

# **GWENDAL PoulleNec ENvia Mensagem DE APOIO AO SECTOR GASTRONÓMICO**

**GWENDAL PoulleNec, DIRETOR INTERNACIONAL DOS GUIAS MICHELIN, TRANSMITE O APOIO AO SECTOR GASTRONÓMICO E ANUNCIA O FIRME COMPROMISSO DE TODAS AS EQUIPAS ENVOLVIDAS PARA ENFRENTAR OS DESAFIOS NECESSÁRIOS PARA CONTRIBUIR PARA UMA RÁPIDA RECUPERAÇÃO.**

No difícil contexto social e económico atual, devido à pandemia da COVID-19, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, quis dirigir-se, uma vez mais, ao sector da restauração. Após uma reflexão sobre como esta crise afeta a sociedade, Gwendal Poullennec transmitiu todo o apoio das equipas que trabalham na seleção internacional do Guia MICHELIN em todos os países em que marca presença, e o seu total para contribuir para a recuperação e para o regresso à normalidade.

### **Mensagem de Gwendal Poullennec**

*“A crise sanitária que estamos a atravessar afeta-nos a todos. E fá-lo a nível cultural, económico e pessoal. Altera o nosso comportamento, muda o nosso estilo de vida e leva-nos a todos a refletir sobre como será depois o mundo.*

*Estou ciente dos difíceis momentos que estão a enfrentar os profissionais da restauração e os chefs de todo o mundo. Muitos, e com razão, estão preocupados com os seus negócios, apostas pessoais em que depositaram toda a sua força, todas as suas convicções e todo o seu compromisso para com os mesmos. E, apesar disso, são muitos os que desenvolveram iniciativas criativas e generosas para ajudar e apoiar os serviços de saúde e essenciais. Sabemos disso, e estamos-lhe muito gratos.*

*A seleção internacional do Guia MICHELIN compreende 32 países, e, através dos nossos inspetores locais, avaliamos a diversidade e a dimensão da crise que estamos a atravessar. Em cada país afetado pela pandemia, as nossas equipas estão totalmente comprometidas para manter a comunicação essencial com o sector. Graças às nossas equipas, em cada região, estaremos na disposição de tomar as decisões apropriadas de acordo com o ambiente local, à medida que a recuperação vá tomando forma.*

*Porém, o que hoje gostaria de transmitir é que, onde quer que estejam, e independentemente do tipo de restaurante, trabalharemos em conjunto com as nossas equipas locais de inspetores de modo a que possamos assegurar-nos de que a situação regressa à normalidade da forma mais rápida e segura possível. Sabemos que o caminho de regresso à recuperação será gradual. Mas, por favor, podem estar seguros de que estaremos aqui para ajudar-vos a avançar a cada passo.*

*A razão de ser do Guia MICHELIN é recomendar restaurantes, não somos críticos. Sempre quisemos encontrar restaurantes que sirvam boa comida, descobrir novos talentos e aproximar estes restaurantes dos comensais que desfrutam da gastronomia. É o que sempre temos feito, e o que continuaremos a fazer, tendo em conta a excepcional situação que atravessamos: durante o tempo que*

*dures a recuperação, seremos flexíveis, sensatos, respeitadores e realistas; estaremos aqui para apoiar-vos, promover-nos, dar-vos a conhecer e motivar-vos.*

*E, para sermos tão eficientes quanto possamos na nossa missão de voltar a ligar os comensais aos vossos restaurantes quando estes regressem à atividade, assim como para obter seleções equitativas e consistentes para 2021, tiraremos o máximo partido dos nossos sites na Internet e dos nossos serviços digitais. Não há motivo para preocupação, as Estrelas Michelin, assim como todas as nossas distinções, terão o mesmo significado em 2021, como sempre o fizeram.*

*Sabemos que, nas próximas semanas, ou meses, a indústria enfrentará enormes desafios para regressar à normalidade. Contudo, confiamos na recuperação, graças ao nosso profundo conhecimento da história e do panorama gastronómico locais, assim como à comunicação diária com todos vós e com a nossa comunidade gastronómica. Sabemos que os chefs não perderam o seu talento, e que os clientes voltarão, juntamente com os nossos dedicados inspetores, para desfrutar de pratos maravilhosos. A cozinha nunca esteve tão presente nas nossas mentes como neste momento.*

*Os restaurantes são a alma das nossas cidades e vilas, o coração das nossas comunidades. As pessoas quererão voltar a usufruir dos restaurantes, e nós ajudá-los-emos a fazê-lo. Sei que, durante esta época de crise, muitos clientes se adaptaram à situação e continuaram a demonstrar a sua paixão pela gastronomia, só que de uma forma diferente. Creio que os clientes entendem a situação, e estou convencido de que, efetivamente, quererão contribuir para a criação da restauração do amanhã e de um panorama gastronómico mais sustentável.*

*Estou consciente das vossas capacidades e criatividade para adaptar os negócios, confio na vossa sensibilidade para satisfazer as expectativas dos clientes e estou convicto de que tomarão as melhores decisões para os vossos restaurantes. Em qualquer dos casos, podem estar certos de que estaremos ao vosso lado, ouvindo, partilhando e dando ânimo.*

*Obrigado a todos, esperamos ver-vos e, breve”.*

#### **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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).