



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 12 de maio de 2022

Toronto representa Canadá no Guia MICHELIN

- Toronto é o primeiro destino canadense do Guia MICHELIN
- Seleção será difundida no outono
- Inspectores destacam os sabores locais e as influências internacionais deste panorama gastronómico

O Guia MICHELIN e a Destination Toronto anunciam a apresentação de uma seleção de Toronto, primeiro destino canadense do Guia MICHELIN.

Inaugura-se um novo capítulo em Toronto, onde podem ser degustadas influências cosmopolitas e vividas incomparáveis experiências gastronómicas. Nesta cidade, implementam-se grandes chefs, e os talentos emergentes cultivam, igualmente, a sua singular arte culinária, graças a produtos locais, típicos de Ontário.

A primeira seleção do Guia MICHELIN Toronto, que será dada a conhecer no próximo outono, assinalará os melhores restaurantes da urbe canadense. Os inspetores poderão atribuir, como nas outras seleções do Guia, a categoria de Estrela MICHELIN (uma, duas ou três), para uma qualidade de cozinha particularmente assinalável; a distinção Bib Gourmand, para os restaurantes que ofereçam uma cozinha de qualidade a preços moderados; ou a Estrela Verde MICHELIN, para os estabelecimentos focados numa gastronomia mais sustentável e positiva.

Meticulosos na manutenção do seu anonimato, por forma a poderem apresentar, no outono, uma seleção exaustiva e independente, os inspetores do Guia MICHELIN iniciaram as suas visitas à região, as quais prosseguirão no decurso dos próximos meses. Como é habitual, os inspetores desenvolvem o seu trabalho sob o mais estrito anonimato, e pagam pessoalmente as suas contas, para garantir que são tratados como qualquer outro cliente.

“Pela primeira vez, o Guia MICHELIN chega ao Canadá, e os nossos inspetores estão encantados por conhecer a impressionante paisagem culinária de Toronto”, refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Esta seleção da maior cidade do Canadá, a primeira deste país, refletirá os seus sabores locais, as influências internacionais e a criatividade única, que fazem do panorama gastronómico de Toronto uma referência para os viajantes de todo o mundo”.

“O panorama culinário de Toronto é tão diversificado quanto a própria cidade. A futura publicação do Guia MICHELIN permitirá celebrar o nosso património gastronómico”, declara Scott Beck, Presidente e Diretor Geral da Destination Toronto. “Trata-se de um meio formidável para dar a conhecer os nossos talentos culinários a um novo público, oriundo dos mais diversos países. Estamos muito orgulhosos por nos associarmos ao Guia MICHELIN e aos nossos parceiros da Destination Ontario e da Destination Canada, com o intuito de apresentar, pela primeira vez, um Guia MICHELIN do Canadá”.



O Guia MICHELIN segue, em permanente evolução, os destinos culinários do mundo, e trabalha regularmente com as diferentes entidades de turismo. Para esta seleção, o Guia MICHELIN colaborou com a Destination Toronto, a Destination Ontario e a Destination Canada. O processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser totalmente independente. Cada projeto de expansão para um novo destino inspira-se no talento dos chefs locais, que elevam o seu panorama culinário a um elevado nível de qualidade, graças à sua entrega e à sua competência.

Assim, a seleção do Guia MICHELIN Toronto será realizada seguindo a histórica metodologia do Guia, baseada em cinco critérios universais, para avaliar a qualidade da cozinha dos restaurantes, com a finalidade de garantir a equidade de critérios nas seleções de todo o mundo.

As novas seleções de restaurantes serão adicionadas à seleção de hotéis excepcionais de Toronto, estabelecida pela [Tablet Hotels](#), os especialistas em hotelaria do Guia MICHELIN.

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 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