

O guia MICHELIN *Washington D.C.*

O guia vai chegar a Washington no próximo mês de outubro

A Michelin anuncia a preparação do seu primeiro guia dedicado a Washington, a capital estadunidense. O guia MICHELIN Washington D.C. será a 29ª edição da coleção internacional de guias. Com este novo destino já são quatro as cidades dos Estados Unidos que os inspetores do guia MICHELIN percorrem para selecionar os melhores estabelecimentos, depois de Nova-Iorque, São Francisco e Chicago.

“Tenho o prazer de anunciar que a capital estadunidense fará parte a partir de agora das cidades do país que abrange o guia MICHELIN”, declarou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “Washington é uma das cidades mais cosmopolitas do mundo, com um passado único que inclui, entre outras coisas, uma rica tradição culinária que continua a evoluir com novos e apaixonantes estabelecimentos”.

Embora a primeira edição do guia MICHELIN *Washington D.C.* só recopile os restaurantes situados dentro do distrito, as próximas edições abrangerão uma zona mais vasta.

“Depois de Seul, Singapura e Shanghai, Washington é a quarta cidade que ampliamos este ano”, refere com orgulho Claire Dorland-Clauzel, membro do comité executivo do Grupo Michelin, diretora de marcas e relações externas. “O desenvolvimento internacional é um sinal de força para a gastronomia mundial: graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para promover o panorama culinário internacional e criar um grande valor tanto para os habitantes das zonas com estabelecimentos selecionados como para os turistas”.

“Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo, o que permite oferecer-lhes um serviço global de alto valor acrescentado”, conclui Dorland-Clauzel.

O novo guia MICHELIN *Washington D.C.* vai estar à venda no dia 13 de outubro de 2016.

Sobre o guia MICHELIN

Graças ao seu sistema de seleção uniforme e rigoroso, o guia MICHELIN é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente as estradas à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas pelos inspetores MICHELIN no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a



relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. A sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Em finais do século XIX, a companhia patenteou o pneu, que foi um marco para a mobilidade, permitindo aos automobilistas demorar menos tempo num mesmo trajeto. Pouco depois, para animar os viajantes a desfrutar dos benefícios da nova mobilidade, ajudando-os a se orientarem ao mesmo tempo, a Michelin criou os guias e mapas pormenorizados. Neste sentido, a publicação da Michelin mais reconhecida no mundo é o guia MICHELIN.

*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin 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

