

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

07/12/2018

TRÊS NOVOS RESTAURANTES COM DUAS ESTRELAS NO GUIA MICHELIN BÉLGICA E LUXEMBURGO 2019

O GUIA MICHELIN BÉLGICA E LUXEMBURGO 2019 ILUSTRA A RIQUEZA DO PANORAMA GASTRONÓMICO DESTES DOIS PAÍSES. 139 RESTAURANTES FORAM DISTINGUIDOS COM UMA OU MAIS ESTRELAS NESTA MAIS RECENTE EDIÇÃO. ENTRE ELES, 3 ESTABELECIMENTOS OBTÊM PELA PRIMEIRA VEZ **, ENQUANTO QUE OUTROS 7 RECEBEM A SUA PRIMEIRA ESTRELA.

O restaurante **Hof van Cleve** (Kruishoutem) continua na vanguarda da gastronomia belga no guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2019. O estabelecimento de Peter Goossens conserva as suas ***, graças a uma cozinha pessoal de grande consistência. As famosas molejas de vitela à trufa, uma das especialidades emblemáticas do menu, continuam, ano após ano, a seduzir os nossos inspetores e gourmets de todo o mundo. Depois do encerramento do restaurante Hertog Jan (Zedelgem), a Bélgica apenas conta, atualmente, com 1 restaurante com ***.

O guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2019 também conta com 3 novos restaurantes com **. No **La Paix**, em Anderlecht, David Martin dá mostras do seu talento ao propor uma cozinha singular. O chef interpreta os grandes clássicos à sua maneira, e consegue criar novos matizes utilizando técnicas asiáticas. Quanto ao chef Maxime Collard, do **La Table de Maxime**, em Our, oferece uma visão muito pessoal da cozinha moderna. A sua técnica e a sua inventividade conseguem cativar os convivas com apenas uns quantos ingredientes de alta qualidade perfeitamente trabalhados. Também se encontra a atenção ao detalhe no **Ma Langue Sourit**, em Oetrange (Luxemburgo), onde Cyril Molard não deixa de surpreender os seus convidados com uma impressionante paleta de sabores.

Sobre esta seleção, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: “Esta seleção de 2019, com os seus 139 estabelecimentos com estrelas MICHELIN, ilustra na perfeição o que caracteriza as cenas gastronómicas belga e luxemburguesa. De facto, entre os restaurantes distinguidos, encontramos estabelecimentos que oferecem uma cozinha tradicional que integra as especialidades que estão no pináculo do património gastronómico destes dois países, mas também restaurantes mais contemporâneos, que combinam técnicas modernas e sabores de outras paragens. A partir de uma metodologia precisa, os nossos inspetores puderam, mais uma vez este ano, compilar uma seleção completa da gastronomia da Bélgica e do Luxemburgo”.

7 novos restaurantes receberam uma primeira estrela nesta seleção de 2019.

No restaurante **La Plage d'Amée**, na cidade valona de Jambes, pode desfrutar-se da criatividade inigualável de Julien Wauthier. Neste estabelecimento, a cozinha é elaborada e de grande fineza. Benjamin Laboire, do **La Ligne Rouge**, em Plancenoit, optou por seduzir os seus clientes com generosos sabores clássicos, que oferece em pratos modernos e altamente técnicos. Os molhos, em particular, são extraordinários e conferem originalidade a cada prato. Este mesmo saber fazer caracteriza a cozinha de Arold Bourgeois. O seu restaurante **Little Paris**, em Waterloo, é um estabelecimento mais descontraído, onde os pratos típicos de um bistrô convidam os clientes a degustar uma experiência de grande sabor.

Graças a uma original inspiração, o chef e a sua equipa logram criar pratos que não deixam ninguém indiferente.

Na Flandres, vários jovens chefs de grande talento começam a deixar a sua marca no panorama gastronómico. Philippe Heylen, do restaurante **EED**, em Lovaina, surpreende com sabores clássicos apresentados de uma forma contemporânea. Com 23 anos, venceu o prémio de Jovem Chef do Ano. No **Nathan**, em Antuérpia, Nathan Van Echelpoel reinventa a cozinha clássica com audácia e um grande sentido de equilíbrio. Quanto a Tim Meuleneire, à frente do restaurante **FRANQ**, também localizado em Antuérpia, oferece uma cozinha que combina tradição e modernidade. A sua precisão e conhecimento dos molhos tornam cada prato em puro prazer.

No Luxemburgo, o restaurante **Les Jardins d'Anais** também recebe 🌸. Neste elegante estabelecimento pode disfrutar-se da cozinha de um chef experiente, que fez da delicadeza e do refinamento os fios condutores dos seus pratos.

Durante a apresentação do guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2019, o **Comme Chez Soi**, em Bruxelas, teve a honra de exibir o seu excepcional percurso. Efetivamente, este estabelecimento, cuja reputação é insuperável, encontra-se na seleção de estrelas MICHELIN desde há 66 anos, o que o torna num dos restaurantes mais famosos da Bélgica. Desde há quatro gerações, o **Comme Chez Soi** oferece os melhores produtos locais através de pratos de extraordinária qualidade: o linguado com molho de musselina ao Riesling e camarões continua a ser um clássico intemporal, que evoluiu com o tempo e continua a seduzir os paladares mais exigentes.

Por fim, a seleção de 2019 conta com 171 restaurantes que receberam a distinção Bib Gourmand (🍷), incluindo 23 novos estabelecimentos. Estes restaurantes oferecem um menu por menos de 37 euros elaborado com produtos da época e com a assinatura de talentosos chefs. Juntas, estas direções refletem a diversidade e a riqueza gastronómica da Bélgica e do Luxemburgo.

Nesta 63ª edição do guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo também se encontram as moradas de 327 hotéis (incluindo 85 Bed & Breakfast) e 891 restaurantes, que incluem:

- ✓ 139 restaurantes com estrela
 - 1 restaurante com 🌸🌸🌸
 - 26 restaurantes com 🌸🌸 (3 novos)
 - 112 restaurante com 🌸 (7 novos)
- ✓ 171 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (23 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparete da gastronomia mundial, descubra 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. à

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

Sobre a MICHELIN

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 114 700 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 COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

