



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 17 de maio de 2021

Sete novos restaurantes de Nova Iorque recebem uma Estrela MICHELIN

- Inspectores reconhecem 7 novos restaurantes com 🌟 no novo Guia MICHELIN New York City e Condado de Westchester
- **Blue Hill at Stone Barns** obtém a primeira Estrela Verde MICHELIN de Nova Iorque

O Guia MICHELIN conclui as séries “Still Serving” com o anúncio de 68 restaurantes com Estrela MICHELIN em Nova York e no Condado de Westchester, incluindo 7 novos estabelecimentos com 🌟, e um restaurante galardoado com a nova Estrela Verde Michelin, que foram anunciados no canal de Instagram do [Guia MICHELIN](#).

“Com 58 tipos de cozinha, Nova Iorque e o Condado de Westchester continuam a demonstrar a sua capacidade de recuperação e são um exemplo pela diversidade e qualidade da sua cozinha, não obstante os desafios colocados pela crise sanitária mundial. Os inspectores do Guia MICHELIN estão encantados por atribuir a primeira Estrela Verde MICHELIN de Nova Iorque ao chef Dan Barber e a toda a sua equipa do **Blue Hill at Stone Barns**, pelo seu inabalável compromisso com a gastronomia sustentável”, refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Estos são os novos restaurantes premiados, assim como as notas dos inspectores relativas a cada um dos mesmos:

Tsukimi (East Village – 🌟)

Guiado pela sazonalidade, o chef Takanori Akiyama criou uma interpretação muito pessoal da tradicional cozinha kaiseki.

Rezdôra Osteria Emiliana (Gramercy – 🌟, promoção de ‘O prato Michelin’ (🌟))

O **Rezdôra** oferece uma cozinha italiana regional e autêntica. A qualidade e a execução dos pratos do chef Stefano Secchi não cessam de impressionar.

Jua (Gramercy – 🌟)

Com a sua experiência prévia no **Jungsik**, em Seul e Nova Iorque, o chef Hoyoung combina de forma hábil no seu menu a tradição coreana e as influências ocidentais.

Don Angie (Greenwich Village – 🌟)

O casal, e parceiros de trabalho, formado por Angie Rito e Scott Tacinelli, criou um moderno menu italo-americano com ares internacionais. A sua cozinha explora sabores ousados com criatividade e delicadeza.

Kochi (Midtown West – 🌟)

Com as suas espetadas assadas na perfeição, ingredientes coreanos e criações arrojadas e alegres, o chef Sungchul Shim e a sua equipa oferecem uma experiência verdadeiramente única, em que a personalidade e a técnica andam de mãos dadas.



Vestry (SoHo – 🌸)

Aos comandos desta cozinha está o talentoso chef Shaun Hergatt, com um menu que exala elegância. A sua proposta combina produtos asiáticos com técnicas da gastronomia francesa clássica.

Francie (Brooklyn-Williamsburg – 🌸)

O chef Chris Cipollone, nativo de Nova Iorque, destaca-se por equilibrar texturas e sabores intrigantes. Esse saber fazer está patente nos seus pratos de massa contemporâneos, nos seus *pithiviers* de autor e nos molhos salsas que acompanham cada prato.

O Guia MICHELIN New York City e Condado de Westchester introduz uma nova distinção: a Estrela Verde MICHELIN. Criada em janeiro de 2020, com o Guia Michelin França, a Estrela Verde MICHELIN reconhece os restaurantes que dão mostras de um especial compromisso com a gastronomia sustentável e a proteção do meio ambiente.

Dirigido pelo chef Dan Barber, o **Blue Hill at Stone Barns** foi reconhecido como o primeiro estabelecimento com a Estrela Verde MICHELIN de Nova Iorque. O chef Dan Barber e a sua equipa trabalham em estreita colaboração com 64 produtores locais, horticultores, rancheiros e pescadores de Long Island, para obter produtos frescos locais e desenvolver cultivos que sejam mais eficientes na perspetiva do consumo de energia.

A nova seleção está disponível na aplicação gratuita para [iOS do Guia MICHELIN](#), na qual se podem descobrir os restaurantes e reservar os hotéis mais exclusivos e incríveis do mundo. Os utilizadores também podem criar e partilhar as suas próprias listas de restaurantes e hotéis. Graças à colaboração com a OpenTable e a Resy, dois parceiros oficiais de reservas do Guia MICHELIN New York City e Condado de Westchester, os utilizadores podem efetuar as suas reservas diretamente através da aplicação.



A seleção de 2021 do Guia MICHELIN New York City e Condado de Westchester inclui:

- 5 restaurantes com 🌸🌸🌸
- 14 restaurantes com 🌸🌸
- 49 restaurantes com 🌸 (7 novos)
- 1 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN 🌿 (1 novo)
- 131 restaurantes Bib Gourmand (🌾)



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).

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