



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 15 de julho de 2024

## Guia MICHELIN escreve um novo capítulo da sua história na China

- Pela primeira vez, a após cobrir várias das principais cidades chinesas, Guia MICHELIN publicará uma seleção de restaurantes a nível provincial, começando por dois novos destinos: Fujian e Jiangsu
- Ao fazê-lo, o Guia MICHELIN reafirma a sua ambição de melhor conectar com os comensais, e com os entusiastas da gastronomia, chineses, ao mesmo tempo promovendo as autênticas culturas gastronómicas chinesas à escala internacional

A Michelin apresenta a chegada do Guia MICHELIN a dois novos destinos chineses: as províncias de Fujian e Jiangsu. Deste modo, são já sete os destinos cobertos pelo Guia MICHELIN na China continental.

Pela primeira vez, mais de oito anos volvidos sobre os primeiros passos dados pelo Guia MICHELIN na China continental, e da cobertura progressiva de várias cidades importantes, os inspetores do Guia MICHELIN investigarão e explorarão os melhores restaurantes a nível provincial.

Para as seleções iniciais, os inspetores centrar-se-ão, principalmente, em três cidades de cada província – Xiamen, Fuzhou e Quanzhou, em Fujian; e Nanjing, Suzhou e Yangzhou, em Jiangsu –, ao mesmo tempo que começarão a explorar outros locais no interior das províncias. A seleção de restaurantes da província de Fujian será revelada em finais de 2024, ao passo que a de Jiangsu terá lugar no início de 2025, com as datas e formatos exatos a serem comunicados posteriormente.

Numa conferência de imprensa realiza esta manhã, em Xangai, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comentou: *"Estamos verdadeiramente entusiasmados por inaugurar um novo capítulo do Guia MICHELIN na China. Depois de percorrerem as cidades mais destacadas da China continental – de Xangai a Guangzhou, passando por Pequim, Chengdu e Hangzhou –, os nossos inspetores começarão, agora, a investigar as ricas e diversificados panoramas gastronómicos das províncias chinesas. A decisão de começar pelas províncias de Fujian e de Jiangsu não foi fruto do acaso, dado que ambos os territórios encerram tradições culinárias chinesas excecionais, únicas e profundamente arraigadas. Estes novos projetos do Guia MICHELIN darão reconhecimento mundial a dois territórios cujas ricas cenas culinárias merecem ser descobertas pelos amantes da boa mesa, e pelos viajantes nacionais e internacionais".*

Após dar protagonismo às joias gastronómicas das mais importantes cidades chinesas, a introdução de seleções de restaurantes por províncias resulta da ambição do Guia MICHELIN, de explorar e promover com maior autenticidade as inúmeras maravilhas culinárias das províncias chinesas. Reforçados por uma campanha editorial feita sob medida, a lançar nas redes sociais e nas plataformas digitais chinesas, estes novos projetos de alargamento também ilustram a vontade do Guia MICHELIN de estabelecer laços ainda mais fortes e estreitos com o público e com os mercados chineses. De facto, o Guia MICHELIN não só promoverá o conteúdo das suas seleções de restaurantes, como partilhará



informação com os entusiastas da gastronomia relativa à diversidade e às especificidades da cultura gastronómica de cada província.

Ao atribuir um reconhecimento nacional e internacional aos lugares gastronómicos locais, o Guia MICHELIN reafirma, por fim, o seu compromisso com o desenvolvimento positivo e sustentável do sector da restauração, honrando os profissionais com talento, e reconhecendo a cultura e o património alimentares.

### **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, tem-se mantido fiel à sua missão original: estabelecer-se em destinos gastronómicos consolidados, para guiar os viajantes internacionais, e os gourmets locais, rumo às melhores mesas, e dar a conhecer os panoramas culinários do mundo, para promover a cultura de viagem.

A seleção de restaurantes para o Guia MICHELIN China Provincial será realizada 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 especialmente destacados de toda a sua seleção. As distinções mais conhecidas são as mundialmente célebres 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 para”, 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. Referência obrigatória para qualquer comensal, ou viajante, entusiasta, em busca de propostas acessíveis que não comprometam a qualidade dos ingredientes, a seleção Bib Gourmand é, também a forma perfeita de aceder a algumas das experiências mais arreigadas, que refletem as cozinhas locais e populares.

As seleções de restaurantes das províncias de Fujian e de Jiangsu estarão disponíveis exclusivamente em formato digital – juntamente com as restantes seleções de restaurantes e de hotéis de todo o mundo – na página da Internet, e na aplicação móvel gratuita, 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. 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 está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

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



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

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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