**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
15/10/2015

O guia MICHELIN *New York City* 2016

*As estrelas brilham em Brooklyn e Queens*

***A Michelin apresentou a sua esperadíssima seleção de restaurantes da 11ª edição do guia MICHELIN New York City. Desta vez, o guia recopila 76 restaurantes com estrela Michelin, incrível exemplo dos sucessos culinários da cidade.***

Michael Ellis, o diretor internacional dos guias MICHELIN, comentou: *“A incrível diversidade da edição de 2016 do guia MICHELIN New York City mostra a energia e a constante evolução do panorama culinário da cidade. O impressionante número de estilos de cozinha, 61 no total, encontrados nos cinco bairros confirma a posição de Nova Iorque como um dos mais interessantes destinos gastronómicos”.*

Na edição deste ano, à lista de restaurantes de duas estrelas soma-se ***The Modern***, com o qual o número de duas estrelas atinge os 10. Sob a direção do chefe Abram Bissell, The Modern propõe uma cozinha contemporânea e criativa, complementada com sabores brilhantes e frescos.

O guia MICHELIN incorpora 10 estabelecimentos que recebem uma estrela pela primeira vez. Dos mesmos, quatro oferecem uma destacável cozinha japonesa. ***Tempura Matsui*** transforma a tempura em arte e incorpora o marisco mais fresco. ***Sushi Yasuda***, com a liderança do chefe Mitsuru Tamura e a sua nova equipa, cria sushi de alto nível. ***Cagen*** e ***Hirohisa*** completam este ano as novas estrelas com a sua oferta de primeiro nível de cozinha notch japonesa.

A seleção deste ano confirma o dinamismo do panorama culinário em todos os bairros, especialmente em Brooklyn e Queens. Brooklyn consegue dois novos restaurantes de uma estrela com o vegetariano ***Semilla*** e o sofisticado ***The Finch,*** que serve cozinha americana. Anteriormente reconhecido como Bib Gourmand, ***Somtum Der,*** no East Village,entra também na seleção das estrelas Michelin. Completa a lista de novos restaurantes com uma estrela ***Gabriel Kreuther, Uncle Boons*** e ***Rebelle.***

O anúncio da seleção do guia MICHELIN acompanha-se com a notícia de que 133 restaurantes em Nova Iorque receberam a distinção Bib Gourmand. O guia MICHELIN New York City 2016, que recopila quase 900 restaurantes, está à venda ao preço de 17,90 €.

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 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 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 integramente 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.

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 dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin 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* 2016:  
Restaurantes com estrela

Novas estrelas 2016 N

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** | **Chefe** |
| Brooklyn | Downtown | Chef's Table at Brooklyn Fare | ó | César Ramirez |
| 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 cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Midtown East | Aquavit | ô |
| Manhattan | TriBeCa | atera | ó |
| Brooklyn | Fort Greene & Bushwick | Blanca | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Daniel | ö |
| Manhattan | TriBeCa | Ichimura | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Jungsik | ô |
| Manhattan | Midtown West | Marea | ô |
| Manhattan | Midtown West | Modern (The) **N** | ô |
| Manhattan | East Village | Momofuku Ko | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Soto | ó |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Midtown West | Ai Fiori | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Aldea | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Andanada | ó |
| Manhattan | Midtown West | Aureole | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Babbo | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bâtard | ó |
| Manhattan | Midtown West | Betony | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | 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 | Café China | ó |
| Manhattan | East Village | Cagen **N** | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Carbone | ó |
| Queens |  | Casa Enríque | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Casa Mono | ó |
| Manhattan | Midtown East | Caviar Russe | ô |
| Brooklyn | Williamsburg | Delaware and Hudson | ó |
| Manhattan | Chelsea | Del Posto | õ |
| Manhattan | Upper West Side | Dovetail | ó |
| Brooklyn | Fort Greene & Bushwick | Finch (The) **N** | ó |
| Manhattan | Midtown West | Gabriel Kreuther **N** | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Gotham Bar and Grill | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Gramercy Tavern | ô |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Hirohisa **N** | ó |
| Manhattan | East Village | Jewel Bako | ò |
| Manhattan | Midtown East | Juni | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Junoon | ô |
| Manhattan | Midtown East | Kajitsu | ó |
| Manhattan | East Village | Kyo Ya | ó |
| Brooklyn | Downtown | La Vara | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Luksus at Tørst | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Meadowsweet | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Minetta Tavern | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Musket Room (The) | ó |
| Queens |  | M. Wells Steakhouse | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | NoMad | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Peter Luger | ò |
| Manhattan | Upper West Side | Picholine | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Piora | ó |
| Brooklyn | Sunset Park & Brighton Beach | Pok Pok Ny | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Public | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Rebelle **N** | ó |
| Brooklyn | Downtown | River Café (The) | ô |
| Manhattan | TriBeCa | Rosanjin | ô |
| Brooklyn | Williamsburg | Semilla **N** | ò |
| Manhattan | East Village | Somtum Der **N** | ò |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Spotted Pig | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Sushi Azabu | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Sushi of Gari | ò |
| Manhattan | Midtown East | Sushi Yasuda **N** | ó |
| Brooklyn | Downtown | Take Root | ò |
| Manhattan | Upper West Side | Telepan | ô |
| Manhattan | Midtown East | Tempura Matsui **N** | ó |
| Manhattan | Midtown West | Tori Shin | ó |
| Manhattan | Midtown East | Tulsi | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Uncle Boons **N** | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Wallsé | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | ZZ’s Clam Bar | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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