



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de novembro de 2021

Guia MICHELIN Xangai 2022

- Nova seleção do Guia MICHELIN Xangai inclui um novo restaurante com 🌟🌟🌟, o Taian Table
- Xangai celebra, também, a chegada da sua primeira Estrela Verde MICHELIN

A seleção do Guia MICHELIN Xangai 2022 foi apresentada no Xijao State Guest Hotel, de Xangai, destacando-se um novo restaurante com 🌟🌟🌟, 5 novos restaurantes com 🌟, e uma seleção variada de estabelecimentos Bib Gourmand (🍷). De igual modo, também foi atribuída pela primeira vez uma Estrela Verde MICHELIN a um restaurante de Xangai, para reconhecer e promover as suas iniciativas em prol de uma gastronomia sustentável.

A edição de 2022 do Guia MICHELIN Xangai seleciona um total de 129 restaurantes; 2 de eles com 🌟🌟🌟, 8 restaurantes com 🌟🌟, 37 restaurantes com 🌟 e 20 restaurantes Bib Gourmand (🍷).

“Xangai desempenha um papel muito especial dentro do panorama gastronómico asiático e mundial. Impulsionada pelo seu enorme dinamismo económico, assim como por um saber fazer culinário único, Xangai atrai continuamente os melhores talentos do mundo, definindo um destino culinário inovador e incontornável. Além de um grande nível culinário, como o prova o surgimento de um novo restaurante com 🌟🌟🌟, as nossas equipas detetaram, também, um significativo aumento de talentos no que diz respeito ao serviço e aos sommeliers”, refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

“Numa época em que as exigências em matéria de meio ambiente e sustentabilidade carecem de uma atenção permanente por parte de todos, muitos restaurantes estão a dar mostras de um crescente compromisso nesse domínio. Ao desenvolverem iniciativas inspiradoras, estes estabelecimentos jogam um importante papel, tanto ao reduzir o impacto ambiental dos sus menus, como promovendo os melhores produtos locais, assim como incentivando outros profissionais ou amantes da gastronomia a continuarem a progredir nesta área. Sentimo-nos muito orgulhosos em distinguir estes estabelecimentos exemplares com a nossa Estrela Verde MICHELIN, que, pela primeira vez este ano, foi atribuída a um restaurante de Xangai”, conclui Gwendal Poullennec.

Novo restaurante com 🌟🌟🌟

Cinco anos volvidos sobre a sua abertura, o **Taian Table** passa de 🌟🌟 a 🌟🌟🌟, tornando-se, assim, no segundo estabelecimento de Xangai que “justifica a viagem”. Situado ao fundo de um beco em Zhen Ning Road, o Taian Table tem capacidade para 20 comensais sentados em redor de uma cozinha aberta. Aí, o chef Stefan Stiller e a sua equipa criam magníficos pratos, elaborados com ingredientes de primeira qualidade. Com menus de degustação de 10 a 12 pratos, renovados a cada 6 ou 8 semanas, o restaurante propõe uma cozinha de impecável execução, com um estilo inovador, refinado e original. A constância no tema da qualidade é tão notável quanto a criatividade dos pratos.



O **Ultraviolet by Paul Pairet**, por seu turno, conserva a mais alta distinção, dado que os inspetores do Guia Lha atribuíram também este ano: ❀❀❀. Desde a reserva na sua página na Internet até ao final da refeição, o Ultraviolet oferece aos seus comensais uma extraordinária experiência culinária. Assim, à hora e no lugar do encontro, um veículo transporta os clientes até um lugar misterioso, para submergi-los numa viagem sensorial a vários niveles. Na refeição abundam as surpresas, e o menu, composto por 20 pratos, é combinado com vinho, iluminação, projeções visuais e música. Cada prato foi meticulosamente elaborado, tanto em termos de apresentação como de sabor, pelo chef Paul Pairet e a sua equipa. A experiência resulta ainda mais espetacular graças ao talento de uma equipa de sala especialmente entusiasta.

Realçando a excelência das cozinhas cantonesa, taizhou, italiana e francesa, os estabelecimentos **Bao Li Xuan, Canton 8** (Runan Street), **Da Vittorio, Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine** (Huangpu), **Ji Pin Court, L'Atelier de Jöel Robuchon, 8 ½ Otto e Mezzo Bombana** e **Xin Tong Ji** (Nanyang Road) continuam, este ano, a ser recomendados com ❀❀.

5 novos restaurantes com ❀

O **Fu 1015**, já conhecido dos inspetores, recebe este ano ❀. Situado num imóvel histórico, o Fu 1015 oferece uma cozinha com os sabores típicos de Xangai, salpicados com pitada de nostalgia, mas, também, com uma boa dose de modernidade.

O **Fu 1088** também é premiado com ❀. Este restaurante oferece pratos evocativos, do molho de especiarias Babao aos pedaços de presunto com ervilhas de Yunnan, passando pelo Xiao Long Bao com ovas de caranguejo. As especialidades tradicionais são realmente preservadas neste estabelecimento, graças a uma equipa particularmente experiente. A não perder, os seus pratos estrela, como o porco em molho de soja, ou o peixe fumado de Xangai.

Aberto em 2021, o **Obscura** transporta os seus comensais numa viagem de sabores exóticos, através das memórias de infância dos dois chefs. Subordinado ao tema “rio sul, rio norte”, o menu integra técnicas culinárias ocidentais em pratos regionais célebres, tudo realçado por uma abordagem não convencional, a acrescentar à experiência culinária.

O **Oriental Sense & Palate** também faz a sua primeira aparição no Guia, recebendo ❀. A equipa, originária de Chaoshan, oferece uma viagem gastronómica enraizada nas tradições desta região, e revigorada por uma criatividade e uma finura extraordinárias. O pombo assado, que se distingue pelo contraste de textura entre a carne, muito tenra, e a pele crocante está entre os melhores pratos desta refinada mesa.

O **Shang Yong Xing** obtém ❀ após a sua recente abertura em Xangai. Situado no nº 5 do Bund, o restaurante oferece uma sensacional vista sobre o rio, e propõe pratos pequineses preparados por uma equipa com talento e servidos num ambiente romântico. O prato estrela, o pato assado, é elaborado a partir de um pato de Pequim de 45 dias. A belíssima garrafeira, gerida por um sommelier especialista em combinação, acrescenta outro ponto forte à experiência culinária.

Adicionalmente, 32 restaurantes renovam por mais um ano a sua distinção de ❀.

Primeira Estrela Verde MICHELIN de Xangai

O Guia MICHELIN atribui pela primeira vez uma Estrela Verde MICHELIN a um estabelecimento de Xangai. Outorgada a restaurantes que se situam na vanguarda de uma abordagem mais sustentável



da gastronomia, a Estrela Verde MICHELIN destaca os estabelecimentos que propõem experiências gastronômicas que combinam a excelência culinária com destacados compromissos ecológicos. Autênticos modelos de atitude, estes restaurantes são uma fonte de inspiração, tanto para os gourmets como para os profissionais.

A primeira Estrela Verde MICHELIN de Xangai é atribuída ao restaurante **Taian Table**, que coloca a sustentabilidade no âmago das suas atividades quotidianas. Aqui, a equipa de cozinha é fornecida por produtores sustentáveis, e minimiza a utilização de plástico, os resíduos alimentares e o consumo de energia. Também recicla na medida do possível, e sugere aos seus fornecedores que reduzam as embalagens.

20 restaurantes Bib Gourmand (🍷) para celebrar a gastronomia acessível

Na edição de 2022 do Guia, são recomendados 20 restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🍷), entre os quais figura um novo. O proprietário e chef do **l'Easeful Cuisine** expressa, graças a técnicas simples, a quintessência dos ingredientes que utiliza, permitindo degustar os sabores típicos da comarca de Zhejiang-Jiangsu. Os 20 restauradores da categoria Bib Gourmand (🍷) refletem a imagem efervescente da cidade, oferecendo uma diversidade de especialidades muito interessante: desde os reconfortantes pratos de massas às cozinhas familiares de Xangai, Guangdong e Zhejiang, passando pelos sabores de outros países. A distinção Bib Gourmand (🍷) destaca restaurantes de boa qualidade com a melhor relação qualidade-preço do Guia: estabelecimentos que propõem um menu de três pratos, pelo equivalente a quarenta euros ou menos por pessoa em Xangai, excluindo bebidas.

Dois novos reconhecimentos para destacar o talento: Michelin Young Chef Award e Michelin Service Award

Juntamente com a seleção de 2022, o Guia MICHELIN teve, igualmente, o prazer de anunciar dois prémios especiais: o Michelin Young Chef Award e o Michelin Service Award, que valorizam o profissionalismo e a dedicação dos talentos da restauração.

O Michelin Young Chef Award foi entregue a Liang Yongxuan, chef do restaurante **Oriental Sense & Palate**. Este jovem de 32 anos, originário de Guangdong, mostrou sólidas competências culinárias e possui uma impressionante mestria com os ingredientes, que consegue magnificar com pratos de estilo Chao Zhou interpretados de modo autêntico.

Quanto ao Michelin Service Award, vem recompensar a precisão, o tato e o refinamento de Sophia Gen, do restaurante **Sheng Yong Xing**. Tendo trabalhado durante vários anos para a cadeia de restaurantes de Pequim, Sophia Gen revela uma atenção e destreza que tornam em momentos memoráveis as experiências gastronômicas no Sheng Yong Xing.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Xanghai 2022 inclui:

129 restaurantes, dos quais

- 2 restaurantes com 🍷🍷🍷 (1 novo)
- 8 restaurantes com 🍷🍷
- 37 restaurantes com 🍷 (5 novos)
- 1 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN 🌿
- 29 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (1 novo)



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

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

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

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA