



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 31 de janeiro de 2024

2023 foi um ano chave para o Guia Michelin. 2024 alargará em definitivo os seus horizontes

- Ano de 2023 constituiu um ponto de viragem para o Guia MICHELIN, com o anúncio de uma nova distinção hoteleira: a Chave MICHELIN.
- Panorama gastronómico internacional está em constante expansão, com onze novos destinos MICHELIN em 2023, e outros que chegarão em 2024. Cada vez são mais os restaurantes reconhecidos com a Estrela Verde
- Nova geração de amantes da gastronomia mostra-se muito ativa nas redes sociais, com 5,5 milhões de seguidores nas plataformas digitais do Guia MICHELIN

O ano de 2023 representou um ponto de viragem para o Guia MICHELIN. Após quatro anos de trabalho, o Guia virou a página, e, agora, inclui uma seleção de mais de 5000 destacados hotéis, localizados em 120 países. Esta seleção está disponível de forma gratuita na página da Internet e na aplicação do Guia MICHELIN. A partir de agora, todos os anos, a Chave MICHELIN distinguirá estabelecimentos excecionais desta seleção, os dirigidos por equipas com uma experiência única. A Chave MICHELIN é atribuída na sequência de uma ou várias estadias, realizadas, de forma anónima, pelas equipas de seleção do Guia MICHELIN. No primeiro semestre de 2024, serão dados a conhecer seis destinos premiados, sendo França o primeiro a desvendar os seus galardoados.

Na gastronomia internacional, o ano de 2023 assistiu a uma avalanche de Estrelas em todo o mundo. As equipas de inspetores do Guia MICHELIN concederam nada menos que 930 distinções a estabelecimentos culinários*. Os especialistas regressaram aos cerca de 45 destinos que são, atualmente, cobertos pelo Guia MICHELIN, para renovar as seleções já existentes, ou revelar outras completamente novas.

Onze novas seleções foram incorporadas no Guia MICHELIN: Mendoza e Buenos Aires, na Argentina; Hanoi e Ho Chi Minh, no Vietnam; Hangzhou; na China; Izmir e Bodrum, na Turquia; Poznań, na Polónia; o estado do Colorado e a cidade de Atlanta, nos EUA; e Letónia.

Os prémios internacionais simbolizam a diversidade dos conhecimentos gastronómicos em todo o mundo:

- Nada menos que 13 restaurantes "com uma cozinha única, que justifica a viagem" foram galardoados recentemente com três Estrelas MICHELIN, também, e pela primeira vez, na Eslovénia
- Até 48 restaurantes foram distinguidos por "uma cozinha excecional, que merece um desvio", e galardoados com duas Estrelas MICHELIN. Entre eles, o primeiro da Polónia, e o primeiro da Tailândia, gerido por uma mulher



- E um total de 364 estabelecimentos com “uma cozinha de qualidade, pela qual vale a pena parar” foram galardoados com uma Estrela MICHELIN, entre eles, o primeiro restaurante de Abu Dhabi
- Para não falar dos mais de 450 Bib Gourmands selecionados pela sua “boa cozinha a preço moderado”. Entre eles figuram inúmeros estabelecimentos malaios de street food, tão típica deste país
- Por último, foram concedidas 505 Estrelas Verdes MICHELIN (novas e confirmadas) a estabelecimentos que servem de modelo para aqueles em que a sustentabilidade e o respeito pelo meio ambiente estão no centro da sua estratégia e da sua filosofia

A Estrela Verde MICHELIN faz parte de um autêntico compromisso do Guia para promover uma gastronomia mais sustentável. O seu objetivo é promover e impulsionar a mudança do sector em matéria de proteção do meio ambiente. Os restaurantes galardoados com esta distinção convertem-se em verdadeiros embaixadores do bem comer no sector, liderando o caminho para todas as gerações. Os chefs dos estabelecimentos galardoados com a Estrela Verde estão a dar forma a uma nova abordagem da gastronomia, que, agora, tem tanto que ver com os gourmets como com a própria experiência gastronómica.

Novos destinos culinários em todo o mundo em 2024

O ano de 2024 começa de forma igualmente prometedora, com grandes descobertas por chegar, e novas seleções, como Busan, na Coreia do Sul, Brasil e México. A primeira seleção do ano, Grã-Bretanha e Irlanda, será revelada a 5 de fevereiro. Pela primeira vez, a cerimónia terá lugar fora de Londres, em Manchester. No segundo lugar estará a Bélgica, a 26 de fevereiro, E, seguidamente, Portugal, a 27, que, pela primeira vez, se distinguirá de Espanha, com a sua própria seleção. E não pode perder-se a seleção do Guia MICHELIN França, que, este ano, será dada a conhecer a partir da cidade de Tours. Este emocionante acontecimento da gastronomia francesa terá lugar a 18 de março.

Aumento exponencial do tráfego nas plataformas digitais do Guia MICHELIN

As plataformas digitais do Guia MICHELIN cobrem todos estes eventos, e oferecem uma grande quantidade de conteúdos que destacam os chefs, as suas receitas, as suas iniciativas sustentáveis, e, inclusivamente, os segredos dos inspetores. O aumento exponencial do tráfego das plataformas (com 600 000 seguidores adicionais em 2023) reflete o crescente interesse pela gastronomia em todo o mundo. Quase 5,5 milhões de subscritores seguem, agora, o total das plataformas, ao passo que a conta de Instagram – com praticamente três milhões de seguidores por si só – gerou 400 milhões de visualizações adicionais.

Consulte a página da Internet www.guide.michelin.com para conhecer as notícias do Guia MICHELIN de todo o mundo, e encontrar os links para as diversas contas das redes sociais.

Toda a equipa do Guia MICHELIN deseja-lhe um ano gastronómico repleto de maravilhosas descobertas, e de momentos inesquecíveis para partilhar.

*Sem incluir a seleção de França



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).

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://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