



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 27 de setembro de 2023

Guia MICHELIN chega à Letónia

- Primeira seleção dos melhores restaurantes do país será dada a conhecer num evento especial a 21 de novembro de 2023

A Michelin anuncia que a Letónia junta-se à família do Guia MICHELIN enquanto novo destino gastronómico coberto pelos seus inspetores.

As equipas de seleção do Guia MICHELIN iniciaram a pesquisa, e continuam a explorar o segundo maior dos três estados bálticos. Da capital, Riga, cujo centro histórico está protegido pela UNESCO, a encantadoras povoações rurais; das cidades costeiras de Liepāja ou Jūrmala às do interior – de Tērvete a Līgatne, e de Valmiera a Cēsis –, os inspetores estão a percorrer todo o país em busca dos melhores restaurantes locais.

A primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN da Letónia será dada a conhecer num evento especial, que terá lugar a 21 de novembro de 2023, em Riga.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Após termos observados e experimentado a evolução do panorama culinário local, estamos encantados por incorporar a Letónia na família do Guia MICHELIN. A Letónia, já famosa pelo seu património cultural, e pelas suas paisagens costeiras e florestais, tornou-se, nos últimos anos, num dos principais destinos gastronómicos da Europa. Seja saboreando as deliciosas especialidades tradicionais oferecidas por restaurantes informais, ou descobrindo a criativa cozinha internacional de restaurantes contemporâneos, capazes de rivalizar com os de outras cidades europeias, a Letónia oferece um leque de possibilidades gastronómicas que merecem ser celebradas. Os nossos inspetores estão a ultimar a sua primeira seleção de restaurantes, e estamos ansiosos por partilhar com os amantes da gastronomia, tanto locais, como internacionais, as inúmeras descobertas que fizeram por todo o país”.*

A chegada do Guia MICHELIN à Letónia conta com o apoio da Agência Letã de Investimento e Desenvolvimento. Kaspars Rozkalns, Diretor-Geral da Agência, declarou: *“A Letónia é um destino por descobrir para muitos viajantes, com as suas quatro estações, os seus 500 km de costa e o seu próspero ambiente empresarial. Somos uma nação inovadora, aberta à experimentação, e sempre disposta a aceitar desafios. A oportunidade de nos tornarmos num destino destacado pelo Guia MICHELIN é uma honra que nos incita a alcançar novas patamares. A cozinha letã é famosa pelos seus ingredientes naturais, pelas suas combinações de sabores únicas, e por um serviço excecional. O reconhecimento do Guia MICHELIN não só colocará o país no mapa, enquanto como destino eleito para o turismo gastronómico; também chamará a atenção para a diversidade da nossa cultura, da nossa natureza e da nossa história, o que poderá contribuir para o crescimento de outros sectores, como a hotelaria, as viagens e o lazer, impulsionando, assim, a nossa economia”.*



A metodologia do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN foi criado em 1900 pela empresa de pneus Michelin, para apoiar o desenvolvimento da mobilidade automóvel. Desde então, manteve-se fiel à sua missão original: explorar destinos gastronómicos, para orientar os viajantes internacionais, e os gourmets locais, na sua escolha dos melhores restaurantes. Deste modo, la o Guia MICHELIN contribui para mostrar a diversidade do panorama culinário mundial, e para promover uma visão comprometida das viagens.

A seleção de restaurantes para o Guia MICHELIN Letónia será realizada de forma independente por inspetores do Guia MICHELIN. Estes inspetores anónimos aplicarão a metodologia histórica do Guia MICHELIN, que é utilizada com o mesmo critério em cada destino. A equipa de inspetores avaliará unicamente a qualidade da cozinha oferecida nos restaurantes, baseando-se nos cinco critérios internacionais do Guia MICHELIN:

- Qualidade do produto
- Domínio das técnicas culinárias
- Harmonia dos sabores
- Personalidade do chef expressa através da sua cozinha
- Regularidade entre cada visita dos nossos inspetores, e entre cada prato do menu

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN recomenda os restaurantes mediante um sistema de distinções, atribuídas aos estabelecimentos que mais se destacam nas suas seleções. As mais famosas são as Estrelas MICHELIN. Conhecidas em todo o mundo, são concedidas aos restaurantes que oferecem as experiências culinárias mais notáveis. Uma Estrela MICHELIN é concedida a restaurantes com “uma cozinha de qualidade. Vale a pena parar!”. Duas Estrelas MICHELIN são atribuídas a “uma cozinha excepcional. Merece um desvio!”. E três Estrelas MICHELIN são sinónimo de “uma cozinha única. Justifica a viagem!”.

Além das Estrelas MICHELIN, a seleção inclui, também, a categoria Bib Gourmand. Muito apreciada pelos gourmets, esta categoria premeia os restaurantes que oferecem cozinha de qualidade a preços moderados.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Letónia será revelada numa cerimónia que terá lugar em Riga, a 21 de novembro de 2023. Estará disponível exclusivamente em formato digital, em todas as plataformas do Guia MICHELIN: página da Internet, aplicações móveis, e redes sociais. Juntar-se-á às seleções internacionais de hotéis e restaurantes do Guia MICHELIN, disponíveis gratuitamente nas suas plataformas digitais.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 países em que está presente. Escapate 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) [f @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