



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 13 de junho de 2023

Guia MICHELIN chega a Atlanta

- Atlanta torna-se no mais recente destino da América do Norte do Guia MICHELIN
- Inspetores do Guia MICHELIN trabalham já no terreno para descobrir as joias gastronómicas

O Guia MICHELIN anuncia a sua chegada ao estado da Geórgia, conhecido pela sua produção de sumarentos e fragantes pêssegos, o que justifica a denominação “The Peach State” (O Estado do Pêssego). A Michelin e o Gabinete de Turismo e Congressos de Atlanta (ACVB) revelaram que o próximo destino presente nas páginas do Guia MICHELIN será Atlanta.

Esta nova seleção por chegar é uma excelente notícia para os amantes das viagens e da gastronomia, pois Atlanta, um dos centros de atração do sul dos EUA, brinda-os com magníficas surpresas. Graças à sua grande diversidade cultural, oferece um dinâmico panorama culinário, dentro do qual brilha, restaurantes gastronómicos, pratos típicos do sul atualizados por jovens e apaixonados talentos, e outras especialidades locais.

A primeira seleção do Guia MICHELIN Atlanta será dada a conhecer no próximo outono, e fará os gourmets de todo o mundo descobrir os restaurantes imprescindíveis da região metropolitana de Atlanta.

Os inspetores anónimos do Guia MICHELIN atribuem as emblemáticas Estrelas MICHELIN aos restaurantes que oferecem uma cozinha de especial destaque. Em função da qualidade da sua oferta, avaliada por meio da metodologia universal própria do Guia, os restaurantes recebem uma, duas ou três Estrelas MICHELIN. O Guia MICHELIN também é conhecido pela sua seleção Bib Gourmand, que distingue os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de alta qualidade a preços moderados. A distinção mais recente, a Estrela Verde MICHELIN, é concedida aos restaurantes que lideram a gastronomia sustentável. Por último, a seleção completa-se com a categoria de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, e com os prémios especiais MICHELIN que a equipa de inspeção concede aos profissionais de talento.

“Queremos destacar o grande potencial gastronómico de Atlanta, uma cidade célebre pelos seus variados estilos culinários, cujos múltiplos sabores deleitarão as papilas gustativas de gourmets y viajantes de todo o mundo. Embora o seu nome evoque, de imediato, e com razão, a generosa cozinha do sul dos Estados Unidos, a sua oferta culinária é, na realidade, muito mais rica, e merece ser explorada”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *“Atlanta é uma cidade repleta de profissionais inovadores e com talento, como já descobriram os nossos inspetores”.*

Os famosos inspetores anónimos dos Guias MICHELIN já estão a trabalhar arduamente. Efetuam reservas sem revelar a sua identidade, e pagam as suas refeições nos restaurantes que avaliam, para não receberem um tratamento preferencial sobre outros comensais, garantindo, assim, a sua independência.



“Ainda que Atlanta possua um panorama culinária rico e diversificado, que continua a evoluir, foi, durante muito tempo, um dos ativos mais subvalorizados da nossa cidade. Estamos orgulhosos por entrar para a família do Guia MICHELIN, que dará aos nossos chefs, e à nossa cozinha, o reconhecimento que merecem”, explicou William Pate, presidente e diretor executivo do ACVB.

O Guia MICHELIN supervisiona, durante todo o ano, a evolução dos destinos culinários de todo o mundo. Para promover a indústria turística de cada destino, a Michelin colabora com as Organizações de Gestão de Destinos ou com os gabinetes de turismo. Importa destacar que o processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser totalmente independente. Enquanto que a seleção é determinada pelos inspetores anónimos, de forma independente e imparcial, o Guia MICHELIN trabalha em colaboração com a AVCB para as atividades de marketing e promoção dos destinos.

A seleção de restaurantes galardoados do Guia MICHELIN Atlanta 2023 juntar-se-á, em finais deste ano, ao Guia MICHELIN de hotéis, que destacará os estabelecimentos mais originais e emocionantes de Atlanta e de todo o mundo. O guia conta com mais de 6000 hotéis, em mais de 130 países, com recomendações para todas as bolsas. Cada hotel foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo seu serviço e pela sua personalidade únicos, e pode ser diretamente reservado através do site e da App do Guia MICHELIN.

História e metodologia

A nova seleção para Atlanta cumprirá fielmente a norma, seguindo a metodologia histórica do Guia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais, que garantem que cada destino é avaliado de modo equitativo: 1) qualidade dos produtos; 2) harmonia dos sabores; 3) domínio das técnicas culinárias; 4) personalidade do chef refletida na sua cozinha; 5) coerência entre cada visita e em todo o menu (Cada restaurante é inspecionado várias vezes por ano por um inspetor diferente).

O Guia MICHELIN continua a ser, atualmente, um complemento ideal para os viajantes em busca de boas experiências em hotéis e restaurantes. O primeira Guia MICHELIN foi publicado em França, no início do século XX, para estimular as vendas de pneus, proporcionando conselhos práticos aos automobilistas. Os inspetores do Guia MICHELIN continuam a utilizar os mesmos critérios e método de seleção que no original, que agora são aplicados a destinos de todo o mundo.

Nova Iorque foi a primeira cidade da América do Norte a aparecer nas páginas do Guia MICHELIN, em 2005. Desde então, juntaram-se-lhe Washington, Chicago, Califórnia, Miami/Orlando/Tampa na Florida, Colorado, Toronto e Vancouver.

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 de pneus, 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, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com 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

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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