



Le projet Pintxos regroupe les 99 meilleurs pintxos de Donostia/San Sebastián, sélectionnés par des chefs locaux étoilés au guide Michelin.

- La liste, qui sera mise à jour annuellement, est élaborée par les 11 chefs étoilés Michelin de Gipuzkoa. Il ne s'agit pas d'un classement: tous les pintxos sont évalués de la même manière.
- La version app Pintxos est disponible gratuitement sur le Play Store (Android) et l'App Store (iOS). Elle sera prochainement publiée sur papier.
- Vous trouverez dans l'app tous les détails des 99 pintxos sélectionnés, ainsi que les établissements où les trouver.
- L'utilisateur peut également évaluer les pintxos et en proposer d'autres, qui pourraient apparaître dans les éditions futures de la liste.
- Pintxos propose des itinéraires et indique les établissements qui se trouvent à proximité et ceux qui sont ouverts.

Le Pintxo (*tapa*) est l'un des symboles du Pays Basque et plus particulièrement, de Donostia/San Sebastián. Pour des raisons culinaires mais aussi sociales et culturelles, il s'agit d'un attribut de notre marque pays.

Présentée par **Dimension et The Specialist, Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best** est une liste qui vise à exalter les valeurs des tapas Donostia/San Sebastián. Il ne s'agit pas d'un classement, son objectif est de reconnaître les efforts

que font les chefs pour créer ces bijoux gastronomiques avec des produits de la plus haute qualité.

Parmi la grande variété de tapas disponible dans la ville, nous avons fait une sélection des plus représentatives en utilisant des outils d'exploration de données (*data mining*). Beaucoup d'établissements ont été visités dans les différents quartiers, pour compléter le résultat et n'en oublier aucun. Cette sélection a été partagée avec les 11 chefs étoilés Michelin de Gipuzkoa : **Juan Mari et Elena Arzak (Arzak), Pedro Subijana (Akelarre), Martín Berasategui (Martín Berasategui), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Gorka Txapartegi (Alameda), Rubén Trincado (El Mirador de Ulia), Aitor Arregi (Elkano), Paulo Airaudo (Amelia) et Dani López (Kokotxa)**, qui ont voté de façon anonyme selon leurs préférences et ont même ajouté de nouvelles propositions. Le résultat est la liste des **99 meilleurs pintxos de Donostia/San Sebastián, retenus anonymement** par tous les chefs étoilés Michelin de Gipuzkoa, qui ignorent également quelles sont les pintxos sélectionnés par chacun d'entre eux.

Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best est une liste qui sera mise à jour chaque année. Présentée au départ via une application déjà disponible gratuitement sur le Play Store (Android) et App Store (iOS), elle sera prochainement publiée également sur papier. Vous trouverez dans l'app tous les pintxos, ainsi que les établissements où les trouver. **Les utilisateurs peuvent également évaluer les pintxos** et en proposer d'autres susceptibles de figurer dans les éditions futures de la liste. Ces propositions seront évaluées par notre jury de chefs et ainsi, tous ensemble, nous dresserons la liste des prochaines années. Ces votes seront également pris en compte pour mettre en évidence le pintxo préféré des utilisateurs. **L'app Pintxos propose également des itinéraires** et indique les établissements qui se trouvent à proximité et ceux qui sont ouverts au moment de la recherche. Une autre option permet de filtrer les pintxos par viande, poisson ou légumes.

Pour **télécharger l'app Pintxos**, à la fois pour Android et iOS: <http://l.ead.me/bb0vtd>

Web : <https://pintxos.es>

L'origine historique du pintxo

Selon sa biographie non autorisée, son origine remonterait au années 1930, au bar la Espiga de la rue San Marcial, bien qu'il n'existe aucune donnée le certifiant. Un établissement proche de la plage de La Concha, fréquenté par les habitants locaux et les touristes aristocrates, qui passaient de longues périodes dans la ville.

En 1946, le film Gilda, avec Rita Hayworth comme actrice principale, remplit les salles de cinéma. Et c'est à cette époque que naît **la « gilda », au bar Casa Vallés de la rue Reyes Católicos**, de Donostia/San Sebastián, où un client enfile sur une pique à apéritif des piments, un anchois et une olive. D'où son nom : *pintxo* (pique).

Mais qu'est-ce qu'un pintxo ?

Le *pintxo* actuel, plus élaboré et complexe que ses ancêtres, n'a rien à voir avec les tapas, encas ou rations d'autrefois. **Il s'agit d'une bouchée individuelle, soignée dans les moindres détails et bien souvent préparée à la minute.**

Les *pintxos* sont des bijoux culinaires. **Ils sont élaborés avec les produits les plus typiques et habituels de la cuisine basque** (merlu, morue, anchois, chipirons, champignons...). Certains sont apparemment simples, d'autres tellement raffinés qu'il s'agit réellement de haute cuisine en miniature. Depuis le milieu des années 1990, l'élaboration des *pintxos* est devenue un art, aux nouvelles saveurs, textures, odeurs ou couleurs. Tradition et innovation se côtoient dans les rues de la vieille Ville de Donostia/San Sebastián, où certains considèrent y avoir vécu leur meilleure expérience gastronomique.

Mais déguster des *pintxos* est une expérience différente, au-delà de la qualité gastronomique. Selon la tradition, il faut visiter plusieurs établissements proches les uns des autres, déguster, debout, au comptoir, ou dans la rue, les bouchées chaudes, que vous commandez au serveur ou les froides, en libre service . Une fois terminé , vous dîtes au serveur ce que vous avez consommé, il vous fait confiance et vous lui payez l'addition. **La «*tournée pintxos*» à Donostia/San Sebastián est une expérience unique au monde.**

Pour plus d'informations ou demander un rendez-vous, veuillez contacter prensa@pintxos.es ou téléphoner au +0034 943320310 (Jon Martija).