














LA GUÍA MICHELIN SEOUL 2020

LA NUEVA SELECCIÓN DE LA CAPITAL COREANA MUESTRA LA RIQUEZA Y EL DINAMISMO DE LA ESCENA CULINARIA DE LA CIUDAD, QUE SUMA 2 NUEVOS RESTAURANTES CON   Y OTROS 7 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS CON .

Michelin presenta la selección de restaurantes destacados en la cuarta edición de la Guía MICHELIN Seoul. La edición 2020 confirma la riqueza y el dinamismo de la escena culinaria de la capital coreana, que añade 2 nuevos restaurantes con   y otros 7 nuevos establecimientos con , además de alumbrar nuevos estilos de cocina contemporánea.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, expone: “Nuestros inspectores han recorrido las calle de Seúl y han descubierto nuevos diamantes que enriquecen la selección de restaurantes con Estrella. Año tras año, están encantados de comprobar el avance de la cocina de alto nivel que se ofrece en los establecimientos de la ciudad. También hemos observado una evolución en los estilos de cocina ofrecidos, con chefs que no dudan en romper las reglas para descubrir a sus clientes nuevas experiencias culinarias”.

Mientras que **Gaon** y **La Yeon** mantienen este año sus   , 2 establecimientos se suman a la lista de restaurantes que ofrecen una cocina por la que “merece la pena desviarse” y que les vale el reconocimiento de  . Después de conseguir su primera Estrella el año pasado, **Mosu** sigue creciendo y continúa sorprendiendo a sus invitados y destacando a través de las diversas creaciones del chef Ahn Sung-jae, siempre guiándose por los productos de temporada. La igualmente innovadora cocina del chef Seo Hyeon-min, adquirida gracias a su experiencia en numerosos restaurantes con Estrella de Nueva York, permite a **L'Impression** entrar directamente en la lista de establecimientos con  , que alcanza las 7 referencias.

La familia de restaurantes con , aquellos por los que “compensa pararse” según los inspectores MICHELIN, se enriquece con 7 nuevos miembros. La tradición francesa acapara el centro de atención con la inclusión de los restaurantes **Auprès** (Lee ji-won), **Your House** (Kim min-jae) y **Pierre Gagnaire** (Frédéric Eyrer). Los dos últimos son famosos establecimientos de la ciudad que han vuelto a abrir sus puertas después de renovarse o reubicarse. Los platos de **Terreno**, que también invitan a viajar, se basan especialmente en hierbas y verduras cultivadas por el chef Shin Seung-hwan. En **Myomi** se ofrece una moderna cocina coreana marcada por una maravillosa alquimia de sabores y por la creatividad del chef Jang Jin-mo. **Evet** también se distingue por las capacidades innovadoras de su chef australiano Joseph Lidgerwood, que pone su inspiración al servicio de los productos locales. Finalmente es el turno de **Onjium**, que es al mismo tiempo un instituto de investigación sobre la cultura coreana y un restaurante, en el que se pone el foco sobre los sabores locales gracias a la chef Cho Eun-hee, que se une a las otras dos mujeres con   y que están al frente de los restaurantes **Poom** (Noh Yeong-hee) y **Hansikgonggan** (Cho Hee-sook).

La selección de la Guía MICHELIN Seoul 2020, que destaca la atención prestada por los restaurantes para el desarrollo sostenible y la comida sana, además del desarrollo de vinos naturales, también

referencia aquellos restaurantes que ofrecen una favorable relación entre calidad y precio con la presencia de 60 establecimientos Bib Gourmand (🍷), incluidas 4 nuevas incorporaciones.

La selección de la Guía MICHELIN Seoul 2020 incluye:

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
- 22 restaurantes con 🌟 (7 nuevos)
- 60 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 117.400 personas y dispone de 122 centros de producción en 26 países que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

