

PRIX

En 1994, il reçoit le prix prestigieux “Fourchette d'argent”, décerné tous les deux ans par des gastronomes français reconnus pour saluer un parcours professionnel.

Il obtient le prix de meilleur pâtissier espagnol de 1995 dans le guide “Lo mejor de la gastronomía española 1996” (Le meilleur de la gastronomie espagnole) de Rafael García Santos, ainsi que les prix “Pil-Pil” au meilleur plat créatif et au meilleur plat de 1995.

Il est désigné Meilleur Cuisinier Espagnol par l'Académie Espagnole de Gastronomie et la "Cofradía de la Buena Mesa" (Confrérie de la Bonne Table) en 1996.

Il reçoit le prix du cuisinier de 1997, décerné par le guide “Lo mejor de la gastronomía española 1998” de Rafael García Santos.

En novembre, le Restaurant Martín Berasategui obtient une note de 18 sur 20 dans la catégorie “Prestige” du guide gastronomique français Gault Millau.

L'Académie Internationale de la Gastronomie lui donne, en 1997 à Beyrouth, le Grand Prix de l'Art de la Cuisine.

L'année suivante, en 1998, L'Académie Basque de Gastronomie lui décerne le Prix “Euskadi” de Gastronomie. Martín Berasategui reçoit le Prix du Meilleur Restaurateur.

Berasategui obtient le prix Gourmetour du Meilleur Cuisinier de 1999. Le Gouvernement Basque lui attribue le Prix Euskadi de Gastronomie du Meilleur cuisinier de la Communauté Autonome Basque de 1998.

En 2000, il reçoit le prix Pil-Pil de Gastronomie Basque pour le meilleur plat de l'année, grâce aux “Coquilles Saint-Jacques marinées accompagnées de foie de lotte et de glace à l'huile d'olive”.

En 2001, le guide Gourmetour lui décerne à Madrid la reconnaissance extraordinaire à son parcours professionnel, dans le cadre du XV. Salon International du Club des Gourmets.

En novembre de la même année, il obtient une note de 9,5 sur 10 dans le guide “Lo mejor de la gastronomía española 2002” de Rafael García Santos.

Son restaurant de Lasarte figure en 2004 parmi les six meilleurs restaurants européens du “Guida delle Guide” de la revue italienne “Panorama”, le classement étant calculé en fonction de la moyenne des notes apparaissant dans les meilleurs guides d'Europe. Il obtient ainsi 98,3 points sur 100.

En janvier 2005, il reçoit le Prix Sabino Arana dans la catégorie “Société”, décerné par la fondation du même nom.

En novembre 2005, Martín Berasategui obtient la reconnaissance des meilleurs chefs du monde, puisqu'il est reconnu comme l'un des meilleurs cuisiniers d'Europe lors des Miljonair Culinary Awards 2005, avec le français Michel Bras. Les votes sont réalisés par les tous les “trois étoiles Michelin”.

2006 : en mai, le jury des Prix Gourmand, considérés comme les Oscars de la gastronomie, décerne un prix spécial au livre “Kursaal Martín Berasategui, una selección de grandes recetas”, publication recueillant les meilleures créations du cuisinier lauréat en 25 ans de profession.

Au mois de décembre de la même année, Berasategui reçoit un hommage en la ville italienne de Sorrento, dans le cadre des III. Journées Gastronomiques organisées par Villa Massa, hommage célébrant ses 30 ans de carrière. L'organisation déclare que “Martín Berasategui est l'un des chefs espagnols les plus créatifs et passionnants du monde”.

De même, en décembre, le Gouvernement Basque lui attribue le Prix Euskadi du Tourisme 2006, aux côtés de ses confrères Juan Mari Arzak et Pedro Subijana, tous trois détenteurs de trois étoiles Michelin à San Sebastián. Le Département Basque de Tourisme salue “la valeur touristique de la gastronomie basque”.