

O guia MICHELIN Tokyo 2015

Tóquio confirma o seu atrativo mundial para a gastronomia

A Michelin apresentou a edição 2015 do guia Tokyo, que estará disponível também em versão digital em japonês e inglês. Com um novo restaurante três estrelas e a distinção de Bib Gourmands a 200 restaurantes “washoku”, as cozinhas tradicionais japonesas, o guia é exemplo do interesse mundial como destino gastronómico.

O guia MICHELIN Tokyo 2015 conta este ano com um novo estabelecimento três estrelas, **Makimura**, restaurante japonês que já tinha conseguido no ano passado duas estrelas. O guia inclui também **cinco novos restaurantes de duas estrelas** e **19 novos restaurantes de uma estrela**, dois deles foram previamente Bib Gourmands.

O guia distingue-se este ano pela abertura dos **Bib Gourmands** à cozinha washoku, cozinha tradicional japonesa. Os Bib Gourmands adjudicam-se aos estabelecimentos que servem um menu de qualidade a um preço acessível (menos de 5.000 ienes). Esta distinção permite também refletir a tendência cada vez mais predominante para refeições mais simples, menos estruturadas e com preços mais competitivos.

As seguintes 22 categorias de washoku receberam este ano um Bib Gourmand: anago, chankonabe, especialidades de frango, dojo, izakaya, japonesa, kushiage, especialidades de carne, obanzai, oden, okonomiyaki, ramen, soba, sukiyaki, sushi, tempura, teppanyaki, tonkatsu, udon, unagi, yakitori e yoshoku (as categorias chankonabe e dojo aparecem pela primeira vez no guia).

Bernard Delmas, presidente da Nihon Michelin Tire, declarou: “Estamos muito orgulhosos de apresentar a nova edição do guia MICHELIN Tokyo. Enquanto as edições precedentes abrangiam três regiões, Tóquio, Yokohama e Shonan, o guia centra-se este ano exclusivamente em Tóquio e na sua região. Na sua primeira aparição no ano passado na parte de Tóquio, os Bib Gourmands referiam-se somente aos restaurantes de cozinha francesa e italiana. Contudo, este ano atribuem-se também à cozinha tradicional japonesa «washoku». A sua lista revelou-se muito vasta e interessante e esperamos que o guia terá mais êxito que os anteriores. Com o desejo de melhorar sempre os serviços que oferecemos, relançaremos na próxima primavera a versão digital do guia em forma de «Club MICHELIN». Todas as pessoas que participam na elaboração dos guias e, em particular, os nossos inspetores, consagraram toda a sua energia para recopilar para os nossos leitores as informações mais úteis e mais recentes”.

Por seu lado, Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN, referiu: “Os nossos *Bib Gourmands* refletem verdadeiramente o extraordinário dinamismo da cozinha *washoku*. Declarado Património Cultural Imaterial da UNESCO, o *washoku* suscita uma enorme atenção em todo o mundo. O guia inclui 24 tipos de cozinha *washoku* que conseguem uma estrela ou um *Bib Gourmand*, o que representa mais de 60 % dos restaurantes recopilados. Com as 31 categorias de cozinha representadas no guia, pode-se dizer sem dúvida que Tóquio está entre os destinos gastronómicos mais interessantes do mundo”.

A 8ª edição do guia MICHELIN *Tokyo* incorpora 596 estabelecimentos, dos quais 45 são hotéis e 551 são restaurantes. A seleção recopila:

- ✓ 12 restaurantes 🌟🌟🌟 (dos quais 1 após ganhar uma estrela)
- ✓ 53 restaurantes 🌟🌟, (dos quais 2 novos e 3 promovidos)
- ✓ 161 restaurantes 🌟, (dos quais 17 novos e 2 promovidos)
- ✓ 325 restaurantes 🍷 (dos quais, 213 novos)

A propósito do guia MICHELIN

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 24 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 as estradas de Tóquio e a sua região 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 pelos inspetores MICHELIN no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente 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 ao longo do tempo e no conjunto do menu. 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.

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 casas rurais de todo o mundo. Os guias MICHELIN, que totalizam 24, abrangem atualmente outros tantos países de quatro continentes.

*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).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

