



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 8 de fevereiro de 2024

Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda 2024 às as boas-vindas a um novo restaurante com três Estrelas MICHELIN

- The Ledbury torna-se no nono restaurante com três Estrelas MICHELIN da seleção da Grã-Bretanha e Irlanda
- 6 novos estabelecimentos com duas Estrelas, entre eles 2 restaurantes indianos, que se convertem nos primeiros do Reino Unido a receber duas Estrelas MICHELIN
- 18 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN
- 6 novas Estrelas Verdes MICHELIN, pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável

A MICHELIN apresenta a seleção de restaurantes de 2024 do Guia MICHELIN da Grã-Bretanha e Irlanda, que foi dado a conhecer durante uma cerimónia especial, realizada no Hotel Midland de Manchester. Este ano também se cumpre o 50º aniversário do Guia MICHELIN na Grã-Bretanha e Irlanda.

Um total de 1162 restaurantes figuram na seleção, em que o The Ledbury é anunciado como o novo restaurante com três Estrelas MICHELIN do Guia. Outros 6 restaurantes foram recentemente galardoados com duas Estrelas MICHELIN, e existem 18 novos estabelecimentos com uma Estrela. Também foram reconhecidos 6 restaurantes com uma Estrela Verde MICHELIN, pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável; e, a 29 de janeiro, uma semana antes da cerimónia, foi anunciado que 20 restaurantes tinham recebido a distinção Bib Gourmand.

Da Cornualha a Cork, os novos restaurantes galardoados estendem-se por toda a Grã-Bretanha e Irlanda. Londres teve um ano de grande êxito, com um novo restaurante com três Estrelas, 3 novos com duas Estrelas, e 11 novos com uma Estrela. Cúmbria adiciona 2 novos restaurantes com uma Estrela a sua já impressionante coleção, e Birmingham deu as boas-vindas ao seu primeiro restaurante com duas Estrelas. O estilo dos estabelecimentos é muito variado, desde restaurantes de barra a casas de campo. As cozinhas também são variadas, como demonstra a atribuição de uma Estrela MICHELIN a dois restaurantes que propõem especialidades da África Ocidental, e a chegada dos primeiros estabelecimentos indianos galardoados com duas Estrelas.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, declarou: *"O panorama gastronómico da Grã-Bretanha e Irlanda continua a ser inovador e impressionante. Com um novo restaurante com três Estrelas MICHELIN, e seis novos restaurantes com duas Estrelas, o prestígio mundial da seleção cresceu ainda mais. A qualidade e a variedade das experiências gastronómicas dos novos restaurantes galardoados com Estrelas MICHELIN são dignas de admiração. Há chefs de enorme talento, que oferecem desde pratos para partilhar, a especialidades estufadas, e sushi preparado com notável subtilidade. Ter tantas notícias positivas para partilhar com o sector, num momento em que os restaurantes enfrentam tantos desafios, é algo de que me orgulho enormemente, e é uma prova da permanente vitalidade da gastronomia britânica e irlandesa. Que tal tenha ocorrido no 50º aniversário do Guia da Grã-Bretanha e Irlanda é uma prova do muito que cresceu e evoluiu a gastronomia neste período".*



The Ledbury junta-se à família dos estabelecimentos com três Estrelas MICHELIN

Este ano é motivo de celebração, já que mais um restaurante ascende à categoria de três Estrelas MICHELIN. Brett Graham, e toda a equipa do **The Ledbury**, estão a levar a cabo um trabalho fantástico, e são totalmente merecedores do galardão. Ainda que os inspetores da MICHELIN já tivessem jantado aqui antes, a experiência gastronómica deste ano superou as suas expectativas, com pratos dignos das mais altas honras gastronómicas. A qualidade dos produtos sempre foi uma prioridade para o chef, incluindo os cogumelos de cultivo próprio, e os veados criados na sua pequena quinta. As suas refinadas combinações e os seus profundos sabores são, sem dúvida, os pontos fortes do The Ledbury.

6 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN

Com 6 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, este foi um ano excepcional para a gastronomia britânica e irlandesa. Importa destacar a incorporação dos primeiros restaurantes indianos com duas Estrelas: **Opheem**, em Birmingham, e **Gymkhana**, em Londres. O primeiro, que oferece uma "cozinha indiana progressista", nas palavras do seu chef e proprietário, Aktar Islam, adota uma abordagem criativa; ao passo que, no segundo, Siddharth Ahuja reinterpreta de forma brilhante os grandes pratos tradicionais da gastronomia indiana.

Também na capital, o **Trivet**, anteriormente galardoado com uma Estrela MICHELIN, obtém a sua segunda Estrela, graças à saborosa cozinha, e à técnica impecável de Jonny Lake e da sua equipa. O **Brooklands**, situado no luxuoso hotel Peninsula, e dirigido por Claude Bosi, entra diretamente no Guia com duas Estrelas, por via da excelente qualidade dos produtos, e da precisão e do talento na execução dos pratos do chef Francesco Dibenedetto.

Em Crieff, o **The Glenturret Lalique** torna-se no segundo restaurante escocês com duas Estrelas MICHELIN. Situado na destilaria mais antiga ainda em atividade no país, não só oferece uma excepcional carta de whiskies, como, também, uma cozinha precisa e sofisticada, pela mão do chef Mark Donald e sua equipa.

O condado de Cork tem outro restaurante com duas Estrelas MICHELIN para acrescentar à sua coleção, com a incorporação do **Terre**. Após receber a sua primeira Estrela MICHELIN no ano passado, Vincent Crepel e a sua equipa realizaram um magnífico trabalho nestes últimos doze meses, para criar uma arrojada experiência culinária merecedora desta nova distinção.

18 novos restaurantes com uma Estrela

Este ano foi, sem dúvida, notável para a Irlanda, que, agora, conta com 3 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN. No **Homestead Cottage**, os gourmets desfrutarão de uma saborosa cozinha que torna ainda mais apetecível uma visita ao condado de Clare, entre o mar e pradarias. Mais para o interior, no **The Bishop's Buttery**, o restaurante do Cashel Palace Hotel, o chef Stephen Hayes sublima os produtos de primeira qualidade que seleciona com esmero; enquanto que o **D'Olier Street** impulsiona o panorama gastronómico de Dublin com pratos visualmente impactantes e tecnicamente bem conseguidos.

Este também foi um grande ano para Londres, com 11 novos estabelecimentos com Estrela MICHELIN, que se somam à sua já fabulosa seleção. Os restaurantes **Akoko** e **Chishuru** contribuíram para colocar a cozinha da África Ocidental no centro das atenções, ao obterem, ambos, a sua primeira Estrela MICHELIN. Cada um deles oferece uma cozinha que enriquece enormemente a oferta culinária do Reino Unido.



A cena gastronómica japonesa de Londres também melhorou este ano, como o demonstra a clássica experiência omakase do **Sushi Kanesaka**, e a mais criativa do **Humble Chicken**, ambas galardoadas com uma Estrela. Por seu turno, a cozinha na brasa, cujos embaixadores são o **Mountain** e o **Humo**, continua a causar sensação.

3 novos estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN são dirigidos por grandes chefs: enquanto Simon Rogan da rédea solta à sua criatividade no **Aulis**, a cozinha de Yannick Alléno, transportada para a Grã-Bretanha através do **Pavillon London** e do **1890 by Gordon Ramsay**, oferece pratos clássicos, inspirados na cozinha de Auguste Escoffier.

A lista de restaurantes londrinos completa-se com novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN em dois dos seus bairros mais elegantes. Em Notting Hill, o **Dorian** aposta em ingredientes de qualidade, e numa cozinha despreziosa; enquanto que, no coração da capital, o **Ormer Mayfair** oferece um menu ousado, que combina cozinha clássica e moderna.

Cúmbria continua a usufruir de uma magnífica cena gastronómica, e distingue-se ao acrescentar 2 novos restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN. O **Lake Road Kitchen** torna-se no terceiro restaurante com uma Estrela MICHELIN apenas em Ambleside, ao passo que o chef que dá o nome ao **Cedar Tree by Hrishikesh Desai** volta a ser reconhecido pelo seu novo restaurante, em que reafirma o seu talento, após ter conservado uma Estrela MICHELIN durante seis anos no seu anterior estabelecimento, o HRiSHi.

Do outro lado dos Peninos, o **mýse** leva a cozinha com uma Estrela MICHELIN ao pequeno povoado de Hovingham. Trata-se de uma das melhores aberturas do ano, e também dispões de vários quartos, oferecendo uma oportunidade ideal para fazer uma paragem neste acolhedor estabelecimento.

Muito mais a sul, o restaurante **Crocadon**, em St Mellion, reconhecido com uma Estrela Verde MICHELIN no ano passado, continua a evoluir, nesta ocasião sendo merecedor de uma Estrela MICHELIN, pela sua excelente cozinha. O chef Dan Cox mantém-se fiel à sua filosofia, oferecendo uma cozinha “da quinta para a mesa”, que se destaca pela sua perfeita execução.

6 novas Estrelas Verdes MICHELIN

A Estrela Verde foi introduzida no Guia MICHELIN da Grã-Bretanha e Irlanda em 2021, para destacar os restaurantes que estão na vanguarda do sector no que respeita às suas práticas sustentáveis. Os seus destacados compromissos ecológicos são uma fonte de inspiração, tanto para os amantes da gastronomia, como para o sector da restauração no seu conjunto. Este ano há 6 novos estabelecimentos galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, elevando para 33 o número total de restaurantes reconhecidos pelo seu compromisso sustentável.

- **ANNWN**, Narberth
- **Exmoor Forest Inn**, Simonsbath
- **Forge**, Middleton Tyas
- **Interlude**, Lower Beeding
- **St. Barts**, London
- **The Whitebrook**, Whitebrook



Vencedores dos Prémios Especiais MICHELIN

Este ano foram, igualmente, concedidos 5 Prémios Especiais MICHELIN, outorgados a pessoas destacadas e a equipas notáveis, que impressionaram especialmente os inspetores da MICHELIN durante o ano passado.

- **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor - Michel Roux**
Michel Roux, um grande nome da gastronomia britânica, é um digno merecedor deste prémio. O encerramento do seu famoso restaurante Le Gavroche, no mês passado, colocou em destaque o grande número de chefs que passaram pelos seus fogões antes de seguirem o seu próprio caminho. Além de reconhecer a importância do Le Gavroche na cena culinária londrina, este galardão também é testemunho da capacidade de Michel para trabalhar com jovens chefs, e desenvolver o seu talento.
- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef - Jake Jones** do Forge, Middleton Tyas
Nascido em York, Jake Jones foi curtido em algumas das melhores cozinhas do norte de Inglaterra, antes de se estabelecer em Forge. Os inspetores do Guia MICHELIN ficaram impressionados com o potencial deste chef, que soube impor a sua personalidade com delicadeza neste restaurante, demonstrando uma grande capacidade para dirigir uma equipa que elabora pratos originais e cativantes, com um espírito sustentável. Como prova deste compromisso, o seu restaurante também foi galardoado este ano com uma Estrela Verde MICHELIN.
- **Prémio MICHELIN para o Serviço - Equipa do Stage**, Exeter
Este grupo de amigos iniciou o seu caminho como os Taco Boys, numa furgoneta reconvertida, instalada na praia de Polzeath. Desde então, abriram um restaurante permanente, chamado Stage, que oferece uma experiência realmente requintada. Desde o momento em que se abre a porta, a equipa recebe cada comensal como um velho amigo. Os cinco sócios desfrutam interagindo com todos os seus clientes, o que faz com que a experiência seja ainda mais agradável.
- **Prémio MICHELIN para a Sommellerie - Valentin Mouillard** do L'Enclume, Cartmel
Oriundo de uma família de vicultores, Valentin Mouillard trabalha no L'Enclume há sete anos. Este jovem sommelier capta facilmente a atenção dos comensais, apresentando as suas escolhas com esmero e orgulho. Não dá demasiadas explicações, nem pretende impressionar os convidados, antes expõe as suas ideias sobre o vinho de forma clara e concisa. A carta de vinhos que elaborou combina com mestria as grandes denominações de origem com adegas menos conhecidas. Também há uma carta de bebidas sem álcool, inspiradas na quinta do restaurante e nos seus produtos.
- **Prémio MICHELIN para o Cocktail Excepcional - Ryan McHarg** do The Spence, Edimburgo
O The Spence, situado no elegante Gleneagles Townhouse Hotel, em pleno centro de Edimburgo, é o local ideal para desfrutar de um cocktail. A sua carta inclui os "Townhouse Classics", inspirados nas seis imponentes estátuas que adornam a fachada do hotel. Ryan McHarg, e a sua equipa, oferecem uma excelente assessoria, e impressionaram a nossa equipa de inspetores com os seus amplos conhecimentos.



A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN da Grã-Bretanha e Irlanda junta-se à seleção de hotéis, disponível de forma gratuita na página da Internet e na aplicação do Guia MICHELIN. A seleção mostra destinos únicos, tanto na Grã-Bretanha e Irlanda, como em todo o mundo. Todos os hotéis da seleção foram eleitos pelos especialistas do Guia MICHELIN pelos seus extraordinários estilo, serviço e personalidade, e podem ser diretamente reservados através da página da Internet e da aplicação do Guia MICHELIN.

Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda 2024

1163 restaurantes recomendados, incluindo:



9 restaurantes (1 novo)
27 restaurantes (6 novos)
170 restaurantes (18 novos)
33 restaurantes (6 novos)
127 restaurantes (20 novos)

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/pt/pt_PT

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

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