



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 24 de outubro de 2022

Guia MICHELIN chega à Malásia

- Inspectores do Guia MICHELIN já estão imersos na procura dos melhores restaurantes de Kuala Lumpur e de Penang
- Nova seleção do Guia MICHELIN será desvendada em dezembro de 2022

O Guia MICHELIN anuncia a sua chegada à Malásia, cobrindo dos polos culinários de referência, Kuala Lumpur e Penang, com uma seleção de restaurantes e hotéis que será revelada em dezembro de 2022. O prestigiado Guia MICHELIN reconhece os melhores talentos culinários e as mais belas experiências gastronómicas de cada destino, selecionados após uma inspeção anónima e independente, realizada segundo os critérios e a metodologia estabelecidos pela empresa.

A cultura gastronómica malaia possui uma singularidade que seduz os gourmets mais exigentes, tanto locais como estrangeiros. Os seus audazes sabores são fruto da herança e das influências multiétnicas do país, que fazem parte da sua identidade nacional.

“É um grande prazer dar as boas-vindas a Kuala Lumpur e a Penang à família dos Guias MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guias MICHELIN. “Esta seleção revelará uma nova faceta do valor gastronómico asiático, exibindo as joias da cozinha malaia e os seus muitos talentos locais. Os nossos inspetores, famosos pelo seu anonimato, já estão a levar a cabo o seu trabalho de campo, para experimentar esta completa cena culinária e encontrar as melhores joias locais”.

O Guia MICHELIN tem como objetivo promover a cultura das viagens e descobrir experiências inesquecíveis, adaptadas a todos os amantes da gastronomia e a todos os orçamentos. É graças a este compromisso, aos seus inspetores independentes, e aos seus critérios de seleção que se consolidou como a referência. Os inspetores do Guia MICHELIN, cujo objetivo é encontrar, e propor, experiências gastronómicas excecionais, constataram que Kuala Lumpur e Penang são duas cidades que exibem uma sofisticação culinária tão diversificada quanto vibrante, refletindo na perfeição a singularidade da cultura multiétnica da Malásia.

“Kuala Lumpur e Penang têm as suas próprias características únicas, para benefício de um amplo leque de amantes da gastronomia, locais e estrangeiros. Kuala Lumpur, coração económico e comercial do país, é uma cidade que vive a toda a velocidade, e alberga grandes estabelecimentos, restaurantes independentes e novas inspirações para a gastronomia”, acrescenta Gwendal Poullennec. “Penang, com a sua forte influência peranakan, está repleta de pequenos restaurantes e de estabelecimentos de street food, que encarnam a espírito da cozinha de rua própria da Malásia”, conclui Gwendal Poullennec.



Os critérios de seleção do Guia MICHELIN

Nos próximos meses, o Guia MICHELIN irá destacar a diversidade culinária da Malásia e recomendar os melhores restaurantes de Kuala Lumpur e de Penang, cuidadosamente selecionados após inspeções anónimas e independentes, basadas em critérios de seleção internacionais, que garantem a imparcialidade das seleções em todo o mundo:

- Qualidade dos ingredientes
- Mestria das técnicas de cozinha
- Harmonia de sabores
- Personalidade que o chef expressa através da sua cozinha
- Coerência e consistência entre as diversas visitas dos nossos inspetores, e entre os diversos pratos da carta

O Guia MICHELIN recompensa os restaurantes com distinções culinárias, sendo as famosas Estrelas MICHELIN as mais ambicionadas. Uma Estrela MICHELIN é concedida aos restaurantes com “uma cozinha de qualidade, pela qual merece a pena parar”, duas Estrelas MICHELIN a “uma cozinha excepcional, que merece um desvio!”, e três Estrelas MICHELIN 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 do Guia MICHELIN Kuala Lumpur e Penang 2023 será apresentada durante um evento especial, em dezembro de 2022. Todas as seleções do Guia MICHELIN a nível mundial podem ser consultadas visitando a sua página na Internet, ou descarregando a aplicação do Guia, gratuita para iOS e Android.



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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

+34 664 28 26 60

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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