

## *Le Palais* obtém três estrelas no guia MICHELIN Taipé 2018

*A Michelin apresenta a seleção do primeiro guia MICHELIN Taipé, que inclui um total de 110 estabelecimentos, 33 tipos de cozinha e 20 restaurantes galardoados com uma ou mais estrelas.*



"*Taipé é uma cidade com uma história gastronômica incrivelmente rica, e a variedade de tipos de cozinha é espantosa. Taipé converteu-se, também, num cenário culinário dinâmico e inovador, para deleite de uma clientela local cada vez mais curiosa por descobrir novos sabores e experiências diferentes*", refere Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

Nesta primeira seleção do guia MICHELIN Taipé, o restaurante cantonês **Le Palais** foi galardoado com três estrelas. Servindo delicados pratos cantoneses, assim como outras criações de cozinha tipicamente chinesa, o **Le Palais** é dirigido pelo chef Chan, que se mudou de Macau para Taiwan há quase 20 anos. "*O chef Chan e a sua equipa tornaram-se mestres na arte de cozinhar uma grande variedade de pratos chineses, e a experiência gastronômica é realmente excepcional; justifica a viagem! O pato assado crocante ao estilo cantonês, a lagosta, o tofu e outros pratos são incríveis, e as tartes de creme de ovo no forno são sublimes. Todas as criações do chef conquistaram os inspetores*", prossegue Michael Ellis.

Dois restaurantes obtêm duas estrelas na seleção do guia MICHELIN Taipé 2018: o **RyuGin**, um restaurante japonês contemporâneo, que oferece cozinha japonesa moderna e criativa utilizando os melhores ingredientes da ilha, e introduz subtis elementos da gastronomia taiwanesa nos seus pratos, e o **The Guest House**, um restaurante de comida chinesa, onde os pratos de Hunan e Sichuan se transformam em deliciosas apresentações com sabores e texturas incríveis.

Dezassete estabelecimentos que oferecem desde cozinha europeia contemporânea até cozinha japonesa, churrasco ou de Hangzhou obtêm uma estrela MICHELIN. Os restaurantes contemporâneos europeus **MUME** e **Longtail**, assim como os franceses **L'Atelier de Joël Robuchon** e **La Cocotte by Fabien Vergé** foram distinguidos com uma estrela. A cozinha taiwanesa, na categoria de uma estrela, está representada pelos restaurantes **Golden Formosa** e **Ming Fu**. O **RAW**, propriedade de Andre Chiang, também obtém uma estrela, assim como o **Tairoir**, um restaurante que propõe uma cozinha inovadora. Dois restaurantes cantoneses, **Ya Ge** e **Three Coins**, recebem a sua primeira estrela, assim como três restaurantes especializados em sushi, **Kitcho**, **Sushi Nomura** e **Sushi Ryu**.

Além do mais, 36 estabelecimentos foram reconhecidos com a distinção Bib Gourmand nesta primeira seleção do guia MICHELIN Taipei. A oferta é muito variada na seleção Bib Gourmand, em que são

contemplados 11 tipos de cozinha, incluindo as célebres massas de vitela taiwanesas e outros pratos próprios da mais autêntica cozinha taiwanesa.

A seleção completa do guia MICHELIN Taipei 2018 está disponível no site <https://guide.michelin.com/tw/taipei>. A nova seleção inclui:

- ✓ 1 restaurante com três estrelas
- ✓ 2 restaurantes com duas estrelas
- ✓ 17 restaurantes com uma estrela
- ✓ 36 restaurantes Bib Gourmand

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 31 países em que está presente. Mostruário 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 atribuí 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 pessoas nas suas deslocações, permitindo-lhes viver 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 114.100 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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

