**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
13/02/2015

**O guia MICHELIN *France* 2015**

Dois novos três estrelas nesta edição

*Os restaurantes La Bouitte e Le Pavillon Ledoyen foram distinguidos com duas três estrelas no guia MICHELIN França 2015, que já se encontra à venda e está disponível a sua descarga para todos os suportes digitais.*

A seleção do guia MICHELIN enriquece-se este ano com dois novos restaurantes o. **La Bouitte,** situado em Saint Martin de Belleville (73), onde **os chefes René e Maxime Meilleur** propõe uma cozinha da Saboia, especialmente refinada e autêntica, que valoriza os produtos da região num lugar único construído pelo próprio René Meilleur, autodidata. *“A cozinha da família Meilleur, baseada na identidade e história da Saboia, é uma verdadeira homenagem ao património da região e ao seu saber viver”,* explica Michael Ellis, diretor Internacional dos guias MICHELIN. *“A experiência culinária que propõe a família Meilleur merece a viagem: os pratos são precisos, generosos e bastante criativos. Embora La Bouitte signifique “pequena casa”, em dialeto da Saboia, a cozinha que desenvolvem René, Maxime Meilleur e as suas esposas é de muito altos voos”.*

Em Paris, **Le Pavillon Ledoyen**, dirigido pelo **chefe Yannick Alleno**, também foi distinguido com o. Segundo Michael Ellis, “*é inegável que, atualmente, Yannick Alleno se encontra no auge da sua arte. A execução dos seus pratos é de uma técnica e de uma mestria únicas, exemplo da extraordinária maturidade deste chefe, que destaca à frente deste lugar mítico e cheio de história. Graças às suas reflexões sobre os molhos e ao seu trabalho à volta das extrações, a sua cozinha é um canto aos valores da alta cozinha francesa, mas olhando decididamente para o futuro.*

A seleção 2015 incorpora, além disso, 7 novos restaurantes n: **La Grand’ Vigne,** em Martillac, perto de Bordéus (33), **L’Auberge du Cheval Blanc,** situado emLembach (67), **Le Neuvième Art,** de Lyon (69), **Casadelmar,** em Porto-Vecchio (2A), **Alain Ducasse au Plaza Athénée** e **La Table de Lancaster**, ambos em Paris, e, por último, **L’Atelier d’Edmond,** em Val d’Isère (73).

Com 30 novos restaurantes m nas regiões e 7 em Ile-de-France, esta nova edição do guia MICHELIN ilustra, mais uma vez, a extraordinária riqueza e dinamismo das regiões francesas. Graças a uma terra generosa e a uma diversidade única no mundo, os inspetores do guia MICHELIN descobriram interessantes mesas de qualidade destacável, às vezes situadas em localidades muito pequenas. É o caso de **Clair de la Plume,** em Grignan (26), uma povoação com pouco mais de 1.600 habitantes, e também **Tables de Gaspard,** em Saint Crépin (5), que conta com 1.300 habitantes. Prova de que a cozinha com estrela pode ser sinónimo de preço moderado, este estabelecimento que propõe uma cozinha de mercado simples tinha sido distinguida até agora com um Bib Gourmand, assim como o restaurante**Mia**, em Montpellier (34).

Como no ano anterior, as jovens gerações continuam a representar o futuro da cozinha francesa, vários jovens chefes obtiveram a sua primeira estrela, como Ludovic Turac, de 26 anos, à cabeça do restaurante **Une Table au Sud**, de Marselha (13), e Joël Phillips, de 27 anos, aos fogões de **Esprit Terroir*,*** em Estrasburgo (67).

Sempre à procura de novos lugares e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provaram todos os dias, em todo o território francês, 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 ò a ö.

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, 23 no total, abrangem atualmente 23 países em três continentes.

**O guia MICHELIN *France* 2015** já está à venda aopreço de 23,90 euros. Esta nova edição inclui 8.459 estabelecimentos, dos quais 4.082 são hotéis e 4.377 restaurantes:

* 609 restaurantes com estrela
	+ 26 restaurantes o, dos quais 2 novos
	+ 80 restaurantes mm, dos quais 7 novos
	+ 503 restaurantes m, dos quais 37 novos
* 646 restaurantes = dos quais, 102 novos

**Siga o guia MICHELIN em Twitter.** Todos os dias, os inspetores partilham no Twitter as suas descobertas, conselhos e lugares favoritos. Siga-os no perfil **@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* 2015:

A seleção

|  |
| --- |
| **ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS** |
| **4.082 hotéis e casas rurais** | **8.459 estabelecimentos** | **4.377 restaurantes** |
| **33** | l | Grande luxo e tradição | ö | **19** |
| **231** | k | Grande conforto | õ | **69** |
| **820** | j | Muito confortável | ô | **732** |
| **1.522** | i | Confortável | ó | **1.870** |
| **1.011** | h | Simples mas confortável | ò | **1.687** |
| **465** | I | Turismo rural |   |  |
| **942** | l a h...I |  Estabelecimentos especialmente agradáveis | ö a ò | **677** |

|  |
| --- |
| **AS MESAS** |
|  | |  Estabelecimentos que propõem um menu simples a um preço máximo de 20 €  | **704** |
| = |   "Bib Gourmand" Cozinha de qualidade a um preço máximo de 32 € na província e de 36 € em Paris | **646 dos quais 102 N** |

|  |
| --- |
| **AS ESTRELAS MICHELIN** |
| m **503, das quais 37 N** | mm **80, das quais 7 N** | mmm **26, das quais 2 N** |

O guia MICHELIN *France* 2015:

Novas estrelas

o

 ***Cozinha excecional, mesa que justifica a viagem***

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Paris (75008)  | *Pavillon Ledoyen* |
| Saint-Martin-de-Belleville (73) | *La Bouitte* |

n

 ***Cozinha excelente, justifica um desvio.***

|  |  |
| --- | --- |
| **L Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Bordeaux / Martillac (33) | *La Grand'Vigne* |
| Lembach (67) | *Auberge du Cheval Blanc* |
| Lyon (69) | *Le Neuvième Art* |
| Porto-Vecchio (2A) | *Casadelmar* |
| Paris (75008) | *Alain Ducasse au Plaza Athénée* |
| Paris (75008) | *La Table du Lancaster* |
| Val-d'Isère (73) | *L'Atelier d'Edmond* |

m

 ***Muito boa cozinha na sua categoria***

|  |  |
| --- | --- |
| **L Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Aix-en-Provence (13) | *L'Esprit de la Violette* |
| Aix-en-Provence (13) | *Le Clos - Jean-Marc Banzo* |
| Auxerre (89) | *L'Aspérule* |
| Blois (41) | *Assa* |
| Chamonix-Mont-Blanc (74) | *Auberge du Bois Prin* |
| La Ciotat / Le Liouquet (13) | *La Table de Nans - Auberge le Revestel* |
| Dieppe / Offranville (76) | *Le Colombier* |
| Étampes / Boutervilliers (91) | *Le Bouche à Oreille* |
| Fayence (83) | *Le Castellaras* |
| Gien (45) | *Côté Jardin* |
| Giverny (27) | *Le Jardin des Plumes*  |
| Grignan (26) | *Le Clair de la Plume*  |
| Marseille (13) | *AM par Alexandre Mazzia* |
| Marselha (13) | *Une Table au Sud* |
| Méribel (73) | *L'Ekrin* |
| Monte-Carlo (MC) | *Le Blue Bay* |
| Montlivault (41) | *La Maison d'à Côté*  |
| Montpellier (34) | *Mia* |
| Mulhouse / Rixheim (68) | *Le 7ème Continent* |
| Paris (75007) | *Les Climats*  |
| Paris (75007) | *David Toutain* |
| Paris (75007) | *Garance* |
| Paris (75008) | *Helen* |
| Paris (75008) | *Penati al Baretto* |
| Paris (75018) | *La Table d'Eugène*  |
| Pont-de-Vaux (01) | *Le Raisin* |
| Ramatuelle (83) | *La Voile (Hôtel La Réserve Ramatuelle)* |
| Rouen (76) | *L'Odas* |
| Rennes (35) | *Aozen* |
| Saint-Crépin (05) | *Les Tables de Gaspard*  |
| Saint-Émilion (33) | *Hostellerie de Plaisance* |
| Saint-Raphaël (83) | *Archange* |
| Saint-Jean-de-Luz (64) | *Le Kaïku* |
| Sessenheim (67) | *L'Auberge au Bœuf* |
| Estrasburgo (67) | *Esprit Terroir*  |
| Vals-les-Bains (07) | *Le Vivarais*  |
| Val-Thorens (73) | *L'Épicurien* |

O guia MICHELIN *France* 2015:

Supressões de estrela m

Supressões o

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Baerenthal / Untermuhlthal (57) | *L'Arnsbourg* |
| Joigny (89) | *La Côte St-Jacques* |

De n a m

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Paris (75006) | *Relais Louis XIII* |
| Paris (75008) | *Lasserre*  |
| Paris (75016) | *L'Abeille* |
| Courchevel 1850 (73) | *Le Strato*  |
| Lyon / Charbonnières-les-Bains (69) | *La Rotonde* |

Supressão m

|  |  |
| --- | --- |
| **Localidade (Departamento)** | **Estabelecimento** |
| Angers (49) | *Le Favre d'Anne* |
| La Baule (44) | *Castel Marie Louise* |
| Beaune / Pommard (21) | *Christophe Quéant* |
| Belfort / Sevenans (90) | *Auberge de la Tour Penchée* |
| Blois (41) | *Au Rendez-vous des Pêcheurs* |
| Bordeaux (33) | *Le Chapon Fin* |
| Bordeaux (33) | *Le Gabriel* |
| Bordeaux (33) | *7 ème Péché*  |
| Cahors / Lamagdelaine (46) | *Marco*  |
| Cahuzac-sur-Vère (81) | *La Falaise* |
| La Chapelle-de-Guinchay (71) | *La Poularde* |
| Courcelles-sur-Vesle (02) | *Château de Courcelles* |
| Le Croisic (44) | *Le Fort de l'Océan*  |
| Les Deux Alpes (38) | *Le P'tit Polyte*  |
| Eygalières (13) | *Maison Bru* |
| Gargas (84) | *Le Gourmet* |
| La Gouesnière (35) | *Maison Tirel Guérin* |
| Gujan Mestras (33) | *La Guérinière* |
| Lille / Bois Grenier (59) | *La Table des Jardins*  |
| Mirambeau (17) | *Château de Mirambeau*  |
| Montauban (82) | *La Table des Capucins* |
| Montauroux (83) | *Auberge Eric Maio*  |
| Montbazon (33) | *Olivier Arlot - La Chancelière* |
| Nevers (58) | *Jean-Michel Couron* |
| Nice (06) | *L'Univers de Christian Plumail* |
| Paris (75006) | *Paris* |
| Paris (75008) | *La Cuisine* |
| Le Perreux sur Marne (94) | *Les Magnolias* |
| Perros-Guirec (22) | *La Clarté* |
| Le Puy-en-Velay (43) | *François Gagnaire*  |
| Rostrenen (22) | *L'Eventail des Saveurs*  |
| Saint-Chamond (42) | *Les Ambassadeurs*  |
| Estrasburgo (67) | *Au Crocodile*  |
| Estrasburgo (67) | *La Cambuse* |
| Toulouse (31) | *Métropolitan*  |
| Tours (37) | *Charles Barrier*  |
| Vaison-la-Romaine (84) | *Le Grand Pré*  |
| Vence (06) | *Le Saint-Martin* |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293