

Lisboa, 20 de maio de 2026

Guia MICHELIN apresenta Mindful Voices para destacar o compromisso de chefs, hoteleiros, e produtores de vinho, que servem de inspiração

- Aproveitando a sua vasta experiência em hotelaria e enologia, Guia MICHELIN vai além da gastronomia para oferecer, através de *Mindful Voices*, uma plataforma dedicada a todas as pessoas que a inspiram nos mundos da cozinha, da hotelaria e do vinho
- Esta série editorial será lançada de forma gradual, e à escala mundial. Paralelamente, a Estrela Verde, que estava limitada à gastronomia, deixará de ser publicada
- Primeira fase da introdução de *Mindful Voices* terá lugar a 1 de junho de 2026, na Cerimónia do Guia Michelin, em Copenhaga, e chegará de forma progressiva aos restantes países

O Guia MICHELIN apresenta *Mindful Voices*, uma iniciativa editorial pioneira, destinada a dar a conhecer a aquelas pessoas que, graças ao seu compromisso e esforço, propõem novas abordagens nos âmbitos da gastronomia, da hotelaria e do vinho.

***Mindful Voices*: o Guia MICHELIN vai para além da gastronomia**

Em consonância com as recentes incursões do Guia nos domínios da hotelaria e do vinho, assim como com a sua rápida expansão internacional a mais de 60 destinos, o Guia MICHELIN criou este conceito editorial para captar melhor o carácter singular destas três expressões da arte de viver (gastronomia, hotelaria e viticultura), e transcender as fronteiras locais. *Mindful Voices* destacará, e partilhará, tanto as histórias, como as práticas pioneiras, de chefs, hoteleiros e produtores de vinho. Entretanto, a Estrela Verde MICHELIN, limitada à gastronomia, irá sendo, progressivamente, descontinuada.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, afirma: "*Mindful Voices* dará voz aos que estão a reescrever as regras nas suas respetivas áreas. Este novo marco baseia-se, diretamente, naquilo que as nossas equipas de inspeção testemunham em primeira mão: encontros e experiências que estão a transformar a forma como as coisas são feitas, e que merecem ser partilhados. Fiel à sua identidade, e aos seus valores, o Guia MICHELIN amplificará, e dará pleno eco, a estas vozes dos mundos da gastronomia, da hospitalidade, e do vinho, para que possam ser escutadas onde quer que se encontrem".

***Mindful Voices*: uma plataforma editorial global**

Mindful Voices informará, à escala global, não sobre os lugares em si, mas sobre as pessoas que os personificam: aqueles que inovam, e põem em marcha, projetos inspiradores.

Será apresentado:

- Em todas as plataformas do Guia MICHELIN, tanto digitais (Internet, App, redes sociais), como impressas, através de perfis de mulheres e de homens do mundo da gastronomia, da hotelaria e do vinho
- Na revista do Guia MICHELIN, com reportagens aprofundadas aos mesmos dedicadas
- Em eventos-chave em que participem estas personalidades

Pode aceder-se ao separador “Mindful Voices”, que funciona como um acesso direto, a partir da página inicial do site da Internet e da App do Guia MICHELIN, e permite a todos descobrir iniciativas e projetos inspiradores.

Arranque a 1 de junho de 2026

Mindful Voices será oficialmente apresentado na Gala do Guia MICHELIN dos Países Nórdicos, a 1 de junho de 2026, em Copenhaga (Dinamarca). A sua implementação prosseguirá na Europa, e, posteriormente, à escala mundial, ao longo de 2026.

A iniciativa começará com a gastronomia, o coração da experiência do Guia MICHELIN, antes de ser alargado à hospitalidade, e, posteriormente, ao vinho.

Em Portugal e Espanha, as estrelas verdes continuarão em vigor até à realização das respetivas galas, quanto cessará a sua atividade para dar lugar à nova iniciativa.

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 uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. 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. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. (www.michelin.com).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN


 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

 [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal)

 [@Guiamichelinpt](https://www.facebook.com/Guiamichelinpt)

 [@Michelinguide](https://www.instagram.com/Michelinguide)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)
