

GUIA MICHELIN FRANCE 2021

A EDIÇÃO DE 2021 DO GUIA MICHELIN FRANCE REAFIRMA A FORÇA, A EXCELÊNCIA E O DINAMISMO DA CENA GASTRONÓMICA FRANCESA. O RESTAURANTE AM PAR ALEXANDRE MAZZIA, EM MARSELHA, OBTÉM A SUA TERCEIRA ESTRELA, AO PASSO QUE 54 NOVOS ESTABELECIMENTOS RECEBEM A SUA PRIMEIRA ESTRELA, E 33 RESTAURANTES SÃO RECONHECIDOS COM A ESTRELA VERDE MICHELIN

Enquanto o mundo da restauração continua a enfrentar os efeitos de uma crise sanitária sem precedentes, a Michelin mantém o seu encontro com os gourmets e os protagonistas da gastronomia, ao apresentar a edição de 2021 do Guia MICHELIN France. Com 638 estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN, entre eles 57 novos, a edição de 2021 reafirma que o coração da gastronomia francesa continua a bater com força em toda a França, graças tanto aos seus inúmeros talentos como ao aparecimento de novos restaurantes.

Pelo segundo ano, o Guia MICHELIN distingue com uma Estrela Verde MICHELIN inúmeros estabelecimentos pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável. Cifrados, este ano, em 33, estes restaurantes refletem, com as suas ações, uma crescente consciência ecológica e continuam a tração o caminho rumo a um futuro mais responsável.

“O ano de 2020 foi especialmente duro para os empresários da restauração, estamos plenamente conscientes das dificuldades que enfrentaram. Não obstante, e sempre que foi possível, mantiveram-se abertos, e os seus clientes responderam expressando o seu apreço pela boa mesa. As nossas equipas sentiram-se impressionadas por este impulso de solidariedade e de apoio económico. Pela nossa parte, queríamos sublinhar o nosso compromisso histórico com os gourmets e com os chefs, apresentando a nossa seleção de 2021”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

“Tal como sucedeu com os chefs durante o ano passado, as nossas equipas locais tiveram que adaptar-se para realizar esta edição de 2021. Graças a um enorme esforço da sua parte, e, também, à colaboração das nossas equipas internacionais, conseguiram estabelecer uma seleção de restaurantes tão fiável e credível como em anos anteriores, mantendo a nossa metodologia histórica e efetuando tantas refeições como é habitual. Uma seleção que reafirma que a gastronomia continua a brilhar em toda a França e conta com inúmeros talentos, sejam novos ou confirmados. Esperamos que este Guia seja uma ferramenta útil para aqueles que depositam em nós a sua confiança, e um convite para a descoberta, ou reencontro, com os prazeres da boa gastronomia, contribuindo para a recuperação”, acrescenta Gwendal Poullennec.

AM par Alexandre Mazzia distinguido com ❁❁❁

Situado em pleno coração do 8º bairro de Marselha, o restaurante **AM par Alexandre Mazzia** não deixa de fascinar os nossos inspetores. A cozinha do seu chef, autêntica sinfonia de sabores, que conjuga produtos locais com os do outro lado do mundo, é recompensada com uma terceira Estrela MICHELIN. No AM par Alexandre Mazzia, os gourmets são convidados a efetuar uma viagem culinária sem paralelo: o menu, organizado em grandes sequências, por sua vez declinadas em pequenos pratos, permite

descobrir uma identidade culinária com ecos de uma infância passada no Congo e com reminiscências de uma trepidante trajetória de vida. A cozinha de Alexandre Mazzia é uma cozinha do momento e do efêmero, diariamente reinventada dia para ser degustada sem complexos, que se deixa ver graças aos fogões abertos para a sala. Aqui, uma equipa de apaixonados e jovens talentos atua com uma cadência de metrónomo, e num silêncio apenas rompido pelo ruído das caçarolas e dos tachos e das panelas.


Marsan, da chef H  l  ne Darroze, e La Merise, do chef C  dric Deckert, recebem a sua segunda Estrela MICHELIN


Bem conhecida dos amantes da alta cozinha, a chef H  l  ne Darroze presta no **Marsan**, em pleno coração de Paris, uma vibrante homenagem às suas raízes das Landes e aos produtos do Sudoeste. Entre as paredes deste estabelecimento, por si totalmente redefinido há dois anos, a chef desenvolve uma cozinha que combina delicadeza, precisão e modernidade, ao mesmo tempo que nos submerge nos meandros da sua história culinária.

Em Laubach, Alsácia, no seu restaurante **La Merise**, o chef C  dric Deckert, antigo ajudante de Jean-Georges Klein no **L'Amsbourg**, apoiado no serviço pela sua mulher Christelle, imagina pratos com um apelativo classicismo. Nesta cozinha com acentos tradicionais, molhos absolutamente sublimes complementam preparações que levam a assinatura de um grande chef. Três anos depois de ter recebido a sua primeira Estrela, o **La Merise** prossegue a sua aventura a caminho da excelência gastron mica.

54 novos estabelecimentos recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

Nos quatro cantos de França, as nossas equipas descobriram nada menos do que 54 novos estabelecimentos com uma cozinha que os impressionou pela qualidade. A região Provença-Alpes-Costa Azul   a que acolhe mais restaurantes galardoados este ano, com 12 novas mesas com Estrela. Entre elas, men o para o **La M re Germaine**, em Château-nef-du-Pape, onde Camille Lacombe e Agathe Richou propõem saborosos pratos   altura da história deste restaurante, no qual, no decurso das suas viagens rumo ao sul de França, se reuniu Paris inteira, de Jean Gabin a Fernandel. No restaurante **L'Or Bleu**, em Th oule-sur-Mer, a elegante cozinha do chef Alain Montigny, distinguido a nível nacional em 2004, seduziu especialmente os nossos inspetores.

Na região Auvergne-R dano-Alpes, 10 novos restaurantes têm tambm foram distinguidos com . Em Pont-du-Château, os pratos do **L'Auberge du Pont**, dirigido pelo chef Rodolphe Regnauld, oferecem os melhores produtos da região, preparados em bem-sucedidas alianças entre mar e terra.

Na Occit nia, unem-se   sele o 4 novas mesas, figurando entre elas o **Reflet d'Obione**, em Montpellier, restaurante orquestrado pelo chef Laurent Cherchi, que oferece uma saborosa cozinha. Destaque, têm tambm, para o **Duende**, em Nimes, gerido por Nicolas Fontaine sob a batuta de Pierre Gagnaire. No Centro-Vale do Loire, os nossos inspetores distinguiram outros 4 estabelecimentos, entre eles o **L'Auberge Pom'Poire**, em Azay-le-Rideau, que anteriormente ostentava a distin o Bib Gourmand (). Aqui, o chef Bastien Gillet e as suas equipas transformam excelentes produtos locais com estilo e precisão.

Em Saint-Maximim, o **Le Verbois**   um restaurante familiar em que o chef Guillaume Guibet, benjamim desta nova promo o de estrelas, acaba de assumir o lugar dos seus pais, que permanecem ativos na sala. Aos 25 anos, as suas elabora es homenageiam as suas origens no território da Picardia, realizando-as com toques asiáticos. Passando do Este ao Oeste, os gourmets apreciarão a generosa cozinha do chef Guillaume Scheer, do **Plaisirs Gourmands**, em Schiltigheim; enquanto que os amantes dos sabores tipicamente bret es poderão regalar-se no **Moulin de Rosmadec**, em Pont-Aven, dirigido pelo chef Sébastien Martinez.

Outro denominador comum desta seleção 2021: a diversidade de estilos de cozinha continua a desenvolver-se por toda a França. Assim, em Arès, na baía de Arcachon, o restaurante **ONA**, aberto pela chef autodidata (e anteriormente arqueóloga) Claire Vallée, dá títulos de nobreza à cozinha vegan, que faz a sua primeira entrada na seleção de estrelas francesa. No **Miraflores**, Carlos Camino confere um toque peruano ao panorama gastronómico de Lyon; por seu turno, Antonio Salvatore leva os sabores italianos ao **La Table d'Antonio Salvatore au Rampoldi**, no Mónaco. Em Paris, cidade global, onde se encontram e se misturam influências, Enriques Casarrubias fez do **Oxte** uma embaixada perfeita dos sabores mexicanos; enquanto que Assaf Granit traduz os da sua Israel natal e da bacia mediterrânica no **Shabour**.

Em Tignes, os amantes das sensações fortes e insólitas ficarão encantados por almoçar ou jantar no topo do mundo. Situado a 3032 metros de altitude, o **Le Panoramic** é, não só, um autêntico regalo para à vista, como também delícia as papilas gustativas: aqui, a cozinha de Clément Bouvier está igualmente próxima das nuvens.

Compromisso sustentável: 33 novos restaurantes recebem a Estrela Verde MICHELIN 🌿

Este ano, o Guia MICHELIN faz eco do compromisso particularmente sustentável de 33 restaurantes. Embora inúmeros chefs tenham estreitado laços com os seus produtores locais no decurso dos últimos meses, o Guia MICHELIN pretende apoiar ainda mais esta dinâmica no longo prazo.

Entre estes 33 estabelecimentos inspiradores figura, por exemplo, o **Scratch Restaurant**, em Bourgen-Bresse (distinguido com 'O Prato MICHELIN' (🍴)), onde Andréas Baehr e as suas equipas jogam a carta da transparência com os seus comensais: aqui são reduzidos ao máximo os resíduos alimentares, e os produtos são locais ou provêm da agricultura, da pecuária e da pesca sustentáveis e responsáveis. Mesmo os produtos de limpeza são o mais naturais possível.

No **Riche** ('O Prato MICHELIN' (🍴)), em Alès, Sébastien Rath desenvolve a mesma filosofia, já que a quase totalidade dos produtos provêm de circuitos locais situados a menos de 50 quilómetros do restaurante. Em Rhinau, Alexis Albrecht aproveita os seus mais de 24 hectares de plantação – que permitem ser autossuficiente em 80%–, e a sua relação com produtores e agricultores locais, para oferecer no **Au Vieux Couvent** (🌿) uma cozinha que respeita os ecossistemas locais.

Prémios especiais MICHELIN para a diversidade da restauração e para jovens talentos

Num esforço por evidenciar a diversidade do sector da restauração, atingido em cheio pela crise sanitária, os inspetores do Guia MICHELIN quiseram valorizar não só os que trabalham na sala, com o serviço e os escanções em primeiro plano, mas também a pastelaria. O galardão **Welcome and Service Award** é atribuído este ano a Delphine Alemany, do restaurante **La Closerie** (🌿), em Ansouis, assim como a Marion Denieul, do **Maison Tieghez** (🌿), situado em Guer. Se bem que com estilos e enfoques diferentes, os clientes apreciarão a amabilidade e a atenção prestada por Delphine Alemany, ou o refinamento, dinamismo e simplicidade de Marion Denieul, uma autodidata que, após cursar direito, chegou ao restaurante para servir a cozinha do seu marido Baptiste.

Pelo seu lado, o **Wine Waiting Award** reconhece Vanessa Massé, somellier do restaurante **Pure & V** (🌿), em Nice. Com os seus sábios conselhos na hora de orientar sobre uma carta composta exclusivamente por vinhos naturais, Vanessa Massé dá mostrar de uma enorme experiência na sala, adquirida ao longo da sua carreira internacional, assim como um grande carácter.

11 chefs pasteleiros são incluídos na seleção **Passion Dessert**, realizada pelas equipas do Guia MICHELIN e apresentada em colaboração com a Valrhona; uma promoção que reflete o auge de um ofício essencial nas experiências das boas mesas. Entre estes 11 profissionais encontra-se Anne Coruble, chef pasteleira do **L'Oiseau Blanc Peninsula**, em Paris (🌸); Simon Pacary, do **La Table de Franck Putelat**, em Carcassone (🌸🌸); Maëlle Bruguera, do restaurante **Le Art – Château de la Garde**, em Aix-en-Provence (🌸); ou, ainda, Max Martin, chef pasteleiro no **Yoann Conte**, em Veyrier-du-Lac (🌸🌸).

Para terminar, os inspetores do Guia MICHELIN decidiram premiar dois grandes talentos com o **Young Chef Award**, galardão apresentado pela Blancpain. Coline Faulquier, de 31 anos, cujo restaurante **Signature**, em Marselha, obtém, ainda, a sua primeira Estrela MICHELIN, concebe constantemente pratos criativos e finos, elaborados com produtos magnificamente selecionados. Ao comando do **MoSuKe**, em Paris, que também recebe 🌸, Mory Sacko, de 28 anos, confirma já um estilo de cozinha muito concreto, que combina influências africanas com um gosto pelo Japão, tudo com base em técnicas francesas como pano de fundo.

72 novos Bib Gourmand (🌟): desfrutar da gastronomia a um preço moderado

Além dos 57 restaurantes que obtêm uma, duas ou três Estrelas, a seleção Bib Gourmand (🌟) também é rica em novidades. Com 72 novos estabelecimentos, dá mostras de um grande dinamismo nestes estabelecimentos que oferecem uma cozinha de qualidade a preço moderado (menu com entrada, primeiro prato e sobremesa por um preço máximo de 35 euros nas províncias, ou de 39 euros em Paris). Desde a cozinha de mercado – clássica ou contemporânea – oferecida no **Cartouches**, em Toulouse, no **Les Petits Parisiens**, em Paris, ou, ainda, no **La Loge Bertin**, em Manosque, à cozinha asiática representada pelo **Double Dragon**, pelo **Lai'Tcha** ou pelo **Brigade du Tigre**, em Paris, a diversidade preside a esta seleção. Nesta categoria de restaurantes, as nossas equipas notaram, igualmente, um crescente movimento tendente a uma cozinha mais respeitadora da natureza. Cada vez mais chefs viram-se para pequenos produtores locais, para produtos provenientes da agricultura, da pesca ou da pecuária de carácter sustentável e responsável, e, também, para vinhos biodinâmicos, como exemplo de uma cozinha que se mostra à altura dos desafios de hoje e de amanhã.

A seleção de 2021 do Guia MICHELIN France em números:

- 30 restaurantes com 🌸🌸🌸 (1 novo)
- 74 restaurantes com 🌸🌸 (2 novos)
- 534 restaurantes com 🌸 (54 novos)
- 33 novos restaurantes Estrela Verde MICHELIN 🌿
- 524 restaurantes (🌟) (72 novos)
- 2093 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍴) (164 novos)

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 COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

