

Amelia by Paulo Airaudo ouvre ses portes à l'Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, Saint-Sébastien

Le restaurant deux étoiles Michelin de Paulo Airaudo entame un nouveau chapitre à Saint-Sébastien au sein de l'emblématique Hotel María Cristina



[Plus de photographies en haute définition ici](#)

Donostia/Saint-Sébastien, le 5 mai 2026.- Amelia by Paulo Airaudo a officiellement ouvert ses portes à l'Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, concrétisant ainsi le projet annoncé en 2025 et marquant le début d'une nouvelle étape pour l'un des restaurants les plus reconnus de la gastronomie contemporaine en Espagne.

Installé dans un espace unique au sein de l'hôtel, le restaurant s'intègre pleinement à l'univers de l'Hotel María Cristina, renforçant sa position parmi les grandes destinations européennes de la haute gastronomie.

Construit par la Sociedad de Fomento de San Sebastián et inauguré le 9 juillet 1912, l'Hotel María Cristina a été nommé en hommage à la reine María Cristina de Habsbourg-Lorraine, grande amoureuse de la ville et nommée maire honoraire en 1926. Propriété municipale via la Sociedad de Fomento et géré par Marriott International sous la marque The Luxury Collection, l'hôtel est depuis plus d'un siècle un symbole d'élégance et d'hospitalité.

Avec l'ouverture d'Amelia, l'Hotel María Cristina complète son univers gastronomique et renforce sa position comme l'une des grandes références européennes de l'hôtellerie de luxe et de la haute cuisine.

L'arrivée d'Amelia représente l'union entre l'élégance intemporelle de l'hôtel et la proposition culinaire de Paulo Airaudó, chef argentin aux racines italiennes qui a fait de Saint-Sébastien sa maison depuis 2017. Avec huit étoiles Michelin à son actif et des restaurants dans des villes comme Barcelone, Hong Kong, Florence ou Bangkok, Airaudó est aujourd'hui l'un des noms les plus influents de la gastronomie internationale.

Le restaurant occupe un espace conçu par l'architecte Javier Orduña, du cabinet Biarkio Arquitectura, imaginé comme un environnement élégant, sophistiqué et intimiste. Le projet s'articule autour d'une cuisine ouverte entourée d'un comptoir pouvant accueillir douze convives ainsi que deux tables supplémentaires, créant une expérience proche et directe entre la cuisine et la salle.

La proposition gastronomique repose sur le concept d'« omakase italien », où le client se remet entre les mains du chef et de son équipe pour vivre un parcours unique. Airaudó développe une cuisine personnelle inspirée de ses racines italiennes et d'une vision ouverte et contemporaine, avec une attention particulière portée aux produits de la mer et à une sélection d'ingrédients répondant à sa propre conception du produit, sans contraintes géographiques. Le résultat est une expérience qui allie précision technique, élégance et émotion dans un menu en constante évolution.

Cette ouverture s'inscrit dans le cadre de la collaboration entre Paulo Airaudó Group et l'Hotel María Cristina, avec le soutien de la Sociedad de Fomento de San Sebastián, dans le cadre de sa stratégie visant à promouvoir la gastronomie comme secteur clé pour la ville. Amelia fait également partie des projets sélectionnés dans le programme d'accélération EKINN+ Gastro, destiné à promouvoir le talent, le renouvellement générationnel et le rayonnement international de Donostia/Saint-Sébastien comme capitale gastronomique.

À propos de l'Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, Saint-Sébastien

Inauguré le 9 juillet 1912 et baptisé en hommage à la reine María Cristina, qui aimait passer de longues périodes de vacances à Saint-Sébastien, l'Hotel María Cristina est une véritable icône de la ville. Géré par Marriott International sous sa marque de luxe The Luxury Collection, l'hôtel a eu, au cours de ses 113 années d'histoire, le privilège d'accueillir certaines des personnalités les plus marquantes du XXe siècle, de la royauté et de l'aristocratie aux grandes figures de la culture et du cinéma, grâce à son lien étroit avec le Festival International du Film de Saint-Sébastien.

Chaque année depuis 1953, l'hôtel devient le lieu de résidence et le quartier général des plus grandes stars nationales et internationales, parmi lesquelles Elizabeth Taylor, Gregory Peck, Alfred Hitchcock, Steven Spielberg, Sophia Loren, Bette Davis, Susan Sarandon, Mel Gibson, Pedro Almodóvar, Woody Allen ou Brad Pitt. Véritable institution des événements sociaux et familiaux des habitants de Saint-Sébastien, l'Hotel María Cristina demeure un acteur majeur de la vie sociale et culturelle de la ville.

À propos du chef Paulo Airaudó

Né en Argentine dans une famille d'origine italienne et installé à Donostia/Saint-Sébastien depuis 2016, Paulo Airaudó est le fondateur de Paulo Airaudó Group, basé dans la ville. Le groupe réunit aujourd'hui dix restaurants, huit étoiles Michelin et des opérations en Espagne, en Italie, à Hong Kong et en Thaïlande. Les projets d'Airaudó vont des restaurants gastronomiques aux concepts plus décontractés ainsi qu'aux tavernes traditionnelles.

En 2017, il a lancé Amelia à Saint-Sébastien, son projet le plus personnel, aujourd'hui récompensé de deux étoiles Michelin. Depuis 2019, il a développé son univers gastronomique avec des établissements comme IBAI (une étoile Michelin), la trattoria et pizzeria La Bottega de Filippo et Egosari, un bar à pintxos et restaurant de cuisine basque traditionnelle situé en plein cœur de la vieille ville, tous à Saint-Sébastien ; Aleia à Barcelone (deux étoiles Michelin) ; NOI au Four Seasons Hotel Hong Kong (deux étoiles Michelin) ; et Luca's à l'hôtel La Gemma de Florence (une étoile Michelin).

Au cours de la dernière année, il a également inauguré trois nouveaux restaurants gastronomiques à l'international : Sartoria dans l'Empire Tower à Bangkok ; Da Lorenzo au NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi à Venise ; et Belén à l'Hotel InterContinental de Chiang Mai, dans le nord de la Thaïlande.

Pour plus d'informations:

Marriott international

Marta López de Cervantes Villarrubia

Marta.lopezdecervantes@marriott.com

M: +34 627 203 850

Paulo Airaudó Group

Daniel Arbós Basco

daniel.arbos@inbesting.es

M: +34 678 607 398