



Guías MICHELIN *Hong Kong Macau y Kansai 2015* Seis nuevos restaurantes con dos estrellas y 27 con una estrella en estas dos nuevas guías

Con numerosos restaurantes con estrella en los que se puede comer por menos de 10 euros, Hong Kong se mantiene como la ciudad con la oferta gastronómica más asequible del mundo. La guía MICHELIN Hong Kong Macau 2015 desvela el creciente atractivo de la ciudad para los chefs extranjeros, verdadero carrusel cultural y gastronómico mundial. Por su parte, la sexta edición de la guía MICHELIN Kansai, ya disponible en versión japonesa, ofrece una selección de los mejores restaurantes, ryokans y hoteles de las cuatro ciudades de la región.

La guía MICHELIN *Kansai 2015*

Este año, tres restaurantes incluidos en la guía MICHELIN *Kansai 2015* se ven recompensados con dos estrellas: dos se hallan situados en Kyoto y el tercero, en Osaka. En total, la guía recoge 54 restaurantes con dos estrellas.

La categoría de una estrella crece con 16 nuevas incorporaciones, lo que supone un total de 186 establecimientos de una estrella en la región, ejemplo de su dinamismo.

En Bib Gourmand, categoría introducida en la edición anterior y que recompensa a los restaurantes que proponen una cocina francesa o italiana, la guía continúa aumentando su oferta con 18 nuevas direcciones. En total, la guía MICHELIN *Kansai* propone 84 restaurantes Bib Gourmand. La región de Kansai cuenta, así, con 36 restaurantes de cocina francesa (15 en Kyoto, 15 en Osaka, 6 en Kobe) y 48 restaurantes italianos (11 en Kyoto, 23 en Osaka, 14 en Kobe) de esta clase.

Sobre la nueva selección, Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN, ha declarado: *“Estamos muy orgullosos de esta nueva edición de la guía MICHELIN Kansai, que agrupa toda clase de especialidades culinarias: cocina francesa, italiana, tempura, sushi, oden, kushiage... Recoge numerosos estilos. Recorriendo la zona de Kansai durante muchos meses, nuestros inspectores destacan gran cantidad de restaurantes de cocina tradicional japonesa o “washoku”, una cocina que suscita un creciente interés en todo el mundo y que representa más del 60 % de los establecimientos seleccionados en la guía de este año. Esto ilustra una vez más el dinamismo de esta región y la pluralidad de su gastronomía, aunque la cocina tradicional japonesa sigue siendo la punta de lanza del panorama gastronómico”.*



La guía MICHELIN *Kansai 2015* recoge 432 establecimientos, de los cuales 59 son hoteles, 335 son restaurantes y 38 ryokans. Entre ellos, se cuentan:

- ✓ 14 restaurantes 🌟🌟🌟 (7 en Kyoto, 4 en Osaka, 2 en Kobe, 1 en Nara)
- ✓ 54 restaurantes 🌟🌟 (22 en Kyoto, 17 en Osaka, 11 en Kobe, 3 en Nara), de ellos, 1 ryokan (Kyoto)
- ✓ 186 restaurantes 🌟 (67 en Kyoto, 66 en Osaka, 39 en Kobe, 12 en Nara) de ellos, 2 ryokans (Kyoto)
- ✓ 84 restaurantes 🍴

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau 2015*

Tan esperada por los profesionales como por el gran público, la nueva selección de la guía MICHELIN *Hong Kong Macau 2015*, distingue tres nuevos restaurantes 🌟🌟 y once nuevos 🌟.

Este año, la selección se enriquece con tres nuevos restaurantes de dos estrellas: **Yan Toh Heen**, el restaurante del hotel Intercontinental, donde el chef Lau Yiu Fai propone una cocina cantonesa auténtica en un elegante marco con unas vistas magníficas de Hong Kong; **The Principal**, un restaurante con aires contemporáneos donde el chef Jonay Armas se inspira en sus experiencias forjadas en España, Dinamarca y Asia para proponer una cocina innovadora y delicada. Por último, también con dos estrellas este año, el restaurante **Duddell's**, dirigido por el chef Siu Hin Chi, ofrece una cocina cantonesa clásica en un ambiente muy actual y donde, regularmente, se realizan numerosas exposiciones. En total, la guía MICHELIN *Hong Kong y Macau* cuenta con 16 restaurantes de dos estrellas, de ellos, 14 están en Hong Kong y 2 en Macao.

“La selección de 2015 revela el interés que suscita Hong Kong para los jóvenes chefs extranjeros, que cada vez llegan en mayor número para instalarse y abrir sus propios locales tras haber trabajado en otros establecimientos de la ciudad”, explica Michael Ellis. Este es el caso de Olivier Elzer, cuyo restaurante **Seasons** ha sido distinguido con una estrella unos meses después de su apertura. El chef, formado junto Joël Robuchon y Pierre Gagnaire, reinterpreta recetas francesas clásicas con un toque personal para proponer platos muy originales. Otros restaurantes gestionados por chefs extranjeros que consiguen una estrella, como el restaurante **Nur**, donde el chef Nurdin Topham ofrece una cocina deliciosa, equilibrada e inventiva; **Upper Modern Bistro**, que sirve una cocina francesa con influencias asiáticas impecablemente orquestada por Philippe Orrico. Por último, sólo unos meses después de recibir una segunda estrella en París, el joven chef Akrame Benallal se ve distinguido con la primera estrella para su restaurante homónimo **Akrame**, gestionado por un equipo local que ejecuta con precisión una cocina francesa contemporánea basada principalmente en marisco y productos europeos.

“La nueva edición demuestra que Hong Kong figura entre los mejores lugares en la gastronomía mundial”, subraya el director internacional de las guías MICHELIN. “La creatividad, la curiosidad y la apertura cultural que emana esta ciudad alimentan constantemente una de las gastronomías más dinámicas del mundo. Verdadero lugar de intercambios y reencuentros, de efervescencia cultural y de inspiración, Hong Kong se ha convertido en una cita ineludible en el panorama culinario internacional”.



La nueva edición recoge 52 restaurantes de una estrella, 45 de ellos en Hong Kong y 7 en Macao.

En cuanto a **Bo Innovation, L'Atelier de Joël Robuchon, Lung King Heen, 8 1/2 Otto e Mezzo, Sushi Shikon, Robuchon au Dôme** y **The Eight**, conservan este año las tres estrellas, una distinción que solo poseen un centenar de restaurantes en el mundo.

Con más de 50 tipos de cocina registrados, esta nueva edición refleja la enorme oferta gastronómica de Hong Kong y Macao, ya se trate de cocinas regionales chinas, con 21 estilos inventariados, europeas o internacionales.

Esta gran diversidad se conjuga con una oferta culinaria que se sitúa como una de las más asequibles del mundo. En efecto, Hong Kong es la ciudad donde se puede comer o cenar en restaurantes con estrellas por menos de 10 euros, como en el caso de **Yat Lok** o **Kam's Roast Goose**, que proponen una cocina cantonesa tradicional basada en carnes asadas.

Finalmente, este año se recogen 78 restaurantes Bib gourmand, 65 de ellos en Hong Kong y 13 en Macao. Esta distinción recompensa aquellas direcciones que ofrecen una muy buena relación calidad/precio, y que proponen un menú completo por menos de 300 dólares de Hong Kong, un precio máximo que se mantiene intacto desde la primera edición de la guía MICHELIN *Hong Kong Macau* en 2009.

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau*, ya a la venta, incluye:

- ✓ 7 restaurantes 🌟🌟🌟
- ✓ 16 restaurantes 🌟🌟 (de ellos, 3 nuevos)
- ✓ 52 restaurantes 🌟 (de ellos, 11 nuevos)
- ✓ 78 restaurantes 🍴

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección homogéneo y riguroso aplicado en 24 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan con total anonimato y recorren regularmente la región de Kansai en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valoran la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.



Por su capacidad de innovación y la excelencia de sus productos, Michelin ha jugado un papel pionero en el desarrollo de la movilidad. A finales del siglo XIX, Michelin patentó el primer neumático de automóvil. Este invento, que marcaría la historia de la movilidad, permitió a los conductores recorrer largas distancias en un solo viaje. Después, con la voluntad de facilitar aún más los desplazamientos de los viajeros, el Grupo Michelin lanzó una colección de guías y mapas detallados, entre las que la prestigiosa guía MICHELIN es la más conocida mundialmente.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293