



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 6 de maio de 2022

## Guia MICHELIN Washington DC

- Inspetores do Guia MICHELIN atribuem uma Estrela MICHELIN a 4 novos restaurantes em Washington
- 24 restaurantes ostentam Estrelas MICHELIN
- 4 novos restaurantes incorporados na lista como Bib Gourmand

Um total de 4 novos restaurantes foram adicionados à seleção do Guia MICHELIN Washington DC com uma Estrela MICHELIN, elevando para 24 os estabelecimentos reconhecidos com uma ou mais Estrelas.

*“Os inspetores do Guia MICHELIN constataram que o panorama culinário de Washington soube superar os desafios do ano decorrido desde a anterior edição”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Os chefs e equipas dos restaurantes do Distrito de Columbia continuam a dar mostras de uma grande criatividade, sem perder a sua continuidade. Temos o prazer de celebrar a chegada de 4 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN e, ao mesmo tempo, de destacar restaurantes que mantiveram o seu nível culinário, e, por isso, mantêm as suas distinções”.*

Estes são os novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN, e os comentários dos inspetores para cada um deles, comentários que podem ser encontrados na íntegra completos na página oficial do Guia MICHELIN na Internet:

### **Albi (Cozinha do Médio Oriente)**

Este moderno e animado restaurante situa-se no agitado bairro de Navy Yard. Disposto em torno de uma cálida chaminé, o seu espaço inclui um acolhedor bar num dos extremos, e o balcão do chef no outro. A carta inclui pratos a não perder, mas os clientes também podem optar pelo menu da época a preço fixo. De um ou de outro modo, os pratos do chef e proprietário, Michael Rafidi, estão repletos de surpresas, que vão desde os sabores do Mediterrâneo Oriental à enorme variedade de ingredientes locais.

### **Imperfeito: The Chef's Table (Cozinha latino-americana)**

Este espaço de vidro e mármore, criado à semelhança de um ninho de abelha, eleva-se em direção ao céu. No interior, destacam-se os seus elementos em latão e em barro, e o estreito balcão mostrador situado logo abaixo do posto de comando do chef Enrique Limardo. É ele quem, pessoalmente, prepara um menu de degustação, bem diferente do menu principal, mais descontraído; é toda uma celebração de sabores latinos, de ingredientes de primeira qualidade e de uma técnica exigente. Os pratos, servidos pelo próprio chef, despertam um autêntico sentimento de cumplicidade.

### **Oyster Oyster (Cozinha vegetariana)**

Não é habitual que um menu de degustação produza uma sensação de energia, mas é isso que acontece com a imaginativa cozinha vegetariana desta jóia de estabelecimento. Aqui pode descobrir-



se que com o suco de nabo se faz um bom pão, ou que as ostras podem transformar-se num molho cremoso sem recorrer-se às natas. O chef Rob Rubba confirma-o, e as suas criações são deliciosas amostras da amplitude de possibilidades oferecida pelos vegetais.

### **Reverie (Cozinha contemporânea)**

Situado numa tranquila ruela de Georgetown, tem-se praticamente a impressão de que este lugar secreto está realmente satisfeito por manter-se tão oculto. Decorado com madeira nobre e linhas refinadas, este pequeno e inusual restaurante exhibe um ambiente nórdico contemporâneo. Da sala, imersa em músicas melódicas, ocupa-se um pessoal com uma inesperada amabilidade. Quem se sentar ao balcão pode admirar o talento artístico do chef Johnny Spero. A sua cozinha segue o estilo Mid-Atlantic, com um particular cuidado na sazonalidade e nos sabores por esta inspirados.

### **4 novos restaurantes Bib Gourmand**

Os inspetores do Guia MICHELIN adicionaram 4 restaurantes à lista de Bib Gourmand, distinção que reconhece os estabelecimentos que oferecem uma relação qualidade-preço especialmente interessante: **Daru**, **Dauphine's**, **Honeymoon Chicken** e **Menya Hosaki**.

### **Prémios especiais**

Além dos esperados Bib Gourmand e das Estrelas MICHELIN, o Guia MICHELIN também anunciou os vencedores dos prémios especiais. O prémio especial Sommellerie, anunciado em colaboração com a Wine Access, foi atribuído a Nicole Ramée, Alisa Watts e à equipa, em geral, do **Xiquet**. O prémio especial de cocktails excepcionais foi para Will Patton e para as equipas do **Bresca** e do **Jônt**.

### **No total, a seleção do Guia MICHELIN Washington DC inclui:**

- 1 restaurante com ❁❁❁
- 3 restaurantes com ❁❁
- 20 restaurantes com ❁
- 36 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 42 tipos de cozinha representados na seleção
- 10 tipos de cozinha nos restaurantes com Estrela MICHELIN
- 24 tipos de cozinha nos restaurantes Bib Gourmand

A seleção de restaurantes de Washington de 2022 junta-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que apresenta os lugares mais exclusivos e emocionantes para alojamento, em Washington e em todo o mundo. Pode encontrar a seleção no site da Internet do Guia MICHELIN, ou na aplicação gratuita para iOS e Android, onde podem ser reservados hotéis inesquecíveis, e ser feitas reservas em restaurantes através dos parceiros OpenTable, Resy e SevenRooms.





#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra 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**

**+34 664 28 26 60**

[sonia.portoles@michelin.com](mailto:sonia.portoles@michelin.com)

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

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

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