

Communiqué de presse

## Fagor Industrial équipe trois des sept meilleurs restaurants espagnols du monde

- **Mugaritz, Arzak et Berasategui disposent d'un équipement de Fagor Industrial dans leurs cuisines**
- **Deux d'entre eux, se trouvent parmi les 10 premiers du classement de 50 restaurants élaboré par le magazine *Restaurant***

**Oñati, Guipuzcoa, 29 avril de 2014.** - [Fagor Industrial](#) a équipé trois des 50 meilleurs restaurants du monde, inclus dans le dernier classement du prestigieux magazine britannique *Restaurant*.

Lors d'une soirée de gala célébrée le 28 Avril, dans le bâtiment Guildhall de Londres, sept restaurants espagnols se trouvaient parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, confirmant ainsi l'importance internationale de la cuisine réalisée dans notre pays. Parmi les lauréats, trois d'entre eux ont été équipés par Fagor Industrial, équipant ainsi le noyau de leurs affaires de la dernière technologie et de l'équipement le plus sophistiqué et adapté à leurs besoins. Les restaurants Arzak, Martín Berasategui et Mugaritz font ainsi partie des plus renommés du monde.

### **Restaurant Mugaritz**

Situé en sixième position du classement, le restaurant Mugaritz possède deux prestigieuses étoiles Michelin et a été complètement rééquipé par Fagor Industrial en 2010 après avoir été ravagé par un incendie. L'équipement installé comportait depuis de nouvelles chambres frigorifiques et zones de préparations froides au sous-sol jusqu'à l'équipement de cuisson, parmi lequel il faut souligner une cuisine Symphony faite sur mesure et entourée d'un comptoir en Silestone blanc. Fagor Industrial s'est également occupé de la supervision et du montage de nouvelles zones de lavage et de plonge destinées au lavage des ustensiles de cuisine. Une zone pour les serveurs a aussi été reconstruite, et des caves à vin, armoires à eaux, cafetières et tout ce qui est nécessaire au service de la salle à manger y ont été installés.

### **Restaurant Arzak**

Récompensé par 3 étoiles Michelin, le Restaurant Arzak se maintient, pour la troisième année consécutive, à la huitième place du classement. En décembre 2004, Fagor Industrial a été embauché en tant que fournisseur pour rénover leur cuisine, un projet qui a été tout un défi, à la fois en termes de personnalisation des produits que du projet d'installation de ceux-ci. Par l'intermédiaire de son revendeur Hosfrinor, Fagor Industrial a installé une cuisine personnalisée, qui répondait aux besoins exposés par Juan Mari Arzak : de vastes zones de

cuisson et des machines pour conserver les aliments à point. En suivant ces prémisses, un bloc de cuisson Symphony, parfaitement adapté aux exigences techniques et esthétiques, a été installé, permettant de mieux profiter de l'espace.

### **Restaurant Martín Berasategui**

Le restaurant de Martin Berasategui a grimpé dans le classement jusqu'à la 35ème position, renforçant ainsi sa position parmi les 50 premiers. Comme dans les cas précédents, Berasategui a fait confiance à Fagor Industrial fin 2013 pour mener à bien la rénovation de la cuisine de son restaurant emblématique, possédant 3 étoiles Michelin. Fagor Industrial a installé deux cuisines Symphony faites sur mesure et adaptées aux besoins du Chef. Puis, l'installation a été complétée par de petites machines, permettant au Chef de se soucier de tous les détails de ses plats.

Ce classement est élaboré par plus de 900 gastro-experts, parmi lesquels se trouvent des critiques, analystes, cuisiniers, observateurs et écrivains culinaires.

**« Cette liste de restaurants est un bon exemple des niveaux d'exigence professionnelles que nous partageons avec les locaux que nous approvisionnons »,** déclare Peio Bengoetxea, Directeur de Marketing de Fagor Industrial. **« Deux des aspects qui définissent notre labeur chez Fagor Industrial sont le travail et la soif de dépassement, afin d'offrir aux meilleurs professionnels un équipement de la plus haute qualité, qui leur permet de maintenir le niveau qui leur a fait mérité cette récompense »,** assure Bengoetxea.