



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 24 de outubro de 2023

## Guia MICHELIN inicia a sua exploração culinária do México

- Guia MICHELIN anuncia a sua chegada ao México, com a primeira seleção prevista para 2024
- Esta seleção incluirá a Cidade do México, Los Cabos, Oaxaca, Baja California e Nuevo León
- Inspectores anónimos do Guia já estão no terreno a realizar o trabalho de campo

Com o anúncio da sua chegada ao México, o Guia MICHELIN faz uma revelação histórica. A primeira seleção de restaurantes, realizada pela equipa de inspetores anónimos e independentes do Guia, será dada a conhecer em 2024.

*“Os inspetores do Guia MICHELIN começaram a explorar este magnífico país, com a sua cosmopolita capital carregada de história, o seu soberbo litoral, a fascinante beleza de Oaxaca, e o esplendor da escarpada península da Baja California”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “A minha equipa de inspetores acolheu com entusiasmo todos os sabores que oferece este destino único. O seu panorama culinário é rico, com estabelecimentos gastronómicos de inspiração internacional, mas, sobretudo, com restaurantes que celebram a cozinha local, as suas tradições, e os inúmeros produtos de qualidade que este país oferece. O México é realmente, uma terra de talento, transbordante de lugares tão atrativos quanto surpreendentes”.*

O México possui um enorme potencial para converter-se num dos principais destinos do panorama gastronómico internacional. Gourmets de todo o mundo chegam aqui para descobrir a cozinha típica mexicana e as suas variantes regionais, apoiadas por produtos locais como chiles, ervas, masa, café, chocolate e licores de agave, além de mariscos, frutas e verduras.

O Guia MICHELIN supervisiona durante todo o ano a evolução dos destinos culinários de todo o mundo. A Michelin trabalha com organizações de promoção e gabinetes de turismo locais, para promover a indústria turística de cada destino. Contudo, o processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser totalmente independente, dado que as seleções são integralmente levadas a cabo pelas suas equipas de inspetores anónimos e independentes. O Guia MICHELIN trabalha em colaboração com a CANIRAC unicamente em atividades de marketing e promoção.

*“Estamos muito orgulhosos que a excelência culinária do México não só cativa o mundo, como também esteja a ser reconhecida para além das nossas fronteiras pelo prestigiado Guia MICHELIN. Este importante feito é o resultado do compromisso da Michelin e da CANIRAC para elevar o panorama dos restaurantes, tanto no interior do país, como a nível internacional. O património culinário do México foi moldado pela sua história e pela sua diversidade, e é uma maravilhosa ilustração do dinamismo e da complexidade da cultura mexicana”, explica Daniela Mijares, Presidente Executiva da CANIRAC. “Queremos expressar o nosso mais profundo agradecimento à FIPROTUR, em Los Cabos, ao Governo de Oaxaca e Nuevo León, e à Secretaria de Turismo da Baja California, pelo seu apoio e pelo seu compromisso na promoção da riqueza da gastronomia mexicana, e no desenvolvimento do turismo nacional, juntamente com este célebre guia culinário”.*



A primeira seleção de restaurantes no México terá por base a metodologia histórica do Guia MICHELIN, assente em cinco critérios universais, que garantem, a nível mundial, a consistência entre cada seleção:

- Qualidade dos ingredientes
- Domínio das técnicas culinárias
- Harmonia de sabores
- Personalidade expressa pelo chef através da sua cozinha
- Qualidade da experiência, tanto em todo o menu, como ao longo do tempo.

O Guia MICHELIN continua a ser a referência para os viajantes que buscam uma experiência gastronómica de exceção. O primeiro Guia MICHELIN foi publicado em França, no início do século XX, para fomentar a venda de pneus, oferecendo conselhos práticos aos automobilistas franceses. Os inspetores do Guia MICHELIN são especialistas apaixonados, que têm sempre aplicado os mesmos critérios de seleção em todos os destinos do mundo.

A nova seleção, que será dada a conhecer em 2024, contará com os melhores restaurantes da cena gastronómica do México, assim como com chefs locais com talento, apaixonados e criativos, abraçando a sua paixão, a sua criatividade e o respeito pelas tradições culinárias locais. Os restaurantes selecionados poderão ser recomendados pelo Guia MICHELIN ao receberem de uma a três Estrelas MICHELIN em função do nível de excelência da sua cozinha. Os restaurantes que oferecem uma excelente relação qualidade-preço recebem a distinção Bib Gourmand, enquanto que a Estrela Verde MICHELIN recompensa os estabelecimentos comprometidos com uma gastronomia mais sustentável.

Aos restaurantes galardoados juntar-se-á a seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os lugares mais singulares e emocionantes para alojamento no México e em todo o mundo. Esta seleção inclui mais de 5000 hotéis em mais de 120 países, com recomendações para todos os orçamentos. Cada hotel foi eleito pelos especialistas do Guia MICHELIN pelos seus estilo, serviço e personalidade únicos, e pode ser reservado diretamente na página da Internet e na app do Guia MICHELIN.

O Guia MICHELIN é uma referência no mundo da gastronomia, e estabelece, agora, um novo padrão de qualidade para o sector hoteleiro. Para descobrir os restaurantes da sua seleção, e reservar um hotel para uma estadia inesquecível, pode visitar a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregar a aplicação gratuita para iOS e Android.



#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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](http://www.michelin.pt)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

[www.michelin.pt](http://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