

O guia MICHELIN *Netherlands* 2018

O restaurante Inter Scaldes consegue três estrelas



A Michelin apresentou a nova seleção do guia MICHELIN Netherlands 2018, que inclui um total de 704 restaurantes e 261 hotéis. Nesta nova edição, o restaurante Inter Scaldes, de Kruiningen, consegue três estrelas. Há 40 anos este estabelecimento conseguiu a sua primeira estrela e, em 1984, a segunda, antes de o chefe Jannis BREVET agarrar nas rédeas da cozinha em 2001, dando-lhe um novo impulso.

“Com inspiração e talento, o chefe utiliza produtos locais de alta qualidade para criar pratos complexos e harmoniosos, que revelam surpreendentes contrastes de sabor”, comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN.

Os restaurantes *De Leest* y *De Librije* conservam as suas três estrelas nesta edição.

A seleção de 2018 do guia MICHELIN *Netherlands* distingue também um total de dezasseis restaurantes duas estrelas, e 89 novos restaurantes uma estrela. Entre eles, seis conseguem-na este ano, como **Chez Fitzgerald**, de Roterdão; **Vista restaurant & foodbar**, de Willemstad, onde o chefe propõe modernas criações, ou **AIRrepublic**, situado em Cadzand. Neste novo restaurante imaginado pelo chefe Sergio Herman com umas esplêndidas vistas do porto desportivo, Alex Buiten e Nicolas Misera esforçam-se por pensar com originalidade pratos propostos noutros tempos pelo pai do Sergio.

Prova da qualidade e dinamismo da oferta gastronómica da cidade, Amsterdão conta este ano com três novos restaurantes de uma estrela. **The Duchess**, que seduziu os inspetores por uma cozinha muito clássica que revive receitas esquecidas; **The White Room**, um restaurante que oferece uma ementa mais moderna, une com precisão e criatividade sabores ácidos repletos de frescura e especiarias exóticas. Por último, depois de se mudar para um novo estabelecimento, **Le Restaurant**, impulsionado pela cozinha do chefe Jan de Wit, consegue uma estrela.

A seleção 2018 recompensa também 135 restaurantes Bib Gourmand (identificados no guia pelo pictograma 🍷), dos quais, 20 são novidade. Os inspetores são muito aficionados à excelente relação qualidade-preço destes estabelecimentos, que têm em comum oferecer um menu completo a menos de 37 euros, o que beneficia o produto de temporada.

O guia MICHELIN *Netherlands* 2018 inclui 965 estabelecimentos, dos quais, 261 hotéis (com 22 casas rurais) e 704 restaurantes, com:

- ✓ 108 estabelecimentos com estrela:
 - 3 restaurantes três estrelas, com um novo.
 - 16 restaurantes duas estrelas.
 - 89 restaurantes uma estrela, com 6 novos.
- ✓ 135 Estabelecimentos Bib Gourmand, com 20 novos.

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, revela 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 ao 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. Estão acessíveis tanto através da Internet como em todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, assim como 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 **Michelin** ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do setor do pneu, a **Michelin** concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a **Michelin** oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A **Michelin** também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a **Michelin** está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (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

