16/01/2020

*GUIA MICHELIN NETHERLANDS 2020*

**A MICHELIN APRESENTA A NOVA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN NETHERLANDS 2020, QUE INCLUI OITO NOVOS RESTAURANTES COM ESTRELA, DIRIGIDOS POR JOVENS TALENTOS CRIATIVOS.**

Os restaurantes ***De Librije*** (Zwolle) e ***Inter Scales*** (Kruiningen) conservam, mais uma vez este ano, as suas três Estrelas, graças ao talento e à capacidade inventiva dos seus respetivos chefs, Jonnie Boer e Jannis Brevet, que fazem com que cada um dos seus comensais viva uma experiência única e vibrante, levando o panorama culinário holandês ao topo da gastronomia mundial.

O restaurante ***De Groene Lantaarn***, transferido para Staphorst e dirigido pelo chef Jarno Eggen, conserva as suas duas Estrelas. “Um desempenho culinário e humano que demonstra, uma vez mais, a força e a constância de que fazem gala os restaurantes de duas Estrelas na Holanda”, comenta Werner Loens, Diretor dos Guias MICHELIN para o Benelux. “Jantar no De Groene Lantaarn traduz-se em experimentar um momento fora do tempo, em que se combinam qualidade e criatividade”.

O Guia MICHELIN Netherlands 2020 inclui 8 novos restaurantes distinguidos com uma Estrella. No ***MARREES***, destaca-se a relação qualidade/preço. Aberto de novo há um ano, o estabelecimento do chef Jan Marrees oferece uma cozinha de alta qualidade e bom gosto.

A excecional relação qualidade/preço é, igualmente, o ponto forte do chef Hans Derks, do ***Versaen*** (Ravenstein), com influências mediterrâneas e orientais que dinamizam a sua cozinha.

No restaurante ***Zout & Citroen*** (Oosterhout), o chef Bram Helleman é reconhecido por uma cozinha em que utiliza especiarias de todo o mundo, que proporcionam um subtil equilíbrio aos pratos.

Um casamento perfeito entre cozinha e vinho constitui a filosofia do chef Herman Cooijmans e do sumiller Robin Groos, do ***Eden***, em Valkenswaard.

Tom Schoonus e Edwin Kats, do ***Noble Kitchen*** (Cromvoirt), fazem embarcar os seus comensais numa cozinha de inspirações asiáticas e grande criatividade, produzindo, assim, combinações inovadoras num ambiente caloroso. No ***Graphite by Peter Gast*** (Amsterdão), o ambiente é, decididamente, mais misterioso e intimista, e a criatividade do chef também é única.

Em Maastricht situam-se 2 novos estabelecimentos com Estrela nesta edição 2020. Na sua nova localização, no interior do Dormio Resort, o restaurante ***Rantrée*** proporciona uma incrível experiência, graças à fineza do chef Ralph Hermans. Recebe, também, uma primeira Estrela o estabelecimento ***Beluga Loves You***, sob a direção do novo chef Servais Tielman, que ilustra o seu talento com uma criatividade muito pessoal.

A propósito desta edição 2020, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, afirma: “Esta seleção está marcada pela herança cultural da Holanda. O panorama culinário holandês possui, desde há anos, uma identidade forte e de grande qualidade, impulsionado por jovens chefs comprometidos e com talento, que trabalham os produtos locais e de época com criatividade e respeito, num equilíbrio perfeito entre tradição e inovação”.

Além dos restaurantes com Estrela, O Guia MICHELIN Netherlands 2020 reconhece 17 novos restaurantes com a distinção Bib Gourmand, que identifica estabelecimentos de qualidade, que oferecem um menu por menos de 39 euros, e em que os chefs elaboram pratos autênticos e únicos, dando protagonismo aos produtos de época.

O Guia MICHELIN Netherlands 2020 inclui 699 estabelecimentos, entre 120 hotéis e 579 restaurantes, dos quais:

111 restaurantes com Estrela

* 2 restaurantes com três Estrelas
* 17 restaurantes com duas Estrelas
* 92 restaurantes com uma Estrela (8 novos)

133 restaurantes Bib Gourmand (17 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.*

*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*](http://www.michelin.pt)*).*