

O GUIA MICHELIN SEOUL 2020

A NOVA SELEÇÃO DA CAPITAL COREANA MOSTRA A RIQUEZA E O DINAMISMO DO PANORAMA CULINÁRIO DA CIDADE, QUE ADICIONA 2 NOVOS RESTAURANTES COM **, E MAIS 7 NOVOS ESTABELECIMENTOS COM *.

A Michelin apresenta a seleção de restaurantes destacados na quarta edição do Guia MICHELIN Seul. A edição de 2020 confirma a riqueza e o dinamismo da cena culinária da capital coreana, que acrescenta 2 novos restaurantes com **, e mais 7 novos estabelecimentos com *, além de destacar novos estilos de cozinha contemporânea.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comenta: “Os nossos inspetores percorreram as ruas de Seul e descobriram novos diamantes, que enriquecem a seleção de restaurantes com Estrela. Ano após ano, encantam-se em comprovar o progresso da cozinha de alto nível oferecida nos estabelecimentos da cidade. Também observámos uma evolução nos estilos de cozinha oferecidos, com chefs que não têm dúvidas em romper o códigos e convenções para dar a descobrir aos seus clientes novas experiências culinárias”.

Enquanto que o **Gaon** e o **La Yeon** mantêm, este ano, as suas ***, 2 estabelecimentos somam-se à lista de restaurantes que oferecem uma cozinha que “merece o desvio”, e que lhes vale o reconhecimento de **. Após ter conseguido a sua primeira Estrela no ano passado, o **Mosu** continua a crescer e continua a surpreender os seus convidados, e a destacar-se através das diversas criações do chef Ahn Sung-jae, sempre guiado pelos produtos de época. A igualmente inovadora cozinha do chef Seo Hyeon-min, adquirida graças à sua experiência em diversos restaurantes com Estrela de Nova Iorque, permite ao **L'Impression** entrar diretamente para a lista de estabelecimentos com **, que passa a contar com 7 referências.

A família de restaurantes com *, aqueles pelos quais “merece a pena parar”, segundo os inspetores da MICHELIN, é enriquecida com 7 novos membros. A tradição francesa está no centro das atenções com a inclusão dos restaurantes **Auprès** (Lee ji-won), **Your House** (Kim min-jae) e **Pierre Gagnaire** (Frédéric Eyrer). Os dois últimos são famosos estabelecimentos da cidade que voltaram a abrir as suas portas após terem sido renovados ou adotado uma nova localização. Os pratos do **Terreno**, que também convidam a viajar, baseiam-se, especialmente, em legumes e verduras cultivadas pelo chef Shin Seung-hwan. No **Myomi** é oferecida uma moderna cozinha coreana, marcada por uma maravilhosa alquimia de sabores e pela criatividade do chef Jang Jin-mo. O **Evet** também se distingue pelas capacidades inovadoras do seu chef australiano Joseph Lidgerwood, que coloca a sua inspiração ao serviço dos produtos locais. Por fim, o **Onjium**, que é, ao mesmo tempo, um instituto de investigação sobre a cultura coreana e um restaurante, e em que o foco incide sobre os sabores locais, graças à chef Cho Eun-hee, que se junta às outras duas mulheres com **, e que estão à frente dos restaurantes **Poom** (Noh Yeong-hee) e **Hansikgonggan** (Cho Hee-sook).

A seleção do Guia MICHELIN Seoul 2020, que destaca a atenção dedicada pelos restaurantes ao desenvolvimento sustentável e à comida saudável, a par do desenvolvimento de vinhos naturais, também referencia os restaurantes que oferecem uma favorável relação entre qualidade e preço, com a presença de 60 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷), incluindo 4 novas incorporações.

A seleção do Guia MICHELIN Seoul 2020 inclui:

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 22 restaurantes com 🌟 (7 novos)
- 60 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 novos)

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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

