



Novo guia MICHELIN

O guia chegará ao Brasil em março de 2015

A Michelin anuncia o próximo lançamento de uma nova edição do guia MICHELIN dedicado às cidades brasileiras de Rio de Janeiro e São Paulo, cuja seleção se dará a conhecer em março de 2015. Trata-se do primeiro guia MICHELIN para cidades sul-americanas.

Os inspetores do guia MICHELIN encontram-se neste momento no Brasil a descobrir o panorama gastronómico das cidades de Rio de Janeiro e São Paulo, com o fim de oferecer aos leitores uma seleção dos melhores restaurantes e hotéis das duas cidades a partir de março de 2015.

Com este novo título, o 25º da coleção internacional dos guias MICHELIN, os leitores vão poder conhecer, independentemente do seu orçamento, dos seus gostos ou dos seus desejos, uma gastronomia subtil e diversa, que se baseia num rico património culinário fundamentado na variedade de produtos locais e numa destacável qualidade.

Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN, comentou: “Estamos especialmente orgulhosos do lançamento deste novo título, inédito na história do guia MICHELIN. O palco gastronómico brasileiro não parou de se desenvolver nos últimos anos, liderado por chefes particularmente criativos. Além disso, adquiriu um grande atrativo para os cozinheiros estrangeiros, ávidos por descobrir produtos, tradições e estilos de cozinha únicos no mundo. Ponta de lança deste desenvolvimento, Rio de Janeiro e São Paulo encontram-se atualmente entre os grandes focos da gastronomia mundial. A criatividade, a curiosidade, a abertura cultural que emana destas duas cidades, alimentam continuamente uma das gastronomias mais dinâmicas do mundo. Igualmente, hoje em dia, estas urbes são pontos de encontro ineludíveis no panorama culinário internacional. Estamos impacientes por realizar esta seleção para mostrar aos nossos leitores do guia MICHELIN a gastronomia destas duas metrópoles”.

Há mais de um século que a coleção de guias MICHELIN propõe aos seus leitores uma seleção dos melhores restaurantes, hotéis e estabelecimentos de turismo rural de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 24 países em quatro continentes.

Sempre procurando novos endereços e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provam todos os dias todo o tipo de estabelecimentos e estilos de cozinha. Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas contas. São profissionais que avaliam cada prato segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem em consenso. Conforto e serviço classificam-se por separado numa escala de ☞ a ☞☞☞☞☞.

Com o guia MICHELIN *Rio & São Paulo*, o primeiro para o subcontinente sul-americano, o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de viajantes nas suas deslocações. Esta missão do guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do Grupo Michelin: oferecer “a melhor forma de avançar”.

*A missão da **Michelin**, líder do setor do pneu, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões. A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 111.200 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 países diferentes. O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

