

## Madrid : l'hôtel Urban présente CEBO, la nouvelle proposition gastronomique signée Aurelio Morales

- **CEBO est au cœur du nouveau projet de restauration de Derby Hotels Collection dans la capitale espagnole**
- **L'hôtel Urban 5\*GL mise sur une cuisine de marché à la fois méditerranéenne, catalane et madrilène**
- **Le restaurant bénéficie de l'énergie du cuisinier Aurelio Morales et de l'expérience de Paco Patón en tant que chef de salle**

Visuels haute



définition : <https://www.dropbox.com/sh/0u2cl3gm8mqxz8s/AADeDRTqTDnylG1PaGQ3D-pJa?dl=0>

L'hôtel Urban 5\*GL de Derby Hotels Collection inaugure **CEBO**, son nouveau restaurant gastronomique qui mise sur une cuisine de marché à la fois méditerranéenne, catalane et madrilène, avec **Aurelio Morales** en cuisine et **Paco Patón** en salle.

CEBO est une proposition culinaire exclusive : un concept de **cuisine contemporaine, évolutive et libre qui mise sur les produits locaux** et dont la carte évolue au gré des saisons.

**L'établissement accueille seulement 25 convives par service, avec un menu se déclinant en deux versions** : un menu court, composé de 15 plats, et la version longue en 20 plats, qui mettent la cuisine méditerranéenne à l'honneur et la cuisine madrilène.

### Cuisine de marché : l'alliance de la technique et du goût

La gastronomie de CEBO atteint le parfait équilibre entre la maîtrise technique et la mise en valeur du produit. Elle marie élégamment saveurs catalanes et madrilènes.

Les poissons et légumes de saison sont à l'honneur sur une carte qui propose également des viandes. Sur la carte, seul le nom de l'ingrédient principal apparaît, sans aucun détail sur sa présentation ou sa préparation. Les *calçots* (variété d'oignons catalans), les *callos* (tripes), les *espardenyas* (concombres de mer), la *gamba roja de Palamós* (crevette rouge), le *Jarrete de Madrid* (jarret), le *chipirón de la Costa Brava* (petit calmar) ou les desserts Petit Fours du couvent ou de la Boqueria sont les éléments-clés du menu.



### Aurelio Morales, jeunesse et énergie dans la cuisine de CEBO

Agé de trente-trois ans, le chef cuisinier madrilène **Aurelio Morales** assure la direction gastronomique de CEBO. Il développe une **cuisine contemporaine et sophistiquée qui met l'accent sur la qualité des aliments**. « *Il s'agit d'une cuisine évolutive qui fait part d'un grand respect pour le produit. Les clients trouveront chez CEBO des plats faisant appel à leur mémoire gustative à travers les saveurs, la technique et le service* », souligne-t-il.



Aurelio Morales s'est orienté vers la cuisine dès son plus jeune âge. Il a été formé dans des restaurants prestigieux comme El Bulli, Tickets, Àbac ou Echaurren. Il a aussi travaillé en tant que chef cuisinier au restaurant Miramar, deux étoiles Michelin, à Llançà (Géronne) et, pendant

huit ans, comme responsable créativité du groupe dirigé par le chef Paco Pérez.

## Paco Patón, carrière et expérience dans le service

**Francisco Patón** est actuellement directeur Alimentation et boissons des hôtels Villa Real et Urban. **Il assure la direction du service en tant que chef de salle chez CEBO.**

Il a reçu plusieurs récompenses durant sa longue carrière, notamment le Prix national espagnol de gastronomie **du** meilleur directeur de salle.



La décoration a été dirigée par Koke Clos, qui a conçu le restaurant comme un **espace à part au sein de l'hôtel, avec un style propre**. CEBO possède deux entrées ; l'une ouvrant sur le hall et l'autre, sur l'extérieur. Elles donnent sur une première salle où le client se voit offrir un cocktail d'accueil et des mises en bouche tandis qu'il choisit son menu.



Le salon principal, où trône une majestueuse lampe de cristaux de quartz, se distingue par son sol en granit noir du Zimbabwe, des murs en béton, des panneaux d'ébène doré et des mosaïques en feuille d'or de Bisazza. Il dispose d'un comptoir central sur lequel **la brigade prépare entrées et desserts sous**

**les yeux des convives.** Le lieu possède également une salle privée, pour 6 à 8 personnes, séparée du salon par une grande vitrine où se trouvent plus de 140 bouteilles de champagne, de cava et de vin. Cet espace permet aux clients de voir le chef élaborer les différents plats qu'ils s'appêtent à déguster à travers une fenêtre donnant sur sa « cuisine-laboratoire ».

## La nouvelle offre gastronomique de l'hôtel Urban

CEBO est le **point de départ du nouveau projet de restauration de l'hôtel Urban** et aspire à devenir une référence dans la capitale espagnole. L'Urban complétera la stratégie en proposant une toute nouvelle offre gastronomique.

### FICHE TECHNIQUE CEBO :

**Chef :** Aurelio Morales

**Chef de salle :** Paco Patón

**Capacité :** 25 couverts par service

**Horaires de la cuisine :**

Fermé les dimanche et lundi

Du mardi au samedi : de 13 h 30 à 15 h 30

et de 20 h 30 à 22 h 30

**Téléphone :** (+34) 91 787 77 70

**Adresse :** Carrera San Jerónimo 34 - 28014 Madrid - Espagne

### À propos de Derby Hotels Collection

Fondée en 1968, Derby Hotels Collection est l'une des plus prestigieuses sociétés hôtelières d'Espagne. Ses hôtels, un subtil mélange d'art, de culture et de luxe, sont uniques et originaux. Chaque établissement accueille une singulière collection d'œuvres d'art ancien et contemporain. Chacun d'eux est unique et inimitable. Une expérience nouvelle et étonnante. Actuellement, l'entreprise possède 22 établissements de luxe à Barcelone, Madrid, Londres et Paris.

Jordi Clos, passionné par l'hôtellerie, l'art, la culture et Barcelone, est le président de Derby Hotels Collection et Joaquim Clos le directeur général de la chaîne. Le sceau et l'identité de la famille Clos imprègnent les moindres espaces de leurs hôtels et appartements.

**derbyhotels.com @Derby\_Hotels | cebomadrid.com @cebomadrid**

### Pour plus d'information presse :

Derby Hotels Collection

Helena Viñas

Tél : +34 93 366 88 00

Email : [hvinas@derbyhotels.com](mailto:hvinas@derbyhotels.com)

