

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

23/01/2019

GUIA MICHELIN FRANCE 2019: O REFLEXO DE UMA FRANÇA GASTRONÓMICA NO FIRMAMENTO

A MICHELIN APRESENTA A NOVA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN FRANCE 2019. COM UM TOTAL DE 632 RESTAURANTES COM ESTRELA, A EDIÇÃO 2019 É, DESTA FEITA, ENRIQUECIDA COM 75 NOVOS ESTABELECIMENTOS QUE OBTÊM ✨, ✨✨ OU ✨✨✨: UM RECORDE INÉDITO.

“Este ano, mais do que nunca, o guia MICHELIN France dá mostras de uma França gastronómica de excelência em todas as frentes. Do notável dinamismo regional à revelação de novos jovens talentos, passando pelo número sem precedentes de novas referências com estrela dirigidas por mulheres, a seleção 2019 brilha por mais do que uma razão”, comenta Gwendal Poullenc, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

Situado no sopé das montanhas que servem de abrigo à cidade de Menton, o **Mirazur**, sob a batuta do chef Mauro Colagreco, obtém ✨✨✨ a seleção 2019 do guia MICHELIN France. Frente ao mar Mediterrâneo, que se estende até ao horizonte, o chef propõe aos seus clientes um parêntesis gastronómico único e encantador. Neste lugar, os pratos seguem, invariavelmente, o ciclo das estações, ampliando com delicadeza e subtileza dos produtos do mar e da montanha, assim como as frutas e verduras cultivadas na horta pessoal do chef. No **Mirazur**, cada menu proporciona assombrosas surpresas que fazem jogar as texturas e reúnem sabores audazes em torno de pratos gráficos e coloridos.

O **Le Clos des Sens** obtém, igualmente, este ano a mais alta distinção do guia MICHELIN. Neste estabelecimento único, situado em Annecy-le-Vieux, o chef Laurent Petit e as suas equipas imaginam uma cozinha vegetal e que realça os melhores produtos da comarca de Annecy. Após uma etapa que o levou a repensar profundamente a sua cozinha, o chef assina pratos excecionais, sóbrios, depurados e sempre muito elegantes, que expressam a quintessência das verduras e especiarias da sua própria horta, assim como o peixe procedente dos três grandes lagos saboianos: os de Annecy, Bourget e Lemán.

5 novos restaurantes de ✨✨ enriquecem a seleção 2019. Em Cancale, no **Au Coquillage**, Hugo é o nome próprio de um dos filhos da família Roellinger, mas, sobretudo, a marca de uma verdadeira assinatura gastronómica. Neste estabelecimento, os pratos reproduzem as viagens tão apreciadas pelo chef. No **AM par Alexandre Mazzia**, situado em Marselha e gerido pelo chef com o mesmo nome, encontramos pratos que combinam subtilmente os condimentos dos primeiros anos do chef, uma juventude passada na República do Congo. Aqui, saboreiam-se combinações inesperadas, imaginadas por este equilibrista dos sabores. Christophe Hay compõe a partir das suas cozinhas do **La Maison d'a Coté** uma autêntica ode à comarca de Loir-et-Cher. Além de sublimar produtos de proximidade numa cozinha inovadora, o chef cuida de uma horta com 5000 metros quadrados de permacultura que alimenta o restaurante. Em Paris, no centro do 7º distrito, o **David Toutain**, dirigido pelo chef com o mesmo nome, elabora uma cozinha essencialmente vegetariana, que ilustra uma autêntica pesquisa ao nível das texturas, e se distingue pela profundidade dos seus sabores e pela sua modernidade. O **La Scène**, o restaurante do hotel **Le Prince de Galles**, com direção a cargo de Stephanie Le Quellec, também obtém ✨✨. Aqui, os pratos estão impregnados de uma finura e de uma precisão impressionantes. A distinção coroa ainda a excelente carreira desta brilhante especialista da gastronomia.

Junto ao estabelecimento dirigido por Stéphanie Le Quellec, outros 10 novos restaurantes, com talentosos chefs à cabeça, recebem 🌟. O **Le Chateau de Vault-de-Lugny**, perto de Avalon, é dirigido por um jovem duo: Franco Bowanee ocupa-se da carta principal, enquanto que Karina Laval é a chef pasteleira do restaurante. Em Carnac, Laetitia e Stéphane Cosnier formam um duo notável no restaurante **Côté Cuisine**. Nolwenn Corre dirige uma cozinha plena de finura no **L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu**, ao passo que Naoëlle D'Hainaut cria pratos de muito alto nível no **L'Or Q'idée**, em Cergy-Pontoise. Em Paris, Julia Sedefdjian reitera o feito de ser a benjamim desta promoção. Depois da etapa no *Les Fables de la Fontaine*, o seu novo estabelecimento **Baeita** recebe este ano 🌟. Continuando em Paris, os restaurantes **Virtus** e **Accents Table Bourse** propõem cozinhas a quatro mãos, concebidas, respetivamente, pelos duos Chiho Kansaki-Marcelo Di Giacomo e Ayuni Sugiyama-Romain Mahi. No coração da Lille antiga, Camille Pailleau, chef pasteleira, e Diego Delbecq, chef cozinheiro, compõem pratos que cruzam brilhantemente modernidade e tradição no seu estabelecimento **Rozo**. Virginie Giboire, do restaurante **Racines**, em Rennes, cuida das suas preparações com bem conseguidas associações gustativas. Num edifício histórico do século XVII, situado em Vailhan, Amélie Darvas, anteriormente instalada em Paris, e acompanhada do seu 'cúmplice' Gaby Benicio, sumiller da casa, dirige as cozinhas do **Äponem-Auberge du Presbytère**. Aqui, a chef joga com sabores autênticos e audazes, destacando os produtos do mercado e da sua horta de permacultura.

No total, a família de estrelas MICHELIN conta com 68 novos estabelecimentos com 🌟. Entre eles, muitos são dirigidos por jovens chefs, que transbordam paixão e talento, dos quais alguns dão mostras de uma grande coragem empresarial. Entre estes, por exemplo, o restaurante de Guillaume Sánchez, **Neso**, situado no 9º distrito de Paris, onde o chef nascido em 1990 dá provas de uma afirmada identidade culinária. Neste estabelecimento desenvolve um grande trabalho em torno da fermentação dos legumes e das extrações a frio. No **La Table de l'Ours**, em Val d'Isere, Antoine Gras, nascido em 1994, assima pratos notáveis, à altura do seu talento. Em Roubion, os nossos inspetores atribuem 🌟 ao **L'Auberge Quintessence**, um louco projeto de um jovem duo da restauração – Guillaume e Pauline Billau –, que recuperou um antigo albergue de montanha, perdido no colo de Couillole, a 1678 metros de altitude.

Por fim, esta seleção distingue-se por uma diversidade de estilos de cozinha, que se expressam tanto na capital como nas regiões. Em Altkirch, por exemplo, o restaurante **L'Orchidée**, dirigido pelo chef Chatchai KlanKlong, cruza os aromas da cozinha tailandesa – terra natal do chef – com as influências vindas de outras paragens. Os nossos inspetores ficaram surpreendidos e seduzidos pelo seu corte de vaca cozinhado em lume brando, com abacate, molho nuoc-man e coentro, a todos os níveis notável. No **La Condesa**, em Paris, que recebe o nome de um bairro da Cidade do México, o chef Indra Carillo Perea utiliza uma técnica aprendida com os grandes nomes da gastronomia francesa e inspira-se em diversas culturas gastronómicas para elaborar uma cozinha cosmopolita e criativa. Finalmente, em Courchevel, o restaurante **Sarkara**, situado no **K2 Palace**, é o primeiro restaurante com estrela que apenas oferece sobremesas. Neste estabelecimento, pode saborear-se um trabalho atípico de pastelaria com que o chef Sébastien Vauxion imagina um autêntico menu de degustação, em que se destacam as associações de frutas e legumes.

A seleção completa do guia MICHELIN France 2019 reúne 2116 hotéis e hospedarias, assim como 3688 restaurantes:

- 632 restaurantes com estrela, dos quais:
 - 520 restaurantes com 🌟 (68 novos)
 - 85 restaurantes com 🌟🌟 (5 novos)
 - 27 restaurantes com 🌟🌟🌟 (2 novos)
- 604 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (67 novos)
- 2452 restaurantes com a distinção "O prato MICHELIN" (🍴)

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).