

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 gastronômico 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 gastronômica.

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 xangaiína, **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 mostra 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.



Uma cozinha única. Justifica a viagem.

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



Uma cozinha excepcional. 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



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