

# **GRANDE FESTA DOS BIB GOURMAND ESPANHA & PORTUGAL 2019**

## **A MICHELIN E A MAHOU VOLTAM A UNIR FORÇAS PARA PRESTAR UMA MERECEIDA HOMENAGEM AOS BIB GOURMAND DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2019, NO MAHOU URBAN FOOD FESTIVAL.**

Criado há 22 anos, o pictograma Bib Gourmand reconhece o trabalho levado a cabo pelos restaurantes, selecionados pelos inspetores do Guia MICHELIN, que oferecem a melhor relação qualidade-preço por menos de 35 € em Espanha, e por menos de 30 € em Portugal. Representados pela cara do boneco da Michelin a lambe os lábios, estes restaurantes tornaram-se num símbolo de qualidade e, sobretudo, numa aposta segura para o comensal. Com esta categoria, o Guia MICHELIN mostra, claramente, que se dirige a todo o tipo de leitores, e que é indicado para todas as ocasiões. O êxito alcançado pelo Bib Gourmand reflete-se, ano após ano, na crescente preocupação dos empresários da restauração em oferecer uma cozinha de qualidade e acessível a todos os orçamentos, incluindo os mais ajustados.

Mais uma vez este ano, a Michelin elegeu como companheiro de viagem a Mahou San Miguel, pela sua contribuição para o impulsionar do turismo gastronómico e pelo seu compromisso com a hotelaria enquanto como sector chave da nossa sociedade, e como uma das áreas que melhor nos representam em todo o mundo.

A homenagem, que se realizou hoje, no Museu dos Caminhos de Ferro de Madrid, no âmbito do evento gastronómico MUFF da Mahou, representa o reconhecimento da Mahou e da Michelin da importância da gastronomia para a economia, a cultura e o lazer. No evento, reuniram-se mais de 180 chefs dos 285 restaurantes Bib Gourmand selecionados no Guia MICHELIN 2019, que receberam as jalecas Bragard Bib Gourmand, assim como a placa Bib Gourmand MICHELIN, elemento decorativo que permite identificar os restaurantes que exibem esta distinção no Guia MICHELIN.

Com esta festa, transformada em momento de descontração e reencontro com amigos e colegas de profissão, a MICHELIN quer estimular os restaurantes Bib Gourmand a prosseguir neste caminho, porque são eles a base que sustenta o bom momento que vive a gastronomia de Espanha e de Portugal, cuja importância económica e social cresceu de forma exponencial nos últimos anos.

Desde que os irmãos André e Édouard Michelin lançaram, em França, a primeira edição do Guia MICHELIN, em 1900, com o intuito de proporcionar informações úteis aos condutores, a publicação evoluiu até tornar-se na referência gastronómica a nível mundial. Atualmente, o Guia MICHELIN, através das suas recomendações, análises e conselhos, juntamente com a segurança e as prestações dos pneus Michelin, permite aos utilizadores viver a mais completa experiência nas suas viagens por estrada.

### **Sobre o Guia MICHELIN**

*O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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 viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.*

### **Sobre a MICHELIN**

*A Michelin ambiciona melhorar de forma 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 eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

