













# INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

01/03/2019

## O GUIA MICHELIN DEUTSCHLAND 2019


### A SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN DEUTSCHLAND 2019 INCLUI 5 NOVOS RESTAURANTES COM E 37 NOVOS RESTAURANTES COM .


Inaugurado em fevereiro de 2018, o restaurante **Purs**, situado em Andernach e dirigido pelo chef Christian Eckhardt, alcançou a difícil proeza de entrar no guia MICHELIN com . 3 dos novos restaurantes com  incluídos no guia são bávaros: o **Luce d'Oro**, que faz parte do castelo de Elmau, em Krün; o **Sosein Restaurant**, em Heroldsberg; e o **Alexander Herrmann Restaurant**, sob a direção do chef Tobias Bätz, em Wirsberg. O restaurante **Ox & Klee**, em Colónia, completa esta seleção dos novos restaurantes com  do guia MICHELIN 2019, que inclui um total de 38 restaurantes distinguidos com .


A Alemanha é um dos principais destinos europeus para a alta cozinha, com 10 restaurantes com  que este ano mantêm a sua distinção. O número de restaurantes com  alcançou os 261, com 37 novas incorporações, o que representa um valor recorde de 309 restaurantes com estrelas MICHELIN na Alemanha.

A propósito da seleção de 2019 do guia MICHELIN Alemanha, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, declara: "Esta seleção de 2019 confirma o progresso crescente da gastronomia alemão. O êxito deve-se tanto aos chefs já consolidados e com uma longa trajetória profissional, como a uma nova geração de jovens chefs com muito talento e ideias inovadoras".

Berlim é conhecida há vários anos pelo seu panorama culinário vanguardista, uma tendência que continua em alta. A capital alemã alberga 4 novos restaurantes recém-inaugurados que se destacam pelos seus conceitos totalmente inovadores: no **CODA Dessert Dining**, a cozinha baseia-se nas técnicas de pastelaria mais refinadas; no **Ernst**, a atenção está centrada nos melhores produtos que se cultivam na região; o **SAVU** oferece uma fusão de cozinha nórdica, espanhola e italiana; e o **Kin Dee** condimenta os seus pratos tailandeses com grande delicadeza e produtos locais de alta qualidade.

Situada mais a norte, a cidade de Hamburgo é um destino especialmente apreciado pelos gourmets. 3 novos restaurantes desta cidade entraram este ano no guia MICHELIN recebendo diretamente : o **Lakeside**, situado no novo e fabuloso hotel The Fontenay; o **bianc**, situado no novo distrito de Hafencity, perto do magnífico edifício Elbphilharmonie; e o **100/200**, um restaurante sem menu onde os fogões se encontram no centro da sala.

Depois de Frankfurt e Berlim, Munique é a terceira cidade alemã a contar com um restaurante vegetariano com estrela, atribuída pela equipa de inspetores ao restaurante **Tian**. Em Viena, na Áustria, o restaurante com o mesmo nome e com o mesmo conceito vegetariano conseguiu já  na edição de 2014 do guia.

A cidade de Nuremberga também está a tornar-se num importante centro gastronómico, com 3 novos restaurantes com : o **Koch und Kellner**, o **Der Schwarze Adler** e o **Waidwerk**. Atualmente,

Nuremberga conta com 5 restaurantes com 🌟 e com 1 restaurante com 🌟🌟, o **Essigbrätlein**, para que gourmets de todo o mundo possam disfrutar na cidade.

Andernach, uma cidade situada no pitoresco Vale do Alto Médio Reno, também se converteu num destino muito atrativo. Com 1 novo restaurante com 🌟🌟, o **Purs**, a somar aos 3 restaurantes com 🌟 já existentes, a cidade de apenas 30 000 habitantes conta agora com 4 restaurantes com estrela MICHELIN.

A distinção Bib Gourmand (🍷) continua a ser muito apreciada pelos leitores do guia. E os inspetores da MICHELIN selecionaram nesta edição de 2019 do guia MICHELIN Deutschland 39 novos estabelecimentos. Os Bib Gourmand (🍷) são restaurantes com uma excelente relação qualidade-preço, que oferecem um menu completo (entrada, prato principal e sobremesa) por menos de 37€. O guia MICHELIN Deutschland 2019 inclui nesta edição um total de 424 estabelecimentos Bib Gourmand.

Nas suas 960 páginas, a 56ª edição do guia MICHELIN Deutschland 2019 recomenda um total de 1864 restaurantes e 1560 hotéis.

### **A seleção completa do guia MICHELIN Deutschland 2019 inclui:**

309 restaurantes com estrelas, dos quais:

-10 restaurantes com 🌟🌟🌟

-38 restaurantes com 🌟🌟 (5 novos)

-261 restaurantes com 🌟 (37 novos)

424 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (39 novos)

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

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

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

