**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
26/09/2017

O guia MICHELIN *Shanghai* 2018

O restaurante “Ultra Violet by Paul Pairet”
consegue três estrelas

***A Michelin apresentou a segunda edição do guia MICHELIN Shanghai 2018, que inclui um total de 129 estabelecimentos, dos quais 30 são restaurantes distinguidos com uma ou mais estrelas.***

*“Xangai é uma cidade em plena evolução, com um verdadeiro potencial gastronómico graças ao dinamismo da indústria hoteleira e de restauração, atualmente em pleno crescimento*”, referiu Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “*O nível da cozinha local não para de crescer com os chefes a desenvolver a sua criatividade e soltando as rédeas à sua audácia, para o grande prazer de uma clientela local cada vez mais ansiosa por descobrir novos sabores e experiências diferentes”.*

Nesta nova seleção, o restaurante ***ULTRAVIOLET by Paul Pairet*** consegue três estrelas. Paul Pairet propõe uma cozinha vanguardista de voos muito altos, uma verdadeira aventura gastronómica.

Tanto *T’ang Court,* que tinha conseguido três estrelas em 2017, como todos os restaurantes distinguidos com duas estrelas no ano passado, conservam as suas estrelas em 2018: *8 ½ Otto e Mezzo Bombana*, *L’Atelier de Joël Robuchon*, *Canton 8*, *Yi Long Court*, *YongFoo Elite* e *Impérial Treasure*.

Cinco novos restaurantes são recompensados com uma estrela no guia MICHELIN *Shanghai* 2018: ***Bo Shanghai***, onde o chefe Alvin Leung, já distinto com três estrelas pelo seu restaurante de Hong Kong, propõe uma cozinha criativa e inovadora inspirada nos oito sabores mais célebres da China, misturando ingredientes internacionais e locais. ***Yong Fu***, onde o chefe utiliza produtos da época de grande qualidade para oferecer uma cozinha autêntica que valoriza as especialidades de Ningbo, a sua cidade natal. ***Wujie (The Bund)***, que oferece uma cozinha vegetariana com ligeiras influências ocidentais, consegue uma estrela este ano, da mesma maneira que ***Jean Georges,*** uma das mesas mais populares da cidade, onde o chefe Jean-Georges Vongerichten serve uma cozinha francesa num ambiente luxuoso. Além disso, o restaurante ***Taian Table***,que se mudou para um novo espaço onde propõe uma cozinha contemporânea e inovadora, também conseguiu uma estrela. No total, Xangai conta com 22 restaurantes de uma estrela na seleção de 2018 do guia MICHELIN.

Por último, como prova da qualidade e da diversidade da cozinha local que se pode encontrar em Xangai, 27 restaurantes foram distinguidos com um Bib Gourmand pelos inspetores do guia MICHELIN, incluindo três novos: ***Hao Sheng,*** que oferece cozinha xangaína, ***Le Patio & The Family (Julu Road)*** que serve cozinha de Hangzhou, e ***Tandoor***, um restaurante de especialidades indianas. Muito apreciada tanto por chefes como por clientes, esta distinção recompensa estabelecimentos que oferecem cozinha de qualidade a um preço acessível, até um máximo de 200 yuans, independentemente do estilo da sua cozinha: massa, cozinha vegetariana, de Xangai, Dian xin, espanhola, cantonesa...

A seleção íntegra do guia MICHELIN *Shanghai* 2018 pode-se encontrar no aplicativo The MICHELIN guide Shanghai 2018, disponível para IOS e Android, bem como em livrarias.

Esta primeira edição distingue:

* 2 restaurantes três estrelas, dos quais um novo.
* 6 restaurantes duas estrelas.
* 22 restaurantes uma estrela, dos quais quatro novos.
* 27 restaurantes Bib Gourmand, dos quais três novos.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

*A* ***Michelin*** *ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a* ***Michelin*** *concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a* ***Michelin*** *oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A* ***Michelin*** *também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a* ***Michelin*** *está presente em 170 países, emprega 111.700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (www.michelin.es).*

**O guia MICHELIN *Shanghai 2018*:**

**Estabelecimentos com estrelas**

**Estabelecimentos que pela sua trajetória merecem uma distinção na edição 2018.**

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| T'ang Court | Cantonesa |
| ULTRAVIOLET by Paul Pairet **N** | Inovadora |

bem

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| 8 ½ Otto E Mezzo Bombana | Italiana |
| L'Atelier de Jöel Robuchon | Francesa contemporânea |
| Canton 8 | Cantonesa |
| Yi Long Court | Cantonesa |
| Imperial Treasure | Cantonesa |
| YongFoo Elite | Xangaína |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
|  Sir Elly's | Francesa contemporânea |
|  Bo Shanghai **N** | Inovadora |
| Da Dong (iapm) | Chinesa |
| Da Dong (Park Place) | Chinesa |
| Wujie (The Bund) **N** | Vegetariana |
| Madam Goose (Xinzhuang) | Cantonesa carnes assadas |
| Phénix | Francesa |
| Fu He Hui | Vegetariana |
| Jean Georges **N** | Francesa |
| Seventh Son (Kerry Centre) | Cantonesa  |
| Jin Xuan | Cantonesa  |
| Kanpai Classic | Barbecue |
| Lao Zheng Xing | Xangaína |
| Lei Garden (IFC) | Cantonesa  |
| Lei Garden (iapm) | Cantonesa  |
| Shang-High | Xangaína |
| Le Patio & La Famille (Middle Sichuan Road) | Hangzhou |
| Jade Mansion | Xangaína |
| Taian Table **N** | Inovadora |
| Xin Rong Ji (Shanghai Plaza) | Chinesa |
| Yong Fu **N** | Ningbo |
| Yong Yi Ting | Xangaína |

**O guia MICHELIN *Shanghai 2018*:**

**Bib Gourmand** =

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| A Niang Mian | Noodles |
| Alma | Espanhola |
| Da Hu Chun (Sichuan ROAD) | Dian xin |
| Wujie (SWFC) | Vegetariana |
| Wujie (Xujiahui Park) | Vegetariana |
| Din Tai Fung (Shanghai Centre) | Xangaína |
| East Eatery | Asiática contemporânea |
| Crystal Jade (Xintiandi) | Cantonesa |
| Gong De Lin (West Nanjing Road) |  Vegetariana |
| Hai Jin Zi (Jinxian Road) | Xangaína |
| Han Mama | Noodles |
| Hao Sheng **N** | Xangaína |
| Jesse | Xangaína |
| King Kong Dumpling & Noodles (Mengzi Road) | Noodles |
| Lan Ting | Xangaína |
| Lan Xin | Xangaína |
| Lu Bo Lang | Xangaína |
| Mao Long | Xangaína |
| Mi Thai | Tailandesa |
| Le Patio & La Famille (Julu Road) **N** | Hangzhou |
| Nanxiang Steamed Bun (City God Temple) | Dian xin |
| Ye Olde Station | Xangaína |
| Jardin de Jade (Chong Hing Finance Center) |  Xangaína |
| Tandoor **N** | Indiana |
| Four Seasons | Cantonesa |
| Yangzhou Fan Dian (Middle Fujian Road) | Huai yang |
| Tasty Congee & Noodle Wantun Shop (IFC) | Noodles e congee |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293