**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
19/12/2014

O guia MICHELIN *Chicago* 2015

Um novo três estrelas nesta edição

***A Michelin deu a conhecer a seleção de restaurantes com estrelas do muito esperado guia MICHELIN Chicago 2015. Um restaurante consegue a sua terceira estrela nesta edição: Grace. Com um estilo contemporâneo único, Curtis Duffy, o chefe do restaurante, encarna a criatividade e a inovação que fazem de Chicago um destino gastronómico por direito próprio.***

Um único restaurante passou de duas para três estrelas: **Grace**, no qual o chefe Curtis Duffy elabora deliciosos pratos contemporâneos a partir de produtos de temporada, em total sintonia com a arquitetura moderna e elegante do bairro de West Loop. Grace une-se assim ao eterno três estrelas de Chicago, Alinea, que conserva a sua categoria mais um ano.

“*Curtis Duffy é, indiscutivelmente, uma das figuras imprescindíveis no panorama culinário de Chicago. Trabalhou com muitos dos grandes chefes da cidade e já conseguiu duas estrelas no restaurante Avenues, do hotel Peninsula. Elegante e refinada, a sua cozinha reúne uma total mestria técnica com uma extraordinária harmonia de sabores e de aromas. Grace ilustra perfeitamente a criatividade e a audácia que caracterizam atualmente as mesas de Chicago. Com esta terceira estrela, Curtis Duffy confirma que se encontra agora na elite culinária americana”,* comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. Este ano revela-se como especialmente positivo para os restaurantes nos Estados Unidos, *“pois, com Grace, são três os estabelecimentos que conseguiram três estrelas, o mais alto reconhecimento da Michelin*. *Isto prova a destacável evolução da gastronomia americana, que, ano após ano, se confirma como um dos destinos gastronómicos mais apaixonantes e mais dinâmicos do mundo”.*

O restaurante ***42 Grams*** entra na categoria de duas estrelas, sob a batuta do impressionante chefe Jake Bickelhaupt, que trabalhou em Alinea, em Charlie Trotter’s e em Schwa. Propõe uma cozinha de uma grande técnica, mas que sabe também ser criativo, contemporâneo e, inclusive, experimental. Com L20 e Sixteen, já recompensados em 2014, a edição de 2015 do guia MICHELIN *Chicago* conta, a partir de agora, com três estabelecimentos de duas estrelas.

Esta edição inclui também 19 restaurantes de uma estrela, entre os mesmos **Spiaggia**, que, depois de ter fechado em janeiro, reabriu depois de uma completa renovação para celebrar o seu 30º aniversário. Sem perder uma pitada do seu prestígio, propõe uma ementa italiana totalmente revista pelo novo chefe Chris Marchino. **The Lobby** conserva também a sua estrela. O chefe Seth Moliterno, que substituiu em março a Lee Wolen, serve pratos concisos e decididamente modernos, com notas internacionais e que variam segundo a estação. Agora a cargo de Lee Wolen, o **Boka** mantém também a sua estrela apesar da mudança de chefe.

A edição de 2015 do guia MICHELIN *Chicago* recopila 302 restaurantes. Entre os mesmos:

* 2 restaurantes o (dos quais 1 novo)
* 3 restaurantes n (dos quais 1 novo)
* 19 restaurantes m
* 59 restaurantes = (dos quais 11 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 os bairros de Chicago 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 integramente 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 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 Michelin lançou uma coleção de guias e mapas pormenorizados, entre os 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 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