

GUIA MICHELIN FRANCE 2020

A MICHELIN APRESENTA A SELEÇÃO 2020 DO GUIA MICHELIN FRANCE, QUE INCLUI 63 NOVAS ESTRELAS, E UM TOTAL DE 628 ESTABELECIMENTOS COM ESTRELA EM TODO O PAÍS. ADICIONALMENTE, O GUIA FICA ESTE ANO MARCADO PELA VONTADE DE DESTACAR OS CHEFS ORIENTADOS PARA UMA GASTRONOMIA MAIS SUSTENTÁVEL, FACILITANDO A RESPECTIVA IDENTIFICAÇÃO ATRAVÉS DA CRIAÇÃO DE UM NOVO PICTOGRAMA.

O Guia MICHELIN é um porta-voz cuja missão é dar a conhecer ao público os mais talentosos cozinheiros. Sejam Bib Gourmand (🍷), 'O Prato MICHELIN' (🍴) ou estabelecimentos com Estrela, os 3435 restaurantes franceses selecionados no Guia MICHELIN France 2020 são geridos por chefs com inegável talento. Durante muito tempo, os inspetores apenas puderam difundir uma parte das informações captadas e verificadas nos seus ensaios de mesa. Hoje, o Guia prossegue com a sua missão, e propõe-se contribuir para dar a conhecer os chefs que se responsabilizaram pela conservação de recursos e da biodiversidade, assim como pela diminuição do consumo de energias não renováveis.



O Guia MICHELIN France apresenta este ano o primeiro reconhecimento que valoriza especialmente os chefs comprometidos com a preservação do meio ambiente. Independentemente das outras distinções – Bib Gourmand (🍷), 'O Prato MICHELIN' (🍴) ou as Estrelas MICHELIN–, este novo emblema realça a coragem e o engenho dos chefs na prática quotidiana do seu ofício, e permite aos gourmets decidir melhor a escolha da sua próxima visita gastronómica. As iniciativas sustentáveis dos primeiros chefs identificados são detalhadas e destacadas nas diferentes plataformas do Guia MICHELIN ao longo de todo o ano, através da criação de diversos conteúdos.

“A nossa ambição é amplificar o conhecimento público das iniciativas e realizações dos chefs em prol do meio ambiente. Colocando em destaque as suas ideias, métodos e saber fazer, participaremos, deste modo, na sensibilização de todo o sector”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

A Michelin continua a valorizar as funções de sala através de prémios especiais. Eric Beaumard recebe o Prémio Michelin de Sumilleres pelo conjunto do seu notável trabalho. Destacado especialista em formação, este profissional apaixonado é o mentor da jovem geração que acompanha na sua trajetória. Igualmente impressionante pelo seu carisma e pela sua humildade, Eric Beaumard vem afirmando com cada um dos seus serviços as relações privilegiadas com os seus clientes.

Marie-Aude Vieira trabalha em equipa com o seu marido, o chef Serge Vieira, no *Château de Couffour*, em Chaudes-Aigues. Com o seu serviço subtil e elegante, estabelece estreitos laços com os seus clientes, e sente a satisfação de voltar a encontrá-los na temporada seguinte. Determinada a transmitir esta filosofia às suas equipas, e de nelas cultivar o gosto pela atenção dedicada ao cliente, recebe, este ano, o Prémio Michelin de Serviço.

Os novos distinguidos com Estrelas do Guia MICHELIN França 2020 são testemunho da efervescência que anima o panorama culinário francês. Há 3 estabelecimentos que recebem a sua terceira Estrela, distinção

que revela o que têm em comum estas cozinhas excepcionais: transformarem-se de uma centelha de emoção num clássico da gastronomia.

Embalada pelas ondas, a cozinha de **Christopher Coutanceau** é distinguida com 🌟🌟🌟 no seu restaurante homónimo de La Rochelle. Comprometido com a preservação das espécies marinhas, este chef sublima os produtos do mar dentro do maior respeito pelos ciclos e recursos dos oceanos. O aconselhamento certo do seu sócio e sumiller, Nicolas Brossard, faz com que os manjares de Christopher Coutanceau passem da cozinha à mesa com força e paixão.

No seu espaço na rua Coq Heron, no 1º distrito de Paris, o restaurante **Kei** recebe a sua terceira Estrela. Após ter conquistado os seus galões junto de pilares da cozinha francesa, como Gilles Goujon ou Alain Ducasse, o chef Kei Kobayashi, autêntico virtuoso dos sabores, mostra a maturidade do seu talento neste ambiente íntimo. Precisão, minuciosidade e estética adornam a criatividade do chef, que recorre às tradições do seu Japão natal para elaborar uma cozinha decididamente moderna. O seu brilhantismo criativo, juntamente com a solidez da sua técnica, estão expressos em todos os seus pratos, garantindo aos comensais um parêntesis gastronómico extraordinário e fora do comum.

Sob o sol da Provença, o restaurante **L'Oustau de Baumanière** recebe, este ano, a mais alta distinção do Guia MICHELIN. Estabelecimento hoteleiro situado na comuna de Baux-de-Provence, este lugar mítico, orquestrado por Jean-André Charial, está inscrito na história da gastronomia francesa. Com o chef bretão Glenn Viel aos comandos, a cozinha do L'Oustau de Baumanière confere outra dimensão aos pratos tradicionais da casa. O talento do chef expressa-se na facilidade com que converte os soberbos produtos com que trabalha em excepcionais manjares. Verduras da horta de Baumanière, e também borregos, frangos e leitões: cada ingrediente da rica produção local encontra todo o seu sentido e os seus sabores nas mãos do chef.

Este ano, 11 estabelecimentos são distinguidos com uma segunda Estrela. Em pleno coração de Toulouse, o chef Pierre Lambinon, um génio local com personalidade transbordante de criatividade, elabora, desde há seis anos, no seu restaurante **PY-R**, uma cozinha ousada e inventiva, inspirada nas recordações dos cozinhados da sua avó, e adaptada aos frutos das estações da natureza. Em Narbona, o chef Lionel Giraud, do restaurante Maison Saint-Crescent, prepara um novo repertório para a sua cozinha: neste antigo oratório, datado da Idade Média, degusta-se uma cozinha deliciosa e generosa.

Quanto a Éric Canino, do **La Voile**, em Ramatuelle, compõe nas suas cozinhas um verdadeiro hino gustativo à sua terra do departamento de Var. Azeite, tomates, beringelas e verduras frescas da sua horta são trabalhados com talento para formar pratos ligeiros e equilibrados: sabores do Mediterrâneo de absoluta finura. Amarrado no **Skiff Club**, na bacia de Arcachon, o chef Stéphane Carrade sublima os seus pratos com os ricos produtos locais da Aquitânia. Quer se trate da Lagosta grelhada ou do Borrego dos Pirinéus, o perfume de cada produto sublimemente elaborado invade a sala deste encantador hotel basco de 1930, antes de fundir-se nas papilas gustativas dos comensais.

Em pleno coração do maciço do Monte Branco, em Megève, Anthony Bisquerra, chef do **La Table de l'Alpaga**, confere à sua cozinha montanhesa títulos de nobreza. O chef colabora estreitamente com artesãos da região, e garante aos seus comensais uma experiência de topo. A atenção prestada à escolha de cada ingrediente é encontrada com delicadeza no **Racines**, em Reims, restaurante gastronómico franco-japonês do chef Kazuyuki Takana, com agradáveis surpresas na combinação de verduras e ervas aromáticas.

Sobre as pistas nevadas de Courchevel, o restaurante **Sarkara**, do hotel K2, recebe uma segunda Estrela, apenas um ano depois de ter sido galardoado com a primeira. Especializado em sobremesas, é neste marco intimista frente às montanhas que se degustam as combinações culinárias únicas de Sébastien

Vauxion. O chef desafia as regras, e transforma verduras, frutas e outros ingredientes em manjares açucarados de incrível leveza. A experiência é de forte impacto e eleva o mundo da guloseima ao topo da sua arte.

Em Paris, Stéphanie Le Quellec abriu, no nº 32 da Avenue Matignon, o **La Scène**, restaurante gastronómico em que produtos nobres e esquecidos encontram o seu lugar em deliciosos pratos. O menu, composto por atos, como numa obra teatral, é testemunho de uma cozinha delicadamente orquestrada por uma protagonista com imenso talento. No **L'Abysse**, no Pavillon Ledoyen, a cozinha japonesa de Yannick Alléno, e do seu chef Yasurai Okazaki, transporta imediatamente os comensais para o outro extremo do globo. Neste soberbo balcão de sushi degustam-se nigiris em menu ou ao estilo omakase, confiando a escolha ao chef. Na carta cuida-se especialmente do saquê, que realça os sabores dos manjares.

Ao **Le Taillevent**, restaurante mítico do 8º distrito parisiense, é atribuída a sua segunda Estrela sob a direção do chef David Bizet. Em equipa com o sumiller Antoine Petrus, o chef reinventa os seus menus com subtilidade. O **L'Atelier Joël Robuchon Étoile** brilha graças ao trabalho do chef Thierry Karakachian e das suas equipas. Uma cozinha excelente, com mais de sessenta receitas de Joël Robuchon, com atenção aos produtos de época.

Este ano, nada menos do que 49 estabelecimentos, repartidos por toda a França, receberam a sua primeira Estrela, espelho da vontade, do esforço e do talento dos seus chefs.

Na região Provença-Alpes-Costa Azul encontramos 3 novos restaurantes que figuram com 🌟 no Guia MICHELIN France 2020. Christopher Hache, anteriormente chef do Hotel Crillon, mudou-se para Eygalières para formar, com a sua colega Delphine, um projeto no **Maison Hache**: cozinha pessoal e audaz, que promete aos comensais um momento fora do comum e pleno de sabores. Instalado em Port du Lavandou, o chef Yorann Vandriessche inicia uma nova etapa. Após ter sido chefe de cozinha do L'Arbre à Gruson, no Norte de França, durante vinte anos, inaugurou, em 2019, com a sua mulher Bénédicte, o **L'Arbre au soleil**, restaurante tradicional com receitas que expressam a sensibilidade do chef e navegam entre o mar e a terra. O **La Flibuste Martin's**, situado à entrada da marina, em Baies des Anges, oferece a surpreendente cozinha da chef Eugénie Beizat, cujos tesouros de peixe fresco do dia se combinam com produtos da terra.

Restaurante do Instituto Paul Bocuse, o **Saisons** brilha sob a direção do chef David Tissot e a colaboração das suas jovens e prometedoras equipas, para compor uma cozinha harmoniosa, que faz desfilar os produtos de Lyon pelos seus refinados menus.

Em Broc, no coração de Auvergne, e não longe de Issoire, o restaurante **Origines** é o cenário para a magia do jovem chef Adrien Descouls. A vista panorâmica que oferece o lugar compõe um ambiente único, em que os comensais podem degustar excelentes pratos com produtos de época. A Bretanha também é eleita por diversos chefs em busca dos seus objetivos. Em Carantec, o restaurante **Nicolas Carro**, com o chef que dá nome ao estabelecimento, representa a continuidade das cozinhas dirigidas anteriormente por Patrick Jeffroy. Neste marco histórico do Hotel de Carantec, o chef oferece uma carta inspirada pelo oceano e pelos excelentes produtos selecionados entre os produtores locais. Em Trébeurden, perto da costa de granito rosa, a magia anima o restaurante **Manoir de Lan-Kerellec**. O jovem chef Anthony Avoine, inspirado por esta soberba envolvência, oferece uma cozinha que é uma joia bretã.

Regresso às origens no caso do chef Jérôme Dallet, que abre o seu próprio restaurante **Le Dallaison** em Saintes. Uma suave mistura de sabores locais e recordações da infância combinam-se para definir saborosos pratos. Em Salignac-Eyvigues, na Dordonha, o chef Adrien Soro, formado com Joël Robuchon,

transformou uma quinta no restaurante **La Meynardie**, com uma fina cozinha trasbordante de sabores. Perto de Buxy, na Borgonha, o chef Maxime Kowalczyk abre o restaurante **L'Empreinte**, com uma atenção ao detalhe que se reflete nas suas elaborações.

No coração da Sologne, o **Le Grand Hotel du Lion d'Or**, em Romorantin-Lanthenay, recupera 🌿. Na sua cozinha, o chef Didier Clément transporta a sua terra natal diretamente para o prato do comensal: caça, veado ou lebre negra complementam-se deliciosamente com verduras e ingredientes de época.

Em Lumio, na Córsega, o jovem chef Romain Rolan soube criar com ousadia o seu próprio estilo no restaurante **A casa di Ma**, no Hotel Chez Charles, exibindo uma cozinha de mil sabores mediterrâneos, elaborada a partir dos ricos produtos da ilha e do mar.

Em Bordéus, 3 estabelecimentos recebem pela primeira vez 🌿. O restaurante **Solena** é dirigido pelo chef Victor Ostronzec, um cozinheiro apaixonado, que compõe as suas criações com respeito pelo seu meio ambiente. Sinfonia culinária no **L'Oiseau Bleu**, do proprietário Frédéric Lafont e do inspirado chefe de cozinha François Sauvetre. Ambos oferecem uma gastronomia contemporânea do Sudoeste, baseada nos produtos locais, com aves e verduras realçadas por um tratamento com pleno equilíbrio. No centro de Bordéus, o restaurante **Tentazioni**, de Giovanni Pireddu, oferece os seus tesouros culinários italianos, com os olhos postos no mercado diário bordelês.

Também há novidades no 9º distrito de Paris. Na rua Tour d'Auvergne, separados por um par de números, situam-se, no mesmo quarteirão, 2 restaurantes com Estrela. O **Aspic**, estabelecimento do jovem, mas experiente, chef Quentin Giroud, propõe uma bela experiência, com um menu único, servido prato a prato em absoluta continuidade. O outro restaurante, o **L'Innocence**, é gerido por duas talentosas especialistas em cozinha de mercado e de época, Anne Legrand e Clio Modaffari. Também no 17º distrito encontra-se o restaurante **Jacques Faussat**, do chef com o mesmo nome, que cultiva os produtos locais, harmonizados com toques de modernidade.

O Guia MICHELIN France 2020 inclui 934 hotéis e casas de hóspedes, assim como 3435 restaurantes:

628 restaurantes com Estrela, dos quais:

- 29 restaurantes com 🌿🌿🌿 (3 novos)
- 86 restaurantes com 🌿🌿 11 novos)
- 513 restaurantes com 🌿 (49 novos)
- 567 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (72 novos)
- 2240 restaurantes distinguidos com '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, 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.

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

