



mugaritz

Mugaritz (Errenteria) a ouvert ses portes pour la première fois en mars 1998 sous la direction d'Andoni Luis Aduriz.

Considéré par la presse comme « le phénomène gastronomique le plus important du panorama mondial connu ces derniers temps », il fréquente les pages de médias tels que *Omnivore*, *Le Figaro* en France, *Brutus*, *Cuisine Kingdom* au Japon, *El Comercio* et *La República* en Amérique latine et les nord-américains *Time* ou *The Observer*, entre autres.

En 2005, le *Guide Michelin* donne au Mugaritz sa seconde étoile (la première lui a été accordée en 2000).

En 2006, le restaurant prend tout de suite la dixième place du classement des 50 meilleurs restaurants au monde. De même, le *Guide Repsol* le récompense de l'ultime qualification des Trois Soleils.

Cette même année, Denny Lee, journaliste au *New York Times*, affirme dans un reportage sur Saint-Sébastien et ses environs que « si la gastronomie peut être considérée comme une aventure, Mugaritz offre un voyage palpitant ».

En 2007, le scientifique et écrivain californien Harold McGee présente, au Mugaritz, son dernier livre *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, préfacé par Andoni et considéré comme la bible de la gastronomie.

En février 2009, le guide *Carnet de Route Omnivore 2009* accorde le titre de Création 2009 au plat intitulé «*Flores, flores, flores* » du Mugaritz.

Dans la matinée du 15 février 2010, un court-circuit a provoqué un grave incendie dans la cuisine du Mugaritz qui a dû fermer ses portes pendant 4 mois. Après l'incident, l'équipe a reçu des milliers de gestes de soutien du monde entier, ce qui a donné la force d'avancer.

En avril 2012, la maison d'édition britannique Phaidon Press a publié *Mugaritz - A Natural Science of Cooking*, le premier ouvrage monographique sur Mugaritz écrit en anglais. Une description des entrailles de l'univers Mugaritz, une analyse profonde de la méthodologie utilisée, tout comme un compendium de ses dernières recettes. Ce livre est édité en version espagnole et hollandaise cette même année.

Pour la deuxième année consécutive, Mugaritz conserve sa troisième place dans le classement S.Pellegrino de la revue britannique *Restaurant*, et Andoni Luis Aduriz est lauréat du prix « Chef's Choice Award » concédé par ses propres collègues de profession qui complètent eux-mêmes la liste des meilleurs restaurants au monde. Cette même année, il est lauréat du prestigieux prix Eckart Witzigmann qui rend hommage à l'apport d'idées et réflexions à l'univers de la cuisine et de l'alimentation, puis il est inclus dans une liste de figures distinguées telles que Ferrán Adrià ou Günter Grass.





mugaritz

Pour la première fois de son histoire, Mugaritz se charge, dès le mois d'octobre de cette année du conseil gastronomique d'un restaurant étranger à sa cuisine : *Abadía Retuerta Le Domaine*, situé dans une enclave unique du plateau de Castille, parmi les vignes et à l'abri d'une abbaye romane.

Nous soulignons aussi chez Andoni Luis Aduriz son activité innovatrice et créative qu'il mène en collaboration avec des firmes et institutions qui n'ont en principe aucun rapport avec le domaine de la gastronomie, mais qui permettent à Mugaritz d'entreprendre des projets liés à la culture, à l'édition à la recherche et au développement du produit.

Grâce à son travail mené auprès de AZTI Tecnalia depuis l'an 2005, Mugaritz a publié la première revue scientifique de gastronomie (*Internacional Journal of Gastronomy & Food Science*), a créé avec la société Guzmán Gastronomía - Sole Graells la marque de produits Mugaritz Experiences et collabore aujourd'hui avec d'autres firmes au sein de projets de recherches sous l'égide de programmes nationaux (CENIT, etc.).

Certains de ces intérêts et projets ont été recueillis sous différents formats donnant lieu à une importante tâche éditoriale chez Mugaritz. Il est en effet l'auteur et le coauteur des ouvrages suivants :

- *La joven cocina vasca* (1996). Hiria liburuak.
- *El mercado en el plato* (1998). Editorial Lur.
- *Tabula Huevo* (2000). Colección Tabula - Ixo editorial.
- *Foie Gras* (2002). Colección cuadernos mugaritz de gastronomía - Ixo editorial.
- *Tabula Bacalao* (2003). Montagud editores.
- *Clorofilia* (2004). Colección cuadernos mugaritz de gastronomía - Ixo editorial.
- *Txikichef* (2006). Hariadna editorial.
- *Bestiarium Gastronomicae* (2006). Colección cuadernos mugaritz de gastronomía - Ixo editorial.
- *Tabula 35 mm* (2007). Colección Tabula - Ixo editorial.
- *Diccionario Botánico para Cocineros* (2007). Ixo editorial.
- *La botánica del deseo* (Botanique du désir), 2008. Préface de l'édition en espagnol du livre de Michael Pollan. Ixo Editorial.
- *Las primeras palabras de la cocina* (2009). Colección cuadernos mugaritz de gastronomía - Ixo editorial.
- *Los Bajos de la Alta Cocina* (2009). Ixo editorial.
- *El Dilema del Omnívoro* (2011). Préface de l'édition en espagnol du livre de Michael Pollan. Ixo Editorial.
- *El Gourmet Extraterrestre* (2011). Editorial Planeta.
- *Larousse Gastronomique*, 2011. Édition révisée et préfacée par A. Luis Aduriz. Éditorial Larousse.
- *Innovación abierta y alta cocina* (2011). Ediciones Pirámide
- *Mugaritz - A Natural Science of Cooking* (2012). Editorial Phaidon Press / RBA / Kosmos
- *Cocinar, comer, convivir* (2012). Ediciones Destino.

