

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 ❀❀❀. **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 ❀❀❀. 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 ❀❀: **La Grand' Vigne**, em Martillac, perto de Bordéus (33), **L'Auberge du Cheval Blanc**, situado em Lembach (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 ❀ 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 excepcionais) 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, 23 no total, abrangem atualmente 23 países em três continentes.

O guia MICHELIN France 2015 já está à venda ao preço 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 🌟🌟🌟, dos quais 2 novos
 - 80 restaurantes 🌟🌟, dos quais 7 novos
 - 503 restaurantes 🌟, 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](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* 2015: A seleção

ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS				
4.082 hotéis e casas rurais	8.459 estabelecimentos			4.377 restaurantes
33		Grande luxo e tradição		19
231		Grande conforto		69
820		Muito confortável		732
1.522		Confortável		1.870
1.011		Simple mas confortável		1.687
465		Turismo rural		
942	 a 	Estabelecimentos especialmente agradáveis	 a 	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		
 503, das quais 37 N	 80, das quais 7 N	 26, das quais 2 N

O guia MICHELIN *France* 2015: Novas estrelas



Cozinha excepcional, mesa que justifica a viagem

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Paris (75008)	<i>Pavillon Ledoyen</i>
Saint-Martin-de-Belleville (73)	<i>La Bouitte</i>



Cozinha excelente, justifica um desvio.

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



Muito boa cozinha na sua categoria

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Aix-en-Provence (13)	<i>L'Esprit de la Violette</i>
Aix-en-Provence (13)	<i>Le Clos - Jean-Marc Banzo</i>
Auxerre (89)	<i>L'Aspérule</i>
Blois (41)	<i>Assa</i>
Chamonix-Mont-Blanc (74)	<i>Auberge du Bois Prin</i>
La Ciotat / Le Liouquet (13)	<i>La Table de Nans - Auberge le Revestel</i>
Dieppe / Offranville (76)	<i>Le Colombier</i>
Étampes / Boutervilliers (91)	<i>Le Bouche à Oreille</i>
Fayence (83)	<i>Le Castellaras</i>
Gien (45)	<i>Côté Jardin</i>
Giverny (27)	<i>Le Jardin des Plumes</i>
Grignan (26)	<i>Le Clair de la Plume</i>
Marseille (13)	<i>AM par Alexandre Mazzia</i>
Marselha (13)	<i>Une Table au Sud</i>
Méribel (73)	<i>L'Ekrin</i>
Monte-Carlo (MC)	<i>Le Blue Bay</i>
Montlivault (41)	<i>La Maison d'à Côté</i>
Montpellier (34)	<i>Mia</i>
Mulhouse / Rixheim (68)	<i>Le 7ème Continent</i>
Paris (75007)	<i>Les Climats</i>
Paris (75007)	<i>David Toutain</i>
Paris (75007)	<i>Garance</i>
Paris (75008)	<i>Helen</i>
Paris (75008)	<i>Penati al Baretto</i>
Paris (75018)	<i>La Table d'Eugène</i>
Pont-de-Vaux (01)	<i>Le Raisin</i>



Ramatuelle (83)	<i>La Voile (Hôtel La Réserve Ramatuelle)</i>
Rouen (76)	<i>L'Odas</i>
Rennes (35)	<i>Aozen</i>
Saint-Crépin (05)	<i>Les Tables de Gaspard</i>
Saint-Émilion (33)	<i>Hostellerie de Plaisance</i>
Saint-Raphaël (83)	<i>Archange</i>
Saint-Jean-de-Luz (64)	<i>Le Kaïku</i>
Sessenheim (67)	<i>L'Auberge au Bœuf</i>
Estrasburgo (67)	<i>Esprit Terroir</i>
Vals-les-Bains (07)	<i>Le Vivarais</i>
Val-Thorens (73)	<i>L'Épicurien</i>

O guia MICHELIN *France* 2015:

Supressões de estrela ✿

Supressões ✿✿✿

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Baerenthal / Untermuhlthal (57)	<i>L'Arnsbourg</i>
Joigny (89)	<i>La Côte St-Jacques</i>

De ✿✿ a ✿

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

Supressão ✿

Localidade (Departamento)	Estabelecimento
Angers (49)	<i>Le Favre d'Anne</i>
La Baule (44)	<i>Castel Marie Louise</i>
Beaune / Pommard (21)	<i>Christophe Quéant</i>
Belfort / Sevenans (90)	<i>Auberge de la Tour Penchée</i>

Blois (41)	<i>Au Rendez-vous des Pêcheurs</i>
Bordeaux (33)	<i>Le Chapon Fin</i>
Bordeaux (33)	<i>Le Gabriel</i>
Bordeaux (33)	<i>7 ème Pêché</i>
Cahors / Lamagdelaine (46)	<i>Marco</i>
Cahuzac-sur-Vère (81)	<i>La Falaise</i>
La Chapelle-de-Guinchay (71)	<i>La Poularde</i>
Courcelles-sur-Vesle (02)	<i>Château de Courcelles</i>
Le Croisic (44)	<i>Le Fort de l'Océan</i>
Les Deux Alpes (38)	<i>Le P'tit Polyte</i>
Eygalières (13)	<i>Maison Bru</i>
Gargas (84)	<i>Le Gourmet</i>
La Gouesnière (35)	<i>Maison Tirel Guérin</i>
Gujan Mestras (33)	<i>La Guérinière</i>
Lille / Bois Grenier (59)	<i>La Table des Jardins</i>
Mirambeau (17)	<i>Château de Mirambeau</i>
Montauban (82)	<i>La Table des Capucins</i>
Montauroux (83)	<i>Auberge Eric Maio</i>
Montbazou (33)	<i>Olivier Arlot - La Chancelière</i>
Nevers (58)	<i>Jean-Michel Couron</i>
Nice (06)	<i>L'Univers de Christian Plumail</i>
Paris (75006)	<i>Paris</i>
Paris (75008)	<i>La Cuisine</i>
Le Perreux sur Marne (94)	<i>Les Magnolias</i>
Perros-Guirec (22)	<i>La Clarté</i>
Le Puy-en-Velay (43)	<i>François Gagnaire</i>
Rostrenen (22)	<i>L'Eventail des Saveurs</i>
Saint-Chamond (42)	<i>Les Ambassadeurs</i>
Estrasburgo (67)	<i>Au Crocodile</i>

Estrasburgo (67)	<i>La Cambuse</i>
Toulouse (31)	<i>Métropolitain</i>
Tours (37)	<i>Charles Barrier</i>
Vaison-la-Romaine (84)	<i>Le Grand Pré</i>
Vence (06)	<i>Le Saint-Martin</i>

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

