



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 2 de diciembre, 2021

La Guía MICHELIN Seúl celebra “El mundo en Seúl” con una selección de 169 restaurantes, incluyendo 33 con Estrellas MICHELIN

- La selección incluye 169 restaurantes, 24 de ellos con 🌟, 7 con 🌟🌟 y 2 con 🌟🌟🌟.
- 5 restaurantes reciben su primera Estrella MICHELIN, y otros 2 ascienden de Restaurante Recomendado a 🌟.
- Un restaurante con 🌟 promociona a 🌟🌟.
- Se entregan dos premios especiales de MICHELIN.

La Guía MICHELIN anuncia, a través de un evento digital difundido en directo a la comunidad mundial de gastronómicos, su nueva selección de restaurantes en Seúl de 2022

“En la sexta edición de la Guía MICHELIN de Seúl, y pese a la crisis del Covid 19, tenemos el placer de anunciar que nuestra selección se ha enriquecido con restaurantes recientemente descubiertos, así como con otros recientemente promocionados. Este año, como es habitual, los inspectores han trabajado con la mayor seriedad para ofrecer la mejor elección a nuestros lectores”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Hace ya dos años que nuestras vidas están siendo impactadas por la pandemia, y hemos querido manifestar nuestro reconocimiento a los restaurantes y sus equipos. Desde el inicio de esta crisis, el sector de la restauración se ha adaptado y transformado para devolver su gloria a uno de los grandes placeres de la vida, la gastronomía”.

2 restaurantes promocionan a 🌟

Tras una discreta fachada en el segundo piso del local, el chef Kim Geon realza, en **Gotyori Ken**, ingredientes de temporada de alta calidad en creaciones inspiradas por la frescura de los productos y por su propia intuición creativa. La coherencia y el cuidado son factores que Kim se toma muy en serio cuando sirve a sus clientes. La carta de bebidas ofrece una impresionante variedad de sakes, producidos por pequeñas bodegas japonesas.

Inspirado por las tradiciones culinarias de la cocina de Seúl, el **Soseoul Hannam** sirve una cocina coreana contemporánea, a partir de los ingredientes más familiares, para los paladares locales. Las creaciones del chef son homenajes a algunos de los platos y técnicas de preparación más típicos, en especial las ensaladas aliñadas o los platos fritos y asados. El restaurante también ofrece maridajes con licores tradicionales.

5 restaurantes reciben su primera Estrella MICHELIN

Cuando se trata de gastronomía, una de las mayores delicias es, sin duda, el poder saborear los ingredientes naturales más frescos que capturan la esencia de la temporada. En **Hane**, la búsqueda de ingredientes naturales del chef Choi Ju-yong se traduce en una cocina auténtica y llena de sabores.



Kojacha es la ambición culinaria conjunta de los chefs Choi Yu-gang y Jo Yeong-du, que han cocinado anteriormente en el Shilla Hotel. El restaurante ha dado lugar a un género culinario distinto, que se refleja en la denominación del establecimiento, por el hecho de ser dos coreanos (“Ko”) que combinan la cocina japonesa (“ja”) y la china (“cha”). La iluminación vintage, así como un mobiliario de los años 50 y 60, crean un ambiente especial, y ello, junto con el menú que ofrece alternativamente platos chinos y japoneses, permite una experiencia única.

Si el visitante pasa por las animadas calles cercanas a la estación de Metro de la Universidad Hongik, encontrará **YUN** en el segundo piso de un edificio rehabilitado. Su cocina coreana es una intrigante mezcla entre lo familiar y lo vanguardista, y cada plato pone en valor unos sabores inherentes a los productos. El chef cree firmemente en el principio de que es preciso cocinar partiendo de cero y utilizando únicamente ingredientes frescos y naturales.

Situado en un primer piso, **Sushi Sanghyeon**, que dispone solamente de una barra con seis plazas, es tan ‘secreto’ que incluso se disimula el timbre de la puerta de entrada. El sabor sencillo y sin exceso de elaboración constituye el especial atractivo de este restaurante.

El chef Matsumoto Mizuho, de **Sushi Matsumoto**, es famoso entre la gente de Seúl por respetar la autenticidad. En vez de seguir las tendencias gastronómicas imperantes, este maestro del sushi se esfuerza por reproducir fielmente en Corea los sushis más auténticos de Japón. Sus esfuerzos son bien patentes, ya sea en la composición y disposición del “shari” (arroz) y del “neta” (guarnición de pescado) como en la calidad del servicio.

Un restaurante pasa de 🌿 a 🌿🌿

El nombre del restaurante **Joo Ok** encarna la simple filosofía del chef Shin Chang-ho, que consiste en servir platos tan exquisitos como las joyas preciosas. Las creaciones de Shin atestiguan el modo en que la cultura culinaria de una ciudad, profundamente anclada en la tradición, resiste al paso del tiempo. Los ingredientes más apreciados del restaurante consisten en unas treinta variedades diferentes de condimentos fermentados. El famoso aceite de perilla del restaurante se extrae de las semillas de perilla cosechadas en la propia granja familiar, en Jinju. Además, hay que añadir las impresionantes vistas sobre uno de los barrios más dinámicos de la ciudad.

En la edición de este año, **Gaon** y **La Yeon** conservan sus 🌿🌿🌿 gracias al compromiso y entrega de sus equipos. Por su parte, **Hwanggeum Kongbat** y **A Flower Blossom on the Rice** mantienen la Estrella Verde MICHELIN por sus inspiradoras iniciativas a favor de una gastronomía más sostenible.

Se entregan dos premios especiales de MICHELIN

El año pasado, la Guía MICHELIN introdujo por primera vez en Seúl dos premios especiales, el Michelin Young Chef Award y el Michelin Mentor Chef Award. Estos premios tienen el objetivo de poner en valor la profesionalidad y dedicación de personas con talento, capaces de responder a las necesidades de sus clientes.

Michelin Young Chef Award 2022: Kim Bo-Mi (restaurante Mitou)

Nacida en 1990, Kim Bo-Mi, una de los dos chefs propietarios de **Mitou**, ofrece una cocina tipo Kaiseki ligera y atractiva, con su delicado y único toque de estilo japonés, país donde ya ha trabajado. Con su socio, el chef Kwon Young-woon, abrieron Mitou en febrero de 2018, y ofrecen una cocina japonesa



tradicional pero a la vez original y moderna, a partir de ingredientes coreanos. El nombre del restaurante significa “aún no logrado”, y, por ello, el equipo se esfuerza en su día a día para alcanzar el siguiente nivel.

Michelin Mentor Chef Award 2022: Jang Myeong-Sik (restaurante L’Amitié)

El chef Jang Myeong-Sik estuvo trabajando en Nineth Gate (restaurante francés) del Hotel Chosun durante 11 años. En 1999 comenzó a trabajar en **L’Amitié**, antes de adquirir y gestionar el local a partir de 2006. Apasionado por su trabajo, acude cada mañana al mercado para encontrar sus ingredientes, explica a sus clientes los platos del menú e incluso hace la función de sumiller. Es el único restaurante de estilo francés en Corea que personifica la “tradición”.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Seúl 2022 incluye:

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 7 restaurantes con 🌟🌟 (un ascenso)
- 24 restaurantes con 🌟 (5 nuevos, 2 ascensos)
- 61 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 nuevos)
- 2 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🍀
- 75 restaurantes seleccionados por Michelin (8 nuevos)

La selección completa de la Guía MICHELIN Seúl 2022 se puede encontrar en la web oficial de la Guía (<https://guide.michelin.com>) y a través de las aplicaciones gratuitas para iOS y Android.



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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+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. ESPAÑA