

GUIA MICHELIN SUÍÇA 2020

COM 6 NOVOS RESTAURANTES GALARDOADOS COM 🌟🌟, E 12 NOVOS ESTABELECIMENTOS COM 🌟, O GUIA MICHELIN SUÍÇA 2020 ELEVA ATÉ 122 O NÚMERO TOTAL DE RESTAURANTES COM UMA OU MAIS ESTRELAS MICHELIN.

A Suíça volta a confirmar-se como um paraíso para os gourmets. E, pela primeira vez, a cerimónia Michelin Star Revelation foi realizada no cantão de Tesino, com a cidade de Lugano a receber mais de 400 convidados.

A propósito da seleção 2020, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELINm declara: "A excelente e variada cozinha proposta na Suíça encontra-se por todo o país, de Zurique a Lugano, de San Gall ao Lago Lemán. E não é a primeira vez que a nossa seleção confirma o altíssimo nível da gastronomia suíça, há muitos anos em permanente evolução".

Este ano, importante atributo são os 2 restaurantes que entram pela primeira vez no Guia MICHELIN Suíça e recebem, logo de início, 🌟🌟. O **Maison Wenger**, em Le Noirmont (cantão de Jura), comandado por Jérémy Desbraux desde o ano passado; e o **Memories**, no Hotel Grand Resort de Bad Ragaz (San Gall), com Sven Wassmer como chefe de cozinha, e que se torna no segundo restaurante deste hotel galardoado com 🌟🌟.

Os restaurantes **IGNIV by Andreas Caminada**, em Bad Ragaz (com o chefe de cozinha Silvio Germann) e em St.Moritz (chefe de cozinha Marcel Skibba), passaram à categoria de 🌟🌟, e nos mesmos o acento tónico é colocado nos pratos partilhados, tendência que goza de grande popularidade. Também em St.Moritz (Grisones) está o **Da Vittorio**, sob a direção de Enrico Cerea e Paolo Rato, que, de igual modo, obtém 🌟🌟. Ao mesmo tempo, o **Gasthaus Zur Fernsicht-Incantare**, em Heiden (Appenzell Rodas), com Tobias Funke como chefe de cozinha, também recebeu a sua segunda Estrela. No total, o número de restaurantes com 🌟🌟 passou para 22.

Os 3 restaurantes que já ostentavam 🌟🌟🌟 conservam essa distinção em 2020, e permanecem no topo da gastronomia suíça: o **Restaurant de l'Hôtel de Ville**, em Crissier (Vaud), o **Schloss Schauenstein**, em Fürstenu (Grisones), e o **Cheval Blanc by Peter Knogl**, em Basileia (no cantão com o mesmo nome).

Este ano com 12 novas incorporações de 🌟, o número total de estabelecimentos com esta distinção, recomendados pelo Guia MICHELIN, é, agora, de 97. Em Genebra e em Berna surgem em cada uma destas cidades dois estabelecimentos que estreiam Estrela. Em Berna (Berna), trata-se dos restaurantes **Steinhalle** e **Zum Äusseren Stand**; e, em Genebra (Genebra), dos restaurantes **L'Aparté** e **Fiskebar**. Outra Estrela foi concedida ao **SENS 1605**, em Davos (Grisones), dirigido pelo chef Jeroen Achtiën, cujo restaurante **SENS**, em Vitznau (Lucerna) havia já sido distinguido com 🌟 no ano passado. Os outros restaurantes que estreiam a distinção de 🌟 são o **Le 42**, em Champéry (Valais), o **Le Pérolles**, em Friburgo (Friburgo), o **Chesa Stüva Colani**, em Madulain (Grisones), o **Zum Löwen**, em Nänikon*, o **Jägerhof**, em San Gall (San Gall), o **das Restaurant**, em Thun (Berna), o **La Table d'Adrien**, em Verbier (Valais), e o restaurante **1904 Designed by Lagonda**, em Zurique (Zurique).

A Michelin continua a promover o sector da restauração, atribuindo quatro prémios especiais. Marie Robert, chef do Café de Suisse, recebe o **MICHELIN Young Chef Award 2020**, patrocinado pela BlancPain.

A base de paixão e compromisso, criou uma cozinha muito moderna e criativa, extremamente detalhada, mas sem nunca perder de vista o produto base.

Marc Almert recebe o prémio **MICHELIN Sommelier Award 2020**, patrocinado pela Swiss Wine, pelo seu destacado trabalho como sumiller no Pavillon de Zürich. É um apaixonado que sabe casar maravilhosamente os vinhos com as criações dos chefs, e aconselhar os clientes com os seus serviços, complementando, assim, uma excecional experiência culinária.

Ruth Wiget-Keiser trabalha com paixão no restaurante Adelboden, de Berna. Com a sua postura subtil e encantadora, estabelece de forma discreta e elegante laços únicos com a clientela, através de uma experiência gastronómica memorável. Este ano, recebe o prémio **MICHELIN Service Award 2020**, patrocinado pela Pernod Ricard Suisse.

Um último reconhecimento, mas não menos importante: Andreas Caminada recebe o **MICHELIN Mentor Award 2020**, patrocinado pela Sprüngli. O seu trabalho enquanto formador e impulsionador de originais conceitos gastronómicos, sempre em busca de novos talentos, levou, hoje, a um resultado absolutamente excecional, dado que três dos seus discípulos podem, agora, orgulhar-se de brilhar com 🍴🍴.

O número de estabelecimentos Bib Gourmand (🍴) na Suíça espelha o dinamismo e a diversidade do panorama gastronómico helvético. Entre os 143 restaurantes referenciados no Guia, foram adicionados 15 novos com esta distinção, representada pelo rosto do célebre boneco Michelin, "Bibendum", a lambem os lábios, e a qual recomenda os restaurantes que oferecem pratos preparados com esmero e que apresentam uma relação qualidade-preço particularmente interessante. Um menu de três pratos (entrada, prato principal e sobremesa) é oferecido por um preço máximo de 70 francos suíços.

A anterior edição do Guia MICHELIN Suíça apresentava os restaurantes de 🍴🍴 e 🍴🍴🍴 com descrições mais detalhadas, que se aplicam também a partir de agora, na edição deste ano, aos restaurantes que obtiveram 🍴. Os leitores encontrarão, assim, informações mais aprofundadas sobre o estilo da sua cozinha, a filosofia, o ambiente e as especialidades destes restaurantes.

O Guia MICHELIN Suíça 2020 recomenda um total de 632 restaurantes e 215 hotéis, incluindo desde albergues rurais aos restaurantes gastronómicos mais seletos.

O Guia MICHELIN Suíça 2020 em números:

- 3 restaurantes com 🍴🍴🍴
- 22 restaurantes com 🍴🍴 (6 novos)
- 97 restaurantes com 🍴 (12 novos)
- 143 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (15 novos)

* O Zum Löwen, em Nänikon, volta a abrir em março com um conceito mais simples. O restaurante será reavaliado para a edição de 2021, e aparece na atual edição impressa com 🍴, mas não na página da Internet do Guia.

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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

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



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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 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

