

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

17/12/2018

12 NOVOS RESTAURANTES COM ESTRELA, INCLUINDO 2 NOVOS COM TRÊS ESTRELAS, NO GUIA MICHELIN HONG KONG MACAU 2019

CAPRICE (HONG KONG) E JADE DRAGON (MACAU) RECEBEM O RECONHECIMENTO MÁXIMO DO GUIA MICHELIN E OBTÊM A SUA TERCEIRA ESTRELA.

A Michelin apresenta a 11ª edição do guia MICHELIN Hong Kong Macau. Com 2 novos restaurantes com 🌟🌟🌟, 4 novos restaurantes com 🌟🌟 e 6 novos restaurantes com 🌟, a mais antiga seleção da Michelin na China exibe o notável dinamismo da região.

A propósito da seleção 2019 do guia MICHELIN Hong Kong Macau, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, referiu: "Hong Kong e Macau são cidades muito especiais no seio do panorama gastronómico internacional. Trata-se de cidades abertas, que atraem muitos turistas, e homens e mulheres de negócios de todo o mundo, daqui resultando metrópoles dotadas de cenas gastronómicas que oscilam entre a cozinha tradicional cantonesa e a de Macau, fruto de miscigenações seculares e sabores vindos de outras paragens". A seleção de 2019 destaca particularmente esta diversidade, e as inúmeras novidades com estrela do guia MICHELIN refletem o dinamismo e o talento da cena gastronómica de Hong Kong e Macau.

O **Caprice**, que conquista 🌟, eleva para 7 o número de estabelecimentos com 🌟🌟🌟 em Hong Kong. O chef Guillaume Galliot, que se juntou ao restaurante há dois anos, juntamente com a sua equipa, oferecem uma cozinha francesa contemporânea, que destaca os ingredientes mais luxuosos através de pratos refinados e executados na perfeição. O rodvalho servido com um delicado molho de ouriço do mar deixou especialmente impressionados os nossos inspetores, tal como a notável carta de vinhos.

Em Macau, é o estabelecimento **Jade Dragon** que obtém uma terceira estrela MICHELIN. Num magnífico ambiente de ébano, cristal, ouro e prata finamente cinzelados, um delicioso bailado de autênticas especialidades cantonesas, elaboradas com ingredientes da mais alta qualidade, não deixará de deleitar os paladares dos gourmets mais exigentes. Graças a esta nova distinção, Macau conta agora com 3 estabelecimentos com 🌟🌟🌟.

A seleção 2019 inclui, ainda, 4 novos restaurantes de 🌟🌟 (3 em Hong Kong e 1 em Macau). O **Écriture** (Hong Kong), que oferece uma cozinha de especialidades francesas combinadas com ingredientes japoneses; e o **Sushi Saito** (Hong Kong), que figura entre os melhores restaurantes de sushi da cidade, entram pela primeira vez no guia MICHELIN com 🌟🌟. O estabelecimento cantonês **Ying Jee Club** (Hong Kong), que contava com 🌟 na anterior seleção, conquista este ano a sua segunda estrela. Em Macau, o restaurante **Alain Ducasse at Morpheus** recebe 🌟🌟. Situado no coração do hotel Morpheus, este estabelecimento oferece, além de originais criações, pratos emblemáticos do famoso chef francês.

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2019 inclui, igualmente, 55 estabelecimentos com 🌟, incluindo 6 novos restaurantes em Hong Kong: **Arbor**, **Guo Fu Lou**, **New Punjab Club**, **Octavium**, **Xin Rong Ji** e **Belon**. Estes novos estabelecimentos ilustram, por si só, a diversidade gastronómica da seleção. O **Arbor**

e o **Belon** inspiram-se nos códigos da cozinha francesa, enquanto que o **New Punjab Club** oferece magníficas especialidades do norte da Índia, e o **Guo Fu Lou** serve saborosos pratos cantoneses. O **Xin Rong Ji** exhibe alguns dos melhores sabores da cozinha de Taizhou, e o **Octavium** oferece uma deliciosa cozinha italiana.

Por fim, a seleção de 2019 conta com 80 estabelecimentos que receberam a distinção Bib Gourmand (🍷). Estes restaurantes, descobertos pelos nossos inspetores nas suas peregrinações gastronómicas pelas ruas de Hong Kong e de Macau, oferecem um menu de três pratos (bebidas não incluídas) por um preço máximo de \$40 (400 HK\$ em Hong Kong, ou 400 MOP em Macau).

A seleção completa do guia MICHELIN Hong Kong Macau 2019 inclui:

Em Hong Kong

- 7 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 12 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 44 restaurantes com 🌟 (6 novos)
- 71 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 novos)

Em Macau

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 5 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 11 restaurantes com 🌟
- 9 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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 atribui 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. à

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

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 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).