



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 4 de setembro de 2024

Próxima paragem do Guia MICHELIN: Quebeque

- Quebeque torna-se do décimo segundo destino norte-americano do Guia MICHELIN
- Inspectores do Guia MICHELIN estão já a trabalhar arduamente no terreno, para localizar os melhores restaurantes deste novo destino
- Seleção, prevista para 2025, abarcará toda a província do Quebeque

A Michelin e a Alliance de l'industrie touristique du Québec anunciaram hoje a chegada do Guia MICHELIN à província do Quebeque. Trata-se do terceiro destino canadiano, depois de Toronto e Vancouver.

A primeira seleção do Guia MICHELIN Quebeque será dada a conhecer em 2025, e destacará os melhores restaurantes da província.

O panorama culinário do Quebeque é tão rico quanto variado, com influências internacionais, e pratos “da quinta para a mesa”, que dão protagonismo aos productos regionais. A província acolhe alguns dos melhores chefs do mundo, assim como talentos prometedores, que criam originais experiências culinárias para os seus comensais, combinando tradição com técnicas vanguardistas.

“Estamos entusiasmados por anunciar que o Quebeque será o próximo destino canadiano incluído no Guia MICHELIN”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “O panorama culinário local mostra as tradições e o património do Quebeque, tornando-o numa opção atrativa para os viajantes que procuram experiências gastronómicas novas e autênticas. Estou ansioso por revelar os nomes dos restaurantes que a nossa equipa de inspetores anónimos terá eleito para esta primeira seleção”.

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 distinção mais recente, a Estrela Verde MICHELIN, é concedida aos restaurantes que lideram a gastronomia sustentável. Por último, a seleção completa-se com a categoria de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, assim como com os Prémios Especiais, atribuídos a profissionais que melhoram a experiência gastronómica com a sua experiência, e o seu toque pessoal.

“O Quebeque é um mosaico multicultural único, e é esta diversidade que confere à cozinha local a sua singularidade”, declarou Geneviève Cantin, Diretora Geral da Aliança. “Todos os nossos parceiros estão muito orgulhosos por dar as boas-vindas ao Guia MICHELIN à província. A sua presença contribuirá para mostrar o talento dos nossos artesãos locais na cena internacional”.



O Guia MICHELIN supervisiona, durante todo o ano, a evolução dos destinos culinários de todo o mundo. O processo de seleção do Guia MICHELIN é totalmente independente. Ainda que a seleção seja determinada pelos nossos inspetores anônimos, de forma totalmente imparcial, o Guia MICHELIN colabora ocasionalmente com a Aliança na comercialização e promoção da cidade.

História e metodologia

A nova seleção para o Quebeque não será exceção. Seguirá a metodologia histórica do Guia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais, que garantem que cada destino seja avaliado com equidade: qualidade dos produtos, domínio das técnicas culinárias, harmonia dos sabores, personalidade do chef expressada através da sua cozinha, e coerência, tanto no menu, como ao longo do tempo (cada estabelecimento é inspecionado várias vezes ao ano).

Nos dias de 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 da seleção de então, uma metodologia que continua a ser aplicada, hoje em dia, a todos os destinos.

Nova Iorque foi a primeira cidade norte-americana a surgir nas páginas do Guia MICHELIN, em 2005. Desde então, juntaram-se-lhe Chicago (2011), Washington (2017), Califórnia (São Francisco em 2008, o resto estado em 2019), Miami/Orlando/Tampa, Florida (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), México (2024), Texas (2024), e, agora, Quebeque (2024).

Sobre a Michelin North America, Inc.

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Desde há mais de 130 anos, a Michelin contribui de forma significativa para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável. A Michelin inova constantemente para fabricar pneus e componentes de alta qualidade, para aplicações críticas em campos exigentes e variados, como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, as energias baixas em carbono, e a saúde. O Grupo tem como objetivo oferecer aos seus clientes a melhor experiência possível, seja proporcionando soluções conectadas, baseadas em dados e em inteligência artificial, para frotas profissionais, ou recomendando restaurantes e hotéis excecionais, selecionados pelo Guia MICHELIN. Com sede em Greenville (Carolina do Norte), A Michelin North America emprega cerca de 23 500 pessoas, e conta com 35 fábricas nos Estados Unidos da América (michelinman.com) e no Canadá (michelin.ca).

Sobre a Alliance de l'industrie touristique du Québec

Atualmente, a Alliance de l'industrie touristique du Québec (Aliança) representa mais de 12 000 empresas turísticas, e 50 associações regionais e sectoriais associadas, o que a torna na maior federação da indústria turística do Canadá. A Aliança encarna o compromisso do sector privado, e das associações da indústria turística, para promover o importante contributo do turismo para a vitalidade socioeconómica das regiões, defendendo, ao mesmo tempo, os interesses dos seus membros. Todas as ações empreendidas pela Aliança têm como objetivo fazer do Quebeque um destino turístico internacional sustentável, responsável e próspero.

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@micelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

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

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPANHA