

Lisboa, 13 de novembro de 2025

Guia MICHELIN revela a sua primeira seleção do sul dos EUA

- Dez restaurantes obtêm uma Estrela MICHELIN, e juntam-se aos oito locais de Atlanta que já contavam com este reconhecimento
- Em Nova Orleães, o Emeril's foi galardoado com duas Estrelas MICHELIN
- Revelados, também, 50 Bib Gourmand e quatro prémios especiais

O Guia MICHELIN revelou a sua primeira seleção para o sul dos EUA durante uma cerimónia inaugural realizada no Peace Center de Greenville, na Carolina do Sul. Entre os estabelecimentos distinguidos, o Emeril's, situado em Nova Orleães, recebeu duas Estrelas MICHELIN, enquanto reconhecimento por uma cozinha crioula que seduziu especialmente a equipa de inspetores do Guia.

A seleção completa inclui 228 restaurantes, que representam 44 estilos culinários diferentes, incluindo os Bib Gourmand e os restaurantes recomendados pelo Guia. Os chefs e suas equipas foram homenageados em palco durante o evento, o que representou um marco importante na expansão do Guia MICHELIN no continente.

"A cozinha do sul dos EUA combina diversas influências culturais, sublimadas por chefs hábeis e competentes", afirmou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN. "A nossa equipa de inspetores anónimos ficou especialmente impressionada com as proezas culinárias dos chefs locais, que reinterpretem alguns dos pratos mais emblemáticos da região. Entre as especialidades do sul, como o barbecue, a gastronomia crioula, os productos do mar, e os inúmeros sabores internacionais que animam este destino, esta primeira seleção ilustra na plenitude a diversidade e a vitalidade do panorama gastronómico da região. Estamos muito contentes por dar as boas-vindas a estes novos estabelecimentos à família do Guia MICHELIN, e felicitamos os chefs e equipas premiados esta noite".

A seleção da região sul dos EUA para 2025 inclui os restaurantes já premiados em Atlanta, que fazem parte da primeira seleção regional da América do Norte. Este ano, Atlanta acolheu sete novos estabelecimentos recomendados.

Emeril's brilha com a conquista de duas Estrelas MICHELIN

Luisiana - Emeril's (Nova Orleães; cozinha crioula)

O jovem **E.J. Lagasse**, que tem o mesmo nome do seu infatigável pai, supervisiona, agora, a cozinha do restaurante que, há mais de trinta anos, presta homenagem à gastronomia crioula. A sua determinação é palpável, e não tem dúvidas em explorar novos caminhos, em particular aportando aos seus pratos um refinamento contemporâneo, e um bonito toque de originalidade. As suas tortas de camarão grelhado ao barbecue, o seu saboroso gumbo, ou o seu magnífico pão de milho delicadamente dourado, acompanhado de

manteiga francesa, parecem ao mesmo tempo, inovadores e intemporais. A cozinha do chef reflete uma elegância subtil, e uma personalidade afirmada, sem nunca comprometer o sabor. Na sala de jantar, as mesas e banquetas, dispostas com esmero, oferecem vistas impressionantes da cozinha, situada atrás de um grande painel de vidro. Enquanto a equipa se afadiga na preparação dos pratos para os comensais, uma incrível equipa de sala zela pela comodidade dos clientes com amabilidade e generosidade.

Dez novos estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN brilham na selección de 2026

Luisiana - Saint-Germain (Nova Orleães; cozinha contemporânea)

O famoso ditado que diz que as aparências iludem faz todo o sentido neste pequeno restaurante situado no bairro de Bywater. Por detrás da sua humilde fachada, em que se anunciam "vinhos naturais e pátio com jardim ", esconde-se um bar com um encanto antigo, onde os chefs **Blake Aguiard** e **Trey Smith** oferecem uma comida única. Após uns deliciosos aperitivos, a experiência gastronómica começa com força com um bolo de pão de milho grelhado coberto com manteiga maturada e fermentada no próprio local. Seguidamente, é servida uma série de pequenos pratos com sabores intensos, realçados por elegantes molhos. Entre os pratos estrela da carta, o arroz Carolina Gold com caranguejo e gengibre é incontornável no inverno. Outros pratos impressionaram os inspetores do Guia MICHELIN, como o peixe-espada com os seus legumes cremosos, ou o soufflé de queijo caramelizado com maçarico, ao estilo de um crème brûlée.

Zasu (Nova Orleães; cozinha americana contemporânea)

A chef **Sue Zemanick** conhece bem a cena gastronómica do Nova Orleães, já que trabalhou em algumas das cozinhas mais famosas da cidade antes de abrir o Zasu, em 2019. Situado numa discreta casa de campo no centro da cidade, este elegante restaurante oferece uma sala de jantar de linhas depuradas. A carta inclui uma dezena de pratos que destacam os productos do mar, combinando habilmente os sabores locais com as técnicas francesas. As vieiras, adornadas com duas nozes ligeiramente salteadas, acompanhadas de manteiga com pimenta e lima, e rábanos red meat, são um exemplo perfeito da originalidade da chef. Abrem a refeição com uma nota fresca e subtil. Como prato principal, o peixe, servido sobre uma cama de acelgas, batatas-doces e cogumelos, acompanhado de um molho beurre blanc, seduz pelo seu equilíbrio e pela sua generosidade.

Carolina do Norte

Counter (Charlotte; cozinha contemporânea)

Dizer que o Counter é um fenómeno único da cena gastronómica de Charlotte é pouco: este ambicioso projeto evolutivo, assinado por **Sam Hart**, é um local como nenhum outro. A arrojada e imersiva experiência que oferece baseia-se em conceitos cambiantes, inspirados nas diversas paixões, e na criatividade, do chef. Que idealizou um menu de degustação de vários pratos sobre os temas da nostalgia e da música, com algumas referências à sua história pessoal. Através do seu universo, presta homenagem aos produtos locais, em particular aos legumes e verduras provenientes de quintas urbanas, que sublima graças a inúmeras influências culinárias... a garantia de uma refeição

memorável. O serviço está a cargo de uma equipa atenta e amável, e a carta de bebidas completa a experiência com acerto.

Carolina do Sul

Malagón Mercado y Taperia (Charleston; cozinha espanhola)

Há que não deixar enganar pela simplicidade da fachada deste local situado numa rua lateral de King Street... O Malagón é uma autêntica joia gastronómica. Trata-se de um pequeno estabelecimento com charme antigo, com estantes repletas de garrafas de vinho e de produtos importados, e uma cozinha aberta que oferece aos gourmets uma vista deslumbrante dos bastidores do restaurante. O menu de tapas, idealizado pelo chef **Juan Cassalet**, é impressionante. Aqui, não existe nada supérfluo: cada prato é uma mostra de grande precisão, como a pata de coelho frita acompanhada de um. Molho à base de nata fresca, ou a bomba de Barceloneta, uma bola de puré de batata frita com pedaços de porco no seu interior. Apesar da sua aparente simplicidade, todos estes pratos são absolutamente deliciosos, tal como o arroz com caranguejo, uma espécie de paelha com caranguejo que agrada a todos os clientes.

Scoundrel (Greenville; cozinha francesa)

Este chique bistrô francês, gerido por **Joe Cash**, seduziu a equipa de inspeção do Guia MICHELIN pelo seu ambiente acolhedor, com paredes de tijolo e pisos de madeira. O bar, tal como o pessoal, atento e acolhedor, contribui para que a experiência seja única. Quanto à cozinha, o chef seleciona ingredientes de qualidade, que elabora com cuidado e delicadeza para realçar grandes clássicos da gastronomia, como a salada César. O meio frango assado, tenro e suculento, é servido com gnocchi à parisiense e um molho de mostarda que realça o conjunto; e a sua pele estaladiça aporta um jogo de texturas especialmente agradável. Se os pratos pretendem ser reconfortantes, o mesmo acontece com as sobremesas, como os cronuts acompanhados de creme inglês de pistacho e um toque de nata fresca. É um dos locais mais populares da cidade, pelo que é muito recomendável reservar. Quem não o fizer, ainda assis, poderá desfrutar em pleno do momento nos poucas lugares disponíveis no balcão.

Vern's (Charleston; cozinha americana contemporânea)

Daniel e Bethany Heinze, um casal tanto na vida como no restaurante, criaram um dos locais mais populares de Charleston. Embora o Vern's seja muito concorrido, os amantes da boa mesa podem tentar conseguir algum dos poucos lugares que existem ao balcão, caso desejem visitá-lo sem, primeiro, efetuar reserva. O chef **Daniel Heinze** partilha com os comensais as suas viagens através de um menu elaborado com produtos da região de Lowcountry. O menu varia em função da época do ano. Alguns pratos, como o pão de massa mãe com manteiga de alho, cozinhado na brasa, o o atum branco com pimenta calabresa, continuam a ser excelentes opções para iniciar a refeição. As massas são caseiras, como as campanelle com coelho e queijo vacche rosse, acompanhadas de um cremoso molho salsa cacio e pepe, um prato que casa na perfeição com os vinhos selecionados por Bethany.

Wild Common (Charleston; cozinha americana contemporânea)

O menu de degustação do chef **Orlando Pagán** é tudo menos convencional, ainda que inclua pratos de alto nível muito conhecidos, como os ovos Benedict com caviar, e a carne de vaca Wagyu. Por menos de 100 dólares, o chef oferece uma cozinha local e inovadora, enriquecida com influências internacionais, que proporciona uma experiência única aos gourmets. Para abrir as hostilidades, o pho, com o seu kimchi de cenoura, ou o cruído de hamachi com coco e kumquat são imprescindíveis. Em seguida, os comensais podem degustar pratos como a cenoura assada, e os tortellis com nozes acompanhados de um fondue de cenouras e de uma espuma de soro de leite com manteiga de avelã, seguidos do bife de carne maturada com o seu pastel de polenta e cogumelos-ostra. Para terminar a refeição com uma nota salgada, o chef idealizou um sundae de queijo cheddar envelhecido.

Tennessee

Bastion (Nashville; cozinha contemporânea)

Ao entrarem no bairro de Wedgewood-Houston, os gourmets descobrirão este elegante restaurante situado num animado bar de cocktails. O Bastion oferece um menu de degustação único, que destaca a cozinha do sul dos EUA – contemporânea, acessível e divertida. Os pratos são servidos por vagas, e o chef orgulha-se de realçar os produtos, como o demonstra o magnífico prato composto por pêssego amarelo e tomate, acompanhado de maionese de miso e morango, assim como os marshmallows com mozzarella. O carvão é aqui cozido em manteiga com champagne, servido sobre massa de nabo, e corado com uma salada de salsa com bacon. Por fim, para terminar com chave de ouro, a tarte de queijo, uma especialidade da região, que se acompanha com um sorvete de levedura de saquê e melão.

Locust (Nashville; cozinha contemporânea)

É imprescindível reservar caso se pretenda conseguir mesa no restaurante de influência japonesa do chef **Trevor Moran**, que aqui coloca o acento no peixe e no marisco. Todos os pratos da carta foram pensados para partilhar. A festa começa com um dos grandes clássicos da casa: os handrolls de tártaro de vitela. Seguidamente, chegam os produtos do mar, como as vieiras do Maine, delicadamente acompanhadas de aparas de maçã verde. O chef também propõe uma omelete japonesa com caranguejo Jona, um prato aparentemente simples, mas de grande acerto. Para sobremesa, oferece a sua própria versão do kakigori, que evolui em função das suas inspirações. Os inspetores puderam degustar um gelado ralado finamente adornado com um denso crema de maracujá e raios de mel caramelizado, tudo corado com uma rica emulsão de leite e gema de ovo confitada.

The Catbird Seat (Nashville; cozinha contemporânea)

Inaugurado em 2011, este popular restaurante escreveu um novo capítulo na sua história ao instalar-se no último andar do edifício Bill Voorhees. Dirigido por **Andy Doubrava**, e pela sua mulher, **Tiffani Ortiz**, oferece uma cozinha que homenageia as estações do ano, os produtos locais, e diversas técnicas de conservação. No decurso da refeição, os clientes descobrem várias iguarias criativas, como a asa de frango desossada, recheada, e adereçada com um molho périgourdine. Entre os outros pratos que seduziram a equipa de inspeção do Guia MICHELIN encontra-se o pescoço de borrego crocante sobre arroz

Carolina Gold cremoso, acompanhado de um caldo com infusão de cogumelos e pickles de rábano serpente.

Estrela Verde MICHELIN: três novos restaurantes premiados pela sua abordagem inspiradora

Ao criar uma comunidade de estabelecimentos inovadores, que se comprometem a fazer evoluir o papel dos restaurantes, a Estrela Verde MICHELIN fomenta o diálogo e a colaboração, ao mesmo tempo que encoraja os espaços a inspirarem-se mutuamente, e a evoluir juntos. Este ano, três novos restaurantes chamaram a atenção dos inspetores graças à sua visão inspiradora.

No **Counter**, a maioria dos ingredientes selecionados são produzidos por mais de 20 quintas locais. Para mais, para limitar os resíduos, a equipa decidiu colocar em marcha um programa de fermentação e conservação.

Por seu turno, a equipa do **January** adotou uma abordagem de zero resíduos, e valoriza, assim, a grande maioria dos produtos com que trabalha. Por exemplo, transforma as cascas de verduras em composto, e as aparas em pickles e em produtos fermentados, secos o em salmoura.

Por último, a filosofia do **Luminosa** consiste em trabalhar com ingredientes locais, e em apoiar os seus produtores, ao mesmo tempo aproveitando de forma sustentável as cascas e as aparas.

Estas novas mesas juntam-se ao **Bacchanalia** e ao **The Chastain**, os dois estabelecimentos de Atlanta que já haviam impressionado os inspetores pela sua abordagem sustentável. Juntos, formam uma comunidade decidida a demonstrar que é possível outra visão da gastronomia.

Bib Gourmand

Os inspetores do Guia MICHELIN distinguiram 50 restaurantes com o Bib Gourmand, que premeia os estabelecimentos que oferecem uma cozinha excelente com uma excelente relação qualidade-preço.

Prémios especiais MICHELIN

- Prémio MICHELIN para Cocktails Excepcionais – Colleen Hughes
- Prémio MICHELIN para a Sommellerie (Patrocinado por Franciacorta) – Alex Burch
- Prémio MICHELIN para o Serviço (Patrocinado por Capital One Dining) – Pardis Stitt
- Prémio MICHELIN para o Jovem Chef (Patrocinado por Sysco) – E.J. Lagasse

A cerimónia dos Guias MICHELIN é apresentada em colaboração com a Capital One.

Estes restaurantes juntam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os estabelecimentos mais originais e na moda do sul dos EUA e de todo el mundo. Cada hotel foi selecionado pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, serviço e personalidade únicos (com fórmulas que se adaptam a todos os orçamentos), e pode ser diretamente reservado no site da Internet, e na aplicação, do Guia MICHELIN. Entre os hotéis mais espetaculares da região encontram-se o pitoresco [Post House Inn](#) (uma Chave MICHELIN), em Charleston, na Carolina do Sul; o [Hermitage Hotel](#) (duas Chaves

MICHELIN), no centro de Nashville; e a encantadora hospedaria [Stonehurst Place](#) (uma Chave MICHELIN), em Atlanta, Geórgia.

A seleção do Guia MICHELIN do sul dos EUA num relance:



1 restaurante



18 restaurantes



5 restaurantes



50 restaurantes

Recomendados 159 restaurantes

O Guia MICHELIN na América do Norte

Nova Iorque foi a primeira cidade da América do Norte a aparecer no Guia MICHELIN, em 2005. Posteriormente, foram acrescentadas outras seleções: Chicago (2011), Washington (2017), Califórnia (São Francisco em 2007, o resto do estado em 2019), Florida (Miami e respetiva área metropolitana, Orlando e Tampa em 2022, inclusão de Fort Lauderdale e respetiva área metropolitana, The Palm Beaches e St. Pete-Clearwater em 2025, o resto do estado em 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), México (2024), Texas (2024), Quebec (2024), Sul dos EUA (2025), Boston (2025) e Filadélfia (2025).

Obrigado aos nossos parceiros:



DISCOVER

South Carolina



99

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparete 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 está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável. Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde. O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas



GUIA MICHELIN

compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

 [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal)

 [@Guiamichelinpt](https://www.facebook.com/Guiamichelinpt)

 [@Michelinguide](https://www.instagram.com/Michelinguide)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)
