

GUIA MICHELIN SEOUL 2021

O GUIA MICHELIN SEOUL, QUE NA SUA NOVA EDIÇÃO DE 2021 COMEMORA O QUINTO ANIVERSÁRIO, REFERENCIA UM TOTAL DE 179 ESTABELECIMENTOS, INCLUINDO 2 RESTAURANTES COM 🌟🌟🌟, 7 COM 🌟🌟 E 23 NA CATEGORIA DE 🌟

A edição de 2021 do Guia MICHELIN Seoul concede distinções a um total de 179 estabelecimentos, entre os quais se encontram 2 restaurantes com 🌟🌟🌟, 7 com 🌟🌟, 23 com 🌟, 60 Bib Gourmand (🍷) e 86 com a distinção "O Prato MICHELIN" (🍴). Um novo restaurante obteve a sua primeira Estrela, enquanto que outros três, que anteriormente figuravam na lista de estabelecimentos reconhecidos com "O Prato MICHELIN" (🍴), foram promovidos à categoria de 🌟.

"Estamos a comemorar o quinto aniversário do Guia MICHELIN Seoul. É, igualmente, a ocasião para felicitar os chefs pela sua determinação e resiliência, que deram o melhor de si mesmo dia após dia, mesmo perante esta tremenda crise. O seu compromisso impressionou-nos a todos os níveis. Os nossos inspetores valorizaram o talento e a generosidade dos chefs e suas equipas quando os restaurantes puderam reabrir", afirmou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Temos o prazer de anunciar que aumentámos a nossa seleção com novas descobertas. Malgrado uma crise mundial sem precedentes, combinada com uma grande pressão económica, as reduções temporais de atividade e os encerramentos definitivos, inúmeros restaurantes continuaram a desempenhar o seu papel na preservação do dinamismo do panorama culinário de Seul, e propondo excecionais experiências aos seus comensais".

A edição de 2021 do Guia MICHELIN Seoul foi preparada em 2020, no início da crise ligada à pandemia do coronavírus. Apesar do contexto sanitário, esta seleção inclui novas descobertas dos inspetores, além de restaurantes que obtêm as suas primeiras Estrelas MICHELIN. O número total de estabelecimentos não varia relativamente à edição de 2020, mas aumentam os estabelecimentos com Estrela.

3 estabelecimentos com a distinção "O Prato MICHELIN" (🍴) ascendem à categoria de 🌟, e um outro restaurante recebe a sua primeira Estrela

Na edição de 2021, o **GAON** conserva as suas 🌟🌟🌟. Num ambiente tranquilo e elegante, o chef Kim Byong-Jin propõe uma excecional interpretação dos pratos tradicionais coreanos, preparados com produtos autênticos, que se inscreve de forma natural na cozinha típica do estabelecimento. O restaurante **Le Yeon** conserva, igualmente, as suas 🌟🌟🌟, graças à atenção ao detalhe, o que se reflete tanto na finura da loiça como no cuidado serviço. Esta cozinha contemporânea, orquestrada pelo chef Kim Seong-il, alcança um nível superior graças às excelentes combinações de pratos e vinhos.

Recompensado, este ano, com a sua primeira Estrela MICHELIN, o restaurante **7th Door** oferece os ambiciosos pratos com intensos sabores do chef Kim Dae-chun. A sua cozinha coreana moderna constitui uma porta de entrada gastronómica para os sete sabores culinários; os cinco primeiros são os sabores primários, o sexto é o da maturação e fermentação, e o sétimo toma forma na sensibilidade culinária do chef.

São 3 os estabelecimentos, anteriormente incluídos na seleção de "O Prato MICHELIN" (🍴), que foram promovidos à categoria de restaurantes com 🌟. Situado no piso 26 do Hotel L'Escape, o **L'Amant Secret**

oferece um ambiente intimista de estilo parisiense. Após aperfeiçoar os seus talentos culinários nos EUA, o chef Son Jong-won empenha-se em configurar um estilo que o próprio descreve como “cozinha ocidental à coreana”, o qual dá lugar a criações, simultaneamente, originais e familiares, respeitadoras da simbiose entre produtor e produtos, e entre cozinha e cliente. Num beco do bairro senhorial de Cheongdam-dong, o restaurante **Muni**, dirigido pelo talentoso e apaixonado chef Kim Dong-wook, que estudou no Japão é um sumiller certificado de sake, propõe aos gourmets uma cozinha japonesa preparada respeitando as tradições. No **Mitou**, os gourmets poderão conhecer Kim Bo-mi e Kwon Young-woon, dois chefs hoteleiros que propõem aos seus clientes um autêntico menu ‘omakase’ que evolui com as estações e segundo a frescura dos respetivos produtos.

2 restaurantes recebem uma Estrela Verde MICHELIN

Nesta edição, o Guia MICHELIN Seoul inaugura uma nova distinção, a Estrela Verde MICHELIN, que reconhece os esforços efetuados na aplicação de práticas gastronómicas sustentáveis, e o contributo para difundir esta visão. 2 estabelecimentos de Seul recebem a Estrela Verde MICHELIN pela primeira vez.

O menu de **Hwanggeum Kongbat** é composto por produtos locais particularmente frescos: feijão e carne de vaca oriundos da montanha de Sobaeksan, porco da ilha de Jeju, peixe capturado na ilha de Ikki, em Tongyeong, etc. A equipa de cozinha trabalha diretamente com os produtores, prepara diariamente tofu e kimchi, e envia as sobras de elaborações de soja par as quintas, que as utilizam como forragem.

O restaurante **A Flower Blossom on the Rice** recebe 95 por cento dos seus produtos diretamente de quintas com certificado biológico, biodinâmicas, respeitadoras do meio ambiente e do bem estar animal, e reconhecidas pela sua agricultura sem pesticidas e pelos seus processos de transformação do material orgânico. Além do mais, e através da sua própria estrutura agrícola, o restaurante compromete-se a dar a conhecer produtos respeitadores do meio ambiente, como o arroz biológico da vila de Bongha, em Gyeongsang do Norte, ou a pasta de soja tradicional e o molho confeccionado com soja de Geochang, da região de Gyeongsang do Sur.

A seleção Bib Gourmand (🍷) da edição de 2021 inclui 60 restaurantes (4 deles novos) que apresentam uma excelente relação qualidade-preço.

Dois prémios especiais na Gala das Estrelas MICHELIN 2021 em Seul

Na cerimónia de atribuição das novas Estrelas MICHELIN em Seul também foram entregues, pela primeira vez, dois galardões especiais: o MICHELIN Young Chef Award 2021 e o MICHELIN Mentor Chef Award 2021. Estas distinções têm como objetivo reconhecer o profissionalismo e a dedicação de que os talentos do sector culinário dão provas para satisfazer as expectativas dos seus clientes.

Prémio MICHELIN Young Chef Award 2021:

O chef Joseph Lingerwood, nascido na Tasmânia em 1988, trabalha na cozinha do restaurante **EVETT** desde 2018, estabelecimento que obteve a sua primeira Estrela MICHELIN em 2020 devido ao seu criativo menu. Jovem e dinâmico, este chef, que trabalhou em Londres e em Hong Kong, sentiu-se de imediato cativado pela rica panóplia de produtos que encontrou na Coreia do Sul. Joseph Lingerwood está empenhado em “transformar o familiar em insólito”, e em proporcionar descobertas culinárias a todos, inclusivamente aos gourmets locais.

Prémio MICHELIN Mentor Chef Award 2021:

A apaixonada e experimentada chef Cho Hee-sook, conhecida por ser “a madrinha da cozinha coreana”, lavou a sua experiência em estabelecimentos de prestígio como o Grand InterContinental Seoul e o

Hotel Shilla La Yeon, e dirigiu a cozinha da embaixada sul-coreana nos EUA. No seu restaurante **Hansikgonggan**, interpreta os sabores tradicionais com um estilo contemporâneo que encantará os comensais modernos. Propõe-se passar o testemunho à nova geração de chefs, e partilha os seus conhecimentos em estabelecimentos de estudos superiores, como as Universidades.

O Guia MICHELIN Seoul 2021 inclui:

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes com 🌟🌟
- 23 restaurantes com 🌟 (1 novo, 4 promovidos)
- 60 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 novos)
- 86 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍴) (17 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, 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).