



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 20 de outubro de 2021

Primeiro Guia MICHELIN Moscovo estreia-se com 69 referências gastronómicas

- 9 restaurantes com Estrela MICHELIN na primeira edição do Guia MICHELIN dedicado à capital russa
- 3 chefs locais com Estrela Verde MICHELIN por indicarem o caminho rumo a uma gastronomia sustentável

A muito aguardada chegada do Guia MICHELIN Moscovo marca o reconhecimento do rápido desenvolvimento da cultura gastronómica na Rússia ao longo dos últimos 30 anos. A região conta com uma história e tradições únicas, formadas pela variedade de produtos locais de alta qualidade provenientes do Extremo Oriente, da República de Altai, do Mar Negro e do noroeste da Rússia, que inspiram talentosos chefs a criar requintadas obras-primas culinárias que não se encontram em qualquer outro local.

O primeiro Guia MICHELIN Moscovo foi apresentado, perante mais de 500 pessoas, no Zaryadye Concert Hall, no coração da capital russa. *“O Guia MICHELIN e Moscovo partilham um momento histórico com a apresentação do Guia MICHELIN Moscovo. Os inspetores foram particularmente seduzidos pelos produtos locais de alta qualidade. A Rússia oferece uma maravilhosa variedade de zonas geográficas: de costas marítimas a bosques selvagens, de ervas aromáticas a mariscos de primeira classe... há muito por descobrir”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “E, graças aos intercâmbios culturais efetuados ao longo da história entre a Rússia e a Europa, a Ásia Central e o Médio Oriente, os amantes da gastronomia experienciarão refeições autênticas, plenas de sabor e absolutamente inesquecíveis”.*

A par dos restaurantes, que receberam as emblemáticas distinções culinárias do Guia MICHELIN, os profissionais do sector também foram protagonistas com dois prémios MICHELIN.

O primeiro **MICHELIN Young Chef Award**, patrocinado pela Blancpain, foi para **Nikita Poderyagin**. Chef do restaurante **Björn** desde 2016, sabe como combinar perfeccionismo e emoções ao serviço dos comensais, e a sua evolução deve ser cuidadosamente seguida no futuro.

Os gourmets também puderam conhecer o **MICHELIN Service Award**, patrocinado pela San Pellegrino, que premiou o serviço da equipa do restaurante **Twins Garden**, liderado por **Vitaly Filonov**. Graças ao forte compromisso destes profissionais, os clientes efetuam uma maravilhosa viagem gastronómica para desfrutar do universo culinário dos irmãos Berezutsky.

A gastronomia foi celebrada através do anúncio da primeira seleção do Guia MICHELIN de Moscovo, com a revelação dos Bib Gourmand (🍷) (os restaurantes com uma relação qualidade-preço especialmente atraente, onde os comensais podem desfrutar de um delicioso menu por menos de 2000RUB), das Estrelas MICHELIN (para os restaurantes com uma cozinha de alta qualidade) e as Estrelas Verdes MICHELIN (para os restaurantes pioneiros pelo seu enfoque sustentável).



O Guia MICHELIN utilizou a mesma metodologia que nas suas restantes seleções. A equipa de inspetores, independentes e anónimos, do Guia realizou o trabalho de campo para as suas tradicionais provas de mesa, durante as quais é avaliada a refeição mediante 5 critérios:

- Qualidade do produto utilizado
- Domínio das técnicas culinárias
- Domínio dos sabores
- Personalidade do/a chef na sua cozinha
- Consistência entre visitas

Graças à seriedade e rigor da sua metodologia, os inspetores puderam criar de forma coletiva esta primeira seleção do Guia MICHELIN Moscovo.

7 restaurantes com 🌟

Beluga – Situado no Hotel Nacional, próximo da Praça Vermelha, o Beluga oferece uma das melhores seleções de caviar e vodka de toda a Rússia. Enquanto se embevecem com a alma deste histórico lugar, os amantes da comida descobrem e desfrutam da elegante e delicada cozinha do chef Evgeny Vikentiev.

Biologie – a chef Ekaterina Alehina oferece aos comensais uma viagem muito pessoal pela sua cozinha, que enfatiza a sustentabilidade dando protagonismo aos produtos orgânicos. A personalidade artística da chef pode ser encontrada no próprio restaurante, decorado com as suas pinturas e com mobiliário vintage.

Grand Cru – “Bienvenue” a este estabelecimento de ambiente cálido, que oferece cozinha francesa clássica, porém modernizada, e uma das melhores cartas de vinhos de Moscovo. O chef alsaciano David Hemmerlé traz um agradável aroma da delicadeza francesa até Moscovo.

Sakhalin – Situado no 22º andar de um impressionante edifício, a cozinha de Alexey Kogay oferece uma excelente seleção de mariscos russos de primeira qualidade, incluindo produtos capturados na ilha com o mesmo nome. Este elegante e moderno restaurante também proporciona impressionantes vistas sobre a cidade.

Savva – O chef Andrei Shmakov sabe como combinar técnicas clássicas e modernas para oferecer uma subtil cozinha russa. A elegância do restaurante e a qualidade do serviço tornam-no numa visita obrigatória para os gourmets moscovitas.

Selfie – Anatoly Kazakov é um chef na vanguarda da gastronomia moderna. O restaurante oferece pratos criativos, cujo principal protagonista é o produto, levado à sua máxima expressão graças às técnicas do chef.

White Rabbit – A cozinha do chef Vladimir Mukhin é tão impressionante quanto a esplêndida vista que oferece o telhado panorâmico em cristal do restaurante. Este jovem chef consegue alcançar uma cozinha tão moderna quanto pessoal, que sabe aproveitar os produtos locais. Uma experiência entre a descoberta e a nostalgia.

2 restaurantes com 🌟🌟

ARTEST Chef's table – A mesa do chef Artem Estafiev, que oferece aos clientes uma experiência visual e imersiva, graças ao particular desenho do restaurante, centra-se na fermentação, no contraste



de sabores e nas texturas extremamente variadas. Indubitavelmente, uma das cozinhas mais modernas de Moscovo.

Twins Garden – Os irmãos gémeos Ivan e Sergey Berezutskiy contam com uma oferta completamente diferente do tradicional de Moscovo. Aqui, os chefs destacam a simbiose entre ciência e natureza, e enfatizam a comida vegetariana e sustentável, ao mesmo tempo que promovem muitos produtos locais. Deste modo, os comensais são convidados a efetuar uma singular viagem gastronómica.

3 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN

Biologie (🌿), chef Ekaterina Alehina

O restaurante da chef Ekaterina Alekhina é um bonito oásis, que faz com que mereça a pena sair do centro da cidade. Esta mulher dedicada possui fortes convicções, investindo pensamento e tempo em temas de vital importância. O abastecimento é primordial, e, para tal, utiliza o seu próprio jardim, em conjunto com pequenos produtores locais. A cozinha do Biologie é resultado de um trabalho apaixonado e delicado, onde se celebra o "bem comer".

Björn (Bib Gourmand (🍷)), chef Nikita Poderyaghin

Aqui, a equipa orgulha-se da sua ética sustentável, e quer partilhar esta filosofia com os seus convidados. Longe de ficar parado, o restaurante procura constantemente formas de fortalecer o seu compromisso ambiental, e de alcançar o seu objetivo de produção sem desperdício. Também levou a cabo as "Wild Dinners", viagens gastronómicas a inesperados lugares, no coração da natureza, para compreender e apreciar temas que a todos devem preocupar.

Twins Garden (🌿🌿), chefs Ivan e Sergey Berezutsky

No Twins Garden existe um compromisso real de preservar o meio ambiente através do uso de ingredientes de época: a maioria dos produtos provêm da quinta do restaurante, incluindo aves e coelhos. O menu de degustação vegetariano é um bom exemplo da sua filosofia, tal como a ampla seleção de vinhos biodinâmicos, ou o forno alimentado por eletricidade produzida por painéis solares.

Também foi destacado **um total de 15 restaurantes Bib Gourmand (🍷)**, permitindo aos comensais descobrir chefs com talento e ofertas gastronómicas por menos de 2000 RUB. Alguns exemplos são o **Hibiki**, uma pequena joia dirigida pelo chef e proprietário Sang Keun Oh, que propõe uma cozinha belamente inspirada, com pratos de tremenda qualidade; ou o **Eva**, que homenageia a cozinha grega com ingredientes frescos, enquanto captura sabores incríveis.

Moscovo tornou-se no 35º destino gastronómico eleito pelo Guia MICHELIN, juntamente com Singapura, os Países Nórdicos, Pequim e Califórnia. Esta projeção internacional permitirá aos amantes da comida de todo o mundo encontrar facilmente uma razão para realizar uma viagem inolvidável à capital da Rússia, e também impulsionará o desenvolvimento do negócio da restauração, tanto em Moscovo como em outras cidades russas.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Moscovo 2022 inclui:

69 restaurantes

- 2 restaurantes com 🌿🌿
- 7 restaurantes com 🌿
- 3 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🍀
- 15 restaurantes Bib Gourmand (🍷)



A seleção completa do Guia MICHELIN Moscovo pode ser encontrada na página da Internet oficial do Guia MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) e na App, disponível gratuitamente para iOS:



Dossier de imprensa do Guia MICHELIN Moscovo disponível em:
<https://indd.adobe.com/view/03c72922-63a1-4828-996c-b7a5903b8462>

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