



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 6 de abril, 2021

## Guia MICHELIN Netherlands 2021 distingue dois novos restaurantes com uma segunda Estrela MICHELIN

Primeiras Estrelas Verdes MICHELIN nos Países Baixos atribuídas a 8 restaurantes particularmente focados numa gastronomia sustentável.

A Michelin apresenta a seleção de 2021 do Guia MICHELIN Netherlands. Este ano, 2 novos restaurantes foram distinguidos com 🌿🌿, e 8 novos estabelecimentos recebem 🌿. No total, a edição holandesa do Guia referencia 113 restaurantes com Estrela, cujas distinções confirmam a perseverança e a determinação de que diariamente dão mostras os chefs e as suas equipas.

*“No período extremamente difícil que atravessa o sector da restauração, pareceu-nos especialmente importante publicar a seleção do Guia MICHELIN Netherlands, para estimular a profissão, sublinhar o seu excepcional compromisso e destacar o seu talento. No ano passado, as nossas equipas de inspetores, além das excelentes experiências gastronómicas vividas, constataram com entusiasmo que os chefs e suas equipas continuaram a fazer todo o possível para dar vida à sua arte e inspirar os seus clientes. Esta dinâmica, notável em todos os sentidos, demonstra que os restaurantes holandeses não perderam nada da sua criatividade nem do seu comprometimento, especialmente no que se refere à gastronomia sustentável”,* declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

No topo da gastronomia holandesa, 2 restaurantes continuam a merecer 🌿🌿🌿: o **De Librije**, em Zwolle, e o **Inter Scaldes**, em Kruiningen. A mestria culinária de Jonnie Boer e de Jannis Brevet é, simplesmente, excepcional, enquanto que o profissionalismo e sentido de hospitalidade das respetivas mulheres, Thérèse e Claudia, encarregues da sala, transformam estes encontros culinários em experiências únicas.

### 2 novos restaurantes recebem 🌿🌿

Os Países Baixos contam com 2 novos estabelecimentos distinguidos com 🌿🌿. Bem conhecidos dos gourmets, Thomas Groot e Richard Van Oostenbrugge estão à frente do **Restaurant 212**, em Amsterdão. Combinando um savoir-faire clássico com inventividade, estes dois populares chefs oferecem pratos tão criativos quanto cativantes. Em Reijmerstok, o restaurante **Brut172** permite, igualmente, degustar uma cozinha de alta qualidade, que o chef Hans van Wolde não cessa de reinventar. Com uma personalidade culinária única, convida-nos para uma viagem pelos campos de Limburgo que surpreenderá e deliciará as nossas papilas.

### 8 restaurantes premiados com 🌿

Este ano, o Guia MICHELIN atribui, também, 🌿 a 8 novos restaurantes. No **Wils**, em Amsterdão, Joris Bijdendijk oferece excelentes pratos que mostram o seu perfeito domínio da cozinha com fogo de lenha. No **Daalder**, também em Amsterdão, Denis Huwaë associa criatividade e influências orientais através de receitas de grande delicadeza. No **De Nieuwe Winkel**, em Nimega, Emile van der Staak recorre ao melhor do mundo vegetal para assinar preparações tão deliciosas quanto audazes. Em Bergambacht, **Pieters Restaurant** seduz os amantes da cozinha clássica; e o **Zeezout**, em Roterdão, oferece uma cozinha do mar de muito alto nível. O ambiente



descontraído e a cozinha moderna do **Tilia**, em Etten-Leur, são a garantia de passar um excelente momento gastronómico. Por último, a cozinha do Thijs **Meliefste**, em Wolphaartsdijk, impressionará os gourmets pela sua modernidade, enquanto que a de Ollie Schuiling, no restaurante **Kasteel Heemstede**, em Houten, celebra os sabores clássicos com autenticidade e originalidade.

#### Oito Estrelas Verdes MICHELIN para uma abordagem sustentável da gastronomia

Introduzida pela primeira vez nos Países Baixos, a Estrela Verde MICHELIN premeia os restaurantes particularmente comprometidos com a gastronomia sustentável. Com esta nova distinção, o Guia MICHELIN valoriza os chefs que, através de práticas virtuosas, mostram a sua vontade de evoluir rumo a um futuro mais responsável.

Assim, 8 restaurantes recebem pela primeira vez uma Estrela Verde MICHELIN. Jonnie Boer, do restaurante **De Librije**, em Zwolle, é um embaixador da sua região e inspira inúmeros chefs a redescobrirem os produtos locais. No **Bolenius** e no **De Kas**, ambos situados em Amsterdão, os legumes estão no coração da cozinha sustentável dos chefs Luc Kuster e Jos Timmer; abordagem similar defende Jean Thoma, no restaurante **Aan Sjuuteeëndj**, em Schinnen. A proximidade dos fornecedores é um fator fundamental para Jelle Wagenaar, no restaurante **Het Seminar**, em Zenderen; assim como para Vjorn Massop, do **Lokaal**, em Doetinchem. Os produtos da floresta “Kettelbroek” encontraram um embaixador de renome em Emile van der Staak (do **Nieuwe Winkel**, em Nimega). Também importa mencionar Edwin Soumang e o seu restaurante **One**, em Roermond, cuja visão sustentável é materializada não só nos pratos, mas também na experiência gastronómica oferecida pelo seu estabelecimento.

#### Diversidade do sector da restauração e jovens talentos recebem os prémios especiais MICHELIN

Como em todos os anos, a Michelin reconhece, igualmente, vários profissionais do sector gastronómico, num esforço para valorizar a diversidade da indústria da restauração, que também se viu muito afetada pela crise sanitária. Alex Haupt, chef do restaurante **101 Gowrie**, recebe o **MICHELIN Young Chef Award 2021**. A criatividade e a personalidade que este jovem talento de 29 anos exibe já nos seus pratos, assim como a sua capacidade para combinar os produtos holandeses com sabores exóticos, impressionaram os nossos inspetores. Por seu turno, Cindy Borger, responsável do restaurante **De Groene Lantaarn** (🌿🌿), em Staphorst, recebe o galardão **MICHELIN Guide Service Award**. Carismática e atenta, e sempre disposta a partilhar com os comensais os seus vastos conhecimentos, esta experiente profissional transforma numa experiência inesquecível cada momento passado no restaurante. As nossas equipas decidiram atribuir o prémio **MICHELIN Sommelier Award 2021**, patrocinado pela Metro, a Edgaras Razminas, do restaurante **De Lindehof** (🌿🌿). Um profissional que, pelo seu dinamismo, o seu sentido cénico e a sua enorme destreza, faz com que o casamento entre pratos e vinhos desempenhe um papel decisivo na experiência gastronómica.

A edição de 2021 também inclui 118 restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🍷), 13 dos quais novos. Estes estabelecimentos, que se destacam por uma excelente relação qualidade-preço, oferecem um menu com um prato de entrada, prato principal e sobremesa por um máximo de 39 euros, para deleite de qualquer gourmet.

A seleção de 2021 do Guia MICHELIN Netherlands inclui:

113 restaurantes com Estrela

- 2 restaurantes com 🌿🌿🌿
- 18 restaurantes com 🌿🌿 (2 novos)
- 93 restaurantes com 🌿 (8 novos)
- 8 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🌿



- 118 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 novos)

O Guia MICHELIN Netherlands 2021 está disponível exclusivamente no site da Internet [guide.michelin.com/nl](http://guide.michelin.com/nl) assim como na App gratuita do Guia MICHELIN para sistema operativo iOS:



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

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

**+34 609 452 532**

**[angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**



**[www.michelin.es](http://www.michelin.es)**

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

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