

Chuva de estrelas no guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2019

A Michelin apresenta a edição de 2019 do guia MICHELIN Great Britain & Ireland. Esta seleção conta com 3 novos restaurantes galardoados com 🌟🌟, e com 21 novos estabelecimentos com 🌟.



Os três novos restaurantes com 🌟🌟 são: **Kitchen Table at Bubbledogs**, situado no bairro londrino de Bloomsbury e dirigido pelo chef James Knapett; **CORE by Clare Smyth**, em North Kensington, que aparece pela primeira vez no guia MICHELIN este ano; e **Moor Hall**, o restaurante do chef Mark Birchall, situado na pequena aldeia de Aughton, e que recebeu a sua primeira estrela no ano passado.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, declara: "Com tantos chefs de renome internacional, e com a cidade de Londres, que oferece um dos panoramas gastronómicos mais diversificados em termos de estilos de cozinha, o Reino Unido é, sem dúvida, um destino obrigatório para os amantes das viagens e da cozinha de todo o mundo. O guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2019 ilustra na perfeição a força, a riqueza e a diversidade da oferta culinária destes países".

Além dos novos restaurantes com 🌟🌟, três pubs aparecem, pela primeira vez, no guia premiados com 🌟: o **Blackbird**, nos arredores de Newbury, o **The White Swan**, em Fence (Lancashire), e o **Fordwich Arms**, em Fordwich, a mais pequena aldeia de Inglaterra, situada a poucos quilómetros de Canterbury.

O chef Simon Rogan prolonga o êxito do seu restaurante com 🌟🌟 **L'Enclume**, ao receber pela primeira vez 🌟 para o **Rogan & Co**, situado em Cartmel, e outra para o seu restaurante **Roganic**, em Londres.

Rebecca Burr, Diretora do guia MICHELIN Great Britain & Ireland, comenta: "Os três chefs à frente dos novos estabelecimentos com 🌟🌟 criaram restaurantes fantásticos, que refletem na perfeição as suas personalidades e filosofias".

"Os inspetores ficaram agradavelmente surpreendidos com as novidades da República da Irlanda, especialmente no Condado de Cork, onde três novos restaurantes foram galardoados com 🌟: **Chestnut**, **Mews** e **Ichigo Ichie**. Existe um grande potencial gastronómico na Irlanda neste momento, a qualidade dos produtos é incrível, e é particularmente satisfatório ver chefs que colocam tanta personalidade e paixão nos seus pratos".

"Ainda que estejam conscientes dos desafios que enfrenta a indústria gastronómica, estes novos restaurantes causaram uma forte impressão aos nossos inspetores. É realmente uma satisfação ver a quantidade de pequenos e simples estabelecimentos que, graças à sua cozinha de grande qualidade, obtêm 🌟 e unem-se à família Michelin, como o **Bulrush**, em Bristol, ou o **Salt**, em Stratford-upon-Avon".

O dinamismo gastronómico de Londres é ilustrado pelos novos restaurantes com 🌟, tão diferentes entre si em termos de ambiente, estilo e cozinha. O **Brat**, situado numa sala sobre um pub em Shoreditch, serve especialidades na brasa, enquanto que o **Ikoyi**, no bairro de Saint James, aproxima os clientes dos sabores da África Ocidental. O **Hide**, frente ao Green Park, foi a inauguração mais aguardada de 2018, já que marca o regresso do chef Ollie Dabbous. Este concorrido restaurante de três pisos, aberto todo o dia, não faz parte da tendência de estabelecimentos pequenos e intimistas.

Os inspetores da MICHELIN também mostraram o seu entusiasmo pela inauguração do **Leroy**, o novo estabelecimento criado pela equipa do restaurante Ellory, situado igualmente em Shoreditch. Finalmente, o **Sabor**, da chef espanhola Nieves Barragán, é um exemplo brilhante do que um restaurante pode alcançar quando um chef coloca toda a sua sensibilidade na cozinha.

Juntamente com o guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2019, é apresentado o guia MICHELIN Londres 2019. Este guia, de fácil manuseamento, contém fotografias e informações adicionais sobre os hotéis e restaurantes da capital que figuram na seleção.

A seleção completa da guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2019 inclui:

- 5 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 20 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 155 restaurantes com 🌟 (21 novos)
- 143 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (27 novos)


Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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 viajantes 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 171 países, emprega 114 100 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

