



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 31 de agosto de 2021

Oito novos restaurantes com Estrela no Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021

- Um novo restaurante com 🌟🌟 e 5 com 🌟 em Taipé
- Em Taichung estreiam-se 2 restaurantes com 🌟
- Estrela Verde MICHELIN entregue pela primeira vez a 2 estabelecimentos

A Michelin apresenta a seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021, juntamente com as referências dos restaurantes destacados como Bib Gourmand (🌟) e 'O Prato Michelin' (🌟). Esta nova edição inclui um total de 177 estabelecimentos em Taipé e 69 em Taichung.

"Voltou a ser um ano extraordinário para todos, especialmente para o sector da restauração. Apesar dos desafios, os chefs e restaurantes de Taipé e Taichung nunca deixaram de impressionar as nossas equipas. Concebendo novos conceitos, lançando novas iniciativas e criando vias para preservar o vínculo com os seus comensais, ambas as cidades demonstraram agilidade, resiliência e criatividade. Ambos os destinos também conseguiram manter a sua habilidade culinária ao mais alto nível", declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Também estou particularmente satisfeito que a Estrela Verde faça a sua estreia no Guia MICHELIN Taipei & Taichung, destacando o compromisso sustentável de 2 restaurantes pioneiros. Desejamos que esta distinção não só anime e inspire outros restaurantes, mas também todos os amantes da gastronomia", conclui Gwendal Poullennec.

Taipé: 1 novo restaurante com 🌟🌟

O **L'Atelier de Joël Robuchon**, que tinha alcançado 🌟 nos últimos três anos, foi promovido à categoria de 🌟🌟 nesta edição. A chef Florence Dalia, que dirige a cozinha desde 2019, é a primeira mulher a ser chefe de cozinha do grupo asiático. Acrescenta um toque etéreo à distintiva cozinha do restaurante, e reinventa os clássicos franceses com habilidade, delicadeza e muita desenvoltura.

A seleção de 2021 conta com um total de 7 restaurantes com 🌟🌟 em Taipé, incluindo os **Logy**, **RAW**, **Shoun RyuGin**, **Sushi Amamoto**, **Taïrroir** e **The Guest House**. Todos mantêm as 🌟🌟.

5 novos restaurantes de Taipé recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

A decoração do restaurante **De Nuit** representa o significado do seu nome em francês, "de noite". A jovem equipa de cozinha orquestra audazmente as texturas e os sabores de cada prato, respeitando as tradições francesas e a sazonalidade dos produtos.

O **Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)** reinventa os pratos de Taiwan mais conhecidos, combinando-os com champagne francês para oferecer uma diferenciadora experiência gastronómica da cozinha taiwanesa.



O **T+T**, cujo nome é a abreviatura de “Tapas Tasting”, dá lugar a uma versão criativa das tapas espanholas. Os pratos são cuidadosamente elaborados com fortes raízes asiáticas, e a sua eclética carta de vinhos oferece interessantes opções.

O restaurante taiwanês **Mipon** é especializado em cozinha taiwanesa refinada de estilo caseiro, que conta com toques de modernidade e leveza. No **Mudan** servem-se ingredientes de época de Taiwan e do Japão, envoltos numa delicada massa e fritos com absoluta perfeição. O Mipon e o Mudan foram promovidos à categoria de 🌟 a partir da distinção de ‘O prato Michelin’ (🍷).

Com estas novas incorporações, Taipé conta com um total de 21 restaurantes com 🌟.

O restaurante cantonês **Le Palais** mantém a sua condição de único estabelecimento com 🌟🌟🌟 de Taipé e Taichung. No total, a edição de 2021 do Guia MICHELIN Taipei & Taichung reconhece 29 restaurantes com Estrela em Taipé.

Além das 6 novidades com Estrela, Taipé também conta com 14 novos restaurantes que se estreiam na seleção deste ano com a distinção de ‘O prato Michelin’ (🍷). Abarcam um amplo leque de cozinhas: desde a europeia contemporânea (**CEO 1950**) à japonesa (**Tsuki Yo Iwa** e **Uke**), passando pela inovadora (**Embers**, **Holt** e **MU**); pela italiana (**Artbrosia**), pela francesa (**Bistro le Jardin**) e pela taiwanesa (**44 SV** e **Sinchao Rice Shoppe**); assim como vários estilos, que incluem o yakiniku (**Baho**), a grelha (**Fresh & Aged**), o sushi (**Shan Chiu**) e o vegetariano (**Yangming Spring Shilin**), o que demonstra que Taipé é um dinâmico e emocionante centro gastronómico, que reúne talentos culinários de todo o mundo.

Taichung: 2 novos restaurantes com 🌟

No segundo ano da seleção da cidade de Taichung, o **Oretachi No Nikuya** voltou a receber 🌟. O restaurante mudou-se, em finais de março, para um novo local situado a escassos metros da sua antiga localização. Alcançar 🌟 é o reconhecimento da excelência permanente do restaurante de estilo yakiniku, que oferece cortes de carne Hida de máxima qualidade, e de outras raças raras, assim como um menu secreto reservado aos especialistas.

O restaurante **Sur** ascende à categoria de 🌟. Debe o seu nome à visão do seu proprietário, um joven chef que eleva os produtos taiwaneses quotidianos à alta cozinha, através de técnicas modernas e de menu com preço fixo que muda a cada estação do ano.

Para além do Oretachi No Nikuya e do Sur, o **Fleur de Sel** e o **Forchetta** conservam a sua Estrela MICHELIN, o que eleva para 4 o número de restaurantes com 🌟. Enquanto que o **JL Studio** continua a ser o único restaurante de Taichung com 🌟🌟.

Para além dos restaurantes com Estrela, 2 novos estabelecimentos de Taichung receberam a distinção de ‘O prato Michelin’. O **Sushi Ron** oferece dois menus omakase num mansão histórica de estilo japonês, o passo que o **Yakitori & Wine** serve, em edição limitada, cortes excecionais de frangos locais do tipo Gui Ding e Sasso. Um total de 31 restaurantes de Taichung contam com a distinção de ‘O prato Michelin’ (🍷) em 2021.

Em estreia em Taipé: 2 restaurantes premiados com a Estrela Verde MICHELIN

2 restaurantes de Taipé, o **Mountain and Sea House** (com 🌟) e o **Yangming Spring (Shilin)** (selecionado como ‘O prato Michelin’ (🍷)), receberam este ano a Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a cozinha sustentável.



A Estrela Verde MICHELIN é entregue aos restaurantes do Guia MICHELIN que estão na vanguarda das práticas respeitadoras do meio ambiente. São estabelecimentos que oferecem aos seus clientes experiências gastronómicas em que se combina a excelência gourmet como o enfoque ecológico, sendo uma fonte de inspiração tanto para todos os amantes da gastronomia como para a globalidade do sector.

No **Mountain and Sea House**, a filosofia "da horta para a mesa" é o fulcro do restaurante. A equipa está convicta de que o produto local de primeira qualidade é a chave para preparar pratos deliciosos. A par do cultivo orgânico de verduras, a carne e os mariscos que são servidos provêm de agricultores e pescadores que praticam métodos de produção sustentáveis.

No **Yangming Spring (Shilin)** acredita-se que o vegetarianismo é tanto uma prática culinária como uma forma de vida respeitadora do meio ambiente. O restaurante adere à filosofia de "apreciar a comida" e adotou práticas virtuosas para reduzir a quantidade de desperdícios. Também tem o objetivo de promover ainda mais este conceito mediante a publicação de livros, a organização de conferências e uma pequena loja própria.

Prémio MICHELIN Young Chef Award e primeiro MICHELIN Service Award

O chef **Yi Hua LIN** 林侑華, do restaurante Sur, em Taichung, é o vencedor do prémio MICHELIN Young Chef deste ano. Nascido em 1991, formou-se numa universidade culinária em Taiwan, e deu mostras da sua mão de especialista na conceção de um menu que reinterpreta os hábitos culinários locais em cada estação do ano. Baseando-se nas suas próprias experiências diárias e recordações de infância, utiliza produtos locais e comuns para encarnar e reinterpretar a cultura culinária taiwanesa.

O Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021 também inclui o MICHELIN Service Award, que tem como objetivo destacar uma hábil e talentoso profissional do sector. A vencedora deste ano é **Jennifer, Wan Chen Ou** 歐宛臻, do restaurante Le Palais, em Taipé. Com quase 10 anos de experiência no Le Palais, esta entusiasta do seu trabalho dedica-se a oferecer uma experiência impecável aos convidados. O seu profissionalismo, juntamente com uma atitude reflexiva e sorridente, faz com que todo o serviço de mesa seja memorável.

Restaurantes Bib Gourmand (🍷) e 'O prato Michelin' de Taipei (🍷)

O Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021 também anunciou a sua seleção anual de Bib Gourmand (🍷). Um total de 68 restaurantes em Taipé e Taichung foram reconhecidos pela sua relação qualidade-preço. Nestas cidades, tal significa que os clientes podem desfrutar de três pratos de alta qualidade (não incluindo bebidas) por menos de 1000 dólares de Taiwan.

Adicionalmente, o Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021 apresenta um total de 33 estabelecimentos de street food nos emblemáticos mercados noturnos de Taipé, como Ningxia, Raohe, Shilin, Linjiang Street, Gongguan, Jingmei, Yansan e Huaxi Street. Entre eles, 23 são destacados como Bib Gourmand (🍷), e outros 10 receberam a distinção de 'O prato Michelin' (🍷).

Guia MICHELIN chegará a duas novas cidades

A MICHELIN também confirmou que a seleção do Guia alargar-se-á às cidades de Tainan e Kaohsiung na edição de 2022. Conhecida como uma cidade de cultura, Tainan é célebre por oferecer uma plétora de pequenos azeites e pratos de marisco. Vendedores ambulantes e lojas simples, dirigidas por proprietários de terceira ou quarta geração, frequentemente conseguem criar longas filas para provar as delícias locais.



Por outro lado, o porto internacional e cidade industrial de Kaohsiung é um destino gourmet popular entre chefs e investidores, e oferece uma ampla variedade de tipos de cozinha. A cidade é particularmente famosa pela criação de animais, pelo que os pratos de borrego e vitela são o pilar das suas tradições culinárias.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021 inclui:

Taiapé

- 1 restaurante com 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes com 🌟🌟 (1 promoção)
- 21 restaurantes com 🌟 (3 novos e 2 promoções)
- 35 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (6 novos)
- 80 restaurantes 'O prato Michelin' (🍴) (14 novos)
- 23 postos de street food Bib Gourmand (🍷)
- 10 postos de street food 'O prato Michelin' (🍴)

Taichung

- 1 restaurante com 🌟🌟
- 4 restaurantes com 🌟 (1 novo e 1 promoção)
- 33 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 novos)
- 31 restaurantes 'O prato Michelin' (🍴) (2 novos)

Para consultar a listagem completa de restaurantes do Guia MICHELIN Taipei & Taichung 2021, e conhecer as mais recentes novidades do guia MICHELIN, visite o site oficial do guia MICHELIN: <https://guide.michelin.com/>

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com



www.michelin.es

 @MichelinPress

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