



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 29 de setembro de 2021

Guia MICHELIN Guangzhou 2021 celebra a diversidade culinária

- Seleção de 2021 conta com 5 novos restaurantes com Estrela MICHELIN, 1 deles com 🌟🌟 e 4 com 🌟.

A Michelin apresenta a edição de 2021 do Guia MICHELIN Guangzhou, apresentada no Hotel Ritz-Carlton de Guanzhou. O conjunto da seleção, que inclui os restaurantes com Estrela MICHELIN, os Bib Gourmand (🌟) e os 'O Prato MICHELIN' (🍴), distingue também os vencedores dos prémios MICHELIN Young Chef Award e Service Award.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declara: *“Tal como 2020, o ano de 2021 está a ser, igualmente, um ano difícil, com um impacto profundo nas nossas vidas quotidianas. Com as nossas equipas de inspetores locais, estamos plenamente conscientes dos tremendos desafios que chefs e empresários da restauração tiveram que enfrentar. Não obstante, e apesar das dificuldades, todos ficámos impressionados com a sua energia, criatividade e tenacidade na superação das dificuldades. Também devemos agradecer-lhes o compromisso de que deram mostras para ajudar as comunidades locais. Com a sua cozinha tradicional, e também com as suas variações mais contemporâneas, Guangzhou continua a ser um autêntico paraíso para os gourmets em busca de intensas experiências gastronómicas e de novas tendências por descobrir. Esperamos, por isso, que esta edição 2021 sirva não só para distinguir os melhores talentos, mas também para ajudar o sector no seu conjunto”.*

Esta nova edição do Guia MICHELIN Guangzhou inclui um total de 104 restaurantes distinguidos, 3 deles com 🌟🌟, 14 com 🌟, 33 Bib Gourmand (🌟) e outros 54 reconhecidos como 'O prato MICHELIN' (🍴).

Cinco novos restaurantes com Estrela MICHELIN, 1 com 🌟🌟 e 4 com 🌟

O **Taian Table**, caracterizado por pratos de grande fineza, realçados por toques modernos, recebe 🌟🌟. A partir da sua cozinha aberta, este estabelecimento desenvolve uma experiência culinária deslumbrante para os seus clientes, destacando ingredientes de primeira qualidade, transformados em obra de arte através de uma combinação de técnicas de cozinha europeias com uma destreza particularmente intrincada. O **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine**, que oferece autênticos pratos cantoneses, elaborados segundo técnicas tradicionais, assim como o **Jiang by Chef Fei**, que revisita os sabores tradicionais cantoneses através de pratos especialmente inovadores, são ambos reclassificados na categoria de 🌟🌟.

A lista de restaurantes com 🌟 é este ano engrossada por 4 novos restaurantes. O **Hongtu Hall**, até agora 'O prato MICHELIN' (🍴), é promovido e obtém 🌟 para os seus dim sum, que combinam de forma acertada tradição e modernidade. O restaurante **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** recebe, igualmente, 🌟, pela sua cozinha e pelos manjares clássicos de Chaozhou.

Também é atribuída 🌟 ao restaurante **Réver**, que surge pela primeira vez no Guia MICHELIN. Aberto apenas em 2020, o restaurante inspira-se na cozinha contemporânea francesa, mas ao mesmo tempo



sabendo destacar produtos locais de elevada qualidade. Deste modo, a experiência culinária é incrementada por uma pletora de surpresas.

Outro estabelecimento premiado é o **Suyab Courtyard – Pickmoon Gourmet**, que entra para a lista de restaurantes com 🍷 graças ao seu menu de pratos clássicos de Chaozhou. Elaborados com base num critério de época, os pratos exibem uma perfeita atenção aos detalhes. A oferta do chef não é padronizada numa carta, ausente neste restaurante, mas personaliza segundo as preferências e o orçamento que cada cliente comunica ao fazer a sua reserva.

Outros 10 restaurantes conservam 🍷 nesta última edição: **BigSheng Mansion, BigSheng Private Kitchen, Famous Cuisine (Tianhe), Jade River, Lai Heen, Lei Garden (Yuexiu), Lingnan House, Song, Wisca (Haizu)** e **Yu Yue Heen**.

33 restaurantes Bib Gourmand (🍷) e 54 'O prato MICHELIN' (🍴)

A seleção deste ano reconhece 33 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷), incluindo 3 novos restaurantes. O **Chuan's Kitchen** presta homenagem à cozinha e aos artesãos de Sichuan com uma decoração em cerâmica negra do condado de Yingjing. Além da cozinha clássica de Sichuan, este estabelecimento procura alargar o seu panorama de inspirações, como demonstrado pelas postas de peixe cozidas em caldo, um dos pratos de assinatura do chef. Com a sua oferta de cozinha do tipo halal, o **Sa Er Ta Dongxiang Shou Zhua** traz os sabores populares do oeste de China para Guangzhou. Os clientes não deverão perder a degustação do desfiado de carneiro, o seu prato especial. Outro estabelecimento recém-premiado, o **Ya Yuan**, oferece uma cozinha cantonesa clássica. Confortável e desprezioso, o restaurante está situado num bairro antigo, oferecendo uma atmosfera ideal para realizar encontros familiares ou de amigos. As distinções Bib Gourmand (🍷) da edição de 2021 do Guia MICHELIN Guangzhou colocam no centro das atenções restaurantes que oferecem uma cozinha excelente a um preço que não supera os 300 Renminbis – cerca de 39 euros – por pessoa, para um menu de três pratos, não incluindo bebidas.

Além das Estrelas MICHELIN e das distinções Bib Gourmand (🍷) adjudicadas, existem 54 restaurantes, em representação de uma vintena de estilos de cozinha locais e internacionais, que são recomendados ao receber o reconhecimento de 'O prato MICHELIN' (🍴), recompensando a frescura dos seus ingredientes e a delicadeza dos seus pratos. Entre eles, 10 foram selecionados pela primeira vez.

Dois prémios especiais 2021

Desde a primeira entrega dos prémios especiais MICHELIN em Guangzhou, no ano passado, os inspetores da Michelin estado permanentemente a descobrir novos talentos profissionais da restauração e da hotelaria.

A edição de 2021 do MICHELIN Young Chef Award reconhece o chef Biao Hong, do restaurante Rêver. Natural de Chaozhou, ainda que criado em Pequim, o chef Biao, de 35 anos, licenciou-se inicialmente em Finanças, mas depois ingressou no sector da restauração, e estudou numa escola de cozinha dos EUA.

O chef Biao e a sua equipa selecionam e preparam os melhores ingredientes locais, amalgamando estilo europeu e cantonês, num subtil cocktail cujo segredo é posse do Rêver.

Quanto a Dayton So, do mesmo restaurante, recebe este ano o prémio MICHELIN Service Award. Saber antecipar os desejos e necessidades dos clientes, ter um profundo conhecimento dos produtos



y ser capaz de envolver os comensais, através da interação apropriada, são alguns dos aspetos mais importantes do serviço; e Dayton So domina todos eles, favorecendo, assim, uma harmoniosa colaboração com os restantes membros da equipa, e dedicando aos clientes do restaurante um sorriso amigável e sincero.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Guanzhou 2021 inclui:

- 3 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 14 restaurantes com 🌟 (4 novos)
- 33 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 novos)
- 54 restaurantes 'O prato MICHELIN' (🍴) (10 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, 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](https://twitter.com/MichelinPress)

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