omakase et VelascoAbellà**) mais aussi dans tout le pays.

Bien que chaque adresse ait une personnalité unique, deux régions en particulier se démarquent : les Canaries, où un certain nombre de grands restaurants sont nichés dans de superbes hôtels, avec par exemple **Donaire** et **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, tous deux situés à Adeje (Tenerife) ; **Kamezí** à Playa Blanca (Lanzarote) et **Muxgo** à Las Palmas de Gran Canaria (Grande Canarie). Plus inattendue, l'Aragón s'est illustrée grâce à des propositions de qualité, s'imposant ainsi comme une nouveau pôle gastronomique du pays. Dans cette région, la province de Huesca (**Ansils**, à Anciles ; **La Era de los Nogales** à Sardas et **Casa Arcas** à Villanova) s'est particulièrement distinguée.

Les 32 nouvelles tables une Étoile MICHELIN rejoignent les établissements qui conservent cette distinction en 2025 et portent à 242 le nombre d'adresses qui composent cette catégorie.

En Andorre, **Ibaya**, située dans la ville de Soldeu, continue d'afficher une Etoile MICHELIN.

### **9 nouveaux établissements sont salués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement éco-responsable**

Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN récompense cette année 9 nouveaux établissements qui s'illustrent par leur engagement en faveur de nouvelles pratiques plus respectueuses de l'environnement.

**Bistrot 1965** à Castelló d'Empuries, **Cal Paradís** à Vall d'Alba, **DSTAgE** à Madrid, **Espacio Amunt** à Ulldecona, **La Boscana** à Bellvís, **O Secadeiro** à Serra de Outes, **Restaurante 1497** à Vallromanes, **Taller Arzuaga** à Quintanilla de Onésimo et **Tramo** à Madrid).

Ces nouveaux entrants symbolisent la place prépondérante de la préservation du terroir dans le travail des chefs, entre initiatives mêlant zéro déchet et créativité liée aux productions locales.

Avec les établissements qui maintiennent cette distinction, ils portent à 57 le nombre de restaurants récompensés, tous considérés comme des ambassadeurs d'un approche plus vertueuse de la gastronomique, rôle-modèles parmi la profession.

### 15 nouveaux Bib Gourmand

Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN sélectionnent dans la catégorie des Bib Gourmand les restaurants qui proposent des menus au rapport qualité-prix les plus intéressants. Dans cette sélection éclectique, se côtoient des établissements de tous les styles, et notamment 15 nouvelles adresses sélectionnées (pour un total de 213 tables recommandées) : **Bistrot 1965** à Castelló d'Empúries, **Enxebre** à Vigo, **La Oveja Negra** à Barbastro, **El Rebojo** à Garachico...

### 4 Prix Spéciaux

En plus de recommander les meilleures expériences culinaires, le Guide MICHELIN est engagé à mettre à l'honneur des professionnels qui, par leur talent, contribuent à proposer aux convives des instants gastronomiques inoubliables.

Le **Prix MICHELIN du Service 2025** est attribué à **Cristina Díaz García**, cheffe de salle du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Maralba** (à Almansa). En plus d'accompagner avec écoute, amabilité et professionnalisme ses convives pour qu'ils se sentent aussi à l'aise que possible, Cristina Díaz García possède également de grandes connaissances en sommellerie. Si elle est incollable sur le vignoble de Castille-La Manche, elle s'intéresse aussi aux autres régions viticoles espagnoles et internationales.

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025**, soutenu par Vila Viniteca, est décerné à **José Luis Paniagua**, l'homme qui veille sur la cave du restaurant et hôtel **Atrio** (Cáceres), décoré de trois Étoiles et d'autant de Clefs MICHELIN.

## GUIDE MICHELIN

Formé à Londres (détenteur du WSET - Wine & Spirit Education Trust) et diplômé du Conseil Interprofessionnel du Vin du Bordeaux (C.I.V.B.), il connaît parfaitement chaque cépage, chaque appellation espagnole et chaque millésime des meilleurs vins du monde. Il s'appuie sur ses nombreuses connaissances pour sublimer l'expérience de chaque convive.

**Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025**, offert par MAKRO, revient cette année à **Carlos Casillas** qui est aux commandes de **Barro** (Ávila), un établissement une Étoile et une Étoile Verte MICHELIN, qui a changé d'adresse cet été. Formé au Basque Culinary Center d'où il est sorti major de sa promotion, ce chef propose une expérience fondamentalement créative qui dépasse le cadre de la gastronomie. Carlos Casillas défend ainsi son terroir et les gens qui y vivent, toujours en mettant en avant cette identité locale qui lui est chère. La cuisine est un outil à travers lequel il préserve son héritage, pour aujourd'hui, mais également pour demain.

**Le Prix MICHELIN du Chef Mentor 2025**, sponsorisé par Blancpain, salue le travail de **Pedro Subijana**, le chef d'**Akelaŕe** (Saint-Sébastien) récompensé de trois Étoiles et deux Clefs MICHELIN, et l'ensemble de son parcours. Au cours de sa formation, il a notamment étudié à Lyon aux côtés de son ami Juan Mari Arzak, sous les ordres du maître Paul Bocuse. Il a appris les bases de la Nouvelle Cuisine auprès de ce dernier, et s'en est plus tard inspiré, pour développer un concept similaire, la Nouvelle Cuisine Basque dont il est l'un des pères fondateurs. Il a été professeur à l'École de Cuisine Luis Irizar, maintenant fermée, mais aussi moteur du Basque Culinary Center et fondateur d'Euro-Toques International dont il est devenu président. De nombreux stagiaires et jeunes talents sont passés par son restaurant (Sergio Torres, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Mario Sandoval, David Yáñez...), et un grand nombre sont à leur tour devenus des références dans le monde de la gastronomie.

**Les photos de la cérémonie sont disponibles [ici](#)**

**La sélection du Guide MICHELIN Espagne 2025 en bref :**

- 3 Étoiles MICHELIN : 16 restaurants (1 nouveauté)
- 2 Étoiles MICHELIN : 33 restaurants (3 nouveautés)
- 1 Étoile MICHELIN : 242 restaurants (32 nouveautés)
- Étoile Verte MICHELIN : 57 restaurants (9 nouveautés)
- Bib Gourmand : 213 restaurants (15 nouveautés)
- Restaurants recommandés: 747 restaurants (85 nouveautés)



## GUIDE MICHELIN

Par ailleurs, l'Andorre, qui est intégrée à l'édition espagnole, comprend 6 restaurants (dont une nouveauté).

Au total, le Guide MICHELIN Espagne 2025 référence donc 1 257 tables.

La sélection du Guide MICHELIN Espagne est disponible gratuitement sur le site internet et l'application (iOS et Android) du Guide MICHELIN, où les voyageurs du monde entier peuvent également découvrir les meilleures recommandations hôtelières, y compris les adresses récompensées des Clefs MICHELIN. La version papier sera disponible début janvier dans les points de vente habituels.

Michelin remercie la Région de Murcie pour son soutien et sa contribution à l'organisation de la cérémonie, ainsi que pour son engagement envers la gastronomie espagnole, pilier de l'économie touristique. De même, Michelin remercie ses partenaires privés pour leur soutien et pour le rôle qu'ils ont joué dans l'organisation de la cérémonie, à savoir : ALHAMBRA, ALIMENTOS DE ESPAÑA, AQUANARIA, BALFEGÓ, BLANCPAIN, CAIXABANK, EL BARQUERO, JAEN SELECCIÓN, LAFONT, MAKRO, ROYAL BLISS, SOLAN DE CABRAS, THE FORK et XIAOMI.

### À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

## RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours sur 7

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 @MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris