



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 30 de março de 2022

Guia MICHELIN apresenta primeira seleção no Dubai em 2022

- Primeiríssimo Guia MICHELIN no Médio Oriente
- Destino turístico com grande variedade de culturas culinárias
- Seleção será dada a conhecer em junho de 2022

Terra com residentes de mais de duzentas nacionalidades, o Dubai foi, historicamente, um porto comercial do Golfo Pérsico, antes de tornar-se num dos destinos mais procurados pelo turismo internacional. Hoje, o Dubai desenvolveu uma apelativa cultura gastronómica, cujas influências se inspira nas cozinhas do mundo inteiro, sem esquecer as especialidades árabes próprias dos Emiratos.

“Estamos encantados por anunciar que o Dubai vai juntar-se à família do Guia MICHELIN. Já está em ação uma equipa composta por inspetores e inspetoras, com vista a apresentar uma primeira seleção de restaurantes em junho deste ano”, anuncia Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Estamos interessados em destacar o melhor da oferta gastronómica do Dubai, por forma a refletir não só o refinamento e a sofisticação que dão fama à cidade, e fazem brilhar este destino no mundo inteiro, mas, também, a grande diversidade dos tipos de cozinha oferecidos, graças ao dinamismo e à história deste território”.

No Dubai, os grandes contrastes entre tradição e modernidade estão refletidos não só nas suas maravilhas arquitetónicas, em que arrojadas edificações coincidem com mercados locais de grande autenticidade, mas, também, na mescla de culturas culinárias, em que heranças dos Emiratos e Médio Oriente se combinam com ofertas internacionais, tudo inspirações culinárias interpretadas por chefs de enorme talento.

Issam Kazim, responsável máximo pelo Departamento de Economia e Turismo do Dubai, comenta: *“O Dubai é um, destino preferido pelos turistas de todas as nacionalidades. Este anúncio é o reconhecimento do emergir do Dubai enquanto local de encontro gastronómico. Este evento está em linha com as nossas aspirações: mostrar a atração do Dubai, tanto para desfrutar como para trabalhar, ou, ainda, para instalar-se aqui em permanência. O panorama culinário local, que exhibe centenas de restaurantes com ofertas culinárias muito variadas (da street food à cozinha muito refinada), vai beneficiar, assim, da experiência do Guia MICHELIN, que, por seu turno, poderá descobrir a grande criatividade e a natureza multicultural deste panorama gastronómico. Estamos ansiosos por conhecer a próxima seleção de restaurantes do Guia no Dubai”.*

Esta seleção de restaurantes do Dubai será estruturada segundo a metodologia universal e tradicional do Guia MICHELIN, aplicada pelos seus inspetores. Será, por isso, concentrada em função de cinco critérios principais de avaliação da qualidade culinária de um restaurante: qualidade das matérias-primas, destreza das técnicas culinárias, harmonia de sabores, personalidade do chef na cozinha, e regularidade da oferta no tempo e nos menus propostos. É a mesma metodologia aplicada em qualquer outro destino em que o Guia MICHELIN realiza seleções de restaurantes, com o intuito de



garantir aos gourmets as mesmas recomendações qualitativas e de exigência, baseadas nos mesmos critérios.

O Guia MICHELIN destaca os restaurantes segundo um sistema de distinções, das quais as mais célebres e conhecidas são as Estrelas MICHELIN. É concedida uma Estrela MICHELIN a um restaurante com “uma cozinha de grande nível. Merece a pena parar!”; duas Estrelas MICHELIN são para um restaurante com “uma cozinha excepcional. Merece um desvio!”; e, finalmente, as três Estrelas MICHELIN são reservadas a restaurantes com “uma cozinha única. Justifica a viagem!”.

Além das Estrelas MICHELIN, a seleção incluirá, igualmente, os populares Bib Gourmand, que indicam restaurantes que oferecem uma relação qualidade-preço particularmente interessante.

A seleção do Guia MICHELIN Dubai 2022 estará disponível online, na página da Internet do Guia MICHELIN: guide.michelin.com. E, também, na sua aplicação, disponível gratuitamente para sistemas iOS e Android, em que os utilizadores podem refinar a sua busca de acordo com a sua localização, o estilo de cozinha procurado e os serviços particulares oferecidos, para, assim, encontrarem o lugar perfeito segundo as suas preferências.

O Guia MICHELIN está, atualmente, presente em 35 destinos geográficos. Um destino coberto pelo Guia MICHELIN pode ser uma cidade, uma região ou um país, objeto de visitas regulares por parte dos nossos inspetores, durante as quais avaliam os restaurantes para estabelecer uma seleção anual. A partir de agora, ofereceremos aos amantes da boa mesa o destino número 36: Dubai.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 31 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 diferentes 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 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA