

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

13/12/2018

GUIA MICHELIN SAN FRANCISCO 2019 BRILHA COM MAIS ESTRELAS DO QUE NUNCA

ATELIER CRENN E SINGLE THREAD RECEBEM A DISTINÇÃO MAIS ALTA DO GUIA MICHELIN, COM ❁❁❁.

A Michelin apresenta o guia MICHELIN San Francisco 2019, juntamente com a muito aguardada lista de restaurantes com estrela. Sete restaurantes receberam uma nova estrela, ou integram pela primeira vez a seleção com estrelas, nesta edição, a 13ª do guia.

Com uma seleção que também inclui os melhores restaurantes em cada categoria, pelas suas instalações e preço, o guia MICHELIN é reconhecido globalmente pela sua excelência e qualidade. O guia foi publicado pela primeira vez em França, há mais de 100 anos, coincidindo com as primeiras viagens de lazer de automóvel. Atualmente, os inspetores da MICHELIN continuam a aplicar os mesmos exigentes critérios em mais de 30 países de todo el mundo.

"O panorama gastronómico de São Francisco está no auge neste momento, e os nossos inspetores ficaram impressionados com a variedade dos estilos de cozinha, com os níveis de consistência e com a elevada qualidade das propostas que, em geral, encontraram na cidade", refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN. "Em particular, as equipas do **Atelier Crenn** e do **Single Thread** devem estar muito orgulhosas, já que os nossos inspetores ficaram impressionados com a qualidade dos produtos utilizados na preparação dos seus pratos. Isto, juntamente com uma meticulosa atenção ao pormenor, a criatividade e a dedicação para deleitar os seus clientes, oferece aos comensais uma experiência gastronómica memorável e muito agradável. Sem dúvida, justifica a viagem!".

O guia MICHELIN San Francisco 2019 inclui dois novos estabelecimentos galardoados com ❁❁❁:

O **Atelier Crenn** é um dos restaurantes seguidos mais de perto este ano, apresentando uma experiência de qualidade de topo em cada uma das muitas visitas. O seu menu oferece um maravilhoso equilíbrio entre elegância, arte, capacidade técnica e sabor.

O **Single Thread** alcançou o cume da cena gastronómica do condado de Sonoma desde a sua abertura, em 2016. O talentoso duo por detrás deste projeto exibiu um compromisso constante com os mais elevados padrões de qualidade para os seus ingredientes e oferece uma cozinha excepcionalmente refinada.

Adicionalmente, o guia MICHELIN San Francisco 2019 apresenta 5 novas distinções com ❁:

O **Bar Crenn** é uma nova e encantadora vinoteca, situada ao lado do **Atelier Crenn**, focada na cozinha clássica francesa. Recria pratos de reconhecidos chefs franceses através de originais criações. A qualidade e a técnica são a espinha dorsal deste agradável estabelecimento.

O **Birdsong** é dirigido por um chef que trabalhou durante algum tempo no **Saison** e no **Atelier Crenn**. A seu foco exclusivo na utilização total dos produtos é tão admirável quanto criativo neste novo restaurante americano contemporâneo.

O **Madcap** oferece comida californiana contemporânea de alta qualidade, elaborada com ingredientes frescos da época com um toque de mestria. Dirigido por um veterano da boa cozinha do panorama gastronómico do norte da Califórnia desde a década de 1990, o chef reinventou-se neste deslumbrante novo restaurante na zona de Marin.

O **Nico** foi originalmente inaugurado em Laurel Heights e saiu do guia após o seu encerramento, em 2017. Depois do restaurante voltar a abrir as suas portas na zona da conhecida Jackson Square, os inspetores da MICHELIN descobriram que a cozinha continua a ser tão boa como sempre.

O **Protégé** é liderado por três antigos alunos do **French Laundry** e discípulos do chef Thomas Keller. Esta equipa de Palo Alto utiliza a técnica e um alto nível de delicadeza para preparar excelentes menus, enquanto que a experiência gastronómica continua a ser casual e acessível.

Mais de 315 restaurantes surgem no guia MICHELIN San Francisco 2019. Os comensais podem encontrar recomendações de estabelecimentos que se distinguem pelas suas notáveis cartas de vinhos e cervejas, os seus excelentes cocktails ou sake, ou os seus menus por menos de 25\$.

A seleção completa do guia MICHELIN San Francisco 2019 inclui:

- 8 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes com 🌟🌟
- 43 restaurantes com 🌟
- 68 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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. 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

