



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 28 de maio de 2024

Seleção do Guia MICHELIN Nordic Countries 2024 inclui Jordnær e RE-NAA, dois novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN

- Em 2024, a região nórdica contará com um número recorde de 6 restaurantes galardoados com três Estrelas MICHELIN
- 2 novos restaurantes MICHELIN com duas Estrelas
- 9 novos estabelecimentos galardoados com uma Estrela MICHELIN
- 4 novos restaurantes recebem a Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável

A Michelin revela a nova seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Nordic Countries 2024. Os vencedores deste ano foram anunciados numa cerimónia realizada no Teatro Savoy da cidade de Helsínquia. O Guia dos países nórdicos inclui restaurantes na Dinamarca, Finlândia, Islândia, Noruega e Suécia.

2024 é um grande ano para os países nórdicos, já que dois novos restaurantes, o Jordnær, na Dinamarca, e o RE-NAA, na Noruega, foram galardoados com três Estrelas MICHELIN. Com estes novos galardões, o número total de restaurantes com três Estrelas MICHELIN na seleção ascende a 6. Adicionalmente, foram outorgadas duas Estrelas MICHELIN a 2 novos restaurantes, e uma Estrela MICHELIN a outros 9 estabelecimentos. A Estrela Verde foi concedida a 4 novos restaurantes, e foram reconhecidos 8 novos estabelecimentos com a distinção Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Estou muito satisfeito por que 2024 tenha sido mais um excelente ano para a gastronomia nórdica. Graças aos extraordinários feitos das equipas do Jordnær e do RE-NAA, o número de restaurantes com três Estrelas MICHELIN, nos países nórdicos, aumentou 50%. Com esta distinção, reafirmam a vitalidade gastronómica da região. Graças a uma oferta culinária sofisticada, e de autêntico luxo, a região está a consolidar-se como um cenário gastronómico fascinante e florescente. Em toda a Dinamarca, Finlândia, Islândia, Noruega e Suécia, encontramos restaurantes excepcionais, que oferecem uma grande variedade de estilos culinários, todos eles fruto da inigualável destreza de profissionais entregues ao seu trabalho. Estes estabelecimentos estão a dar mostras de um compromisso cada vez maior com a gastronomia sustentável”.*

2 novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN

No que foi um ano excepcional para a gastronomia nórdica, 2 restaurantes foram galardoados com três Estrelas MICHELIN. Na Dinamarca, o **Jordnær** tornou-se no terceiro restaurante do país a receber esta distinção. Os três estão situados em Copenhaga e seus arredores, o que reforça o estatuto da capital enquanto destino gastronómico mundial. O chef e proprietário, Eric Kragh Vildgaard, e a sua equipa merecem plenamente o seu novo status. Juntos, impressionaram os nossos inspetores com uma cozinha rica em mestria e inovação, e, sobretudo em sabor. Dotado de um talento único, o chef



combina delicadeza y perícia para dar vida a um menu construído em torno de uma seleção de mariscos e verduras da mais alta qualidade.

Ao mesmo tempo, o restaurante norueguês RE-NAA tornou-se no primeiro da cidade de Stavanger a receber três Estrelas MICHELIN. Dirigido pelo chef proprietário com o mesmo nome, Sven Erik Renaa, o restaurante conta com uma equipa talentosa, que põe à prova os produtos noruegueses. Os chefs conquistaram a equipa de inspetores do Guia MICHELIN graças à sua capacidade para encontrar o equilíbrio perfeito através da sublimação destes ingredientes, que não têm segredos para eles, destacando a combinação dos delicados sabores do marisco com os acompanhamentos mais picantes. Do serviço à apresentação, a experiência é absolutamente soberba.

Com este galardão, são já 6 os restaurantes com três Estrelas MICHELIN nos países nórdicos. Frantzén, Geranium, Maaemo e Noma mantiveram as suas distinções este ano.

2 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN

O panorama gastronómico de Oslo continua a expandir-se, com um novo restaurante que se junta à seleção com Estrelas MICHELIN. Trata-se do **Kontrast**. Para o chef Mikael Svensson, e sua equipa, esta distinção é símbolo de um enorme êxito. O pessoal deste estabelecimento, que abriu as suas portas há mais de 10 anos, esforça-se por colocar a sustentabilidade no centro da sua cozinha, ao mesmo tempo que utiliza a sua experiência para tirar o melhor de cada prato.

Na Suécia, a costa que dá para o mar Báltico acolhe um novo estabelecimento com duas Estrelas MICHELIN. No **VYN**, o chef e proprietário, Daniel Berlin, que já obteve duas Estrelas MICHELIN com o seu anterior estabelecimento, voltou a impressionar os inspetores do Guia MICHELIN. Instalado numa antiga quinta, continua a progredir, e mantém uma estreita relação com o meio que o rodeia para oferecer pratos deliciosos.

Graças a estes novos estabelecimentos com duas Estrelas MICHELIN, a seleção de 2024 do Guia MICHELIN recomenda 13 estabelecimentos que bem merecem uma visita: 7 na Dinamarca, 1 na Finlândia, 1 na Noruega e 4 na Suécia.

9 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN

A seleção nórdica deste ano inclui 9 novos restaurantes que obtiveram a sua primeira Estrela MICHELIN. Também é a primeira vez que aparecem no Guia MICHELIN, o que revela o grande potencial das recentes aberturas na região.

O novo restaurante dinamarquês com uma Estrela MICHELIN encontra-se na capital, Copenhaga. Situado no coração de um antigo armazém de pólvora do século XVIII, o **Restaurant Aure** oferece um magnífico ambiente para saborear a refinada cozinha do chef.

Entre os restaurantes galardoados este ano em Helsínquia encontra-se o **The ROOM by Kozeen Shiwan**, um estabelecimento único, com uma decoração teatral, gerido pelo chef proprietário com o mesmo nome, que cria cada prato em torno de uma história pessoal. NA Finlândia encontra-se, também, o **Tapio**, um restaurante situado na famosa estação de esqui de Ruka que oferece uma cozinha de prestígio. O menu inclui pratos elaborados com ingredientes excecionais e sabores inigualáveis.



Este ano, na Noruega, a cidade de Stavanger prossegue a sua ascensão graças ao restaurante **Hermetikken**, galardoado com uma Estrela MICHELIN. Os nossos inspetores ficaram fascinados, não só, pelos pratos notavelmente bem executados, mas, também pela magnífica carta de vinhos elaborada pelo sommelier. Perto de Rosendal encontra-se o **Iris**, um autêntico destino gastronómico galardoado com uma Estrela MICHELIN. O encanto deste estabelecimento, construído sobre uma estrutura flutuante, reside na sua atípica localização. Em Oslo, o **Bar Amour** complementa a já impressionante cena culinária da capital. O estabelecimento oferece uma experiência de prestígio, construída em torno de produtos refinados e de processamento completo, tudo realizado com subtis influências portuguesas.

Este foi um ano especialmente bem-sucedido para a Suécia, e para a sua capital. Estocolmo alberga, agora, 3 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN, que entraram para a seleção em 2024. No **Celeste**, os chefs trabalham numa cozinha aberta, o que permite aos comensais admirar a precisão do seu trabalho. Oferecem um saboroso menu, suplementado por recomendações de vinhos, assim como de cocktails e de bebidas sem álcool para acompanhar cada prato. Outro local de luxo é o Grand Hôtel, sede do **Seafood Gastro**, uma experiência de décadas, em que os chefs confiam, não só, na qualidade dos seus excecionais ingredientes, mas, também, na sua formidável perícia. Por último, impulsionado pela paixão dos seus chefs, e pelos seus pratos cuidadosamente elaborados, o **Dashi** converteu-se no segundo restaurante japonês com Estrela MICHELIN da cidade.

4 novas Estrelas Verdes MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN é uma distinção que promove os restaurantes pioneiros em práticas gastronómicas sustentáveis. O seu notável compromisso com a responsabilidade ambiental é fonte de inspiração, tanto para os gourmets como para a comunidade de restaurantes. Este ano, 4 novos estabelecimentos foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, o que eleva para 36 o número de restaurantes que foram distinguidos pelas suas iniciativas sustentáveis. O que confirma a posição da região nórdica como embaixadora de uma gastronomia mais responsável.

Em Alborg, na Dinamarca, o **Alimentum** trabalha ao ritmo da natureza, utilizando produtos de época cultivados em Lille Østergaard, na quinta gerida pela equipa do restaurante.

Na cidade dinamarquesa de Agger, o restaurante **Tri** adota uma abordagem de aproveitamento completo: é utilizado o animal inteiro, para minimizar o desperdício de alimentos.

Em Helsínquia (Finlândia), o **Nokka** é um verdadeiro Estrela Verde. A equipa esforça-se por explicar a origem dos produtos locais de época que são utilizados nos seus pratos.

Em Oslo (Noruega), o restaurante **Kontrast** utiliza técnicas de conservação de vanguarda para reduzir os resíduos, e produzir os seus próprios garum, vinagres e outros condimentos.

8 novos Bib Gourmand

Além das novas Estrelas MICHELIN e das Estrelas Verdes, a região nórdica dá as boas-vindas a 8 novos Bib Gourmand. O Bib Gourmand, que adota a sua denominação do Bibendum, nome oficial do boneco da Michelin, é concedido aos restaurantes que oferecem uma cozinha de alta qualidade a um preço acessível.

E este foi um ano especialmente dinâmico para Copenhaga. A capital dinamarquesa viu quatro dos seus estabelecimentos serem galardoados com a distinção Bib Gourmand. No **Paesàno**, os coloridos



pratos inspiram-se na famosa «cucina provera» italiana, ao passo que o **Gabrielle** oferece pratos requintados, baseados na cozinha tradicional francesa, a preços atrativos. O **Bobé**, por seu turno, propõe um menu com um amplo leque de pratos elaborados com produtos excepcionais, selecionados pelo famoso chef Bo Bech. Por último, o quarteto é completado pelo **nº 2**, irmão mais novo do restaurante a|o|c, com uma cuidada carta de “bistrot nórdico”.

Em Helsínquia, o panorama da restauração continua a desenvolver-se com a distinção Bib Gourmand para o **plein** e para o **305**. O primeiro é um fantástico estabelecimento de bairro, onde os chefs fazem gala de uma grande generosidade no seu menu fixo de pratos bem elaborados e cuidadosamente compostos. O 305, pelo seu lado, oferece um ambiente descontraído, para desfrutar da cozinha rústica com sabores ousados e contundentes.

Oslo também conta com um par de novos estabelecimentos Bib Gourmand para 2024. O **Frances**, situado na antiga embaixada dos EUA, oferece pratos para partilhar de influência mediterrânea, com uma maravilhosa vitalidade, tanto na sua aparência, como no seu sabor. No **The Little Pickle**, os pratos simples, e os grandes sabores, inspiram-se na gastronomia britânica.

Prémios especiais: os galardoados

Este ano também foram concedidos 3 Prémios Especiais para honrar a dedicação, e as excepcionais capacidades, dos profissionais da restauração que conquistaram os inspetores do Guia MICHELIN no ano passado.

Prémio MICHELIN para o Jovem Chef: **Anika Madsen**, chef do L'Iris, restaurante com uma Estrela MICHELIN em Rosendal (Noruega), e **Nicky Arentsen**, chef do Restaurant Aure, restaurante com uma Estrela MICHELIN em Copenhaga (Dinamarca).

Este ano, o Prémio MICHELIN para o Jovem Chef recaiu, não em um, mas em dois chefs excepcionais. Trabalham em estabelecimentos radicalmente distintos, mas ambos fazem gala de uma mestria excepcional. Este ano também receberam uma Estrela MICHELIN.

No Iris, Anika Madsen é a capitã de um barco um tanto idiossincrático. E, contudo, consegue brilhar com cada um dos seus pratos no coração de um estabelecimento flutuante e cativante. O chef trabalha com marisco capturado em águas norueguesas. Com ingredientes menos populares, como o peixe-lapa, cria pratos originais, que demonstram o seu excepcional talento e domínio dos sabores, realçados com um toque de criatividade.

O segundo vencedor de 2024 é Nicky Arentsen, cuja coragem, ao abrir o seu próprio restaurante, deu os seus frutos. Apesar da sua juventude, o chef já trabalhou em alguns dos restaurantes mais cotados da Dinamarca, e os seus pratos são um reflexo perfeito da sua experiência. Cria pratos de época, que exibem ingredientes soberbos nas suas composições perfeitamente equilibradas. Tão hábil com os sabores intensos como com los subtis, Nicky Arentsen destaca-se no domínio das técnicas e dos conhecimentos gastronómicos.

MICHELIN Service Award 2024: **The team** recebe uma Estrela MICHELIN, e LYST (Velje, Dinamarca) é distinguido com uma Estrela Verde MICHELIN

Atribuída a toda a equipa, esta distinção é um verdadeiro símbolo. No LYST não faz falta um chefe. Cada membro do pessoal conhece o seu papel, e está perfeitamente preparado. Juntos, fazem tudo o possível para oferecer um serviço excepcional. Prestam atenção a cada detalhe, para garantir um serviço



perfeitamente orquestrado. Também se preocupam em aportar um toque autêntico ao seu trabalho, apresentando os pratos com entusiasmo, e envolvendo-se com os sus comensais. A vertente teatral da cozinha também é salientada com grande dinamismo.

Prémio MICHELIN para o Sommelier 2024: Damiano Alberti, do Enomania (Copenhaga, Dinamarca), Bib Gourmand

O Enomania é visita obrigatória para os enófilos e para os profissionais do sector vinícola escandinavo. El restaurante deve o seu renome ao seu diretor e sommelier-chefe, Damiano Alberti, que criou uma carta prestigiante, e lidera um serviço de alta gama. Embora Damiano esteja viva na Dinamarca há mais de 30 anos, não deixa de recordar as sus origens piemontesas. A sua garrafeira está repleta de vinhos finos do norte de Itália, assim como de uma fascinante coleção de Borgonhas, cujos aromas seduzirão até os comensais de paladar mais delicado. Damiano está sempre contente por convidar quem o visita a degustar uma boa garrafa, e por partilhar a sua paixão e falar de vinhos.

A edição de 2024 do Guia MICHELIN Nordic Countries:



6 restaurantes (2 novos)

13 restaurantes (2 novos)

66 restaurantes (9 novos)

36 restaurantes (4 novos)

37 restaurantes (8 novos)

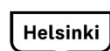
Recomendados 268 restaurantes

Os restaurantes do Guia MICHELIN Nordic Countries 2024 são complementados com uma seleção de hotéis, disponível de forma gratuita na Internet e na App do Guia MICHELIN. A seleção destaca destinos únicos, tanto na região nórdica, como em todo o mundo. Cada hotel foi selecionado pelos especialistas do Guia MICHELIN, em função dos seus estilo, serviço e autenticidade excepcionais. Todas os quartos podem ser reservar através da página da Internet e da App do Guia MICHELIN.

Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN



Parceiros da cerimónia de entrega de prémios do Guia MICHELIN Nordic Countries 2024:



LAFONT

EIRA
PURE NORWEGIAN
MINERAL WATER

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1858

**ROSSINI
CAVIAR**

IZADI



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 200 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](#)  [@quiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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