



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 20 de dezembro de 2024

Guia MICHELIN revela a sua primeira seleção em Doha

- Dois restaurantes obtêm a sua primeira Estrela MICHELIN
- Quatro restaurantes galardoados com um Bib Gourmand
- Total de 33 estabelecimentos recomendados nesta primeira seleção do Guia MICHELIN Doha

Revelada numa cerimónia levada a cabo no Salão Katara do Raffles Doha, a primeira seleção do Guia MICHELIN Doha distingue a 33 estabelecimentos.

"Estamos encantados por anunciar a chegada do Guia MICHELIN a Doha, desvendando a primeira seleção para este destino", declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN. "A nossa equipa de inspetores anónimos explorou e descobriu os restaurantes de uma cidade que oferece uma gastronomia cosmopolita. Além de celebrar o panorama gastronómico da cidade, esta primeira seleção também lhe confere um novo lugar no panorama gastronómico regional. No total, foram selecionados 33 restaurantes, e, através da sua distinção, foram-no, também, os inúmeros chefs e equipas de talento que encontraram o seu lugar aqui, em Doha, e que aportaram a sua paixão, a sua criatividade e o seu saber fazer".

Dois restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN

Jamavar: este restaurante, irmão de um outro existente em Londres, oferece um amplo leque de pratos provenientes dos quatro pontos cardeais da Índia, todos eles preparados com grande competência e esmero pelo chefe de cozinha Debdash Balaga. Uma das suas especialidades é o Laal Maas, um pernil de borrego preparado em cozedura lenta durante oito horas.

IDAM by Alain Ducasse: ainda que o estilo característico de Alain Ducasse seja evidente aqui, o chef Fabrice Rosso conseguiu celebrar subtilmente as influências catari no menu. A introdução de especiarias, e o uso de ingredientes locais, acrescentam uma nova dimensão à experiência gastronómica.

Quatro restaurantes obtêm o seu primeiro Bib Gourmand

Isaan: com as suas três cozinhas abertas, a chef e a sua equipa preparam diversas especialidades regionais, assim como saborosos pratos tailandeses.

Jiwan: neste restaurante do quarto andar do Museu Nacional do Qatar, os comensais podem desfrutar de pratos catari reinterpretados com um toque moderno.

Argan: situado numa rua pedonal, à beira do Souq Waqif, o Argan oferece aos seus clientes autênticos pratos marroquinos com uma excelente relação qualidade-preço.



Hoppers: nesta sucursal do restaurante londrino com o mesmo nome, os clientes podem degustar especialidades do Sri Lanka e do sul da Índia.

Três prémios especiais para profissionais com talento

Além de recomendar as melhores experiências culinárias, o Guia MICHELIN pretende destacar o talento dos profissionais que trabalham nos diversos restaurantes da seleção, contribuindo para oferecer aos comensais experiências gastronómicas inesquecíveis, que vão para além da cozinha.

Nesta primeira edição, o **Prémio para o Jovem Chef**, apresentado pela Place Vendôme Qatar, é concedido a **Sirijan Saelee**, que está à frente do Isaan. O vencedor dirige este restaurante com grande mestria. O menu oferece aos comensais a possibilidade de viajar por toda a Tailândia, graças às três cozinhas da sala, cada qual especializada numa técnica culinária específica.

O **Prémio para o Serviço** vai para **Paulo Bastos** e para a equipa do **Morimoto**. Atenção ao detalhe, antecipação das necessidades dos clientes, personalidade, carisma e humor: Paulo cumpre todos os requisitos, tal como a sua equipa, que dá mostras de tanta energia, paixão e entusiasmo quanto ele. Cada cliente que janta aqui recebe uma atenção especial.

O terceiro vencedor é **Robi Ratan**, que trabalha no IDAM by Alain Ducasse, e recebeu o **Prémio para Cocktails Excepcionais**. Robi dirige a equipa que concebe cocktails criativos e intrigantes. Os nossos inspetores ficaram impressionados com as combinações de comida com bebidas sem álcool. Preparadas com especiarias, frutas e outros ingredientes locais, estas últimas contribuem de forma inegável para realçar a experiência gastronómica oferecida.

A seleção completa para Doha estará disponível exclusivamente em formato digital, em todas as plataformas oficiais do Guia MICHELIN para dispositivos iOS e Android.



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideME

instagram.com/michelinguide





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 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](#) i [@michelinguide](#)

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