



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 23 de julho de 2025

Madeira será a sede da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Portugal 2026

- Pela primeira vez, a ilha da Madeira acolherá a Gala do Guia MICHELIN Portugal, em que será dada a conhecer a nova seleção de restaurantes portugueses
- Cerimónia terá lugar a 10 de março de 2026, na ilha da Madeira, na cidade do Funchal
- Coordenador gastronómico do evento será Benoît Sinthon, do restaurante Il Gallo d'Oro (2 Estrelas MICHELIN e Estrela Verde MICHELIN), no Funchal
- Na conferência de imprensa, realizada hoje, em Lisboa, também foi anunciado que a região do Centro de Portugal será a sede da Gala de 2027

A Madeira servirá como pano de fundo à Gala de apresentação do Guia MICHELIN Portugal 2026. A ilha atlântica sucede ao Porto e, pela primeira vez, será anfitriã desta muito aguardada celebração da gastronomia lusa. O evento terá lugar no próximo dia 10 de março de 2026, no Hotel Savoy Palace, na cidade do Funchal.

A escolha da Madeira, enquanto sede do evento, foi anunciada hoje, numa conferência de imprensa levada a cabo na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, um centro de referência na formação de futuros profissionais do sector, e marca o início da contagem decrescente para uma nova edição da Gala MICHELIN.

O chef Benoît Sinthon, à frente do restaurante Il Gallo d'Oro (2 Estrelas MICHELIN e Estrela Verde MICHELIN), no Funchal, terá a seu cargo a de coordenação da proposta gastronómica da Gala. Reconhecido pela sua cozinha criativa, de inspiração mediterrânica, e com toques atlânticos, Benoît Sinthon destaca-se por reinterpretar os sabores e produtos locais com uma sensibilidade contemporânea. O seu restaurante, instalado no hotel The Cliff Bay, tornou a Madeira num destino imprescindível para os amantes da alta cozinha, graças a uma experiência culinária que combina técnica, respeito pelo produto e sustentabilidade.

Também conhecida como “ilha das flores”, a Madeira é um paraíso natural, que cativa pela exuberância da sua vegetação, pelas suas paisagens montanhosas, pelas íngremes falésias, e pela riqueza dos seus ecossistemas. Esta diversidade está refletida, também, na sua cozinha, simples e baseada nos produtos do meio envolvente, como os peixes e mariscos do Atlântico, as culturas tropicais, ou as ervas aromáticas.

Entre as suas especialidades culinárias de maior destaque encontram-se o **bife de atum**, as tradicionais **espetadas** cozinhadas com pau de loureiro, o **bolo do caco**, pão típico feito com batata-doce, e o **bolo de mel**, um bolo com especiarias à base de melaço de cana-de-açúcar. O **funcho**, planta presente em toda a ilha, e que dá nome à capital, Funchal, habitualmente acompanha tanto pratos salgados como doces, trazendo frescura e singularidade à cozinha madeirense. E tampouco pode faltar o célebre **vinho da Madeira**, um produto único, que acompanha desde os aperitivos às sobremesas.



A realização da Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026 na Madeira destaca o crescente dinamismo gastronómico do arquipélago, impulsionado por uma nova geração de cozinheiros, que apostam no produto local e numa visão contemporânea da tradição. Esta iniciativa contribuirá para estabelecer, ainda mais, a Madeira como um destino culinário de referência, a nível nacional e internacional.

Como novidade, durante a conferência de imprensa, também foi anunciado que a **região do Centro de Portugal** será a próxima sede da Gala, em 2027, o que reafirma o compromisso do Guia MICHELIN com a promoção da riqueza gastronómica de todo o país.

Como todos os anos acontece, a nova seleção do **Guia MICHELIN Portugal 2026** será fruto do minucioso trabalho de campo efetuado pela equipa de inspetores e inspetoras da MICHELIN, que valorizam fatores como a qualidade do produto, a harmonia dos sabores, o domínio das técnicas culinárias, e a personalidade do chef refletida nos seus pratos.

A Michelin agradece o apoio do TURISMO DE PORTUGAL e da ASSOCIAÇÃO DE PROMOÇÃO DA MADEIRA, assim como da MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO e THEFORK, cuja colaboração torna possível a realização deste evento, que reforça o seu apoio ao sector gastronómico, e o seu compromisso com o futuro da cozinha portuguesa.



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

www.michelin.pt
https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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