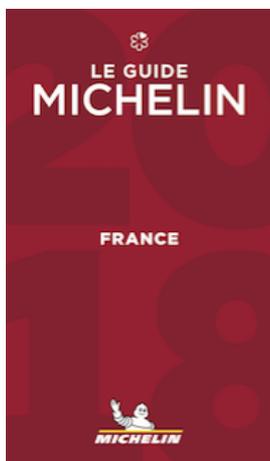


Os restaurantes Christophe Bacquié e La Maison des Bois – Marc Veyrat recebem três estrelas no guia MICHELIN França 2018

Recorde histórico, com um total de 621 restaurantes com estrelas MICHELIN este ano

A Michelin apresenta a nova seleção do guia MICHELIN França, com um total de 621 restaurantes com estrelas, incluindo 57 novas incorporações.



Muito perto do circuito de Le Castellet, no coração da Provença, o restaurante **Christophe Bacquié** recebe ★★★ na nova seleção do guia MICHELIN. Localizado no Hôtel du Castellet, o chef *Christophe Bacquié*, *Meilleur Ouvrier de França 2014*, oferece pratos incríveis, como, por exemplo, o seu Aioli Moderne, com legumes dos mercados dos agricultores locais e polvo do Mediterrâneo. *“Uma verdadeira ode ao produto que se encontra nesta região, Christophe Bacquié oferece uma cozinha de alto nível: vibrante e com emoções, cada prato cria uma memória; um testemunho do seu talento criativo, das suas perfeitas capacidades técnicas e da sua maturidade”* afirma Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

La Maison des Bois – Marc Veyrat, em Manigod, Alta Saboia, também recebe ★★★ no guia MICHELIN. Em plena natureza, a 1650 metros de altitude, o chef Marc Veyrat criou um restaurante praticamente autossuficiente, em que faz uso dos produtos silvestres locais, elevando-os assim a outro nível. *“Como apaixonado pela botânica, Marc Veyrat realça as ervas e as flores da Saboia que colhe na natureza, e combina criatividade, autenticidade e refinamento para oferecer aos clientes uma experiência inesquecível”* explica Michael Ellis.

A seleção 2018 também distingue cinco novos restaurantes de ★★, como o **Au 14 Février**, em Saint-Amour, liderado pelo chef Masafumi Hamano, que combina sabores franceses e japoneses; a **L’Hostellerie Jérôme**, em La Turbie, onde o chef Bruno Cirino e a sua esposa, apaixonados pelos melhores produtos, oferecem uma cozinha do sul especialmente saborosa e de grande personalidade; ou o **L’Auberge du Père Bise**, uma verdadeira instituição nas margens do lago de Annecy, em Talloires, que reflete o património gastronómico de França, onde o chef Jean Sulpice mostra as riquezas do território de Saboia através da sua honesta cozinha criativa. Também recebem ★★ este ano o **Takao Takano**, em Lyon, que recebe o nome do seu chef, o qual utiliza subtis composições concebidas para respeitar em absoluto os sabores, e o **Flaveur**, em Nice, onde os irmãos Gaël e Mickaël Tourteaux conjugam os seus talentos para oferecer pratos em que se combinam cuidadosamente ingredientes com diferentes texturas e uma delicada execução.

À família das estrelas MICHELIN juntam-se, também, 50 novos restaurantes de ★; restaurantes impulsionados pelo talento, pela ambição e pela paixão dos chefs e suas equipas, que encontram

formas de oferecer aos seus clientes a excelência gastronómica dia após dia. Entre estes talentos destacam-se Anthony Lumet pelo seu restaurante **Le Pousse Pied**, em La Tranche-sur-Mer, e Guillaume Mombroisse, chef e proprietário do **SEPT**, em Toulouse: são os chefs mais jovens a receber a sua primeira estrela, com apenas 27 anos.

A seleção do guia MICHELIN 2018 mostra como Paris atrai os melhores chefs do mundo, que querem abrir os seus próprios estabelecimentos na capital. Por exemplo, o **Pertinence**, onde Ryunosuke Naito e a sua esposa Kwen Liew oferecem cozinha francesa utilizando técnicas japonesas; o **MONTEE**, o restaurante do chef Takayuki Nameura, anteriormente no Kobe, no Japão; o **Alan Geaam**, onde o chef autodidata Alan Geaam dá aos seus pratos um toque do Líbano, o seu país natal; o **Copenhague**, o restaurante gastronómico dinamarquês liderado pelo chef Andreas Moller nos Campos Elísios, situado no primeiro piso da Casa da Dinamarca; o **Mavrommatis**, onde Andréas Mavrommatis oferece uma deliciosa cozinha greco/mediterrânea no coração do 5º Distrito de Paris, e o **Comice**, concebido pelo chef canadiano Noam Gedalof e pela sua companheira Ethelya Hananova, que é a maîtresse e sommelier.

Quando os inspetores viajaram por toda a França, também notaram que os chefs e as suas equipas se focam cada vez mais em oferecer uma cozinha de qualidade a preços ainda mais razoáveis, com menus curtos baseados no que os produtores locais lhes podem oferecer. Esta é a abordagem adotada por diversos restaurantes premiados com uma 🌟 como o **L'Auberge de la Tour**, em Marcoles en Cantal, onde o chef Renaud Darmanin oferece um menu gastronómico por 22 euros, o **Le Marcq**, em Baroeul, perto de Lille, onde o chef Abdelker Belfatmi serve um menu a 38 euros, ou o **Intuition**, em Saint Lo, e o **La Merise**, em Laubach, Alsácia.

Finalmente, na Córsega, dois restaurantes recebem 🌟 este ano: o **U Santa Marina**, em Porto-Vecchio, um restaurante onde se pode desfrutar de uma deliciosa cozinha mediterrânea, e o **La Table de la Ferme** no Sartène, no Domaine de Murtoli.

Esta nova seleção reúne 4300 hotéis e 2800 restaurantes, entre eles:

- 621 restaurantes com estrelas, incluindo
 - o 28 restaurantes com 🌟🌟🌟, incluindo 2 novos
 - o 85 restaurantes com 🌟🌟, incluindo 5 novos
 - o 508 restaurantes com 🌟, incluindo 50 novos

644 restaurantes Bib Gourmand 🍷

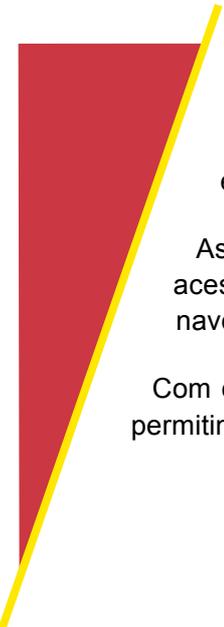
Mais de 3000 restaurantes que receberam um “Prato MICHELIN” 🍽️

Nota: Selecionado no guia MICHELIN França 2018, o restaurante Le Bateau Ivre, situado em Le Bourge-du-Lac, em Saboia, em breve encerrará ao público.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 29 países em que está presente. Mostruário da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do





setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de pessoas nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector 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.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

