



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 1 de setembro de 2022

Guia MICHELIN França escolhe a Alsácia para apresentar a sua próxima seleção de restaurantes

- Cerimónia de apresentação terá lugar no próximo dia 6 de março de 2023, em Estrasburgo
- Evento internacional, levado a cabo no coração da Alsácia, celebrará a excelência do panorama culinário francesa e representará uma oportunidade para descobrir toda a riqueza da gastronomia, dos produtos e dos solos locais, através das atividades propostas pela Collectivité européenne d'Alsace, (CEA) [a autoridade governamental local da Alsácia]
- Na capital europeia de Estrasburgo, juntamente com os chefs com Estrela MICHELIN de toda a Europa, será organizado um encontro para promover os valores universais da hospitalidade, da transmissão e da partilha

Dando continuidade ao objetivo de tornar mais regional o seu evento mais emblemático, o Guia MICHELIN França escolheu a Alsácia enquanto território anfitrião da sua próxima Gala de Apresentação.

Em colaboração com a *Collectivité européenne d'Alsace*, e juntamente com chefs, chefs pasteleiros, sommeliers, chefes de mesa e outros profissionais da restauração, tanto franceses como internacionais, assim como com jornalistas e influencers, o Guia MICHELIN apresentará a sua nova seleção de restaurantes a 6 de março de 2023 a partir da Alsácia, em Estrasburgo.

A Gala de Apresentação constitui uma ocasião festiva e de encontro de toda a profissão, em que se descobrem os novos restaurantes distinguidos pelos inspetores Michelin com uma ou mais Estrelas MICHELIN, os galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, e mesmo os profissionais cujo talento se vê reconhecido com um prémio especial.

Das suas coloridas vilas às margens da Petite France, das encostas dos vinhedos alsacianos aos contrafortes dos seus castelos, este evento também permitirá aos convidados do Guia MICHELIN descobrir a diversidade, a riqueza e a singularidade da região da Alsácia.

"A Alsácia é um desses territórios franceses incontornáveis, cuja reputação gastronómica não se inspira apenas na nossa cena culinária nacional, antes vai muito para além das fronteiras de França. A Alsácia desde sempre tem produzido alguns dos maiores talentos do sector da restauração, e brilha com a infinidade do seu saber fazer, das suas receitas e dos seus produtos. Os seus inúmeros ativos e referências fazem da Alsácia uma região ideal e natural para apresentar a nossa nova seleção de restaurantes", refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *"Além do mais, ao eleger Estrasburgo, um dos corações da Europa, para unir toda a profissão, também queremos recordar e celebrar a força e a universalidade dos valores da hospitalidade, da transmissão e da partilha, que dão vida à gastronomia e são partilhados através de todo o continente".*



Frédéric Bierry, Presidente da *Collectivité européenne d'Alsace*, está encantado por a Alsácia ter sido escolhida para acolher a Gala das Estrelas MICHELIN: *"Graças ao trabalho coletivo da nossa região e das nossas equipas, estou emocionado e orgulhoso de dar as boas-vindas à elite da gastronomia da Alsácia, de França e da Europa"*. Destacando, também, que a gastronomia é o coração pulsante de toda uma região: *"Na Alsácia, a gastronomia é parte integrante da vida dos seus habitantes, que, por tradição, combinam prazeres culinários e convívio ao redor da mesa. Neste contexto, a Collectivité européenne d'Alsace coordenará um ano dedicado à gastronomia da Alsácia para promover experiências gastronómicas que estejam em perfeita sintonia com as novas práticas virtuosas, e garantam o acesso, a todos os alsacianos, a uma alimentação de qualidade, saudável e equilibrada, a preços acessíveis"*.

Frédéric Bierry acrescenta: *"Sabemos que o futuro tem que estar ligado a uma alimentação local e saudável, composta por produtos e alimentos de produção local. A gastronomia alsaciana está mais comprometida do que nunca com estes desafios do futuro: saúde, educação e transmissão, turismo, ecologia e economia local. Adicionalmente ao excelente território da Alsácia, o saber fazer, a autenticidade e a excelência da cozinha alsaciana contribuem indubitavelmente para a influência e para a atratividade da região, dos seus atores, dos seus negócios e dos seus produtos"*.

Posteriormente será divulgada mais informação relativa ao formato da Gala, assim como sobre o exclusivo programa que espera os convidados do Guia MICHELIN.

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).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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