



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 27 de setembro de 2021

Guia MICHELIN Nordic Countries 2021

- 2 novos restaurantes com três 🌟🌟🌟, 1 com 🌟🌟 e 9 com 🌟
- 9 novos restaurantes recebem a nova Estrela Verde MICHELIN pelo seu firme compromisso com a sustentabilidade

O Guia MICHELIN Nordic Countries 2021, que abrange Dinamarca, Finlândia, Islândia, Noruega e Suécia, apresentou a sua nova seleção de restaurantes, num evento transmitido pela televisão e levado a cabo no Stavanger Concert Hall da Noruega. É a primeira vez que o Guia é publicado apenas em formato digital. Agora, todas as recomendações dos inspetores Michelin podem ser encontradas no site oficial do Guia MICHELIN e nas aplicações gratuitas do Guia para [iOS](#) y [Android](#).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“A qualidade do panorama culinário nórdico continuou a impressionar-nos e a surpreender-nos. A criatividade e a inovação das novas Estrelas MICHELIN tornam-nas em alguns dos destinos mais atrativos que temos visto. Tem sido extraordinário ver as gentes dos países nórdicos a apoiar los restaurantes locais durante este último ano, num momento excepcionalmente difícil, e agradecemos-lhes terem ajudado a preservar uma cena gastronómica tão vibrante”.*

Uma excepcional ilustração da excelência culinária local, e do talento dos seus chefs, a edição de 2021 do Guia MICHELIN Nordic Countries premiou 2 novos restaurantes com 🌟🌟🌟.

O restaurante **Maaemo**, de Oslo, na Noruega, regressa ao Guia na sua nova localização. O chef e proprietário, Esben Holmboe Bang, oferece um menu surpresa composto por pratos inesquecíveis, com texturas e sabores sublimes, elaborado por grandes profissionais. O Maaemo também recebe a Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável.

O oásis urbano de René Redzepi, o **noma**, em Copenhaga, na Dinamarca, passou de 🌟🌟 a 🌟🌟🌟. Com equipas e uma proposta culinária que emergiram com mais força após os períodos de confinamento, o noma alcançou o topo da gastronomia a nível mundial. O restaurante mantém uma estreita ligação com a natureza, e a sua abordagem holística permite ver insólitos ingredientes de época em pratos criativos e complexos.

Um restaurante recebe 🌟🌟

O **Kong Hans Kælder**, um restaurante situado numa magnífica adega de Copenhaga, na Dinamarca, obteve a sua segunda Estrela. Os seus sabores e ingredientes da máxima qualidade estão arraigados à cozinha francesa, mas o chef Mark Lundgaard aporta o seu próprio toque criativo com pratos realmente modernos e elaborados.

9 restaurantes recebem 🌟

Na Finlândia, a Estrela foi parar ao restaurante **Finnjäväl Salonki**, de Helsínquia. Na Suécia, foi distinguido o **Aira**, em Estocolmo; o **Project**, em Gotemburgo (que ascende da categoria Bib Gourmand



(🌿)); o **ÄNG**, em Tvååker (também com a Estrela Verde MICHELIN) e o **Hotell Borgholm**, na ilha de Öland. Enquanto que a Dinamarca tem 4 novos restaurantes com 🌿: o **The Samuel**, em Copenhaga (dirigido pelo mesmo proprietário do antigo restaurante com Estrela, agora encerrado, o Clou); o **Substans**, em Aarhus; o **LYST**, em Vejle; e o **Syttende**, em Sønderborg.

Com as novas incorporações e promoções, o total de restaurantes com Estrela MICHELIN do Guia MICHELIN Nordic Countries 2021 ascende a 65, dos quais 49 têm 🌿, 12 contam com 🌿🌿 e 4 alcançam 🌿🌿🌿.

Nove restaurantes reconhecidos com uma Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável

Com estes novos estabelecimentos, o total de restaurantes com Estrela Verde nos países nórdicos eleva-se para 34. Os novos galardoados são: na Finlândia, o **Grön**, em Helsínquia; na Noruega, o **Maaemo**, em Oslo; na Suécia, o **ÄNG**, em Tvååker; e na Dinamarca, o **Domestic**, em Aarhus, o **Henne Kirkeby Kro**, em Henne, o **LYST**, em Vejle; e o **Ark**, o **Brace** e o **Terra**, em Copenhaga.

Relativamente à Estrela Verde MICHELIN, Gwendal Poullennec comentou: *“Esta região, realmente, está um passo à frente em termos de desenvolvimento sustentável. Aqui existem muitos chefs que trabalham em harmonia com a natureza e servem de exemplo para o resto do mundo”.*

7 restaurantes Bib Gourmand (🌿)

Dos 7 restaurantes que alcançam a distinção Bib Gourmand (🌿), como reconhecimento de uma cozinha de qualidade e com uma relação qualidade-preço especialmente atrativa, 6 são novas incorporações no Guia. A lista é formada pelo **Babette**, em Estocolmo (recomendado com a distinção de ‘O prato MICHELIN’ (🍷) no ano passado), e pelo **Mineral**, em Malmo, por parte da Suécia; pelo **anx**, em Aarhus, e pelo **Møntergade**, pelo **Silberbauers Bistro** e pelo **Norrløst**, em Copenhaga, no caso da Dinamarca; e pelo **FAGN-Bistro**, em Trondheim, do lado da Noruega.

Este ano, o Guia inclui quatro prémios especiais

René Redzepi, chef e proprietário do noma, em Copenhaga, na Dinamarca, recebe o **MICHELIN Chef Mentor Award**, em reconhecimento da enorme influência que teve em muitos chefs que passaram pela sua cozinha, mundialmente famosa.

Christoffer Sørensen, chefe de cozinha do Studlo, The Standard, em Copenhaga, foi premiado com o **MICHELIN Young Chef Award**, patrocinado pelo Danske Bank. A maturidade da refinada e elaborada cozinha do chef Sørensen impressionou, de facto, os inspetores Michelin.

Henrik Dahl Jahnsen, diretor de vinhos e sommelier chefe di Speilsalen, situado no Hotel Britannia de Trondheim, na Noruega, recebeu o **MICHELIN Sommelier Award**, patrocinado pela Barbera d’Asti, pela sua moderna e muito hábil abordagem ao emparelhamento de vinhos.

Por fim, o **MICHELIN Welcome and Service Award**, patrocinado pela cidade de Stavanger, foi para as mãos da equipa do **Finnjævel Salonki**, em Helsínquia, na Finlândia. A equipa deste restaurante não só é atenta e profissional, como também é encantadora e agradável, assumindo com seriedade os seus papéis e funções, e, ao mesmo tempo, agregando um toque de humor aos procedimentos.



No total, a seleção do Guia MICHELIN Nordic Countries 2021 inclui:

Dinamarca

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 7 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 18 restaurantes com 🌟 (4 novos)

Noruega

- 1 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 1 restaurante com 🌟🌟
- 9 restaurantes com 🌟

Suécia

- 1 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 4 restaurante com 🌟🌟
- 14 restaurantes com 🌟 (4 novos)

Finlândia

- 7 restaurantes com 🌟 (1 novo)

Islândia

- 1 restaurante com 🌟

O Guia Michelin foi publicado este ano de forma exclusivamente digital. A lista completa de restaurantes recomendados pela Michelin pode ser consultada no site oficial do Guia MICHELIN, <https://guide.michelin.com/es/es>, e nas novas aplicações do Guia para iOS e Android:



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