

Lisboa, 19 de julho de 2022

## Guia MICHELIN chega a Vancouver



- Vancouver junta-se a Toronto como destino canadiano do Guia MICHELIN
- Inspectores do Guia Michelin já efetuam o seu trabalho de campo para encontrar joias culinárias

A Michelin e a Destination Vancouver anunciam o Guia MICHELIN Vancouver, a mais recente seleção do [Guia MICHELIN](#). Vancouver acolhe uma vibrante cena culinária, onde exercem o seu talento tanto chefs reputados, como jovens profissionais ansiosos por aperfeiçoar a sua arte. As equipas dos restaurantes da cidade estão comprometidas em trabalhar com um amplo leque de produtos de alta qualidade, entre os quais se incluem frutas e verduras, ou carnes e mariscos, produzidos localmente e de forma sustentável.

A primeira seleção do Guia MICHELIN Vancouver, que será apresentada no outono, dará a conhecer os restaurantes mais destacados da cidade, e também distinguirá profissionais excecionais. Os igualmente famosos, porém anónimos, inspetores do Guia atribuirão as emblemáticas Estrelas MICHELIN aos restaurantes que ofereçam uma cozinha especialmente destacada: dependendo da qualidade da sua oferta, poderão receber uma, duas ou três Estrelas. O Guia também é reconhecido pela sua seleção de Bib Gourmand, que destaca os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de alta qualidade a preços moderados. Ao passo que a Estrela Verde MICHELIN é atribuída aos restaurantes que são líderes em gastronomia sustentável.



*"Estamos entusiasmados por o Guia MICHELIN chegar à costa oeste do Canadá, para levar o panorama culinário de Vancouver ao mundo", declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Os nossos inspetores estão já a explorar este novo destino. Já submergiram nos diferentes estilos culinários de Vancouver, estão a degustar pratos elaborados com produtos excecionais, e servidos em ambientes acolhedores e autênticos. A cidade já é apreciada pelos turistas internacionais, graças à sua riqueza artística e à sua identidade plural: desde impressionantes arranha-céus a espaços ao ar livre propícios para a evasão. Estamos muito contentes por ter a oportunidade de descobrir o prometedor potencial culinário de Vancouver".*

Comprometidos em manter a sua confidencialidade, os inspetores do Guia MICHELIN estão já a trabalhar arduamente. Realizam as suas provas sob o mais estrito anonimato, e pagam as suas refeições para não receberem um tratamento preferencial face aos restantes clientes dos restaurantes.

*"A fusão de gostos e culturas, as influências da Cintura do Pacífico e a abundância de ingredientes frescos, tanto da terra como do mar, conferem um toque distintivo à cena gastronómica de Vancouver", comenta Royce Chwin, Presidente e Diretor Executivo da Destination Vancouver. "A nossa riqueza culinária foi reconhecida internacionalmente durante muito tempo, e o Guia MICHELIN Vancouver eleva a reputação da nossa cidade enquanto um destino gastronómico de visita obrigatória. Por outro lado, estamos muito orgulhosos que Vancouver se tenha convertido no destino escolhido por muitos jovens talentosos e prometedores, que desejam formar-se em restaurantes com Estrelas MICHELIN".*

A próxima seleção de Vancouver seguirá a metodologia histórica do Guia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais, que garantem a equidade das seleções de cada destino: 1) qualidade dos produtos; 2) harmonia de sabores; 3) domínio das técnicas culinárias; 4) a personalidade do chef expressada na cozinha; 5) consistência entre cada visita (dado que cada estabelecimento é inspecionado várias vezes ao ano).

O Guia MICHELIN efetua um acompanhamento permanente da evolução dos destinos culinários de todo o mundo. O Guia colabora com os Organismo de Gestão de Destinos e com os gabinetes de turismo com o intuito de promover a indústria turística de cada destino. Não obstante, cabe assinalar que o processo de seleção do Guia MICHELIN continuar a ser completamente independente. Embora a seleção seja determinada pelos inspetores do Guia, e efetuada de modo totalmente imparcial, a Michelin uniu forças com a Destination Vancouver para as atividades de marketing e promoção da cidade.

A seleção de restaurantes de Vancouver de 2022 juntar-se-á à de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os estabelecimentos mais originais e destacados de Vancouver e do resto do mundo. Para obter mais informação, pode ser visitado o site oficial do Guia MICHELIN ou descarregada a [aplicação gratuita para iOS e Android](#). Graças aos nossos parceiros [OpenTable](#), [Resy](#) e [SevenRooms](#), podem ser efetuadas reservas em hotéis sublimes, ou desfrutar-se de uma experiência culinária única num restaurante excepcional.



#### **A Michelin no Canada**

A Michelin inaugurou as suas primeiras instalações de produção de pneus na América do Norte no Canadá, em 1971, em Bridgewater, no condado de Pictou, Nova Escócia. Agora, é um importante contribuinte da economia canadiana no domínio da mobilidade sustentável, com atividades no sector dos pneumáticos, mas, também, para além dos mesmos. A empresa emprega, atualmente, cerca de 4000 pessoas no Canadá. Em maio, o Guia MICHELIN anunciou Toronto como o seu primeiro destino canadiano.

#### **Sobre a Destination Vancouver**

A Destination Vancouver é o organismo oficial de marketing e gestão de destinos desta espetacular cidade situada na costa oeste do Canadá, na província de Columbia Britânica. A Destination Vancouver representa mais de 800 membros da economia turística da cidade, e a sua missão é ajudar a indústria turística de Vancouver a desenvolver experiências e a criar ofertas inesquecíveis para os visitantes; assim como promover o apelo turístico de Vancouver nos mercados canadiano, dos EUA e internacional. Conta com uma equipa de aproximadamente 32 funcionários a tempo inteiro (número que continua a crescer), e com praticamente 200 voluntários de Serviços para Visitantes, que trabalham para levar a magia das viagens aos residentes e visitantes de Vancouver. ([destinationvancouver.com](http://destinationvancouver.com))

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos 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](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

**+34 664 28 26 60**

[sonia.portoles@michelin.com](mailto:sonia.portoles@michelin.com)

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

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

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