

Communiqué de presse, le 7 février 2022

**L'ALGARVE : CETTE REGION GOURMANDE DU SUD DU PORTUGAL
ACCUEILLE 2 NOUVEAUX RESTAURANTS ETOILES**

AL SUD Palmares, le restaurant gastronomique du complexe Palmares Ocean Living & Golf (Lagos), a **remporté sa première étoile Michelin, seulement six mois après son ouverture**. La carte du Chef Louis Anjos propose un menu dégustation, en huit, dix ou douze temps, élaboré à partir des meilleurs produits de la région.



« Nous sommes fiers de recevoir cette distinction qui, en plus de la reconnaissance du travail d'équipe quotidien, prouve que le menu que nous avons créé, inspiré de l'Algarve, est capable de mener tous ceux qui nous visitent à un voyage gastronomique inoubliable à travers les meilleurs saveurs de la région, tout en profitant de la vue privilégiée sur la mer à Palmares », déclare Louis Anjos.

Situé dans le Clubhouse du complexe hôtelier Palmares, le restaurant surplombe la baie de Lagos et l'estuaire d'Alvor. Un espace élégant et intimiste, où l'art, la rigueur et la maîtrise du Chef étoilé Louis Anjos invitent à un voyage sensoriel.

Informations pratiques:

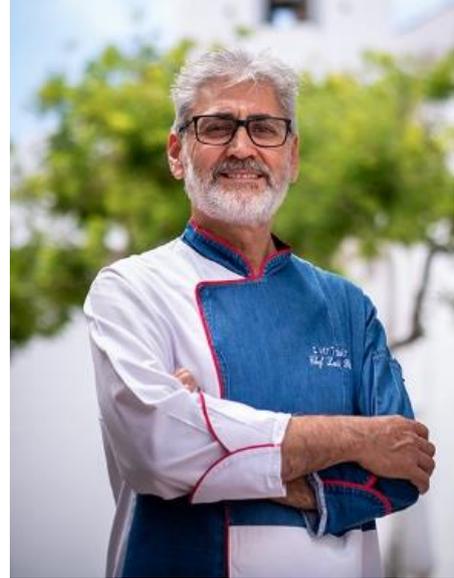
Adresse : Resort Clubhouse, Lagos, 8500-250, Portugal

Ouverture : à partir de février 2022

Uniquement sur réservation

Prix moyen : 69 - 110 €

[A ver Tavira](#) vient de décrocher sa **première étoile Michelin**. Dans un décor sobre et élégant, le chef Luís Brito propose une carte inspirée par les découvertes des grands navigateurs portugais avec des mets mêlant cuisine contemporaine et influences régionales.



Le chef Luís Brito cherche à revendiquer dans la cuisine portugaise contemporaine non seulement ses racines, mais aussi les expériences acquises dans le monde entier, au contact des gens, des cultures, des couleurs, des arômes et surtout des goûts... qui sont représentés de manière indélébile dans ses plats signature.

Inauguré en 2006, ce restaurant est un véritable hommage à la ville de Tavira et à la magie du quartier historique de cette région de l'Algarve. Installé sur la colline qui mène au château maure, il offre une vue privilégiée sur la rivière Gilão.

Informations pratiques :

Adresse : Calçada da Galeria, Largo Abu-Otmane 13, 8800-303 Tavira, Portugal

Ouverture : à partir de février 2022

Prix moyen 35 - 125 EUR

Ces deux établissements viennent s'ajouter à la liste des restaurants étoilée Michelin présents en Algarve :

2 étoiles :

- ✓ [Ocean Restaurant](#) - Chef Hans Neuner (Hôtel VILA VITA Parc à Porches)
- ✓ [Vila Joya](#) - Chef Dieter Koschina (Hôtel Vila Joya à Albufeira)

1 étoile :

- ✓ [Bon Bon Restaurant](#) - Chef Louis Anjos (Carvoeiro)
- ✓ [Gusto by Heinz Beck](#) - Chef Libório Buonocore (Hôtel Conrad Algarve à Almancil)
- ✓ [Vista Restaurante](#) - Chef João Oliveira (Bela Vista Hotel & Spa à Portimão)
- ✓ [Vistas Restaurant](#) - Chef Rui Silvestre (Hôtel Monte Rei Golf & Country Club à Vila Nova de Cacela)

A propos de l'Algarve

Située à l'extrême sud du Portugal, l'Algarve est une région qui bénéficie d'un climat doux toute l'année, sa côte est découpée de falaises et de très belles plages de sable doré sur près de 200 km. Avec un peu moins de 5000 km² de superficie, la région ne se limite pas au bord de mer : cette destination combine aussi bien le balnéaire que la nature, la culture, la gastronomie et les vins qui sont des atouts majeurs pour un city break ou un road trip en Algarve.

Pour plus d'informations :

www.visitalgarve.pt ou www.algarvepromotion.pt

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

**CONTACT PRESSE**

Stéphanie Trinh - Article Onze Tourisme

T : 06 08 68 55 74 - strinh@articleonze.com