



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 1 de abril de 2024

## Guia MICHELIN Alemanha 2024: com um recorde de 340 Estrelas, panorama gastronómico alemão brilha mais do que nunca

- 340 Estrelas MICHELIN no total: um novo recorde
- ES:SENZ junta-se à categoria de restaurantes com três Estrelas MICHELIN
- Seleção de 2024 inclui um novo restaurante com três Estrelas MICHELIN, 2 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, 32 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN e 10 novos restaurantes com Estrela Verde

A Michelin tem o prazer de apresentar o novo Guia MICHELIN Alemanha, dado a conhecer na sua cerimónia anual de entrega de prémios, levada a cabo em Hamburgo. Mais uma vez este ano, a gastronomia alemã progrediu de forma notável, apesar da difícil conjuntura económica. Com a sua diversidade culinária, e um nível de exigência sempre elevado, a seleção de 2024 é um convite a descobrir novos restaurantes prometedores. Os números falam por si: de um total de 340 estabelecimentos galardoados com Estrelas MICHELIN, um restaurante recebeu três Estrelas MICHELIN, três restaurantes passaram à categoria de duas Estrelas MICHELIN, e 32 restaurantes receberam uma Estrela MICHELIN.

*"Graças à perseverança, à inventividade e ao incansável dinamismo destes apaixonados profissionais, a gastronomia continua a exibir um elevado nível de qualidade em todo o país", declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Muitos restaurantes fazem finca-pé em termos de sazonalidade e do respeito pelos ingredientes, preferivelmente de origem local. Este compromisso vê-se recompensado pela Estrela Verde MICHELIN".*

### **Novo restaurante com três Estrelas MICHELIN em Grassau**

Edip Sigl, chef do restaurante ES:SENZ, de Grassau, na Alta Baviera, tem tido uma carreira excecional. Galardoado com duas Estrelas MICHELIN há dois anos, o elegante restaurante do luxuoso Hotel Das Achenal guindou-se ao topo do panorama culinário internacional. Edip Sigl e a sua equipa conquistaram os inspetores com a sua cozinha criativa, contrastada e harmoniosa: *"Um grande êxito. A excecional qualidade dos produtos, e o estilo muito pessoal do Sr. Sigl, são incomparáveis".* O serviço, muito profissional, atento e experimente, os bons conselhos sobre vinho, e o ambiente moderno e elegante do restaurante, combinam na perfeição com a experiência culinária que é oferecida.

### **50 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, entre eles 3 recém-chegados, recebem prémios**

Com um total de 50 restaurantes galardoados, a categoria de duas Estrelas MICHELIN manteve o nível notavelmente elevado do ano passado. Foram acrescentados 3 novos restaurantes à lista de 2024. Entre eles, o **KOMU**, de Munique, ocupa um lugar especial, já que este atraente local no coração da cidade juntou-se à família de restaurantes de duas Estrelas MICHELIN pouco depois da sua entrada na seleção. O chef e proprietário, Christoph Kunz (antigo chefe de cozinha do restaurante de Munique Alois), está por detrás deste destacado êxito, impressionando com os seus modernos menus.



O **PUR**, em Berchtesgaden, foi galardoado com duas Estrelas MICHELIN. O menu de degustação perfeitamente equilibrado do chef Ulrich Heimann oferece uma experiência culinária magistral no chique e autêntico Kempinski Hotel Berchtesgaden, com as suas magníficas vistas para a montanha.

O terceiro estabelecimento que se junta a esta categoria é o **SEO Küchenhandwerk**, em Langenargen. Neste pequeno e luxuoso restaurante, situado no Hotel Seevital, nas margens do lago Constança, o chef Roland Pieber, e a sous-chef Kathrin Stöcklöcker, dão rédea solta à sua criatividade, oferecendo aos seus comensais um menu surpresa de oito pratos. A incrível experiência culinária do duo tornou merecedor o restaurante de duas Estrelas MICHELIN.

### **32 novos restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN**

Dos 280 restaurantes com Estrela MICHELIN do Guia MICHELIN Alemanha 2024, 32 são novos este ano. O restaurante **Residenz Heinz Winkler**, em Aschau im Chiemgau, merece uma menção especial. Uma nova equipa de cozinha, dirigida pelos renomados chefs Stefan Barnhusen e Daniel Pape, devolveu esta instituição do panorama culinário alemão às fileiras dos restaurantes com Estrela MICHELIN. O **Moissonnier Bistro**, de Colónia, é igualmente interessante: após o encerramento do Le Moissonnier, a experiente equipa de Liliane e Vincent Moissonnier, juntamente com o chef Eric Menchon, conseguiram elevar o restaurante diretamente ao estatuto de Estrela MICHELIN, graças a um novo e ambicioso conceito de bistro. O **Schwingshackl ESKULTUR** é outro "velho conhecido" que acaba de receber uma Estrela MICHELIN. Erich e Katharina Schwingshackl mudaram-se de Bad Tölz para Bernried, onde continuam a oferecer a sua cozinha clássica e exigente. Em Friburgo, o **Jacobi**, recém-chegado à seleção, também passou diretamente à categoria de uma estrela MICHELIN. Além da excelência e da inventividade da sua cozinha, o restaurante distingue-se pela sua abordagem exclusivamente regional, o que lhe valeu, igualmente, a Estrela Verde MICHELIN. Também cabe mencionar o **St. Andreas**, em Aue - Bad Schlema, Saxónia, gerido por dois irmãos, que foi galardoado com uma Estrela MICHELIN quando passou a fazer parte do Guia MICHELIN. O **Tipken's by Nils Henkel**, no Severin's Resort & Spa, de Keitum, na ilha de Sylt, também obteve uma Estrela MICHELIN pela sua cozinha centrada nas verduras, inspirada pelo seu homónimo Nils Henkel.

### **10 novos restaurantes galardoados com a Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a sustentabilidade**

A seleção deste ano inclui um total de 77 Estrelas Verdes MICHELIN, dez das quais são novas. Desde a introdução deste galardão no Guia MICHELIN Alemanha, em 2020, cada vez mais empresários da restauração tomaram consciência da sua responsabilidade para com o meio ambiente e a natureza, e comprometem-se a preservar os recursos, e a utilizar ingredientes de forma respeitadora. As suas diversas iniciativas incluem o uso de produtos de época, regionais e locais (ecológicos), e carne de quintas respeitadoras dos animais, o processamento "o nariz à cauda", a priorização dos canais de distribuição curtos, a redução de resíduos, etc. Todo isso contribui para criar uma gastronomia com visão de futuro, que também goza de grande popularidade entre os comensais. Os inspetores do Guia MICHELIN demonstram, uma vez mais, que os restaurantes podem adotar uma abordagem sustentável sem comprometer a excelência e o prazer culinários.

### **Três Prémios Especiais MICHELIN recompensam profissionais com talento**

Os Prémios Especiais MICHELIN para o Chef Mentor, o Sommelier e o Jovem Chef são as três distinções concedidas este ano.

O **Prémio para o Chef Mentor** é para **Sven Elverfeld**, que dirige o restaurante **Aqua**, de Wolfsburg, galardoado com três Estrelas MICHELIN. Está à frente do restaurante desde 2020, transmitindo a sua experiência e os seus conhecimentos valiosos a inúmeros chefs, e contribuindo, assim, de forma significativa, para a formação da próxima geração. Este prémio é concedido em colaboração com o fabricante de relógios suíço Blancpain.



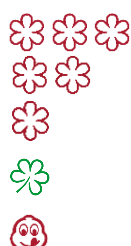
O vencedor do **Prémio de Sommellerie** é **Stéphane Gass**, que trabalha no lendário restaurante de três Estrelas MICHELIN **Schwarzwaldstube**, em Bayersbronn. O sommelier de origem alsaciana, chefe de sommeliers de Finkbeiner desde 1991, utiliza os seus vastos conhecimentos sobre o vinho para oferecer aos comensais o acompanhamento perfeito para os menus clássicos e modernos elaborados pela equipa de coxinha de Torsten Michel. O Prémio para o Sommelier é concedido em colaboração com a casa francesa de champagne Perrier-Jouët.

O **Prémio para o Jovem Chef** é para **Cédric Staudenmayer**, um jovem chef que está a alcançar um enorme êxito no seu restaurante **Cédric**, em Weinstadt. Com apenas 25 anos, foi galardoado com uma Estrela MICHELIN pela sua cozinha moderna com influências regionais e de temporada.

### 15 novos restaurantes galardoados com um Bib Gourmand

Há quinze dias, o Guia MICHELIN concedeu o Bib Gourmand a 15 novos restaurantes. Esta apreciada distinção recompensa os restaurantes que oferecem muito boa comida a um preço excelente. Agora existem 199 restaurantes nesta categoria. Os restaurantes selecionados gozam de boa reputação entre os gourmets, por oferecerem pratos acessíveis sem comprometer a qualidade da comida nem dos produtos.

A edição de 2024 do Guia MICHELIN Alemanha num vislumbre:



**10 restaurantes (1 novo)**

**50 restaurantes (3 novos)**

**280 restaurantes (32 novos)**

**77 restaurantes (10 novos)**

**199 restaurantes (15 novos)**

Os parceiros da cerimónia do Guia MICHELIN Alemanha 2024:



A lista completa e atualizada de restaurantes com Estrelas MICHELIN pode ser consultada no site da Internet e na aplicação do Guia MICHELIN, disponível gratuitamente para iOS e Android.



O Guia MICHELIN Alemanha 2024 estará disponível nas lojas a partir de 6 de maio, a um preço de 29,95 euros na Alemanha, e de 30,80 euros na Áustria.

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Alemanha complementa a de hotéis, disponível gratuitamente no site da Internet e na App do Guia MICHELIN. Destaca os lugares mais originais e emocionantes para alojamento na Alemanha e em todo o mundo. A seleção da Alemanha inclui os hotéis mais espetaculares do país, entre eles joias entre os boutique de luxo como o SO/ Berlin Das Stue, majestosos resorts de montanha, como o Schloss Elmau Luxury Spa Retreat, e destacados estabelecimentos da nossa coleção "Plus", como os Apartamentos Gorki. O Guia MICHELIN é uma referência da gastronomia. Agora, estabelece um novo standard para os hotéis. Visite a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a App gratuita para iOS e Android, para descobrir todos os restaurantes da seleção, e reservar um hotel inesquecível.



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

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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](http://www.michelin.pt)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

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

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

X [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) f [@quiamichelinpt](https://www.facebook.com/quiamichelinpt) in [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) f [@michelinportugal](https://www.facebook.com/michelinportugal) i [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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