



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 22 de outubro de 2024

Guia MICHELIN apresentará a sua próxima seleção de Estrelas em Metz, no coração da Mosela e da região do Grande Leste

- Cerimónia de entrega do Guia MICHELIN França 2025 terá lugar a 31 de março de 2025, no Centro de Congressos Robert Schuman de Metz
- Pelo quarto ano consecutivo, Guia MICHELIN insere-se num contexto regional, forjando uma ambiciosa parceria com as autoridades locais: a região do Grande Leste, o departamento de Mosela, e a Eurometrópole de Metz
- Na véspera da cerimónia, um programa especial convidará o público a celebrar a gastronomia e o rico património culinário do território

Em 2025, a Michelin tem o prazer de anunciar a escolha da região de Mosela como próximo território anfitrião da cerimónia do Guia MICHELIN França.

Ao levar a cabo o seu evento principal fora de Paris pelo quarto ano consecutivo, o Guia MICHELIN reafirma a sua ambição, e a sua intenção, de celebrar a plenitude e a singularidade da gastronomia francesa, e de dar destaque às várias pessoas, e aos diferentes estabelecimentos, que para a mesma contribuem. Assim, o Guia MICHELIN realizará a sua cerimónia francesa em Metz, na Mosela, na segunda-feira, 31 de março de 2025.

Todos os chefs dos restaurantes franceses com Estrela MICHELIN juntar-se-ão a um amplo leque de profissionais da restauração, de celebridades do sector, e de jornalistas nacionais e internacionais, para descobrir e homenagear as novas Estrelas e Prémios Especiais do Guia MICHELIN França. O evento também será transmitido em direto nas páginas das redes sociais do Guia MICHELIN.

Como prelúdio da cerimónia, a região do Grande Leste, o departamento de Mosela, e a Eurometrópole de Metz, proporão um amplo e variado programa, em que participarão restaurantes, artesãos e agricultores locais, assim como estudantes matriculados em formação profissional de hotelaria, e diversos profissionais e parceiros do sector. Enquanto uma verdadeira ocasião para uma celebração intergeracional, que convocará todo um território em torno do património e dos talentos culinários da zona, as festividades dirigir-se-ão, também, ao público e a todos os amantes da gastronomia.

"Estamos encantados por trazer os maiores talentos da gastronomia francesa a Mosela, verdadeira encruzilhada cultural e culinária da Europa. Pelo quarto ano consecutivo, estamos orgulhosos por promover França enquanto destino, estabelecendo uma parceria com as autoridades territoriais que se preocupam em fazer da restauração o motor de uma potente dinâmica intergeracional e interprofissional", afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

"El departamento de Mosela escolheu acolher o Guia MICHELIN para a sua cerimónia anual, uma vez que este prestigiado evento é perfeitamente coerente com a nossa ambição de promover a Mosela como destino, mostrando as suas qualidade e atratividade. A busca contínua da excelência, o desenvolvimento do talento, e a intenção de transmitir o gosto e o amor pelo território à próxima



geração, são valores que partilhamos, e que estarão sob os holofotes nos dias 30 e 31 de março”, declara Patrick Weiten, Presidente do departamento da Mosela e da Moselle Attractivité.

“Acolher a cerimónia do Guia MICHELIN em 2025 é um verdadeiro reconhecimento da nossa gastronomia local e regional. Também dará um grande destaque ao nosso talento e ao nosso saber fazer. Além disso, estou convencido de que será uma oportunidade para que os nossos jovens descubram novas vocações, dado que daremos a conhecer a hotelaria e a restauração de luxo da nossa região”, afirma Franck Leroy, Presidente da região do Grande Este.

“É uma grande honra para a cidade de Metz acolher a Cerimónia das Estrelas MICHELIN em 2025. Estamos orgulhosos por prestar homenagem à nossa história gastronómica, que Rabelais documentou quando da descoberta da região, entre 1545 e 1547. Não temos dúvidas de que este evento será um êxito, tal como os grandes eventos que acolhemos e organizamos, como os mercados de Natal, o festival das Constelações, e – no passado mês de junho – a estafeta da chama olímpica”, acrescenta François Grosdidier, Presidente da Eurometrópole de Metz.

Informação específica sobre o programa será anunciada antes da cerimónia de entrega do Guia MICHELIN França 2025.

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 um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. 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

www.michelin.pt

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

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

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