

# INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

03/12/2018

## TRÊS NOVOS ESTABELECIMENTOS COM DUAS ESTRELAS, E TREZE COM UMA ESTRELA, NO GUIA MICHELIN NEW YORK CITY 2019

**A MICHELIN APRESENTA A EDIÇÃO DE 2019 DO GUIA MICHELIN NEW YORK CITY. ESTE ANO, OS INSPETORES CONCEDERAM A 76 RESTAURANTES UMA OU MAIS ESTRELAS.**

Entre os restaurantes selecionados, 11 estabelecimentos fazem a sua primeira entrada na seleção com estrelas de Nova Iorque, e 5 foram promovidos de 🌟 a 🌟🌟, ou de "O prato MICHELIN" (🍴) a 🌟. Trata-se dos restaurantes **Gabriel Kreuther**, **Kosaka**, **Le Coucou**, **Sushi Nakazawa** e **Tuome**.

A propósito desta nova edição, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: "Estamos muito felizes por ver tantos restaurantes progredir nas nossas seleções. De igual modo, alegremo-nos por ver que, ano após ano, novos estabelecimentos se incorporam nesta dinâmica seleção".

A edição de 2019 do guia MICHELIN New York City inclui 3 novos estabelecimentos com 🌟🌟:

- O **Gabriel Kreuther**, cuja evolução, desde a sua abertura, em 2015, foi seguida atentamente pelos inspetores, conquista este ano uma estrela adicional graças à melhoria das suas técnicas culinárias.
- O **Ichimura at Uchü** é um balcão de sushi situado no Lower East Side. Ligado ao estabelecimento com estrela **Bar Uchü**, é dirigido por um dos mestres de sushi mais apreciados e experientes da cidade.
- **L'Atelier de Joël Robuchon** voltou a abrir as suas portas em Chelsea, após seis anos de interrupção. Num ambiente luxuoso, este restaurante, em que os clientes podem admirar o trabalho dos chefs, que operam numa cozinha central e aberta, propõe pratos que dão destaque a produtos de elevada qualidade.

A seleção de 2019 conta com 13 novos estabelecimentos com 🌟:

- O **Atomix** é um restaurante que serve uma cozinha tecnicamente audaz, porém acessível. Os inspetores ficaram impressionados com os esforços desenvolvidos pelo chef para atingir um nível de qualidade excepcional, que vão desde a produção própria de azeite até ao arroz polido.
- No **Bouley at Home**, o chef David Bouley consegue aliar a sua filosofia em matéria de nutrição e saúde com saborosos pratos gourmet. Por outro lado, este restaurante, que se define como centro culinário, inclui uma cozinha em que os clientes podem aprender a preparar os pratos que são servidos no estabelecimento.

- O **Claro**, que se inspira na cozinha de Oaxaca (México), oferece deliciosas especialidades tradicionais, como o mole e as tortilhas, todas rigorosamente preparadas pelo chef e suas equipas.
- O **Jeju Noodle Bar** é um restaurante coreano situado no bairro de West Village. Além dos excelentes ramyun – versão coreana do ramen –, os nossos inspetores apreciaram particularmente as restantes especialidades da carta, cujos sabores e precisão de realização são notáveis.
- O **Kosaka** foi promovido este ano de “O prato MICHELIN” (🍷) a restaurante de 🍷. Antes da sua inauguração, o chef Yoshihiko Kousaka esteve onze anos na liderança do célebre restaurante de sushi **Jewel Bako**. Os inspetores ficaram impressionados com a seleção de peixes e consideraram notável a preparação do sushi.
- O **Le Coucou** atrai o olhar e os paladares dos nossos inspetores desde 2016. No decurso das suas numerosas visitas, as nossas equipas constataram este ano uma melhoria constante da qualidade da sua cozinha, justificando, assim, a atribuição de 🍷.
- O **Le Grill de Joël Robuchon** é a sala de refeições mais informal adjacente ao **L’Atelier de Joël Robuchon**. Se os pratos que aqui são servidos são mais simples e acessíveis, nem por isso deixam de estar alinhados com uma cozinha francesa contemporânea de alta qualidade. Para mais, uma vez que a mesma equipa de cozinheiros supervisiona os dois estabelecimentos, a qualidade dos ingredientes e a mestria da preparação são similares.
- O **Noda** oferece um espaço tipo bar confortável e acolhedor, que faz com que os seus clientes vivam uma maravilhosa experiência de omakase. A inclusão deste estabelecimento em numa lista cada vez mais longa de balcões de sushi de Nova Iorque fará as delícias dos aficionados.
- O **Okuda** propõe um menu kaiseki de exceção, elaborado a partir de produtos de alta qualidade e da época.
- O **Oxomoco** recebe o nome da deusa azteca da noite. À semelhança do próprio restaurante, a cozinha servida neste estabelecimento é divertida e vibrante, e o chef não hesita em utilizar um forno de lenha para preparar os seus pratos. Os inspetores ficaram impressionados com o grande cuidado com que são realizados os tacos, e recomendam, particularmente, as sobremesas do menu.
- O **Sushi Nakazawa**, que abriu as suas portas em 2013, faz parte da seleção nova iorquina desde há quatro anos na categoria “O prato MICHELIN” (🍷). Os inspetores seguiram de perto este restaurante, e, graças a uma maior coerência na execução dos pratos, as nossas equipas sentiram-se satisfeitas, atribuindo-lhe este ano 🍷.
- O **Sushi Noz** é um local intimista, no qual, em torno do seu balcão, oito pessoas podem viver uma experiência omakase magnificamente concebida, com um menu de grande fineza.
- O **Tuome** oferece uma cozinha criativa, marcada pela personalidade do chef. Os inspetores comprovaram que os menus apresentavam um bom equilíbrio entre as técnicas culinárias audazes e os sabores asiáticos sedutores. O **Tuome** é, portanto, uma pequena jóia gastronómica situada no bairro de East Village de Manhattan.

Mais de 550 restaurantes figuram no guia MICHELIN New York City 2019. Entre eles, a seleção inclui:

- 5 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 15 restaurantes com 🌟🌟
- 56 restaurantes com 🌟
- 129 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

O guia MICHELIN New York City 2019 está à venda desde 8 de novembro de 2018, com um preço recomendado de 18,99 \$.

#### **Sobre o guia MICHELIN**

*O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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](http://www.michelin.pt)).*