

LA GUÍA MICHELIN SHANGHAI 2021

CON LA INCORPORACIÓN DE NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLAS MICHELIN, LA NUEVA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN SHANGHAI CELEBRA LA VITALIDAD DE LA ESCENA CULINARIA LOCAL

La Guía MICHELIN Shanghai 2021 incluye una selección de 125 restaurantes: 1 con 🌟🌟🌟, 10 con 🌟🌟, 32 con 🌟, 21 Bib Gourmand (🍴) y 61 establecimientos con la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍴). De la lista, 2 restaurantes han promocionado a la categoría de 🌟🌟 y 4 han conseguido su primera Estrella. Otros 6 establecimientos hacen su primera aparición en la Guía al conseguir el reconocimiento de 'El Plato MICHELIN' (🍴).

“Esta es la quinta edición de la Guía MICHELIN Shanghai, y Shanghái fue la primera ciudad china que visitaron nuestros inspectores. Puedo asegurar que, en los últimos cinco años, nuestros inspectores han quedado impresionados por el gran nivel y el potencial, cada vez mayor, de la escena culinaria local. Aquí, los restaurantes más tradicionales se fusionan con los más innovadores, y las técnicas más ancestrales se codean con la creatividad culinaria que los talentosos chefs, locales e internacionales, llevan a cabo a diario. Chefs que han demostrado resiliencia y solidaridad estos últimos meses para superar la crisis del COVID-19, y su compromiso nos ha impresionado a todos los niveles. Todo ello hace de Shanghái uno de los destinos mundiales más atractivos en términos gastronómicos, que atrae a los mejores profesionales del sector y resalta por su diversidad, vitalidad y mentalidad abierta”, explica Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin. “Con el lanzamiento de la nueva edición de la Guía MICHELIN Shanghai, al mismo tiempo que seguimos con nuestro apoyo al sector ante esta crisis sin precedentes, estamos realmente orgullosos de decir al mundo que Shanghái, una vez más, es un verdadero paraíso para los amantes de la gastronomía”.

Kamran Vossoughi, Presidente y CEO de Michelin Greater China, declara: “A pesar de los desafíos a los que se enfrenta el sector, no hemos querido dejar pasar la oportunidad de publicar la Guía, que celebra su quinto aniversario. Deseamos que la industria culinaria de Shanghái continúe estable, sana y con un crecimiento de calidad. Nuestros deseos se expresan con el motivo gráfico en la portada que representa una carpa, un pez que en la cultura china es el símbolo de un futuro próspero”. Vossoughi añade: “La Guía MICHELIN ha sido testigo de impresionantes logros desde que comenzó su viaje en Shanghái hace cinco años, y muestra su compromiso con el mercado chino al mantenerse al día para atender las diversas necesidades de los consumidores”.

2 restaurantes promocionan a la categoría de 🌟🌟 y 4 consiguen su primera Estrella

En la edición de este año, *Ultraviolet by Paul Pairet* mantiene las 🌟🌟🌟, brindando a sus clientes una fascinante experiencia en la que se combinan juegos de luz, las impresiones visuales y la música. En el sabor y la presentación de cada plato está presente la meticulosa atención del equipo para crear una atmósfera cautivadora a partir de un espíritu enfocado en el servicio. Cada detalle está diseñado para dejar recuerdos profundos e inolvidables.

2 nuevos restaurantes alcanzan la categoría de 🌟🌟. *Bao Li Xuan* reinventa la cocina cantonesa con una creativa combinación de productos locales para crear platos tradicionales cantoneses, como la olla de

tofu casero o las vieiras con bottarga en cazuela de barro. Tras el éxito del restaurante especializado en mariscos en Italia durante más de medio siglo, **Da Vittorio** llevó su experiencia a Shanghái el año pasado, puliendo sus habilidades no solo con una mayor presencia de técnicas contemporáneas, también con el añadido de una moderna dimensión a sus sabrosos platos de cocina italiana. La experiencia al completo encantó a nuestros inspectores, que decidieron otorgarle una segunda Estrella MICHELIN. Otros 8 restaurantes mantienen sus 🌟🌟 en la selección de 2021.

4 establecimientos han sido distinguidos con su primera Estrella MICHELIN. **Meet The Bund**, con un equipo procedente al completo de Fujian, ofrece platos auténticos y refinados. La sopa gourmet *"Buddha jumps over the wall"* tarda una semana en prepararse, y los fideos lu mian servidos en caldo de tomate con camarones resultan especialmente sabrosos. **Ren He Guan (Zhaojiabang Road)** lleva a los comensales a un viaje en el tiempo hasta el Shanghái de los años 30 con su decoración retro, una tenue iluminación y éxitos musicales de la época interpretados por cantantes ataviados con el tradicional qipao. El arroz con huevas de cangrejo es uno de los imprescindibles del restaurante, un plato confeccionado a partir de cangrejos procedentes de una granja en el lago Tai administrada por el propietario. El restaurante **Canton Table**, situado en el Bund, ofrece platos cantoneses, dim sum y especialidades de temporada, todo ello servido en un ambiente que recuerda al antiguo Shanghái. Como indica su nombre inglés, **Tea Culture (East Beijing Road)** sirve cocina tradicional de Huaiyang combinada con té preparados por expertos que utilizan agua pura de manantial. Otros 28 restaurantes mantienen su Estrella MICHELIN.

6 nuevos restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴)

Los inspectores han enriquecido la Guía MICHELIN Shanghai con restaurantes que llevan nuevos estilos culinarios a la selección. Así, se incluye a **Hai Wei Guan** por su oferta de cocina de Shanghái, **Le Bistrot de Racine** por sus platos y vinos franceses, **Parco della Majella** por su auténtica cocina del Abruzzo, **Sui Tang Li** por su moderna cocina china y **Stonesal** por ser un excelente asador con un elegante bar.

Desde su lanzamiento en 2016, la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍴) ha reconocido a aquellos restaurantes que se caracterizan por la calidad de sus productos, la técnica y el gusto. Los inspectores han explorado todos los rincones de Shanghái con el fin de descubrir opciones de gran calidad culinaria. La nueva edición de la Guía incluye un total de 61 restaurantes con esta distinción.

La edición de 2021 también recoge una selección de 21 restaurantes Bib Gourmand (🍴), que se caracterizan por su excelente relación calidad-precio. En Shanghái el rango de precios generalmente no excede los 300 yuanes (alrededor de 38 euros) por un menú, sin incluir las bebidas.

Dos premios especiales otorgados en la ceremonia de presentación de la Guía

En el evento de presentación, la Guía MICHELIN ha otorgado, por primera vez en Shanghái, dos galardones especiales: el Michelin Young Chef Award y el Michelin Service Award. Dos reconocimientos que premian la profesionalidad y el compromiso de varios talentos en el campo culinario.

2021 Michelin Young Chef Award: Nacido en Fujian en 1990, Ian Chen está a cargo de la cocina de **Meet the Bund**, que ha sido distinguido con 🌟 en la Guía MICHELIN Shanghai 2021. Se trata de un joven chef que muestra pasión a la hora de recrear la auténtica y sabrosa cocina de su provincia natal.

2021 Michelin Service Award: El experimentado Jim Wang está a cargo del restaurante **Ji Pin Court**, con 🌟🌟, desde su apertura. Su energía y su compromiso a la hora de interactuar con los clientes realzan una experiencia culinaria bien orquestada.

La Guía MICHELIN Shanghai 2021 incluye:

- 1 restaurante con 🌟🌟🌟
- 10 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
- 32 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)
- 21 restaurantes Bib Gourmand (🌟)
- 61 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴) (6 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

