



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 7 de junho de 2024

Pela primeira vez, Guia MICHELIN premeia a excelência culinária de Doha

- Guia MICHELIN anuncia a sua chegada a Doha, Catar, para a próxima seleção de 2025, que será dada a conhecer no último trimestre de 2024
- Seleção de restaurantes refletirá a diversidade e a excelência do panorama gastronómico catariano
- Inspectores anónimos da MICHELIN já estão no terreno

O Guia MICHELIN anuncia o alargamento das suas reconhecidas resenhas culinárias a Doha, Catar. O prestigiado Guia revelou que os seus inspetores independentes e anónimos têm estado a explorar a fundo Doha para preparar a seleção dos restaurantes mais destacados da cidade. A seleção mostrará o melhor do panorama gastronómico de Doha, e destacará o talento dos seus chefs e equipas, a sua paixão, a sua criatividade, e o seu respeito pelas tradições culinárias locais.

“Nestes últimos anos, os nossos inspetores MICHELIN têm estado muito atentos à evolução culinária de Doha, e continuam a deleitar-se com a fantástica diversidade oferecida por esta trepidante cidade”, explica Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Desde hotéis que desafiam a gravidade, à rica variedade de restaurantes que representam cozinhas de todos os continentes, analisaram exaustivamente os melhores estabelecimentos do país. Seja desfrutando de um café na Corniche, passeando por The Pearl, almoçando junto à água em Lusail, ou jantando depois de uma fascinante visita ao Museu de Arte Islâmica, ou no dinâmico e renovado Msheireb Downtown Doha, os nossos inspetores experimentaram, realmente, tudo. Quer se trate de cozinha de fusão do Médio Oriente, japonesa, indiana, chinesa, peruana ou nikkei, os gourmets de todo o mundo usufruirão de experiências culinárias memoráveis, tão saborosas quanto variadas”.

Os inspetores anónimos da MICHELIN ficaram fascinados com as águas azul-celeste do Catar, com as impressionantes esculturas marinas, e com os imperdíveis por-do-sol da Península Arábica, ao mesmo tempo que desfrutavam do espectro global da capital, e de um serviço esmerado, o que, segundo confirmaram, é um testemunho da cosmopolita capital.

A chegada do Guia MICHELIN a Doha conta com o apoio do Qatar Tourism (QT), cujo Presidente, Sua Excelência Saad Bin Ali Al Kharji, declarou: *“A chegada do Guia MICHELIN a Doha sublinha a posição do Catar enquanto destino culinário mundial em rápida expansão. Permitirá aos viajantes explorar melhor a amplitude das nossas opções culinárias e hoteleiras, contribuindo para garantir-lhes estadias completas com experiências memoráveis. Esta inclusão é, também, um tributo ao sólido quadro de talentos culinários que Doha atraiu, que veem na nossa capital, e nas suas ambições, um compromisso com o luxo e com a qualidade, o que permite dar largas à sua criatividade e progresso profissionais”.*



A metodologia do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN foi criado, em 1900, pela empresa de pneus Michelin, para apoiar o crescimento da mobilidade automóvel. Desde então, manteve-se fiel à sua missão: estabelecer-se em destinos gastronômicos maduros, guiar os viajantes internacionais, e os adeptos locais, para os melhores restaurantes, destacar os panoramas culinários mundiais, e promover a cultura de viagem.

A seleção seguirá o método histórico da MICHELIN, baseado em cinco critérios universais, para garantir a coerência entre cada seleção, entre os quais se incluem:

- A qualidade dos ingredientes
- O domínio das técnicas culinárias
- A harmonia dos sabores
- A personalidade da cozinha
- A coerência ao longo do tempo, e do menu no seu conjunto

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 especialmente destacados de toda a sua seleção. As distinções mais conhecidas a nível mundial são as Estrelas MICHELIN, atribuídas 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 oferecem 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.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Doha 2025 será desvendada num evento especial, que se realizará no último trimestre de 2024. Estará disponível exclusivamente em formato digital, em todas as plataformas do Guia: página da Internet, aplicações móveis, e redes sociais. Juntar-se-á às seleções mundiais de restaurantes e hotéis do Guia MICHELIN, que podem ser encontradas gratuitamente nas suas plataformas digitais.





Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN para dispositivos Android e IOS.



IOS



Android

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 200 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 [@guiamichelinpt](#) in [@Michelin](#) f [@michelinportugal](#) i [@michelinguide](#)

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