



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 11 de janeiro de 2022

## Guia MICHELIN Chengdú

- Estrelas MICHELIN brilham em Chengdu, que tem o seu primeiro Guia MICHELIN

Acaba de ser apresentada a seleção completa do Guia MICHELIN Chengdu 2022, que anuncia um restaurante com 🌟🌟, 8 restaurantes com 🌟 e 13 restaurantes Bib Gourmand (🍴), assim como um prémio especial, o MICHELIN Service Award.

*“Chengu, a capital de Sichuan, conta com abundantes aspetos e lugares de interesse, e, por isso, o Guia MICHELIN tem especial orgulho em promover o seu panorama gastronómico. A equipa de inspetores ficou impressionada com a diversidade da cena culinária local. Chengdú oferece uma miríade de restaurantes que transbordam de talento e autenticidade, simultaneamente respeitando as tradições desta cozinha tão dinâmica. Com os seus abundantes sabores, as suas técnicas de preparação únicas e os seus caraterísticos ingredientes, a cozinha de Sichuan fascina os amantes da gastronomia locais e internacionais”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Temos o prazer de incorporar Chengdú na família do Guia MICHELIN, e de dar a conhecer ao mundo inteira a sua excelência gastronómica”, acrescenta.*

### Guia MICHELIN anuncia o primeiro restaurante com 🌟🌟 de Chengdu

O Guia MICHELIN Chengdú 2022 concede as duas primeiras Estrelas MICHELIN de Chengdu ao **Yu Zhi Lan**.

Este discreto estabelecimento, com um conceito de sala de refeições privada, oferece diversos pratos, elegantes e elaborados, que colocam em relevo os sabores naturais dos seus ingredientes. As extraordinárias competências culinárias do chef refletem-se, igualmente nos pratos. O chef e proprietário, Lan Guijun, é uma lenda local que levou a cozinha de Sichuan a um altíssimo nível.

### 8 estabelecimentos com 🌟

Pela primeira vez, são distinguidos 8 restaurantes com 🌟. A diversidade e a excecional qualidade da cozinha de Sichuan é testemunho da pluralidade e criatividade do sector da restauração de Chengdu.

**Chaimen Hui.** Mantendo o conceito de canal direto, do produtor ao consumidor, os chefs são fornecidos com ingredientes de época de primeira qualidade, procedentes do mundo inteiro, para preparar pratos saborosos, com uma textura e um gosto excecionais. Nascido e educado em Sichuan, o chef Chen desenvolveu um enorme carinho pela cozinha de Sichuan, e esforçou-se por apresentar uma nova imagem desta cozinha ao mundo da gastronomia. Está convencido de que a inovação deriva do respeito e da tradição, e está encantado por dedicar o seu tempo a preparar a perfeição em cada prato.



**Chengdu Restaurant.** O menu, inspirado na tradição cantonesa, sem deixar de exibir toques de Sichuan, é a principal atração do restaurante. Além do pombo de 18 dias, e da sopa de massas de trigo (misua), a sua magnífica decoração interior, com candeeiros pendentes, que recordam um antigo artefacto, e o seu tabique de latão perfurado, constitui outro ponto forte que enriquece a experiência culinária.

**Fang Xiang Jing.** O restaurante oferece uma cozinha de Sichuan autêntica. A equipa de cozinha do Fang Xiang Jing recria com a maior fidelidade possível as receitas de Sichuan de antanho, com clássicos como o fuqi feipian, o tofu mapo e o frango picado com flocos de neve.

**Ma's Kitchen.** Este local extremamente popular iniciou a sua atividade em Meishan no século passado. Os clientes acodem a este restaurante pelo seu famoso sangue de pato coalhado com miúdos de porco e enguia fatiada, ao passo que as massas dan-dan e outros pratos típicos de Sichuan são muito apreciados pelos gourmets locais.

**Mi Xun Teahouse.** Situado num pátio interior com um encanto histórico, o estabelecimento oferece pratos vegetarianos à base de ingredientes locais muito selecionados. Os seus ligeiros pratos vegetarianos, de grande refinamento e inspiração, em especial o tofu mapo com cogumelos, e o HotPot picante, atraem muitos clientes.

**Silver Pot.** As inúmeras viagens do proprietário refletem-se numa busca por mariscos e outros ingredientes de qualidade por todo o mundo. Os pratos são preparados delicadamente, num estilo de Sichuan personalizado. O pato assado, fumado com folhas de pimenta de Sichuan, e outras entradas frias, constituem, merecidamente, as preferências dos gourmets.

**Song Yun Ze.** O restaurante, que evoca o nome do lendário chef de Sichuan, Songyun Zhang, foi aberto pelos seus discípulos e serve um menu sob medida, que inclui, geralmente, mais de 20 pratos elaborados por especialistas. Todos os pratos são preparados com ingredientes de alta qualidade e respeitando as técnicas tradicionais. O chef garante sempre que são respeitadas as tradições culinárias, por vezes dando um toque de refinamento ao seu repertório.

**Xu's Cuisine.** A cozinha de Sichuan constitui o pilar do seu menu, e é classificada por estilos, como os pratos à base de pasta de feijões e as especialidades locais. Neste local podem degustar-se criações que necessitam de uma preparação minuciosa, incluindo o celebrado prato ji douha, que é o orgulho do restaurante.

### Os 13 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

Os restaurantes selecionados na lista Bib Gourmand (🍷), que oferecem uma boa relação qualidade-preço, são assinalados no Guia com o símbolo do Bibendum a lamber os lábios. Os primeiros restaurantes Bib Gourmand (🍷) de Chengdu oferecem uma ampla variedade de pratos, da pasteleria às especialidades locais, passando pelos salteados de Sichuan e pela cultura local do chá, por um preço equivalente ou inferior a 40 euros por pessoa, oferecendo uma imagem viva da vida urbana e efusiva de Chengdú.

**Chanyue Vegetarian.** Os pratos vegetarianos ao estilo de Sichuan constituem a base do menu fixo, que muda a cada 15 dias, para espelhar os 24 períodos solares do calendário chinês. Os clientes podem, igualmente, degustar uma variedade de pratos vegetarianos apresentados como carne ou peixe.



**Chen Mapo Tofu** (Qinghua Road). A lenda diz que este posto centenário é a verdadeira origem do célebre tofu mapo. Além desse prato, as empadas zhong (porco), e o porco ao vapor envolto em folhas de lótus, em farinha de arroz picante, também são muito apreciados pelos gourmets.

**Dumpling & Drinks.** As empadas deste estabelecimento são preparadas de fresco, diariamente, na sua cozinha aberta, oferecendo até seis variedades. As empadas recheadas de porco e cogumelos, ou de carne de vaca com salsa chinesa, estão entre as mais procuradas.

**Feng Qi Wu.** O restaurante é conhecido pela sua cozinha de Sichuan a preço competitivo e com autenticidade local, em especial pelo peixe assado com molho de feijão picante. Cada sala privada dispõe de um espaço dedicado à preparação de chá, com um mestre de chá a cargo do serviço.

**Fu Rong Huan.** A experiente equipa de cozinha é especializada em pratos tradicionais de Sichuan, cuja preparação é frequentemente muito laboriosa, como o frango picado com flocos de neve. O shaobai doce de Sichuan, cozinhado em duas etapas, é, também, muito apreciado.

**Lao Chengdu San Yang Mian.** Os gourmets locais adoram as suas massas. As sopas e as massas salteadas são divididas em três categorias, sendo as massas brancas salteadas num molho de carne picante, com feijão verde aos cubos, o prato mais popular. Os especialistas neste local terminam o seu menu com uma de tigela de tofu com sopa de feijão vermelho.

**Mind.** Este pequeno estabelecimento apenas serve quatro tipos de massas e algumas guarnições durante a manhã, e um menu de pratos locais ao jantar, incentivando os clientes a tomarem o seu tempo a degustar com atenção os sabores simples e depurados. Não há que esquecer, ainda, os postos ambulantes do restaurante, em que se elaboram bolos de arroz ao vapor recheados de feijões vermelhos.

**Ming Ting Xiao Guan.** Este pequeno local está sempre repleto de clientes que apreciam os seus pratos tradicionais de Sichuan. Entre os pratos mais emblemáticos encontram-se o douhua de soja, e novidades como o rolo primavera com durian.

**Mo Xiao Guan.** Neste restaurante, as massas e os wontons são servidos com sopa ou acompanhados com molha. A sopa de massa de tutano de porco é um dos pratos favoritos, e com razão: o caldo coze em lume brando durante seis horas, o que lhe confere um delicioso e profundo sabor.

**Organization South.** Este estabelecimento é reputado pelos seus célebres pratos de Sichuan elaborados no wok, pelas suas entradas frias e pelas suas ofertas de época.

**Ting Yuan 399.** O prato de peixe de água doce, terno e suculento, com textura crocante, atrai muitos clientes. As carnudas enguias de pântano, pescadas nos rios interiores, são cozidas num saboroso caldo, rico em ervas e especiarias, e, no momento de serem servidas, são regadas com azeite a ferver para completar o seu cozinhado.

**Yu Jiu Xiang.** Este desprezioso posto de bairro serve cozinha tradicional de Chengdu desde 2014. Os seus pratos de assinatura incluem a barriga de porco branco com molho de alho, e o frango frito com pimentos, servido em grandes doses para partilhar.

**Zhuan Zhuan Hui** (Lianhua South Road). Este porta-estandarte da cadei alcançou uma sólida reputação entre a população local, graças à sua cozinha de Sichuan caseira, sem floreios e por um preço módico. Os pratos são ligeiramente suavizados, para adaptarem-se aos paladares de todos os



comensais, mas conservando o seu aroma e o seu sabor. O ambiente acolhedor é outro atrativo do estabelecimento.

### **MICHELIN Service Award 2022**

Quando os inspetores do Guia MICHELIN comem nos restaurantes, prestam especial atenção aos profissionais do serviço, com o intuito de encontrar os talentos merecedores de um prémio especial, como o MICHELIN Service Award.

O MICHELIN Service Award 2022 foi outorgado a Lei Min, do restaurante **Young Art – Yong Ya He Xian** (Tongzilin East Road), listado pela primeira vez no Guia MICHELIN Chengdú. Esta jovem, enérgica e atenta aos detalhes, possui um bom conhecimento dos produtos e revela uma grande disponibilidade para responder às necessidades dos clientes. Apaixonada e com grande dedicação, trabalha com rapidez e exibe um grande sentido de la interlocução.

No total, foram selecionados 50 restaurantes no Guia MICHELIN Chengdu 2022, entre eles:

- 1 restaurante com ❀❀
- 8 restaurantes com ❀
- 13 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

### **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](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)



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

 @MichelinPress

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