



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 28 de março de 2022

## Guia MICHELIN France 2022: gastronomia francesa de novo no topo, provando a sua capacidade de resiliência e ímpeto criativo

- La Villa Madie, em Cassis, e Plénitude, do Hotel Cheval Blanc Paris, recebem três Estrelas MICHELIN
- 6 novos restaurantes conquistam duas Estrelas, e 41 novos estabelecimentos obtêm uma Estrela
- Estrela Verde MICHELIN destaca o compromisso eco-responsável de 6 novos estabelecimentos
- Guia MICHELIN celebra a diversidade do sector da restauração com os seus prémios especiais

A Michelin apresenta a seleção de 2022 do Guia MICHELIN France. Anunciada no teatro de Cognac, no coração da região de Charentes, a nova seleção ilustra a excelência, o talento e a criatividade de um panorama gastronómico francês especialmente comprometido e resiliente. A seleção inclui um total de 627 restaurantes com Estrela, 49 dos quais promovidos ou estreantes no galardão.

*“Se bem que dois anos de uma crise sem precedentes tenham tido um duro impacto no sector, com efeitos a médio e longo prazo ainda difíceis de medir, os empresários da restauração franceses não cessaram de impressionar-nos ao longo do último ano. E fizeram-no com a sua energia concentrada no essencial – no tratamento dado aos seus clientes e na manutenção das suas equipas –, com a sua capacidade de renovar-se em permanência, e com a determinação que muitos mostraram para reinventar os códigos de um universo profissional em transição. Sem nunca descuidar o gosto pela excelência e pela autenticidade características da gastronomia francesa, ao mesmo tempo permanecendo abertos ao resto do mundo e aos seus recursos, os chefs e todos os profissionais trouxeram à luz um panorama culinário francês em plena evolução, que os nossos inspetores tiveram o prazer de comprovar, em benefício de todos os gourmets”, afirma Gwendal Poullennec.*

O Diretor Internacional dos Guias MICHELIN acrescenta: *“Pioneira e influente quando se trata de gastronomia, a França faz parte do grupo de países em que cresce a consciencialização acerca dos esforços que é necessário desenvolver em prol da sustentabilidade. O país conta já com 87 estabelecimentos com Estrela Verde; restaurantes em que, cada um no seu estilo, os profissionais são incentivados a operar uma transformação virtuosa da sua atividade, e os gourmets a deixar-se seduzir por experiências inspiradoras”.*

### 2 restaurantes juntam-se ao prestigioso círculo das três Estrelas MICHELIN

Situado numa idílica e isolada enseada no cabo Canaille, de Cassis, o **La Villa Madie** alcança o pináculo da gastronomia ao obter a sua terceira Estrela MICHELIN. Dirigido desde 2013 pelo duo Dimitri e Marielle Droisneau, este restaurante com carácter próprio perfila-se como uma ode ao Mediterrâneo, que inspira tanto a paisagem como a cozinha. Nos pratos, a região sul, marítima ou



terrestre, vê refletidos os seus acentos através de preparações minuciosamente concebidas. As conjugações de sabores resultam impactantes e subtis, e destilam tanto o iodo marinho como os ecos aromáticos das plantas silvestres colhidas na zona. Os carabineiros sobre tartelete de frutos vermelhos do bosque, ou, também, o fricassé de coelho e lagostins com damascos, são pratos emblemáticos da casa, reflexos do talento e do espírito com que estes dois empreendedores mimam os seus comensais. Em homenagem às origens de Marielle Droisneau, que evolui na sala com uma atenção e um sentido de hospitalidade inigualáveis, nas mesas podem ver-se as emblemáticas facas Le Livadou, típicas de Aveyron, e utilizadas pelos vinicultores do vinhedo de Marcillac-Vallon.

No coração da capital, e com vista para o Sena, o **Plénitude**, do Hotel Cheval Blanc Paris, também alcançou o feito de receber diretamente três Estrelas MICHELIN. Entre as paredes do mítico edifício Samaritaine, o chef Arnaud Donckele compõe pratos virtuosos, que revelam as qualidades de um artesão, especialista nos molhos. À mesa, a alma da cozinha francesa não só se convoca e sublima, como também é revertida, pois os molhos, caldos e outros adereços não se limitam a um papel de complemento, antes ocupam um lugar relevante na carta e em cada um dos pratos. De forma similar a um perfumista ou alquimista, que combina essências raras e complexas, os maravilhosos néctares transportam e subjagam os comensais, ao fazê-los viver uma extraordinária experiência sensorial. Pontos de partida para todos os menus que gravitam em seu redor, estes molhos, que o chef batizou como “Absolutos”, e que são detalhados numa carta com ares de breviário, apresentam emparelhamentos de notável precisão.

Na sua edição de 2022, o Guia MICHELIN France referencia um total de 31 estabelecimentos com três Estrelas MICHELIN.

### **6 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN**

No 12º distrito de Paris, o **Table – Bruno Verjus** oferece uma cozinha precisa e subtil, inteiramente dedicada a produtos excepcionais, que o chef autodidata Bruno Verjus magnifica com talento. As denominações imaginativas – Lavagante na sua rocha – respondem ao trajeto dos próprios produtos, como acontece com as ostras Utah Beach, que se apanham em alto mar, com uma idade de entre 7 e 9 anos. A valorização militante dos produtos locais, assim como os laços de proximidade com produtores de confiança, são desde 2020 destacados com a Estrela Verde MICHELIN.

No Mónaco, o ecleticismo e a sensibilidade descrevem a cozinha de Marcel Ravin, que, no **Blue Bay**, leva os seus comensais a descobrir a sua Martinica natal e as recordações culinárias da sua infância. Os sabores e as receitas de Martinica são recriados e complementados com produtos mediterrâneos, oferecendo criações originais e exóticas, como a sopa de verduras e chayote com tiras de salmonete salteadas e chá fumado, os burriés de murex marinados com água de coco picante, os berbigões com línguas de ouriço do mar, ou o brioche de batata doce assada com pistachos ralados.

Na comarca de Sauternes, o **Lalique**, que recebeu a sua primeira Estrela em 2019, oferece pratos do chef Jérôme Schilling que celebram os produtos locais e de época, como o pato salvagem ou os tomates de St-Pierre-de-Mons. Quer se trate de um prato simples ou de uma variante vegetariana, a cozinha é sempre precisa, generosa e subtil, como a região de Sauternes.

Em Nimes, no departamento de Gard, o duo de chefs Nicolas Fontaine e Julien Caligo, que trabalham no **Duende** para Pierre Gagnaire, elabora uma cozinha criativa de enfoque mediterrâneo. A carne de borco de Cevennes alterna com as gambas de Palamos em pratos subtis e delicados, já merecedores



de uma primeira Estrela no ano passado, enquanto que a sumptuosa sobremesa de Pierre Gagnaire, todo um monumento gourmet, declina as suas múltiplas notas doces.

Em Paris, o chef de origem grega, Philip Chronopoulos, e a sua equipa são merecedores de uma segunda Estrela no **Palais Royal Restaurant**. A sua cozinha mediterrânea, com forte inspiração helénica, a única deste género distinguida em França com duas Estrelas, é um convite à aventura e a evasão. Únicos no seu género, os pratos de mezzes refinados, ou as criações mais pessoais, revelam sabores de grande finura e ilustram o compromisso de um chef apaixonado.

No último piso do Hotel Peninsula está o restaurante **L'Oiseau Blanc**, batizado com o nome do avião – reproduzido e exposto no terraço do hotel – a bordo do qual Nungesser e Coli tentaram atravessar o Atlântico em 1927. O chef David Bizet exhibe aqui a sua grande destreza, propondo uma cozinha moderna e de temporada, e dominando maravilhosamente o jogo de texturas, os diversos níveis de cozedura e o trabalho dos molhos e das emulsões. A técnica culinária, posta exclusivamente ao serviço da emoção, é acompanhada de uma sensibilidade artística expressa em apresentações de grande efeito visual.

No total, 74 estabelecimentos são distinguidos com duas Estrelas MICHELIN nesta seleção de 2022.

### Guia MICHELIN referencia 41 novos restaurantes com uma Estrela

As equipas de inspetores percorreram França em busca de novos talentos gastronómicos. Com 41 restaurantes a juntarem-se à seleção de estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN, os inspetores querem partilhar as suas descobertas com a comunidade de gourmets do Guia.

A encabeçar a lista, Paris, e a região parisiense de Île-de-France, podem orgulhar-se de contar com 12 novos restaurantes que oferecem um variadíssimo panorama gastronómico. Desde os sabores nipónicos do **Ogata**, no 3º distrito, aos sushis de alto nível do **Sushi Shunei**, no 18º distrito, passando pelos menus com influências transalpinas assinados por Oliver Piras e Alessandra del Favero no **Il Carpaccio**, no 8º distrito, o mundo inteiro está refletido nos pratos da capital. O **L'Auberge Nicolas Flamel**, o albergue mais antigo de Paris, inaugurado em 1407, e atualmente gerido por Grégory Garimbay, obtém a sua primeira Estrela; tal como o **Jean Imbert**, no Hotel Plaza Athénée, pela sua impressionante adaptação aos gostos atuais dos grandes clássicos da gastronomia francesa; ou, também, o **FIEF**, onde o chef Victor Mercier oferece uma cozinha militante, elaborada exclusivamente a partir de produtos franceses.

As regiões da Bretanha e de Provence-Alpes-Côte d'Azur não se ficam atrás, pois somam, respetivamente, 6 e 4 novos estabelecimentos com uma Estrela. Em Brest está o restaurante **L'Embrun**, onde Guillaume Pape, que trabalhou com Olivier Belin no Plomodiern, oferece uma vibrante homenagem à terra bretã; o mesmo sucedendo com os irmãos Le Tirrand, um na cozinha, o outro na sala, no restaurante **Sources**, em Lorient. O **Le Gavrinis**, em Baden, dirigido com mestria pelo chef Luca Marteddu, passa de Bib Gourmand a uma Estrela MICHELIN. A estes sabores da Armórica juntam-se os da Provença, que Hélène Darroze prepara com grande personalidade no idílico **Villa La Coste**, em Puy-Sainte-Réparate. Em Roquebrune-Cap-Martin, no restaurante **Ceto** do hotel The Maybourne Riviera, Mauro Colagrecco e a sua equipa oferecem uma cozinha muito baseada no mar, em que os cortes de peixe fresco macerado numa cave especial são utilizados para adereçar os pratos.



Na região de Nova Aquitânia, entre os 5 restaurantes que estreiam uma Estrela, o **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot**, dirigido por David Charrier, propõe no meio dos vinhedos da zona a degustação de uma cozinha que homenageia os produtos do sudoeste francês. O cabrito de Pauillac, o caviar ou a enguia da Aquitânia combinam-se na perfeição com as seleções da própria horta do restaurante. Em Ciboure, no País Basco francês, Guillaume Roget, inicialmente sommelier, antes de passar aos fogões, oferece, no **Ekaitza** – “tempestade” em basco – uma cozinha dinâmica, em que, opção atípica, o cliente é convidado a escolher as combinações entre vinhos e pratos. Em Bordéus, o restaurante **Maison Nouvelle**, de Philippe Etchebest, é premiado pela sua cozinha precisa, convival e saborosa.

Em Nancy, Charles e Roxanne Coulombeau, ambos com um notável percurso, recuperaram o **La Maison dans le Parc**, uma instituição local que gerem com talento, orientada para uma cozinha moderna. Nas zonas de alta montanha, o **Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes**, em Courchevel, e o **La Dame de Pic – le 1920**, em Megève, também recebem a sua primeira Estrela.

Este ano, com o patrocínio da San Pellegrino, os chefs destes 41 novos estabelecimentos com Estrela reuniram-se com Hélène Darroze e Mirko Benzo, patronos da seleção de 2022, durante a jornada denominada Welcome MICHELIN Star. Hélène Darroze, *chef* emblemática, que dirige vários restaurantes galardoados com Estrela MICHELIN, como o londrino **The Connaught** com três Estrelas, o parisiense **Marsan** com duas Estrelas, ou o já mencionado **Villa La Coste**, e o diretor-geral do restaurante The Connaught, partilharam com eles a sua experiência e inúmeros conselhos.

A seleção de 2022 do Guia MICHELIN France inclui 522 restaurantes com uma Estrela.

### **6 novos restaurantes recebem a Estrela Verde MICHELIN para destacar o seu compromisso com a sustentabilidade**

Pelo terceiro ano consecutivo, o Guia MICHELIN promove, com a sua Estrela Verde, os restaurantes da sua seleção que se distinguem pelo seu enfoque decidido em prol de uma gastronomia mais sustentável.

Definindo, cada um deles, no seu modo particular, uma filosofia de trabalho e uma experiência gastronómica especialmente comprometidas e inspiradoras, 6 novos estabelecimentos foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN: o **Domaine Riberach – La Coopérative**, em Bélesta, o **Toya**, em Faulquemont, o **La Table de la Butte**, em Plouider, o **La Table du Gourmet**, em Riquewih, o **Les Belles Perdrix de Troplong Mondot**, em Saint-Emilion, e o **Auberge Sauvage**, em Servon.

Estes 6 restaurantes juntam-se aos outros 81 já premiados com esta distinção em França, país gastronomicamente pioneiro neste âmbito.

### **Serviço de Sala, Somellerie e Pastelaria: Guia MICHELIN promove a diversidade de profissões gastronómicas**

Comprometido, mais do que nunca, em reconhecer a diversidade das profissões culinárias, e em promover os profissionais que dão vida às competências essenciais para as experiências gastronómicas, o Guia MICHELIN distingue, uma vez mais, alguns protagonistas de especial talento.

Anne-Charlotte Pérou, do **Manoir de la Régate**, em Nantes, nas margens do rio Erdre, assim como Roxane Coulombeau do **La Maison dans le Parc**, em Nancy, recebem o Prémio MICHELIN para Acolhimento e Serviço. Entregue por Chantal Wittmann, Melhor Artesão de França na categoria Maître



de Hotel, Serviço e Artes da Mesa 2011, este prémio reconhece o compromisso, ponderação, dinamismo e sentido de hospitalidade demonstrados por dois notáveis profissionais.

Cédric Bilien, do **Moulin de Rosmadec**, em Pont-Aven, e François Lhermitte, sommelier no **Julen Binz**, em Ammerschwihr, foram distinguidos com o Prémio MICHELIN de Sommellerie, entregue por Paz Levinson, Sommilier Executiva do Grupo Pic.

A distinção Promotion Passion Dessert, patrocinada pela Valrhona, foi concebida há quatro anos pelos inspetores do Guia MICHELIN para destacar os estabelecimentos que se caracterizam por oferecer sobremesas de excepcional qualidade; a este reconhecimento juntam-se 6 novos restaurantes. Desde as audazes combinações de Aleksandre Oliver, no **La Rotonde**, do Hotel du Palais de Biarritz, às criações de altos voos de Maxime Frédéric, no **Plénitude – Cheval Blanc**, de Paris, passando pelos combinados iodados, e especialmente enraizados na sua terra, de Jérémy Garnier e Alexandre Couillon, do **La Marine**, na ilha de Noirmoutier, estes estabelecimentos têm em comum a capacidade de imaginar novas linhas para uma arte em pleno apogeu. No total, 46 restaurantes, e outros tantos chefs pasteleiros de grande talento, são incluídos nesta Promotion Passion Dessert.

Para fomentar o desenvolvimento de jovens talentos, e encorajar o aparecimento de novas vocações, o Guia MICHELIN entregou, também, o seu prémio Jovem Chef. Atribuído a Victor Mercier, chef do restaurante parisiense **FIEF**, reconhece o talento e a audácia de um profissional com apenas 31 anos, cujos conceitos e madura identidade culinária impressionaram os inspetores.

Por último, também como novidade deste ano, o Guia MICHELIN quis promover o compromisso com o serviço do sector, e a personalidade inspiradora de um profissional, outorgando o inédito prémio (em França) de Chef Mentor, patrocinado pela Blancpain. Foi atribuído a Thierry Marx, chef do restaurante parisiense **Sur Mesure par Thierry Marx**, com duas Estrelas MICHELIN. Um reconhecimento que distingue as ações e iniciativas de um chef profundamente investido na promoção da profissão e na defesa das carreiras de restauração como fonte de desenvolvimento pessoal e profissional.

### **33 novos Bib Gourmand: restaurantes que se destacam por uma gastronomia acessível**

Reconhecimento muito valorizado pelos gourmets em busca de estabelecimentos com uma relação qualidade/preço interessante (menu completo por um máximo de 35 euros nas províncias, e de 39 euros em Paris), 33 novos restaurantes de todo o país recebem a distinção Bib Gourmand.

Encontramo-los em Blainville-sur-Mer, do departamento de Manche, onde Lionel Cotentin oferece no **L'Athome** uma cozinha saborosa e generosa; ou no **Au Clos Saint-Martin – La Métairie**, nos Cátaros, dirigido pela chef Mélanie Zervos; e, também, no **L'Épicerie**, na povoação oleira de La Borne, no departamento de Cher, dirigido pelos chefs Clémentine Préault e Mathieu Dalivoust. Em qualquer dos casos, os Bib Gourmand de 2022 distinguem os restaurantes arraigados à sua região, que oferecem uma cozinha de mercado e de temporada. Em Lyon, a típica generosidade dos pratos do **Bergamote** reafirma, com entusiasmo e modernidade, que a cultura da boa mesa continua a vigorar na Capital dos antigos Gauleses. Por seu turno, Michel Dussau, que foi chef com Estrela durante muito tempo, pratica no **La Table de Michel Dussau**, em Agen, uma cozinha mais simples e acessível, mas nem por isso menos suculenta.

Na edição de 2022 do Guia MICHELIN France, são distinguidos 449 restaurantes pela sua condição Bib Gourmand.



A seleção do Guia MICHELIN France 2022 inclui:

- 31 restaurantes 🌟🌟🌟 (1 novo);
- 74 restaurantes 🌟🌟 (6 novos)
- 522 restaurantes 🌟 (41 novos)
- 87 restaurantes 🌿 (6 novos)
- 449 restaurantes Bib Gourmand 🍷 (18 novos)

No total, o Guia MICHELIN France referencia mais de 3000 estabelecimentos. À seleção de 2022 do Guia MICHELIN France está disponível na página da Internet do Guia MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr>

#### **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 diferentes 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 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

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

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

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