



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 14 de janeiro de 2025

Michelin anuncia a seleção de chefs que vão cozinhar na Gala do Guia MICHELIN Portugal 2025

- Nove chefs estarão encarregues de preparar o menu da Gala, com Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Ricardo Costa (The Yeatman) e com Vítor Matos (Antiqvvm), enquanto coordenadores do evento, todos chefs de restaurantes com duas Estrelas MICHELIN
- O debate “Gastronomia e Vinho”, moderado por Luís Castro, terá lugar a 18 de fevereiro, no Teatro Circo, em Braga, centrado na harmonia entre cozinha e vinho, abordando um tema chave para entender a experiência global num restaurante, dando visibilidade e relevância a uma profissão, e a um sector, muito importantes para Portugal
- A jornalista e apresentadora Marta Leite Castro terá a missão de apresentar esta edição da Gala, juntamente com Juliana Penteado, a quem caberá receber os convidados na passadeira vermelha

#GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR25

A Gala de apresentação da nova seleção do Guia MICHELIN Portugal 2025 promete ser um tributo à excelência culinária da região do Porto e Norte de Portugal, um enclave reconhecido pela sua riqueza gastronómica e cultural. Este muito aguardado evento terá lugar no próximo dia 25 de fevereiro, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, onde será dada a conhecer a nova seleção de restaurantes incluídos na seleção de 2025.

A seleção de chefs que irão cozinhar na Gala do Guia MICHELIN Portugal 2025 foi dada a conhecer numa conferência de imprensa realizada em Bragança, um emblemático recanto de Trás-os-Montes, que combina história, tradição e gastronomia. Com a sua cidadela medieval, e uma oferta culinária que se destaca pelos enchidos artesanais, pelos pratos de caça e pelos vinhos que capturam a essência do território, Bragança é um símbolo da riqueza cultural e culinária da região.

Nove chefs de renome serão os responsáveis por deleitar os presentes com um menu que combinará tradição e inovação culinária. A encabeçar a equipa estarão os chefs Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Ricardo Costa (The Yeatman) e Vítor Matos (Antiqvvm), que atuarão enquanto coordenadores do evento. Os membros da equipa serão:

- Rui Paula - Casa de Chá da Boa Nova (duas Estrelas MICHELIN)
- Ricardo Costa - The Yeatman (duas Estrelas MICHELIN)
- Vítor Matos - Antiqvvm (duas Estrelas MICHELIN)
- António Loureiro - A Cozinha (uma Estrela MICHELIN)
- Vasco Coelho Santos - Euskalduna Studio (uma Estrela MICHELIN)
- Óscar Geadas - G Pousada (uma Estrela MICHELIN)
- Julien Montbabut - Le Monument (uma Estrela MICHELIN)
- Pedro Lemos - Pedro Lemos (uma Estrela MICHELIN)
- Arnaldo Azevedo - Vila Foz (uma Estrela MICHELIN)



A equipa reflete a diversidade e a criatividade da gastronomia portuguesa, realçando o valor dos produtos locais através de técnicas inovadoras, e de narrativas culinárias que ligam tradição e vanguarda. As suas propostas destacam-se pela capacidade para reinterpretar ingredientes autóctones, logrando cativar os sentidos e evocar o rico património cultural do país. Cada prato será uma experiência única, que celebra tanto as raízes como as novas perspetivas que definem a cozinha portuguesa atual.

Com mais de 23 anos de experiência em televisão, Marta Leite Castro estará encarregue de apresentar a Gala. Além do seu trabalho enquanto moderadora e apresentadora em eventos corporativos, a sua carreira inclui a condução de programas como Network Negócios e Marcas com História, e, atualmente, apresenta o programa "Pitch", da CNN Portugal. Marta trará o seu carisma e o seu profissionalismo a uma noite que celebrará o melhor da cozinha portuguesa.

A passadeira vermelha da Gala contará com a presença de Juliana Penteado, reconhecida chef pasteleira, e jurada do Masterchef Portugal, que estará encarregada de receber os convidados. Com a sua paixão pela gastronomia, Juliana adicionara um toque único a este evento tão especial. Proprietária da bem-sucedida Juliana Penteado Pastry, em Lisboa, combina técnicas clássicas francesas com ingredientes locais e sazonais, sendo uma embaixadora da riqueza cultural portuguesa. A sua abordagem inovadora e o seu compromisso com a excelência tornaram-na numa referência, tanto na pastelaria contemporânea, como no panorama gastronómico internacional.

Expresso Transatlântico, terá a tarefa de animar a Gala MICHELIN Portugal 2025. Composto por Gaspar Varela, Sebastião Varela e Rafael Matos, o grupo tece uma ponte sonora entre a tradição portuguesa e as influências globais, com a guitarra portuguesa enquanto eixo central das suas composições. A sua música tem ressoado em prestigiados palcos, como o WOMEX 2022, o Primavera Sound, ou o Colors Of Ostrava, levando os sons de Portugal al o mundo. A sua participação na Gala promete adicionar um toque evocativo e autêntico a uma noite dedicada à celebração da criatividade e da excelência.

O debate da Gala: “Gastronomia e Vinho”

O Guia MICHELIN estende as suas atividades, e a sua influência, para além das suas distinções culinárias. Nesta ocasião, e aproveitando o impacto mediático da Cerimónia do Guia MICHELIN Portugal 2025, e da região em que a mesma é levada a cabo, o guia explorará a sinergia entre a gastronomia e o vinho enquanto pilares da cultura portuguesa.

Na sua segunda edição, e como antecâmara da Gala, a 18 de fevereiro, e subordinada ao tema “Gastronomia e Vinho”, o debate terá lugar no Theatro Circo de Braga. Este encontro será moderado pelo jornalista e apresentador de televisão Luís Castro, e reunirá especialistas do sector como:

- Pedro Lemos – Chef do Restaurante Pedro Lemos (uma Estrela MICHELIN) e do Bomfim 1896 with Pedro Lemos (restaurante recomendado)
- Dirk Niepoort - Produtor de Vinho, Niepoort Vinhos
- Luis Sottomayor – Enólogo, Sogrape
- Elisabete Fernandes – Sommelière, Diretora de Vinhos do The Yeatman (duas Estrelas MICHELIN)
- Lídia Monteiro – Vogal do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal
- Manuel Carvalho - Jornalista, Redator Principal do diário Público, comentador, escritor, e, segundo o próprio, apaixonado pelo Douro e pela memória do Vinho do Porto
- Luis Gutiérrez - Crítico de vinhos Robert Parker Wine Advocate para Espanha, Portugal e a região do Jura, em França



- Marcos Lagoa – Enófilo

O debate estará aberto ao público no dia 18 de fevereiro, e, pela primeira vez, será gravado e emitido em diferido no programa da RTP2 “Sociedade Civil”. Estará, igualmente, disponível no canal de Youtube do Guia MICHELIN.

Campanha de comunicação: “Gala do Guia MICHELIN 2025 numa região estrela da gastronomia portuguesa”

A Michelin criou um plano de comunicação integral subordinado ao lema “Gala do Guia MICHELIN 2025 numa região estrela da gastronomia portuguesa”. Este plano procura não só destacar a excelência culinária dos chefs e restaurantes premiados, como, também, promover a região do Porto e Norte de Portugal enquanto destino gastronómico de referência. Neste âmbito, realizar-se-ão campanhas multimédia com conteúdos audiovisuais, que destacarão as paisagens e tradições locais, e serão estabelecidas colaborações estratégicas com entidades como o Turismo Portugal, o Turismo do Porto e Norte, e produtores locais, para potenciar a visibilidade da região.

A campanha incluirá atividades digitais concebidas para envolver os chefs, as personalidades e o público em geral. Entre elas, destaca-se um desafio nas redes sociais, em que os chefs selecionam um produto típico da região, explicando que prato criariam com ele, e nomeiam outros chefs para dar continuidade à cadeia. Além disso, será lançado um desafio no Facebook que permitirá aos participantes ganhar entradas duplas para a Gala, e experiências gastronómicas em restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN Portugal 2025.

Entre as ativações de promoção da região, destaca-se a “Rueda Dorada”, uma rota para viagens de moto, homologada pela Real Federación Motociclista Española, que combina turismo e gastronomia através das paisagens mais emblemáticas do Norte de Portugal. Os protagonistas destas rotas serão pessoas apaixonadas pelo mundo das motos, que virão de Espanha para descobrir a região do Norte de Portugal. As rotas terão ativações audiovisuais, e uma importante repercussão nas redes sociais do Guia MICHELIN, e nas da comunidade motociclista.

Por último, um plano de meios misto, que integra ações digitais e tradicionais, reforçará a visibilidade da região com conteúdo audiovisual que destacará o seu vínculo com a rica tradição culinária, consolidando-a como uma fonte de inspiração para a gastronomia.

A Gala do Guia MICHELIN Portugal 2025 não só celebrará a excelência gastronómica da região do Porto e Norte de Portugal, como também constituirá uma oportunidade única para projetar a riqueza cultural e culinária da região a nível internacional. Dos sabores tradicionais reinterpretados por chefs de renome, às vibrantes notas da música, a Gala promete ser um reflexo da identidade única desta região.

Com o apoio do TURISMO DE PORTUGAL e do TURISMO DO PORTO E NORTE, a Gala do Guia MICHELIN Portugal 2025 constituirá montra de excelência gastronómica, sublinhando a relevância da região do Porto e Norte enquanto destino imprescindível para os amantes da boa mesa. A Michelin agradece, igualmente, a colaboração essencial dos parceiros MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO, THE FORK, que tornam possível esta experiência única.



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](#) ig [@michelinguide](#)

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