

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHANÉE E LE CINQ CONQUISTAM TRÊS ESTRELAS NO GUIA MICHELIN FRANÇA 2016

*A nova seleção do Guia MICHELIN França 2016 está disponível
no MICHELIN Restaurants - na web e nos smartphones- e no ViaMichelin.*

*Michelin ajuda os consumidores a encontrar o restaurante certo no momento certo e
contibui para o desenvolvimento da gastronomia.*

Alain Ducasse au Plaza Athénée, onde o chef oferece uma releitura em torno do conceito de "simplicidade". *"Alain DUCASSE deu uma guinada ousada com uma cozinha em sintonia com a natureza"*, disse Michael ELLIS, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *"Com base na trilogia legumes-cereais-peixe, ele oferece sabores inéditos e mexe com os códigos de alta cozinha. O resultado está à altura do desafio: uma refeição no Plaza Athénée é uma experiência única e memorável, emocionalmente transformadora, seja pelo deslumbrante espaço seja pelos diversos caminhos a que cada prato nos conduz".*

Próximo ao Plaza Athénée, o restaurante **Le Cinq**, localizado no Four Seasons Hôtel George V, também ganha uma terceira estrela este ano. *"No Le Cinq, o chef Christian LE SQUER é um verdadeiro talento!"* continua Michael Ellis. *"Ele assina pratos soberbos, domina a perfeição, mostra habilidades excepcionais e um profundo conhecimento dos melhores produtos. No suntuoso ambiente, inspirado no Grand Trianon, cada prato de Christian LE SQUER é uma verdadeira obra de arte, brilhante*



A seleção 2016 foi enriquecida com 10 novos restaurantes com duas estrelas, como o **JY'S**, restaurante de Jean-Yves SCHILLINGER, em Colmar; **La Grande Maison**, de Joël ROBUCHON, em Bordeaux; **Villa René Lalique**, com Jean-Georges KLEIN, em Wingen-sur Moder; **1920**, em Megève, com Gatillon Julien; e **Paloma**, com Nicolas DECERCHI, em Mougins. Entre os novos duas estrelas, metade é de chefs parisienses que assumiram suas posições em 2015: l'**Abeille**, de Christophe MORET; **Le Gabriel**, de Jerome BANCTEL; **Histoires**, de Mathieu PACAUD; **Sylvestre**, de Sylvestre WAHID e **Le Grand Restaurant**, de Jean-François PIEGE. Isso mostra o talento e a maestria desses chefs, mas também a atratividade e a vitalidade da capital francesa. *"A atração dos chefs por Paris é um elemento marcante nessa seleção do Guia MICHELIN França 2016", diz Michael Ellis. "Sejam bistrôs ou restaurantes mais luxuosos, os chefs e os investidores continuam a acreditar em Paris para seus empreendimentos. Entre os 380 restaurantes que entram pela primeira vez no guia, 100 estão localizados em Paris. Esta é a prova de que Paris é mais do que nunca uma cidade onde os chefs continuam a investir."*

42 restaurantes obtiveram a primeira estrela na edição 2016 do Guia MICHELIN França. Os chefs, impulsionados pela riqueza e pela diversidade da agricultura local, oferecem uma cozinha de qualidade. Preocupados com o meio ambiente, eles continuam a favorecer as cadeias de fornecimento mais curtas, trabalhando com produtores locais. Atentos aos preços e às expectativas dos clientes, muitos chefs se esforçam em fazer uma cozinha de qualidade a preços moderados, como **La Table Merville**, de Toulouse, o **Initial**, em Caen, ou o **Château de Sable**, em Porspoder, no Finistère, restaurantes onde você pode almoçar por menos de 26 euros.

A nova geração continua a apostar no futuro da gastronomia francesa. De fato, muitos chefs jovens estão ganhando sua primeira estrela Michelin, como Angelo FERRIGNO,



Por fim, os inspetores também ressaltaram este ano a grande atratividade da culinária francesa em relação aos chefs estrangeiros, que vêm de todas as partes do mundo, a fim de se formar na França e depois abrir seus próprios restaurantes. Entre os sete novos restaurantes com uma estrela em Paris, três são de chefs japoneses, todos formados por chefs franceses: **Neige d'Été**, de Hideki NISHI; o **Pages**, de Ryuji TESHIMA, e o restaurante homônimo do chef **Nakatani**. Os chefs estrangeiros estão presentes igualmente, em diversas regiões francesas, como em Nice, onde o chef sul-africano Jan HENDRICK propõe, no seu restaurante **JAN**, uma cozinha francesa criativa e contemporânea; em Lyon, onde o **Passe Temps** é pilotado pelo chef coreano Younghoon LEE; ou também o **G.A. au Manoir Rétival** com o chef alemão David GOERNE.

O **Guia MICHELIN França 2016** estará disponível em todos os pontos de venda a partir de 5 de fevereiro por 24,90 euros.

Esta nova edição reúne 3.682 hotéis e pousadas e 4.347 restaurantes, incluindo:

- 600 restaurantes estrelados
 - 26 com três estrelas, incluindo 2 novos
 - 82 com duas estrelas, incluindo 10 novos
 - 492 com uma estrela, incluindo 42 novos
- 655 restaurantes Bib Gourmand, incluindo 111 novos
- 3.092 restaurantes com “une assiette”.

Sobre o Guia Michelin

Sempre à procura de novos restaurantes, os inspetores do Guia Michelin testam frequentemente todos os tipos de estabelecimentos e estilos de cozinha. Anônimos, eles se comportam como clientes comuns e pagam suas contas normalmente. Mas



As melhores mesas são destacadas com o Bib Gourmand ou com Estrelas, reconhecimento baseado na qualidade da cozinha e sempre avaliado de forma colegiada.

Conforto e serviço são indicados separadamente com símbolos específicos.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de viajantes. Essa missão do Guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do Grupo Michelin: oferecer a melhor maneira de ir mais longe.

A missão da Michelin, empresa líder na indústria de pneus, é contribuir para a melhoria da mobilidade das pessoas e das mercadorias de forma sustentável. Para isso, o Grupo Michelin fabrica e comercializa pneus para todos os tipos de veículos, de aviões a automóveis, passando pelos pneus para motocicletas e bicicletas, pneus para os equipamentos de mineração, de terraplanagem e de uso agrícola, assim como pneus para ônibus e caminhões. Michelin propõe também serviços informatizados de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com) e edita guias de turismo, de hotelaria e de gastronomia, assim como mapas e atlas rodoviários. O Grupo Michelin, cuja sede se localiza na cidade de Clermont-Ferrand, França, está presente em mais de 170 países, emprega 112,300 pessoas e tem 68 unidades de produção em 17 países diferentes. (www.michelin.com.br). O Grupo possui um Centro de Tecnologia encarregado pela pesquisa e pelo desenvolvimento com operações na Europa, na América do Norte e na Ásia. (www.michelin.com).

