



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 18 de abril de 2024

Guia MICHELIN chega à Lituânia

- Primeira seleção dos melhores restaurantes do país será revelada num evento especial, a 13 de junho de 2024

A Michelin tem o prazer de anunciar a incorporação da Lituânia como novo destino gastronómico da família do Guia MICHELIN. A Lituânia, o maior dos três Estados bálticos, completa a oferta da região, e juntar-se-á às seleções de restaurantes já existentes, da Estónia e da Letónia.

Os inspetores do Guia MICHELIN percorreram a Lituânia em busca dos melhores restaurantes do país, sobretudo nas seguintes regiões: cidade portuária de Klaipėda, situada na confluência do Dané e do mar Báltico, cuja zona histórica conta com magníficos edifícios, com estrutura de madeira, do século XVIII; Trakai, cidade situada no Parque Histórico Nacional, onde o espetacular castelo da ilha de Trakai, do século XIV, se encontra no centro do lago Galvė; na elegante cidade de Kaunas, na confluência dos rios Neris e Nemunas, com a sua fortaleza medieval, a sua catedral e as suas torres góticas, e a sua impressionante arquitetura modernista, recentemente declarada Património da Humanidade pela UNESCO; e, claro, Vilnius, a histórica e evocadora capital, caracterizada por uma deslumbrante mistura de arquitetura gótica, renascentista, clássica e barroca.

Durante as suas explorações, os inspetores do Guia MICHELIN degustaram pratos clássicos e modernos – desde os de raízes tradicionais, aos de influências francesas, italianas e indianas –, deliciosos bagels dos mercados, e menus exemplares protagonizados pelos melhores produtos locais e de época. Diversas técnicas de conservação e fermentação desempenham um papel essencial, seja na preparação de carnes, pescados ou verduras, ao mesmo tempo que é aplicada com êxito uma filosofia de zero desperdícios, que preconiza a utilização dos ingredientes na sua totalidade.

A primeira seleção de restaurantes lituanos do Guia MICHELIN será dada a conhecer num evento específico, a ter lugar a 13 de junho de 2024, no Pirkliu Club, em Vilnius.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *"Com o lançamento do Guia da Lituânia, estamos orgulhosos de completar as seleções do Guia MICHELIN para os países bálticos, oferecendo um recurso completo para experiências gastronómicas de qualidade nesta região. Esta nova seleção destacará a singularidade dos restaurantes lituanos, promovendo os talentosos chefs do país, e mostrando a sua paixão, a sua criatividade, e o seu respeito pelas tradições culinárias locais. Os nossos inspetores estão a dar os últimos retoques na sua primeira seleção, que esperamos partilhar com os amantes da gastronomia de todo el mundo"*.

A chegada do Guia MICHELIN à Lituânia conta com o apoio do Ministério da Economia e da Inovação, cujo Ministro, Aušrinė Armonaitė, declarou: *"A Lituânia destaca-se na cena internacional não só pelo seu património histórico, e pelas suas exuberantes paisagens verdes, mas, também, pelas suas autênticas experiências culinárias, agora destacadas pelo Guia MICHELIN. Este reconhecimento de uma parte importante da nossa cultura, que se celebra juntamente com o 700º aniversário de Vilnius,*



e com a inclusão na lista da UNESCO da arquitetura modernista de Kaunas, sublinha a incomparável combinação de cultura, natureza e excelência culinária da Lituânia. É um convite aberto a explorar as profundezas da identidade única da Lituânia, oferecendo aos viajantes uma experiência completa, que combina, harmoniosamente, qualidade, tradição e inovação”.

A metodologia do guia MICHELIN

O Guia MICHELIN foi criada, em 1900, pela empresa de pneu Michelin, para apoiar o crescimento da mobilidade automóvel. Desde então, manteve-se fiel à sua missão original: estabelecer-se em destinos gastronómicos consolidados, para guiar os viajantes internacionais, e os gourmets locais, às melhores mesas, e dar a conhecer os panoramas culinários do mundo, para promover a cultura de viajar.

A seleção de restaurantes para o Guia MICHELIN Lituânia será efetuada de forma independente, pelos inspetores anónimos do Guia MICHELIN, de acordo com a sua metodologia histórica e mundial.

Somente a qualidade da cozinha oferecida pelos restaurantes será avaliada pelos inspetores, segundo os 5 critérios internacionais do Guia: qualidade dos produtos, domínio das técnicas culinárias, harmonia dos sabores, personalidade do chef expressa através da cozinha, e coerência, tanto no menu como ao longo do tempo.

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN transmite as suas recomendações de restaurantes através de um amplo sistema de distinções, que são concedidas a restaurantes de toda a sua seleção que se destacam especialmente. As distinções mais conhecidas são as mundialmente célebres Estrelas MICHELIN, que se atribuem aos restaurantes que oferecem as melhores experiências culinárias. É concedida uma Estrela MICHELIN aos restaurantes que oferecem “uma cozinha de qualidade, vale a pena parar”, duas Estrelas MICHELIN aos que oferecem “uma cozinha excepcional, que merece um desvio”, e três Estrelas MICHELIN aos que oferece “uma cozinha única, justifica a viagem”.

Além das cobiçadas Estrelas, a seleção também inclui a popular categoria Bib Gourmand, uma distinção concedida aos restaurantes que oferecem uma cozinha de qualidade a um preço moderado; e a Estrela Verde MICHELIN, que premeia os restaurantes que apostam numa abordagem mais sustentável da gastronomia.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Lituânia estará disponível exclusivamente em formato digital – juntamente com as restantes seleções de restaurantes e hotéis de todo o mundo –, na página da Internet, e na aplicação móvel gratuita, do Guia MICHELIN.



Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#) f [@quiamichelinpt](#) in [@Michelin](#) f [@michelinportugal](#) i [@michelinguide](#)