

O guia MICHELIN *Chicago* 2014

A Michelin publica a quarta edição do guia dos melhores restaurantes de Chicago

O guia MICHELIN conta este ano com 25 restaurantes com estrela, exemplo da excelência culinária de Chicago e da sua região. Esta quarta edição do esperado Guia MICHELIN Chicago já está a venda.

Dois novos endereços entram na categoria de restaurantes com duas estrelas. *Sixteen*, que conseguiu a sua primeira estrela no ano passado, ganhou a segunda este ano. Instalado no piso 16 do hotel Trump International, o estabelecimento oferece uma vistas excepcionais da cidade e uma cozinha contemporânea e criativa realizada pelo chefe Thomas Lents. *Grace*, situado em West Randolph, propõe uma cozinha elegante num estilo contemporâneo elaborada pelo chefe Curtis Duffy que ilustra perfeitamente a criatividade e inovação que fazem de Chicago um lugar único.

Graças a estes novos endereços, a edição 2014 do Guia MICHELIN *Chicago* conta com quatro estabelecimentos de 🌟🌟, dos quais *L20* e *Graham Elliot* já foram recompensados em 2013.

Na categoria de restaurantes com 🌟, cinco endereços conseguem pela primeira vez esta distinção, entre eles, *El Ideas*, *The Lobby* ou *North Pond*, um estabelecimento apreciado na cidade, onde o chefe Bruce Sherman convida a descobrir uma cozinha com toques acentuadamente americanos. Outra das mesas distinguidas este ano é *Elizabeth*, dirigida pela jovem chefe Iliana Regan. Neste restaurante cheio de encanto, saboreia-se uma cozinha incrivelmente criativa. Quanto a Noah Sandoval, chefe de *Senza*, propõe uns pratos saudáveis sem glúten, conjugando sutileza e criatividade.

Alinea, distinguido com 🌟🌟🌟, aparece também na edição de 2014. As três estrelas do Guia MICHELIN estão consideradas como a mais alta recompensa internacional no mundo da gastronomia. Pouco mais de uma centena de restaurantes no mundo ostentam esta conceituada distinção.

Também propõe 69 Bib Gourmand (🍷). Selecionados pelos inspetores Michelin pela sua excelente relação qualidade/preço, os Bib Gourmand servem dois pratos e um copo de vinho ou sobremesa por um máximo de 40 dólares, sem incluir impostos nem gorjeta.

“Chicago oferece uma cozinha inovadora e especialmente vanguardista. O panorama culinário não se parece nada aos de Nova-Iorque ou São Francisco: os chefes criaram um estilo próprio contemporâneo, partindo das influências da cozinha molecular. O resultado: pratos de uma notável criatividade”, declarou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN.

O mero fato de aparecer no Guia MICHELIN *Chicago* 2014 é por si só uma garantia de excelência e qualidade culinária. Mais de 400 estabelecimentos aparecem na edição deste ano. Encontram-se repartidos tanto nos bairros do centro da cidade como nos arredores. Este ano, os inspetores Michelin recopilaram 47 estilos de cozinha diferentes, o que exemplifica a extraordinária diversidade gastronómica da região.

A propósito do Guia MICHELIN

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 23 países, é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos incluídos no guia foram selecionados pelos famosos inspetores Michelin, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente os diversos bairros de Chicago à procura dos melhores estabelecimentos.

Contratados na localidade, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas pelos inspetores, no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Garantia da sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas.

Para avaliar a qualidade de 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, tanto ao longo do tempo como de todo o menu.

Estes critérios objetivos são respeitados por todos os inspetores do Guia MICHELIN, tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. Com efeito, aplicados no mundo inteiro, garantem uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, a menção de uma estrela tem o mesmo valor em Paris, em Chicago, em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Foi no fim do século XIX quando a Michelin patenteou o primeiro pneu para automóvel. Esta invenção, que marcaria a história da mobilidade, permitiu aos automobilistas percorrer grandes distâncias numa só viagem. Posteriormente, com o desejo de facilitar ainda mais o movimento de viajantes, o Grupo lançou uma coleção de guias e mapas pormenorizados, dos quais o conceituado Guia MICHELIN é o mais conhecido mundialmente.

*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 113.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados em 18 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).*

O guia MICHELIN *Chicago* 2014: Restaurantes com estrelas



Cozinha excepcional que justifica por si só a viagem

Estabelecimento	Distrito	Conforto	Chefe
Alinea	Lincoln Park & Old Town		Grant Achatz



Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho

Estabelecimento	Distrito	Conforto
Grace	West Loop	
graham elliot	River North	
L2O	Lincoln Park & Old Town	
Sixteen	River North	



Uma muito boa mesa na sua categoria

Estabelecimento	Distrito	Conforto
Acadia	Chinatown & South Loop	🍴🍴🍴
Blackbird	West Loop	🍴🍴
Boka	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴🍴
El Ideas	Pilsen, Little Italy & University Village	🍴🍴
Elizabeth	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Everest	Loop	🍴🍴🍴
Goosefoot	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Lobby (The)	River North	🍴🍴🍴
Longman & Eagle	Humboldt Park & Logan Square	🍴
Mexique	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
Moto	West Loop	🍴🍴🍴
NAHA	River North	🍴🍴🍴
North Pond	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴
Schwa	Bucktown & Wicker Park	🍴
Senza	Lakeview & Wrigleyville	🍴🍴
Sepia	West Loop	🍴🍴
Spiaggia	Gold Coast	🍴🍴🍴🍴
Takashi	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
Topolobampo	River North	🍴🍴🍴
Tru	Streeterville	🍴🍴🍴🍴

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

