**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
29/12/2016

O guia MICHELIN Washington 2017

A primeira seleção dedicada a Washington revela a renovação e o potencial do seu panorama culinário

***Com uma identidade culinária própria que gira à volta da “cozinha do Atlântico Médio”, o panorama gastronómico de Washington está a passar há vários anos por uma profunda evolução que situa a cozinha local entre as mais dinâmicas do mundo.***

A Michelin apresentou a primeira seleção do guia MICHELIN Washington 2017, que mostra a riqueza e diversidade do panorama gastronómico local.

“*Depois de Nova-Iorque, São Francisco e Chicago, estamos muito satisfeitos de lançar esta nova seleção de Washington: raramente tínhamos visto um desenvolvimento como este num mesmo território e em tão pouco tempo”,* comentou Claire Dorland-Clauzel, membro do conselho executivo do Grupo Michelin. *“Esta primeira seleção permitirá mostrar as tendências e talentos da cidade, e oferecerá aos nossos clientes uma experiência de qualidade”.*

Nesta primeira seleção, três restaurantes foram distinguidos com duas estrelas: ***Mini Bar***, onde o chefe José Andrés propõe, perante o olhar dos seus clientes, uma cozinha especialmente inovadora exprimida num menu de degustação de pratos lúdicos e cheios de fantasia; ***Pineapple & Pearls,*** aberto no princípio do ano pelo chefe Aaron Silverman, com pratos de sabores precisos que refletem um grande leque de influências, e ***The Inn at Little Washington***: situado a alguns quilómetros de Washington, o restaurante do célebre chefe Patrick O’Connell propõe uma cozinha francesa clássica e eclética num ambiente impressionante.

*“Há mais de cinco anos que a oferta culinária se desenvolveu especialmente na cidade, animada pelos chefes que viajaram, se formaram no estrangeiro e, ao regressar, enriqueceram a sua cozinha incorporando novas técnicas, novos sabores e novos ingredientes”,* explicou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN*. ”Esta renovação gastronómica expandiu-se e apoiou-se na «cozinha do Atlântico Médio», um estilo liderado por jovens chefes que decidiram tirar proveito da sua terra e trabalhar com produtos locais, contribuindo para criar, assim, a personalidade culinária tão singular de Washington”.*

Representantes emblemáticos da “cozinha do Atlântico Médio”, os restaurantes ***Rose’s Luxury***, aberto pelo chefe Aaron Silvemann, e ***The Dabney***, do chefe Jeremiah Langhorne, obtêm cada um uma estrela nesta primeira seleção do guia MICHELIN Washington. Outros sete restaurantes foram distinguidos com uma estrela, como ***Blue Duck Tavern***, ***Kinship***, ***Plume***, ***Tail Up Goat***, os restaurantes de cozinha italiana ***Masseria*** e ***Fiola***, e, por último, o restaurante japonês ***Sushi Taro***.

Finalmente, com mais de 33 estilos de cozinhas representados no guia, que inclui pela primeira vez um restaurante de cozinha dos Balcãs, a seleção reflete a enorme diversidade do panorama culinário da cidade.

Esta primeira seleção recopila:

* 3 restaurantes duas estrelas.
* 9 restaurantes uma estrela.
* 19 restaurantes Bib Gourmand.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

*A missão da* ***Michelin,*** *líder do setor do pneu, 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 atlas 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 MICHELINWashington 2017:

**A seleção**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Restaurantes** | **107** |
|  | n Uma cozinha excecional. Merece a pena um   desvio! | **2** |
|  | m Uma cozinha muito refinada. Compensa parar! | **9** |
|  | = Boas mesas a preços moderados (25 dólares o   menos) | **19** |
|  | Tipos de cozinha da seleção | **33** |
|  | Tipos de cozinha dos Bib Gourmand | **17** |

O guia MICHELINWashington 2017:

Restaurantes com estrela

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimiento** | **Conforto** |
| Inn at Little Washington (The) | õ |
| minibar | ó |
| Pineapple and Pearls | ó |

m

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimiento** | **Conforto** |
| Blue Duck Tavern | ô |
| Dabney (The) | ò |
| Fiola | ô |
| Kinship | ô |
| Masseria | ó |
| Plume | õ |
| Rose’s Luxury | ó |
| Sushi Taro | ó |
| Tail Up Goat | ó |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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