

LA GUÍA MICHELIN BEIJING 2021

CON 1 NUEVO RESTAURANTE CON 🌟🌟🌟 Y EL LANZAMIENTO DE LA ESTRELLA VERDE MICHELIN EN CHINA, LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN BEIJING SE PRESENTA CON ESPÍRITU DE INNOVACIÓN, EXCELENCIA Y SOSTENIBILIDAD

La edición 2021 de la Guía MICHELIN Beijing incluye 1 nuevo restaurante distinguido con 🌟🌟🌟, otra novedad en la categoría de 🌟🌟 y 7 restaurantes que consiguen por primera vez 🌟. Así, la segunda edición de la Guía MICHELIN Beijing continua siendo un perfecto reflejo de la vitalidad y la creciente calidad de la escena culinaria de la ciudad.

En total, 98 establecimientos han sido seleccionados por los inspectores de la Guía MICHELIN, incluyendo 2 con 🌟🌟🌟, 2 con 🌟🌟, 26 con 🌟, 17 Bib Gourmand (🍷) y 51 restaurantes reconocidos con la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍴).

Por primera vez en China, la Guía MICHELIN también presenta su nueva distinción, la Estrella Verde MICHELIN. Un reconocimiento a los establecimientos que destacan por iniciativas que los sitúan a la vanguardia de la gastronomía sostenible.

"A pesar de las dificultades que presenta este año 2020, los restaurantes de Beijing han demostrado un increíble compromiso para superar la crisis con una pasión y un talento inquebrantables. Esta segunda edición de la Guía MICHELIN Beijing continúa brillando, acogiendo más establecimientos extraordinarios, así como un amplio número de estilos culinarios. Beijing, como capital histórica y centro cultural de China, está copada de tendencias, recetas y habilidades gastronómicas de todo el país y del mundo entero. Todo ello ha dado forma a una escena culinaria cuya diversidad, vitalidad y riqueza han impresionado enormemente a nuestros inspectores", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Aquí, en Beijing, los restaurantes y los chefs no dejan de mejorar y mostrar un creciente compromiso con la gastronomía sostenible; prueba de ello es la entrega de la primera Estrella Verde MICHELIN en China".

"Las circunstancias particulares de un año tan excepcional no han sido impedimento para la publicación de esta nueva edición de la Guía, una oportunidad que aprovechamos para mostrar nuestro deseo de seguir apoyando a la industria local", comenta Kamran Vossoughi, Presidente y CEO de Michelin China. "La sostenibilidad nos concierne a cada uno de nosotros y es un concepto que Michelin, como Grupo, se toma muy en serio. La visión 'Todo Sostenible' inspira y guía nuestra estrategia al completo: mañana, todo será sostenible en Michelin. Este es el objetivo que perseguimos, y al que todos estamos consagrados".

Un restaurante promociona a la categoría de 🌟🌟🌟, otro a la de 🌟🌟 y 7 consiguen su primera Estrella

King's Joy, galardonado en la anterior edición con 🌟🌟, obtiene el mayor de los honores este año alcanzando las 🌟🌟🌟. Dirigido por el talentoso chef Gary Yin, ofrece a diario excelentes recetas

vegetarianas con ingredientes de temporada que llevan hasta los comensales una cocina elegante caracterizada por un auténtico torbellino de refinados sabores. Los menús son elaborados con la ayuda de un nutricionista. Es recomendable deleitarse con algunas de las elaboraciones incluidas en su menú degustación: miel de acacia blanca, nenúfar Euryale ferox con guisantes y arroz con surtido de setas y resina de melocotón; una deliciosa mezcla de texturas. ¡Platos que justifican el viaje!

Una vez más, *Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)* conserva este año las 🌟🌟🌟 gracias a sus platos inolvidables con una elaboración extraordinaria, así como por la calidad de su servicio. De esta forma, Beijing cuenta ahora con 2 restaurantes con 🌟🌟🌟.

El restaurante *Jingji* se suma a la lista de establecimientos con 🌟🌟. Está especializado en cocina imperial, pero también atrapa la esencia de la cocina regional. Sus menús estacionales, elaborados por el chef Shushuang Ye, se basan principalmente en marisco y verduras. Un establecimiento donde se pueden degustar unas delicadas sopas de doble cocción, el cordero curado al aire libre con pan plano (flatbread) o su mapo tofu con anémona de mar. Todo bajo un atento servicio que garantiza una lujosa experiencia culinaria.

Shanghai Cuisine también mantiene la categoría de 🌟🌟, gracias a su ingeniosa interpretación de la cocina de Shanghái a través de platos tradicionales con toques contemporáneos. El melón de invierno estofado puede parecer sencillo, pero ofrece unos sabores profundos y persistentes. Y sus caracoles de campo rellenos ¡hacen que merezca la pena desviarse!

En esta edición, 7 establecimientos han sido galardonados con su primera Estrella MICHELIN, ofreciendo una deslumbrante variedad culinaria. Entre ellos, 3 restaurantes son nuevos en la Guía MICHELIN y han impresionado a los inspectores con su excepcional cocina: *Poetry Wine (Chao yang gong yuan Road)* ofrece especialidades clásicas de Beijing; mientras que *The Tasty House* sirve principalmente platos de la región de Zhejiang-Jiangsu; y *Vege Wonder*, embajador de la cocina sostenible, prepara platos vegetarianos sencillos y al mismo tiempo artísticos. Los otros 4 restaurantes promocionan desde la categoría de 'El Plato MICHELIN' (🌟): *Country Kitchen*, especializado en cocina del norte de China y cocina contemporánea de Beijing; *Jing*, un moderno restaurante francés; *Zhiguan Courtyard* que sirve platos típicos de Dongbei en el corazón de una galería de arte; y *Zijin Mansion*, con su fantástica ejecución de recetas cantonesas. Junto con los restaurantes que mantienen la Estrella MICHELIN que ya tenían, esta nueva edición de la Guía MICHELIN Beijing referencia un total de 26 establecimientos que ofrecen una cocina por la que ¡compensa pararse!

3 nuevos restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷)

Además de los restaurantes con Estrellas MICHELIN, la distinción Bib Gourmand (🍷) introducida en 1996 continúa reconociendo establecimientos que destacan por su buena relación calidad/precio (menú de tres platos, bebida no incluida, por no más de 300 yuans en Beijing). La nueva edición presenta un gran número de restaurantes que sirven especialidades locales muy populares en todo el país, a los que se unen 3 nuevos restaurantes reconocidos como Bib Gourmand (🍷) por primera vez. Entre ellos está *Niuji Halal Man Heng Ji*, que sirve estofado de cordero al carbón; *Pang Mei Noodles*, con sus aperitivos y fideos de Chongqing; y el famoso *Tong He Ju (Yuetan South Street)*, que ofrece platos típicos de Shandong, como las huevas de sepia con salsa agridulce o los filetes de bacalao con una salsa a base de granos de maíz destilados y San Bu Zhan; todo ello elaborado de acuerdo con las recetas tradicionales. En total, 17 establecimientos componen la categoría de Bib Gourmand (🍷).

Desde el lanzamiento de la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🌟) en 2016, Beijing ha estado bajo el radar de los inspectores Michelin, que se mantienen a la búsqueda de restaurantes que destacan por su

atención a los sabores y al gusto, para ofrecer a los amantes de la gastronomía una amplia variedad de opciones. La selección 2021 de la Guía MICHELIN Beijing incluye 51 restaurantes referenciados como 'El Plato MICHELIN' (🍴), que abarcan más de veinte tipos de cocina: estofados, dumplings rellenos, platos tradicionales de las provincias de Shandong y Hunan, menús vegetarianos, especialidades de Beijing, japonesas, francesas e italianas, cocina creativa y mucho más.

El primer restaurante de Beijing galardonado con la Estrella Verde MICHELIN

“En 2020, La Guía MICHELIN ha lanzado una nueva distinción, la Estrella Verde MICHELIN, con el fin de destacar aquellos establecimientos ejemplares que están a la vanguardia de la gastronomía sostenible. Siguiendo los pasos de Francia, los países nórdicos, Alemania, Eslovenia y Japón, Beijing es el primer destino en China que recibe este nuevo reconocimiento”, explica Gwendal Poullennec.

King's Joy es el primer restaurante de la capital china galardonado con la Estrella Verde MICHELIN. Además de implementar una serie de iniciativas con las que reducir el consumo de energía y recursos, el establecimiento ha adoptado medidas que promocionan un estilo de vida sostenible.

Los inspectores de la Guía MICHELIN viajan por todo el mundo para identificar los establecimientos que merecen ser galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, un extenso trabajo de campo que se acompaña con una investigación complementaria. Los restaurantes seleccionados son aquellos que, para la Guía MICHELIN, siguen un enfoque virtuoso e implementan iniciativas inspiradoras a la hora de gestionar el establecimiento, tales como informar del origen de los productos, respetar la estacionalidad, llevar a cabo iniciativas para la reducción y la recuperación de los residuos o el trabajo de concienciación colectiva de los clientes sobre la gastronomía sostenible.

La Guía MICHELIN también quiere reconocer los esfuerzos de aquellos establecimientos que actualmente están trabajando para fomentar las prácticas sostenibles en el sector. Para ello, la Guía MICHELIN menciona en su editorial a aquellos restaurantes que, sin tener la Estrella Verde MICHELIN, están avanzando en la dirección correcta y tienen un compromiso para seguir esta línea.

Los premios MICHELIN Young Chef Award y MICHELIN Service Award de la Guía MICHELIN Beijing

Después de Guangzhou y Shanghái, la Guía MICHELIN anuncia por primera vez en Beijing sus premios MICHELIN Young Chef Award y MICHELIN Service Award. Estos galardones reconocen a los hombres y mujeres de los equipos de cocina y servicio que ponen toda su pasión por su profesión y sus conocimientos para conseguir experiencias gastronómicas inolvidables.

Este año, el MICHELIN Young Chef Award es para Julien Cadiou, el chef francés del nuevo restaurante *Jing*. Residente en Beijing desde hace años, el chef se ha integrado a la perfección en la ciudad. Un cocinero con talento que siempre está dispuesto a compartir su experiencia y sus habilidades con sus compañeros, y que ha conseguido formar un exitoso equipo de profesionales muy unidos.

El MICHELIN Service Award se otorga a Liu Shiling como reconocimiento a la hora de ofrecer un servicio al cliente amigable, atento y con capacidad de respuesta. La supervisora del restaurante con 🌟🌟🌟 *Xin Rong Ji (Xinyuannan Road)* ha mostrado su total implicación con este establecimiento, que conoce especialmente bien, y que es famoso por la calidad de su servicio, especialmente el de su personal de primera línea, que resulta acogedor y discreto a la vez.

La Guía MICHELIN Beijing 2021 incluye:

- 2 restaurante con 🌟🌟🌟 (1 ascenso)
- 2 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 26 restaurantes con 🌟 (3 nuevos, 4 ascensos)
- 17 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 nuevos)
- 51 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴) (2 nuevos)

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate 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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 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

