28/1/2021

*GUIA MICHELIN SUÍÇA 2021
APRESENTADO A 2 DE FEVEREIRO*

**O GUIA MICHELIN SUÍÇA REVELARÁ A SUA NOVA SELEÇÃO DE RESTAURANTES GALARDOADOS COM UMA OU MAIS ESTRELAS, E COM AS DISTINÇÕES BIB GOURMAND OU “O PRATO MICHELIN”, NO PRÓXIMO DIA 2 DE FEVEREIRO.**

Devido à atual situação sanitária, o anúncio da nova seleção do Guia MICHELIN Suíça 2021, que terá lugar no próximo dia 2 de fevereiro, não poderá ser levado a cabo num evento físico, antes será desvendado através das plataformas digitais do Guia MICHELIN. A nova seleção estará disponível exclusivamente em formato digital, e oferecerá aos utilizadores conteúdos enriquecidos através da aplicação do Guia MICHELIN e na sua página na Internet: [guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com).

“Apesar da crise sem precedentes que está a afetar o sector da restauração, o panorama culinário suíço deu mostras de um elevado nível de compromisso, energia e criatividade. Tendo em conta o nível de exigência dos nossos leitores, os inspetores do Guia MICHELIN continuaram com o seu trabalho de campo e ficaram muito impressionados com as propostas culinárias que descobriram”, afirma Gwendal Poullenec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

A decisão de lançar um guia exclusivamente em formato digital permitiu às equipas de inspetores adaptarem-se e permanecerem em todo os momentos no terreno e durante um longo período de tempo, sem renunciar à metodologia que caracteriza o Guia MICHELIN desde há 120 anos.

***Sobre o Guia MICHELIN***

*O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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)*).*