

GUIA MICHELIN HONG KONG MACAU 2021

A NOVA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN HONG KONG MACAU DÁ AS BOAS VINDAS A 10 NOVOS RESTAURANTES COM ESTRELA MICHELIN, INCLUINDO 2 NOVOS ESTABELECIMENTOS COM ❀❀. TAMBÉM EM ESTREIA, A ESTRELA VERDE MICHELIN, A NOVA DISTINÇÃO DO GUIA CENTRADA NA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL.

A Michelin apresenta o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2021, em que se distinguem 10 novos estabelecimentos com uma ou mais Estrelas. Na sua décima terceira edição, o Guia referencia um total de 277 restaurantes e 54 alojamentos nos dois territórios, além de estreitar uma nova distinção, a Estrela Verde MICHELIN, que destaca os estabelecimentos que se esforçam por promover um enfoque mais sustentável da gastronomia.

Entre os 10 novos restaurantes que recebem uma ou mais Estrelas MICHELIN, 2 foram distinguidos com ❀❀, e outros 8 obtêm a sua primeira Estrela. No total, a seleção inclui 69 restaurantes com Estrela em Hong Kong, e 18 em Macau.

"As Estrelas concedidas este ano, no contexto da crise mundial provocada pela pandemia da COVID 19 que enfrenta o sector, refletem a resistência, a coragem e o elevado nível de talento exibido pelos chefs de Hong Kong e Macau", declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "A edição de 2021 do Guia MICHELIN Hong Kong Macau é, por isso, uma oportunidade para prestar homenagem à tenacidade e à criatividade da restauração, assim como o seu compromisso em servir as comunidades locais e o pessoal médico. Apesar dos inúmeros desafios, os nossos inspetores ficaram particularmente impressionados com a qualidade, o refinamento e a excelência dos pratos que podem degustar os amantes da comida de Hong Kong e Macau, elaborados pela equipas e chefs cada vez mais talentosos. Isto é exatamente o que queremos celebrar com esta nova edição do Guia MICHELIN Hong Kong Macau".

"A decisão de publicar a nossa edição anual demonstra, também, o nosso desejo de apoiar os chefs locais e suas equipas, e de incentivar os leitores do Guia, e todos os gourmets, a descobrir, ou redescobrir, novas moradas, bem como restaurantes de renome, e aportar uma nova energia para impulsionar Hong Kong e Macau na sua posição de cidades de referência no mundo da gastronomia", acrescenta Gwendal Poullennec.

Relativamente à introdução da nova Estrela Verde MICHELIN, Gwendal Poullennec refere: *"Inclusivamente perante as novas normas do sector, os chefs e restaurantes de Hong Kong e Macau mantiveram o seu compromisso para com enfoque mais sustentável da gastronomia e com a proteção do meio ambiente. Com a Estrela Verde MICHELIN, queremos destacar as práticas mais virtuosas e inovadoras implementadas por restaurantes de vanguarda, com o intuito de inspirar tanto a indústria como todos os utilizadores do Guia MICHELIN, convidando a descobrir estabelecimentos que combinam a excelência gastronómica com um compromisso sustentável".*

A diversidade da seleção de 2021 também espelha a particular combinação de modernidade e tradições culinárias tão característica da cena gastronômica de Hong Kong e Macau.

2 restaurantes de Hong Kong promovidos à categoria de 🌟🌟

No **Tate**, um sofisticado restaurante dirigido pela chef Vicky Lau, os comensais irão deleitar-se com uma cozinha que se encontra na fronteira entre a tradição francesa e chinesa, coroada por um refinado serviço. No **L'Envol**, no St. Regis Hong Kong, os pratos habilmente preparados pelo chef francês Olivier Elzer, juntamente com um serviço profissional e próximo, captam a essência da alta coxinha francesa.

Com estas novas incorporações, Hong Kong conta agora com 12 restaurantes com 🌟🌟, enquanto que Macau possui 6. Os 7 restaurantes de Hong Kong, e os 3 de Macau, que no ano passado contavam com 🌟🌟🌟, mantêm a distinção máxima.

7 novos restaurantes com 🌟 em Hong Kong, e um promovido à categoria de 🌟 em Macau

O novo restaurante **Andō**, inaugurado em julho de 2020, no apogeu da pandemia mundial, estreia-se na categoria de 🌟 na seleção de Hong Kong. O argentino Agustín Balbi, chef fundador, aperfeiçoou as suas capacidades no Japão, e, agora, convida os seus clientes a embarcar numa deliciosa e exclusiva viagem em que se fundem as suas raízes ancestrais com fortes influências japonesas.

Depois de, em 2020, ter-se mudado para um novo espaço de dois pisos no K11 Musea, o **Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)**, com 20 anos de experiência, consegue 🌟 pelos seus pratos típicos de Xangai, Jiangsu e Zhejiang, que se destacam por uma perfeita elaboração.

Os sabores japoneses continuam a manter a sua popularidade entre os comensais locais, como o demonstram os 3 restaurantes japoneses que obtêm este ano a sua primeira Estrela MICHELIN. Na zona empresarial de Hong Kong, a famosa casa de sushi **The Araki**, do chef Mitsuhiro Araki, que, anteriormente, dirigia restaurantes com 🌟🌟🌟 em Tóquio e em Londres, prepara peixe importado diretamente do Japão de uma forma criativa, combinando a cultura local com a tradição do sushi.

O restaurante **Zuicho**, especializado em cozinha kappo, serve um único menu omakase, composto por produtos japoneses e um prato especial, preparado com o ingrediente do dia. Enquanto que o **Yardbird**, um moderno restaurante japonês especializado em izakaya e yakitori, oferece mais de 20 tipos de espetadas, elaboradas com frango criado localmente ou, em alguns casos, com peças pouco comuns, mas muito agradáveis, tudo assado na grelha sobre carvão binchotan.

Por seu turno, a cozinha cantonesa está muito bem representada em ambos os territórios, com 2 populares estabelecimentos que conseguem, este ano, 🌟. O **The Chairman**, uma instituição cantonesa, dirigida por Danny Yip, transforma os ingredientes orgânicos, procedentes dos agricultores e pescadores locais, em pratos elegantes, criativos e extremamente sofisticados. Em Macau, o **Wing Lei Palace**, orquestrado pelo célebre e veterano chef Tam Kwok Fung, oferece pratos cantoneses que encaixam na perfeição com as soberbas vistas que têm o Performance Lake do Wynn Palace como pano de fundo.

Depois de uma breve renovação em 2019, o **Man Ho**, no JW Marriott Hong Kong, ingressa no Guia graças às suas criativas composições, que evoluem num menu de dim sum caseiro, mariscos e pratos clássicos cantoneses.

Com todas estas novidades, o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2021 distingue um total de 50 restaurantes com 🌟 em Hong Kong, e 9 em Macau.

2 restaurantes obtêm a Estrela Verde MICHELIN como reconhecimento do seu compromisso com a gastronomia sustentável

O *Roganic*, em Hong Kong, e o restaurante *IFT Educational Restaurant*, em Macau, foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, a nova distinção que reconhece os esforços realizados pelos restaurantes que estão na vanguarda de um enfoque mais sustentável da gastronomia.

No *Roganic*, o chef aprovisiona-se de aves de capoeira e de verduras locais, possui os seus próprios microcultivos de hortaliças e vegetais, e exibe o máximo cuidado quando se trata de utilizar cada ingrediente na sua totalidade, para avançar rumo a uma meta de zero resíduos. A equipa do restaurante também realiza regularmente conferências e workshops, para que estudantes e organizações partilhem da sua experiência. O *IFT Educational Restaurant*, uma unidade de formação criada para apoiar o desenvolvimento da indústria hoteleira de Macau, emprega iniciativas virtuosas, como a transformação dos resíduos alimentares em fertilizantes, ou o cultivo de ervas e verduras aromáticas. O estabelecimento conta, também, com um sistema de energia solar e com uma política de desmaterialização, e faz uso de aparelhos elétricos controlados por sensores de infravermelhos como parte do seu compromisso para reduzir o consumo de recursos.

Além dos restaurantes com Estrela MICHELIN, a seleção Bib Gourmand (🍷) 2021, primeiramente anunciada a 18 de janeiro, inclui 7 novas direções entre um total de 63 estabelecimentos listados em Hong Kong, enquanto que Macau conta com 7 Bib Gourmand (🍷). Todos eles oferecem uma experiência gastronómica de três pratos (bebidas não incluídas) por um preço máximo de 400 dólares de Hong Kong (em Hong Kong) ou 400 patacas macaenses (em Macau).

Por fim, o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2021 também reconhece 31 postos de *street food* em Hong Kong e Macau, juntamente com 90 restaurantes com a distinção "O Prato MICHELIN" (🍴), criada em 2016 para destacar estabelecimentos que oferecem uma cozinha de qualidade.

O Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2021 em números.

Em Hong Kong:

- 7 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 12 restaurantes com 🌟🌟 (2 promoções)
- 50 restaurantes com 🌟 (7 novos)
- 1 restaurante Estrela Verde MICHELIN 🍀
- 62 restaurantes Bib Gourmand (🍷) e um posto de street food Bib Gourmand (🍷) (7 novos)
- 65 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍴) (11 novos)
- 21 postos de street food "O Prato MICHELIN" (🍴) (1 novo)

Em Macau:

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes com 🌟🌟
- 9 restaurantes com 🌟 (1 promoção)
- 1 restaurante Estrela Verde MICHELIN 🍀
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 25 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍴)
- 9 postos de street food "O Prato MICHELIN" (🍴)

A seleção completa do Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2021 está disponível no site www.guide.michelin.com, assim como na nova aplicação gratuita em IOS:

App iOS: <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre 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

