



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUÍA MICHELIN

Lisboa, 23 de novembro de 2023

Guia MICHELIN apresenta a sua primeira seleção na Letónia

- Primeira seleção do Guia MICHELIN Letónia descobre os melhores restaurantes do país
- Entre os 26 estabelecimentos da seleção inclui-se um restaurante com uma Estrela MICHELIN, pela sua cozinha de alta qualidade, e 3 Bib Gourmand, por oferecerem uma excelente relação qualidade-preço
- Um restaurante recebe uma Estrela Verde MICHELIN, pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável
- Concedidos três prémios especiais MICHELIN a profissionais com talento

A Michelin apresenta a primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Letónia. O Guia recomenda um total de 26 estabelecimentos: 19 localizados em Riga, e 7 fora da capital. Entre eles está incluído um restaurante com uma Estrela MICHELIN, 3 Bib Gourmand, e outros 22 recomendados pelo Guia, um dos quais também recebe a Estrela Verde MICHELIN.

“Estamos encantados por dar as boas-vindas à Letónia à família do Guia MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Trata-se do segundo país báltico incluído no Guia, e apresenta-se com um novo restaurante com uma Estrela MICHELIN, assim como três Bib Gourmand. É excelente ver o importante talento local que existe aqui, pois muitos estabelecimentos são propriedade de chefs locais, que trabalham com as suas fantásticas equipas para oferecer aos comensais uma experiência culinária de mais elevada qualidade. As receitas e os sabores tradicionais tendem a ser os protagonistas da cena gastronómica letã, e os pratos, de generosas proporções, são elaborados com produtos de primeira qualidade. Os nossos inspetores desfrutaram de explorar o país pela primeira vez, e estão desejosos de ver o se lhes depara neste prometedor destino nos próximos anos”.

Um restaurante obtém uma Estrela MICHELIN

As Estrelas MICHELIN premeiam os restaurantes que oferecem uma cozinha excecional, tendo em conta cinco critérios universais: a qualidade dos ingredientes; a harmonia dos sabores; o domínio das técnicas culinárias; a personalidade que o chef expressa através da sua cozinha; e, por último, a coerência entre cada visita dos inspetores, e entre cada prato do menu.

Max Cekot Kitchen é o primeiro restaurante da Letónia a receber uma Estrela MICHELIN

Este elegante restaurante encontra-se localizado no coração de um antigo armazém construído em tijolo vermelho, numa zona industrial nos arredores de Riga. Max Cekot, chef e proprietário do restaurante, é um autêntico pensador criativo, já que ele mesmo concebeu a cozinha de estilo aberto, o mobiliário e a loiça do local. Cada uma das criações do seu surpreendente menu é composta por muitos elementos diferentes. Além da bela harmonia entre o doce, o salgado e o ácido, os seus pratos são realças com elegantes molhos, que desempenham na perfeição o seu papel para unir os diferentes



elementos de cada prato. O chef está muito apegado às suas raízes letãs, e inspira-se em receitas e ingredientes tradicionais, como o demonstra o seu prato de ervilhas cinzentas com ostra, pomelo e couve-rábano. Também gosta de empregar produtos de qualidade na sua cozinha, e ele próprio cultiva muitos dos ingredientes que utiliza diariamente. Max Cekot possui, igualmente, o hábito de terminar certos pratos diante dos seus comensais, como no caso do pesto de ervas e folhas frescas da sua horta com que se acompanha o pão.

3 restaurantes alcançam a distinção Bib Gourmand

No total, 3 dos estabelecimentos de Riga recebem um Bib Gourmand, a distinção do Guia MICHELIN para os restaurantes com uma cozinha de qualidade e uma excelente relação qualidade-preço.

O **Milda** é um restaurante desprezioso, com um serviço amável e uma carta económica, em que as receitas da Letónia, e da vizinha Lituânia, são as protagonistas. Ainda que a tradição desempenhe um papel importante, a equipa oferece pratos modernos, com uma apresentação contemporânea. Sejam pelmeni letões, ou cepelinai lituanos, os raviolis servidos no Milda são especialmente notáveis.

O **Shōyu** é uma pequena loja em que é servido ramen autêntico, preparado com noodles feitos à mão, um saboroso caldo repleto de sabor, e uma grande variedade de ingredientes. A carta também oferece taças de arroz e entradas para partilhar. O serviço é agradável, e conta com um ambiente animado.

O **Snatch** completa o trio de restaurantes Bib Gourmand de Riga. Com as suas majestosas janelas, e o seu estilo industrial, é um dos destinos mais sofisticados da capital. O chef propõe uma cozinha italiana autêntica, com uma pasta sublime, feita à mão. A equipa é muito entusiasta, a passo que a música e a original carta de cocktails criam um ambiente animado.

22 restaurantes juntam-se à seleção principal

Outros 22 restaurantes juntam-se aos já mencionados para completar a seleção de 2024 da Letónia.

Desde os situados no centro histórico de Riga, aos que se encontram para lá do rio, estes estabelecimentos representam uma diversificada seleção de estilos. Alguns contam com vistas para parques e jardins (**Whitehouse** e **Ferma**), outro está junto à praia (**36.Line**), um está situado num antigo quartel de bombeiros (**Kest**), outro numa antigo quartel militar (**3 Chefs**), e outro ainda numa fábrica de cerveja em funcionamento (**Zoltners**). Também consta desta lista o **Aqua Luna**, um elegante estabelecimento aberto no verão, com ambiente de discoteca e música animada.

A lista completa de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN Letónia 2024 pode ser consultada mais abaixo.

Um restaurante obtém a Estrela Verde MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN premeia os restaurantes do Guia MICHELIN que se destacam pelas suas práticas em matéria de gastronomia sustentável. Estes restaurantes combinam a excelência culinária com o seu compromisso com o meio ambiente, e são uma fonte de inspiração, tanto para os amantes da gastronomia, como para os companheiros de profissão.

O primeiro restaurante da Letónia a receber a Estrela Verde MICHELIN é o **Pavāru māja**, situado numa antiga maternidade, nos arredores da vila de Līgatne. Antes de desfrutar da comida, os clientes são convidados a descontrair-se num jardim de observação, onde podem sentar-se a escutar e a observar



a natureza. As hortas e as plantas de colheita própria proporcionam ao chef as verduras e as ervas de que necessita para preparar os seus pratos. Os restantes ingredientes são de produção local. Os menus, de 4 pratos ao almoço, e de 6 pratos ao jantar, mudam a cada dia, em função dos ingredientes disponíveis.

Três prémios especiais MICHELIN

Os prémios especiais da Michelin são atribuídos a profissionais de exceção, que contribuem para criar uma experiência inesquecível no restaurante, graças à sua paixão e às suas competências.

Os vencedores deste ano são:

Prémio para o Serviço - Māris Jansons e sua equipa do **Kest**, em Cēsis, que impressionou os inspetores do Guia MICHELIN pela sua gentileza e pelo seu entusiasmo natural. Aqui, as mesas estão dispostas em redor da cozinha central, a partir de onde Māris supervisiona todo o serviço. Os membros da sua jovem e encantadora equipa conseguem ser atentos sem ser intrusivos. Apresentam cuidadosamente cada prato com orgulho e paixão, e asseguram-se de que estes momentos de conversação são agradáveis para os comensais.

Prémio MICHELIN 2024 de Sommellerie - Ivo Orlovs do **TAURO**, em Riga, pelos seus conhecimentos e pela sua simpatia. Ao entrarem na sala, e vendo as inúmeras garrafas que cobrem as paredes, os clientes compreendem, de imediato, que o vinho desempenha um papel fundamental na refeição. Apaixonado pelo vinho, Ivo tem a arte de lhe dar vida. Este sommelier entusiasta atende com esmero os seus clientes, oferecendo-lhes várias opções, explicando-lhes as características de cada garrafa, mencionando-lhes o preço, o que é apreciável. Mais de 300 vitrinas adornam as paredes do restaurante, nas quais se encontram alguns Gran Cru. As sugestões de Ivo são sempre muito meditadas, e esforça-se por enriquecer a experiência dos comensais que aconselha no TAURO.

Prémio para o Chef Joven - Nils Ģēvele do **Ferma**, em Riga, recebe este prémio pelas suas incríveis paixões, destreza técnica e maturidade enquanto chefe de cozinha. Quando se degustam as suas criações, percebe-se o respeito com que sublima os ingredientes de qualidade que estão presentes nos seus pratos. Sob a sua aparente simplicidade esconde-se uma grande profundidade na harmonia de sabores e texturas. Além de zelar pelo bom funcionamento da cozinha, é uma fonte de inspiração e de estímulo para a sua equipa.

A seleção completa do Guia MICHELIN Letónia está disponível, de forma gratuita, na página da Internet e na aplicação móvel do Guia MICHELIN. Aos restaurantes galardoados juntar-se-á a seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os lugares mais singulares e emocionantes para alojamento na Letónia, e em todo o mundo.

Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, serviço e personalidade extraordinários (com opções para todos os orçamentos), e todos podem ser reservados diretamente através da página da Internet e da App do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN é uma referência mundial no que se refere à gastronomia. Atualmente, estabelece um novo standard para os hotéis. Visite o site da Internet do Guia MICHELIN (www.guide.michelin.com), ou descarregue a aplicação gratuita, disponível para iOS e Android, para descobrir os restaurantes da seleção, e reservar um hotel inesquecível.

Guia MICHELIN Letónia 2024:

26 restaurantes recomendados, entre eles:

- 1 restaurante com uma Estrela MICHELIN
- 3 restaurantes Bib Gourmand
- 22 restaurantes recomendados
- 1 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN

| Restaurante | Distinción |
|--------------------------------|---|
| Max Cekot Kitchen |  |
| Milda |  |
| Shōyu |  |
| Snatch |  |
| 36.Line | Recomendado |
| 3 Chefs | Recomendado |
| Akustika | Recomendado |
| Aqua Luna | Recomendado |
| Barents | Recomendado |
| Barents Cocktail & Seafood Bar | Recomendado |
| Chef's Corner | Recomendado |
| COD | Recomendado |
| Entresol | Recomendado |
| Ferma | Recomendado |
| H.E. Vanadziņš | Recomendado |
| JOHN | Recomendado |
| Kest | Recomendado |
| Le Dome | Recomendado |
| MO | Recomendado |
| Neiburgs | Recomendado |
| Pavāru māja | Recomendado +  |
| Riviera | Recomendado |
| Tails | Recomendado |
| TAURO | Recomendado |
| Whitehouse | Recomendado |
| ZOLTNERS | Recomendado |



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 de pneus, 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, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @guiamichelinpt](https://facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

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