

Guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo e Guia MICHELIN Suíça 2015

Record de estrelas e Bib Gourmand em ambos os guias

Visando uma maior simplicidade, a seleção 2015 da Bélgica e Luxemburgo é a demonstração de que a cozinha centrada no produto vive um momento de esplendor. Por seu lado, o guia MICHELIN Suíça 2015 atinge um record de restaurantes com estrelas ao incorporar 117 estabelecimentos recompensados, quase mais 40% que há cinco anos. Dos mesmos, 18 conseguem estrela pela primeira vez este ano.

O guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2015

A Michelin deu a conhecer a seleção da 59ª edição do guia MICHELIN *Bélgica e Luxemburgo*, que recopila 1.742 estabelecimentos, dos quais 667 hotéis e 1.075 restaurantes. Nesta edição de 2015, dez restaurantes da Bélgica e um do Luxemburgo conseguem uma estrela.

“Ao percorrerem as estradas da Bélgica e do Luxemburgo, os inspetores do guia MICHELIN notaram que os chefes continuam a apostar na simplicidade nos seus pratos para oferecer aos seus clientes uma cozinha mais saborosa, mais autêntica e fundamentada nos produtos locais e de temporada” indicou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. *“Esta 59ª edição é o fiel reflexo do que acontece no terreno: os chefes são inventivos e mostram curiosidade para misturar a cozinha tradicional com sabores chegados de outras partes, controlando os preços para oferecer uma cozinha mais acessível”.*

Em categoria de três estrelas, os restaurantes *De Karmeliet* (Bruges), *Hof van Cleve* (Kruishoutem) e *Hertog Jan* (Zedelgem) mantêm as suas estrelas em 2015, permanecendo, assim, no firmamento da gastronomia mundial. A mudança de *Hertog Jan* para um celeiro magnificamente restaurado foi um êxito. Agora compreende-se a importância que têm na cozinha do chefe De Mangeleer os legumes que cultiva na sua horta.

Em Bruxelas, três restaurantes obtêm uma estrela pela primeira vez: **Le Pigeon Noir** (Uccle), que propõe uma cozinha tradicional que reúne simplicidade nos pratos com sabores originais; **Le Monde est Petit** (Etterbeek), onde o chefe mistura especialidades locais com produtos mais exóticos e, por último, o restaurante **Da Mimmo** (Woluwe-Saint-Lambert), que oferece autêntica cozinha italiana.

Em Valónia, quatro restaurantes conseguem uma estrela este ano. **Héliport Brasserie**, de Liège, que propõe uma cozinha refinada e generosa; **Aux petits oignons**, em Jodoigne, onde o chefe oferece aos seus clientes pratos sutis e contemporâneos. Quanto ao restaurante **Philippe Meyers**, situado em Braine-l'Alleud, e ao **Les Pieds dans le Plat**, em Marenne, ambos distinguidos até agora com um Bib Gourmand no guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo, provam que é perfeitamente possível conjugar um altíssimo nível de cozinha com uma boa relação qualidade/preço para o maior desfrute de todos.

Este ano, Flandres acolhe três novos restaurantes de uma estrela, dois deles situados em Gante e arredores: **D'Oude Pastorie**, em Lochristi, e **Publiek**, um novo estabelecimento que gere o chefe Olly Ceulenaere, que oferece uma cozinha particularmente saborosa a preços módicos. Estes dois estabelecimentos mostram como o panorama gastronómico não para de evoluir e desenvolver em Gante ano após ano. Finalmente, em Ambères destaca **The Jane**, situado numa imponente capela transformada num moderno restaurante pelos chefes holandeses Sergio Herman e Nick Bril, antigos cozinheiros do restaurante Oud Sluis (três estrelas na Holanda, que fechou em 2013).

No Grão-Ducado do Luxemburgo, um restaurante consegue este ano uma estrela no guia MICHELIN: **La Cristallerie**, na cidade de Luxemburgo, um belo local onde se honra a cozinha tradicional com uma paleta de finos sabores e suculentos pratos.

O guia MICHELIN *Bélgica e Luxemburgo* 2015 recompensa também 159 restaurantes Bib Gourmand, dos quais 34 novos (assinalados no guia com o pictograma 🍷), os Bib Gourmand reconhecem os estabelecimentos que oferecem um menu completo a um preço máximo de 37 euros). O número de restaurantes distinguidos com um Bib Gourmand não para de aumentar ano após ano, exemplo de que os chefes estão cada vez mais conscientizados para combinar uns pratos de qualidade com preços módicos, qualquer que seja o estilo da cozinha.

O guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2015 reúne 1.742 estabelecimentos, entre os quais 667 são hotéis (dos quais 129 casas rurais) e 1.075 restaurantes:

- ✓ 137 restaurantes com estrelas.
 - 3 restaurantes 🌟🌟🌟
 - 17 restaurantes 🌟🌟
 - 117 restaurantes 🌟, dos quais 11 novos
- ✓ 159 restaurantes Bib Gourmand 🍷 dos quais 34 novos.

O Guia MICHELIN Suíça 2015

A nova seleção do guia MICHELIN *Suíça* 2015 recopila 852 hotéis e 887 restaurantes de todas as categorias de conforto e preço.

«A Suíça continua a ser o país do guia MICHELIN com maior número de restaurantes com estrelas por habitante», comentou o diretor internacional dos guias MICHELIN. “Graças à elevada densidade de restaurantes de grande qualidade, a gastronomia suíça é especialmente dinâmica: a oferta é de uma enorme diversidade, desde restaurantes nos quais se come muito bem num ambiente relaxado até aos locais de longa tradição que oferecem uma cozinha excepcional, sem esquecer os numerosos estabelecimentos



situados a grande altura. Para os amantes dos desportos de inverno que apreciam a boa cozinha, a Suíça é um destino ideal”.

Todos os anos, o guia MICHELIN *Suíça* distingue 18 novos estabelecimentos com uma estrela, quer proponham uma cozinha tradicional, moderna ou inovadora. Entre estes estabelecimentos, cinco encontram-se na região do Reno superior, dois deles em Zurique, **Maison Manesse** e **Sankt Meinrad** e um em Basileia, **Les Quatre-Saisons**. No cantão de Lucerna, a pequena comuna de Vitznau, situada na ribeira do lago dos Quatro Cantões e que tem apenas 2.000 habitantes, está-se a tornar progressivamente em centro da gastronomia helvética, com um restaurante de duas estrelas e dois novos restaurantes de uma estrela: **PRISMA** e **Sens**.

Graças ao seu alto nível gastronómico, a Suíça francófona conta atualmente com três novos restaurantes de uma estrela: **Les Alpes**, em Orisières, **Damien Germanier**, em Sión, e **La Table-Hôtel Le Sapin**, situado em Charmey. Por último, no cantão de Tessin, o restaurante **Tentazoni**, em Cavigliano, consegue uma estrela este ano. No total, o guia inclui 96 restaurantes de uma estrela na Suíça, em comparação com os 69 recopilados há quatro anos.

Quanto à categoria de três estrelas, a mais alta distinção que atribui o guia MICHELIN, os restaurantes **Schauenstein**, em Fürstenu e **Hôtel de Ville**, em Crissier, que conservam em 2015 as suas estrelas. Este reconhecimento máximo, que recompensa os estabelecimentos que propõem uma “cozinha excepcional, mesa que justifica a viagem”, concede-se somente a uma centena de restaurantes em todo o mundo. Os 19 restaurantes de duas estrelas da Suíça mantiveram também a sua distinção.

Nas suas viagens pelas regiões helvéticas à procura dos melhores estabelecimentos do país, os inspetores do guia MICHELIN observaram que cada vez mais restaurantes oferecem uma cozinha de qualidade, de alto nível, servida num ambiente muito mais descontraído e informal.

Novo record de Bib Gourmand

Exemplo do gosto dos chefes e do grande público por uma cozinha de qualidade a preços módicos, nunca uma edição do guia MICHELIN *Suíça* tinha contado com tantos restaurantes Bib Gourmand. O número de estabelecimentos que conseguem esta distinção não para de aumentar cada ano: em 2015, o guia MICHELIN *Suíça* inclui 31 novos, isto é, 111 restaurantes Bib Gourmand no total. O Bib Gourmand, cujo pictograma é um Bibendum a lambe-se, distingue aquelas mesas que propõem um menu completo (entrada, prato principal e sobremesa) por um máximo de 65 francos suíços.

O guia MICHELIN *Suíça* 2015 recopila 852 hotéis e 887 restaurantes de todas as categorias de conforto e preço, dos quais:

- ✓ 117 restaurantes com estrelas
 - 2 restaurantes 🌟🌟🌟
 - 19 restaurantes 🌟🌟
 - 96 restaurantes 🌟 dos quais, 18 novos
- ✓ 111 restaurantes 🍷, dos quais 12 novos

A propósito do Guia MICHELIN

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 24 países, é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente as estradas da Bélgica, Luxemburgo e Suíça à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas, no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. Com efeito, a sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque, em Zurique ou em Bruxelas.

Já há mais de um século que a coleção dos guias MICHELIN facilita as deslocações das pessoas, propondo-lhes uma seleção dos melhores restaurantes, hotéis e casas rurais de todo o mundo. Os guias MICHELIN, que totalizam 24, abrangem atualmente outros tantos países de quatro continentes.

*A missão da **Michelin**, líder do setor do pneu, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões. A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 111.200 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 países diferentes. O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO
Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

