



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 22 de março de 2024

62 novos restaurantes com estrela MICHELIN em França: La Nouvelle Table du Castellet, liderado por Fabien Ferré, destaca-se com três Estrelas MICHELIN na lista de 2024, ao passo que uma trintena de restaurantes geridos por jovens talentos obtêm a sua primeira Estrela

- La Table du Castellet e Le Gabriel - La Réserve Paris juntam-se ao firmamento gastronómico mundial, e recebem três Estrelas MICHELIN
- 8 novos restaurantes galardoados com duas Estrelas MICHELIN
- 52 restaurantes foram galardoados com a sua primeira Estrela MICHELIN, e mais de trinta deles são dirigidos por empresários da restauração com menos de 40 anos
- Estrela Verde MICHELIN destaca os compromissos sustentáveis de 9 novos restaurantes, reafirmando a liderança de França em matéria de gastronomia respeitadora do meio ambiente

A Michelin tem o prazer de apresentar a seleção de restaurantes de 2024 do Guia MICHELIN França. A nova lista foi dada a conhecer na região Centre - Val de Loire, durante uma cerimónia realizada no Palais des Congrès de Tours. A edição de 2024 inclui 2 novos restaurantes com três Estrelas, 8 novos restaurantes com duas Estrelas, 52 novos restaurantes com uma Estrela, e 9 novos restaurantes galardoados com uma Estrela Verde MICHELIN.

No total, a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN recomenda 639 restaurantes com Estrela - 30 com três Estrelas, 75 com duas Estrelas, e 534 com uma Estrela – distribuídos por toda a França.

"Os inspetores do Guia MICHELIN concederam muitas Estrelas a estabelecimentos que abriram pela primeira vez as suas portas em 2023. Muitos deles são obra de jovens empreendedores. Esta não foi uma decisão intencional do Guia MICHELIN, para destacar esta geração emergente, é o reconhecimento do seu talento, exercido ao lado de equipas mistas e apaixonadas, embaixadores das suas regiões, e de um mundo agrícola cujos productos magnificam. A juventude dos chefs da edição de 2024 é encarnada, também, no topo da lista, pelo enérgico Fabien Ferré, do La Table du Castellet, que, após 35 anos, foi galardoado com três Estrelas MICHELIN. A máxima distinção também foi concedida, coletivamente, ao Gabriel, dirigido por Jérôme Banctel e pela sua equipa. Os nossos inspetores sabem seguir os chefs com talento, ano após ano, com paciência e amabilidade, e, quando reconhecem a mudança de alcance de um restaurante, toda a família do Guia MICHELIN se emociona", comentou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Duas assinaturas culinárias únicas recentemente galardoadas com três Estrelas MICHELIN

No **La Table du Castellet** (Le Castellet), o chef Fabien Ferré, que seguiu o rumo do seu mentor, Christophe Bacqué, obteve um êxito retumbante ao reabrir o estabelecimento. Agora a solo à frente do restaurante, Ferré desenvolveu a sua própria visão culinária, e, com apenas 35 anos, foi galardoado com três Estrelas MICHELIN. O que faz dele o chef francês mais jovem nesta categoria. A Provença,



e os seus produtos marinhos e botânicos, ocupam um lugar de destaque nas criações do chef, com pratos criativos e executados na perfeição, realçados por molhos, sucos e emulsões concentrados, profundos e potentes, como o aveludado molho de ovas com vinagre de morango, que sublinha os deliciosos lagostins com ruibarbo. As sobremesas, elaboradas pelo chef pasteleiro François Luciano, rivalizam em frescura, leveza e sofisticação, e dão sempre prioridade aos ingredientes de temporada. São precedidas por uma espetacular seleção, que os comensais são convidados a explorar numa cave única no seu género.

Na elegante e luxuosa envolvência do hotel La Réserve (distrito 8 de Paris), o **Le Gabriel - La Réserve Paris** alcançou um novo nível de excelência, e alcançou o degrau mais alto do pódio. O Chef Jérôme Banctel, originário de Rennes, e que trabalhou em alguns dos melhores restaurantes de Paris, criou uma cozinha muito pessoal. Flutuando entre os sabores da sua Bretanha natal, e os das suas inúmeras viagens, os pratos são nítidos, precisos e, frequentemente, impregnados de nostalgia. Tanto no menu Virée – uma homenagem gastronómica à região natal do chef –, como no menu Périple – em que se misturam cozinhas estrangeiras, sobretudo a turca e a asiática –, Jérôme Banctel revela os seus dotes de alquimista cosmopolita, fazendo malabarismos com a acidez, o iodo, as especiarias e as ervas, como na lagosta de Binchôtan grelhada com praliné de amêndoas e pêssego de verbena. O restaurante convida os gourmets a voltar para descobrirem as diferentes facetas da sua cozinha de fusão, e oferece ao almoço um menu de 4 pratos com uma excelente relação qualidade-preço. Durante a época de caça, um delicioso menu espera pelos amantes do pato real, da pomba e da lebre “à la Royale”.

Com estas duas incorporações, o Guia MICHELIN recomenda, agora, um total de 30 restaurantes com três Estrelas.

8 restaurantes mantêm as duas Estrelas MICHELIN

Em Paris, os inspetores do Guia MICHELIN distinguiram 3 novos restaurantes pelos seus impressionantes progressos gastronómicos.

No **Jules Verne**, o chef Frédéric Anton, e o chef executivo Kevin Garcia, tornaram, pela primeira vez, merecedor de duas Estrelas MICHELIN o lendário restaurante situado no segundo piso da Torre Eiffel. Graças à sua excepcional oferta culinária, vivida como um "diálogo gustativo com a Dama de Ferro", transformaram o monumento mais famoso de Paris num bastião de excelência, tanto cultural como gastronómica. No distrito 8, Martino Ruggieri confirmou a sua ascensão, conquistando uma segunda Estrela para o seu **Maison Ruggieri**, apenas um ano depois da primeira. Servidos num ambiente íntimo e elegante, os sucessivos pratos exibem, uma cozinha fina e delicada, co, molhos notáveis, e combinações, por vezes, bastante audazes. Não muito distante, o **L'Orangerie**, dirigido pelo chef Alan Taudon, acrescenta outra Estrela à impressionante oferta gastronómica do Four Seasons George V. As criações do chef Taudon, com a sua ênfase nas verduras, no marisco e nos produtos lácteos, estão notavelmente equilibradas sem sacrificar a sofisticação dos pratos, como a soberba torta de batata, queijo comté e trufa, ou a imperdível castanha de ouriço do mar e bolinhas de gema de ovo.

Fora de Paris, a mudança do **La Maison Benoît Vidal** de Val-d'Isère para Annecy foi um êxito absoluto, e o restaurante manteve as suas duas Estrelas MICHELIN. Nesta nova localização, o chef mantém-se fiel ao seu desejo de "transformar a matéria em emoção", para acentuar o "vínculo entre o homem e a natureza". Uma ambição expressa gastronomicamente através de criações refinadas e poéticas, arraigadas na sua região de Sabóia de adoção. A uns vales de distância, numa residência de luxo de Courchevel, o **Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes** eleva, ainda mais, o nível de excelência deste restaurante ultra exclusivo. A partir da sua cozinha aberta, Sylvestre Wahid, e a sua equipa, criam uma experiência gastronómica feita sob medida, utilizando apenas os melhores ingredientes. Os pratos



emblemáticos do chef são magnificamente revisitados, com referências ocasionais à cozinha paquistanesa.

No **Le Mas Les Eydins**, em Bonnieux, Christophe e Alexandra Bacquié criaram um restaurante acolhedor e gastronómico, aninhado no coração de uma magnífica quinta do Luberon, rodeada de vinhedos e olivais. Nos pratos, Christophe Bacquié continua a louvar as virtudes da cozinha provençal, que exalta com subtis toques corsos. As criações, que complementam alguns dos pratos emblemáticos que o chef desejava manter no menu, são refinadas e vão diretamente ao assunto. Existem algumas referências a uma cozinha mais caseira, em perfeita sintonia com o ambiente tão hospitaleiro do local. Mais a sul, no Mónaco, o **Les Ambassadeurs de Christophe Cussac**, que acaba de reabrir no coração do hotel Le Métropole, também foi galardoado com duas Estrelas MICHELIN. Christophe Cussac, antigo braço direito de Joël Robuchon, navega com brilhantismo entre os pratos clássicos e os mais modernos. Pratos sempre precisos, legíveis e particularmente harmoniosos – como os lagostins com feijão em tempura e molho maltês.

Por fim, no extremo geográfico oposto, o **Ronan Kervarrec** adiciona uma segunda Estrela ao seu estabelecimento epónimo de Saint-Grégoire. O chef de origem bretão, que regressou à sua terra natal em 2021, após uma brilhante carreira em Saint-Emilion e na Riviera Francesa, celebra os pratos ineludíveis da identidade culinária armoricana com criações muito gourmet.

Com estes 8 novos restaurantes, o Guia MICHELIN França 2024 recomenda 75 restaurantes com duas Estrelas.

52 novos restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN

Mais uma vez este ano, os inspetores do Guia MICHELIN percorreram as estradas de França para descobrir o talento gastronómico onde quer que este possa ser encontrado. Os 52 novos restaurantes que receberam – ou recuperaram – a sua primeira Estrela MICHELIN ilustram a abundância de talento culinário existente nas cidades e no campo de França. Destes 52 restaurantes, 23 são novas incorporações, que abriram, pela primeira vez, as suas portas em 2023, e foram escolhidos diretamente pelas equipas de seleção pela qualidade e coerência do seu serviço. Para mais, muitos estão situados em pequenas povoações.

Paris, com 12 novos restaurantes galardoados, e um total de 95 estabelecimentos com uma Estrela, consolidou a sua posição enquanto principal destino gastronómico de França. Entre os novos restaurantes, os inspetores ficaram impressionados com o **l'Espadon**, o novo restaurante do Hotel Ritz, dirigido pela chef Eugénie Béziat. Neste lendário palácio, onde Auguste Escoffier forjou, na sua época, os códigos da cozinha gastronómica francesa clássica, Eugénie Béziat impões com estilo um delicioso revivalismo com subtis referências africanas. Não muito longe, o **Onor**, o novo projeto social e gastronomicamente comprometido do chef Thierry Marx, seduz pela qualidade das suas preparações; tal como o **Hémicycle**, do outro lado do Sena, regido pelo duo italiano Flavio Lucarini e Aurora Storari. Os sabores e as tradições japoneses também estão orgulhosamente representados no **Sushi Yoshinaga** e no **Chakaiseiki Akiyoshi**. No primeiro, a experiência do sushi ao balcão alcança novas patamares de refinamento, excelência e matiz, enquanto que no **Chakaiseiki Akiyoshi** celebra-se a tradição tão especial do cha-kaiseki.

Fora de Paris, entre os estabelecimentos dirigidos por chefs de renome – o **Calice**, em Béziers; o **Le Champ des Lunes**, em Lauris; o **Le Feuillée - Le Couvent des Minimes**, em Mane –, a seleção de restaurantes com uma Estrela ilustra, igualmente, a ascensão de uma nova geração de grande talento. Totalmente alinhados com a identidade e a história dos empresários da restauração que os



dirigem, estes restaurantes independentes são, muitas vezes, verdadeiros projetos de vida. Enraizados no seu território, e conectados a um rico ecossistema local, tornam-se em lugares únicos e singulares, assim como em verdadeiras embaixadas locais. Depois de se terem conhecido nas cozinhas do Mirazur, Florencia Montes e Lorenzo Ragni decidiram abrir o seu próprio restaurante **ONICE**, em Nice. A sua cozinha a quatro mãos está centrada nos produtos mediterrâneos, com um toque de sabores argentinos e italianos, uma referência evidente às suas respetivas origens. Em Saint-Omer (Pas-de-Calais), Camille Delcroix, ex-Top Chef, elabora pratos nos fogões do **Bacôve** que celebram a região local, respeitando ao máximo as estações. A mesma dinâmica aplica-se no **L'AinTimiste**, o restaurante do chef Jérôme Busset, em Poncin, uma pequena povoação medieval na fronteira das regiões de Bugey e de Revermont, e no **L'Auberge du XIIème Siècle**, em Saché, um restaurante galardoado com o Bib Gourmand, onde o chef Kevin Gardien presta homenagem aos melhores produtos das regiões de Vale do Loire e de Touraine.

Em Dordogne, na pequena povoação de Saint-Léon-sur-Vézère, o chef neozelandês Nick Honeyman, a sua esposa Sina, de origem alemão, e a sua equipa internacional, fazem sua a região de Périgord, com uma interpretação moderna e sem complexos no **Petit Léon**. No **Le Chamarlenc**, em Le Puy-en-Velay, o chef Yoan Delorme, e a sua companheira Célia Baudelier, que dirige a sala, e que acabam de tomar a seu cargo este estabelecimento, oferecem aos seus clientes experiências gastronómicas de alto nível a preços muito razoáveis: os menus individuais oscilam entre trinta euros ao almoço, e sessenta euros ao jantar (para um menu de 8 pratos).

Os inspetores do Guia MICHELIN também destacaram várias belíssimas histórias empresariais e profissionais, com notáveis criações culinárias. Por exemplo, no **Ar Men Du**, em Névez (Finisterra), Jérôme Gourmelen, até agora Sous-Chef, e chef pasteleiro do restaurante, assumiu, recentemente, as funções de chefe de cozinha, e foi galardoado com uma Estrela MICHELIN. Em Lorient, Julien Corderoch, formado por alguns dos grandes nomes da região, tomou a seu cargo, em 2018, o estabelecimento onde tinha realizado a sua aprendizagem. Agora batizado como **Louise**, em honra da sua avó de Port Navallo, a cozinha do chef é profundamente comoveente, arraigada nas suas raízes bretão, e repleta de referências familiares. Em Hauteluce, uma pequena povoação da região de Beaufortin, Benoit Goulard – que trabalha somente na cozinha – e Hélène Fleury - que dirige sozinha a sala – adquiriram, em 2018, uma antiga pousada para criar o **Mont Blanc Restaurant & Goûter**. Leais a inúmeros produtores locais, oferecem uma carta única, assim como uma tentadora opção de “picar” a partir das 16h00. Por último, em Villeneuve-le-Comte, na região de Seine-et-Marne, Nicolas Tissier acaba de assumir as rédeas do negócio familiar – **La Vieille Auberge** –, e oferece, agora, um menu surpresa moderno, centrado em produtos muito seletos.

No total, o Guia MICHELIN recomenda 534 restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN.

9 novos restaurantes recebem a Estrela Verde pelos seus compromissos sustentáveis

Pelo quinto ano consecutivo, a Estrela Verde promove as iniciativas de restaurantes pioneiros, plenamente comprometidos com uma gastronomia mais sustentável.

Nove novos restaurantes foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN pelas suas notáveis e variadas ações e compromissos: **La Cour de Rémi** 🌿, Bib Gourmand, em Bermicourt; **Le Domaine du Châtelard** 🌿 em Dirac; **Les Jardiniers** 🌿 em Ligré; **La Bastide de Moustiers** 🌿 🌿 em Moustiers-Sainte-Marie; **L'Art de Vivre** 🌿, em Narbonne; **Bellefeuille - Saint James Paris** 🌿 🌿, no distrito 16 de Paris; **La Galinette** 🌿 🌿, em Perpignan; **En Pleine Nature** 🌿 🌿, em Quint-Fonsefrives; **Le Saint Hilaire** 🌿 🌿, em Saint-Hilaire-de-Brethmas.



Com um total de 94 restaurantes galardoados, França continua a ser o país com mais Estrelas Verdes, o que mostra a capacidade dos empresários da restauração franceses para pensar no futuro da gastronomia de uma forma mais virtuosa, e para implementar iniciativas inspiradoras.

4 Prêmios Especiais e a seleção Passion Dessert

Para promover o saber fazer, e os distintos ofícios da restauração que contribuem para forjar experiências gastronômicas inesquecíveis, os Prêmios MICHELIN de Sommellerie e de Serviço destacaram vários profissionais de grande talento. Por seu turno, os prêmios MICHELIN para o Jovem Chef e para o Chef Mentor fomentam o talento jovem emergente e a transmissão de competências profissionais.

O Prémio MICHELIN de Serviço 2024, atribuído por Claire Sonnet, foi para **Sandrine Deley Favario**, gerente do restaurante L'Auberge de Montmin 🌿🌿🌿, situado em Talloires-Montmin, e para **Serge Schaal**, gerente do restaurante La Fourchette des Ducs 🌿🌿, localizado em Obernai.

O Prémio MICHELIN de Sommellerie 2024, entregue pela enóloga de Touraine, Noëlla Morantin, recaiu em **Xavier Thuizat**, gerente do restaurante e sommelier-chefe do L'Ecrin 🌿, em Paris, e em **Magali Delalex**, sommelière-chefe di La Table de l'Ours 🌿, em Val-d'Isère.

O Prémio MICHELIN para o Jovem Chef, com o apoio da Métro, foi atribuído a **Théo Fernandez**, chef do Auberge de la Forge 🌿, em Lalette. Aos seus trinta e poucos anos, Théo Fernandez elabora uma cozinha de autor que se inspira na região. Com a sua mulher, Claire Comes, também atribui grande importância à conciliação da vida profissional e familiar, adaptando os horários de abertura do restaurante para dispor de momentos familiares, e passar tempo no terreno entre os produtores.

O Prémio MICHELIN para o Chef Mentor, patrocinado pela Blancpain, foi concedido ao chef **Yannick Alléno**. Verdadeira referência da gastronomia francesa moderna, e um criador sem igual, especialmente comprometido com a transmissão dos seus conhecimentos, Yannick Alléno formou inúmeras gerações de chefs, muitos dos quais desenvolveram a sua própria assinatura culinária.

Por último, 8 novos estabelecimentos entraram para a seleção Passion Dessert. Elaborada pelos inspetores do Guia MICHELIN, e com o apoio da Valrhona, desde a sua cocriação, em 2019, a Passion Dessert destaca um total de 58 estabelecimentos que elevam a pontuação ao pináculo do sucesso.

Dirigidos por talentosos pasteleiros, que irradiam criatividade, e enriquecem o repertório doce, estes estabelecimentos brilham pela sua diversidade. No **Hémicycle** 🌿 de Paris, por exemplo, a pasteleira Aurora Storari cria sobremesas com uma intensidade extraordinária, com um conteúdo mínimo de açúcar. No **Aux Ambassadeurs by Christophe Cussac** 🌿🌿, no Mónaco, Patrick Mesiano reinterpreta o carrinho de sobremesas como uma autêntica ode, e um verdadeiro convite, à indulgência. No **Mont Blanc Restaurant & Goûter** 🌿, em Hauteluce, Benoit Goulard propões duas sobremesas no seu menu surpresa: uma baseado nas melhores frutas da região, e outra, mais gourmet, com sabores harmoniosos e reconfortantes. Os outros 5 novos restaurantes Passion Dessert são: **La Table du Castellet** 🌿🌿🌿, em Le Castellet; **Le Pré Catelan** 🌿🌿🌿, no distrito 16 de Paris; **Auberge de l'III** 🌿🌿, em Ilhaeusern; **Ceto** 🌿, em Roquebrune-Cap-Martin; **Le Cap** 🌿, em Saint-Jean-Cap-Ferrat.



Todas as recomendações do Guia MICHELIN França podem ser encontradas, agora, no site da Internet e na aplicação móvel do Guia MICHELIN. A edição em papel estará disponível em todas as livrarias francesas a partir de 22 de março de 2024, a um preço de 29 €.

A edição de 2024 do Guia MICHELIN França em números:

	30 restaurantes (2 novos)
	75 restaurantes (8 novos)
	534 restaurantes (52 novos)
	94 restaurantes (9 novos)
	392 restaurantes (56 novos)

Pode encontrar fotos da cerimónia do Guia MICHELIN França 2024 no seguinte link:

<https://flic.kr/s/aHBqjBgPts>

Obrigado aos nossos parceiros:



DRAAF Centre - Val de Loire



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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

X [@MichelinNews](#) f [@guiamichelinpt](#) in [@Michelin](#) f [@michelinportugal](#) ig [@michelinguide](#)