



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 5 de maio de 2023

Placas do Guia MICHELIN 2023 já brilham em todos os restaurantes de Portugal e Espanha

- Além de através das famosas Estrelas, o Guia MICHELIN reconhece o talento gastronómico de um amplo número de restaurantes com diferentes distinções
- A categoria Bib Gourmand faz referência aos estabelecimentos que se destacam pela sua relação qualidade/preço
- Os reconhecidos como Restaurantes Recomendados merecem ser incluídos na seleção pelo seu nível de cozinha
- Todos os estabelecimentos reluzem, agora, com a Placa do Guia MICHELIN, um distintivo que identifica os restaurantes a partir da rua, e reconhece uma cozinha de qualidade

Desde que, em 1900, foi publicada a sua primeira edição, o Guia MICHELIN tem sido caracterizado por ser a referência para os viajantes que pretendem informar-se sobre as características culinárias dos restaurantes de todo o mundo. Um escaparate gastronómico internacional, presente em mais de 40 países, que é conhecido, em todo o planeta, pelo seu sistema de seleção rigoroso e independente, através do qual premeia e destaca um amplo número de restaurantes com os reconhecimentos mais apreciados no sector hoteleiro: as **Estrelas MICHELIN**.

E ainda que apenas uns quantos, poucos, eleitos consigam alcançar as famosas Estrelas, o Guia reconhece, e recomenda, muito outros restaurantes que merecem o selo de qualidade que representa aparecer nas suas listagens. Através de categorias como o **Bib Gourmand**, ou **Restaurante Recomendado**, os inspetores refletem a excelência de inúmeros estabelecimentos que presumem ficarão orgulhosos de tal reconhecimento. Distinções que, na edição de 2023, e tal como acontece com os restaurantes com Estrelas, cujas placas são entregues, individualmente, desde há anos, pela Makro, também recebem a sua **Placa MICHELIN**, graças à colaboração dos parceiros do Guia, a Mahou San Miguel e a Royal Bliss. Ambas as marcas patrocina a entrega das placas destas duas categorias, e organizaram diferentes eventos, durante os quais entregaram o correspondente emblema aos estabelecimentos selecionados.

Desta forma, todos os restaurantes referenciados no Guia podem já reluzir com a sua correspondente Placa MICHELIN, um distintivo que é *“sinónimo de um estabelecimento que os apaixonados pela gastronomia gostam de visitar com frequência para desfrutar da sua cozinha. A placa é um símbolo tangível, que identifica e dá visibilidade aos restaurantes quando de circula a pé, e que reconhece uma cozinha de qualidade feita pelas mãos de um chef, e incentiva a atividade destes negócios enquanto dinamizadores económicos e turísticos”*, explicam os representantes do Guia MICHELIN.

Bib Gourmand: a melhor relação qualidade-preço do Guia MICHELIN

A categoria Bib Gourmand fez a sua estreia no Guia MICHELIN no ano de 1997 e, desde então, tem por função destacar os restaurantes que oferecem a melhor relação qualidade/preço. Os estabelecimentos reconhecidos como Bib Gourmand oferecem um menu, ou uma refeição completa, compostos, no mínimo, por entrada, primeiro prato e sobremesa.

Na edição de 2023 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal existe um total de 273 galardoados com esta distinção. E, com o objetivo de valorizar esta categoria, o Guia juntou-se à Mahou San Miguel, a empresa cervejeira líder em Espanha, para celebrar uma merecida entrega de prémios aos restaurantes selecionados. Deste modo, um total de 235 restaurantes de Espanha, e 38 de Portugal, receberam o seu reconhecimento como Bib Gourmand, num ato celebrado no passado mês de



março, no centro de produção da Mahou San Miguel, em Alovera (Guadalajara), e que contou com a presença da direção da empresa, assim como com representantes institucionais, como Ana Isabel Fernández Samper, Diretora-Geral de Turismo, Comércio e Artesanato de Castela-La Mancha, e José Miguel Herrero Velasco, Diretor-Geral da Indústria Alimentar.

Restaurante Recomendado pelo Guia MICHELIN: um selo de qualidade

Aparecer no Guia é um dos primeiros passos que muitos estabelecimentos dão antes de alcançarem o sonho de serem reconhecidos com uma ou várias Estrelas MICHELIN. Por este motivo, o Guia tem uma categoria em que se recomendam restaurantes que, pelo seu nível de cozinha, pelo tratamento dos produtos, pelo trabalho na sala, ou pelos esforços do chef e da sua equipa de cozinha, merecem ser incluídos na sua seleção.

No momento, o Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023 conta com um total de 871 estabelecimentos reconhecidos na categoria de Restaurante Recomendado. E, pela primeira vez, foram entregues as correspondentes placas distintivas em 4 emocionantes eventos regionais, patrocinados pela Royal Bliss, a gama de mixers e tónicas premium. O Guia e a Royal Bliss uniram-se para percorrer a geografia de Espanha, e, assim, entregar a placa de Restaurante Recomendado pelo Guia MICHELIN a todos os estabelecimentos galardoados, como reconhecimento da importância destes restaurantes nas suas respetivas cidades e concelhos.

Nos diversos atos de entrega das correspondentes placas, todos os chefs mostraram-se profundamente emocionados por receber este distintivo, e destacaram a honra que representa para si o reconhecimento do trabalho e da dedicação que as suas equipas realizam diariamente com um único objetivo: oferecer a melhor experiência culinária aos seus clientes.

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 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 175 países, emprega 132.000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 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