

## O guia MICHELIN *France* 2016 Alain Ducasse au Plaza Athénée e Le Cinq conseguem três estrelas nesta edição

*O guia MICHELIN France 2016 incorpora como novidade dois novos restaurantes de três estrelas em Paris. Além disso, nesta edição, existe a possibilidade de realizar reservas através de MICHELIN Restaurants – web e telemóvel – e ViaMichelin. Deste modo a Michelin permite aos consumidores encontrar boas mesas no momento certo e contribui diretamente para desenvolver a atividade dos restaurantes selecionados.*

Este ano dois conceituados estabelecimentos parisienses foram distinguidos com três estrelas no guia MICHELIN *France* 2106.

No restaurante **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, o chefe propõe uma cozinha pensada à volta do conceito de «naturalidade». *“Alain Ducasse deu uma audaz reviravolta ao conceber uma cozinha de acordo com a natureza”,* comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. *“Com a base do trio leguminosas-cereais-peixe a sua cozinha oferece maridagens de sabores inéditos e desafia os códigos da alta gastronomia. O resultado está à altura do desafio: um almoço no Plaza Athénée é uma experiência única e memorável, comovedora tanto pela impressionante decoração da sala como pela viagem em que nos embarca cada um dos pratos”.*

A pouca distância do Plaza Athénée, o restaurante **Le Cinq**, situado no hotel Four Seasons George V, consegue também a sua terceira estrela este ano. *“Em Le Cinq, o chefe Christian Le Squer é um verdadeiro virtuoso”,* acresce Michael Ellis. *“Assina pratos soberbos, com um perfeito domínio, que mostram um savoir-faire excepcional e um profundo conhecimento dos melhores produtos da nossa terra. Degustados num ambiente suntuoso, inspirado no Grand Trianon, cada prato de Christian Le Squer é uma verdadeira obra de arte, um brilhante exemplo do melhor da gastronomia francesa”.*

A seleção 2016 enriquece-se, de igual modo, com 10 novos restaurantes de duas estrelas, com **JY’S**, o restaurante de Jean-Yves Schillinger em Colmar, **La Grande Maison**, de Joël Robuchon, em Bordéus, **La Villa René Lalique**, de Jean-Georges Klein, em Wingen-sur-Moder, **1920**, em Megève, em que oficia na cozinha Julien Gatillon e **Paloma**, de Nicolas Decerchi, em Mougins. Dos novos dois estrelas, a metade são chefes parisienses que assumiram o posto em 2015: **l’Abeille**, de Christophe Moret, **Le Gabriel**, de Jérôme Banctel, **Histoires**, de Mathieu Pacaud, **Sylvestre**, de Sylvestre Wahid e **Le Grand Restaurant**, de Jean-François Piegé. Um fato suficientemente peculiar como para destacá-lo, que demonstra o talento e o domínio destes chefes, mas também o atrativo e dinamismo da capital francesa. *“A força de atração dos chefes por Paris é um elemento*

especialmente notável nesta seleção de 2016”, especifica Ellis. “Tanto se são pequenos cafés como mesas mais luxuosas, os chefes e os investidores continuam a acreditar em Paris para empreender novos projetos. Além do mais, entre os 380 restaurantes que entram pela primeira vez no guia, 100 são em Paris. Esta é a prova de que a cidade é, mais que nunca, uma metrópole em que os chefes continuam a empreender”.

**42 restaurantes conseguem pela primeira vez uma estrela na edição 2016 do guia MICHELIN.** Os chefes, animados por umas terras de enorme riqueza e excepcional diversidade, oferecem uma cozinha de qualidade em toda a geografia francesa. Com grande consciência ambiental, incentivam as relações de proximidade e trabalham com produtores locais. Com a intenção de controlar o preço e satisfazer as exigências dos seus clientes, muitos deles procuram oferecer uma cozinha de qualidade a preços moderados, como no caso de **La Table de Merville**, em Toulouse, **Initial**, em Caen ou **le Château de Sable**, em Porspoder, no departamento de Finistère, mesas publicitadas este ano em que se pode comer por menos de 26 euros.

Quanto aos jovens, a sua geração continua a representar o futuro da nova gastronomia francesa. Com efeito, cada vez um maior número de chefes jovens conseguem pela primeira vez estrela no guia MICHELIN, como Angelo Ferrigno, de **La Maison des Cariatides**, em Dijon, o benjamim da seleção com apenas 23 anos, ou Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, com 24 anos, de **La Table du 11**, em Versailles.

Por último, os inspetores destacaram este ano o grande atrativo da cozinha francesa para os cozinheiros estrangeiros, que chegaram de todas as partes do mundo para se formarem na França, para abrir depois os seus próprios restaurantes. Entre os 7 novos restaurantes parisienses de uma estrela, 3 são geridos por cozinheiros japoneses, formados com grandes chefes franceses: **Neige d'Été**, do chefe Hideki Nishi, **Pages**, de Ryuji Teshima e o restaurante homónimo do chefe **Nakatani**. Os cozinheiros estrangeiros investem também na região, como em Nice, onde o chefe sul-africano Jan Hendrick propõe no seu restaurante **JAN** uma cozinha francesa criativa e contemporânea; em Lyon, onde el chefe coreano Younghoon Lee está à frente de **Passe-Temps**, ou **G.A au Manoir de Réival**, do chefe alemão David Goerne.

O guia MICHELIN France 2016 já está à venda ao preço de 23,90 euros. A seleção está disponível na versão web e para dispositivos móveis, e pode-se fazer reservas através de MICHELIN Restaurants e ViaMichelin.

Esta nova edição inclui 3.682 hotéis e casas rurais e 4.347 restaurantes:

- ✓ 600 restaurantes com estrela
  - 26 restaurantes 🌟🌟🌟, dos quais 2 novos
  - 82 restaurantes 🌟🌟, dos quais 10 novos
  - 492 restaurantes 🌟, dos quais 42 novos
- ✓ 655 restaurantes 🍷, dos quais, 111 novos
- ✓ 3.092 restaurantes distinguidos com um prato

## Sobre o guia MICHELIN

Sempre à procura de novos lugares e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provaram todos os dias, em todo o território francês, todo o tipo de estabelecimentos (tanto os pequenos restaurantes como os excepcionais) e estilos de cozinha (francesa, italiana, asiática, moderna ou regional...). Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas faturas. São profissionais que avaliam cada prato, segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem por consenso. O conforto e o serviço classificam-se por separado.

Com o guia MICHELIN o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de pessoas nas suas deslocações. Esta missão do guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do grupo Michelin: oferecer «A melhor maneira de avançar».

*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](http://www.michelin.es)).*

### DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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