



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 5 de dezembro de 2022

Guia MICHELIN chega ao Vietname

- Hanói e Cidade de Ho Chi Minh juntam-se à lista de destinos cobertos pelos inspetores do Guia MICHELIN
- Primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN em Hanói e Cidade Ho Chi Minh revelada em junho de 2023
- Guia MICHELIN: uma metodologia histórica e rigorosa

A Michelin tem o prazer de anunciar que Hanói e Cidade Ho Chi Minh (Saigão) juntam-se ao conjunto internacional dos Guias MICHELIN. Pela primeira vez na história do Guia, os inspetores do MICHELIN avaliaram os restaurantes das duas maiores cidades do Vietname. A primeira seleção de restaurantes será apresentada em junho de 2023.

"Desde há uns anos que vimos observando de perto o panorama gastronómico vietnamita, e estamos encantados por anunciar hoje a chegada do Guia MICHELIN a Hanói e à Cidade de Ho Chi Minh", declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

"Com a sua fascinante história, e o seu património culinário, os seus sabores únicos, as suas receitas emblemáticas e as suas famosas especialidades, a cozinha vietnamita conquistou um lugar entre as mais populares do mundo. Esta perceção baseia-se, em parte, na população local, para a qual comer foi sempre uma forma de vida, e nos empresários da restauração com talento, tanto de pratos locais como internacionais. Hanói e Cidade de Ho Chi Minh são duas joias do panorama gastronómico, que merecem ser celebradas em pleno. Estamos desejosos de apresentar a nossa primeira seleção de restaurantes no Vietname, que os nossos inspetores anónimos já começaram a avaliar no terreno", acrescenta.

Enquanto capital do país, Hanói conta com uma arquitetura centenária e com um rico património gastronómico, devido, entre outras coisas, à sua proximidade com o mar e aos seus vínculos comerciais de sempre com inúmeros países. O encanto e as tradições culinárias da cidade estão patentes um pouco por toda a parte, tanto nas ruas como nos estabelecimentos mais populares.

Em Hanói, os gastrónomos podem degustar uma ampla variedade de pratos típicos vietnamitas, elaborados com ingredientes e vegetais frescos locais, na sua maioria com receitas e técnicas tradicionais.

A Cidade de Ho Chi Minh, centro económico do Vietname, está a converter-se num novo destino gastronómico na Ásia. Aqui, os chefs locais, muitos dos quais adquiriram experiência no estrangeiro, frequentemente desenvolvem as suas próprias interpretações da cozinha vietnamita. Misturando influências europeias com tradições locais, o panorama gastronómico da Cidade de Ho Chi Minh é animado e vívido, e oferece uma grande variedade de estabelecimentos, desde locais de street food a restaurantes de alto nível.



A chegada do Guia MICHELIN ao Vietname conta com o apoio do conglomerado Sun Group. Nesta ocasião, o Presidente Dang Minh Truong referiu: *"Desde a sua criação, em 2007, o Sun Group comprometeu-se sempre em preservar e promover, através das suas diversas atividades, o caráter e a beleza de Vietname em todo o mundo. Com a chegada a Hanói e à Cidade de Ho Chi Minh do Guia MICHELIN, que é o sistema de recomendação de restaurantes mais fiável do mundo, estamos encantados que o panorama gastronómico do Vietname, e os seus tesouros culinários, possam ser apreciados pelos amantes locais e internacionais"*.

Acerca da metodologia do Guia MICHELIN

Criado, em 1900, pelo Grupo Michelin, para acompanhar o desenvolvimento da mobilidade automóvel, o Guia MICHELIN manteve-se, desde então, fiel ao seu propósito original: estabelecer-se em destinos gastronómicos maduros, para guiar os viajantes internacionais, e os gastrónomos locais, para os melhores restaurantes, para destacar os panoramas culinários do mundo, e para promover a cultura de viagem.

A seleção de restaurantes para o Guia MICHELIN Hanói e Cidade de Ho Chi Minh será realizada de forma independente pelos reconhecidos inspetores anónimos da MICHELIN, segundo a metodologia histórica e internacional do Guia.

Apenas será avaliada a qualidade da cozinha oferecida pelos restaurantes, segundo os cinco critérios internacionais do Guia:

- Qualidade dos ingredientes
- Destreza das técnicas
- Harmonia de sabores
- Personalidade expressa pelo chef através da sua cozinha
- Coerência e consistência entre as diversas visitas dos nossos inspetores, no serviço e nos diversos pratos da carta.

O Guia MICHELIN partilha as suas recomendações de restaurantes através de um amplo sistema de distinções, a mais célebre das quais são as Estrelas MICHELIN. As Estrelas são atribuídas aos restaurantes da seleção que oferecem as melhores experiências culinárias, e são reconhecidas em todo o mundo. Uma Estrela MICHELIN é concedida aos restaurantes que oferecem "uma cozinha de qualidade, pela qual vale 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 famosas Estrelas MICHELIN, a seleção também inclui a popular categoria Bib Gourmand, concedida aos restaurantes que oferecem uma excelente relação qualidade-preço.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Hanói e Cidade de Ho Chi Minh 2023 será revelada num evento específico, em junho de 2023. Estará disponível exclusivamente em formato digital em todas as interfaces do Guia: página da Internet, aplicações móveis e redes sociais. Ao partilhar gratuitamente as suas recomendações de especialistas com todos os amantes da comida, o Guia MICHELIN oferece, hoje, uma seleção de restaurantes e hotéis para todo o tipo de orçamentos e ocasiões, em mais de 40 destinos internacionais.



Visite o site da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação gratuita para iOS e Android, para descobrir a seleção mundial de restaurantes do Guia MICHELIN.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra 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 o 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 MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.pt

[@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