



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

1 nouveau restaurant Deux Etoiles dans la sélection du Guide MICHELIN Portugal 2024

- **Avec Antiqvvm à Porto qui décroche Deux Etoiles MICHELIN, le Portugal compte désormais 8 établissements doublement étoilés**
- **4 nouveaux restaurants reçoivent Une Etoile MICHELIN, portant à 31 le nombre d'établissements de cette catégorie**
- **2 nouveaux restaurants sont distingués de l'Etoile Verte MICHELIN et 8 sont nouvellement récompensés par un Bib Gourmand.**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection 2024 du Guide MICHELIN Portugal. Illustrant l'essor de la scène gastronomique portugaise, c'est la première fois dans l'histoire du Guide MICHELIN que les nouveautés du pays sont présentées lors d'une Cérémonie exclusivement consacrée au Portugal. Celle-ci s'est déroulée le 27 février en Algarve, au NAU Salgados Palace & Congress Center de Guia, Albufeira.

Cette année, le Guide MICHELIN Portugal recommande un total de 167 restaurants, dont 30 nouveautés.

L'équipe internationale d'inspectrices et d'inspecteurs confirme que le Portugal vit un moment de grande maturité culinaire. Un dynamisme évident se fait sentir dans tout le pays – et pas seulement dans les grandes villes de Lisbonne et Porto –, illustré par l'apparition de nouvelles ouvertures ainsi que l'éclosion de propositions gastronomiques particulièrement intéressantes.

Les inspectrices et inspecteurs soulignent également le fait que de jeunes chefs, après avoir été formés dans de grands restaurants, osent créer leur propre entreprise. Ils notent enfin la multiplication de collaborations ainsi que l'augmentation notable du nombre de restaurants gastronomiques au sein d'hôtels, démontrant que la haute cuisine n'est pas simplement une offre supplémentaire au sein de leurs services, mais un véritable élément de différenciation.

GUIDE MICHELIN

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN commente : « Depuis plusieurs années, nos inspectrices et inspecteurs se réjouissent de constater la hausse constante du niveau de la scène gastronomique portugaise. Porté, entre autres, par de jeunes chefs locaux qui ont l'audace et le courage de lancer leur propre concept, ainsi que par des chefs plus installés, engagés de longue date dans la réécriture moderne de la cuisine lusophone, ce développement culinaire est tout simplement impressionnant. Terre de produits et de traditions ancrées, le Portugal n'en reste pas moins une destination où la créativité culinaire triomphe. Avec un nouveau restaurant doublement étoilé, ainsi que 4 nouveaux établissements étoilés et de nombreuses nouvelles tables référencées à travers tout le pays, notre palmarès 2024 illustre au meilleur niveau cette tendance ».

Un nouveau restaurant rejoint la famille des Deux Etoiles MICHELIN

Avec un nouvel ajout et la confirmation de tous les restaurants précédemment distingués par Deux Etoiles MICHELIN, 8 établissements sont mis en avant pour leur « cuisine excellente, qui vaut le détour ».

Antiqvvm, Porto

Le chef Vitor Matos est celui qui brille le plus dans cette édition. Il n'est pas surprenant qu'en plus de son travail remarquable derrière les fourneaux d'Antiqvvm, il vive un moment de grande plénitude culinaire avec l'ouverture de nouvelles entreprises et la mise en place de diverses collaborations sous sa tutelle gastronomique (chez Blind, Hool, 2Monkeys, Salão Nobre ou encore Onze).

À Antiqvvm, un restaurant qui se distingue par ses vues magnifiques sur le Douro et son emplacement unique dans le palais où se trouve le Museu Romântico, il met en lumière toute sa créativité, sa maîtrise technique et son expérience culinaire. Il révèle également son obsession particulière pour offrir des plats qui, tout en étant originaux, sont naturels et harmonieux, en communion avec les meilleurs produits de saison. Sa proposition invite les gourmets à faire un "tour du monde", au-delà de l'aspect purement gastronomique, car, comme il le souligne lui-même, il cherche à travers ses plats à "promouvoir les valeurs d'une cuisine culturelle, naturelle, évolutive, sociale et artistique".

4 nouveaux restaurants décrochent une Etoile MICHELIN

Le Guide MICHELIN Portugal 2024 confirme la croissance gastronomique du pays avec quatre nouveaux établissements distingués d'une Etoile MICHELIN. Le nombre total d'établissements dans cette catégorie s'élève désormais à 31.

2Monkeys, Lisbonne

Les chefs Vitor Matos et Francisco Quinta ont révolutionné l'offre gastronomique de Lisbonne avec ce restaurant situé à l'intérieur de l'hôtel Torel Palace Lisboa. Ici, l'expérience prend une nouvelle tournure puisqu'ils tentent de faire découvrir les saveurs du Portugal d'un point de vue créatif, le tout organisé autour d'un bar gastronomique. L'atmosphère, plus informelle, permet de nourrir un dialogue constant avec les convives.

Desarma, Funchal

Sur le toit de l'hôtel The Views Baía, à Funchal, se trouve un restaurant qui offre une vue magnifique sur le littoral et respire l'originalité. La proposition du chef Octávio Freitas met l'accent sur le splendide garde-manger de l'archipel de Madère.

Ó Balcão, Santarém

Dans cet établissement, qui rappelle une ancienne taverne, le chef Rodrigo Castelo défend l'essence de la cuisine du Ribatejo. Sa proposition valorise les produits de la région et recherche l'authenticité, en axant son travail sur la défense des espèces indigènes de la rivière. Cette approche a notamment amené le chef à prendre position contre l'utilisation d'espèces invasives qui perturbent l'équilibre naturel.

SÁLA de João Sá, Lisbonne

Dans ce qu'il considère comme sa maison, le chef João Sá invite ses hôtes à découvrir d'autres terres et d'autres saveurs, inspirées par les voyages des Portugais. Sa proposition oscille entre valorisation des produits locaux, très ancrés au Portugal, et ajout de subtiles touches exotiques, avec des clins d'œil particuliers au monde asiatique.

8 nouveaux Bib Gourmand et 2 Etoiles Vertes MICHELIN

Particulièrement plébiscité des gourmets en quête de restaurants de qualité à prix modérés, le Bib Gourmand célèbre cette année 32 établissements au Portugal, dont 8 nouveaux.

GUIDE MICHELIN

Les nouveaux promus sont : **Flora** (Viseu), **Inato Bistrô** (Braga), **Norma** (Guimarães), **Oliaias** (Figueira da Foz), **OMA** (Baião), **O Pastus** (Paço de Arcos), **Patio 44** (Porto) et **PODA** (Montemor-o-Novo).

En ce qui concerne les Etoiles Vertes MICHELIN, qui récompensent les initiatives et les engagements les plus remarquables en faveur de la gastronomie durable, la sélection de cette année présente un total de 5 établissements, dont 2 nouveaux : **Malhadinha Nova** (Albernoa), qui défend les traditions de l'Alentejo en s'engageant dans l'économie circulaire, et **Ó Balcão** (Santarém), qui a également été récompensé cette année par sa première Etoile MICHELIN et surprend par son travail sur les poissons de rivière, en essayant de maintenir l'équilibre fluvial de la région et d'éradiquer les espèces invasives.

21 nouveaux restaurants recommandés

En plus des établissements distingués d'une ou plusieurs Etoiles MICHELIN ou bien d'un Bib Gourmand, le Guide MICHELIN recommande également 96 établissements dont la qualité de la cuisine a séduit les inspectrices et inspecteurs. Illustrant l'excellence croissante de la scène gastronomique locale ainsi que son dynamisme porté par de nombreuses ouvertures à travers tout le pays, 21 adresses, parmi ces 96, sont de nouveaux ajouts. On y trouve des établissements qui font l'éloge des produits locaux, comme **O Palco** (Coimbra) ou **Horta** (Funchal), mais également des tables situées dans des hôtels ou de beaux domaines (**Quinta do Tedo Familia Geadas**, à Folgosa ; **Bomfim 1896 with Pedro Lemos**, à Pinhão ; **Blind**, à Porto ; **Vinha**, à Vila Nova de Gaia...) ou encore des concepts qui offrent un véritable voyage culinaire, comme **Ma** (Coimbra) ou **Downunder by Justin Jennings** (Lisbonne).

3 Prix Spéciaux

Soucieux de mettre en lumière les talents de la restauration dont le savoir-faire et la passion ont impressionné les inspectrices et inspecteurs, le Guide MICHELIN a distribué trois Prix Spéciaux.

• Prix MICHELIN du Jeune Chef - présenté par Makro

Rita Magro, qui est la cheffe résidente du restaurant **Blind** sous la tutelle du chef primé Vitor Matos, a attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs à la fois pour sa proposition culinaire qui ne manque pas de personnalité, mais aussi pour son abnégation et sa détermination quotidiennes à conduire des améliorations constantes dans la conception de ses plats.

• Prix MICHELIN du Service

The Yeatman, situé à Vila Nova de Gaia et doublement étoilé dans l'édition 2024 du Guide, est l'un des restaurants les plus luxueux de la région de Porto. C'est là que s'illustre le travail quotidien de **Pedro Marques**, un homme passionné d'hospitalité et qui a su inculquer à son équipe, par son leadership, les valeurs de la profession pour enrichir le récit gastronomique que le chef veut transmettre au convive.

• Prix MICHELIN de la Sommellerie - présenté par NX Wines & Spirits

Choisir le vin qui s'accorde avec un plat et en intensifie les saveurs n'est pas une tâche facile. **Leonel Nunes**, le sommelier du restaurant Deux Etoiles MICHELIN **Il Gallo d'Oro** (Funchal), le fait à la perfection. Sa capacité à enrichir l'excellente cave du restaurant avec des bouteilles uniques et à trouver des vins de Madère capables de raconter des histoires contribue à améliorer la proposition gastronomique déjà excellente du chef Benoît Sinthon.

La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Portugal complète celle des restaurants et est disponible, gratuitement, sur le site et l'application du Guide MICHELIN. Cette sélection présente des hébergements de caractère uniques au Portugal et dans le monde entier. Chaque hôtel a été choisi par l'équipe de sélection du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires, et tous peuvent être réservés directement sur le site et l'application mobile du Guide MICHELIN. Parmi les établissements les plus remarquables de cette sélection au Portugal, on trouve des petits hôtels intimes et de charme, comme **le Solar Egaz Moniz Charming House** ou **le Sublime Comporta**, ainsi que des établissements uniques de la collection "Plus", comme **le Vila Foz Hotel & SPA**, **le Tivoli Avenida Liberdade Lisboa** ou **le Bela Vista Hotel & SPA**. Référence dans le monde de la gastronomie, le Guide MICHELIN établit désormais un nouveau standard pour les hôtels. Visitez le site du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application mobile gratuite sur votre téléphone pour découvrir toutes les sélections du Guide MICHELIN et réserver des hôtels et des restaurants inoubliables.

Téléchargez l'application mobile du Guide MICHELIN :





GUIDE MICHELIN

La sélection du guide MICHELIN Portugal 2024 en un coup d'œil :

167 établissements sélectionnés :

- 8 restaurants Deux Etoiles MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 31 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont 4 nouveaux)
- 5 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 2 nouveaux)
- 32 restaurants Bib Gourmand (dont 8 nouveaux)
- 96 restaurants recommandés (dont 21 nouveaux)

La sélection du Guide MICHELIN Portugal est disponible gratuitement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN (pour IOS et Android), ainsi qu'en version papier.

Michelin tient à remercier Turismo de Portugal et Turismo do Algarve pour leur soutien institutionnel dans l'organisation du Gala du Guide MICHELIN Portugal 2024.

Michelin remercie également ses partenaires privés pour leur soutien : NXHOTELARIA, MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THEFORK, SOLAN et SONDER.

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer durablement la mobilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

X @MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris