

URBAN

5*GL HOTEL

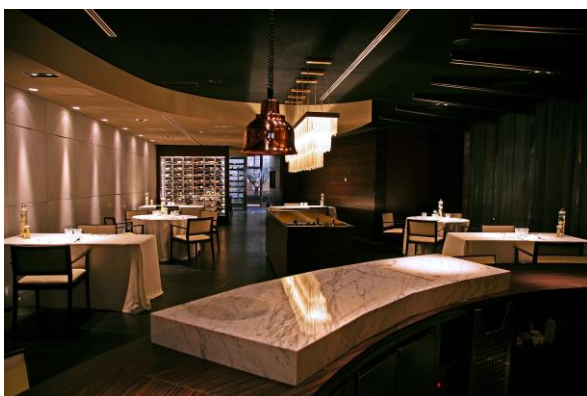
Communiqué de presse,
27 novembre 2017

L'hôtel Urban consolide sa place de référence gastronomique incontournable à Madrid avec :

- ✓ **Son restaurant CEBO récompensé d'une étoile Michelin**
- ✓ **Le nouveau concept gastronomique du GLASS par Àngel León, Chef aux quatre étoiles Michelin**

CEBO, le restaurant de l'hôtel Urban confirme être l'une des principales adresses gastronomiques de la capitale espagnole selon le fameux guide rouge. Cette première étoile Michelin est la reconnaissance du travail du Chef madrilène Aurelio Morales et son équipe mais aussi du groupe Derby Hotels Collection pour sa quête continue d'excellence et son engagement pour la gastronomie.

Après s'être formé dans les cuisines avant-gardistes de elBulli, Tickets, Comerç 24 et Abac de Xavi Pellicer et avoir été le bras droit de Paco Pérez à Miramar pendant huit ans, Aurelio Morales retourne à Madrid, sa ville natale, début 2016 pour diriger le nouveau et le plus ambitieux des projets gastronomiques du groupe Derby Hotels Collection : le restaurant CEBO de l'hôtel Urban. **En un peu plus d'un an et demi, cet élégant et intimiste restaurant est devenu l'une des principales adresses gastronomiques de Madrid. A tel point que la liste d'attente pour avoir une table s'allonge.**



La cuisine d'Aurelio Morales est une cuisine d'auteur qui se nourrit de produits naturels de saison, et qui pioche dans les saveurs d'antan. Ça n'est pas pour rien que deux de ses recettes phares, la croquette de tripes et l'anchois, sont issues de l'héritage culinaire de ses deux grands-mères. Le Chef revendique également une technique raffinée, libre et contemporaine. Un style qui se découvre aussi bien à travers le menu dégustation qui se veut être « *l'union de la technique et du produit* » d'après Aurelio Morales, qu'à la carte davantage liée « *au produit et la tradition* ».

URBAN

5*GL HOTEL

Cette proposition culinaire du restaurant CEBO s'appuie sur un cadre au luxe authentique : une décoration élégante et cosy mise en scène par Koke Clos, un éclairage soigné et des tables bien séparées qui contribuent à créer une atmosphère intime aussi bien que le service discret et dynamique.

Le pari sur la gastronomie du groupe Derby Hotels : nouveau concept gastronomique au restaurant Glass de l'Urban

Pour Aurelio Morales, cette première étoile Michelin est, avec l'affection du public, *"la meilleure reconnaissance des efforts et du travail de toute l'équipe, non seulement du CEBO mais aussi de Derby Hotels Collection et de l'Hôtel Urban"*. Un hôtel icône du luxe contemporain à Madrid qui mise fortement sur la gastronomie : d'abord avec l'ouverture du CEBO et maintenant avec l'accueil d'Angel León, Chef aux quatre étoiles Michelin, à la tête du restaurant Glass Mar.

L'hôtel Urban a en effet inauguré cet automne son nouveau projet gastronomique, le Glass Mar, où Ángel León propose une cuisine décontractée et informelle, ainsi qu'un menu conçu pour partager les saveurs de la mer qui lui sont chères. Le Chef - réputé pour sa capacité à innover avec l'incorporation d'ingrédients de la mer dans ses créations – fait ainsi évoluer le Glass Mar, un espace emblématique de Madrid depuis onze ans.



Ce pari sur la gastronomie répond également à une stratégie globale du groupe Derby Hotels Collection qui a récemment rouvert la Terraza de l'hôtel 5*GL Claris à Barcelone, un projet également dirigé par Aurelio Morales. Ainsi que les espaces KOKKA, le premier bar péruvien de Barcelone, BIG KOKKA, un restaurant nikkei (mêlant influences japonaises et péruviennes) et Palosanto pour des tapas de qualité. Selon le directeur général du groupe, Joaquim Clos, *"nous voulons offrir une valeur différentielle à chacun de nos hôtels à travers une offre culinaire de la plus haute qualité"*.

URBAN

5*GL HOTEL

Séjour Stay & CEBO à partir de 399€ la nuit comprenant l'hébergement dans la chambre de son choix avec petit-déjeuner buffet ainsi qu'un menu dégustation par personne au restaurant CEBO.

Informations pratiques :

Adresse du restaurant CEBO: Carrera San Jerónimo 34. Madrid

Téléphone: +34 91 787 77 70

Du mardi au samedi de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 22h30

Prix moyen à la carte : 70 €

Menu dégustation : 95 € hors boissons

<http://www.derbyhotels.com/fr/>

<http://www.derbyhotels.com/fr/hotels-3/hotel-urban-4/>

Télécharger des visuels :

<https://www.dropbox.com/sh/ugwq5azesxteveo/AABHqCnDxUIBggRvgo3A49cba?dl=0>



**DESIGN
HOTELS™**

L'hôtel Urban est membre de Design Hotels

A propos du Groupe Derby Hotels Collection

Fondé en 1968, le groupe hôtelier Derby Hotels Collection est l'un des plus prestigieux d'Espagne. Ses hôtels sont uniques et originaux. Chaque établissement héberge en son sein une collection unique d'œuvres d'art ancien ou contemporain, passion du président de la chaîne, Jordi Clos. Son fils Joaquim Clos, directeur général du groupe, signe le design et la décoration de ses hôtels, signes distinctifs du groupe et de la famille Clos.

Le groupe compte actuellement 22 établissements à Barcelone, Madrid, Londres et Paris. Parmi ceux-ci, à Barcelone, le Claris 5GL*, membre de Small Luxury Hotels of the World et de Design Hotels a été sélectionné comme le meilleur hôtel urbain d'Europe par la prestigieuse maison d'édition Condé Nast Johansens et a fait partie de la sélection T+L World's Best Hotels, qui publie la liste très réputée des 500 meilleurs hôtels du monde dans le magazine Travel + Leisure. <http://www.derbyhotels.com>

Contacts Médias

Sandra Pacheco Messibah

Agence Evolve PPM

Tél : 06 21 61 68 11

Email : sandra@agence-ppm.com



derbyhotels.com
[@Derby_Hotels](https://www.facebook.com/Derby_Hotels)
[#DerbyHotelsCollection](https://www.instagram.com/DerbyHotelsCollection)