



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 12 de março de 2025

## Próxima paragem do Guia MICHELIN: Chéquia

- Pela primeira vez, depois de cobrir a cidade de Praga, o Guia MICHELIN publicará a sua seleção completa da Chéquia em 2025
- Inspectores do Guia MICHELIN já estão no terreno, em busca de tesouros culinários
- Chéquia torna-se no mais recente destino do Guia MICHELIN na Europa

O Guia MICHELIN apresentará, pela primeira vez, uma lista que abrange toda a Chéquia. Esta extraordinária seleção revela os tesouros gastronómicos e turísticos deste belo país, rico em história e cultura. Tal representa a estreia da Chéquia enquanto destino no prestigiado Guia MICHELIN, juntando-se às fileiras de renomados destinos culinários de toda a Europa.

A nova seleção do Guia MICHELIN Chéquia será dada a conhecer em 2025, com joias culinárias de todo o país, de norte a sul, de este a oeste, desde as estações de esqui às regiões vinícolas, de Praga a Ostrava, e de Brno a Pilsen. Os famosos inspetores anónimos percorrerão o país para identificar os melhores restaurantes que os gourmets nacionais e internacionais devem descobrir.

A República Checa conta com um panorama gastronómico rico e diverso, que combina os sabores tradicionais checos com influências de países vizinhos e tendências internacionais. A cozinha do país é célebre pelos seus pratos abundantes, elaborados com ingredientes de origem local, como carne de caça, ou peixe fresco de rios e lagos, assim como produtos sazonais, como verduras e bagas, tudo complementado com cervejas checas de fama mundial, e excelentes vinhos de produtores inovadores. Cada vez mais chefs combinam a cozinha clássica com técnicas modernas, o que garante que a cena gastronómica checa continua a ser emocionante, e está em permanente evolução.

*“Estamos muito contentes por incluir a cozinha checa no seletivo círculo dos principais destinos gastronómicos da Europa, uma cozinha que encarna a perfeição, a autenticidade e a riqueza das tradições culinárias do país”,* declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN. *“O panorama culinário checo distingue-se por uma combinação única de inovação e património, que oferece experiências excecionais aos gourmets em busca de novidades. Depois de Praga, estamos ansiosos por revelar os talentos nesta primeira edição que cobre toda a República Checa, marcando, assim, a sua ascensão enquanto destino imprescindível para os amantes da boa mesa”,* acrescentou.

*“A colaboração com o Guia MICHELIN inaugura um novo capítulo na construção da imagem da Chéquia enquanto destino que, para além dos seus marcos históricos, e da sua beleza natural, também se destaca pela sua gastronomia de primeiro nível. A distinção do Guia MICHELIN é um símbolo de excelência culinária reconhecido a nível mundial, e a sua presença na Chéquia ajudará a incrementar o conhecimento internacional da nossa cozinha. Ao mesmo tempo, atrairá uma clientela mais exigente, que aprecia a qualidade, a inovação e os ingredientes locais”,* afirma František Reismüller, Diretor do Gabinete de Turismo da República Checa. E acrescenta: *“A gastronomia checa está em ascensão, e tem um enorme potencial para situar-se entre os principais destinos culinários do mundo. As nossas*



*regiões oferecem uma combinação única de ingredientes tradicionais, abordagens modernas e saber fazer artesanal. Aportar-nos-á não só prestígio, como, também, vantagens económicas tangíveis para o desenvolvimento do nosso turismo gastronómico".*

Os inspetores anónimos do Guia MICHELIN atribuem as emblemáticas Estrelas MICHELIN (uma, duas ou três) às melhores experiências gastronómicas. O guia também inclui a seleção Bib Gourmand, que reconhece os restaurantes que oferecem comida de grande qualidade a bom preço. A Estrela Verde MICHELIN é atribuída aos restaurantes que lideram a gastronomia sustentável. Adicionalmente, os inspetores destacam os restaurantes recomendados, e os prémios profissionais especiais.

Os inspetores anónimos do Guia MICHELIN estão já no terreno, efetuando reservas secretas em restaurantes, e pagando todas as suas refeições, para garantirem que recebe a mesma experiência que qualquer outro cliente.

O Guia MICHELIN observa em permanência a evolução dos destinos culinários de todo o mundo. O processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser completamente independente. Embora as seleções continuem a ser determinadas de forma totalmente independente, por inspetores anónimos, o Guia MICHELIN trabalha com a Aliança somente em atividades de marketing e de promoção.

### **História e metodologia**

A próxima seleção de restaurantes checos seguirá a metodologia tradicional da Michelin, baseada em cinco critérios universais, que garantem equidade e a coerência:

1. Qualidade dos produtos,
2. Harmonia dos sabores;
3. Domínio das técnicas de cozinha;
4. Personalidade do chef refletida na sua cozinha;
5. Coerência entre as visitas e em todo o menu (cada restaurante é inspecionado várias vezes por ano).

O Guia MICHELIN continua a ser, e mais do que nunca, um recurso de confiança para os viajantes que procuram experiências gastronómicas excecionais. Publicado pela primeira vez em França, no início do século XX, o Guia serviu, originalmente, para fomentar as viagens de automóvel. Hoje, os inspetores da Michelin continuam a utilizar os mesmos critérios de seleção que nos seus primórdios, aplicados em destinos de todo o mundo.

*Todas as notícias do Guia MICHELIN estão disponíveis em iOS e em Android.*



iOS



Android



#VisitCzechia

DESTINATION PARTNER

### 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, descubra 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](#) [f @guiamichelinpt](#) [in @Michelin](#) [f @michelinportugal](#) [@michelinguide](#)

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