

O guia MICHELIN *France* 2014

O relevo está em andamento

A edição 2014 do guia MICHELIN recopila mais de 8.860 hotéis e restaurantes, incluindo 492 novos estabelecimentos, e realça o surgimento de uma nova geração de jovens chefes.

Este ano, o guia MICHELIN consagra um excepcional novo restaurante *******, **L'Assiette Champenoise**, em Reims, onde o chefe Arnaud Lallement oferece uma cozinha baseada no produto e particularmente criativa. Para Michael Ellis, diretor internacional do guia MICHELIN, *“Quando os nossos inspetores viajam pelas estradas da França, procuram restaurantes únicos, que mereçam a pena a viagem, capazes de surpreender e de suscitar as mais intensas emoções. Isto é o que encontramos na cozinha de Arnaud Lallement, que é um reflexo de si próprio: uma cozinha agarrada às raízes transmitidas pelo seu pai, à qual adicionou um toque muito pessoal. No final, através da procura dos melhores ingredientes por toda a França e rodeado por alguns dos artesãos em que já confiava o seu pai, Arnaud Lallement assina, com um savoir-faire impecável, pratos de uma grande delicadeza, em que os jogos de texturas e sabores são tão sutis como deliciosos”.*

A seleção de 2014 também se enriquece com **seis novos restaurantes ****: **La Villa Madie**, em Cassis (13), **Table du Connétable**, em Chantilly (60), **Kintessence**, situado em Courchevel 1850 (73), **Le Chambard**, em Kayserberg (68), **Il Cortile**, em Mulhouse (68) – o primeiro chefe italiano da França a conseguir duas estrelas, e finalmente, **Akrame**, em Paris (Distrito 16), cujo chefe Akrame Benallal tem só 33 anos.

Como prova do grande dinamismo da gastronomia francesa, **57 restaurantes são recompensados com uma estrela ***. E este ano, a geração mais jovem destacado especialmente, pois sete deles têm menos de 30 anos. Óscar García, chefe de **La table d'Uzès** (30) consegue com 25 anos a sua primeira estrela, o que o torna num dos chefes com estrela mais jovens da França. Com esta nova geração de chefes formados nas melhores cozinhas, que não temem abrir os seus próprios restaurantes, muitas vezes optando por pequenas estruturas de ambiente descontraído, o relevo na gastronomia francesa está assegurado.

Durante as viagens de vários meses pelas estradas da França, os inspetores constataram um particular esforço dos restauradores por ajustar os preços. Com efeito, assim como no ano passado, os chefes prestam cada vez mais atenção em oferecer uma cozinha de qualidade a um preço razoável. Deste modo, 115 restaurantes com estrela propõem um menu, muitas vezes ao almoço, de 30 euros ou menos. Isto é uma boa prova de que as estrelas não estão zangadas com preços moderados.

Sempre à procura de novos lugares e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN percorreram todas as estradas da França, provando todos os dias todo o tipo de

estabelecimentos (tanto os pequenos restaurantes como os excecionais) e estilos de cozinha (francesa, italiana, asiática, moderna ou regional...). Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas faturas. Mas são profissionais que avaliam cada prato, segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, uma relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem por consenso. O conforto e o serviço classificam-se por separado numa escala de  a .

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 estabelecimentos de turismo rural de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 23 países em três continentes.

O guia MICHELIN *France* 2014 está à venda ao preço de 23,90 euros. O guia inclui 8.861 estabelecimentos, dos quais:

- ✓ 4.477 hotéis e estabelecimentos de turismo rural e 4.384 restaurantes.
- ✓ 610 restaurantes com estrelas, dos quais:
 - 504  (57 novos)
 - 79  (6 novos)
 - 27  (1 novo)
 - 651  (110 novos)

O guia MICHELIN *Paris* 2014 está também à venda ao preço de 15,00 euros. O guia inclui 608 restaurantes, com 66 novos endereços.

O guia MICHELIN chega ao Twitter. Todos os dias, os inspetores partilham no Twitter as suas descobertas, conselhos e lugares favoritos. Siga-os no perfil [@guideMichelinFR](https://twitter.com/guideMichelinFR).

*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).*

O guia MICHELIN *France* 2014: A seleção

ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS				
4.477 hotéis	8.861 estabelecimentos			4.384 restaurantes
31		Grande luxo e tradição		17
231		Grande conforto		70
880		Muito confortável		757
1.638		Confortável		1.927
1.180		Simple mas confortável		1.613
517		Turismo rural		
935	 a  ... 	Estabelecimentos especialmente agradáveis	 a 	678

AS MESAS		
	Estabelecimentos que propõem um menu simples a um preço máximo de 20 €	1.272
	"Bib Gourmand" Cozinha de qualidade a um preço máximo de 31 € na província e de 35 € em Paris	651, dos quais 110 N

AS ESTRELAS MICHELIN		
 504, das quais 57 N	 79, das quais 6 N	 27, das quais 1 N

O guia MICHELIN *France* 2014: Novas estrelas



Cozinha excepcional, mesa que justifica a viagem

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Reims (51)	<i>L'Assiette Champenoise</i>



Cozinha excelente, justifica um desvio.

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Cassis (13)	<i>La Villa Madie</i>
Chantilly (60)	<i>La Table du Connétable</i>
Courchevel 1850 (73)	<i>Le Kintessence</i>
Kaysersberg (68)	<i>Le Chambard</i>
Mulhouse (68)	<i>Il Cortile</i>
Paris 16ème (75)	<i>Akrame</i>



Muito boa cozinha na sua categoria

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Aix-en-Provence (13)	<i>Le Saint Estève</i>
Banyuls (66)	<i>Le Fanal</i>
Beaune (21)	<i>Le Jardin des Remparts</i>
Beaune / Pommard (21)	<i>Christophe Quéant-Château de Pommard</i>
Bélesta (66)	<i>La Coopérative</i>
Boeschepe (59)	<i>Auberge du Vert Mont</i>
Bourgoin-Jallieu (38)	<i>Domaine des Séquoias</i>
Brétignolles-sur Mer (85)	<i>J-M Pérochon</i>
Briançon (05)	<i>Le Pêché Gourmand</i>
Brive-la-Gaillarde (19)	<i>La Table d'Olivier</i>
Cannes (06)	<i>Sea Sens</i>
Charmes-sur-Rhône (07)	<i>Le Carré d'Alethius</i>
Chassagne Montrachet (21)	<i>Ed.Em</i>
Dijon (21)	<i>Loiseau des Ducs</i>
La Flèche (72)	<i>Le Moulin des Quatre Saisons</i>
Fleurie (69)	<i>Auberge du Cep</i>
Fleurville / Mirande (71)	<i>La Marande</i>
Lagarde d'Apt (84)	<i>Le Bistrot de Lagarde</i>
Leucate (11)	<i>Klim & Ko</i>
Lyon (69)	<i>L'Alexandrin</i>
Lyon (69)	<i>Takao Takano</i>
Lyon (69)	<i>La Rémanence</i>
Lyons la Forêt (27)	<i>La Licorne Royale</i>
Maringues (63)	<i>Le Carrousel</i>
Marseille (13)	<i>L'Alcyone</i>
Megève (74)	<i>1920</i>

Megève (74)	<i>La Table de l'Alpaga</i>
Mirambeau (17)	<i>Château de Mirambeau</i>
Monestier (24)	<i>Les Fresques</i>
Monte-Carlo (MC)	<i>Elsa</i>
Montner (66)	<i>Auberge du Cellier</i>
Mougins (06)	<i>Paloma</i>
Nancy (54)	<i>La Maison dans le Parc</i>
Paris 1er (75)	<i>Jin</i>
Paris 2ème (75)	<i>Goust</i>
Paris 7ème (75)	<i>ES</i>
Paris 8ème (75)	<i>Okuda</i>
Paris 8ème (75)	<i>La Scène</i>
Paris 11ème (75)	<i>Qui Plume la Lune</i>
Paris 11ème (75)	<i>Septime</i>
Paris 16ème (75)	<i>St-James Paris</i>
Paris 17ème (75)	<i>Rech</i>
Paris / Ville d'Avray (92)	<i>Le Corot</i>
Plouider (29)	<i>La Butte</i>
Roure (06)	<i>Auberge le Robur</i>
St-Amour Bellevue (71)	<i>Auberge du Paradis</i>
St-Amour Bellevue (71)	<i>Au 14 Février</i>
St-Brieuc (22)	<i>Youpala Bistrot</i>
St-Gervais-les-Bains (74)	<i>Le Sérac</i>
St-Jean-de-Blaignac (33)	<i>Auberge St-Jean</i>
St-Pol-de-Léon (29)	<i>Auberge la Pomme d'Api</i>
La Souterraine (23)	<i>Château de la Cazine</i>
Strasbourg (67)	<i>1741</i>
Toulouse / Quint-Fonsegrives (31)	<i>En Pleine Nature</i>
Uzès (30)	<i>La Table d'Uzès</i>
Vannes (56)	<i>Roscanvec</i>
Les Vans (07)	<i>Likoké</i>

O guia MICHELIN *France* 2014:

Supressões de estrela ❀

Supressões ❀❀❀

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Paris 8ème (75)	<i>Alain Ducasse au Plaza Athénée</i>

Supressões ❀❀

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Paris 8ème (75)	<i>Senderens</i>
Pont du Gard / Collias (30)	<i>Hostellerie Le Castelles</i>
Saint-Emilion (33)	<i>Hostellerie Plaisance</i>

De ❀❀ a ❀

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Lyon (69)	<i>Auberge de l'Île</i>
Paris 8ème (75)	<i>Apicius</i>
Porto Vecchio (20)	<i>Casadelmar</i>
La Turbie (06)	<i>Hostellerie Jérôme</i>
Vence (06)	<i>Le Saint Martin</i>

Supressão

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Aix-en-Provence (13)	Clos de la Violette
Andrézieux-Bouthéon (42)	Les Iris
Arles (13)	Le Cilantro
Astaffort (47)	Une Auberge en Gascogne
Les Baux-de-Provence (13)	La Cabro d'Or
Le Bar-sur-Loup (06)	Hostellerie du Château
Bayeux (14)	Château d'Audrieu
Bordeaux (33)	Le Pressoir d'Argent
Bray-et-Lu (95)	Les Jardins d'Epicure
Cahors / Mercuès (46)	Château de Mercuès
Carcassonne (11)	Michel del Burgo
Chamonix-Mont-Blanc (74)	Auberge du Bois Prin
Chantilly (60)	Carmontelle
Chassagne Montrachet (21)	Le Chassagne
Compiègne (60)	Alain Blot
Conteville (27)	Auberge du Vieux Logis
Corse / Porto-Vecchio (2A)	U Santa Marina
Fleurie (69)	Le Cep
Hendaye (64)	Maison Eguiazabal - Le Bar à Vin
Limoges (87)	Amphitryon
Ligny-en-Cambrésis (59)	Château de Ligny
Lyon (69)	L'Effervescence
Lyon/Rillieux-la-Pape (69)	Larivoire
Morteau (25)	Auberge de la Roche
Nice (06)	Aphrodite
Nice (06)	Le Bistro Gourmand
Paris 7ème (75)	35° Ouest

Paris 7ème (75)	Le Divellec
Paris 8ème (75)	Stella Maris
Paris 8ème (75)	L'Instant d'Or
Paris 9ème (75)	Le Lumière
Paris 17ème (75)	La Bigarrade
Paris/ Neuilly- sur-Seine (92)	La Truffe Noire
Peillon (06)	Auberge de la Madone
Perros-Guirec (22)	Le Bélouga
Rouffach (68)	Philippe Bohrer
St-Agrève (07)	Faurie
La Saussaye (27)	Manoir des Saules
Vaison-la-Romaine (84)	Le Moulin à Huile

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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