



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 7 de outubro de 2021

### Guia MICHELIN simplifica a apresentação das suas seleções de restaurantes

- Evolução digital do Guia MICHELIN simplifica a forma de apresentar os estabelecimentos incluídos nas suas plataformas
- Desaparecem a distinção e o pictograma 'O prato MICHELIN', embora os restaurantes pertencentes a esta categoria continuem a figurar como recomendados pelo Guia

Desde há mais de um século, o Guia MICHELIN tem mantido o seu inquebrantável compromisso de guiar os amantes da gastronomia e os viajantes de todo o mundo até aos melhores restaurantes. Fiel a esta ambição, e com o objetivo de colocar à disposição dos leitores as suas recomendações, o Guia MICHELIN não deixou de evoluir e de transformar-se ao longo do tempo, adaptando-se também às novas plataformas digitais para continuar a liderar o sector.

A presença em redes sociais, juntamente com o maior protagonismo do site e da aplicação do Guia MICHELIN, tornam possível que os seus conteúdos cheguem a um maior número de utilizadores, e que estes possam programar as suas viagens, e descobrir e reservar com maior facilidade os estabelecimentos que melhor se adaptem às suas necessidades. Por outro lado, além das referências dos inspetores Michelin, os utilizadores do Guia também contam com as avaliações dos próprios comensais, artigos editoriais, filtros de procura temáticos ou serviço de reservas online. Com todas estas ferramentas ao seu alcance, o Guia MICHELIN garante aos utilizadores que cada experiência é única.

Para simplificar a apresentação das suas seleções, e partilhar a melhor e mais relevante informação, e dado que a presença de um restaurante na seleção do Guia já indica a sua qualidade gastronómica, a partir de agora desaparecem a distinção e o pictograma 'O prato MICHELIN'. Uma medida que não terá qualquer impacto na presença dos restaurantes destacados dentro dessa categoria do Guia MICHELIN, que se manterão nas diferentes plataformas como restaurantes recomendados pelos inspetores com base na qualidade da sua cozinha. Além disso, os estabelecimentos poderão indicar a sua inclusão no Guia através de novo kit de comunicação proporcionado pela Michelin.

Com esta evolução é reforçada a solidez das distinções do Guia, assegurando-se que cada uma delas é realmente diferenciadora. Assim, as Estrelas MICHELIN indicam as melhores experiências culinárias; a Estrela Verde MICHELIN destaca os restaurantes que dão mostras do seu compromisso com uma gastronomia mais sustentável; e os Bib Gourmand representam os estabelecimentos com a melhor relação qualidade-preço.

Todas estas categorias continuarão a aparecer no Guia, para indicar aos clientes o que podem encontrar em cada estabelecimento, especialmente naqueles que contam com uma ou várias Estrelas MICHELIN. Os reconhecidos com uma Estrela representam "uma cozinha de grande nível. Merece a pena parar!"; os que possuem duas Estrelas resumem-se como "uma cozinha excepcional. Merece um desvio!"; e os que contam com 3 Estrelas antecipam "uma cozinha única. Justifica a viagem!".



Junto a estes continuarão a aparecer como recomendados muitos outros restaurantes, mas já sem o distintivo 'O prato MICHELIN'. O mero facto de um estabelecimento estar selecionado pelo Guia MICHELIN já indica que figura entre os melhores do mundo.

#### **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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

**+34 609 452 532**

**[angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**

**[www.michelin.es](http://www.michelin.es)**

 **[@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

**Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA**