

GUIA MICHELIN SHANGHAI 2021

COM A INCLUSÃO DE NOVOS RESTAURANTES COM ESTRELAS MICHELIN, A NOVA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN SHANGHAI CELEBRA A VITALIDADE DO PANORAMA CULINÁRIO LOCAL

O Guia MICHELIN Shanghai 2021 inclui uma seleção de 125 restaurantes: 1 com 🌟🌟🌟, 10 com 🌟🌟, 32 com 🌟, 21 Bib Gourmand (🍴) e 61 estabelecimentos com a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍴). Da lista, 2 restaurantes foram promovidos à categoria de 🌟🌟, e 4 obtiveram a sua primeira Estrela. Outros 6 estabelecimentos fazem a sua primeira aparição no Guia, ao conseguirem o reconhecimento 'O Prato MICHELIN' (🍴).

“Esta é a quinta edição do Guia MICHELIN Shanghai, e Xangai foi a primeira cidade chinesa visitada pelos nossos inspetores. Posso garantir que, nos últimos cinco anos, os nossos inspetores ficaram impressionados com o elevado nível e pelo potencial, cada vez maior, da cena culinária local. Aqui, os restaurantes mais tradicionais fundem-se com os mais inovadores, e as técnicas mais ancestrais respaldam-se na criatividade culinária que os talentosos chefs, locais e internacionais, levam a cabo diariamente. Chefs que deram mostras de resiliência e solidariedade nestes últimos meses para superar a crise da COVID-19, e seu compromisso impressionou-nos a todos os níveis. Todo isto faz de Xangai um dos destinos mais atrativos do mundo em termos gastronómicos, que atrai os melhores profissionais do sector e destaca-se pela sua diversidade, vitalidade e mentalidade aberta”, explica Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias Michelin. “Com a nova edição do Guia MICHELIN Shanghai, lançado na mesma altura em que continuamos a dar o nosso apoio ao sector face a uma crise sem precedentes, estamos deveras orgulhosos por dizer ao mundo que Xangai, uma vez mais, é um verdadeiro paraíso para os amantes da gastronomia”.

Kamran Vossoughi, Presidente e CEO da Michelin Greater China, afirma: “Apesar dos desafios que enfrenta o sector, não quisemos perder a oportunidade de publicar o Guia, que celebra o seu quinto aniversário. Desejamos que a indústria culinária de Xangai se mantenha estável, saudável e com um crescimento de qualidade. Estes nossos votos expressam-se através do motivo gráfico presente na capa, que representa uma carpa, peixe que, na cultura chinesa, é símbolo de um futuro próspero”. Acrescentando: “O Guia MICHELIN assistiu a impressionantes feitos desde que iniciou a sua viagem em Xangai, há cinco anos, e mostra o seu compromisso com o mercado chinês ao manter-se atualizado por forma a satisfazer as diversas necessidades dos consumidores”.

2 restaurantes promovidos à categoria de 🌟🌟 e 4 obtêm a sua primeira Estrela

Na edição deste ano, o *Ultraviolet by Paul Pairet* mantém as 🌟🌟🌟, brindando os seus clientes com fascinante experiência em que se combinam jogos de luz, as impressões visuais e a música. No sabor e na apresentação de cada prato está presente a meticolosa atenção da equipa para criar uma atmosfera cativante a partir de um espírito centrado no serviço. Cada detalhe foi concebido para deixar memórias profundas e inesquecíveis.

2 novos restaurantes alcançam a categoria de 🌟🌟. O *Bao Li Xuan* reinventa a cozinha cantonesa com uma criativa combinação de produtos locais para criar pratos tradicionais cantoneses, como a panela de

tofu caseiro, ou as vieiras com ovas em tacho de barro. Depois do êxito registado em Itália pelo restaurante especializado em mariscos, durante mais de meio século, o *Da Vittorio* levou a sua experiência para Xangai no ano passado, polindo as suas competências não só com uma maior presença de técnicas contemporâneas, mas também acrescentando uma moderna dimensão aos seus saborosos pratos de cozinha italiana. A experiência completa encantou os nossos inspetores, que decidiram atribuir-lhe uma segunda Estrela MICHELIN. Outros 8 restaurantes mantêm as suas 🌟 na seleção de 2021.

4 estabelecimentos foram distinguidos com a sua primeira Estrela MICHELIN. O *Meet The Bund*, com uma equipa totalmente proveniente do Fujian, oferece pratos autênticos e refinados. A sopa gourmet *"Buddha jumps over the wall"* demora uma semana a ser preparada, e os noodles lu mian, servidos em caldo de tomate com camarões, são especialmente saborosos. O *Ren He Guan (Zhaojiabang Road)* leva os comensais numa viagem no tempo, até à Xangai dos anos 30, com a sua decoração retro, uma ténue iluminação e êxitos musicais da época, interpretados por cantores vestidos com o tradicional qipao. O arroz com ovas de caranguejo é um dos imprescindíveis do restaurante, um prato confeccionado a partir de caranguejos oriundos de uma quinta no lago Tai, gerida pelo proprietário. O restaurante *Canton Table*, situado no Bund, oferece pratos cantoneses, dim sum e especialidades de época, tudo servido num ambiente que recorda a antiga Xangai. Como indica o seu nome inglês, o *Tea Culture (East Beijing Road)* serve cozinha tradicional de Huaiyang combinada com chás preparados por especialistas, que para o efeito utilizam água pura de nascente. Outros 28 restaurantes mantêm a sua Estrela MICHELIN.

6 novos restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴)

Os inspetores enriqueceram o Guia MICHELIN Xangai com restaurantes que trazem novos estilos culinários para a seleção. Assim, são incluídos o *Hai Wei Guan*, pela sua oferta de cozinha de Xangai, o *Le Bistrot de Racine*, pelos seus pratos e vinhos franceses, o *Parco della Majella*, pela sua autêntica cozinha dos Abruzos), o *Sui Tang Li*, pela sua moderna cozinha chinesa, e o *Stonesal*, por ser uma excelente streak-house com um elegante bar.

Desde o seu lançamento, em 2016, a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍴) reconheceu os restaurantes que se caracterizam pela qualidade dos seus produtos, pela técnica e pelo bom gosto. Os inspetores exploraram todos os cantos de Xangai com a finalidade de descobrir opções de grande qualidade culinária. A nova edição do Guia inclui um total de 61 restaurantes com esta distinção.

A edição de 2021 também reúne uma seleção de 21 restaurantes Bib Gourmand (🍷), que se caracterizam pela sua excelente relação qualidade-preço. Em Xangai, o leque de preços, geralmente, não excede os 300 yuan (cerca de 38 euros) por um menu, sem incluir as bebidas.

Dois prémios especiais atribuídos na cerimónia de apresentação do Guia

No evento de apresentação, o Guia MICHELIN atribuiu, pela primeira vez em Xangai, dois galardões especiais: o Michelin Young Chef Award e o Michelin Service Award. Ditos reconhecimentos que premeiam o profissionalismo e o compromisso de vários talentos do domínio da culinária.

2021 Michelin Young Chef Award: Nascido em Fujian, em 1990, Ian Chen tem a seu cargo a cozinha do *Meet the Bund*, distinguido com 🌟 no Guia MICHELIN Shanghai 2021. Trata-se de um jovem chef que revela paixão na hora de recriar a autêntica e saborosa cozinha da sua província natal.

2021 Michelin Service Award: O experiente Jim Wang está encarregue do restaurante *Ji Pin Court*, com 🌟, desde a sua abertura. A sua energia e o seu compromisso na hora de interagir com os clientes traduzem-se numa experiência culinária bem orquestrada.

O Guia MICHELIN Shanghai 2021 inclui:

- 1 restaurante com 🌟🌟🌟
- 10 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 32 restaurantes com 🌟 (4 novos)
- 21 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 61 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴) (6 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).