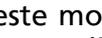
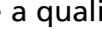
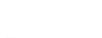
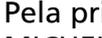


GUIA MICHELIN BEIJING 2021

COM 1 NOVO RESTAURANTE COM , E O LANÇAMENTO DA ESTRELA VERDE MICHELIN NA CHINA, A SEGUNDA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN BEIJING APRESENTA-SE COM UM ESPÍRITO DE INOVAÇÃO, EXCELÊNCIA E SUSTENTABILIDADE

A edição de 2021 do Guia MICHELIN Beijing inclui 1 novo restaurante distinguido com , outra novidade na categoria de  e 7 restaurantes que conseguem, pela primeira vez, . Deste modo, a segunda edição do Guia MICHELIN Beijing continua a espelhar na perfeição a vitalidade e a qualidade crescente do panorama culinário da cidade.

No total, foram selecionados 98 estabelecimentos pelos inspetores do Guia MICHELIN, incluindo 2 com , 2 com , 26 com , 17 Bib Gourmand () e 51 restaurantes reconhecidos com a distinção 'O Prato MICHELIN' ()

Pela primeira vez na China, o Guia MICHELIN apresenta, também, a sua nova distinção, a Estrela Verde MICHELIN. Um reconhecimento aos estabelecimentos que se destacam por iniciativas que os situam na vanguarda da gastronomia sustentável.

“Apesar das dificuldades encontradas neste ano de 2020, os restaurantes de Pequim deram mostras de um incrível compromisso para superar a crise com uma paixão e um talento incríveis. Esta segunda edição do Guia MICHELIN Beijing continua a brilhar, incluindo mais estabelecimentos extraordinários, assim como um amplo número de estilos culinários. Pequim, enquanto capital histórica e centro cultural da China, está repleta de tendências, receitas e habilidades gastronómicas de todo o país e do mundo inteiro. Todo isso deu forma a uma cena culinária cuja diversidade, vitalidade e riqueza impressionaram enormemente os nossos inspetores”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Aqui, em Pequim, os restaurantes e os chefs não deixam de melhorar e de mostrar um crescente compromisso para com a gastronomia sustentável; prova disso é a entrega da primeira Estrela Verde MICHELIN na China”.

“As circunstâncias particulares de um ano tão excepcional não foram impedimento da publicação desta nova edição do Guia, oportunidade que aproveitamos para mostrar o nosso desejo de continuar a apoiar a indústria local”, refere Kamran Vossoughi, Presidente e CEO da Michelin China. “A sustentabilidade diz respeito a cada um de nós, e é um conceito que a Michelin, enquanto Grupo, leva muito a sério. A visão 'Tudo Sustentável' inspira e guia por completo a nossa estratégia: amanhã, tudo será sustentável na Michelin. Este é o objetivo que perseguimos, e a que todos estamos consagrados”.

Um restaurante promovido à categoria de , outro à de , e 7 obtêm a primeira Estrela

O *King's Joy*, galardoado na anterior edição com , obtém a maior das honras este ano, alcançando as . Dirigido pelo talentoso chef Gary Yin, oferece diariamente excelentes receitas vegetarianas, com ingredientes de época que levam aos comensais uma cozinha elegante, caracterizada por um autêntico turbilhão de refinados sabores. Os menus são elaborados com o auxílio de um nutricionista.

Recomenda-se que se deleite com algumas das elaborações incluídas no seu menu de degustação: mel de acácia branca, nenúfar *Euryale ferox* com ervilhas, e arroz com sortido de cogumelos e resina de pêssego; uma deliciosa combinação de texturas. Pratos que justificam a viagem!

Uma vez mais, o *Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)* mantém, este ano, as 🌟🌟🌟, graças aos seus pratos inesquecíveis, com uma extraordinária elaboração, assim como à qualidade do seu serviço. Deste modo, Pequim conta, agora, com 2 restaurantes com 🌟🌟🌟.

O restaurante *Jingji* é adicionado à lista de estabelecimentos com 🌟🌟. É especializado na cozinha imperial, mas também retém a essência da cozinha regional. Os seus menus de estação, elaborados pelo chef Shushuang Ye, baseiam-se, principalmente, em marisco e verduras. Um estabelecimento onde podem ser degustadas umas delicadas sopas de dupla fervura, a carne de borrego curada ao ar livre, acompanhada de pão achatado (flatbread), ou o seu mapo tofu com anémone do mar. Tudo sob um atento serviço, que garante uma luxuosa experiência culinária.

O *Shanghai Cuisine* também mantém a categoria de 🌟🌟, graças à sua engenhosa interpretação da cozinha de Xangai, através de pratos tradicionais com toques contemporâneos. O melão de inverno estufado pode parecer simples, mas oferece sabores profundos e persistentes. As suas caracoletas do campo recheadas fazem com que mereça o desvio!

Nesta edição, 7 estabelecimentos foram galardoados com a sua primeira Estrela MICHELIN, oferecendo uma deslumbrante variedade culinária. Entre eles, 3 restaurantes são novos no Guia MICHELIN e impressionaram os inspetores com a sua excecional cozinha: o *Poetry Wine (Chao yang gong yuan Road)* oferece especialidades clássicas de Pequim; enquanto que o *The Tasty House* serve, principalmente, pratos da região de Zhejiang-Jiangsu; e o *Vege Wonder*, embaixador da cozinha sustentável, prepara pratos vegetarianos simples e, ao mesmo tempo, artísticos. Os outros 4 restaurantes foram promovidos da categoria 'O Prato MICHELIN' (🌟): o *Country Kitchen*, especializado em cozinha do norte da China e em cozinha contemporânea de Pequim; o *Jing*, um moderno restaurante francês; o *Zhiguan Courtyard*, que serve pratos típicos de Dongbei, no coração de uma galeria de arte; e o *Zijin Mansion*, com a sua fantástica execução de receitas cantonesas. Juntamente com os restaurantes que mantêm a Estrela MICHELIN que já possuíam, esta nova edição do Guia MICHELIN Beijing referencia um total de 26 estabelecimentos que oferecem uma cozinha pela qual merece a pena parar!

3 novos restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🌟🍷)

Além dos restaurantes com Estrelas MICHELIN, a distinção Bib Gourmand (🌟🍷), introduzida em 1996, continua a reconhecer estabelecimentos que se destacam pela sua boa relação qualidade/preço (menu de três pratos, bebidas não incluídas, por não mais de 300 yuans, no caso de Pequim). A nova edição apresenta um elevado número de restaurantes que servem especialidades locais muito populares em todo o país, aos quais se juntam 3 novos restaurantes reconhecidos pela primeira vez como Bib Gourmand (🌟🍷). Entre eles está o *Niujie Halal Man Heng Ji*, que serve estufado de borrego ao carvão de lenha; o *Pang Mei Noodles*, com os seus aperitivos e massas de Chongqing; e o famoso *Tong He Ju (Yuetan South Street)*, que oferece pratos típicos de Shandong, como as ovas de choco braseadas sobre cama de molho agridoce, ou os filetes de bacalhau com um molho à base de grãos de milho destilados e San Bu Zhan; tudo elaborado de acordo com as receitas tradicionais. No total, 17 estabelecimentos compõem a categoria Bib Gourmand (🌟🍷).

Desde o lançamento da distinção 'O Prato MICHELIN' (🌟), em 2016, Pequim tem estado sob o radar dos inspetores Michelin, que se mantêm em busca de restaurantes que se destacam pela sua atenção aos sabores e ao gosto, para oferecer aos amantes da gastronomia uma ampla variedade de opções. A

seleção de 2021 do Guia MICHELIN Beijing inclui 51 restaurantes referenciados como 'O Prato MICHELIN' (🍴), que abarcam mais de vinte tipos de cozinha: estufados, dumplings recheados, pratos tradicionais das províncias de Shandong e Hunan, menus vegetarianos, especialidades de Pequim, japonesas, francesas e italianas, cozinha criativa e muito mais.

Primeiro restaurante de Pequim galardoado com a Estrela Verde MICHELIN

“Em 2020, O Guia MICHELIN lançou uma nova distinção, a Estrela Verde MICHELIN, com o intuito de destacar os estabelecimentos exemplares que estão na vanguarda da gastronomia sustentável. Seguindo os passos da França, dos países nórdicos, da Alemanha, da Eslovénia e do Japão, Pequim é o primeiro destino na China a receber este novo reconhecimento”, explica Gwendal Poullennec.

O *King's Joy* é o primeiro restaurante da capital chinesa galardoado com a Estrela Verde MICHELIN. Além de implementar uma série de iniciativas para reduzir o consumo de energia e de recursos, o estabelecimento adotou medidas que promovem um estilo de vida sustentável.

Os inspetores do Guia MICHELIN viajam por todo o mundo para identificar os estabelecimentos que merecem ser galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, um aturado trabalho de campo, que é acompanhado de uma investigação complementar. Os restaurantes selecionados são aqueles que, para o Guia MICHELIN, seguem uma abordagem virtuosa e implementam iniciativas inspiradoras na forma como é gerido o estabelecimento, tais como informar sobre a origem dos produtos, respeitar a sazonalidade, levar a cabo iniciativas para a redução e a recuperação dos resíduos, ou um trabalho de consciencialização coletiva dos clientes sobre a gastronomia sustentável.

O Guia MICHELIN quer, também, reconhecer os esforços dos estabelecimentos que, atualmente, estão a trabalhar para fomentar as práticas sustentáveis no sector. Para tal, o Guia MICHELIN menciona no seu editorial os restaurantes que, sem trem a Estrela Verde MICHELIN, estão a avançar na direção correta e têm um compromisso para seguir esta linha.

Prémios MICHELIN Young Chef Award e MICHELIN Service Award do Guia MICHELIN Beijing

Depois de Guangzhou e Xangai, o Guia MICHELIN anuncia, pela primeira vez em Pequim, os seus prémios MICHELIN Young Chef Award e MICHELIN Service Award. Estes galardões reconhecem os homens e mulheres das equipas de cozinha e de sala que colocam toda a sua paixão pela sua profissão, e os seus conhecimentos, para alcançar experiências gastronómicas inesquecíveis.

Este ano, o MICHELIN Young Chef Award vai para Julien Cadiou, o chef francês do novo restaurante *Jing*. Há anos a residir em Pequim, o chef integrou-se na cidade na perfeição. Um cozinheiro com talento, sempre disposto a partilhar a sua experiência e o seu seu saber fazer com os membros da sua equipa, e que conseguiu formar uma bem-sucedida equipa de profissionais muito unidos.

O MICHELIN Service Award é atribuído ao Liu Shiling, como reconhecimento pela oferta de um serviço ao cliente amável, gentil e com capacidade de resposta. A supervisora do restaurante com 🌟🌟🌟 *Xin Rong Ji (Xinyuannan Road)* deu mostras da sua total implicação com este estabelecimento, que conhece especialmente bem, e que é famoso pela qualidade do seu serviço, especialmente do seu pessoal de primeira linha, ao mesmo tempo acolhedor e discreto.

O Guia MICHELIN Beijing 2021 inclui:

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 promovido)

- 2 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 26 restaurantes com 🌟 (3 novos, 4 promovidos)
- 17 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 novos)
- 51 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴) (2 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

