



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 19 de fevereiro de 2025

## **Guia MICHELIN lança o seu primeiro podcast, “Oui, Cheffes!”, que presta homenagem às mulheres, e à sua influência na gastronomia e na hotelaria**

- Guia MICHELIN está comprometido com a diversidade e com a igualdade, dando destaque ao talento feminino na gastronomia e na hotelaria
- Primeira temporada do podcast “Oui, Cheffes!” apresentada a 14 de fevereiro
- Cinco episódios, com as histórias de cinco mulheres emblemáticas, estarão disponíveis em todas as plataformas

Em resposta aos permanentes desafios relacionados com a representação das mulheres na gastronomia e na hotelaria, o Guia MICHELIN toma posição com o lançamento do seu novo podcast, “Oui, Cheffes!”. Esta iniciativa única tem como objetivo promover e empoderar as mulheres com talento na indústria, proporcionando-lhes uma plataforma para partilharem as suas experiências, os seus conhecimentos e as suas ambições.

*“Conscientes da nossa responsabilidade de impulsionar a mudança no sector, esperamos que este primeiro podcast faça incidir a luz sobre o talento feminino na gastronomia e na hotelaria. Ainda que possa tratar-se de uma iniciativa modesta, quando se trata de abordar os importantes desafios que enfrentam as mulheres no sector, o nosso objetivo é inspirar a próxima geração, encorajar novos rumos profissionais, e desafiar os estereótipos de género que continuam a prevalecer na indústria da hotelaria”,* declarou Gwendal Poullennec, Director Internacional do Guia MICHELIN.

### **O firme compromisso do Guia MICHELIN com a diversidade**

Desde a sua criação, o Guia MICHELIN selecionou os melhores restaurantes e hotéis do mundo baseando-se em critérios de excelência. Hoje em dia, com mais de seis milhões de seguidores nas redes sociais, e 70 milhões de visitantes únicos no seu site da Internet, também está a consolidar-se como uma voz decisiva do sector.

Como parte do seu compromisso de transformar o panorama profissional, e mudar as mentalidades, o Guia MICHELIN alarga as suas iniciativas editoriais com este novo podcast imersivo. “Oui, Cheffes!” à voz às mulheres profissionais da gastronomia e da hotelaria, revelando carreiras excecionais e inspiradoras. Sejam chefs, chefs pasteleiras, sommelières, profissionais de sala, ou empresárias, estas mulheres extraordinárias partilham as suas experiências, êxitos e desafios. Enquanto verdadeiras líderes, e modelos a seguir, estão a forjar o futuro da hotelaria em França, e para lá das suas fronteiras.

### **Um encontro com a excelência feminina**

Cada episódio, com 10 a 15 minutos de duração, oferece uma perspetiva exclusiva da carreira de uma profissional, e a sua visão do sector.

A primeira temporada é composta por cinco episódios dedicados a algumas das figuras mais emblemáticas do sector:



- Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Valence) – A única chef francesa que dirige um restaurante com três Estrelas MICHELIN, e uma das figuras mais influentes da alta cozinha a nível mundial
- Nadia Sammut (Auberge La Fenière) - Chef e empresária comprometida com a gastronomia inclusiva e sustentável
- Blanche Loiseau (Restaurante Bernard Loiseau) – Responsável de desenvolvimento do Grupo Bernard Loiseau
- Georgiana Viou (Rouge, Nîmes) - Chef autodidata com influências multiculturais
- Sarah Benahmed (La Table du Lausanne Palace) - Diretora de sala excepcional, e galardoada em duas ocasiões com o Prémio MICHELIN para o Serviço

### Detalhes práticos

- Nome do podcast: ¡Oui, Cheffes!
- Estreia de novos episódios: a cada duas sextas-feiras, a partir de 14 de fevereiro de 2025
- Onde ouvir: Spotify, Apple Podcasts, Deezer, Amazon Music, Castbox, e no site da Internet do Guia MICHELIN
- Idioma: Francês

Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN:



### 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](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](#)

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