



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 5 de junho de 2023

Guia MICHELIN chega a Busan, segunda maior cidade da Coreia do Sul

- Guia MICHELIN alarga a sua seleção a Busan, confirmando o lugar de destaque da Coreia do Sul no panorama gastronómico mundial
- Potencial culinário de Busan, baseado na cozinha popular tradicional, e num ambiente natural marinho, encantou os inspetores do Guia MICHELIN.
- Nova seleção do Guia MICHELIN será dada a conhecer em fevereiro de 2024, juntamente com a de Seul

A Michelin anuncia a chegada do Guia MICHELIN a Busan, a segunda maior cidade da Coreia do Sul, situada na costa sul do país. A seleção de restaurantes será dada a conhecer em fevereiro de 2024, ao mesmo tempo que a seleção de Seul. O Guia MICHELIN destacará os melhores restaurantes e talentos culinários deste destino, selecionados a partir das provas de mesa realizadas pelos seus inspetores anónimos.

Conhecida pelo seu variado panorama culinário, que realça os inúmeros produtos frescos da região, especialmente os produtos marinhos, a identidade culinária de Busan é m única e seduz de imediato las papilas gustativas dos epicuristas mais exigentes, tanto locais como estrangeiros.

“Com grande satisfação, damos as boas-vindas a Busan à família dos Guias MICHELIN”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “A sua envolvência marítima, e a abundância dos seus produtos do mar, conferem a esta cidade portuária um encanto peculiar. Enquanto fator chave da cena gastronómica nacional, esperamos vê-la evoluir, desenvolver-se ainda mais. Estamos encantados por poder mostrar a oferta culinária de Busan, e esperamos que seja a ocasião para apresentar ao mundo outra faceta da fascinante paisagem culinária da Coreia”.

Desde a sua criação, o Guia MICHELIN comprometeu-se com a promoção de uma excecional cultura de viagem, recomendando experiências inesquecíveis, acessíveis a todos os gourmets e orçamentos. Graças a este impulso, à sua equipa de inspeção independente e anónima, assim como à sua metodologia de seleção única e universal, o Guia MICHELIN continua a ser considerando uma referência entre os guias gastronómicos.

Os inspetores do Guia MICHELIN, cujo objetivo é dar a conhecer experiências gastronómicas excelentes em todo o mundo, encontraram em Busan um panorama culinário complexo e dinâmico, que representa na perfeição a a singularidade da gastronomia sul-coreana.

Desde a sua primeira seleção, publicada em 2016, o Guia MICHELIN Seul tem mostrado, a cada ano, todos os sabores e a paixão que caracterizam esta cidade. A seleção de 2023 conta com um total de 176 restaurantes, entre eles 35 restaurantes com Estrela MICHELIN (incluindo 2 estabelecimentos com três Estrellas MICHELIN) e 57 estabelecimentos Bib Gourmand. Desde a sua criação, o Guia



MICHELIN Seul tem destacado propostas de época e tradicionais, assim como cozinhas de diversas origens. Deste modo, tem contribuído para ilustrar a rica cultura culinária de Seul, e realçar este destino, que continua a atrair novos turistas, desejosos de descobrir la K-food, ou comida de rua.

Heong-joon Park, autarca de Busan, e Jung-sil Lee, responsável pelo gabinete de turismo local, deram mostras do seu apoio a este alargamento do Guia MICHELIN, e assistiram à cerimónia de anúncio da inclusão de Busan no Guia MICHELIN.

O autarca de Busan, Hyeong-joon Park, afirmou: *“Busan está no núcleo da estratégia turística nacional. Os turistas apreciam os seus inúmeros recursos culturais e históricos, e, também, a sua proximidade com o oceano, e os diversos festivais que acolhe ao longo do ano. A publicação do internacionalmente conhecida Guia MICHELIN de Busan, que destacará a nossa gastronomia, a nossa cultura e as nossas atrações turísticas, será um passo importante no nosso caminho para nos tornarmos num destino turístico mundial”.*

Por seu turno, Joeng-sil Lee, Presidente do Gabinete de Turismo de Busan, expressou o seu desejo de que a publicação desta primeira seleção seja um acelerador económico para o sector local da restauração, e permita, assim, a criação de novos postos de trabalho, motivando, mais do que nunca, os chefs para melhorarem a qualidade das experiências que oferecem. Também declarou: *“O Gabinete de Turismo de Busan colocou em marcha o projeto Global Gourmet Tourism City Busan, que durará até 2028, e propõe-se promover a cidade enquanto destino gastronómico de renome mundial, estabelecendo uma estrutura autónoma para fomentar a indústria do turismo gourmet”.*

Como em todos os destinos do Guia MICHELIN, a edição de Busan mostrará a oferta culinária da cidade e, toda a sua diversidade, e recomendará os melhores restaurantes. A sua equipa de inspetores independentes, todos eles antigos profissionais do sector da restauração, avaliarão os restaurantes locais aplicando a sua metodologia histórica e universal, baseada em 5 critérios:

- Qualidade dos ingredientes
- Domínio das técnicas culinárias
- Harmonia de sabores
- Personalidade que o chef expressa através da sua cozinha
- Coerência entre cada visita dos inspetores, e entre cada prato do menu

A seleção completa do Guia MICHELIN Seul e Busan 2024 será revelada em fevereiro de 2024, na Cerimónia do Guia MICHELIN, e estará disponível na página da Internet do Guia MICHELIN, assim como na aplicação gratuita para iOS e Android.



Sobre o Guia MICHELIN

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

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