

# INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

17/01/2019

## MICHELIN APRESENTA O GUIA MICHELIN NETHERLANDS 2019

### GUIA MICHELIN NETHERLANDS 2019 INCLUI 2 NOVOS RESTAURANTES GALARDOADOS COM \*\*, E É ENRIQUECIDO COM INÚMEROS JOVENS TALENTOS.

A Michelin apresenta o guia MICHELIN Netherlands 2019. Mais uma vez este ano, a seleção confirma o formidável potencial culinário da Holanda. Tanto os chefs de renome como os jovens talentos mostraram-se à altura das esperanças em si depositadas. 2 novos restaurantes com \*\*, e 12 novas mesas distinguidas com uma primeira estrela, vêm completar a edição de 2019. A partir de agora, a Holanda conta com 110 restaurantes com estrela.

O guia MICHELIN Netherlands 2019 continua a registrar 3 estabelecimentos com \*\*\*, que se mantêm como os pontas de lança da gastronomia holandesa. Jonnie Boer (**De Librije**, Zwolle), Jannis Brevet (**Inter Scaldes**, Kruiningen) e Jacob-Jan Boerma (**De Leest**, Vaassen), os chefs responsáveis por estes excepcionais enclaves, são os mestres na arte de inspirar a nova geração de chefs, e as suas cozinhas únicas figuram entre as melhores do mundo.

A propósito da seleção 2019, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: "Este ano é uma boa colheita para a Holanda. As nossas equipas de inspetores não só ficaram impressionadas com o alto nível dos chefs experimentados e já distinguidos, como também encontraram inúmeros novos talentos para enriquecer a seleção. Estes jovens chefs, que por vezes se inspiram no trabalho dos seus colegas, estão prestes a elevar a gastronomia holandesa a um novo nível de criatividade, de inovação e de sabores".

Nico Boreas confirma o seu lugar entre os chefs holandeses de exceção. Na passada primavera, inaugurou o **Sabero**, em Roermond, e tem sabido fazer-se notar pela sua mestria técnica e pelos seus pratos plenos de finura. Acompanhado pelas suas equipas, propõe uma cozinha audaz e apaixonada, que permite ao seu restaurante receber diretamente \*\* nesta seleção. No **Pure C**, em Cadzand, também se capta a emoção: a ligação criativa entre produtos do mar e os cultivos dos polders, imaginada por Syrcó Bakker, é impressionante. Os pratos são de um magnetismo invulgar, e a experiência gustativa deliciosamente desconcertante.

Além destes 2 estabelecimentos com \*\*, 12 restaurantes recebem uma primeira estrela na edição 2019. O que caracteriza esta nova chuva de estrelas é, acima de tudo, a maior pujança de jovens chefs talentosos. Assim, no **Derozario**, em Helmond, Jermain de Rozario reinterpreta ao seu estilo os sabores indonésios. Paul Kappe, encarregue dos fornos do **Monarh**, em Tilburgo, convence pela sua cozinha moderna de intensos sabores, assim como Jeroen Brouwer, do **Loohoeve**, em Schoonloo, e Thomas van Santvoort, no **Flicka**, em Kerkdriel.

A intensidade de sabores e a inventividade caracterizam igualmente a cozinha de Jim e Mike Cornelisse, do **Rijnzicht**, em Doornenburg, enquanto que no **OOINVVOO**, situado em Uden, é a finura das suas propostas o que impressiona. Para os amantes dos pratos refinados e luxuosos, os restaurantes **Bougainville**, em Amsterdão, e **Voltaire**, em Leersum, são referências incontornáveis.

Entre os novos restaurantes galardoados com 🌟, também se podem encontrar alguns nomes familiares: Menno Post (**Olivijn**, Haarlem), Wim Severein (**The Millèn**, Roterdão), ou ainda Richard van Oostenbrugge e Thomas Groot (**Restaurant 212**, Amsterdão). Após terem prestado os seus serviços em estabelecimentos de renome, estes chefs abriram os seus próprios restaurantes e já cumprem as suas promessas. Pelo seu lado, o chef Danny Tsang, do **O&O**, em Sint Willbrord, demonstra, através de uma cozinha asiática criativa, que a constância acaba por dar os seus frutos, pois o seu restaurante consegue 🌟 nesta edição 2019.

A seleção também recompensa 129 restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🍴), 19 deles novos. Os gourmets têm a garantia de nestes estabelecimentos poderem desfrutar de um menu completo por menos de 37 euros, que normalmente faz prevalecer os produtos de época. Não obstante, em cada um deles, os chefs interpretam este critério à sua maneira, dando mostras da diversidade e riqueza gastronómica da Holanda.

O guia MICHELIN Netherlands 2019 inclui os endereços de 263 hotéis (entre eles, 21 Bed & Breakfast) e de 571 restaurantes:

110 restaurantes com estrela

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 18 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 89 restaurantes com 🌟 (12 novos)

129 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (19 novos)

#### **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](http://www.michelin.pt)).*