# INFORMAÇÃO DE IMPRENSA19/03/2014

**O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* 2014**

Novo restaurante duas estrelas em Atenas

A 33ª edição do guia MICHELIN Main Cities of Europe oferece um panorama tentador da diversidade culinária do Velho Continente, ao mesmo tempo que destaca o crescente dinamismo da gastronomia europeia. Assim pois, um novo restaurante conseguiu duas estrelas –Funky Gourmet em Atenas (Grécia), que propõe uma cozinha extremamente elaborada, inventiva, alegre e, acima de tudo, saborosa.

Nesta edição do guia MICHELIN *Main Cities of Europe* distinguiram-se bastantes estabelecimentos. Em Viena (Áustria), por exemplo, quatro restaurantes obtiveram novas estrelas, como *Tian,* que propõe especialidades vegetarianas, ou também em Budapeste (Hungria), onde *Borkonyha Winekitchen,* que oferece uma formidável experiência gustativa a um preço muito atrativo, conseguiu a sua primeira estrela.

Em Copenhaga (Dinamarca), concederam-se três novas estrelas. Os restaurantes *Studio at The Standard, Clou* e *Marchal,* no *Hotel d’Angleterre,* elevam ainda mais o nível gastronómico, já excecional, da capital dinamarquesa. Do mesmo modo, Helsínquia (Finlândia) conta atualmente com dois novos estabelecimentos de uma estrela: *Chef & Sommelier* e *Ask*. Por último, em Estocolmo (Suécia), recompensaram-se dois estilos culinários muito diferentes: o tradicional *Operakällaren* recuperou a sua estrela, enquanto o restaurante contemporâneo *Oaken Krog* obteve a sua primeira estrela, assim como *Bhoga,* em Gotemburgo.

“*Estes estabelecimentos tão prometedores como diversos, vêm enriquecer uma seleção por si só considerável”,* explicou Rebecca Burr, redatora chefe do guia. *“Constata-se um aumento das influências mundiais e uma modernização das técnicas, em paralelo com um orgulho e uma paixão crescente pelas suas raízes culinárias”.*

Para os leitores que querem ter um capricho mas controlando o orçamento, o guia MICHELIN *Main Cities of Europe 2014* recopila também um total de 279 restaurantes Bib Gourmand. O pictograma do Bib Gourmand = representa a cabeça do Bibendum a lamber-se. Criado em 1997 para recompensar os estabelecimentos que oferecem uma excelente relação qualidade/preço, esta distinção, cujo nome é diminutivo do Bibendum, tem um êxito crescente ano após ano tanto entre o público, sempre ávido de boas propostas, como entre os profissionais, que o veem como um argumento de venda adicional.

Redigido em inglês, O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* dirige-se tanto a a clientes de negócios como a turistas que visitam as principais cidades da Europa e querem, por exemplo, encontrar com facilidade um hotel perto de um centro de congressos, um restaurante para convidar os seus clientes ou um alojamento a preço razoável perto do centro da cidade. O guia oferece indicações precisas, com planos das diferentes cidades com a localização exata dos hotéis e restaurantes recomendados, palavras-chave para definir o estilo de cada um dos estabelecimentos que se apresentam, dados práticos de fácil consulta sobre cada cidade e informação turística básica.

Desde aquele pequeno guia vermelho de 400 páginas que se distribuía gratuitamente aos automobilistas já há mais de 100 anos com dados úteis (como trocar um pneu ou manter o veículo, especialmente), o guia MICHELIN tornou-se numa referência internacional em assuntos de hotelaria e gastronomia. Atualmente, abrange 23 países e propõe aos seus leitores mais de 45.000 hotéis e restaurantes, com o objetivo de facilitar as deslocações e contribuir para o prazer de viajar. O guia sempre esteve ao serviço da missão do Grupo Michelin, que se resume no slogan da empresa: “A melhor forma de avançar”.

**Alemanha** (Berlim, Colónia, Frankfurt, Hamburgo, Munique, Estugarda) – **Áustria** (Viena, Salzburgo) – **Bélgica** (Bruxelas, Ambères) – **Dinamarca** (Copenhaga) – **Espanha** (Madrid, Barcelona, Valência) – **Finlândia** (Helsínquia) – **França** (Paris, Lyon, Estrasburgo, Toulouse) – **Reino Unido** (Londres, Birmingham, Edimburgo, Glasgow) – **Grécia** (Atenas) – **Hungria** (Budapeste) – **Itália** (Roma, Milão, Turim e Florença) – **Irlanda** (Dublin) – **Luxemburgo** (Luxemburgo) – **Noruega** (Oslo) – **Holanda** (Amsterdão, Roterdão, Haia) – **Polónia** (Varsóvia, Cracóvia) – **Portugal** (Lisboa) – **República Checa** (Praga) – **Suécia** (Estocolmo, Gotemburgo) – **Suíça** (Berna, Genebra, Zurique).

O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* 2014 já está disponível ao preço de 24,00 euros, e conta com versões tanto para telemóveis como para tablets.

A 33ª edição do guia MICHELIN *Main Cities of Europe 2014* abrange 44 cidades em 20 países da Europa e propõe 1.562 hotéis e 2.286 restaurantes, entre os mesmos:

* 349 restaurantes m
* 81 restaurantes n
* 15 restaurantes o
* 279 restaurantes =

*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 *Main Cities of Europe* 2014

A seleção

|  |
| --- |
| **ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS** |
| **1.562 hotéis** |  | **3.848 estabelecimentos** |  | **2.286 restaurantes** |
| **98** | l | Grande luxo e tradição | ö | **19** |
| **345** | k | Grande conforto | õ | **105** |
| **532** | j | Muito confortável | ô | **358** |
| **431** | i | Confortável | ó | **830** |
| **147** | h | Simples mas confortável | ò | **765** |
| **9** | I | Turismo rural |  |  |
| **281** | l a h...I | Hotéis ou restaurantes agradáveis | ö a ò | **289** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **A MESA** |  |
| = | “Bib Gourmand" Restaurantes que oferecem cozinha de qualidadea preços razoáveis | **279,** **dos quais 55 *N*** |
| N | Carta de vinhos especialmente atraente | **458** |
| A | Pubs que servem refeições | **32** |
| « | Bar de tapas | **30** |

|  |
| --- |
| **ESTRELAS MICHELIN** |
| m | mm | mmm |
| **349, dos quais 66 *N*** | **81, dos quais 10 *N*** | **15, dos quais 1 *N*** |

O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* 2014

**Novas estrelas**

mmm

*Cozinha excecional, mesa que justifica a viagem*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ESPANHA** | MADRID | Diverxo |

n

*Cozinha excelente, justifica um desvio.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | BERLIM | FACIL |
| **ALEMANHA** | FRANKFURT | Tiger-Gourmetrestaurant |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Bon-Bon |
| **FRANÇA** | PARIS | Akrame |
| **GRÉCIA** | ATENAS | Funky Gourmet |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | Bord'Eau |
| **HOLANDA** | ROTERDÃO | Fred |
| **HOLANDA** | ROTERDÃO | FG - François Geurds |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Dinner by Heston Blumenthal |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Greenhouse |

m

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | BERLIM | Pauly Saal |
| **ALEMANHA** | BERLIM | Les Solistes by Pierre Gagnaire |
| **ALEMANHA** | BERLIM | 5 - cinco by Paco Pérez |
| **ALEMANHA** | COLÓNIA | Le Patron |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Anna Sgroi |
| **ALEMANHA** | MUNIQUE | Geisels Werneckhof |
| **ALEMANHA** | MUNIQUE | Les Deux |
| **ALEMANHA** | MUNIQUE | EssZimmer |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Konstantin Filippou |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Tian |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Edvard |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Vincent |
| **BÉLGICA** | AMBERES | The Glorious |
| **BÉLGICA** | AMBERES | L'épicerie du Cirque |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Villa Lorraine |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | WY |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Clou |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Studio at The Standard |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Marchal |
| **ESPANHA** | BARCELONA | Tickets |
| **ESPANHA** | BARCELONA | Gaig |
| **ESPANHA** | BARCELONA | 41º |
| **ESPANHA** | VALÊNCIA | El Poblet |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Chef & Sommelier |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Ask |
| **FRANÇA** | ESTRASBURGO | 1741 |
| **FRANÇA** | LYON | L'Alexandrin |
| **FRANÇA** | LYON | Takao Takano |
| **FRANÇA** | LYON | La Rémanence |
| **FRANÇA** | PARIS | St-James Paris |
| **FRANÇA** | PARIS | Goust |
| **FRANÇA** | PARIS | La Scène |
| **FRANÇA** | PARIS | Rech |
| **FRANÇA** | PARIS | ES |
| **FRANÇA** | PARIS | Qui plume la Lune |
| **FRANÇA** | PARIS | Jin |
| **FRANÇA** | PARIS | Okuda |
| **FRANÇA** | PARIS | Septime |
| **FRANÇA** | TOULOUSE | Ô Saveurs |
| **FRANÇA** | TOULOUSE | En Pleine Nature |
| **GRÉCIA** | ATENAS | Botrini's |
| **HUNGRIA** | BUDAPESTE | Borkonyha Winekitchen |
| **ITÁLIA** | ROMA | All'Oro |
| **ITÁLIA** | ROMA | Enoteca la Torre |
| **NORUEGA** | OSLO | Ylajali |
| **NORUEGA** | OSLO | Fauna |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | Bridges |
| **HOLANDA** | ROTERDÃO | Wereldmuseum |
| **PORTUGAL** | LISBOA | Eleven |
| **SUÉCIA** | ESTOCOLMO | Oaxen Krog |
| **SUÉCIA** | ESTOCOLMO | Operakällaren |
| **SUÉCIA** | GOTEMBURGO | Bhoga |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | Il Lago |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | Le Flacon |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | Bayview |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE | mesa |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE | Pavillon |
| **REINO UNIDO** | BIRMINGHAM | adam's |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Angler |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Story |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Social Eating House |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Outlaw's at The Capital |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Brasserie Chavot |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Ametsa with Arzak Instruction |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Bo London |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Lima |

 O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* 2014
Degradações e supressões de estrela

Degradação de n a m

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **FRANÇA** | LYON | Auberge de l'Ile |
| **FRANÇA** | PARIS | Apicius |
| **LUXEMBURGO** | LUXEMBURGO | Mosconi |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | Ron Blaauw (now RON Gastrobar) |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | L'Atelier de Joël Robuchon |

Supressão de n

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | COLÓNIA | La Vision (Fechado) |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Chez Dominique (Fechado) |
| **FRANÇA** | PARIS | Senderens (Agora Lucas Carton) |

Supressão de m

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | BERLIM | Margaux (Fechado) |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Gourfleets (Fechado) |
| **ALEMANHA** | MUNIQUE | Tramin |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Jaloa |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Kong Hans Kaelder |
| **FRANÇA** | LYON | L'Effervescence |
| **FRANÇA** | PARIS | Bigarrade (Fechado) |
| **FRANÇA** | PARIS | L'Instant d'Or |
| **FRANÇA** | PARIS | Le Lumière |
| **FRANÇA** | PARIS | Stella Maris (Fechado) |
| **FRANÇA** | PARIS | Le Divellec |
| **FRANÇA** | PARIS | 35° Ouest |
| **IRLANDA** | DUBLIN | Locks Brasserie |
| **REINO UNIDO** | LONDRES  | Tom Aikens (Fechado) |
| **REINO UNIDO** | LONDRES  | Rhodes Twenty Four (Fechado)  |
| **REINO UNIDO** | LONDRES  | Apsleys (Fechado) |
| **REINO UNIDO** | LONDRES  | Semplice (Fechado) |
| **SUÉCIA** | ESTOCOLMO | Lux Stockholm (Agora Lux Dag főr Dag) |
| **SUÉCIA** | GOTEMBURGO | Fond (Fechado)  |
| **SUÉCIA** | GOTEMBURGO | Kock & Vin (Fechado) |

O guia MICHELIN *Main Cities of Europe* 2014
Novos Bib Gourmand =

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | BERLIM | La Soupe Populaire |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Brahms Restaurant |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Marbella |
| **ALEMANHA** | MUNIQUE | Mangi |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Harry's Time |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Speisekammer |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | mochi |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Das Engel |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Hohensinn |
| **BÉLGICA** | AMBERES | Godard |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Wine in the City |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Le Wine Bar Sablon des Marolles |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Spectrum |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Pluto |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Rebel |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Bror |
| **ESPANHA** | VALÊNCIA | Kaymus |
| **ESPANHA** | VALÊNCIA | Kaymus Centro |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Boulevard Social |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Emo |
| **FRANÇA** | ESTRASBURGO | Le Tire-Bouchon |
| **FRANÇA** | ESTRASBURGO | La Table de Christophe |
| **FRANÇA** | ESTRASBURGO | Le Bistrot du Boulanger |
| **FRANÇA** | LYON | Les Saveurs de Py |
| **FRANÇA** | LYON | Balthaz'art |
| **FRANÇA** | LYON | La Table 101 |
| **FRANÇA** | PARIS | Les Canailles |
| **FRANÇA** | PARIS | La Régalade Conservatoire |
| **FRANÇA** | PARIS | Bistrot Belhara |
| **FRANÇA** | TOULOUSE | Le Bibent |
| **HUNGRIA** | BUDAPESTE | Déryné Bistro |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | A-Fusion |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | Bistrot Neuf |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | De Jonge Dikkert |
| **HOLANDA** | HAIA | Les Ombrelles |
| **HOLANDA** | HAIA | Basaal |
| **HOLANDA** | HAIA | Brasserie NL |
| **POLÓNIA** | VARSÓVIA | Brasserie Warszawska |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Green Man & French Horn |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | A. Wong |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Honey & Co |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Gail's Kitchen |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Polpo Smithfield |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Del Mercato |
| **SUÉCIA** | ESTOCOLMO | Oaxen Slip |
| **SUÍÇA** | BERNA | milles sens - les goûts du monde |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | Le Vallon |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | Ponts et Passerelles |
| **SUÍÇA** | GENEBRA | La Cantine des Commerçants |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE | Rias |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE | Drei Stuben |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE | Stapferstube da Rizzo |

Supressões Bib Gourmand =

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **País** | **Cidade** | **Estabelecimento** |
| **ALEMANHA** | BERLIM | Bieberbau |
| **ALEMANHA** | BERLIM | Alpenstück |
| **ALEMANHA** | COLÓNIA | Sorgenfrei |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | RIVE Bistro |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Ono by Steffen Henssler |
| **ALEMANHA** | HAMBURGO | Amadée |
| **ÁUSTRIA** | SALZBURGO | Gwandhaus |
| **ÁUSTRIA** | SALZBURGO | Maier's |
| **ÁUSTRIA** | VIENA | Tian |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | L'Auberge de l'Isard |
| **BÉLGICA** | BRUXELAS | Viva M'Boma |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Retour |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Kanalen |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Sommelier |
| **DINAMARCA** | COPENHAGA | Skovshoved |
| **ESPANHA** | BARCELONA | Toc |
| **ESPANHA** | MADRID  | La Fragua de Sebín |
| **ESPANHA** | MADRID | Alboroque Tradición |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Solna |
| **FINLÂNDIA** | HELSÍNQUIA | Grotesk |
| **FRANÇA** | LYON | L'Ouest |
| **FRANÇA** | LYON | Brasserie Léon de Lyon |
| **FRANÇA** | PARIS | L'Ordonnance |
| **FRANÇA** | PARIS | Bistrot Paul Bert |
| **FRANÇA** | PARIS | La Cerisaie |
| **FRANÇA** | PARIS | Jean-Pierre Frelet |
| **FRANÇA** | PARIS | L'Escient |
| **FRANÇA** | PARIS | L'Inattendu |
| **FRANÇA** | PARIS | Les Cailloux |
| **FRANÇA** | PARIS | Café Moderne |
| **HUNGRIA** | BUDAPESTE | Bock Bisztró |
| **HUNGRIA** | BUDAPESTE | Arcade Bistro |
| **HUNGRIA** | BUDAPESTE | Vár a Speiz |
| **ITÁLIA** | TURIM | Goffi del Lauro |
| **HOLANDA** | AMSTERDÃO | Zuid Zeeland |
| **HOLANDA** | HAIA | Rousseau |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Benja Bangkok Table |
| **REINO UNIDO** | LONDRES | Giaconda Dining Room |
| **REPÚBLICA CHECA** | PRAGA | Le Terroir |
| **SUÍÇA** | BERNA | Flo's |
| **SUÍÇA** | ZURIQUE  | Blaue Ente |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 2933