



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 31 de agosto, 2021

## Ocho nuevos restaurantes con Estrella en la Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021

- Un nuevo restaurante con 🌟🌟 y 5 con 🌟 en Taipéi
- En Taichung se estrenan 2 restaurantes con 🌟
- La Estrella Verde MICHELIN se entrega por primera vez a 2 establecimientos

Michelin presenta la selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021, junto con las referencias de los restaurantes destacados como Bib Gourmand (🍷) y 'El Plato Michelin' (🍷). Esta última edición contiene un total de 177 establecimientos en Taipéi y 69 en Taichung.

"Ha sido otro año extraordinario para todos, especialmente para el sector de la restauración. A pesar de los desafíos, los chefs y restaurantes de Taipéi y Taichung nunca han dejado de impresionar a nuestros equipos. Diseñando nuevos conceptos, lanzando nuevas iniciativas y creando vías con las que preservar el vínculo con sus comensales, ambas ciudades han demostrado agilidad, resiliencia y creatividad. Ambos destinos también han logrado mantener su habilidad culinaria al más alto nivel", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "También estoy particularmente satisfecho de que la Estrella Verde haga su debut en la Guía MICHELIN Taipei & Taichung, destacando el compromiso sostenible de 2 restaurantes pioneros. Deseamos que esta distinción no solo anime e inspire a otros restaurantes, también a todos los amantes de la gastronomía", finaliza Poullennec.

### Taipéi: 1 nuevo restaurante con 🌟🌟

**L'Atelier de Joël Robuchon**, que había alcanzado 🌟 los últimos tres años, ha promocionado a la categoría de 🌟🌟 en esta edición. La chef Florence Dalia, que dirige la cocina desde 2019, es la primera mujer en ser jefa de cocina del grupo asiático. Agrega un toque etéreo a la distintiva cocina del restaurante y reinventa los clásicos franceses con habilidad, delicadeza y mucho aplomo.

La selección de 2021 cuenta con un total de 7 restaurantes con 🌟🌟 en Taipéi, incluidos **Logy**, **RAW**, **Shoun RyuGin**, **Sushi Amamoto**, **Tairroir** y **The Guest House**. Todos ellos mantienen las 🌟🌟.

### 5 nuevos restaurantes de Taipéi reciben su primera Estrella MICHELIN

La decoración del restaurante **De Nuit** representa el significado de su nombre en francés, "de noche". El joven equipo de cocina orquesta audazmente las texturas y sabores de cada plato, respetando las tradiciones francesas y la estacionalidad de los productos.

**Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)** reinventa los platos taiwaneses más conocidos combinándolos con champán francés para ofrecer una diferenciadora experiencia gastronómica de la cocina taiwanesa.



**T+T**, cuyo nombre es la abreviatura de “Tapas Tasting”, da lugar a una versión creativa de las tapas españolas. Los platos están cuidadosamente elaborados con fuertes raíces asiáticas y su ecléctica carta de vinos ofrece interesantes opciones.

El restaurante taiwanés **Mipon** está especializado en cocina taiwanesa refinada de estilo casero, que cuenta con toques de modernidad y ligereza. En **Mudan**, se sirven ingredientes de temporada de Taiwán y Japón, envueltos en una delicada masa y fritos con total perfección. Mipon y Mudan han promocionado a la categoría de 🌟 desde la distinción de ‘El plato Michelin’ (🍷).

Con estas nuevas incorporaciones, Taipéi tiene un total de 21 restaurantes con 🌟.

El restaurante cantonés **Le Palais** mantiene su condición como único establecimiento con 🌟🌟🌟 de Taipéi y Taichung. En total, la edición 2021 de la Guía MICHELIN Taipei & Taichung reconoce 29 restaurantes con Estrella en Taipéi.

Además de las 6 novedades con Estrella, Taipéi también tiene 14 nuevos restaurantes que se estrenan en la selección de este año con la distinción de ‘El plato Michelin’ (🍷). Abarcan una amplia gama de cocinas, desde europea contemporánea (**CEO 1950**), innovadora (**Embers**, **Holt** y **MU:**), italiana (**Artbrozia**), francesa (**Bistro le Jardin**), taiwanesa (44 SV y **Sinchao Rice Shoppe**) hasta japonesa (**Tsuki Yo Iwa** y **Uke**); así como varios estilos que incluyen el yakiniku (**Baho**), la parrilla (**Fresh & Aged**), el sushi (**Shan Chiu**) y el vegetariano (**Yangming Spring Shilin**), lo que demuestra que Taipéi es un dinámico y emocionante centro gastronómico que reúne a talentos culinarios de todo el mundo.

#### **Taichung: 2 nuevos restaurants con 🌟**

En el segundo año de la selección de la ciudad de Taichung, **Oretachi No Nikuya** recibió de nuevo 🌟. El restaurante se trasladó a finales de marzo a un nuevo local situado a escasos metros de su antigua ubicación. Alcanzar 🌟 es el reconocimiento a la constante excelencia del restaurante de estilo yakiniku, que ofrece cortes de carne Hida de máxima calidad y de otras razas raras, así como un menú secreto reservado para los expertos.

El restaurante **Sur** asciende a la categoría de 🌟. Debe su nombre a la visión de su propietario, un joven chef que eleva los productos taiwaneses cotidianos a la alta cocina a través de técnicas modernas y un menú de precio fijo que cambia con cada temporada.

Más allá de Oretachi No Nikuya y Sur, **Fleur de Sel** y **Forchetta** conservan su Estrella MICHELIN, lo que eleva a 4 el número total de restaurantes con 🌟. Mientras que **JL Studio** sigue siendo el único restaurante de Taichung que tiene 🌟🌟.

Además de los restaurantes con Estrella, 2 nuevos establecimientos de Taichung han recibido la distinción de ‘El plato Michelin’ (🍷). **Sushi Ron** ofrece dos menús omakase en una mansión histórica de estilo japonés, mientras que **Yakitori & Wine** sirve, en edición limitada, cortes excepcionales de pollos locales de la clase Gui Ding y Sasso. Un total de 31 restaurantes de Taichung cuentan con la distinción de ‘El plato Michelin’ (🍷) en 2021.

#### **De estreno en Taipéi: 2 restaurantes premiados con la Estrella Verde MICHELIN**

2 restaurantes de Taipéi, **Mountain and Sea House** (con 🌟) y **Yangming Spring (Shilin)** (seleccionado como ‘El plato Michelin’ (🍷)), han recibido este año la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la cocina sostenible.



La Estrella Verde MICHELIN se entrega a aquellos restaurantes de la Guía MICHELIN que están a la vanguardia de las prácticas respetuosas con el medio ambiente. Son establecimientos que ofrecen a sus clientes experiencias gastronómicas en las que se combina la excelencia gourmet como el enfoque ecológico, siendo una fuente de inspiración tanto para todos los amantes de la gastronomía como para todo el sector.

En **Mountain and Sea House**, la filosofía "del huerto a la mesa" forma parte del corazón del restaurante. El equipo está convencido de que el producto local de primera calidad es la clave para preparar platos deliciosos. Además del cultivo orgánico de verduras, la carne y los mariscos que sirven provienen de agricultores y pescadores que llevan a cabo métodos de producción sostenibles.

En **Yangming Spring (Shilin)** consideran que el vegetarianismo es una práctica culinaria así como una forma de vida respetuosa con el medio ambiente. El restaurante se adhiere a la filosofía de "apreciar la comida" y ha adoptado prácticas virtuosas para reducir la cantidad de desperdicios. También tienen el objetivo de promover aún más este concepto mediante la publicación de libros, la organización de conferencias y con una tienda propia de venta minorista.

### **Premio MICHELIN Young Chef Award y el primer MICHELIN Service Award**

El chef **Yi Hua LIN** 林侑華, del restaurante Sur en Taichung, es el ganador del premio MICHELIN Young Chef de este año. Nacido en 1991, se graduó de una universidad culinaria en Taiwán y ha demostrado su mano experta en el diseño de un menú que reinterpreta los hábitos culinarios locales en cada temporada. Basándose en sus propias experiencias diarias y recuerdos de la infancia, utiliza productos locales y comunes para encarnar y reinterpretar la cultura culinaria taiwanesa.

La Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021 también incluye el MICHELIN Service Award, que tiene como objetivo destacar a un habilidoso y talentoso profesional del sector. La ganadora de este año es **Jennifer, Wan Chen Ou** 歐宛臻, del restaurante Le Palais en Taipéi. Con casi 10 años de experiencia en Le Palais, esta entusiasta de su trabajo se dedica a brindar una experiencia impecable a los invitados. Su profesionalidad, junto con una actitud reflexiva y sonriente, hace que todo el servicio de mesa sea memorable.

### **Restaurante Bib Gourmand (🍷) y 'El plato Michelin' (🍴) de Taipéi**

La Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021 también anunció su selección anual de Bib Gourmand (🍷). Un total de 68 restaurantes en Taipéi y Taichung fueron reconocidos por su relación calidad precio. En estas ciudades, esto significa que los clientes pueden disfrutar de tres platos de alta calidad (sin incluir bebidas) por menos de 1.000 dólares de Taiwán.

Además, la Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021 presenta un total de 33 establecimientos de comida callejera en los icónicos mercados nocturnos de Taipéi, como Ningxia, Raohe, Shilin, Linjiang Street, Gongguan, Jingmei, Yansan y Huaxi Street. Entre ellos, 23 son destacados como Bib Gourmand (🍷) y otros 10 han recibido la distinción de 'El plato Michelin' (🍴).

### **La Guía MICHELIN llegará a dos nuevas ciudades**

MICHELIN también confirmó que la selección de la Guía se expandirá a las ciudades de Tainan y Kaohsiung en la edición de 2022. Conocida como una ciudad de cultura, Tainan es famosa por ofrecer una gran cantidad de pequeños bocados y platos de marisco. Vendedores ambulantes y simples puestos, dirigidos por propietarios de tercera o cuarta generación, a menudo consiguen dibujar largas filas para probar las delicias locales.



Por otro lado, el puerto internacional y la ciudad industrial de Kaohsiung es un destino gourmet popular entre chefs e inversores, y ofrece una amplia variedad de tipos de cocina. La ciudad es particularmente famosa por la cría de animales, por lo que los platos de cordero y ternera son el pilar de sus tradiciones culinarias.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021 incluye:

### Taipéi

- 1 restaurante con 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes con 🌟🌟 (1 ascenso)
- 21 restaurantes con una 🌟 (3 nuevos y 2 ascensos)
- 35 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (6 nuevos)
- 80 restaurantes 'El plato Michelin' (🍷) (14 nuevos)
- 23 puestos de comida callejera Bib Gourmand (🍷)
- 10 puestos de comida callejera 'El plato Michelin' (🍷)

### Taichung

- 1 restaurante con 🌟🌟
- 4 restaurantes con 🌟 (1 nuevo y 1 ascenso)
- 33 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 nuevos)
- 31 restaurantes 'El plato Michelin' (🍷) (2 nuevos)

Para consultar el listado completo de restaurantes de la Guía MICHELIN Taipei & Taichung 2021, y conocer las últimas novedades de la guía MICHELIN, visite la web oficial de la guía MICHELIN: <https://guide.michelin.com/>

### **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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

**+34 609 452 532**

angel.pardo-castro@michelin.com

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA