



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 9 de março de 2021

Guia MICHELIN Deutschland 2021

- Gastronomia alemã mantém-se no seu nível mais elevado apesar da crise da Covid-19
- Novo restaurante galardoado com 🌟🌟🌟
- Estrela Verde MICHELIN: gastronomia sustentável em alta
- Diversidade da restauração e jovens talentos distinguidos com os prémios especiais MICHELIN

O Guia MICHELIN Deutschland revela a sua nova seleção de 2021, a qual confirma a diversidade e o elevado nível da gastronomia alemã, pese embora o contexto da crise sanitária. Esta nova edição inclui 310 restaurantes com Estrela MICHELIN, entre os quais 1 novo restaurante com 🌟🌟🌟, 3 novos estabelecimentos com 🌟🌟 e 25 novos com 🌟.

“O sector da restauração continua a atravessar um período particularmente difícil por causa da pandemia, que está a provocar desafios sem precedentes. Contudo, constatámos a coragem e a flexibilidade demonstrados pelos chefs e suas equipas, para manter o vínculo com os seus clientes, e conservar um elevado nível gastronómico. As nossas equipas ficaram impressionadas com este notável compromisso e com os constantes padrões de qualidade observados em toda a Alemanha. Com esta nova seleção, queremos expressar o nosso apoio a estes estabelecimentos exemplares, e convidamos a nossa comunidade de gourmets a regressar às suas salas logo que seja possível. Por outro lado, temos a satisfação de confirmar o compromisso dos chefs com uma gastronomia mais sustentável. Esta nova via, mais respeitadora do ambiente, é sublinhada pela Estrela Verde MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Um regresso em destaque entre os restaurantes com 🌟🌟🌟

O restaurante **Schwarzwaldstube**, em Baiersbronn, volta a posicionar-se no mais elevado nível gastronómico, entre os 10 restaurantes alemães com 🌟🌟🌟. Este estabelecimento, bem conhecido da clientela alemã, e a sua casa-mãe “Traube Tonbach”, fundada em 1789, tinham desaparecido em consequência de um trágico incêndio que deflagrou no início de 2020. Em muito pouco tempo, graças à determinação e à energia da família Finkbeiner, proprietária do restaurante, foram erigidas umas novas instalações temporárias. A equipa dirigida pelo chef Torsten Michel mantém o alto nível da sua cozinha, assim como a destacada regularidade do serviço. A sua excelente cozinha clássica francesa põe o acento nos melhores produtos, oferecendo maravilhosos contrastes e pratos especialmente saborosos. Os inspetores do Guia MICHELIN confirmaram, assim, com grande entusiasmo, as 🌟🌟🌟 acreditadas a este estabelecimento.

3 restaurantes recebem 🌟🌟

Na seleção de 2021, a comunidade de restaurantes com 🌟🌟 recebe 3 novas incorporações, e passa a incluir 41 estabelecimentos. O **L’Esplanade de Sarrebruck** obteve a sua segunda Estrela MICHELIN graças à cozinha de inspiração mediterrânea de Silio Del Fabro. No restaurante **Goldberg**, em Fellbach, a equipa de Philipp Kovacs convenceu os inspetores do Guia MICHELIN com a sua cozinha “In the Here and Now”, combinando com êxito



regionalismo, referências de época e modernidade. O *Ösch Noir*, de Donauschingen, que recebeu a sua primeira Estrela no ano passado, ascende à categoria de 🌟🌟. Neste cantinho gastronómico de design elegante, situado no luxuoso hotel “Der Öschberghof”, o chef Manuel Ulrich amplia de forma brilhante a sua oferta gastronómica com uma cozinha clássica, elaborada de forma moderna e magistral.

25 novos restaurantes com 🌟

Um total de 25 restaurantes recebem a sua primeira Estrela MICHELIN na edição deste ano. São estabelecimentos que se distribuem por todo o país, de Usedom a Berchtesgaden, e aumentam para 259 a seleção de estabelecimentos com 🌟 na edição de 2021.

Nesta categoria destaca-se a cidade de Dortmund, com 3 novos restaurantes com 🌟. Uma foi adjudicada ao *der Schneider*, onde o chef Phillip Schneider materializa a sua “cozinha sob medida”. Outra recai no *Luma*: aqui, o chef Pierre Beckerling cria uma apaixonante fusão entre cozinha japonesa e cozinha euro-mediterrânica. Também compensa parar no restaurante *Grammon*, onde Dirk Grammon, antigo chef do “Villa Suplie”, em Werne, exhibe o êxito da sua cozinha clássica plena de delicadeza.

O *L’Aska*, em Ratisbona, também suscita grande interesse. Situado em Goliathhaus, este restaurante recebe 🌟 pela cozinha sushi de Atsushi Sugimoto. É o primeiro restaurante de sushi na Alemanha a alcançar esta distinção, mostrando, mais uma vez, a pluralidade de recomendações que oferece o Guia MICHELIN.

Berlim continua a ser a principal cidade alemã no que respeita a estabelecimentos com Estrelas MICHELIN. Com um total de 25 restaurantes distinguidos, a multifacetada e agitada metrópole tem o maior número de estabelecimentos laureados nesta edição, incluindo 1 restaurante com 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 19 com 🌟. Este elevado nível é confirmado, entre outros, com os 2 novos estabelecimentos, *Irma la Douce* e *Faelt*.

Os históricos parceiros do Guia MICHELIN Deutschland, Bragard e METRO, patrocinam esta seleção de 2021 e entregarão as tradicionais jalecas bordadas aos chefs que representam as suas equipas, assim como as placas MICHELIN aos restaurantes distinguidos.

17 novos restaurantes Bib Gourmand (🌟)

A distinção Bib Gourmand (🌟) continua a gozar de grande popularidade, uma vez que destaca os restaurantes que oferecem uma boa cozinha a preços moderados. Este ano, são adicionadas à seleção 17 novas direções Bib Gourmand (🌟). Deste modo, o Guia MICHELIN Deutschland 2021 inclui um total de 327 estabelecimentos com a melhor relação qualidade-preço, em que os gourmets poderão degustar um menu completo de três pratos por um máximo de 39€

Gastronomia sustentável continua a progredir: 35 novos restaurantes recebem a Estrela Verde MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN continua presente nesta nova edição do Guia MICHELIN dedicado à Alemanha. Muito popular entre as comunidades gastronómicas, esta distinção sublinha o forte compromisso de um estabelecimento em prol de práticas sustentáveis. O facto de não cessar de crescer, entre os proprietários de restaurantes alemães, a consciencialização para com a proteção ambiental e a preservação de recursos, é ilustrada pelo surgimento de 35 estabelecimentos distinguidos com a Estrela Verde MICHELIN nesta seleção de 2021. Esta distinção também ajuda os leitores a encontrarem restaurantes que associam as suas experiências gastronómicas a uma filosofia alinhada com a sustentabilidade.

Somando um total de 53, estes restaurantes selecionados pelos inspetores do Guia MICHELIN oferecem uma visão sustentável da gastronomia, através de diversas iniciativas exemplares e de medidas concretas, que vão da



aquisição local e do cultivo próprio, à produção bioecológica dos produtos e à sazonalidade dos pratos, passando pela gestão de resíduos e de recursos, ou à capacidade do chef no momento de sensibilizar os clientes e a sua equipa para esta abordagem.

Guia MICHELIN apresenta três vencedores dos seus prémios especiais

O Guia MICHELIN selecionou três profissionais da restauração como vencedores em 2021. Este ano, o prémio **MICHELIN Young Chef Award** é atribuído a Philipp Stein, do restaurante *Stein's Traube*, em Maguncia-Finthen. Em muito pouco tempo, este jovem de 31 anos converteu o restaurante familiar numa autêntica referência gastronómica, a qual recebeu 🍷 na seleção de 2021. Este prémio é atribuído em colaboração com o parceiro do Guia MICHELIN Deutschland, a Mercedes-AMG, fabricante de automóveis de altas prestações com sede em Affalterbach.

O galardão **MICHELIN Service Award** recai em Heike Philipp, do restaurante *Philipp*, na pitoresca localidade vitivinícola de Sommerhausen. Anfitriã apaixonada e grande sumiller, atende sempre os seus clientes com delicadeza e competência. O patrocinador desta distinção é o produtor italiano de bebidas San Pellegrino & Acqua Panna.

O prémio **MICHELIN Chef Mentor Award** foi este ano outorgado a Hans Haas, originário do Tirol, que não só ha manteve no topo o restaurante *Tantris*, em Munique, durante quae 30 anos, como também é responsável pelo êxito de muitos dos seus antigos alumnos. O prémio é entregue pelo fabricante suíço de relógios Blancpain.

A seleção completa e atualizada está disponível na página da Internet do Guia MICHELIN (www.guide.michelin.com/de) e na App, disponível gratuitamente para iOS.



O Guia MICHELIN Deutschland 2021 inclui:

- 10 restaurantes com 🍷🍷🍷 (1 novo)
- 41 restaurantes com 🍷🍷 (3 novos)
- 259 restaurantes com 🍷 (25 novos)*
- 327 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 novos)
- 732 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍷) (50 novos)
- 53 restaurantes Estrela Verde MICHELIN 🌿 por seu foco na sustentabilidade (35 novos)

* O restaurante "Oxalis", em Schluchsee, encerrou depois da data limite editorial, e rapidamente voltará a abrir com um novo nome. Figura na edição impressa, mas já não surge no site da Internet, e tão pouco é incluído no número total de restaurantes com Estrelas MICHELIN enumerados.



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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA