**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
16/01/2014

O guia MICHELIN *San Francisco, Bay Area*
*& Wine Country 2014*

As melhores mesas de São Francisco para 2014

***A oitava edição do guia MICHELIN San Francisco*** ***Bay Area & Wine Country 2014 põe de manifesto um estilo culinário próprio do norte da Califórnia, com uma cozinha moderna e vanguardista à base de produtos locais.***

A edição de 2014 recompensa o restaurante ***Quince*, promovendo-o de uma para duas estrelas.** Regentado por Lindsay e Michael Tusk, este estabelecimento, que já tinha obtido uma estrela há vários anos, oferece uma cozinha de inspiração italiana num ambiente cálido e acolhedor. Este ano, os restaurantes com n são sete: *Atelier Crenn*, *Baume*, *Benu*, *Coi*, *Manresa*, *Saison e Quince.*

Por seu lado, **o restaurante *State Bird Provisions* vê-se recompensado com a sua primeira estrela Michelin.** Stuart Brioza e a sua esposa Nicole Krasinski dirigem este restaurante único no seu género pelo seu original conceito, pois serve uma cozinha californiana criativa, apresentada em forma de dim sum (especialidade chinesa).

*The French Laundry e* *The Restaurant at Meadowood*, os dois restaurantes distinguidos com três estrelas Michelin, figuram também na lista deste ano. As o do guia Michelin consideram-se a recompensa suprema em gastronomia. Pouco mais de uma centena de restaurantes no mundo ostentam esta conceituada distinção.

**Segundo Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN: “A seleção de 2014 confirma a qualidade do panorama culinário de São Francisco, que se distingue por um nível excecional de criatividade e verdadeiro talento para preparar, num estilo muito contemporâneo, produtos da região do norte de Califórnia”.**

Este ano, os restaurantes com estrelas são 38. Estes estabelecimentos encontram-se situados tanto em São Francisco como nas regiões da Baía e de Wine Country. O guia sublinha aqueles endereços que oferecem uma boa relação qualidade/preço, cujo número está a aumentar: **selecionaram-se 83 Bib Gourmand (**=**), um record desde a primeira edição de 2006.** Estes restaurantes muito populares a menos de 25 dólares representam quase 20% da oferta recopilada em 2014

Os inspetores propõem uma seleção de 518 restaurantes no total. O mero fato de aparecer no Guia MICHELIN é por si só uma garantia de excelência e qualidade culinárias.

**A seleção amplia-se este ano com três novos estilos – cozinha das Caraíbas, do Ceilão e argentina - o que eleva o número até 46,** exemplo da extraordinária diversidade cultural de São Francisco.

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 23 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 a região de São Francisco 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 o seu objetivo, os inspetores MICHELIN pagam integramente as suas contas. Para avaliar 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. 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 São Francisco, 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 113.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados em 18 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 *San Francisco,*
*Bay Area & Wine Country* 2014:

Restaurantes com estrela

o

 **Cozinha excecional que justifica por si só a viagem**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** | **Chefe** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| French Laundry (The) | Wine Country  | Napa Valley | Yountville | õ | Thomas Keller |
| Restaurant at Meadowood | Wine Country  | Napa Valley | St. Helena | õ | Christopher Kostow |

n

 **Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Atelier Crenn | San Francisco | Marina |  | ó |
| Baumé | South Bay |  | Palo Alto | ô |
| Benu | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Coi | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Manresa | South Bay |  | Los Gatos | ô |
| Quince | San Francisco | North Beach |  | õ |
| Saison | San Francisco | SoMa |  | ô |

m

 **Uma muito boa mesa na sua categoria**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Acquerello | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| All Spice | Peninsula |  | San Mateo | ó |
| Ame | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Auberge du Soleil | Wine Country | Napa Valley | Rutherford | ô |
| Aziza | San Francisco | Richmond & Sunset |  | ó |
| Bouchon | Wine Country | Napa Valley | Yountville | ó |
| Boulevard | San Francisco | SoMa |  | ó |
| Campton Place | San Francisco | Financial District |  | ô |
| Chez TJ | South Bay |  | Mountain View | ô |
| Commis | East Bay |  | Oakland | ó |
| Farmhouse Inn & Restaurant | Wine Country | Sonoma County | Forestville | ô |
| Gary Danko | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Keiko à Nob Hill | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| La Folie | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| La Toque | Wine Country | Napa Valley | Napa | ô |
| Luce | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Madera | Peninsula |  | Menlo Park | ô |
| Madrona Manor | Wine Country | Sonoma County | Healdsburg | ô |
| Michael Mina | San Francisco | Financial District |  | ô |
| Plumed Horse | South Bay |  | Saratoga | ô |
| Solbar | Wine Country | Napa Valley | Calistoga | ó |
| Sons & Daughters | San Francisco | Nob Hill |  | ó |

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SPQR | San Francisco | Marina |  | ó |
| Spruce | San Francisco | Marina |  | ô |
| State Bird Provisions | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| Terra | Wine Country | Napa Valley | St. Helena | ô |
| Terrapin Creek | Wine Country | Sonoma County | Bodega Bay | ó |
| Village Pub (The) | Peninsula |  | Woodside | ô |
| Wakuriya | Peninsula |  | San Mateo | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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