



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 29 de septiembre, 2021

## La Guía MICHELIN Guangzhou 2021 celebra la diversidad culinaria

- La selección 2021 cuenta con 5 nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN, 1 de ellos con 🌟🌟 y 4 con 🌟.

Michelin presenta la edición 2021 de la Guía MICHELIN Guangzhou, presentada en el Hotel Ritz-Carlton de Guanzhou. El conjunto de la selección, que incluye los restaurantes con Estrella MICHELIN, los Bib Gourmand (🌟) y 'El Plato MICHELIN' (🍴), distingue también a los ganadores de los premios MICHELIN Young Chef Award y Service Award.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: *"En la estela de 2020, 2021 está siendo igualmente un año difícil, con un impacto profundo en nuestras vidas cotidianas. Con nuestros equipos de inspectores locales, hemos tomado plena conciencia de los desafíos que han debido afrontar los chefs y restauradores. No obstante, y pese a las dificultades, la energía, creatividad y tenacidad que han desplegado nos han impresionado grandemente. También debemos agradecerles el compromiso que han mostrado para ayudar a las comunidades locales. Con su cocina tradicional y también con sus variaciones más actuales, Guangzhou sigue siendo un auténtico paraíso para los gourmets en busca de intensas experiencias gastronómicas y de nuevas tendencias por descubrir. Esperamos, por tanto, que esta edición 2021 distinguirá, no sólo a los mejores talentos, sino que también ayudará al conjunto del sector"*.

Esta nueva edición de la Guía MICHELIN Guangzhou incluye un total de 104 restaurantes distinguidos, 3 de ellos con 🌟🌟, 14 con 🌟, 33 Bib Gourmand (🌟) y otros 54 reconocidos como 'El plato MICHELIN' (🍴).

### Cinco nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN, 1 con 🌟🌟 y 4 con 🌟

**Taian Table**, que se caracteriza por platos de gran finura realizados por toques modernos, recibe 🌟🌟. Desde su cocina abierta, este establecimiento despliega una experiencia culinaria deslumbrante para sus clientes, valorizando ingredientes de primera calidad, gracias a una combinación de técnicas de cocina europeas y una destreza particularmente destacada. **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine**, que ofrece auténticos platos cantoneses elaborados según técnicas tradicionales, así como **Jiang by Chef Fei**, que revisita los sabores tradicionales cantoneses a través de platos especialmente innovadores, se ven en ambos casos reclasificados en la categoría de 🌟🌟.

La lista de restaurantes con 🌟 se engrosa este año con 4 nuevos restaurantes. **Hongtu Hall**, hasta ahora 'El plato MICHELIN' (🍴), promociona y gana 🌟 para sus dim sum, que combinan acertadamente tradición y modernidad. El restaurante **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** recibe igualmente 🌟, por su cocina y manjares clásicos de Chaozhou.

Se adjudica también 🌟 al restaurante **Réver**, que aparece por primera vez en la Guía MICHELIN. Abierto tan recientemente como 2020, el restaurante se inspira en la cocina contemporánea francesa, pero a la vez sabiendo realzar productos locales de gran calidad. Así pues, la experiencia culinaria se ve amenizada por numerosas sorpresas.



Otro establecimiento premiado es **Suyab Courtyard – Pickmoon Gourmet**, que entra en la lista de restaurantes con 🌟 gracias a su menú de platos clásicos de Chaozhou. Elaborados con criterio de temporada, los platos ofrecidos muestran una perfecta atención a los detalles. La oferta del chef queda expresada en una carta que el restaurante no ofrece, sino que se personaliza según las preferencias y el presupuesto que cada cliente comunica al hacer su reserva.

Otros 10 restaurantes conservan 🌟 en esta última edición: **BigSheng Mansion, BigSheng Private Kitchen, Famous Cuisine (Tianhe), Jade River, Lai Heen, Lei Garden (Yuexiu), Lingnan House, Song, Wisca (Haizu) y Yu Yue Heen.**

### 33 restaurantes Bib Gourmand (🍷) y 54 ‘El plato MICHELIN’ (🍴)

La selección de este año reconoce hasta 33 establecimientos Bib Gourmand (🍷), incluyendo 3 nuevos restaurantes. **Chuan’s Kitchen** rinde homenaje a la cocina y los artesanos de Sichuan, con una decoración en cerámica negra del condado de Yingjing. Además de la cocina clásica de Sichuan, este establecimiento amplía su panorama de inspiraciones, como ocurre con las rodajas de pescado cocidas en caldo, uno de los platos característicos del chef. Con su oferta de cocina tipo halal en Guangzhou, **Sa Er Ta Dongxiang Shou Zhua** aporta sabores populares del oeste de China. Los clientes podrán degustar desmigado de cordero, su plato especial. Otro establecimiento recién premiado, **Ya Yuan**, ofrece una cocina cantonesa clásica. Confortable pero sin pretensiones, el restaurante se ubica en un barrio antiguo, ofreciendo una atmósfera ideal para celebrar reuniones familiares o de amigos. Las distinciones Bib Gourmand (🍷) de la edición 2021 de la Guía MICHELIN Guangzhou señalan restaurantes que ofrecen una cocina excelente a un precio sin superar los 300 Renminbis –unos 39 euros- por persona, para un menú de tres platos, sin incluir bebidas.

Además de las Estrellas MICHELIN y las distinciones Bib Gourmand (🍷) adjudicadas, hay 54 restaurantes representando una veintena de estilos de cocina locales e internacionales que son recomendadas al recibir el reconocimiento de ‘El plato MICHELIN’ (🍴), recompensando el frescor de sus ingredientes y la delicadeza de sus platos. Entre ellos, 10 han sido seleccionados por primera vez.

### Dos premios especiales 2021

Desde la primera adjudicación de los premios especiales MICHELIN en Guangzhou el año pasado, los inspectores de Michelin han estado descubriendo continuamente nuevos talentos profesionales de la restauración y la hostelería.

La edición 2021 del MICHELIN Young Chef Award reconoce al chef Biao Hong, del restaurante Rêver. Originario de Chaozhou, aunque criado en Pekín, el chef Biao, de 35 años, se diplomó inicialmente en Finanzas, pero a continuación ingresó en el sector de la restauración, y estudió en una escuela de cocina estadounidense.

El chef Biao y su equipo seleccionan y preparan los mejores ingredientes locales, amalgamando estilo europeo y cantonés, en un sutil cóctel cuyo secreto posee Rêver.

En cuanto a Dayton So, del mismo restaurante, recibe este año el premio MICHELIN Service Award. Saber anticipar los deseos y necesidades de los clientes, tener un profundo conocimiento de los productos y ser capaz de implicar a los comensales, son los aspectos más importantes del servicio; y Dayton So domina todos ellos, favoreciendo así una armoniosa colaboración con los otros miembros del equipo y dedicando a los clientes del restaurante una sonrisa amigable y sincera.



En total, la selección de la Guía MICHELIN Guanzhou 2021 incluye:

- 3 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 14 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)
- 33 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (3 nuevos)
- 54 restaurantes 'El plato MICHELIN' (🍽️) (10 nuevos)

#### **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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**

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

** [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

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