



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 10 de novembro de 2023

Guia MICHELIN de Nova Iorque, Chicago e Washington distingue um restaurante de Chicago com três estrelas

- **Restaurante Smyth, de Chicago, recebe três Estrelas MICHELIN**
- **Estabelecimentos nova-iorquinos Odo e Sushi Noz distinguidos com duas Estrelas MICHELIN**
- **Inspetores atribuem novas Estrelas Verdes em Nova Iorque e Chicago**
- **12 estabelecimentos entram pela primeira vez na seleção, com uma Estrela MICHELIN**

Na primeira cerimónia do Guia MICHELIN que reúne Nova Iorque, Chicago e Washington, foram concedidas três Estrelas MICHELIN a um novo restaurante, e duas Estrelas MICHELIN a dois restaurantes. O restaurante **Smyth**, de Chicago, foi galardoado com três Estrelas MICHELIN. O **Odo** e o **Sushi Noz**, de Nova Iorque, receberam duas Estrelas MICHELIN. O **Daisies**, de Chicago, recebeu uma Estrela Verde, tal como o **Dirt Candy** e o **Family Meal at Blue Hill**, de Nova Iorque.

“Os inspetores anónimos do Guia MICHELIN trouxeram excelentes notícias durante esta ocasião única de celebração para estas três comunidades culinárias, uma noite marcada pelo entusiasmo, pela emoção, pelo apoio e pelo ânimo”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Estes importantes anúncios confirmam o posicionamento destas cidades entre os melhores lugares do mundo para viver magníficas experiências culinárias”.

Chicago

- **Smyth protagonista, mas também o Daisies e a sua Estrela Verde MICHELIN**
- **Inspetores atribuem duas Estrelas MICHELIN a 2 restaurantes da Cidade do Vento**
- **Seleção de 2023 inclui um total de 154 restaurantes, que representam 38 tipos diferentes de cozinha**

“Os inspetores seguiram de perto a evolução da cozinha do Restaurante Smyth, em particular desde que foi galardoado com duas Estrelas MICHELIN, em 2017”, refere Gwendal Poullennec. “A decisão foi unânime: chegou o momento de recompensar o restaurante, os seus chefs, John Shields e Karen Urie Shields, e toda a equipa pela criatividade e precisão dos seus pratos, assim como pelo seu trabalho de equipa. Isto é cozinha de elite”.

Esta é a seleção de 2023 do Guia MICHELIN, acompanhada dos comentários dos inspetores. O conjunto das apreciações dos inspetores está disponível na página da Internet ou na [aplicação](#) para dispositivos móveis do Guia MICHELIN:

Três Estrelas MICHELIN

Smyth (bairro West Loop, cozinha contemporânea/criativa)

“À frente do elegante Smyth estão os chefs John Shields e Karen Urie Shields. A cozinha desta dupla é atrevida e, muito vezes, vai para além dos limites, mas sempre impressionante. Os produtos de época, alguns procedentes diretamente da sua horta, são trabalhados com grande criatividade. Um ovo de



codorniz, delicadamente fumado e coberto de caviar, é revestido com um caramelo de cevada. Um ouriço do mar do Maine, com a sua abundante carne, é servido diretamente na sua casca, e complementado por uma gelatina de melão e creme de wasabi. Resultado? Um prato surpreendente e memorável. Toda a criatividade dos chefs é expressa num prato em que o caranguejo Dungeness é sublimado pelo seu molho cremoso e amêndoas. A vitela wagyu é outro dos pratos estrela do restaurante, acompanhada de um donut de trufa e cobertura de tutano”.

Uma Estrela MICHELIN

Atelier (Lincoln Square, cozinha americana)

“Na cozinha, coração do restaurante, o chef Christian Hunter e a sua equipa exploram novos sabores, sempre decididos a personalizar este espaço intimista. Num ambiente muito tranquilo, a equipa oferece um menu de degustação cuidadosamente elaborado, com produtos diretamente provenientes de quintas locais, e transbordante de sabor e originalidade. Pratos tão conhecidos como a beterraba de escabeche, o queijo com malagueta, e a salada César, são reelaborados e refinados, temperados com inteligência, e preparados com supremo cuidado. Esperemos que a sopa de amêijoas com toucinho de borrego e azeite de cebolinho continue na ementa. Um prato excepcional”.

Indienne (bairro River North, cozinha indiana)

“Numa cidade onde as cozinhas quebram moldes e desafiam as expectativas, o chefe Sujan Sarkar está a criar nome nesta parte tranquila de River North. Há pratos à carta, mas, para uma primeira visita, o Guia Michelin recomenda o menu de degustação, no qual o chefe oferece uma visão original e moderna da cozinha indiana. Os seus pratos podem parecer obras de arte, mas as suas papilas vão transportá-lo(a) para a sua terra natal. Por vezes impregnados de uma sensibilidade francesa, os pani puris, os chaats e os caris são habilmente condimentados e apresentados com elegância. A comida é rápida, e o efeito global é de um requinte impressionante”.

Estrela Verde MICHELIN

Daisies (bairro Logan Square, cozinha italiana)

“A carta criada por Joe Frillman, chef e proprietário do restaurante, centra-se na qualidade dos produtos, a maioria dos quais provém da enorme quinta do seu irmão, situada a uma centena de quilómetros da cidade. O restaurante utiliza um processo de fermentação para conservar os produtos e limitar os resíduos, e conta com um sistema de adubação, para fertilizar a terra da quinta e alimentar os frangos. Objetivo? Abastecer-se de produtos locais e sustentáveis o mais frescos possível, e minimizar a sua pegada de carbono, reutilizando todo o que, de outro modo, seria eliminado”.

Seleção de 2023 do Guia MICHELIN Chicago:

	(Uma cozinha única. Justifica a viagem!)	2
	(Uma cozinha excepcional. Merece um desvio!).	3
	(Uma cozinha de qualidade. Vale a pena parar!)	16
	(Restaurante destacado em sustentabilidade)	1
	Bib Gourmand (Boa cozinha a preço moderado)	47
-	Restaurantes recomendados	86
-	Total de restaurantes da seleção	154
-	Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	9
-	Tipos de cozinha representados nos restaurantes Bib Gourmand	22
-	Tipos de cozinha representados na seleção	38



Prêmios especiais – Chicago

Completando a seleção dos restaurantes com Estrela MICHELIN ou Bib Gourmand, o Guia anunciou os seguintes reconhecimentos especiais:

- Prêmio Cocktails Excepcionais: para Mónica Casillas-Rios, restaurante **Elske**
- Premio Somellerie: para Alex Ring, restaurante **Sepia**
- Premio Serviço: para Josh Perlman, restaurante **Giant**
- Premio Chef Jovem: para Christian Hunter, restaurante **Atelier**

Nova Iorque

- **8 restaurantes de Nova Iorque recebem uma Estrela MICHELIN**
- **Dirt Candy e Family Meal at Blue Hill reconhecidos com a Estrela Verde MICHELIN**
- **Seleção inclui 421 restaurantes e 62 tipos de cozinha**

*“A ascensão do **odo** e do **Sushi Noz** foi tão rápida quanto surpreendente. Estes restaurantes destacam os ingredientes requintados, preparados com técnicas sofisticadas, meticulosamente apresentados e servidos por um pessoal atencioso”, explica Gwendal Poullennec.*

Duas Estrelas MICHELIN

odo (bairro Flatiron, cozinha japonesa)

“Uma atmosfera serena aguarda os conhecedores neste balcão isolado, separado do bar de cocktails da entrada, para maior privacidade. O serviço, tal como o ambiente, é caloroso, mas discreto, permitindo-lhe concentrar-se no soberbo kaiseki que lhe é oferecido. Sob a direção do chefe Hiroki Odo, a cozinha combina habilmente a tradição com toques criativos pessoais para oferecer pratos coloridos. Os sabores são, simultaneamente, vibrantes e precisos, com uma profundidade e pureza que testemunham a qualidade dos ingredientes e a preparação cuidadosa. Desde um caldo de peixe salgado cozinhado de forma impecável, realçado com yuzu cultivado localmente, até uma cremosa massa soba caseira acompanhada de ovos de salmão, esta é uma cozinha que perdura na memória”.

Sushi Noz (Upper East Side, cozinha japonesa/sushi)

“Uma certa energia emana deste espaço muito especial, onde todos os pormenores recriam um íntimo reduto japonês. Alguns dos utensílios são maravilhas por si só, e o chefe Nozomu Abe é tão meticuloso quanto sedutor. Ao reservar, preste atenção aos horários e datas de abertura. Pode começar com pratos cozinhados, como a perca do mar nacarada com molho Ponzu fresco e finas fatias de peixe glaceado incrivelmente tenras. A sopa Miso é a base perfeita para uns sedosos ‘noodles’ de enguia com gema de ovo salgada e pedaços estaladiços de tofu. O sushi, por seu turno, é uma verdadeira joia. Fiel à hospitalidade japonesa, o pessoal vestido de quimono e o próprio chefe cumprimentam os clientes com grande simpatia”.

Uma Estrela MICHELIN

bōm (bairro de Flatiron, cozinha coreana)

*“O **bōm**, estabelecimento que oferece a sua comida num amplo e moderno balcão de mármore, materializa o novo conceito do chefe, servindo cozinha coreana contemporânea. O Chef Brian Kim e a sua equipa cuidaram dos mais ínfimos pormenores, graças a um serviço elegante e a pratos bem executados. É claro que o menu inclui carne de vaca de primeira qualidade, desde o lombo ao bife wagyu e à costeleta de vaca envelhecida a seco, mas o menu é muito mais do que apenas carne. Os pratos encenam histórias e as apresentações são impressionantes”.*

Essential by Christophe (Upper West Side, cozinha francesa contemporânea)

A oferta do Chefe Christophe Bellanca possui uma elegância simples, como o demonstram os espargos brancos sobre um creme perfumado com bergamota, acompanhados por um vinagrete de ervas e finas



lâminas de rábano e melancia. A destreza francesa junta-se aos sabores asiáticos num prato de três camarões azuis com telha de genmaicha. O robalo preto braseado com chutney de shiitake, ou o lingueirão com emulsão de curcuma, também são memoráveis.

Jōji (Midtown East, cozinha japonesa/sushi)

“O trio de chefs Xiao Lin, Wayne Cheng e George Ruan, que se formou na cozinha do Masa, brilha agora neste elegante estabelecimento situado na base do impressionante arranha-céus One Vanderbilt. No Jōji, a qualidade está na ordem do dia (e os preços refletem isso). Neste restaurante de estilo Omakase, ou seja, em que a seleção é feita pelo chef, reina a tradição, sem nunca ser pretenciosa, e são cumpridos todos os desafios Da seleção de peixes (maioritariamente do mercado de Toyosu) à variedade de pratos, uma refeição neste restaurante é um verdadeiro acontecimento”.

Meju (Long Island, cozinha coreana)

“Este estabelecimento, em que o serviço é realizado ao balcão, é tanto um local de aprendizagem como um restaurante. O chef Hooni Kim é um guia e, também, um cozinheiro, e elabora um menu muito pessoal a partir de ingredientes tradicionais coreanos, que tem vindo a fermentar e a amadurecer há uma década. Deslumbrantes versões de doenjang, gochujang, guk-ganjang e ssamjang são aprimoradas, acompanhadas por tofu sedoso, panquecas fritas, carne de vaca Miyazaki e carne de porco Niman Ranch. O chefe domina a sala e impressiona com pratos cuidadosamente equilibrados, que parecem surpreendentemente minimalistas”.

Restaurante Yuu (bairro de Williamsburg, cozinha francesa contemporânea)

*“O restaurante **Yuu** oferece uma experiência autêntica de forma extremamente elegante. O chef Yuu Shimano cria pratos tradicionais franceses, mas vistos através dos olhos do omotenashi japonês. Os comensais podem desfrutar de uma vintena de pratos, incluindo petiscos decadentes como um brioche tostado feito no local pelo chef pasteleiro Masaki Takahashi, coberto com foie gras e um delicado pedaço de carne wagyu proveniente de Binchotan”.*

Shmoné (West Village, cozinha israelita)

“Muitos estabelecimentos orgulham-se de trabalhar com produtos frescos, mas o Shmoné leva esta filosofia a outro nível, criando um menu todos os dias, embora alguns pratos estejam permanentemente na carta. A cozinha do chefe Eyal Shani baseia-se na grelha inclusive até à sobremesa, que inclui figos grelhados numa cama de creme Chantilly. Os sabores são impressionantes, e compõem uma refeição equilibrada, surpreendentemente acessível e modesta”.

Sushi Ichimura (bairro de Tribeca, cocina japonesa/sushi)

“Entre os verdadeiros entusiastas do sushi, o chef Eiji Ichimura é um nome bem conhecido. Com uma carreira de duas décadas na cidade, o seu compromisso com o omakase e o sushi Edomae moldou a sensibilidade dos amantes do sushi da cidade. Atualmente, trabalha em Tribeca, atrás de um balcão em magnífica madeira de cedro com dez lugares. A sua arte é meticulosa, e ele executa-a ao seu próprio ritmo, cortando três vezes por semana o peixe trazido diretamente do Japão”.

Torrisi (SoHo/Nolita, cozinha italoamericana contemporânea)

“uado no coração do famoso Edifício Puck, este estabelecimento imaginativo oferece o equilíbrio perfeito entre criatividade e sabores familiares. Os chefs Rich Torrisi, Mario Carbone e Charlie England, e a sua brigada, atendem os comensais entusiastas, que apreciam pratos como a salada de chicória com endívia, ou a stracciatella de frango com um suave ovo e saborosas almôndegas. O bolinho de pão cozido no forno e grelhado, recheado com excelentes amêijoas, é um verdadeiro deleite para o paladar”.



Estrela Verde MICHELIN

Dirt Candy (Lower East Side, cozinha vegetariana)

“A chef Amanda Cohen aspira a uma cadeia de abastecimento sem carne, e quer ajudar a mudar a mentalidade dos comensais relativamente às verduras. O restaurante privilegia os produtos de proximidade, para ter um impacto global, em particular trabalhando com produtos sazonais e lácteos de quintas vizinhas. O equipamento de cozinha é elétrico, e o pessoal reduz e reutiliza os resíduos alimentares sempre que possível. A carta de vinhos do restaurante é elaborada por mulheres enólogas viticultoras, que produzem vinhos biodinâmicos. O **Dirt Candy** também se esforça por apoiar os seus empregados, eliminando as gorjetas, fornecendo cobertura de saúde, e subsidiando as oportunidades de formação”.

Family Meal at Blue Hill (Greenwich Village, cozinha contemporânea)

“Os legumes são o ingrediente principal da ementa do chefe Mark Ordaz. São acompanhados por cereais, legumes e produtos lácteos. A carne e o peixe são utilizados como guarnição. O chefe está em contacto com vários agricultores, o que lhe permite descobrir produtos promissores, que, muitas vezes, são desconhecidos do grande público. O restaurante tem também uma horta biológica no telhado. A formação do pessoal em matéria de sustentabilidade é um tema fundamental no restaurante, que tem um programa de compostagem, mesas de noqueira sustentáveis, e iluminação LE”.

Seleção de 2023 do Guia MICHELIN Nova Iorque:

 (Uma cozinha única. Justifica a viagem!)	4
 (Uma cozinha excepcional. Merece um desvio!)	14
 (Uma cozinha de qualidade. Vale a pena parar!)	53
 (Restaurante destacado em sustentabilidade)	3
 Bib Gourmand (Restaurante destacado em sustentabilidade)	102
-Restaurantes recomendados	248
- Total de restaurantes da seleção	421
-Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	17
-Tipos de cozinha representados nos restaurantes Bib Gourmand	35
-Tipos de cozinha representados na seleção	62

Prémios especiais – Nova Iorque

Completando a seleção dos restaurantes com Estrela MICHELIN ou Bib Gourmand, o Guia anunciou os seguintes prémios especiais:

- Prémio Cocktails Excepcionais: para a Equipa de balcão do estabelecimento **Cosme**
- Prémio Sommellerie: para Yannick Benhamin, restaurante **Contento**
- Prémio Serviço: para Madalyn Summers, do estabelecimento **Café Mars**
- Prémio Chef Jovem: para Telly Justice, do **HAGS**
- Prémio Chef Mentor: para Emma Bengtsson, do **Aquavit**

Washington

- **25 restaurantes galardoados com Estrelas MICHELIN, dois recém-chegados à seleção**
- **Este ano, existem 123 restaurantes listados, e estão representados 37 tipos de cozinha**

“A equipa de inspetores do Guia MICHELIN está encantada por adicionar os sabores internacionais do **Causa** e do **Rania** a esta seleção de restaurantes com Estrela MICHELIN em Washington”, declarou



Gwendal Poullennec. “Estes restaurantes de reputação internacional combinam tradição e inovação, para oferecer pratos deliciosos, que constituem uma experiência gastronômica memorável”.

Una Estrella MICHELIN

Causa (Blagden Alley, cozinha peruana)

“O chef Carlos Delgado propõe degustar os sabores do seu país natal num espaço de conceito duplo, situado no bairro de Blagden Alley. Situado no primeiro andar, o Causa recebe cerca de vinte comensais para um menu de degustação que os leva numa viagem ao Peru. Tudo começa em Lima, com marisco da costa, e a experiência prossegue nos Andes e na Amazônia”.

Rania (Penn Quarter, cozinha indiana)

“Este restaurante de refeições requintadas soa a realeza, e é disso que se trata, uma vez que Rania significa “rainha” em hindi e sânscrito. O menu do chef Chetan Shetty é sedutor e inventivo. Existem muitos toques contemporâneos, mas o menu também contém algumas surpresas, como a barriga de porco braseada com vindaloo”.

Seleção de 2023 do Guia MICHELIN Washington

 (Uma cozinha única. Justifica a viagem!)	1
 (Uma cozinha excepcional. Merece um desvio!)	3
 (Uma cozinha de qualidade. Vale a pena parar!)	21
 (Restaurante destacado em sustentabilidade)	1
 Bib Gourmand (Boa cozinha a preço moderado)	29
-Restaurantes recomendados	68
-Total de restaurantes da seleção	122
-Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	11
-Tipos de cozinha representados nos restaurantes Bib Gourmand	21
-Tipos de cozinha representados na seleção	37

Prêmios especiais – Washington

Completando a seleção dos restaurantes com Estrela MICHELIN ou Bib Gourmand, o Guia anunciou os seguintes prêmios especiais:

- Prémio Cocktails Excepcionais: para Daniel Todd, estabelecimento **The Dabney**
- Prémio Sommellerie: para Sarah Thompson, do restaurante **Queen’s English**
- Prémio Serviço: para Giuseppe Formica, do estabelecimento **Fiola**
- Prémio Chef Jovem: para Ryan Ratino, do **Jônt**

Hotéis

Os restaurantes juntam-se à seleção de Hotéis do Guia MICHELIN, que apresenta os alojamentos mais singulares e emocionantes de Nova Iorque, Washington, Chicago e de todo o mundo.

Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelos seus extraordinários estilo, serviço e personalidade, com opções para todos os orçamentos; e todos eles podem ser diretamente reservados através da página na Internet e da App do Guia MICHELIN. Entre os hotéis destacados desta seleção encontram-se o renovado **Hotel Chelsea**, de Nova Iorque, o característico **Riggs**, de Washington, e o emblemático **Soho House**, de Chicago.



O Guia MICHELIN é uma referência no que à gastronomia diz respeito. Atualmente, estabelece um novo padrão para os hotéis. Visite a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação gratuita, disponível para iOS e Android, para descobrir os restaurantes da seleção, e reservar um hotel inesquecível.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 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) [@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