



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 1 de setembro de 2023

Guia MICHELIN atualiza as suas seleções de restaurantes no Rio de Janeiro e em São Paulo

O Guia MICHELIN retomará a atualização das suas seleções de restaurantes do Rio de Janeiro e de São Paulo. Suspensas em finais de 2020, as novas seleções serão apresentadas em março de 2024, de forma ainda por anunciar.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guia MICHELIN, declarou: *“Estamos encantados por anunciar o retomar das nossas atividades de recomendação gastronómica no Brasil. Graças ao apoio oficial das cidades do Rio de Janeiro e de São Paulo, cujo compromisso sincero e permanente é digno de elogio, o relançamento das nossas seleções de restaurantes permitir-nos-á celebrar, uma vez mais, os melhores estabelecimentos locais, e os profissionais de talento que os dirigem. Os inspetores do Guia MICHELIN já começaram a visitar de novo estos magníficos restaurantes, e, agora, esperam impacientemente pela apresentação da próxima edição, em março de 2024”.*

O retomar das atividades do Guia MICHELIN no Brasil conta com o apoio da cidade do Rio de Janeiro e da cidade de São Paulo.

A Secretária de Estado do Turismo da cidade do Rio de Janeiro, Daniela Maia, declarou: *“O regresso do emblemático Guia MICHELIN ao Rio confirma que a cidade é um destino por direito próprio no mundo do turismo gastronómico. Associar o Rio, enquanto destino, a uma marca reconhecida e celebrada no mundo da gastronomia é motivo de grande alegria. Ter uma seleção do Guia MICHELIN no Rio é dizer ao sector, a esta imensa indústria, e aos seus incríveis profissionais, que confiamos muito na nossa cultura e nos nossos talentos, que merecem a máxima atenção. Estamos a avançar! É tão importante estimular a economia como mostrar o trabalho que os nossos chefs vêm a realizar desde há muito tempo”.*

Por seu turno, Rodolfo Marinho, Secretário de Estado de Turismo de São Paulo, comentou: *“A cidade de São Paulo é um destino gastronómico de renome mundial. Há estabelecimentos em São Paulo que representam dezenas de tipos de cozinha, e esta é uma das facetas mais significativas da nossa capital cosmopolita. O sector da restauração também gera postos de trabalho e receitas, atraindo visitantes do Brasil e de todo o mundo para descobrir os restaurantes criativos que São Paulo oferece. A cidade orgulha-se do compromisso e da paixão dos seus habitantes pela gastronomia, e estamos encantados com o regresso do Guia MICHELIN, que destaca a diversidade e a riqueza culinárias únicas da cidade”.*

Todas as recomendações gastronómicas do Guia MICHELIN Rio de Janeiro - São Paulo estarão exclusivamente disponíveis em formato digital, no site da Internet do Guia MICHELIN, e na aplicação móvel gratuita. Os restaurantes recomendados serão selecionados de forma independente pelos inspetores do Guia MICHELIN, utilizando a metodologia histórica e universal do Guia, implementada pela primeira vez no Brasil em 2015.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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://facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

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