



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 11 de abril de 2022

## Guia MICHELIN chega à Estónia

- Primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN nos países bálticos
- Destino oferece um abundante panorama gastronómico e fortes tradições culinárias
- Seleção inaugural apresentada a 25 de maio

A Michelin tem o prazer de anunciar que o primeiro Guia MICHELIN Estónia será apresentado no próximo dia 25 de maio de 2022. Os inspetores da Michelin têm estado a acompanhar a cena culinária da Estónia nos últimos anos, e estão encantados por anunciar que a sua mais recente seleção alcança um total de 37 destinos recomendados pelo Guia MICHELIN.

*“Desde a sua primeira publicação, há mais de 120 anos, a missão do Guia MICHELIN manteve-se inalterada: partilhar com os gourmets e viajantes os melhores locais do mundo para comer. No seio da coleção dos Guias MICHELIN, a Estónia é um desses destinos singulares, cujo panorama gastronómico – que, maioritariamente, está por descobrir – é testemunha de fortes tradições culinárias e inspirado em múltiplas influências. Sob o impulso de chefs vanguardistas, comprometidos com a sua herança culinária, ao mesmo tempo que adotam uma abordagem mais moderna, para imaginar novas experiências à mesa, a cena gastronómica da Estónia distingue-se pela sua abundância. Durante muito tempo, os nossos inspetores percorreram o país em busca dos melhores restaurantes, e examinando o seu panorama gastronómico. Esperamos poder partilhar muito em breve a nossa primeira seleção de restaurantes com todos os amantes da gastronomia”,* comentou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Situada no Golfo da Finlândia, no coração da região báltica, a Estónia é ponto de união entre as culturas escandinavas, da Europa de Leste e da Europa Central. A capital do país, Talin, Património da Humanidade pela Unesco, e que conta com uma das cidades medievais mais belas e mais bem conservadas do norte da Europa; os bosques, que cobrem três quartis do país; as suas 2222 ilhas; os seus 3800 quilómetros de costa; e os inúmeros lagos que desenham uma geografia única – tudo isto ajudou a dar forma a um interessante panorama culinária. O gosto pela diversidade, pelos produtos artesanais e pelos ingredientes locais também exerce grande influência nos restaurantes da Estónia e nos seus ambiciosos jovens chefs.

Andres Sutt, Ministro do Empreendimento e Tecnologias de Informação da Estónia, afirmou: *“A Estónia deu um importante passo para ligar de forma mais estreita a nossa cultura gastronómica com a Europa. No campo da gastronomia, o impacto é tão grande como o de um Óscar no mundo do cinema. Entrar para a família MICHELIN tornar-nos-á mais conhecidos, mais compreendidos e mais visíveis no panorama internacional, além de permitir-nos destacar os nossos valores e a nossa singularidade. Uma cultura culinária de classe mundial é uma das razões mais importantes para viajar. Também é um dos motivos mais comuns para regressar uma e outra vez. Gostaria de agradecer à equipa de Visit Estonia por tornar possível esta cooperação. A seleção do Guia MICHELIN terá um impacto duradouro no turismo da Estónia, nas suas exportações e na sua reputação”.*



A seleção de restaurantes da Estónia foi elaborada pelos inspetores do Guia MICHELIN, trabalhadores profissionais e independentes, que fazem as suas recomendações com base almoços e jantares anónimos. Esta primeira seleção de restaurantes estonianos reflete a qualidade da cena gastronómica local, e pode incluir restaurantes com Estreas MICHELIN, estabelecimentos Bib Gourmand e direções com Estrela Verde MICHELIN.

A seleção completa do Guia MICHELIN Estónia 2022 estará disponível no site oficial do Guia (<https://guide.michelin.com>) e através da aplicação do Guia MICHELIN, gratuita para dispositivos iOS e Android, onde os utilizadores podem localizar restaurantes em função da sua localização, do tipo de cozinha ou de outras características adicionais:



#### **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](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

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

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

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