

## PRIMEIRA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN BEIJING

A PRIMEIRA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN BEIJING INCLUI 1 RESTAURANTE COM \*\*\*, 2 COM \*\* E 20 COM \*, AOS QUAIS SE JUNTAM INÚMEROS ESTABELECIMENTOS GALARDOADOS COM A DISTINÇÃO BIB GOURMAND (🍷). NO TOTAL, O GUIA CONTA COM 100 RESTAURANTES, DOS QUAIS MAIS DE 20 POR CENTO RECEBEM, PELO MENOS, \*.

Cidade vibrante e dinâmica, Pequim oferece uma grande variedade de estilos de cozinha, que fazem uso de ingredientes de qualidade oriundos de todo o país. Não surpreende que a cozinha chinesa ocupe um lugar de honra neste Guia, mas os restaurantes que oferecem requintados pratos europeus também não desmerecem.

“Além de oferecer uma excepcional diversidade, os chefs e os proprietários de restaurantes de Pequim acolhem os clientes com os sabores autênticos da sua cidade”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Na percepção da comunidade mundial de gastrónomos, a capital chinesa vai de vento em popa, e inúmeros chefs de renome mundial têm ali atividade. Efetivamente, este setor em pleno crescimento serve de escaparate para esta cidade resplandecente com raízes na história, que viu emergir uma formidável combinação de cozinhas tradicionais e modernas”.

*Xin Rong Ji* (Xinyuan South Road) é especializado na cozinha de Taizhou e elabora peixes capturados no Mar da China Oriental. Os inspetores atribuíram-lhe \*\*\*, ao ficarem especialmente seduzidos pela sua implacável busca pela perfeição. Não é descuidado qualquer detalhe, e os ingredientes cuidadosamente selecionados aliam-se a uma preparação impecável e a um serviço exemplar. Este restaurante propõe uma agradabilíssima e completa experiência gustativa, combinada com uma precisa orquestração e um cenário de sonho.

Os 2 restaurantes com \*\* que figuram neste primeiro Guia MICHELIN Beijing são o *King's Joy* e o *Shangai Cuisine*. Situado num pátio típico, próximo do Templo de Yonghe, o primeiro serve pratos vegetarianos compostos por legumes das quintas da região, assim como cogumelos silvestres de Yunnan. Neste ambiente elegante e pleno de surpresas, os clientes podem deixar-se tentar pelo menu de degustação, com sensações gustativas asseguradas. Quanto ao Shangai Cuisine, o chef originário da cidade homónima, e a sua equipa, também maioritariamente de Xangai, revisitam a sua cozinha tradicional nativa, conferindo-lhe toques contemporâneos. Se, por exemplo, o seu melão de inverno braseado parece muito simples à primeira vista, de imediato liberta longos e profundos sabores na boca. Pelos seus caracoles selvagens recheados também “Merece a pena o desvio”.

Entre os selecionados com \*, predomina a cozinha de Pequim. Como o seu nome indica, o *Family Li Imperial Cuisine* (distrito de Xicheng) é um estabelecimento familiar, atualmente gerido pela quarta geração de proprietários de restaurantes, e que continua a oferecer receitas imperiais de grande fidelidade. Apenas são propostos menus fechados de diferentes preços, que é necessário encomendar com antecedência. O *Poetry Wine* oferece especialidades de Pequim a preço razoável numa sala de decoração tradicional. O seu prato estrela é uma cabeça de peixe tenra, suculenta e cozinhada na perfeição num molho de subtis aromas, apesar da disponibilidade máxima estar limitada a 100 peças

por dia. O **Jing Yaa Tang** está situado num tranquilo hotel – ao abrigo da agitação do bairro Sanlitun – constituindo um cenário sóbrio e, ao mesmo tempo, luxuoso. Além do seu pato à Pequim, cozinhado num forno de lenha, a sua carta inclui outros tesouros de diversas províncias chinesas. Considerado por muitos como um dos pratos mais suculentos do mundo, o pato à Pequim é, precisamente, um manjar emblemático de Pequim, de onde é originário. Por isso, existe uma seleção dedicada a este prato que se destaca no Guia, para ajudar os leitores a localizar os especialistas mais apreciados. A lista inclui o **Sheng Yong Xing** (Chaoyang), o **Da Dong** (Gongti East Road e Dongsí 10th Alley), distinguidos com 🌟.

Um amplo sortido de cozinhas chinesas alternativas tem-se desenvolvido em Pequim, e o Guia MICHELIN Beijing ilustra mais de 30 estilos diferentes. Esta diversidade encontra-se, especialmente, na seleção de estabelecimentos com 🌟, entre os quais encontram-se restaurantes cantoneses como o **The Beijing Kitchen**, o **Seven Son** e o **Lei Garden** (Jinbao Tower). O **In Love** (Gongti East Road) é especializado na cozinha de Hunan; o **Huaiyang Fu** oferece pratos originários de Huaiyang, e o **Cui Hua Lou** situa-se entre os melhores restaurantes da cidade para a cozinha de Shangdong.

Os gastrónomos também podem degustar uma cozinha europeia de primeiro nível. Por exemplo, no **Ristorante – Niko Romito**, o célebre chef milanês celebra a sua cozinha nacional com pratos tradicionais, que proporcionam um toque moderno e sofisticado, bem como sabores profundos e robustos. Para mais, a sua carta de vinhos propõe uma grande mostra do país. As especialidades italianas oferecidas pelo **Mio** também estão ancoradas na tradição, acrescentando alianças criativas de ingredientes e técnicas modernas bem aperfeiçoadas. O **The Georg**, restaurante europeu situado num pátio na margem de um rio, distingue-se por servir apetitosas tostas e diversos tipos de presunto ao almoço, para ao jantar passar a propor menus sedutores. As técnicas escandinavas, como o fumado e a secagem, são praticadas com talento, e os pratos dão protagonismo a ingredientes de qualidade.

Além dos estabelecimentos com Estrela que inclui, o Guia MICHELIN Beijing refere 15 restaurantes com o emblema Bib Gourmand (🌟), e mais 62 estabelecimentos galardoados com “O Prato MICHELIN” (🍴), distinção concedida aos restaurantes cuja cozinha alcança o nível requerido de qualidade para aparecer no Guia.

#### 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.*

*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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

