



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 2 de dezembro de 2021

Guia MICHELIN Seul celebra “O mundo em Seul” com uma seleção de 169 restaurantes, incluindo 33 com Estrelas MICHELIN

- Seleção inclui 169 restaurantes, 24 com 🌟, 7 com 🌟🌟 e 2 com 🌟🌟🌟
- 5 restaurantes recebem a sua primeira Estrela MICHELIN, e outros 2 ascendem de Restaurante Recomendado a 🌟
- Um restaurante com 🌟 promovido à categoria de 🌟🌟
- Entregues dois prémios especiais da MICHELIN

O Guia MICHELIN anuncia, através de um evento digital difundido em direto para a comunidade mundial de gastrónomos, a sua nova seleção de restaurantes em Seul de 2022

“Na sexta edição do Guia MICHELIN de Seul, e pese embora a crise da COVID-19, temos o prazer de anunciar que a nossa seleção foi enriquecida com restaurantes recentemente descobertos, assim como com outros recentemente promovidos. Este ano, como é habitual, os inspetores trabalharam com a maior seriedade, para oferecer a melhor escolha aos nossos leitores”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Há dois anos que as nossas vidas estão a sofrer o impacto da pandemia, e quisemos manifestar o nosso reconhecimento aos restaurantes e suas equipas. Desde o início desta crise, o sector da restauração adaptou-se e transformou-se para devolver a sua glória a um dos grandes prazeres da vida: a gastronomia”.

2 restaurantes promovidos a 🌟

Por detrás de uma discreta fachada no segundo piso do local, o chef Kim Geon realça, no **Gotyori Ken**, ingredientes de época de alta qualidade em criações inspiradas pela frescura dos produtos e pela sua própria intuição criativa. A coerência e o cuidado são fatores que Kim Geon leva muito a sério quando serve os seus clientes. A carta de bebidas oferece uma impressionante variedade de sakés, produzidos por pequenas fábricas japonesas.

Inspirado nas tradições culinárias da cozinha de Seul, o **Soseoul Hannam** serve uma cozinha coreana contemporânea, a partir dos ingredientes mais familiares, para os paladares locais. As criações do chef são homenagens a alguns dos pratos e técnicas de preparação mais típicos, em especial as saladas, e pratos fritos e assados. O restaurante também oferece pairing com licores tradicionais.

5 restaurantes recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

Quando se trata de gastronomia, uma das maiores delícias é, sem dúvida, poder saborear os ingredientes naturais mais frescos, que capturam a essência da época. No **Hane**, a busca pelos ingredientes naturais do chef Choi Ju-yong traduz-se numa cozinha autêntica e plena de sabores.



O **Kojacha** é a ambição culinária conjunta dos chefs Choi Yu-gang e Jo Yeong-du, que, anteriormente, cozinharam no Shilla Hotel. O restaurante deu lugar a um género culinário distinto, espelhado na denominação do estabelecimento, pelo facto de serem dois coreanos (“Ko”) a combinar a cozinha japonesa (“ja”) e chinesa (“cha”). A iluminação vintage, assim como um mobiliário dos anos de 1950 e 1960, criam um ambiente especial, e tal, juntamente com o menu, que oferece, alternativamente, pratos chineses e japoneses, permite uma experiência única.

Se o visitante passar pelas animadas ruas próximas da estação de Metro da Universidade Hongik, encontrará o **YUN** no segundo piso de um edifício recuperado. A sua cozinha coreana é uma intrigante mistura entre o familiar e o vanguardista, e cada prato destacando os sabores inerentes aos produtos. O chef acredita firmemente no princípio de que é preciso cozinhar partindo do zero e fazendo uso somente de ingredientes frescos e naturais.

Situado num primeiro andar, o **Sushi Sanghyeon**, que apenas dispõe de um balcão com seis lugares, é tão ‘secreto’ que até dissimula a campainha da porta de entrada. O sabor simples e sem excessos das suas elaborações constitui o atrativo especial deste restaurante.

O chef Matsumoto Mizuho, do **Sushi Matsumoto**, é famoso entre as gentes de Seul por respeitar a autenticidade. Ao invés de seguir as tendências gastronómicas dominantes, este mestre do sushi esmera-se por reproduzir fielmente na Coreia os sushi mais autênticos do Japão. Os seus esforços são bem evidentes, seja na composição e disposição do “shari” (arroz) e da “neta” (guarnição de peixe), como na qualidade do serviço.

Um restaurante passa de 🌟 a 🌟🌟

O nome do restaurante **Joo Ok** encarna a filosofia simples do chef Shin Chang-ho, que consiste em servir pratos tão raros quanto pedras preciosas. As criações de Shin Chang-ho atestam a forma como a cultura culinária de uma cidade, profundamente ancorada na tradição, resiste à passagem do tempo. Os ingredientes mais apreciados do restaurante consistem numa trinta variedades diferentes de condimentos fermentados. O famoso óleo de perilla do restaurante é extraído dos grãos de perilla colhidos na própria quinta familiar, em Jinju. Há, ainda, que acrescentar as impressionantes vistas sobre um dos mais dinâmicos bairros da cidade.

Na edição deste ano, **Gaon** e **La Yeon** mantêm as suas 🌟🌟🌟, graças ao compromisso e entrega das suas equipas. Por seu turno, **Hwanggeum Kongbat** e **A Flower Blossom on the Rice** mantêm a Estrela Verde MICHELIN, pelas suas inspiradoras iniciativas a favor de uma gastronomia mais sustentável.

Entregues dois prémios especiais da MICHELIN

No ano passado, o Guia MICHELIN introduziu, pela primeira vez em Seul, dois prémios especiais: o Michelin Young Chef Award e o Michelin Mentor Chef Award. Estes prémios têm por objetivo destacar o profissionalismo e a dedicação de pessoas com talento, capazes de dar resposta às necessidades dos seus clientes.

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

Nascida em 1990, Kim Bo-Mi, uma dos dois chefs proprietários do **Mitou**, oferece uma cozinha tipo Kaiseki leve e atrativa, com o seu delicado e único toque de estilo japonês, país onde já trabalhou. Com o seu sócio, o chef Kwon Young-woon, abriu o Mitou em fevereiro de 2018, onde é oferecida



uma cozinha japonesa tradicional, mas, ao mesmo tempo, original e moderna, a partir de ingredientes coreanos. O nome do restaurante significa “ainda anão alcançado”, e, por isso, a equipa esforça-se, no seu dia-a-dia, para alcançar o nível seguinte.

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

O chef Jang Myeong-Sik trabalhou no Nineth Gate (restaurante francês), do Hotel Chosun, durante 11 anos. Em 1999, começou a trabalhar no **L’Amitié**, antes de adquirir e passara a gerir o espaço a partir de 2006. Apaixonado pelo seu trabalho, todas as manhãs visita o mercado para encontrar os seus ingredientes, explica aos seus clientes os pratos do menu, e até faz a função de sommelier. É o único restaurante de estilo francês na Coreia que personifica a “tradição”.

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

- 2 restaurantes com ❀❀❀
- 7 restaurantes com ❀❀ (uma promoção)
- 24 restaurantes com ❀ (5 novos, 2 promoções)
- 61 restaurantes Bib Gourmand (4 novos)
- 2 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN
- 75 restaurantes selecionados pela Michelin (8 novos)

A seleção completa do Guia MICHELIN Seul 2022 pode ser encontrada no site oficial do Guia (<https://guide.michelin.com>) e através das aplicações gratuitas para iOS e Android.



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