



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 15 de março de 2022

Guia MICHELIN Alemanha anuncia número recorde de Estrelas MICHELIN em 2022

- **Gastronomia alemã eleva o seu nível culinário apesar da crise sanitária**
- **Novo recorde: 326 restaurantes com Estrelas MICHELIN**
- **1 novo restaurante com 🌟🌟🌟**
- **11 novos estabelecimentos com Estrela Verde MICHELIN: cresce a importância de uma restauração sustentável**

A Michelin tem o prazer de apresentar a mais recente edição do Guia MICHELIN Alemanha. Ainda que a pandemia do coronavírus não tenha ainda terminado, a seleção de restaurantes de 2022 confirma, pese embora as delicadas circunstâncias, a diversificada oferta e o elevado nível da gastronomia germânica. Atesta esta evolução o número recorde de restaurantes com Estrela MICHELIN, 326 no total, incluindo 1 novo restaurante com 🌟🌟🌟, 8 novos restaurantes com 🌟🌟 e os inúmeros estabelecimentos com 🌟.

“Apesar dos desafios que a atual crise apresenta, o Guia MICHELIN Alemanha continua a mostrar, em 2022, uma impressionante estabilidade na qualidade da gastronomia alemã. Os nossos inspetores ficaram espantados com o compromisso e a resiliência dos empresários da restauração. Conseguiram atravessar a crise com as suas empresas, dando mostras de uma paixão inalterada pelo serviço aos seus clientes, e mantendo padrões de nível muito elevado. Alegramo-nos, igualmente, com a crescente sensibilização relativamente a uma cozinha mais sustentável. Inúmeros empresários da restauração comprometem-se com a proteção do meio ambiente, e apostam em opções regionais e da época. Estas iniciativas virtuosas, recompensadas pelo Guia MICHELIN com a Estrela Verde, também são muito apreciadas pelos clientes”, indica Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Novo restaurante com 🌟🌟🌟

Este ano, o Guia MICHELIN Alemanha conta com 1 novo membro no grupo de 9 restaurantes com 🌟🌟🌟. O **schanz. restaurant**, de Piesport, que já tinha obtido anteriormente 🌟🌟, alcançou, este ano, o pináculo da gastronomia alemã. Os inspetores coincidem ao afirmar que a cozinha, aqui, é de classe mundial: o proprietário e chef, Thomas Schanz, cria pratos plenos de finura, mas também de personalidade e expressão. O restaurante, situado na cidade vitivinícola de Piesport, na Renânia-Palatinado, é excepcional, e a sua cozinha clássica-moderna merece a terceira Estrela MICHELIN.

8 novos restaurantes premiados com 🌟🌟

A destacar, também, o número considerável de 8 restaurantes que se juntam, este ano, ao grupo de estabelecimentos com 🌟🌟. Enumeramos de seguida os 5 restaurantes que obtiveram diretamente 🌟🌟 no Guia MICHELIN Alemanha: **ES:SENZ**, em Grassau, **etz**, em Nuremberga, e 3



estabelecimentos de Munique: **Tohru in der Schreiberai**, **Atelier** e **Tantris**. Os dois últimos caracterizam-se por uma circunstância particular: terem voltado a abrir após um encerramento temporário. No restaurante Atelier, Anton Gschwendtner, anteriormente chef, com 🌟🌟, no “OLIVO”, de Estugarda, tomou a seu cargo a cozinha. O restaurante Tantris – onde autênticas lendas culinárias trabalharam durante décadas – celebra, igualmente, o seu regresso, com uma equipa de cozinheiros constituída em torno de Benjamin Chmura e Matthias Hahn. Os restaurantes **100/200 Kitchen**, em Hamburgo, **LOUIS Restaurant**, em Saarlouis, e **Speisemeisterei**, em Estugarda, também foram distinguidos por sua grande qualidade, e obtêm 🌟🌟.

31 novos restaurantes com 🌟

Com 31 novos restaurantes a obterem a sua primeira Estrela, a seleção alemã de 2022 chega ao valor recorde de 272 restaurantes com 🌟.

Em Frankfurt, 2 novos restaurantes ganham 🌟: o **Masa Japanese Cuisine** e o **MAIN TOWER Restaurant & Lounge**. Hamburgo passa a contar com dois novos restaurantes, **Jellyfish** e **Zeik**, com 🌟, o mesmo sucedendo em Hannover com o **Handwerk** e o **Votum**. Munique merece uma menção especial: além do **Mountain Hub Gourmet**, o Guia MICHELIN distingue, também, os restaurantes **Werneckhof Sigi Schelling** e **Tantris DNA** como recém-chegados à categoria. Este último partilha o edifício com o restaurante Tantris, novidade na categoria de 🌟🌟. Os dois, no seu conjunto, foram escolhidos como “Nova abertura do ano” pelo Guia MICHELIN.

18 novos restaurantes “Bib Gourmand” (🍷)

O título Bib Gourmand (🍷), que assinala as boas mesas que oferecem a melhor relação qualidade/preço, continua a suscitar grande interesse, tanto entre os empresários da restauração como entre os clientes. Para a seleção de 2022, os inspetores do Guia MICHELIN procuraram, pacientemente, no terreno, e encontraram 18 novos restaurantes que oferecem uma boa cozinha a preços moderados, e merecem a distinção Bib Gourmand (🍷). De modo que o Guia MICHELIN Alemanha passa a contar, agora, com 297 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷).

11 novos estabelecimentos com Estrela Verde MICHELIN para uma gastronomia mais respeitadora do Meio Ambiente

O total de 61 restaurantes que foram distinguidos com a Estrela Verde MICHELIN nesta seleção confirma, de novo, a importância da sustentabilidade na gastronomia. Desde o início desta distinção no Guia MICHELIN Alemanha 2020, existiu sempre um crescimento sustentado do número de restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN, os quais se caracterizam por uma gestão empresarial respeitadora do meio ambiente e dos recursos. Este ano, conta com 11 novos estabelecimentos adicionais, cujos chefs comprometem-se com uma gastronomia ambientalmente mais respeitadora.

Entre as iniciativas praticadas nos seus restaurantes, pode referir-se a utilização de produtos regionais e da época, o levar em consideração os aspetos sustentáveis, os circuitos de aprovisionamento de proximidade, a criação de animais no seu ambiente natural, a economia de energia e a redução de resíduos, assim como a sensibilização e a formação dos colaboradores com uma perspetiva de métodos de trabalho mais respeitadores do clima. Com estas medidas, concretas e inspiradoras, o sector ilustra a importância da sustentabilidade numa gastronomia orientada para o futuro.



Prémios especiais do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN Alemanha atribuiu, este ano, dois prémios especiais: “Chef Mentor” e “Nova Abertura do Ano”. O galardão de “Chef Mentor” foi para Johannes King, do **Söl’Ring Hof**, restaurante situado na idílica ilha de Sylt. O antigo proprietário do restaurante com 🌟🌟 em Rantum trespasou a direção do estabelecimento ao seu cozinheiro chefe, Jan-Phillip Berner. Ao longo dos anos, Johannes King transmitiu os seus conhecimentos e o seu saber fazer a inúmeros cozinheiros, toda uma nova geração integrada em bons restaurantes. O prémio é concedido em colaboração com a Blancpain.

A distinção “Nova Abertura do Ano”, em colaboração com a Mercedes-AMG, foi outorgada ao conjunto de restauração de Munique Tantris e Tantris DNA. O estabelecimento, conhecido como um local de cultura, une agora, após a sua reabertura, o Tantris, que entrou para o grupo dos 🌟🌟, e o Tantris DNA, que também possui 🌟.

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

- 9 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 46 restaurantes com 🌟🌟 (8 novos)
- 272 restaurantes com 🌟 (31 novos)
- 297 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (18 novos)
- 61 restaurantes Estrela Verde MICHELIN 🍀 (11 novos)

No Guia MICHELIN Alemanha 2022 impresso são referenciados, no total, 1330 restaurantes, descritos ao longo das suas 456 páginas.

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 setor do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui 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
+34 630 086 682
monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA