

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 ❀❀❀ (dos quais 1 novo)
- ✓ 3 restaurantes ❀❀ (dos quais 1 novo)
- ✓ 19 restaurantes ❀
- ✓ 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 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 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

