

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

10/10/2019

NOVO RESTAURANTE COM TRÊS ESTRELAS NO GUIA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND 2020

A MICHELIN APRESENTOU A NOVA SELEÇÃO DE ESTRELAS DO GUIA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND, NUM EVENTO ORGANIZADO NO HURLINGHAM CLUB DE FULHAM, LONDRES. UM TOTAL DE 187 RESTAURANTES COM ESTRELA FIGURAM NESTA EDIÇÃO DE 2020, ENTRE OS QUAIS SE INCLUEM 1 NOVO COM 🌟🌟🌟, 4 NOVOS COM 🌟🌟 E 32 NOVOS COM 🌟.

O especial motivo de orgulho desta seleção é a promoção do estabelecimento de Pierre Gagnaire, *Sketch* (*The Lecture Room & Library*), em Mayfair, e do seu chef Johannes Nuding, ao nível de 🌟🌟🌟, a mais alta distinção atribuída pelo Guia MICHELIN.

“Alegramo-nos de que nesta edição abundem as Estrelas, e verificámos que muitos estabelecimentos registaram um grande êxito desde a sua abertura”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “O *Sketch* acede este ano ao prestigiado círculo de restaurantes com 🌟🌟🌟, juntando-se aos outros 4 estabelecimentos que já no ano passado ostentavam esta distinção. O estabelecimento londrino de Pierre Gagnaire obteve a sua primeira Estrela em 2005, e a sua segunda Estrela em 2013. Os nossos inspetores apreciam a sua cozinha sofisticada e, ao mesmo tempo, original, em que a excelência é refletida em cada prato, tanto no que se refere à estrutura como à composição e, sobretudo, em termos de sabor”, especifica Gwendal Poullennec.

3 estabelecimentos passam de 🌟 a 🌟🌟: o *La Dame de Pic*, em Londres, de Anne-Sophie Pic e do seu chef, Lucas Piscazzi; o *The Dining Room*, em Malmesbury (Neil Keating); e o *The Greenhouse*, em Dublin (Mikael Viljanen). Paralelamente, o *Aimsir*, em Celbridge (Jordan Bailey), entra diretamente nesta seleção do Guia MICHELIN com 🌟🌟.

Lake District é um dos grandes vencedores desta seleção 2020, com 3 restaurantes a conseguirem a sua primeira Estrela: o sedutor *Old Stamp House*, em Ambleside; o *Allium at Askham Hall*, em Askham, que oferece produtos da sua própria horta; e ainda o *The Cottage in the Wood*, em Braithwaite.

Recebem, igualmente, 🌟 o *Interlude*, em Lower Beeding, assim como o *Pensons*, em Tenbury Wells, 2 restaurantes que dão destaque aos produtos locais. Por seu turno, o novo merecedor de 🌟 em Nottingham, o restaurante *alchemilla*, centra-se especialmente em produtos vegetais.

6 dos novos restaurantes com Estrela são geridos por casais. Entre estes, encontra-se o pub *Royal Oak*, em Whatcote; o intimista *Stark*, em Broadstairs, que admite somente dez comensais; o *The Angel*, em Hetton, que pertence agora ao experimentado Michael Wignall; e o *Artichoke*, de Laurie Gear, em Amersham.

Verifica-se uma boa repartição geográfica dos novos restaurantes com Estrela em Londres, com o intimista *Mãos*, em Shoreditch; o *Da Terra*, situado no restaurado Town Hall Hotel, de Bethnal Green; o *Dysart Petersham*, anichado numa encantadora mansão do início do século XX, em Richmond; e o

restaurante japonês **Endo at The Rotunda**, instalado no antigo edifício da BBC, em Shepherd's Bush. Fora de Londres, o restaurante indiano **Opheem**, em Birmingham, recebe 🌟, assim como o elegante **Mana**, que oferece a Manchester a sua primeira Estrela em mais de 40 anos.

Na Escócia estão situados 2 novos restaurantes com Estrela: o **Condita**, em Edimburgo, e o **Isle of Eriska**, implantado numa impressionante residência da ilha com o mesmo nome. Quanto ao País de Gales, o acolhedor restaurante **Beach House**, em Oxwich, recebe 🌟. Pelo seu lado, o **Muddlers Club**, muito na moda, torna-se no terceiro restaurante com Estrela em Belfast, na Irlanda do Norte.

A República da Irlanda também tem novas incorporações, como, por exemplo, o pequeno bar e bistro **Bastion**, em Kinsale, promovido de Bib Gourmand (🍷) à categoria de 🌟. Tanto o moderno **Variety Jones**, no centro de Dublin, como o restaurante do hotel **The Oak Room**, em Adare, recebem a sua primeira Estrela.

“É um momento formidável para a República da Irlanda, que conta com 5 novos restaurantes com Estrela, 2 deles com 🌟🌟”, afirma Rebecca Burr, Diretora do Guia MICHELIN Great Britain & Ireland. “Existem, agora, 18 estabelecimentos com Estrela no país, o que é uma justa recompensa para estes chefs jovens e decididos, que se destacam na gastronomia irlandesa. Dirigir um restaurante é uma responsabilidade exigente, que requer tempo, dedicação, espírito de equipa e apoio familiar. Felicito todos as equipas e chefs que venceram ou mantiveram Estrelas neste Guia 2020”, acrescenta Rebecca Burr.

Além das Estrelas, neste evento foram entregues três prémios:

Prémio Michelin Acolhimento e Serviço 2020 – Equipa Bonwick no **The Crown at Burchetts Green**.

Prémio Michelin Somellier 2020 – Jurica Gojevic, do **Adare Manor**, no condado de Limerick.

Prémio Michelin Desenvolvimento Sustentável 2020 – **Loam**, em Galway.

“Esta seleção 2020 tem, também, um carácter simbólico, pois marca uma nova etapa no enorme trabalho de digitalização iniciado pelas nossas equipas”, acrescenta Gwendal Poullennec. “Os gastrónomos do mundo inteiro podem, agora, encontrar online e gratuitamente a totalidade da seleção do Guia MICHELIN Great Britain & Ireland, na página da Internet do Guia MICHELIN, acompanhada de um conteúdo editorial exclusivo, regularmente atualizado ao longo do ano”.

Os amantes da boa mesa, sejam britânicos ou irlandeses, assim como turistas, que desejem acrescentar à sua estadia uma experiência culinária de primeira linha, também poderão reservar online para alguns estabelecimentos, bem como aproveitar ofertas exclusivas.

A seleção do Guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2020 inclui:

- 1464 restaurante (131 novos)
- 5 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 23 restaurantes com 🌟🌟 (4 novos)
- 159 restaurantes com 🌟 (23 novos)
- 131 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 1146 restaurantes “O Prato MICHELIN” (🍴)

Sobre o Guia MICHELIN

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



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

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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).