

GUIA MICHELIN GUANGZHOU 2020

SURGIMENTO DE NOVAS ESTRELAS MICHELIN NA EDIÇÃO DE 2020 DO GUIA MICHELIN GUANGZHOU É UM PROMETEDOR IMPULSO PARA A RECUPERAÇÃO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

O Guia MICHELIN Guangzhou 2020 apresenta uma seleção de 89 restaurantes, incluindo 2 com , 10 com , 31 Bib Gourmand () e 46 estabelecimentos reconhecidos como 'O Prato MICHELIN' (). Um dos restaurantes somou a sua segunda Estrela MICHELIN, outro conseguiu a sua primeira Estrela MICHELIN e 5 novos estabelecimentos juntaram-se à lista de Bib Gourmand (). Uma prova de que a identidade culinária da cidade de Guangzhou, apesar dos duros meses que teve que enfrentar, continua a ser tão dinâmica como sempre.

“Esta é a terceira edição do Guia MICHELIN Guangzhou. Apesar do ano tão excepcional que estamos a atravessar, os nossos inspetores continuaram a explorar a cidade, ficando impressionados com sacrifício e espírito empreendedor de muitos chefs para superar a crise e ajudar a dar forma a uma recuperação segura e duradoura. A nova edição é uma oportunidade perfeita para destacar os seus esforços, para continuar a apoiar a indústria local e, claro, para manter o brilho de Guangzhou como um dos melhores destinos gourmets do mundo”, explica Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Com 1 novo restaurante com , outro novo com  e 5 novos Bib Gourmand (), juntamente com estabelecimentos que consistentemente conquistaram uma distinção, a seleção deste ano do Guia de Guangzhou também reconhece a força e a efervescência da cena gastronómica local”, acrescenta Gwendal Poullennec.

“Lançamos o Guia MICHELIN Guangzhou, apesar das difíceis circunstâncias que nos afetaram este ano, com a esperança de refletir a vitalidade e a capacidade de recuperação dos restaurantes da cidade, e de oferecer aos consumidores uma experiência de mobilidade insuperável”, declara Kamran Vossoughi, Presidente e CEO da MICHELIN Greater China.

Um novo restaurante com e outra novidade com MICHELIN

A seleção do Guia MICHELIN Guangzhou deste ano foi enriquecida com 1 novo restaurante com , o **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine**, que subiu de categoria depois de somar a sua primeira Estrela MICHELIN no ano passado. Neste restaurante, pertencente a uma cadeia de Singapura, os chefs e as suas equipas oferecem deliciosos pratos cantoneses tradicionais muito bem elaborados. Entre as suas especialidades, os inspetores do Guia MICHELIN apreciaram especialmente o arenque chinês ao vapor servido com gengibre em cubos, assim como o frango frito crocante recheado de arroz doce. Os pratos de época também seduziram a equipa de inspetores no restaurante **Jiang by Chef Fei**, que mantém a sua distinção de . A seleção de 2020 reflete tanto a excelência como a qualidade consistente da cena culinária de Guangzhou.

Na categoria de , o **Lingnan House** faz este ano a sua estreia. Aqui, a disposição de cozinha aberta traduz-se na possibilidade de ver os chefs em ação, e disfrutar do impressionante forno do restaurante onde é elaborado o ganso assado. OS pratos são elaborados partindo dos melhores ingredientes com um toque de comida tradicional cantonesa, como a sopa de peixe picado com folhas de lima kaffir. Com

outros 9 restaurantes mantendo a sua categoria de 🌟, o Guia MICHELIN Guangzhou 2020 referencia um total de 10 restaurantes nos quais *merece a pena parar!*

5 novos restaurantes reconhecidos com a distinção Bib Gourmand (🍷)

A cozinha china, e, em particular, a cantonesa, ainda ocupam uma importante posição na seleção de estabelecimentos Bib Gourmand (🍷) do Guia MICHELIN Guangzhou, que elege os restaurantes que oferecem um menu de qualidade com uma boa relação qualidade-preço (menos de 200 CNY por pessoa num menu de três pratos, no caso de Guangzhou). Mais 3 restaurantes cantoneses foram reconhecidos este ano com esta distinção. O ***Da Ge Fan (Tangxiayong West Road)*** é célebre pelas suas diferentes especialidades baseadas em pombas, e em especial pelo seu prato estrela: arroz cozido em caldo de pombo e osso de porco. O ***Wen Ji Yixinji***, num pequeno local de dois pisos escondido num beco, atrai multidões com o seu famoso frango Yixin: carne tenra e succulenta, pele crocante e um sabor concentrado até aos ossos. Enquanto que o ***Da Yang Jia*** oferece menus especiais que prestam homenagem à cultura gastronómica de Chaozhou. Aqui, o caranguejo cru marinado, permeado com aromas de umami e vinho, ou o pato frito Bombay, derretem-se na boca.

No ***Xing Fu Yi Zhan***, restaurante situado numa antiga pousada, chefs e empregados vestem-se com trajes de época para oferecer delícias que refletem a riqueza da cozinha de Sichuan, e fazem com que os comensais viajem no tempo.

O surgimento de outros tipos de cozinha foi igualmente bem recebido pelos inspetores. O restaurante ***Mamak***, que faz a sua primeira aparição na seleção de Bib Gourmand (🍷), é um excelente representante da cozinha da Malásia. Com um nome que significa “tenda ambulante” em malaio, este estabelecimento elabora alguns dos melhores pratos nacionais daquele país, como a sopa de massa com marisco ou o arroz com leite de coco, assim como bebidas tradicionais, como o chá de leite de três camadas e o chá tarik.

No total, a seleção de 2020 dos Bib Gourmand (🍷) de Guangzhou inclui 31 restaurantes.

Prémios MICHELIN Young Chef Award 2020 e MICHELIN Welcome and Service Award

Na Gala de Apresentação do Guia MICHELIN Guangzhou também foram atribuídos pela primeira vez durante o evento dois prémios especiais: o MICHELIN Young Chef Award 2020 e o MICHELIN Welcome and Service Award, nas diversas edições do Guia MICHELIN para a China Continental. Estas distinções reconhecem homens e mulheres, tanto em cozinhas como em equipas de serviço, que colocam todo o seu saber fazer e a paixão pela sua profissão ao serviço de uma experiência gastronómica inesquecível.

Este ano, o MICHELIN Young Chef Award foi atribuído ao Chef Situ Jianquan, do restaurante ***Lingnan House***. Baseando-se na sua ampla experiência, este grande chef trabalhou numa reconhecida cadeia de catering cantonesa e no restaurante cantonês de um prestigiado hotel em Guangzhou, antes de colocar-se à frente das cozinhas da Lingnan House. Os inspetores do Guia MICHELIN elogiaram o seu domínio técnico, a perfeição das suas apresentações e a sua capacidade inventiva para desenvolver novas receitas.

Por fim, o MICHELIN Welcome and Service Award 2020 foi atribuído a Mao Xiaoxiang, do restaurante ***BingSheng Private Kitchen***, que ostenta a categoria de 🌟. Todo um reconhecimento pelo seu talento para oferecer um serviço de primeira classe aos clientes, assim como pela sua eficiência no momento de gerir e preparar a sua equipa para garantir uma experiência gastronómica excecional.

O Guia MICHELIN Guangzhou 2020 inclui:

- 2 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 10 restaurantes com 🌟 (1 novo)
- 31 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (5 novos)
- 46 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra 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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus (www.michelin.pt).