

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

08/02/2019

O GUIA MICHELIN SUÍÇA 2019

**2 NOVOS RESTAURANTES FORAM GALARDOADOS COM ❄❄
NO GUIA MICHELIN SUÍÇA 2019, QUE INCLUI UM TOTAL DE 128
RESTAURANTES COM ESTRELA.**

A Michelin apresenta a edição de 2019 do guia MICHELIN Suíça. Este ano, a gastronomia helvética conta com 2 novos estabelecimentos com ❄❄: Patrick Mahler e a sua equipa do restaurante **focus**, situado em Vitznau, alcançaram o êxito de passar de não ter nenhuma a contar com ❄❄ no prazo de um ano. O segundo estabelecimento com ❄❄ é o restaurante **Pavillon**, dirigido pelo chef Laurent Eperoni, e que se encontra no interior do Hotel Baur au Lac, junto ao lago de Zurique.

O guia MICHELIN Suíça 2019 inclui um total de 128 restaurantes com estrela, número nunca antes alcançado na seleção suíça. Os 3 restaurantes com ❄❄❄ recomendados na edição de 2018 mantêm este reconhecimento, e continuam a representar a *crème de la crème* da gastronomia suíça. Trata-se do **Restaurant de l'Hotel de Ville**, em Crissier, do **Schauenstein**, em Fürstenu, e do **Cheval Blanc by Peter Knogl**, em Basileia.

A propósito do guia MICHELIN Suíça 2019, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, afirma: "O número de estrelas atribuídas este ano atesta o elevado nível e a qualidade da gastronomia suíça. Os nossos inspetores tiveram o prazer de encontrar uma impressionante variedade de estilos culinários, e de partilhar estes excelentes estabelecimentos com os gourmets".

Ao adicionar-se o **focus** e o **Pavillon**, o número de restaurantes com ❄❄ na Suíça aumenta agora para 20. Pela primeira vez, o guia MICHELIN Suíça ultrapassa a cifra de 100 restaurantes com ❄, sendo um total de 105 os estabelecimentos com esta distinção recomendados na edição de 2019, dos quais 21 são novos. Repartidos pelo conjunto do território, os gastrónomos apenas terão que percorrer curtas distâncias para encontrar um restaurante distinguido pelo guia MICHELIN, uma característica peculiar do panorama culinário helvético.

Este ano, 3 restaurantes dirigidos por mulheres chefs obtiveram uma primeira estrela Michelin: o **L'Etoile – Nova** (com Alexandra Ziörjen), situado em Charmey, o **Neue Blumenau** (com Bernadette Lisibach), em Lömmenschwil, e o **Le Café Suisse** (com Marie Robert), em Bex.

Entre os outros restaurantes galardoados com ❄ figura o **The K by Tim Raue**. Este estabelecimento, dirigido pelo célebre chef berlinense com o mesmo nome, tem a sua base no lendário Hotel Kulm de Saint-Moritz, e propõe pratos fortemente influenciados pela cozinha asiática.

Situado no lago dos Quatro Cantões, e inaugurado em 2018, após nove anos de construção, o Bürgenstock Resort, situado em Obbürgen, é a estreia mais espetacular do ano na Suíça. Entre os seus quatro hotéis e os seus inúmeros restaurantes encontra-se o **Ritzcoffier**, a que os inspetores da Michelin atribuíram de imediato ❄.

Um aspeto inédito no guia MICHELIN Suíça: o **Le Berceau des Sens**, restaurante da Escola de Hotelaria de Lausanne, obtém ❄, sendo a primeira vez na Suíça que o restaurante de uma escola de gestão

hoteleira e gastronómica recebe tal distinção. O restaurante **Belvoirpark**, também pertencente a outra escola hoteleira – L’Hotelfachschule Zürich– recebe a distinção Bib Gourmand (🍷), pela sua oferta de uma excelente relação entre qualidade e preço. Estas duas distinções confirmam o excelente nível da formação profissional hoteleira na Suíça, que alimenta o panorama gastronómico local e está a formar uma nova geração de jovens chefs motivados e de alto nível.

Vitznau, situada numa idílica baía do lago dos Quatro Cantões, está a tornar-se num destino preferencial para os gourmets. A localidade, que se encontra no sopé do monte Rigi, conta com não menos do que 3 restaurantes com estrela: **focus** (🌟🌟), **Sens** (🌟) e **PRISMA** (🌟). Além destes 3 estabelecimentos, nos arredores desta cidade podem encontrar-se outros restaurantes de renome.

Há cerca de 15 anos, entre 2002 e 2005, Zurique não contava com restaurantes galardoados com estrela. Atualmente, a cidade pode orgulhar-se de contar com 3 restaurantes com 🌟🌟, e com 7 restaurantes com 🌟; entre eles, 3 novos, que se unem este ano à família Michelin: **Gustav**, **Ormellaia** e **20/20 by Mövenpick**.

Quanto a tendências, segue atual a denominada “gastronomia casual”, pois o guia MICHELIN Suíça 2019 também inclui, desta feita, inúmeros estabelecimentos em que os comensais podem saborear uma cozinha de qualidade, mas num ambiente informal.

Quanto aos restaurantes que recebem em 2019 a distinção Bib Gourmand (🍷), o seu número eleva-se para 157, dos quais 26 são novos. O **Marktküche**, situado em Zurique, é o primeiro restaurante vegetariano na Suíça nesta categoria. A distinção Bib Gourmand (🍷) reconhece os estabelecimentos que oferecem pratos simples, muito bem executados e com boa relação qualidade-preço. Na Suíça, estes restaurantes propõem um menu de três pratos (entrada, primeiro prato e sobremesa) por um máximo de 70 francos suíços.

A seleção 2019 inclui:

- 128 restaurantes com estrela, dos quais:
- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 20 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 105 restaurantes com 🌟 (21 novos)
- 157 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (26 novos)

N.R. Após ter sido impresso o guia, o restaurante **Ryokan Hasenberg-Usagiyama**, situado em Widen, foi encerrado. Continuará a figurar no guia com 🌟, apesar do seu encerramento.

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

