

## O guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016

### A seleção do guia aumentou extraordinariamente em 10 anos

*Os novos restaurantes com estrela na Áustria, Polónia, Hungria e na República Checa são as mais destacáveis incorporações ao guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016, que oferece os melhores hotéis e restaurantes em 44 importantes cidades de 20 países europeus.*

“Em apenas dez anos, a seleção de restaurantes gastronómicos nas principais cidades da Europa cresceu bastante”, comentou Michael ELLIS, o diretor dos guias Michelin. “O número de restaurantes que oferece uma cozinha de qualidade aumentou imenso na Europa, como se pode constatar pelos 519 restaurantes com estrela no guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016, comparados com os 216 de 2006, o que representa um crescimento de 115% em apenas 10 anos. As mais importantes capitais, centros de indústria e comércio, são verdadeiros lugares de intercâmbio cultural e tiveram um espetacular desenvolvimento nas suas opções de alta gastronomia. Berlim é o exemplo perfeito deste fenómeno, pois conta com 19 restaurantes com estrela em 2016 em comparação com os 9 que tinha em 2006. No mesmo período, os restaurantes com estrela de Londres quase dobraram, passando de 32 para 63, e outras metrópoles europeias, como Bruxelas, Turim, Amsterdão, Paris ou Zurique, viram aumentar bastante a sua oferta culinária. Especialmente impressionante é a explosão dos restaurantes de uma estrela, que passam dos 188 de 2006 para os 414 atuais, reflexo da nova geração de jovens chefes ansiosos por mostrar as suas habilidades com umas cozinhas de grande nível muitas vezes num ambiente descontraído”.



Esta 35ª edição do guia apresenta um considerável número de novos restaurantes recompensados, o que reflete a diversidade do panorama culinário das principais cidades da Europa.

Este ano, cinco restaurantes foram recompensados com três estrelas: Le Cinq e Alain Ducasse au Plaza Athénée em Paris, Geranium em Copenhaga, The Table Kevin Fehling em Hamburgo e Maemo em Oslo. Isto eleva a 19 o número total de restaurantes com três estrelas no guia.

Outros 15 restaurantes foram galardoados com duas estrelas, incluindo **Mraz&Sohn** em Viena, **Ikarus** e **SENNs** em Salzburgo, assim como cinco restaurantes em Paris e 2 em Londres, o que aumenta o número no guia até aos 88 restaurantes desta categoria.

Além disso, 48 restaurantes conseguiram uma estrela, como **Field** em Praga, com o qual a cidade já tem três, e **Senses** em Varsóvia, segundo da capital polaca. O novo restaurante de uma estrela de Budapeste, **Costes Downtown** soma-se aos outros quatro da capital húngara.

A redatora chefe do guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016, Rebecca Burr, disse: “É fantástico ver tantas novas estrelas este ano, especialmente para restaurantes em cidades emergentes. Ano após ano a nossa equipa de inspetores incorpora uma enorme seleção de hotéis e restaurantes no guia, em todas as categorias de preços e estilos. Na edição de 2016, há 1.333 hotéis e 2.312 restaurantes no total”.

O guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016 incorpora 55 novos restaurantes Bib Gourmand entre todos os países, com o qual o total se eleva a 296. Esta categoria de estabelecimentos é muito popular entre os nossos leitores pelo seu estilo de cozinha simples a um preço acessível.

Redigido em inglês, o guia dirige-se tanto a clientes de negócios como a turistas que visitam as grandes cidades da Europa. No mesmo, por exemplo, podem encontrar um hotel com spa, um perto de um centro de congressos, um restaurante para convidar os seus clientes ou outro acessível para comer no centro das cidades. O guia oferece muitas informações úteis, incluindo planos com a localização exata de todos os hotéis e restaurantes recomendados, palavras-chave que definem o estilo de cada estabelecimento e dados práticos e turísticos de cada lugar.

Já à venda, o guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016 está disponível também para iPhone.

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

## Sobre o guia MICHELIN

Graças ao seu sistema de seleção uniforme e rigoroso, o guia MICHELIN 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 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. 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 estabelecimentos de turismo rural de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 24 países em quatro continentes.



# O guia MICHELIN Main Cities of Europe 2016

## A seleção

ESTABELECIMENTOS SELECIONADOS			
1.333 hotéis	Estabelecimentos		2.312 restaurantes
98		Grande luxo e tradição	
308		Grande conforto	
447		Muito confortável	
347		Confortável	
124		Simple mas confortável	
9		Turismo rural	-
292	a ...	Hotéis o restaurantes agradáveis	a
-		"Bib Gourmand" Cozinha de qualidade a um preço máximo	296 (55 novos)
-		Carta de vinhos especialmente interessante	470
-		Pubs	27
-		Bar de tapas	31

AS ESTRELAS MICHELIN		
19 (5 novos)	88 (15 novos)	379 (48 novos)

*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 COMUNICACIÓN**

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

