

## **LA GUÍA MICHELIN SEOUL 2021**

LA GUÍA MICHELIN SEOUL, QUE EN ESTA NUEVA EDICIÓN 2021 CELEBRA SU QUINTO ANIVERSARIO, REFERENCIA UN TOTAL DE 179 ESTABLECIMIENTOS, INCLUYENDO 2 RESTAURANTES CON 🌟🌟🌟, 7 CON 🌟🌟 Y 23 EN LA CATEGORÍA DE 🌟

La edición 2021 de la Guía MICHELIN concede distinciones a un total de 179 establecimientos, entre los cuales hay 2 restaurantes con 🌟🌟🌟, 7 con 🌟🌟, 23 con 🌟, 60 Bib Gourmand (🍷) y 86 con la distinción de "El Plato MICHELIN" (🍴). Un nuevo restaurante ha obtenido su primera Estrella, mientras que otros tres, que anteriormente figuraban en la lista de establecimientos reconocidos con "El Plato MICHELIN" (🍴), han sido promovidos a la categoría de 🌟.

"Celebramos el quinto aniversario de la Guía MICHELIN Seoul. Asimismo es la ocasión de felicitar por su determinación y resiliencia a los chefs, que han dado lo mejor de sí mismos día a día, también frente a esta tremenda crisis. Su compromiso nos ha impresionado en todos los aspectos. Nuestros inspectores han valorado el talento y la generosidad de los chefs y sus equipos cuando los restaurantes han podido abrir", ha declarado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Tenemos el placer de anunciar que hemos aumentado nuestra selección con nuevos hallazgos. Pese a una crisis mundial sin precedentes, combinada con una gran presión económica, las reducciones temporales de actividad y los cierres definitivos, numerosos restaurantes han continuado ejerciendo su papel a la hora de preservar el dinamismo del panorama culinario de Seúl, y de proponer excepcionales experiencias a sus comensales".

La edición 2021 de la Guía MICHELIN Seoul se ha preparado durante 2020, en medio de la crisis ligada a la pandemia del coronavirus. Pese al contexto sanitario, esta selección incluye nuevos descubrimientos de los inspectores, además de restaurantes que obtienen sus primeras Estrellas MICHELIN. El número total de establecimientos no varía respecto a la edición de 2020, pero aumentan los establecimientos con Estrella.

**3 establecimientos con la distinción "El Plato MICHELIN" (🍴) ascienden a la categoría de 🌟 y otro restaurante recibe su primera Estrella**

En la edición 2021, **GAON** conserva sus 🌟🌟🌟. En un establecimiento tranquilo y elegante, el chef Kim Byong-Jin propone una excepcional interpretación de los platos tradicionales coreanos, preparados con productos auténticos, lo que se inscribe de forma natural en la cocina típica del establecimiento. El restaurante **Le Yeon** igualmente conserva sus 🌟🌟🌟, gracias a la atención por el detalle, lo que se refleja tanto en la finura de la vajilla como en el cuidado servicio. Esta cocina contemporánea, orquestada por el chef Kim Seong-il, alcanza un nivel superior gracias a los excelentes maridajes de platos y vinos.

Recompensado en esta ocasión con su primera Estrella MICHELIN, el restaurante **7th Door** ofrece los ambiciosos platos con intensos sabores del chef Kim Dae-chun. Su cocina coreana moderna constituye una puerta de entrada gastronómica hacia los siete sabores culinarios; los cinco primeros son los sabores primarios, el sexto es el de la maduración y fermentación, y el séptimo toma forma en la sensibilidad culinaria del chef.

Hasta 3 establecimientos, incluidos anteriormente en la selección de “El Plato MICHELIN” (🍽️), han sido promovidos a la categoría de restaurantes con 🌿. Situado en el piso 26 del Hotel L’Escape, **L’Amant Secret** ofrece un ambiente intimista de estilo parisino. Tras perfeccionar sus talentos culinarios en Estados Unidos, el chef Son Jong-won se afana en configurar un estilo que él describe como “cocina occidental a la coreana”, que da lugar a creaciones a la vez originales y familiares, respetuosas de la simbiosis entre productor y productos, y entre cocina y cliente. En una callejuela del señorial barrio Cheongdam-dong, el restaurante **Muni**, dirigido por el talentoso y apasionado chef Kim Dong-wook, que ha estudiado en Japón y es un sumiller certificado de sake, propone a los gourmets una cocina japonesa preparada respetando las tradiciones. En **Mitou**, los gourmets podrán conocer a Kim Bo-mi y Kwon Toung-woon, dos chefs acogedores que proponen a sus clientes un auténtico menú ‘omakase’ que evoluciona con las estaciones y los productos.

## 2 restaurantes reciben una Estrella Verde MICHELIN

En esta edición, la Guía MICHELIN inaugura una nueva distinción, la Estrella Verde MICHELIN, que reconoce los esfuerzos en la aplicación de prácticas gastronómicas sostenibles y la contribución para difundir esta visión. 2 establecimientos de Seúl reciben la Estrella Verde MICHELIN por primera vez.

El menú de **Hwanggeum Kongbat** se compone de productos locales particularmente frescos: alubias y carne de vacuno procedentes de la montaña de Sobaeksan, cerdo de la isla de Jeju, pescados capturados en la isla de Ikki en Tongyeong, etc. El equipo de cocina trabaja directamente con los productores, prepara a diario tofu y kimchi, y envía los restos de elaboraciones de soja a las granjas, que lo utilizan como pienso.

El restaurante **A Flower Blossom on the Rice** recibe el 95 por ciento de sus productos directamente de granjas con certificado biológico, biodinámicas, respetuosas del medio ambiente y el bienestar animal, y reconocidas por su agricultura sin pesticidas y por sus procesos de transformación del material orgánico. Además, y a través de su propia estructura agrícola, el restaurante se compromete a la hora de dar a conocer productos respetuosos con el medio ambiente, como el arroz biológico del pueblo de Bongha, en Gyeongsang del Norte, o la pasta de soja tradicional y la salsa confeccionada con soja de Geochang, de la región de Gyeongsang del Sur.

La selección Bib Gourmand (🍷) de la edición 2021 incluye 60 restaurantes (4 de ellos nuevos) que presentan una excelente relación calidad-precio.

## Dos premios especiales en la Gala de las Estrellas MICHELIN 2021 en Seúl

En la ceremonia de entrega de las nuevas Estrellas MICHELIN en Seúl también se han entregado, por primera vez, dos galardones especiales: el MICHELIN Young Chef Award 2021 y el MICHELIN Mentor Chef Award 2021. Estas distinciones tienen como objetivo reconocer la profesionalidad y la dedicación que muestran personas con talento del sector culinario para satisfacer las expectativas de sus clientes.

Premio MICHELIN Young Chef Award 2021:

El chef Joseph Lingerwood, nacido en Tasmania en 1988, trabaja en la cocina del restaurante **EVETT** desde 2018, un establecimiento que consiguió su primera Estrella MICHELIN en 2020 por su creativo menú. Joven y dinámico, este chef, que ha trabajado en Londres y en Hong Kong, se sintió inmediatamente cautivado por la rica panoplia de productos que ha encontrado en Corea del Sur. Joseph Lingerwood se afana en “transformar lo familiar en insólito”, y proporcionar descubrimientos culinarios a todos, incluso a los gourmets locales.

## Premio MICHELIN Mentor Chef Award 2021:

Apasionada y experta, Cho Hee-sook, conocida por ser “la madrina de la cocina coreana”, ha labrado su experiencia en establecimientos de prestigio como el Grand InterContinental Seoul y el Hotel Shilla La Yeon, y ha dirigido la cocina de la embajada surcoreana en Estados Unidos. En su restaurante **Hansikgonggan**, interpreta los sabores tradicionales con un estilo contemporáneo que encantará a los comensales modernos. Se propone pasar el testigo a la nueva generación de chefs, y comparte sus conocimientos en establecimientos de estudios superiores, como las Universidades.

La Guía MICHELIN Seoul 2021 incluye:

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes con 🌟🌟
- 23 restaurantes con 🌟 (1 nuevo, 4 ascensos)
- 60 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 nuevos)
- 86 restaurantes “El Plato MICHELIN” (🍴) (17 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 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

