



INFORMAÇÃO de IMPRENSA

**GUIA MICHELIN**

Lisboa, 3 de abril de 2025

## **Com 78 novas Estrelas, incluindo dois galardões do nível máximo, Guia MICHELIN 2025 celebra o sucesso crescente da gastronomia francesa**

- Le Coquillage recebe três Estrelas MICHELIN, tal como o Christopher Coutanceau, que regressa ao topo do firmamento gastronómico
- Atribuídas duas Estrelas MICHELIN a 9 restaurantes, 6 dos quais registaram uma ascensão meteórica
- 57 restaurantes, em 13 regiões da França metropolitana, recebem uma Estrela MICHELIN
- Com 10 novos restaurantes galardoados, seleção da Estrela Verde MICHELIN supera o limiar dos 100 restaurantes aclamados

A Michelin apresenta a seleção de restaurantes de 2025 do Guia MICHELIN França. Revelada em Moselle, numa cerimónia organizada no centro Metz Congrès Robert Schuman, a nova seleção inclui dois novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN, nove novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, 57 novos estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN, e dez novos restaurantes que recebem uma Estrela Verde MICHELIN.

No total, a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN França 2025 recomenda 654 restaurantes com Estrela MICHELIN – 31 com três Estrelas MICHELIN, 81 com duas Estrelas MICHELIN, e 542 com uma Estrela MICHELIN – repartidos por toda a França.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, declara: *“Não poderíamos esperar uma melhor seleção de restaurantes para comemorar o 125º aniversário do Guia MICHELIN. Com 78 Estrelas recém-atribuídas, a edição de 2025 reflete a generosidade, o compromisso, e a abundância, do panorama gastronómico francês, que, no espaço de um ano, foi permanentemente enriquecido em cada uma das 13 regiões metropolitanas. Baseada numa metodologia, em critérios, e em padrões, inalterados, esta nova seleção confirma com convicção que França continua a ocupar um lugar importante, influente e inspirador no concerto culinário mundial”.*

### **Dois restaurantes brilham com luz própria no mundo da gastronomia francesa e internacional**

O **Le Coquillage**, em Saint-Méloir-des-Ondes, no idílico ambiente de um magnífico estabelecimento cujos poucos quartos foram distinguidos com duas Chaves MICHELIN, Hugo Roellinger traz poesia às artes culinárias com uma delicadeza e uma qualidade que atingem novos patamares. No espírito do seu “Chemin des douaniers” (“Caminho dos aduaneiros”) – uma composição com caranguejo-aranha, gema de ovo cozida em vinagre de sidra, molho de coral, e ervas da época –, cada criação é surpreendente, impactante e incrivelmente precisa. Enquanto reflexo perfeito das convicções, da carreira, e da imaginação, deste chef sensível e discreto, cada um deles exalta a riqueza pesqueira e hortícola local. Para mais, o chef incorpora referências subtis às receitas emblemáticas da família Roellinger, assim como a respetiva paixão pelas especiarias, como é possível apreciar no Lavagante azul bretão servido em dois pratos.



Em La Rochelle, **Christopher Coutanceau** volta a içar a bandeira das três Estrelas MICHELIN no seu estabelecimento homónimo. O “chef pescador” – que advoga práticas de pesca sustentáveis, respeitando as estações marinhas – alcança o pináculo da sua arte com uma cozinha cada vez mais precisa, refinada e direta. O oceano revela a sua verdadeira natureza nos pratos, através de criações intensas e elegantes, graças a competências técnicas excecionais, como o demonstram os “Pithiviers de vieiras” e a emblemática “Sardinha da cabeça à cauda”. O chef pasteleiro Benoît Godillon também leva a cabo um trabalho excepcional, que, este ano, é reconhecido com a incorporação do restaurante na seleção Passion Dessert. O sócio, e chefe de sala, Nicolas Brossard apresenta o universo culinário de Christopher Coutanceau com elegância e sinceridade.

No total, com estas duas incorporações da máxima categoria culinária – que também receberam a Estrela Verde MICHELIN –, o Guia MICHELIN recomenda, agora, 31 restaurantes com três Estrelas MICHELIN em França.

### 9 restaurantes distinguidos com as prestigiantes duas Estrelas MICHELIN

Espelho de uma deslumbrante progressão culinária, seis estabelecimentos recebem uma segunda distinção apenas um, dois, ou três, anos depois de terem sido galardoados com a sua primeira Estrela MICHELIN. No seu **Maison Nouvelle** (Bordéus), Philippe Etchebest, apoiado por uma equipa bem formada, ganha ainda mais em precisão e em regularidade na sua generosa proposta culinária pessoal, como o ilustram os seus célebres raviolis de cogumelos, ou a sua reinterpretação do entrecôte à bordalesa. Também na Nova Aquitânia, Guillaume Roget obtém uma segunda Estrela MICHELIN para o seu restaurante **Ekaitza** (Ciboure), onde celebra, com mestria e inteligência, os melhores ingredientes locais, como o prova o magnífico prato de pescada confitada em gordura de pato, com cogumelos e sabores de café. A mesma dinâmica pode ser encontrada no Norte, no **Rozó** (Marcq-en-Barœul), pelas mãos de Diego Delbecq e Camille Pailleau. Após recuperarem a sua primeira Estrela MICHELIN, em 2023, continuam a impressionar os inspetores com criações cada vez mais profundas e equilibradas, sejam salgadas ou doces, estas últimas recentemente reconhecidas na seleção Passion Dessert. No **L'Observatoire du Gabriel** (Bordéus), Bertrand Noeureuil recebe uma segunda Estrela MICHELIN pelo emblemático estabelecimento de que tomou as rédeas em finais de 2023. Aqui, este antigo companheiro de Arnaud Donckele inspira-se no savoir-faire do seu mentor, e joga com as tradições locais, como na sua requintada, e extremamente elaborada, reinterpretação do *chabrot*, que convida os comensais a desfrutar na própria cozinha. Em Paris, os dois chefs japoneses, Tomoyuki Yoshinaga e Shinichi Sato, muito diferentes um do outro, obtêm uma segunda Estrela MICHELIN para os seus respetivos restaurantes, **Sushi Yoshinaga** e **Blanc**, ambos somente um ano depois de terem recebido a sua primeira Estrela. Enquanto o primeiro oferece uma viagem imersiva ao coração do Japão tradicional, o segundo esforça-se por oferecer uma experiência gastronómica francesa sumamente ambiciosa.

Outro embaixador dos sabores japoneses, o **L'Abysson Monte-Carlo** (Mónaco) recebe duas Estrelas MICHELIN desde a sua abertura, pelos seus excecionais menus *omakase*. Yasunari Okazaki viajou para assegurar a inauguração deste restaurante, réplica do L'Abysson no Pavillon Ledoyen, que serve magníficos sushi, elaborados com o melhor peixe do Mediterrâneo.

No coração da exclusiva estação alpina de Courchevel, no elegante hotel Le Strato, o **Baumanière 1850** propõe uma cozinha precisa, sofisticada e especialmente generosa. De referências mediterrâneas a sabores muito mais locais, o chef Thomas Prod'homme atreve-se a realizar ousadas referências irónicas gastronómicas com os seus pratos, como no seu “recordação de infância”, uma deliciosa preparação de farfalle caseira, sot-l'y-laisse (uma parte especial do frango), cebola e tomilho de Saboia.



Em Saint-Rémy-de-Provence, Fanny Rey e Jonathan Wahid também prosseguem na sua busca permanente pela excelência. No seu encantador estabelecimento **L'Auberge de Saint-Rémy**, Fanny Rey e Jonathan Wahid juntam forças para cativar os comensais com o poder e a personalidade de cada um dos seus pratos, de que é exemplo o seu, agora, famoso “Tomate Green Zebra, recordação da minha infância”.

No total, o Guia MICHELIN de França recomenda 81 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN.

### **57 restaurantes, distribuídos por toda a França, recebem uma Estrela MICHELIN**

De este a oeste, e de norte a sul, cada uma das 13 regiões metropolitanas francesas é enriquecida com, pelo menos, um novo estabelecimento galardoado com uma Estrela MICHELIN. As regiões de Provença-Alpes-Costa Azul, Auvérnia-Ródano-Alpes, e Ilha de França, continuam a formar o trio líder, mas os tesouros abundam em outros locais. Os inspetores e as inspetoras ficaram encantados no Centre-Val-de-Loire com a dupla formada por Yann Tournier, na cozinha, e Justine Heuze, na sala, a quem concedem uma Estrela MICHELIN para o restaurante que adquiriram há dois anos, o **Pomme d'Or** (Sancerre). 2 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN conferem prestígio à Córsega: o **Finestra, de Italo Bassi** (Bonifacio), e o **Le Charlie** (Porticcio), onde o chef Richard Toix destaca os ingredientes locais, e, amiúde, acrescenta uma subtil referência às suas extensas viagens pela Ásia. Na região do Grande Este, nada menos que 7 restaurantes recebem uma Estrela MICHELIN. Um deles é o **Bulle d'Osier** (Langres), a experiência gastronómica do novo estabelecimento de Laurent Petit, cuja cozinha é assinada pelo chef Valentin Loison. Outro é o **Burnel** (Rouvre-en-Xaintois), onde Maye Cissoko aperfeiçoa, com confiança, o menu clássico de época num hotel familiar, inaugurado em 1919, e que, prssentemente, é dirigido pela quarta geração. O **Yozora** (Metz), um restaurante gastronómico situado no coração do Centro Pompidou-Metz, exhibe as criações de inspiração japonesa do chef Charles Coulombeau, preparadas com os melhores produtos locais.

Ilustrando o acompanhamento permanente da atualidade gastronómica francesa por parte dos inspetores e das inspetoras do Guia MICHELIN, 28 dos 57 restaurantes recém-distinguidos são estabelecimentos que foram descobertos durante o ano de 2024-2025, e agora são recomendados pela primeira vez, e diretamente com uma Estrela MICHELIN. Muitos deles abriram as suas portas recentemente. No **Freia** (Nantes), situado na cobertura de um parque de estacionamento, junto à estação de comboios, a chef Sarah Mainguy prepara uma cozinha poética, essencialmente vegetal. O **Aldehyde** (Paris) é um restaurante com somente vinte lugares, onde o jovem chef Youssef Marzouk combina as tradições francesas com os sabores tunisinos. O **Fario** (Céret) é o primeiro estabelecimento do chef Kevin de Porre, que regressou à sua terra natal depois de um notável percurso no Contraste, em Paris, e centra-se, agora, em aportar técnicas especializadas aos ingredientes locais. O **Sechex-Nous** (Margencel) é um discreto restaurante na margem do lago Lemán, aberto pelo chef Lucas Dumélie, e pela chefe de sala Manon Moleins-Plassat.

Os gourmets que procuram descobrir conceitos originais têm muitas opções para adicionar ao seu novo itinerário de estabelecimentos galardoados com Estrelas MICHELIN. O **L'Orangerie** (Eugénie-les-Bains), situado na antiga sala de jantar do restaurante com três Estrelas MICHELIN de Michel Guérard, apresenta os melhores pratos clássicos do pai fundador da Nouvelle Cuisine, assim como sublimes grelhados em fogo de lenha. No **Vaisseau** (Paris), o mediático chef Adrien Cachot oferece uma cozinha arrojada e divertida, com ingredientes insólitos, como o centrolophus (um peixe dos fundos marinhos do Mediterrâneo) com tripas e vinho amarelo. No **La Palme d'Or** (Cannes), o chef Jean Imbert presta homenagem à sétima arte com uma refinada cozinha marinha e provençal, apresentada como um guião de um filme. Situado numa antiga casa paroquial do século XVI, o **Auberge Sauvage** (Servon) adiciona



a distinção à sua atual Estrela Verde MICHELIN, pelos pratos de marisco e vegetais do chef Thomas Benady, que destacam a riqueza da magnífica horta da propriedade.

Vários chefs com percursos brilhantes, que as equipas de seleção seguiram de perto ao longo do tempo, confirmam a sua consistência em novos estabelecimentos a que foi concedida uma Estrela MICHELIN. O **Ombellule** (Lyon) apresenta o trabalho dos chefs Tabata e Ludovic Mey. O **Ineffable** (Barbentane) é o novo restaurante do chef Nicolas Thomas. No **Belle de Mars** (Marselha), o incrível duo formado por Michel Marini e Kim-Mai Bui oferece alta gastronomia com uma excelente relação qualidade-preço. O **Acte 2 Yannick Delpech** (Toulouse) é o novo restaurante do chef com o mesmo nome, agora instalado numa serração reconvertida. O **Monique** (Calvisson) é o templo da gastronomia do chef Julien Caille, instalado num celeiro reconvertido, mesmo nas imediações da sua aldeia natal.

A seleção de 2025 também destaca algumas iniciativas empresariais muito admiráveis, que ilustram o compromisso de profissionais com talento para criar estabelecimentos que refletem a sua própria identidade. Por exemplo, em Plomeur, o jovem chef Jules Rolland recebeu uma Estrela MICHELIN para o seu primeiro restaurante, o **Nuance**. Nascido e criado numa família de empresários da restauração, converteu a antiga pizaria da aldeia num destino gastronómico de criações autênticas, elegantes e inspiradoras, como o mar e terra de vieiras e chotten. Em Cabourg, Charles-Antoine Jouxte, na cozinha, que regressa à sua terra natal após um impressionante percurso por prestigiados estabelecimentos, junta-se à responsável de sala, e sommelière, Charlotte Schwab para abrirem o seu primeiro negócio juntos. Transformaram uma antiga garagem num restaurante gastronómico, o **Symbiose**, onde destacam os melhores ingredientes da Normandia, como a sobremesa “éloge de la pomme” (“ode à maçã”). Recomendado no Guia MICHELIN 2024, este estabelecimento registou uma evolução notável, e, este ano, foi galardoado com a sua primeira Estrela MICHELIN.

No total, são recomendados 542 restaurantes com uma Estrela MICHELIN na seleção de 2025 do Guia MICHELIN de França.

### 10 novos restaurantes galardoados com a Estrela Verde MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN elogia as iniciativas de restaurantes inovadores, que estão plenamente comprometidos com uma verdadeira transição gastronómica.

10 restaurantes foram recentemente distinguidos com a Estrela Verde MICHELIN pelas suas abordagens, e pelos seus compromissos, diversificados e notáveis. A equipa de seleção ficou especialmente impressionada com vários deles. No **Palégnrié Chez l'Henri** (Autrans-Méaudre-en-Vercors), o chef Guillaume Monjuré, e a sua mulher, Chrystel, converteram uma antiga quinta familiar num restaurante com o espírito de uma pousada rural. Praticam uma cozinha que pretende ser crua, natural, inclusivamente primitiva, preparada exclusivamente em fogo de lenha, para regressar, intencionalmente, ao básico, respeitando as estações do ano, e os ingredientes locais. Em Sargé-sur-Braye, no coração da zona rural de Perche, Valentin Barbera transformou a antiga escola municipal num restaurante gourmet, o **Osma**. Aí, defende uma abordagem global e minimalista, que honra o trabalho dos artesãos locais, dos ingredientes à decoração, passando pela loiça de mesa e pelos talheres (facas Montmirail, e cerâmica elaborada na zona de Orleães). Os outros oito restaurantes recentemente reconhecidos são o **Hiély-Lucullus** (Avinhão), o **Les Roseaux Pensants** (Cormery), o **Auberge des Ruines** (Jumièges), o **FIEF** (Paris), o **Restaurant de la Loire** (Pouilly-sous-Charlieu), o **Mésou Chalut** (Saint-Malo), o **Likoké** (Les Vans) e o **Huna Le Restaurant** (Waldersbach).

Com um total de 100 restaurantes distinguidos, França continua a ser o país com mais Estrelas Verdes MICHELIN, que formam uma comunidade de referências ativas, e de recursos, tanto para os



profissionais que procuram melhorar o seu impacto ambiental, como para os gourmets desejosos de descobrir estas abordagens ecológicas da alta cozinha.

#### 4 Prémios Especiais e a seleção Passion Dessert

Para valorizar os diferentes conhecimentos e ofícios da restauração, que continuam a forjar experiências gastronómicas memoráveis, os Prémios MICHELIN para a Sommellerie e para o Serviço destacam uma seleção de especialistas com talento. Por seu turno, os Prémios MICHELIN para o Jovem Chef e para o Chef Mentor fomentam, respetivamente, os talentos emergentes, e a transmissão de conhecimentos.

O **Prémio para o Serviço MICHELIN 2025**, patrocinado pela San Pellegrino, é outorgado a **Coralie Semery**, diretora do restaurante Ébullition (Montpellier), galardoado com uma Estrela MICHELIN; e a **Valentin Cavalade**, chefe de sala do restaurante Le Jules Verne (Paris), com duas Estrelas MICHELIN. Após aperfeiçoar as suas competências em grandes estabelecimentos (como o L'Oxalys, em Val-Thorens, e o Casadelmar, em Porto-Vecchio), Coralie Semery confere elegância e precisão à experiência gastronómica no restaurante que ela, e o seu marido, Boris Caillol, abriram em 2019. Esta líder de equipa, atenta e comprometida, move-se de uma mesa para outra com uma atenção permanente ao desfrute dos comensais. Nascido em Guadalupe, Valentin Cavalade iniciou a sua carreira no serviço e na receção com tenra idade. Antigo aprendiz no Le Pré Catelan, juntou-se ao chef Frédéric Anton, em 2019, que lhe confiou, primeiro, o posto de chefe de mesa, e, posteriormente, o de chefe de sala do Jules Verne. Neste luxuoso ambiente, Valentin Cavalade renova a arte do serviço através de um equilíbrio perfeito entre profissionalismo e calor humano.

O **Prémio MICHELIN para a Sommellerie 2025**, patrocinado pela casa designer de vidro Nude, é atribuído a **Maéva Rougeoreille**, sommelière chefe do restaurante Jean Sulpice (Talloires-Montmin), galardoado com duas Estrelas MICHELIN, e com uma Estrela Verde; assim como a **Jean Dumontet**, sommelier do restaurante Frédéric Doucet (Charolles), com uma Estrela MICHELIN. Nascida na Nova Caledónia, Maéva Rougeoreille entrou para o restaurante Jean Sulpice em novembro de 2022. Entusiasta e erudita, gere uma garrafeira com mais de 25 000 garrafas, e continua a enriquecer a carta, com mais de 3500 referências, com novas seleções de França e do estrangeiro. Quanto a Jean Dumontet, ocupou todos os postos no restaurante de Frédéric Doucet, um companheiro incondicional, que tem estado ao seu lado ao longo de 25 anos. Inicialmente contratado enquanto chefe de estação, passou a sous-chef antes de dirigir a sala. Atualmente, Jean Dumontet é o único responsável pelo serviço de vinhos do restaurante, uma área em que se formou a si próprio ao reunir-se com um número impressionante de viticultores. Jean Dumontet, grande conhecedor dos grandes vinhos de Borgonha, também se comprometeu a promover os enólogos mais jovens, menos conhecidos, mas igualmente talentosos.

O **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef**, patrocinado pela Métro, é concedido a Valentina Giacobbe, do restaurante Ginko (Lille), que acaba de receber a sua primeira Estrela MICHELIN. Valentina Giacobbe, nascida em Itália, entrou para o mundo da restauração após dar uma guinada na sua carreira, depois de estudar ciências políticas em Itália. Foi aprendiz de Pierre Gagnaire, e, mais tarde, aperfeiçoou as suas competências com Christophe Saintagne, assim como com Diego Delbecq e com Camille Pailleau, no Rozó. Abriu o seu primeiro restaurante em setembro de 2023, no coração da capital da Flandres, com o apoio do seu companheiro, o chef pasteleiro Julien Ingaud-Jaubert. Valentina Giacobbe, figura destacada da nova onda gastronómica de Lille, impressionou os inspetores e as inspetoras do Guia MICHELIN com a sua ousada cozinha contemporânea, que combina os melhores ingredientes locais do Norte com sabores e técnicas de lugares muito mais longínquos.



O **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor**, patrocinado pela Blancpain, foi atribuído ao chef **Bernard Pacaud**. Bernard Pacaud, um profissional talentoso, com um percurso extraordinário e comovedor, formado desde os 14 anos com Mère Brazier, e, depois, com Claude Peyrot, no Vivarois, de quem se tornou discípulo, abriu, em 1981, juntamente com a sua mulher, Danièle, um restaurante que se tornaria um mito: o L'Ambroisie. Instalado, num primeiro momento, no Quai de la Tournelle, em Paris, o restaurante teve um êxito imediato, conquistando rapidamente duas Estrelas MICHELIN, antes de se estabelecer, em 1987, na sua atual localização, na Place de Vosges, e de obter a terceira estrela, em 1988. Nas suas cozinhas, Bernard Pacaud não só inventa uma assinatura culinária que é uma referência, como se dedica, também, a formar várias gerações de cozinheiros, aos quais transmite, com paixão e modéstia, um amor incondicional pelo produto, bem como os valores do respeito, e da procura pelo trabalho bem feito.

Ao mesmo tempo, 10 novos estabelecimentos juntam-se à **seleção Passion Dessert**, selecionados pelos inspetores e pelas inspetoras do Guia MICHELIN. Apoiada pela Valrhona desde a sua criação conjunta, em 2019, a Passion Dessert destaca um total de 67 estabelecimentos que elevam as criações doces ao mais alto nível, mostrando o importante papel que desempenham as sobremesas na criação de uma experiência gastronómica coerente e memorável.

Entre os estabelecimentos que se juntam a esta seleção, e que, no que respeita aos doces, são dirigidos por pasteleiros especialmente talentosos, as inspetoras e os inspetores ficaram especialmente impressionados com as composições ousadas de Manon Gouin, chefe de pastelaria do restaurante com uma Estrela Michelin **Mallory Gabsi** (Paris); com as frutadas e picantes criações de Floriane Grand, no restaurante **Blue Bay Marcel Ravin** (Mónaco), com duas Estrelas MICHELIN; ou com as insólitas combinações, e o impressionante carrinho de doces, imaginados por Kevin Lopes-Reach no **JY'S**, duas Estrelas MICHELIN, em Colmar. Em Paris, as generosas e refinadas criações de Jorice Sardain, como o seu emblemático paris-brest, fazem do **Fana** o primeiro restaurante Bib Gourmand a entrar na seleção Passion Dessert. Os outros 6 novos restaurantes da Passion Dessert são **Albert 1<sup>er</sup>** (Chamonix), **Auberge du Vieux Puits** (Fontjoncouse), **L'Inattendu - Domaine de Locguénolé** (Kervignac), **Rozó** (Marcq-en-Barœul), **Casadelmar** (Porto-Vecchio) e **Christopher Coutanceau** (La Rochelle).

Todas as recomendações do Guia MICHELIN França podem ser consultadas no site da Internet, e na aplicação móvel, do Guia MICHELIN. A edição em papel estará disponível em todas as grandes livrarias francesas a partir de 4 de abril de 2025.

#### **O Guia MICHELIN França 2025 num vislumbre:**

Mais de 3000 restaurantes recomendados, incluindo:

- 31 restaurantes com três Estrelas MICHELIN (2 novos);
- 81 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN (9 novos);
- 542 restaurantes com uma Estrela MICHELIN (57 novos);
- 100 restaurantes com uma Estrela Verde MICHELIN (10 novos);
- 399 restaurantes Bib Gourmand (15 novos).

#### **Imagens disponíveis na seguinte ligação:**

<https://www.flickr.com/photos/195208752@N05/collections/72157723519476203/>



## Os parceiros da cerimónia do Guia MICHELIN França 2025



JB  
1755  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

**LAFONT**

les  
**halles**  
**METRO**

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

**carlito**

FERRANDI  
PARIS

**kikkoman**

la marzocco

nudeglass.com

PETROSSIAN  
FONDÉ À PARIS EN 1838

S.PELLEGRINO

TheFork

VALRHONA  
"le meilleur du chocolat"

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

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