



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 6 de março de 2023

La Marine obtém três Estrelas no Guia MICHELIN França 2023

- 4 novos restaurantes recebem duas Estrelas MICHELIN, e 39 novos restaurantes recebem uma Estrela MICHELIN
- Um ano de 2023 que celebra uma gastronomia francesa plena de vitalidade, de inúmeros jovens talentos, e de cozinhas comprometidas e sustentáveis, enraizadas nas suas regiões
- Compromisso de oito novos estabelecimentos, em prol de uma gastronomia sustentável, reconhecido pela Estrela Verde MICHELIN
- Guia MICHELIN promove os diferentes ofícios da restauração com os seus Prémios Especiais

A Michelin tem o prazer de apresentar a seleção de restaurantes de 2023 do Guia MICHELIN França. Revelada na Alsácia, no decurso de uma excepcional cerimónia levada a cabo no Palácio da Música e Congressos de Estrasburgo, que reuniu proprietários de restaurantes, e profissionais de mais de 500 restaurantes franceses e europeus galardoados com Estrelas, a lista de vencedores inclui um novo restaurante com três Estrelas, quatro novos restaurantes com duas Estrelas, 39 novos restaurantes com uma Estrela, e oito novos restaurantes com Estrela Verde MICHELIN.

No total, o Guia MICHELIN França 2023 recomenda 630 restaurantes com Estrela – 29 com três Estrelas, 75 com duas Estrelas e 526 com uma Estrela – em toda a França.

"Com 44 novos restaurantes com Estrela, 37 dos quais situados fora da área metropolitana de Paris, a seleção de 2023 confirma a excelência, a criatividade e o compromisso que abundam no mundo da gastronomia francesa. Impulsionados por pessoas com talento – muitas vezes, jovens talentos –, que tomam a iniciativa e revelam o seu potencial, cada um destes restaurantes reflete na perfeição a região em que está estabelecido. Os chefs que estão ao leme destes restaurantes proporcionam experiências culinárias distintas, e promovem os vínculos económicos, humanos e culturais", assinala Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

"Graças a Alexandre e Céline Couillon, e à sua criação de um destino gastronómico, a definição de um restaurante com três Estrelas MICHELIN sente-se, agora, de forma mais vibrante do que nunca. O La Marine 'merece a viagem' porque nos transporta para a ilha de Noirmoutier e muda-nos para sempre. A equipa do restaurante tinha já sido destacada com a Estrela Verde MICHELIN, em reconhecimento do seu notável compromisso ecologicamente responsável, além de executar uma resplandecente sinfonia".

La Marine galardoado com três Estrelas MICHELIN

Resguardado na ponta da ilha de Noirmoutier, na baía de L'Herbaudière, o **La Marine** consolida-se como um dos melhores restaurantes de França ao obter a terceira Estrela MICHELIN. Uma autêntica exploração do oceano e da vegetação costeira comestível, a cozinha do chef Alexandre Couillon assenta numa abordagem culinária única no panorama gastronómico francês. Desprovidas de tudo o que seja supérfluo, e plenamente enraizadas neste território, as criações do chef variam em função das



estações, com as plantas colhidas ao longo da costa, e o marisco fresco proveniente do mercado de peixe de Noirmoutier. Os sabores são surpreendentes e intensos, a qualidade do produto é excepcional, e os métodos de cozinhar – em que o grelhado no carvão predomina – são meticulosos. Entre os pratos que impressionaram as inspetoras e os inspetores do Guia encontram-se a “cavala de pesca artesanal na brasa, beterraba e espuma de salsa”, e a “sobremesa crocante de trigo sarraceno, mousse de caramelo, citrinos confitados e sorvete de alface do mar”, ambos monumentos da cozinha moderna. Na sala, o serviço orquestrado por Céline Couillon, mulher do chef, demonstra precisão, atenção e cuidado. Sendo estas virtudes essenciais para consciencializar para a filosofia pioneira deste estabelecimento sustentável, que desfruta de uma Estrela Verde Michelin desde 2020.

No total, o Guia MICHELIN recomenda 29 restaurantes com três Estrelas.

4 novos restaurantes galardoados com duas Estrelas MICHELIN

Em Aumont-Aubrac, no coração da região de Aubrac, **Cyril Attrazic** obteve duas Estrelas MICHELIN pelo seu restaurante epónimo. Enquanto parte do hotel-restaurant de gestão familiar, fundado pela avó do chef, este estabelecimento atípico e autêntico – que também foi galardoado com uma Estrela Verde MICHELIN – eleva a essência da região e do território de Lozère ao mais alto nível gastronómico. A “*Carne de vaca de Aubrac no seu ecossistema*” – uma peça de carne de vaca guarnecida com quatro condimentos preparados fazendo uso de plantas e verduras que constituem a base da alimentação natural do animal –, servida com o tradicional aligot, ilustra na perfeição a filosofia comprometida, o génio criativo e a generosidade do chef.

Em Busnes, no Pas-de-Calais, Christophe Dufossé conquistou duas Estrelas MICHELIN para o **Château de Beaulieu** apenas um ano e meio depois da sua chegada. No coração desta encantadora propriedade, que se estende no interior de um parque arborizado, o chef – que se define a si mesmo como “cozinheiro camponês” –, oferece uma cozinha terra-mar, que presta tributo aos territórios do Norte, e aos produtos hortícolas que continua a desenvolver. Cada prato é delicadamente preparado, e revela notáveis capacidades na realização de molhos. O compromisso do estabelecimento com uma gastronomia mais sustentável também foi realçado com a atribuição de uma Estrela Verde MICHELIN.

Em Saint-Rémy, a cozinha orquestrada por Cédric Burtin para o **L'Amaryllis** está centrada na produção local, e assume uma visão verdadeiramente contemporânea da Borgonha natal do chef. Tal como cada hors-d'œuvre borgonhês hábil e deliciosamente revisitado, todos os pratos são sinceros e respeitadores do território, ao mesmo tempo que estão em sintonia com os tempos. Também aqui, os molhos, os sucos e os vinagretes são executados na perfeição, dos grandes clássicos franceses às criações com subtis toques exóticos, como o notável molho de cominho e pimenta voatsiperifery.

Por último, em Talloires-Montmin, na Alta Sabóia, o **L'Auberge de Montmin** alcança o topo gastronómico. Empoleirado no Col de la Forclaz, a 1147 metros de altitude, o chef Florian Favario, e a sua mulher, Sandrine, dão as boas-vindas aos seus convidados num ambiente remoto e convivial. Os produtos locais, ou oriundos da horta, são magnificamente manuseados e guarnecidos com uma profusão de ervas e plantas silvestres. Apenas quatro anos após a inauguração, o chef assinala este regresso à sua terra natal com um menu brilhantemente realizado, claramente encontrando total preenchimento na conceção de criações divertidas e de elevado impacto, como o demonstra a “vela de tutano” acompanhada de um pot-au-feu e de uma sopa de cebola reinventada. Este restaurante também leva a cabo esforços exemplares em prol de uma gastronomia sustentável, enaltecidos por uma Estrela Verde MICHELIN.

Além destes quatro estabelecimentos agora reconhecidos, o Guia MICHELIN França 2023 recomenda 75 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN.



39 novos restaurantes reconhecidos com uma Estrela MICHELIN

De norte a sul, de este a oeste, as inspetoras e os inspetores do Guia MICHELIN percorreram as vilas e cidades de França em busca dos melhores restaurantes. Na seleção de 2023 foram acrescentados 39 novos estabelecimentos galardoados com uma Estrela MICHELIN.

Este ano, a Île-de-France está na liderança das regiões francesas com mais novidades, e viu serem adicionados sete novos restaurantes com Estrela ao seu palmarés. Entre eles, muitos são geridos por uma jovem guarda ascendente de proprietários: o **Anona** (París 17), dirigido por Thibaut Spiwack; o **Villa9Trois** (Montreuil), dirigido pelo bretão Camille Saint-M'Leux; e o restaurante epónimo de **Malory Gabsi** (París 17). **Omar Dhiab** (París 1), e Terumitsu Saito, do restaurante **Ôrtensia** (París 16), acrescentam um toque de exotismo – egípcio e japonês, respetivamente –, ao panorama gastronómico parisiense. No distrito 8, Martino Ruggieri dá mostras da sua notável cozinha no **Maison Ruggieri**, enquanto que Pascal Barbot recebe diretamente a sua primeira Estrela MICHELIN após a recente reabertura do seu restaurante **Astrance**, no distrito 16.

Na Nova Aquitânia, tal como no País do Loire, 5 novos estabelecimentos também são reconhecidos. Em Bordéus (33), o **Ressources** não só oferece a excelente cozinha de Tanguy Laviale, como uma impressionante carta de vinhos, com mais de 700 opções. Em Mont-de-Marsan (40), no **La Table Mirasol**, Phillipe Lagraula combina habilmente o seu território de Landes com toques exóticos, especialmente os peruanos, uma referência ao país natal da sua mulher, Daniela, que supervisiona o serviço de sala. Em Puymoyen, em Charente (16), o **Aumi** é um estabelecimento recém-inaugurado dirigido por um talentoso jovem casal. Mickaël Clautour (na cozinha) e Laura Legey (na sala) oferecem um excelente menu único com vários pratos sem compromissos, que se renova a cada mês. Em La Roche-Sur-Yon (85), no restaurante **Les Reflets**, a cozinha moderna do chef galês Nathan Cretney – que, anteriormente, tinha sido galardoado com um Bib Gourmand – eleva-se a um novo nível com uma Estrela Michelin. No **Les Cadets**, em Nantes (44), os irmãos Bernabé – o chef Charles e o sommelier Tristan – juntam-se ao seu sócio Lucas Badé para propor uma seleção precisa, sazonal e local, que oferece uma excelente relação qualidade-preço.

Na Occitânia, e em Auvergne-Rhône-Alpes, as inspetoras e os inspetores do Guia foram seduzidos por 4 novos restaurantes. O **La Villa Pinewood**, em Payren-Augmentel (81), é uma espécie de OVNI no seio desta seleção. Nesta mesa enogastronómica, dirigida pelo casal Thomas e Anne Cabrol, os comensais descobrem uma cozinha criativa e amplamente de base vegetal, sendo imersos nos compromissos sustentáveis do estabelecimento. Por exemplo, no decurso da refeição, desfilam num ecrã os produtores e coletores do chef que fornecem os ingredientes. Em Nimes (30), a chef autodidata Georgiana Viou, nascida no Benin, também recebe uma Estrela MICHELIN pelo seu restaurante **Rouge**, em que propõe pratos mestiços, que combinam sabores mediterrâneos e africanos. Em Lyon (69), o **La Mutinerie**, dirigido pelo chef Nicolas Seibold, destaca-se pela sua cozinha moderna, criativa e à base de vegetais.

Também são recomendados 3 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN em cada uma das seguintes regiões: Hauts-de-France, Centre-Val de Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur e Grand Est. As inspetoras e os inspetores do Guia MICHELIN ficaram especialmente impressionados com a cozinha atípica do **Arborescence**, dirigida por Félix e Nidta Robert, de origens locais, mas mesclada com sabores asiáticos. A experiência descobre-se no interior de uma antiga fábrica têxtil de Croix (59), e reflete o carácter deste duo de viajantes do mundo. Uma Estrela MICHELIN é reposta ao casal composto pelo chef e pela chef pasteleira, Diego Delbecq e Camille Pailleau, após terem transferido com êxito o seu restaurante **Rozó** para uma antiga gráfica em Marcq-en-Barœul (59). Em Guainville (28), o chef



Romain Meder abriu o restaurante **Les Chemins - Domaine de Primard** na antiga casa de Catherine Deneuve. As suas refeições são inspiradas pelo *Naturalidade*, que, anteriormente, tinha ajudado Alain Ducasse a desenvolver no Plaza Athénée. Em Loches (37), Clément Dumont (na cozinha) e Océane Guillot (na sala), emocionam os seus convidados com pratos que valorizam o território do Loire, e apresentam verduras da sua própria horta. Em La Ciotat (13), o chef Yuichiro, e a chef pasteleira Mika Shimatani, formam um casal japonês que já trabalhou com Alexandre Mazzia, entre outros chefs prestigiados. No **Couleurs de Shimatani**, oferecem uma imersão na cozinha do Mediterrâneo, realçada com toques japoneses. O restaurante depende apenas deles, e serve somente almoços. Em Estrasburgo (67), outro êxito empresarial e gastronómico é o restaurante **de:ja**, recentemente aberto pelo chef David Degoursy, e pela sua mulher, a chef pasteleira Jeanne Satori. Os dois chefs autodidatas – o primeiro licenciado em literatura, a segunda antiga aluna do curso de desenvolvimento sustentável – desenvolveram uma abordagem particularmente criativa, eco-responsável e concetual. Por exemplo, cada menu recebe o nome dos quatro métodos de colheita utilizados pelo ser humano ao longo da sua história – Colheita, Vindima, Ceifa e Fenação –, e cada qual celebra os "produtos vivos" de que os chefs se abastecem localmente.

Na Bretanha, também foram distinguidos dois novos restaurantes: o **La Gouesnière - Maison Tirel-Guérin**, em La Gouesnière (35), e o **La Table des Pères - Domaine du Château des Pères**, em Piré-Chancé (35). O primeiro é um restaurante tradicional já bem conhecido localmente, e que recupera a sua Estrela MICHELIN no seguimento da chegada do chef Thomas Vonderscher. O segundo encontra-se numa propriedade atípica, composta por um castelo clássico do século XVIII, uma torre de água do século XIX, um hotel futurista composto por quartos em forma de bolha, montados numa estrutura metálica... e por um restaurante com o teto coberto de relva, como se fosse um ONVI que tivesse aterrado no meio de um jardim. Aí, o chef Jérôme Jouadé oferece uma cozinha requintada, liberalmente inspirada na Bretanha e na produção própria.

No total, o Guia MICHELIN recomenda 526 restaurantes com Estrela MICHELIN.

Compromissos sustentáveis de 8 novos restaurantes reconhecidos pela Estrela Verde MICHELIN

Pelo quarto ano consecutivo, a Estrela Verde MICHELIN promove os esforços de restaurantes pioneiros e inspiradores, que estão plenamente comprometidos com uma gastronomia mais sustentável.

Em 2023, a Estrela Verde MICHELIN é concedida a oito novos restaurantes da seleção, que colocam a eco-responsabilidade no centro da sua oferta e das suas operações.

Se bem que cada um destes estabelecimentos represente uma abordagem e uma iniciativa únicas, moldadas pelas suas próprias limitações e âmbito de ação, todas partilham o mesmo nível excepcional de ambição.

Gwendal Poullennec declarou: *"Na vanguarda deste movimento de promoção de uma gastronomia mais sustentável, os restaurantes com Estrela Verde MICHELIN – incluindo os oito que, este ano, se juntam à seleção – continuam a inspirar e dão um importante contributo para o futuro da restauração em França, na Europa e em todo o mundo"*.

Os novos restaurantes distinguidos elevam para 90 o número de estabelecimentos galardoados com uma Estrela verde MICHELIN: **Le Château de Beaulieu - Christophe Duffosé** (duas Estrelas), em Busnes (62); **de:ja** (uma Estrela), em Estrasburgo (67); **Jardin Secret**, em Cotignac (83); **La Bòria**, em Veryas (07); **Le Doyenné**, em Saint-Vrain (91); **Les Chemins - Domaine de Primard** (uma Estrela), em Guainville (28); **Ruche**, em Gambais (78); e **Villa Pinewood** (uma Estrela), em Payrin-Augmontel (81).



Empregados de sala, sommeliers e chefs pasteleiros: Guia MICHELIN comprometido em promover a excelência das diversas profissões e formas do saber fazer da restauração

No presente contexto de “crise vocacional”, e de dificuldade de contratação, o Guia MICHELIN renova o seu compromisso de promover as diferentes profissões e formas de saber fazer da restauração, que contribuem para criar experiências gastronómicas memoráveis nos melhores restaurantes. Este ano, por exemplo, volta a outorgar dois prémios profissionais para a sommellerie e para o serviço de sala, celebra os feitos pasteleiros de sete novos estabelecimentos, e fomenta a juventude e a transmissão com outros dois prémios especiais.

Gaby Benicio e **Cyril Kocher**, sommelière e sommelier, respetivamente, dos restaurantes com Estrela e com Estrela Verde MICHELIN Äponem - Auberge du Presbytère, em Vaillhan (34), e Thierry Schwartz - Le Restaurant, em Obernai (67), recebem o Prémio MICHELIN 2023 da Sommellerie. Estes dois profissionais autodidatas do vinho – o primeiro, doutorado em sociologia e fotógrafo; enquanto que o segundo estava destinado aos ofícios da cozinha – partilham uma visão do seu ofício, ao mesmo tempo, sensível, apaixonada e muito comprometida. Deste modo, se Gaby Benicio não hesita em falar de momentos de elevação ou de graça na degustação de um vinho, Cyril Kocher descreve-se a si mesmo como um turista do vinho e um montador de talentos, cuja missão é conectar um produtor a um consumidor. Defensores acérrimos dos vinhos vivos, e dos emparelhamentos insólitos, mas sempre muito precisos, entre comida e vinho, Gaby Benicio e Cyril Kocher também estão unidos pelas relações de proximidade que constroem com os viticultores, assim como pelo vínculo repensado e renovado que forjam com os seus clientes: longe das demonstrações técnicas ou ritualizadas, colocam a noção de prazer e descoberta no centro de toda a interação.

O Prémio MICHELIN de Serviço foi atribuído a **Claire Sonnet**, do restaurante Le Louis XV - Alain Ducasse, do Hôtel de Paris, no Mónaco, e a **Frédéric Rouen**, do restaurante L'Alter-Native de Béziers (34). Claire Sonnet é uma grande profissional, que desenvolveu uma brilhante carreira, tendo descoberto o ofício do serviço e as artes da mesa à margem de uma licenciatura em psicologia. Apaixonada pelo contacto humano e pela transmissão, ocupa, há mais de quatro anos, o posto de diretora do restaurante Le Louis XV - Alain Ducasse, no Hôtel de Paris, no Mónaco, e trabalha diariamente para fazer da singularidade de cada cliente o alfa e o ómega da sua abordagem. Frédéric Rouen, por seu turno, mudou-se para Béziers no verão de 2021, após uma carreira profissional que passou por vários restaurantes parisienses e de palácios. Elegante, acessível e com uma calma que inspira serenidade, Frédéric Rouen destaca-se pela sua erudição, e pelo seu desejo de fazer de cada momento à mesa uma experiência única.

Pelo seu lado, 7 novos estabelecimentos somam-se à promoção Passion Dessert. Realizada pelas inspetoras e inspetores do Guia MICHELIN, e apoiada pela Valrhona, esta seleção especial reúne um total de 52 estabelecimentos que levam a sobremesa a as artes doces ao mais alto nível gastronómico. Dirigidas por talentosos chefs pasteleiros, que renovam grandes clássicos, e levam a sobremesa para além de fronteiras ainda por explorar, as 7 novas mesas Passion Dessert são as seguintes: **Flocons de Sel** (três Estrelas - Aurélie Collomb-Clerc), em Megève; **Le Baudelaire** (uma Estrela – Pierre-Jean Quinonero), em Paris; **Le Jules Verne** (uma Estrela – Germain Decreton), em Paris; **Les Explorateurs - Hôtel Pashmina** (uma Estrela – Sébastien Deléglise), em Val Thorens; **Mirazur** (três Estrelas e Estrela Verde – Marius Dufay), em Menton; **Rouge** (uma Estrela – François Josse), em Nîmes; e **Troisgros - Le Bois sans Feuilles** (três Estrelas e Estrela Verde – César Troisgros e Romain Puybarbeau), em Ouches.

O Guia MICHELIN também se compromete a reconhecer e fomentar o surgimento de jovens talentos através do seu Prémio MICHELIN para Jovens Chefs. Este galardão é atribuído em 2023 à chef **Mallory**



Gabsi, cujo restaurante epónimo, inaugurado em 2022, obteve este ano a sua primeira Estrela MICHELIN. Esta belga jovem e decidida, de apenas 26 anos, que trabalhou nas cozinhas de Yves Mattagne, defende uma visão descontraída da gastronomia, e criou uma cozinha já bem afirmada.

Por último, o Prémio MICHELIN para o Chef Mentor, atribuído pela Blancpain, foi concedido a **Michel Troisgros**, para saudar o seu trabalho de transformação vanguardista da casa Troisgros de Roanne, em Ouches, de transmissão dos seus conhecimentos aos seus filhos César e Léo, e de apoio a inúmeros talentos ao longo da sua carreira. De Jacques Decoret (Maison Decoret – uma Estrela –, em Vichy) a Félix e Nidta Robert (Arborescence – uma Estrela –, em Croix); de Samuel Victori (Les Agitateurs – uma Estrela –, em Niza) a Philippe Lagrula (La Table Mirasol – uma Estrela –, em Mont-de-Marsan); de Frédéric Doucet (Frédéric Doucet – uma Estrela –, em Charolles) a Nicolas Coutand (Les Genêts – uma Estrela –, em Brem-sur-Mer), Michel Troisgros acompanhou, formou e encorajou uma miríade de profissionais que se tornaram, hoje, em autênticas referências da cena gastronómica francesa.

Excelente relação qualidade-preço de 49 novos restaurantes distinguidos com o Bib Gourmand

Anunciados a 6 de fevereiro último, 49 novos restaurantes juntaram-se à seleção Bib Gourmand do Guia MICHELIN França 2023. Distribuídos por toda a França, estes estabelecimentos dão protagonismo aos territórios regionais, ou propõem interessantes fusões gastronómicas.

No total, 419 restaurantes com uma muito boa relação qualidade-preço – todos oferecem, pelo menos, um menu completo, ao almoço e ao jantar, por um preço máximo de 40 euros – foram plebiscitados pelas inspetoras e pelos inspetores do Guia MICHELIN.

Guia MICHELIN França 2023 disponível em todas as boas livrarias francesas a partir de sexta-feira, 10 de março

Todas as recomendações do Guia MICHELIN França 2023 podem ser encontradas também na página da Internet do Guia MICHELIN, ou na sua App para iOS ou Android. Nessas plataformas, os utilizadores têm acesso a todas as seleções mundiais de alojamentos e restaurantes do Guia MICHELIN, bem como aos serviços de reserva online.

Cada alojamento recomendado no Guia foi selecionado pelo seu estilo, serviço e personalidade únicos (com pacotes que se adaptam a todos os orçamentos), e pode ser reservado diretamente no site da Internet e na aplicação do Guia MICHELIN.

Em França, alguns dos hotéis e alojamentos mais espetaculares são pioneiros em sustentabilidade, caso do [Brach Paris](#), de estabelecimentos da coleção «Plus», como o [Le Domaine des Etangs](#), em Massignac, ou o [La Villa La Coste](#), na Provença, chalés alpinos, como o [Le M de Megève](#), ou o magnífico [Château Voltaire](#), em Paris.

O Guia MICHELIN França 2023 num relance

2962 restaurantes recomendados, incluindo:

- 29 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 75 restaurantes com 🌟🌟 (4 novos)
- 526 restaurantes com 🌟 (39 novos)
- 90 restaurantes 🌿 (8 novos)
- 419 restaurantes (🍷) (49 novos)



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 países 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 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) [f @Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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