

GUIA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND 2021

O GUIA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND APRESENTA A SUA SELEÇÃO DE 2021, EM QUE SE DESTACAM 2 NOVOS RESTAURANTES NA CATEGORIA DE 🌟🌟🌟. ESTREIA, TAMBÉM, PARA A ESTRELA VERDE MICHELIN, QUE RECONHECE 23 ESTABELECIMENTOS PELO SEU COMPROMISSO COM A GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL.

A Michelin revelou a seleção de 2021 do Guia MICHELIN Great Britain & Ireland através de um evento digital em que foram anunciados os novos restaurantes galardoados.

"Foi um ano extremamente difícil para a indústria da restauração. O nosso coração está com todos os que sofreram a pandemia e foram afetados pelas medidas restritivas implementadas", declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Muitos chefs contactaram-nos ao longo do ano para confirmar se seguíamos em fente com a publicação do Guia e com as nossas distinções anuais. O Guia MICHELIN vai muito para além do mero reconhecimento de todos aqueles que se encontram no topo da sua profissão; também se esforça por promover todo o sector no seu conjunto. E, por isso queríamos, mais do que nunca, destacar o trabalho, a tenacidade e o compromisso dos chefs e suas equipas", acrescenta Gwendal Poullennec.

Os inspetores tiveram mais de dezasseis meses para trabalhar nesta edição do Guia. Ao adiar-se uns meses a publicação, e a passagem a um formato unicamente digital, puderam adaptar-se aos períodos de encerramento dos estabelecimentos. A metodologia de trabalho e os critérios de avaliação mantiveram-se inalterados, sem comprometer a integridade do Guia MICHELIN. E os resultados estão à vista: apesar dos desafios sem precedentes que enfrentou o sector, a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2021 é tão relevante e sólida como a de edições anteriores. Conta com nada menos do que 185 estabelecimentos com Estrelas MICHELIN, entre eles 2 novos com 🌟🌟🌟, 3 novos com 🌟🌟 e 17 novos com 🌟.

2 novos restaurantes com 🌟🌟🌟

A seleção deste ano fica especialmente marcada pela entrada de 2 novos estabelecimentos com a distinção máxima: o **CORE by Clare Smyth** e o **Hélène Darroze at The Connaught** ascendem à categoria de 🌟🌟🌟. Um verdadeiro feito em tempos normais, mas ainda mais impressionante neste ano em que o sector teve que enfrentar inúmeros desafios sem precedentes, incluindo repetidas interrupções do negócio.

3 novos restaurantes com 🌟🌟

Londres conta, agora, com 3 novos estabelecimentos com 🌟🌟: o **Da Terra**, em Bethnal Green, que conquistou a sua primeira Estrela em 2020 e continua a oferecer criações com sabores y texturas cativantes, e cores vibrantes; o **Story**, em Southwark, que oferece uma cozinha criativa e visualmente impressionante, elaborada com extremo cuidado e precisão; e o **A. Wong**, do distrito de Victoria, o

primeiro restaurante chinês do Reino Unido a receber 🌟🌟, graças à cozinha do chef Andrew Wong, tão refinada e sofisticada quanto diversificada e original.

17 novos restaurantes com 🌟

17 novos estabelecimentos recebem 🌟. Em Londres são adicionados o **Cornerstone** e o **Casa Fofô**, ambos em Hackney; o **SO/LA**, no Soho; o **Davies and Brook**, em Mayfair; o **Muse**, em Belgravia; e o **Behind**, em London Fields. Por seu turno, o **Benares** recupera a sua Estrela. Na Escócia, o conhecido restaurante **Cail Bruich**, em Glasgow, junta-se aos restaurantes com 🌟. E, na Irlanda, a moderna cozinha turca do chef Ahmet Dede recebe 🌟 pelo seu restaurante **dede**, situado em Baltimore.

Em Inglaterra, Merlin Labron-Johnson mudou-se para Bruton, onde abriu o **Osip**, enquanto que o **hide & fox** é a aparição mais relevante no panorama gastronómico de Kent desde há muito tempo. O restaurante **Outlaw's New Road**, em Port Isaac, recebe a sua primeira Estrela, ao passo que no Muro de Adriano parece soprar uma suave brisa da Suécia com o **Hjem**. Em York, o **Roots** é o novo restaurante galardoado com Estrela do chef Tommy Banks. E dois Relais-Châteaux também recebem 🌟: o **Shaun Rankin at Grantley Hall**, em Ripon; e o **Latymer**, em Pennyhill Park. Cumpre destacar a façanha do **Pea Porridge's** durante este ano complicado, já que o seu chef e proprietário, Justin Sharp, aproveitou o confinamento para efetuar uma pequena introspeção e renovar o seu enfoque culinário.

Estrela Verde MICHELIN: 23 restaurantes comprometidos com a gastronomia sustentável

A edição de 2021 do Guia também conta com a chegada de uma nova distinção: a Estrela Verde MICHELIN, que reconhece os restaurantes particularmente comprometidos com um enfoque sustentável da gastronomia. *“O lançamento deste novo galardão, dedicado à gastronomia sustentável, é a prova de que o nosso reconhecimento aos restaurantes vai para além da simples busca da excelência culinária. Também nos serve para colocar o foco mediático nos que dão mostras de um importante grau de responsabilidade para com o meio ambiente”,* explica Gwendal Poullennec.

Seja pela utilização de produtos locais, por estarem na vanguarda na luta contra o desperdício de alimentos ou por cultivarem as suas próprias hortas, estes restaurantes focam selecionados com base no trabalho de campo e nas visitas e investigações realizadas pelos inspetores. Com o galardão da Estrela Verde, o Guia MICHELIN pretende destacar as práticas mais virtuosas e inovadoras, com o intuito de inspirar não só o resto do sector, mas, também, todos os leitores e utilizadores do Guia.

126 restaurantes Bib Gourmand (🌟), incluindo 16 novas referências

Além do mais, 16 novos estabelecimentos receberam a distinção Bib Gourmand (🌟), que reconhece os restaurantes que oferecem uma cozinha de qualidade a preços competitivos. Entre eles estão o **Peckham Cellars** e o **Fallow**, em Londres; o **Noto**, em Edimburgo; o **Spitalfields**, em Dublin; e o **Volpe Nera**, em Blackrock.

Quatro prémios especiais para destacar o talento no sector da restauração

Durante a apresentação do Guia também foram anunciados quatro prémios especiais. O prémio **Young Chef of the Year** foi para Kray Treadwell, do restaurante 670 Grams, de Birmingham. Enquanto que o **Chef Mentor Award**, patrocinado pela Blancpain, foi para Ross Lewis, do Chapter One, em Dublin. O **Service and Welcome Award**, apresentado com o apoio da Lavazza, foi para Saul McConnell, do Noble, em Holywood. E o **Sommelier Award**, oferecido pelo Craft Irish Whiskey, recai em Karine Canevet, do Maison Bleue, em Bury St Edmunds.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



“Esperamos que os restaurantes possam recuperar os seus clientes logo que possível. Com esta seleção de 2021, queremos inspirar os amantes da boa mesa e mostrar-lhes toda a riqueza e diversidade do panorama culinário e gastronómico do Reino Unido e Irlanda. Uma oferta de que poderão desfrutar quando for retomado o curso normal da vida”, concluiu Gwendal Poullennec.

Esta edição do Guia MICHELIN é publicada exclusivamente em formato digital. Pode ser encontrada na página da Internet e na aplicação para iPad/iPhone nos seguintes links:

Reino Unido: <https://guide.michelin.com/gb/en>;

Irlanda: <https://guide.michelin.com/ie/en>

App iOS: <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



O Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda 2021 em números:

- 7 restaurantes com 🌟🌟🌟 (2 novos)
- 20 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 158 restaurantes com 🌟 (17 novos)
- 126 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (16 novos)
- 23 restaurantes Estrela Verde 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 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 COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

