

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 🌸🌸 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 Briozza 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 🌸🌸🌸 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 excepcional 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 integralmente 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



Cozinha excepcional que justifica por si só a viagem

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



Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho

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



Uma muito boa mesa na sua categoria

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

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

