



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA  
01/12/2014

## **Guias MICHELIN *Hong Kong Macau e Kansai* 2015 Seis novos restaurantes com duas estrelas e 27 com uma estrela nestes dois novos guias.**

*Com numerosos restaurantes com estrela nos quais se pode comer por menos de 10 euros, Hong Kong mantém-se como a cidade com a oferta gastronómica mais acessível do mundo. O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2015 revela o crescente atractivo da cidade para os chefes estrangeiros, verdadeiro carrocel cultural e gastronómico mundial. Por seu lado, a sexta edição do guia MICHELIN Kansai, já disponível em versão japonesa, oferece uma seleção dos melhores restaurantes, ryokans e hotéis das quatro cidades da região.*

### **O guia MICHELIN *Kansai* 2015**

Este ano, três restaurantes incluídos no guia MICHELIN *Kansai* 2015 veem-se recompensados com duas estrelas: dois estão situados em Kyoto e o terceiro em Osaka. No total, o guia recopila 54 restaurantes com duas estrelas.

A categoria de uma estrela cresce com 16 novas incorporações, o que pressupõe um total de 186 estabelecimentos de uma estrela na região, exemplo do seu dinamismo.

Em Bib Gourmand, categoria introduzida na edição anterior e que recompensa os restaurantes que propõem uma cozinha francesa ou italiana, o guia continua a aumentar a sua oferta com 18 novos endereços. No total, o guia MICHELIN *Kansai* propõe 84 restaurantes Bib Gourmand. A região de Kansai conta, assim, com 36 restaurantes de cozinha francesa (15 em Kyoto, 15 em Osaka, 6 em Kobe) e 48 restaurantes italianos (11 em Kyoto, 23 em Osaka, 14 em Kobe) desta classe.

Sobre a nova seleção, Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN, declarou: *“Estamos muito orgulhosos desta nova edição do guia MICHELIN Kansai, que agrupa toda a classe de especialidades culinárias: cozinha francesa, italiana, tempura, sushi, oden, kushiage... Recopila numerosos estilos. Percorrendo a zona de Kansai durante muitos meses, os nossos inspetores destacam grande quantidade de restaurantes de cozinha tradicional japonesa ou “washoku”, uma cozinha que suscita um crescente interesse em todo o mundo e que representa mais de 60% dos estabelecimentos selecionados no guia deste ano. Isto ilustra mais uma vez o dinamismo desta região e a pluralidade da sua gastronomia, embora a cozinha tradicional japonesa continue a ser a ponta de lança do panorama gastronómico”.*



O guia MICHELIN *Kansai 2015* recopila 432 estabelecimentos, dos quais 59 são hotéis, 335 são restaurantes e 38 ryokans. Entre os mesmos estão:

- ✓ 14 restaurantes 🌸🌸🌸 (7 em Kyoto, 4 em Osaka, 2 em Kobe, 1 em Nara)
- ✓ 54 restaurantes 🌸🌸 (22 em Kyoto, 17 em Osaka, 11 em Kobe, 3 em Nara), dos mesmos,  
1 ryokan (Kyoto)
- ✓ 186 restaurantes 🌸 (67 em Kyoto, 66 em Osaka, 39 em Kobe, 12 em Nara) dos mesmos,  
2 ryokans (Kyoto)
- ✓ 84 restaurantes 🌸👤

## O guia MICHELIN *Hong Kong Macau 2015*

Tão esperada pelos profissionais como pelo grande público, a nova seleção do guia MICHELIN *Hong Kong Macau 2015*, distingue três novos restaurantes 🌸🌸 e onze novos 🌸.

Este ano, a seleção enriquece-se com três novos restaurantes de duas estrelas: **Yan Toh Heen**, o restaurante do hotel Intercontinental, onde o chefe Lau Yiu Fai propõe uma cozinha cantonesa autêntica num elegante quadro com umas vistas magníficas de Hong Kong; **The Principal**, um restaurante com ares contemporâneos onde o chefe Jonay Armas se inspira nas suas experiências forjadas em Espanha, Dinamarca e Ásia para propor uma cozinha inovadora e delicada. Por último, também com duas estrelas este ano, o restaurante **Duddell's**, dirigido pelo chefe Siu Hin Chi, oferece uma cozinha cantonesa clássica num ambiente muito atual e onde, regularmente, se realizam numerosas exposições. No total, o guia MICHELIN *Hong Kong e Macau* conta com 16 restaurantes de duas estrelas, dos mesmos, 14 estão em Hong Kong e 2 em Macau.

“A seleção de 2015 revela o interesse que suscita Hong Kong para os jovens chefes estrangeiros, que cada vez chegam em maior número para se instalar e abrir os seus próprios locais depois de terem trabalhado noutros estabelecimentos da cidade”, explica Michael Ellis. Este é o caso de Olivier Elzer, cujo restaurante **Seasons** foi distinguido com uma estrela uns meses depois de abrir. O chefe, formado junto a Joël Robuchon e Pierre Gagnaire, reinterpreta receitas francesas clássicas com um toque pessoal para propor pratos muito originais. Outros restaurantes geridos por chefes estrangeiros que conseguem uma estrela, como o restaurante **Nur**, onde o chefe Nurdin Topham oferece uma cozinha deliciosa, equilibrada e inventiva; **Upper Modern Bistro**, que serve uma cozinha francesa com influências asiáticas impecavelmente orquestrada por Philippe Orrico. Por último, só uns meses depois de receber uma segunda estrela em Paris, o jovem chefe Akrame Benallal vê-se distinguido com a primeira estrela para o seu restaurante homónimo **Akrame**, gerido por uma equipa local que executa com precisão uma cozinha francesa contemporânea baseada principalmente em marisco e produtos europeus.

“A nova edição demonstra que Hong Kong está entre os melhores lugares na gastronomia mundial”, sublinha o diretor internacional dos guias MICHELIN. “A criatividade, a curiosidade e a abertura cultural que emana esta cidade alimentam constantemente uma das gastronomias mais dinâmicas do mundo. Verdadeiro lugar de intercâmbios e reencontros, de efervescência cultural



e de inspiração, Hong Kong tornou-se num ponto de encontro ineludível no panorama culinário internacional”.

A nova edição recopila 52 restaurantes de uma estrela, 45 dos mesmos em Hong Kong e 7 em Macau.

Quanto a **Bo Innovation, L’Atelier de Joël Robuchon, Lung King Heen, 8 1/2 Otto e Mezzo, Sushi Shikon, Robuchon au Dôme e The Eight**, conservam este ano as três estrelas, uma distinção que só possuem uma centena de restaurantes no mundo.

Com mais de 50 tipos de cozinha registados, esta nova edição reflete a enorme oferta gastronómica de Hong Kong e Macau, quer se trate de cozinhas regionais chinesas, com 21 estilos inventariados, quer europeias ou internacionais.

Esta grande diversidade conjuga-se com uma oferta culinária que se situa como uma das mais acessíveis do mundo. Com efeito, Hong Kong é a cidade onde se pode almoçar ou jantar em restaurantes com estrelas por menos de 10 euros, como no caso de **Yat Lok** ou **Kam’s Roast Goose**, que propõem uma cozinha cantonesa tradicional baseada em carnes assadas.

Finalmente, este ano recopila-se 78 restaurantes Bib gourmand, 65 dos mesmos em Hong Kong e 13 em Macau. Esta distinção recompensa aqueles lugares que possuem uma muito boa relação qualidade-preço, e que propõem um menu completo por menos de 300 dólares de Hong Kong, um preço máximo que se mantém intacto desde a primeira edição do guia MICHELIN *Hong Kong Macau* em 2009.

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau*, já à venda, inclui:

- ✓ 7 restaurantes 🌟🌟🌟
- ✓ 16 restaurantes 🌟🌟 (dos mesmos, 3 novos)
- ✓ 52 restaurantes 🌟 (dos mesmos, 11 novos)
- ✓ 78 restaurantes 🍽️

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 24 países, é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente a região de Kansai à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas, no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. Com efeito, a



sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Foi no fim do século XIX quando a Michelin patenteou o primeiro pneu para automóvel. Esta invenção, que marcaria a história da mobilidade, permitiu aos automobilistas percorrer grandes distâncias numa só viagem. Posteriormente, com o desejo de facilitar ainda mais o movimento de viajantes, o Grupo Michelin lançou uma coleção de guias e mapas pormenorizados, entre os quais o conceituado guia MICHELIN é o mais conhecido mundialmente.

*A missão da Michelin, líder do setor do pneu, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões. A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 111.200 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 países diferentes. O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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