

(<https://fr.euronews.com>).

(#)
(#)

CONTENU PARTENAIRE ⓘ

FWS Foods and Wines from Spain

alimentos de España



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/))

Où goûter les spécialités d'Espagne dans des restaurants certifiés à l'étranger



© - Tous droits réservés Food and Wines from Spain

[TASTE \(https://fr.euronews.com/programmes/taste\)](https://fr.euronews.com/programmes/taste)

Mis à jour: 24/09/2025 UTC+2



L'appétit de l'Europe pour la cuisine espagnole est bien établi, mais tous les restaurants espagnols en Europe ne disposent pas d'un sceau garantissant leur authenticité gastronomique.

Cet automne, ***Eat Spain Drink Spain 2025*** offre l'opportunité de découvrir la carte culinaire de l'Espagne sous sa forme la plus authentique. Les *Restaurants d'Espagne* certifiés proposent aux consommateurs européens et internationaux les produits et les saveurs qui définissent la péninsule ibérique.

Du **15 septembre au 15 octobre**, avec des événements dans les grandes villes européennes, notamment Berlin, Hambourg, Londres et Dublin, la campagne ***Eat Spain Drink Spain*** est bien plus qu'une célébration des tapas et du tempranillo.

Conçu pour mettre en valeur la diversité régionale du pays à travers ses ingrédients phares — du poulpe de Galice au *Jamón Ibérico* d'Andalousie — ce festival d'une quinzaine de jours est une vitrine mondiale des restaurants espagnols les plus authentiques d'Europe, qui s'étend jusqu'à Hong Kong, au Mexique et à la Corée du Sud.

Ci-dessous, nous cartographions les régions et les ingrédients phares d'Espagne, en mettant en avant les restaurants et les détaillants espagnols certifiés à travers l'Europe pour goûter aux spécialités et participer aux festivités gastronomiques, où que vous soyez.

Découvrez-en plus sur les restaurants et les colmados certifiés d'Espagne

(<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>)

Le Pays basque – accords pintxos et vins

Dans le nord de l'Espagne, le Pays basque a bâti sa réputation sur les *pintxos* — de petites bouchées soigneusement préparées qui transforment n'importe quel comptoir de bar en séance de dégustation. Les anchois de la Cantabrie voisine sont le produit star des *pintxos*, souvent accompagnés de *txakoli*, un vin blanc légèrement pétillant.*

Où aller : La culture de l'aperitivo *español* prend vie à Düsseldorf, à **SECRETO – Tapas & Vino** (<https://secreto-tapas.de/>), tandis qu'à Paris, les établissements haut de gamme **Montijo** (<https://www.montijo.fr/>) et **Galerna** (<https://www.galerna.fr/en/>) comptent parmi les meilleurs restaurants basques de France. L'établissement berlinois **Bar Raval** (<https://www.barraval.de/>), le **Pintxos** (<https://www.pintxos.dk/>) à Copenhague, **Imanol** (<https://asadorimanol.es/imanol-gourmet-experience-lisboa/>) à Lisbonne et **Madrid Tapas Bar** (<https://madridtapasbar.se/>) à Stockholm capturent également l'esprit convivial de la région autour de la table.



[Ver más en Instagram](#)

41 Me gusta
restauranttapisco

Ui gevuld met manchego, iberico ham en seizoen truffel 🍄

#tapisco #restauranttapisco #restaurant #denhaag #thehague #kneuterdijk #bibgourmand #MICHELINGUIDEBELUX #gaultmillau #thisisthehague #foodartchefs

Añade un comentario...

Andalousie – accords gaspacho, Jamón Ibérico et xérès

L'Andalousie est la région du *Jamón Ibérico* (jambon ibérique), découpé dans la cuisse et servi en tranches fines comme du papier. C'est également le berceau du *gaspacho* (soupe froide), devenu un incontournable de l'été dans toute l'Europe. Dans les restaurants certifiés, le *gaspacho* conserve son caractère andalou prononcé, témoignage de la fraîcheur de ses ingrédients.

Où aller : Le chef étoilé Dani García possède plusieurs **établissements andalous modernes** (<https://grupodanigarcia.com/en/el-grupo/>) dans toute l'Europe. Pour goûter les spécialités de Séville à Milan, rendez-vous à **Sevilla Mia** (<https://sevillamia.it/>), ou faites le plein de charcuterie et de xérès à **La Casa Iberica** (<https://www.lacasaiberica.it/>).



[Ver más en Instagram](#)

21 Me gusta
sevellamia.milano

Agosto a Milano? Ti portiamo in Andalusia.

Tra un sorso di sangria e una forchettata di tapas, la vacanza è già iniziata.

📍 Aperti per tutto agosto

#SevillaMia #ApertiAdAgosto #EstateAMilano #TapasMilano #SangriaMilano #JamonExperience #RistoranteMilano
#CosaFareAMilano #MilanoFoodie #PaellaLovers

Añade un comentario...

Catalogne – fruits de mer, huile d'olive, romesco

La côte catalane façonne sa culture des fruits de mer, tandis que ses huiles d'olive comptent parmi les exportations espagnoles les plus prisées. À l'étranger, les chefs élaborent des plats salés et sucrés avec les huiles catalanes. La profondeur terreuse de la sauce romesco – un mélange de poivrons, de noix et d'huile d'olive – est un ingrédient polyvalent qui agrémenté de nombreux plats espagnols, notamment les *croquetas* et le *romesco de peix* (ragoût de poisson catalan).

Où aller : Le **DO Restaurant** (<https://www.do-restaurant.com/>) de Berlin propose une large sélection de produits et de vins catalans, tandis que le **Sabor Catalan** (<https://www.saborcatalan.com/>) de Milan apporte une touche moderne aux saveurs traditionnelles.

Castille-et-León, La Manche – fromage manchego, safran, charcuterie

L'Espagne intérieure offre d'autres sortes de spécialités. Le fromage Manchego, fabriqué à partir du lait des brebis Manchega, est un incontournable des plateaux de fromages en Europe et l'un des **26 fromages espagnols possédant une appellation d'origine protégée (AOP)**

(<https://www.foodswinesfromspain.com/en/food/products/cheese>). Le safran de La Manche est un autre trésor, apprécié pour sa couleur et son arôme délicat, tandis que Castille-et-León est réputée pour ses viandes : le *cochinillo* (cochon de lait), le *cordero asado* (agneau rôti) et la célèbre charcuterie.*

Le fameux chorizo de Rioja et de Ségovie perpétue la tradition espagnole du séchage naturel, distribué en Europe par des magasins spécialisés appelés *colmados*.

Où aller : Parmi les colmados espagnols certifiés en Europe, mentionnons **Heart of Spain** (<https://www.heartofspain.fi/>) en Finlande et **Cavaísimo** (<https://www.cavaisimo.com/>) en Allemagne. À Copenhague, **Tapas del Toro** (<https://www.tapadeltoro.dk/>) sert des viandes séchées sur des plateaux, tandis que le premier *colmado* espagnol de Budapest, Ultramarinos Martinez,* fait également office de traiteur et de bar.



tapadeltoro
2133 seguidores

[Ver perfil](#)

[Ver más en Instagram](#)

tapadeltoro

Skal du forkæle dine gæster med en smuk tapas-anretning til din næste fest? 🌻

Så tøv ikke med at kontakte os for et uforpligtende tilbud! ☀️

✉️ Mail: Norgaard.frederikke@gmail.com

☎️ Telefon: 52 90 81 43

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

Galice – poulpe, vins Albariño

L'identité maritime de la Galice se reflète parfaitement dans le *pulpo a la gallega* – du poulpe bouilli avec du *pimentón* (paprika espagnol), de l'huile d'olive et du sel. Les vins Albariño, vifs, l'accompagnent parfaitement et font découvrir aux convives les saveurs atlantiques de la région. La Galice est également connue pour son fromage Tetilla, qui se démarque par sa forme de cône pointu sur les plateaux de fromages.

Où aller : Le **Maresco** (<https://www.maresco.co.uk/>) à Londres, tandis que le **Portomarin** (<https://www.portomarin.de/>) de Hambourg, le **Hispania** (<https://hispaniabrusseles.com/>) de Bruxelles et le **Sobremesa** (<https://sobremesatapas.com/>) de Varsovie apportent une touche régionale et des danses flamenco en Europe continentale.

Valence – le cadeau de la paella

Valence est réputée pour être le berceau de la paella, mais la région offre également à l'Europe une incroyable variété de produits, notamment des oranges et des citrons, des tomates et des poivrons, des noix et des céréales, issus des terres fertiles de sa région de *L'Horta* (le verger).

Pour reproduire les saveurs authentiques à la maison, procurez-vous de l'*arroz de Valencia* (riz bomba valencien) et du safran chez des détaillants spécialisés, et suivez une recette de **paella** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/fws-academy/recipes/2019/march/paella>) authentique.

Où aller : Le restaurant londonien **Arros QD** (<http://foodswinesfromspain.com>), dirigé par le chef étoilé Michelin Quique Dacosta, est incontournable pour les recettes traditionnelles valenciennes revisitées de manière moderne. Plus loin, le **Casa España** (<https://alioli.ro/>) de Bucarest, le **Otra Vez** (<https://www.otravezroseto.com/>) de Roseto degli Abruzzi et **La Barceloneta** (<https://labarceloneta.is/>) de Reykjavik proposent une paella de qualité à de nouveaux publics.



[Ver más en Instagram](#)

113 Me gusta
spainfoodwine

🍴👉 ES There are essential ingredients for cooking the perfect #paella. Simple, but they make all the difference!

🍚 Rice: Must absorb broth well. Look for round, pearly grains from Valencia, Alicante, Murcia or the Ebro Delta.

🌸 Saffron D.O. La Mancha: One of the world's best, prized for its aroma.

🫒 Extra virgin olive oil: Stands up to high heat like a champ.

🧄 Garlic: Cultivated in the Iberian Peninsula for over 3,500 years — gives the stew its signature depth.

💧 Broth or water: Essential to hydrate the rice — usually 2:1 ratio to rice.

🕒 Timing is everything:

➡ High heat for 8–9 min

⬇ Low heat for 7–8 min

That's the secret to loose, tender grains!

⚠ Don't forget the paella pan! It's key for a juicy rice layer cooked to perfection in a single layer.

#SpanishCuisine #PaellaSecrets #TraditionalFood #RiceLovers #ValencianPaella #MediterraneanFlavors #Recipe es

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

« Restaurants d'Espagne » : un gage d'authenticité

Des *pintxos* basques au poulpe de Galice,* chaque produit certifié *Restaurant d'Espagne* porte un sceau de qualité et d'authenticité. Cette certification, développée par l'**ICEX** (<https://www.icex.es/>) (l'autorité espagnole du commerce et de l'investissement), garantit que les plats et les vins respectent les origines des produits qu'ils mettent en avant. Pour les convives, le sceau est une invitation à explorer les paysages et les traditions de l'Espagne à travers la nourriture.



© - Food and Wines from Spain

Cet automne, à travers toute l'Europe, des menus élaborés, des dégustations, des ateliers et des expériences culturelles permettront au public de découvrir les trésors culinaires de l'Espagne – des vins Rioja et Albariño au fromage Manchego et aux tranches de *Jamón Ibérico* – ainsi que des produits régionaux moins connus, comme les

vins Godello, les fromages Idiazabal ou Mahon, et le thon rouge.

Pendant le festival, les visiteurs sont encouragés à découvrir les restaurants espagnols mis en avant ci-dessus – et bien d'autres sur la [liste officielle \(https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants\)](https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants) – quand des menus spéciaux, des accords mets et vins et des promotions seront proposés.

Eat Spain Drink Spain 2025 : une scène mondiale

Eat Spain Drink Spain 2025 est organisé par **Foods and Wines from Spain** (<https://www.foodswinesfromspain.com/>) et Alimentos de España dans 15 pays, en collaboration avec des bureaux commerciaux du monde entier. Sa mission est de faire connaître la nourriture et les boissons espagnoles dans le cadre de la campagne Spain Food Nation.

Des dîners proposant des accords mets et vins aux promotions en magasin et aux concours, le programme donne vie à l'hospitalité espagnole. Que ce soit lors d'un événement éphémère à Dublin, d'un atelier à Berlin ou d'un menu dégustation à Hong Kong, la campagne démontre que l'Espagne s'impose comme l'une des nations culinaires les plus diverses et passionnantes au monde.

Suivez l'action avec les hashtags **#EatSpainDrinkSpain** et **#SpainFoodNation**, en visitant **@SpainFoodWine** sur Instagram et **@FoodWineSpain** sur X pour découvrir toutes les nouveautés.

Découvrez la liste complète des **restaurants et colmados certifiés d'Espagne** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>).

Contenu partenaire présenté par



alimentosdeespaña



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/)).

Le « contenu partenaire présenté par » est un contenu payé et contrôlé par l'annonceur. Ce contenu est produit par les départements commerciaux et n'implique pas la rédaction ou les journalistes d'Euronews. Le partenaire financier a le contrôle des sujets, du contenu et détient l'approbation finale en lien avec le département production commerciale d'Euronews.

 Partager

[Cuisine \(/tag/cuisine\)](/tag/cuisine)

[Tradition \(/tag/tradition\)](/tag/tradition)


[Espagne \(/tag/espagne\)](/tag/espagne)

[Alimentation \(/tag/alimentation\)](/tag/alimentation)

[Voyage \(/tag/voyage\)](/tag/voyage)

(#).

Recherche

 Chercher dans les tags du jour

[Guerre en Ukraine \(/tag/guerre-en-ukraine\)](#)

[Russie \(/tag/russie\)](#)

[Intelligence artificielle \(/tag/intelligence-artificielle\)](#)

[Technologie \(/tag/technologie\)](#)

[Union européenne \(/tag/union-europeenne\)](#)

[France \(/tag/france\)](#)

[Allemagne \(/tag/allemande\)](#)

[Politique de l'UE \(/tag/politique-de-lue\)](#)

[Tourisme \(/tag/tourisme\)](#)

[Commission européenne \(/tag/commission-europeenne\)](#)

[sabotage \(/tag/sabotage\)](#)

[Défense \(/tag/defense\)](#)

Thèmes

[Europe \(/my-europe\)](#)

[Monde \(/infos\)](#)

[Business \(/business\)](#)

[Green \(/green\)](#)

[Next \(/next\)](#)

[Santé \(/sante\)](#)

Services

[Live TV \(/live\)](#)

[Le JT \(/bulletin\)](#)

[Prévisions météo \(/meteo\)](#)

[En continu \(/en-continu\)](#)

[Suivez-nous \(/follow-us\)](#)

[Applications \(/apps\)](#)

[Applications de messagerie \(/messaging-apps\)](#)

Plus

[A propos de Euronews \(/about\)](#)

[Commercial Services](#)

[\(https://www.euronews.com/commercial\)](https://www.euronews.com/commercial)

[Termes et Conditions](#)

[\(/terms-and-conditions\)](https://www.dailymotion.com/euronews-conditions)

[Politique des Cookies \(/cookie-policy\)](#)

[Politique de confidentialité \(/terms-and-conditions/#privacy.policy\)](#)

[Contact \(/contact\)](#)

[Suivez-nous](#)

[\(/follow-us\)](#)

[Newsletter](#)

[\(/newsletters\)](#)

[Voyage](#)
(/voyages)

[Culture](#)
(/culture)

[Vidéos](#)
(/video)

[Programmes](#)
(/programmes)

[Widgets & Services \(/widgets\)](#)
[Africanews](#)
(<https://www.africanews.com/>)

[Travailler chez Euronews \(/jobs\)](#)
[Nos journalistes \(/profils\)](#)
[Accessibilité : non conforme](#)
(/declaration-d-accessibilite)
[Modifier mes choix de cookies](#)
([javascript:Didomi.preferences.show\(\)](javascript:Didomi.preferences.show()))

Copyright © euronews 2025