



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 18 de julho de 2024

## Guia MICHELIN chega ao Texas

- Texas torna-se no décimo primeiro destino norte-americano a incorporar o Guia MICHELIN
- Inspectores do Guia MICHELIN já estão a trabalhar arduamente para localizar os melhores restaurantes deste novo destino

A Michelin e a Travel Texas anunciaram hoje a chegada do [Guia MICHELIN](#) a um dos maiores Estados dos Estados Unidos da América.

O Texas é conhecido pelas suas inúmeras especialidades culinárias, como o barbecue, a carne e o marisco, e a cozinha Tex-Mex. O vibrante e dinâmico panorama culinário do Estado é impulsionado por profissionais de talento, que celebram a cultura texana inspirando-se, ao mesmo tempo, na cozinha norte-americana e internacional.

A primeira seleção do Guia MICHELIN Texas será dada a conhecer antes do final do ano. Na mesma serão destacados os melhores restaurantes de Austin, Dallas, Fort Worth, Houston e San Antonio.

Os inspetores anónimos do Guia MICHELIN atribuem as emblemáticas Estrelas MICHELIN aos estabelecimentos que oferecem uma cozinha especialmente destacada: em função da qualidade da sua oferta, recebem uma, duas ou três Estrelas MICHELIN. O Guia MICHELIN também é célebre pela sua seleção Bib Gourmand, que distingue os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de alta qualidade a preços moderados. A mais recente das distinções, a Estrela Verde MICHELIN, é atribuída aos restaurantes que lideram a gastronomia sustentável. Por último, a seleção completa-se com a categoria de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, e com os Prémios Especiais, concedidos a profissionais que melhoram a experiência gastronómica graças aos seus conhecimentos e competências pessoais.

*«O panorama culinário do Texas possui alma própria, graças às suas influências multiculturais, aos ingredientes locais, e ao seu ambicioso talento», declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Os pratos da quinta para a mesa, o barbecue texano, a fusão, e a cozinha gourmet são só algumas das ofertas que atrairão gourmets e viajantes que estejam de passagem por este grande Estado. A nossa equipa de inspeção já fez grandes descobertas, e não restam dúvidas de que o Texas reúne todas as qualidades de um destino do Guia MICHELIN».*

Os famosos inspetores anónimos do Guia MICHELIN já deitaram mãos à obra. Efetuam reservas sem revelar a sua identidade, e pagam as suas refeições para não receberem um tratamento preferencial por comparação com outros comensais dos restaurantes que avaliam.

*«O Guia MICHELIN do Texas oferecerá aos viajantes de todo o mundo uma grande variedade de experiências gastronómicas a descobrir no nosso Estado, mostrando restaurantes que incorporam o nosso património, e apresentando chefs inovadores, e artesão locais, que estão a redefinir o nosso panorama culinário», declarou Tim Fennell, diretor da Travel Texas. «O lançamento do Guia será um*



*enorme ativo para o Texas, já que promove internacionalmente a nossa rica e diversificada cultura gastronômica».*

O Guia MICHELIN supervisiona permanentemente a evolução dos destinos culinários de todo el mundo, e o seu processo de seleção é totalmente independente. Ainda que a seleção seja determinada pelos nossos inspetores anónimos de forma totalmente imparcial, o Guia MICHELIN colabora ocasionalmente com a Travel Texas em atividades de marketing e de promoção da região.

A seleção de restaurantes galardoados do Guia MICHELIN Texas 2024 juntar-se-á à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os locais mais singulares e em voga para alojamento no Texas, e em todo o mundo. Cada hotel do Guia MICHELIN é selecionado pelo seu estilo, pelo seu serviço e pela sua personalidade únicos (com pacotes que se adaptam a qualquer orçamento), e pode ser reservado diretamente através do site da Internet ou da app do Guia MICHELIN.

### **História e metodologia**

A nova seleção para o Texas não constituirá uma exceção. Seguirá a metodologia histórica do Guia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais que garantem que cada destino é avaliado com equidade: 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 (cada estabelecimento é inspecionado várias vezes ao ano).

Aos dias e hoje, o Guia MICHELIN continua a ser um aliado para os viajantes em busca de uma boa refeição. O primeiro exemplar 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 continuam a utilizar os mesmos critérios e métodos de seleção que então, uma metodologia que continua a ser aplicada hoje em dia, a todos os destinos.

Nova Iorque foi a primeira cidade norte-americana a aparecer nas páginas do Guia MICHELIN, em 2005. Desde então, juntaram-se-lhe Washington, Chicago, Califórnia, Miami/Orlando/Tampa (Florida), Colorado, Atlanta, Toronto e Vancouver.

### **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 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](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPANHA