



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 8 de setembro de 2022

## Guia MICHELIN chega a Abu Dhabi

- Guia MICHELIN prossegue a sua expansão no Médio Oriente Medio
- Michelin apresentará a primeira seleção do Guia MICHELIN Abu Dhabi 2023 no próximo mês de novembro

Abu Dhabi é a capital do maior emirado dos Emirados Árabes Unidos. Com um total de mais de 3 milhões de habitantes e visitantes num arquipélago de mais de 200 ilhas, esta cidade é um autêntico caldeirão de culturas e cozinhas. Para além de ser um centro dinâmico para o desporto, a arte e os intercâmbios culturais, tornou-se, nos últimos anos, num lugar de destaque para a gastronomia. Já de renome pela sua oferta culinária rica e diversa, em que convivem restaurantes tradicionais emiradenses com estabelecimentos de luxo, o Abu Dhabi pronto será muito em breve conhecido pelos seus restaurantes selecionados pelo Guia MICHELIN. A Michelin anuncia, agora, que o Guia apresentará no próximo mês de novembro a sua primeiríssima seleção para o Abu Dhabi, que se tornará, assim, no 41º destino mundial a figurar nos Guias MICHELIN.

A propósito deste anúncio, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Os inspetores do Guia MICHELIN há já algum tempo que estão a trabalhar no terreno. Descubrem e saboreiam as variadas cozinhas representadas no seio do arquipélago: dos pratos cosmopolitas e criativos, às especialidades emiradenses, libanesas, ou mesmo do Médio Oriente, a oferta é muito alargada. Os inspetores, que apreciaram particularmente a qualidade e a diversidade do panorama gastronómico deste novo destino, mal podem esperar por partilhar as suas interessantes descobertas com a nossa comunidade internacional de gourmets”.*

A seleção do Guia MICHELIN Abu Dhabi 2023 será realizada segundo a mesma metodologia aplicada pelos inspetores do Guia MICHELIN em qualquer destino. Este método comprovado baseia-se em cinco critérios principais:

- a qualidade dos ingredientes
- a destreza das técnicas
- a harmonia de sabores
- a personalidade que o chef expressa através da sua cozinha
- a coerência e consistência entre as diversas visitas dos nossos inspetores, e entre os vários pratos da carta

Aplicados a todos os restaurantes recomendados, estes critérios permitem ajudar os amantes da gastronomia de todo o mundo a efetuar realizar uma escolha informada entre os inúmeros restaurantes de grande qualidade que têm à sua disposição.

Sua Excelência Saleh Mohamed Al Geziry, Diretor-Geral de Turismo no Departamento de Cultura e Turismo do Abu Dhabi, comentou: *“Preparar e servir bons pratos há muito que faz parte das nossas tradições; e, quando recebemos os comensais, é prioritário para nós dar-lhes umas calorosas boas-*



*vindas. Por outro lado, mais de 200 nacionalidades estão representadas pelas pessoas que aqui vivem e trabalham, o que confere ao Abu Dhabi um extraordinário panorama culinário, em que se misturam todos os sabores do mundo. Aqui, os estabelecimentos mais luxuosos coincidem com restaurantes de street food merecedores de recomendação. Estamos ansiosos por descobrir, no próximo mês de novembro, a primeira seleção do Guia MICHELIN Abu Dhabi, que virá reforçar a nossa reputação enquanto destino gastronómico de primeira classe. É, para nós, também a ocasião de dar a conhecer o nosso arquipélago a todo o mundo, de promover as experiências enriquecedoras e as possibilidades infindas que podemos oferecer, assim como as inúmeras e incomparáveis atrações da nossa cultura”.*

O Guia MICHELIN recompensa os restaurantes com distinções culinárias, sendo as famosas Estrelas MICHELIN as mais admiradas. Uma Estrela MICHELIN é concedida aos restaurantes com “uma cozinha de qualidade, pela qual merece a pena parar”, duas Estrelas a “uma cozinha excepcional, que merece um desvio!”, e três Estrelas a “uma cozinha única, que justifica a viagem”.

Além das cobiçadas Estrelas, a seleção incluirá, também, a categoria Bib Gourmand, atribuída aos estabelecimentos que oferecem uma relação qualidade-preço especialmente interessante.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Abu Dhabi 2023 estará disponível na página da Internet do Guia MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) e na aplicação gratuita do Guia MICHELIN, disponível para os sistemas iOS e Android.

Através destas duas ferramentas, os utilizadores poderão pesquisar restaurantes em função da sua localização, do tipo de cozinha oferecido ou de outras características, para encontrar aquele que lhes convém.

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

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos 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

**+34 664 28 26 60**

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

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

 @MichelinPress

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