**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
04/12/2013

O guia MICHELIN *New York City* 2014

A Michelin revela a lista das melhores
mesas nova-iorquinas

***Com grande quantidade de estilos e influências culinárias procedentes dos quatro pontos cardeais, a cidade de Nova-Iorque impõe-se como lugar de encontro da gastronomia internacional.***

A nona edição do esperado Guia MICHELIN *New York* já está à venda. O guia reflete a enorme riqueza e incrível diversidade da cena culinária nova-iorquina, cuja reputação de excelência e qualidade é bem reconhecida.

Na categoria de uma estrela, este ano somam-se novos restaurantes: Aska, Babbo, Carbone, Caviar Russe, Ichimura, Le Restaurant, Lincoln, Musket Room e Telepan. A incorporação de Aska eleva a quatro o número de restaurantes com estrela de Brooklyn. Quanto a Musket Room, um dos lugares mais ecléticos do guia, a sua dinâmica e contemporânea cozinha neozelandesa sublinha, mais uma vez, a variedade quase infinita do panorama culinário nova-iorquino. No total, recopilam-se 55 restaurantes de uma estrela, em comparação com os 52 da edição anterior.

A seleção de 2014 incorpora um novo restaurante de duas estrelas, TriBeCa’s Jungsik, em Manhattan. Galardoado com uma primeira estrela no ano passado, o estabelecimento reinterpreta as especialidades coreanas, exemplificando mais uma vez a incomparável oferta de cozinhas do mundo disponível em Nova-Iorque. Portanto, a cidade conta atualmente com cinco restaurantes de duas estrelas: Atera, Jungsik, Marea, Momofuku Ko e Soto.

Por outro lado, a elite da gastronomia da cidade permanece inalterável, os sete restaurantes de três estrelas da edição de 2013 – Chef’s Table at Brooklyn Fare, Daniel, Eleven Madison Park, Jean-Georges, Le Bernardin, Masa e Per Se – conservam as suas estrelas na edição de 2014. As três estrelas do Guia MICHELIN estão consideradas como a mais alta recompensa internacional no universo da gastronomia. Pouco mais de uma centena de restaurantes no mundo ostentam esta conceituada distinção.

Este ano, os restaurantes nova-iorquinos com estrelas alcançam os 67, pela primeira vez desde a impressão inicial da versão para a cidade do célebre guia em 2005. O simples fato de aparecer no Guia MICHELIN *New York* 2014 é por si só uma garantia de excelência e qualidade culinárias. Os 930 restaurantes abrangem os cinco bairros de Nova-Iorque e este ano estão representados 61 tipos de cozinha, exemplo da notável mestiçagem cultural da urbe.

O guia MICHELIN *New York* 2014 inclui também uma lista com os restaurantes galardoados com a distinção Bib Gourmand, as mesas mais populares a 25 dólares no máximo. Os pictogramas, facilmente interpretáveis, proporcionam informação adicional: escalão de preços, nível de conforto, acesso a pessoas com mobilidade reduzida, serviço até tarde à noite, aberto para pequenos-almoços e brunch, carta de vinhos e licores (cerveja, sake, cocktails) especialmente elaborada. Também se recopilam os estabelecimentos que servem especialidades dim sum.

Nova-Iorque é uma das três cidades dos Estados Unidos, em conjunto com São Francisco e Chicago, a que a Michelin consagra anualmente um guia.

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 os diversos bairros de Nova-Iorque 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 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 *New York* 2014:
Restaurantes com estrela

o

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** | **Chefe** |
| Brooklyn |  | Chef's Table at Brooklyn Fare | ó | César Ramirez |
| Manhattan | Upper East Side | Daniel | ö | Daniel Boulud |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Eleven Madison Park | õ | Daniel Humm |
| Manhattan | Upper West Side | Jean Georges | õ | Jean-Georges Vongerichten |
| Manhattan | Midtown West | Le Bernardin | õ | Eric Ripert |
| Manhattan | Midtown West | Masa | ó | Masa Takayama |
| Manhattan | Midtown West | Per Se | ö | Thomas Keller |

n

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | TriBeCa | atera | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Jungsik | ô |
| Manhattan | Midtown West | Marea | ô |
| Manhattan | East Village | Momofuku Ko | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Soto | ó |

m

 **Uma muito boa mesa na sua categoria**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Midtown West | Ai Fiori | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Aldea | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | annisa | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Aquavit | ô |
| Brooklyn |   | Aska | ò |
| Manhattan | Midtown West | Aureole | ô |
| Manhattan | Midtown West | A Voce Columbus | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | A Voce Madison | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Babbo | ó |
| Brooklyn |   | Blanca | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Blue Hill | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bouley | õ |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Breslin (The) | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Brushstroke | ô |
| Manhattan | Upper East Side | Café Boulud | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Café China | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Carbone | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Casa Mono | ò |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Caviar Russe | ô |
| Manhattan | Midtown West | Danji | ò |
| Queens |   | Danny Brown Wine Bar & Kitchen | ó |
| Manhattan | Chelsea | Del Posto | õ |
| Manhattan | Upper West Side | Dovetail | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | 15 East | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Gotham Bar and Grill | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Gramercy Tavern | ô |
| Manhattan | Midtown West | Hakkasan | ô |
| Manhattan | TriBeCa | Ichimura | ó |
| Manhattan | East Village | Jewel Bako | ò |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Junoon | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Kajitsu | ó |
| Manhattan | East Village | Kyo Ya | ó |
| Manhattan | Midtown West | Lan Sheng | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Le Restaurant | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Lincoln | ô |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Minetta Tavern | ò |
| Manhattan | Midtown West | The Modern | ô |
| Manhattan | SoHo & Nolita | The Musket Room | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | NoMad | ô |
| Manhattan | Midtown West | Oceana | ô |
| Brooklyn |   | Peter Luger | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Public | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Rosanjin | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Rouge Tomate | ô |
| Manhattan | Midtown West | Seäsonal | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Spotted Pig | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Sushi Azabu | ò |
| Manhattan | Upper East Side | Sushi of Gari | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Tamarind Tribeca | ô |
| Manhattan | Upper West Side | Telepan | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Tori Shin | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Torrisi Italian Specialties | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Tulsi | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Wallsé | ó |
| Manhattan | Lower East Side | wd~50 | ó |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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