

## Michelin anuncia os vencedores dos prémios European Young Chef Award e European Chef Mentor Award

*Os chefs Niall Keating e Christian Constant receberam os prémios atribuídos pela Michelin numa noite excepcional, que reuniu mais de 120 chefs em Budapeste*

A Michelin anuncia os vencedores dos prémios *European Young Chef Award* e *European Chef Mentor Award*, apresentados pela primeira vez pelo Grupo, numa noite excepcional, que contou com a presença de mais de 120 chefs provenientes de toda a Europa.

Como reconhecimento do seu compromisso profissional, estes prémios foram atribuídos de forma totalmente independente por um júri de inspetores presidido por Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

O chef inglês de vinte e seis anos, Niall Keating, cujo restaurante **The Dining Room**, em Whatley Manor, situado em Malmsbury, recebeu 🌟 no guia MICHELIN Great Britain & Ireland 2018, venceu o *European Young Chef Award 2018*. "Jovem, particularmente talentoso e prometedor, estamos encantados com a escolha de Niall Keating", comenta Michael Ellis. "A sua personalidade e a sua vasta experiência, tanto na Grã-Bretanha como internacionalmente, conquistaram-nos".

O galardão *European Chef Mentor Award 2018* foi atribuído a Christian Constant, chef do restaurante **Le Violon d'Ingres**, em Paris, que conta com 🌟 no guia MICHELIN France. "Um chef carismático, com uma brilhante carreira profissional, Christian Constant formou e inspirou toda uma geração de chefs que agora lidera as suas próprias equipas, graças ao entusiasmo com que transmite o seu conhecimento e o seu amor pelos melhores produtos. A sua paixão, generosidade e proximidade são qualidades merecedoras da nossa admiração!", afirma Michael Ellis.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 31 países em que está presente. Mostruário 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 pessoas nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.



*A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De gual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 114 100 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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