



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 24 de janeiro de 2021

## Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2022

- Apresentado o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2022, com 11 novos restaurantes com Estrela MICHELIN

Na sua 14ª edição consecutiva, o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2022 tem o prazer de apresentar 11 novos restaurantes com Estrela MICHELIN, incluindo 2 novos estabelecimentos com 🌟🌟, e 9 novidades com 🌟, assim como 7 novos Bib Gourmand (🍷).

A mais recente edição do Guia MICHELIN Hong Kong Macau, cujos restaurantes foram minuciosamente selecionados pelas equipas de inspetores, reúne um total de 249 restaurantes entre os dois territórios, oferecendo uma grande diversidade de cozinhas, procedentes desde a América Latina à Coreia, passando por Singapura. Hong Kong conta com 71 restaurantes distinguidos com uma ou mais Estrelas MICHELIN; e Macau inclui 15, dos quais 11 são novos ou foram promovidos na sua avaliação.

*“A edição deste ano contempla cimo jovens talentos em plena ascensão formam o panorama culinário de Hong Kong e Macau, ampliando os limites da criatividade. As nossas equipas estão especialmente satisfeitas por ver um crescente número de chefs honrando as suas raízes, ao oferecerem aos comensais de Hong Kong e Macau verdadeiras joias gastronómicas inspiradas na sua cultura”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Nesta edição de 2022, aplaudimos os chefs e industriais da restauração dos dois territórios que deram mostras de coragem, resiliência e criatividade neste período de grande incerteza. Temos o prazer de destacar os mais brilhantes talentos de Hong Kong e Macau, líderes de dois dos destinos culinários mais apaixonantes e diversificados do mundo”.*

### 2 novos restaurantes com 🌟🌟

Dirigido pelo chef australiano Roland Schuller, nascido na Alemanha e formado em Itália, o restaurante **Octavium** recebe a sua segunda Estrela MICHELIN na edição de 2022, pela sua mestria nos pratos clássicos italianos, cuidadosamente preparados e centrados em destacar os potentes sabores dos seus ingredientes de qualidade. Os inspetores MICHELIN destacam o estabelecimento pelas suas pastas caseiras e pelo seu menu de degustação, em que de destacam os produtos de época.

O restaurante cantonês **Yan Toh Heen** também foi promovido à categoria de 🌟🌟, pela sua excelência em matéria de cozinha cantonesa, respeitador das ancestrais técnicas chinesas de cozinha. Ao mesmo tempo que se destaca pelos ingredientes de primeira qualidade e pelas suas modernas preparações.



Ambos os estabelecimentos juntam-se aos outros 15 restaurantes que ostentam 🌟🌟 em Hong Kong e Macau.

### 9 novos restaurantes com 🌟

Entre os 9 novos restaurantes que alcançam esta categoria, 5 deles recebem 🌟 pela primeira vez.

Descrito pelos inspetores MICHELIN como “mais espetacular e refinado” desde a sua mudança, o **Je Belon** oferece pratos populares revistos e criações inéditas, que se inspiram na técnica culinária francesa e são preparados com os melhores ingredientes da casa.

O primeiro estabelecimento além-fronteiras do chef coreano Mingoo Kang, proprietário do **Mingles** de Seul, com 🌟🌟, é o novo restaurante **Hansik Goo**, que oferece uma cozinha coreana do mais alto nível, combinando elementos da cozinha tradicional coreana com interpretações criativas de pratos populares.

O **I M Teppanyaki & Wine** continua a proporcionar uma experiência gastronómica de primeira categoria na sua nova localização. Numa sala de generosas dimensões, a cozinha está magnificamente orquestrada, a partir de ingredientes de primeiríssima qualidade, fornecidos quotidianamente desde Hokkaido e desde França. Por outro lado, os inspetores apreciaram, igualmente, uma carta de vinhos mais elaborada.

Conhecido previamente pelo nome de Ginza Iwa, o restaurante **Sushi Wadatsumi** é dirigido pela mesma equipa de cozinha anterior, cuja consistência é digna de admiração. O peixe recém capturado é importado diariamente do Japão.

O **Whey** é o mais recente projeto de Barry Quek, chef originário de Singapura. A sua oferta baseia-se numa cozinha europeia moderna, reinterpretada de modo magistral com influências singapurenses, mas sempre destacando os ingredientes locais de época.

Outros 4 restaurantes, já recomendados no Guia MICHELIN, foram promovidos à categoria de 🌟 na edição de 2022.

O chef Manav Tuli sublima a cozinha de rua indiana no **Chaat**, onde os clientes são convidados a degustar os pratos clássicos de todas as regiões da Índia, assim como pequenos petiscos e sobremesas para os quais vale a pena reservar espaço no final da refeição.

Fazendo jus às raízes venezuelanas do chef Ricardo Chaneton, o **Mono** oferece um menu de degustação que realça ls ingredientes latino-americanos, com sabores audazes e peculiares.

O restaurante **Seventh Son**, famoso pelos seus pratos tradicionais cantoneses, difíceis de encontrar noutros estabelecimentos, elabora receitas ancestrais com um extraordinário saber fazer.

Especializado na cozinha Ningbo, o **Yong Fu** é o primeiro restaurante filial do homónimo de Xangai, que recebeu 🌟. A maior parte da oferta própria do estabelecimento original também está disponível aqui. Mas também são muito apreciados os pratos adaptados aos gostos locais, utilizando ingredientes de proximidade.

Com estes novos estabelecimentos, Hong Kong e Macau contam com um total de 59 restaurantes com 🌟.



## Nova Estrela Verde MICHELIN

Pelo segundo ano, e graças à sua distinção da Estrela Verde MICHELIN, o Guia tem a satisfação de destacar, na seleção de restaurantes de Hong Kong e Macau, estabelecimentos que se situam na vanguarda de uma abordagem mais sustentável da gastronomia. Este ano, também são sublinhados os esforços excepcionais e o destacável compromisso de um novo restaurante. Trata-se do **Amber**, o estabelecimento do chef Richard Ekkebus, com 🌿🌿, que trabalha em estreita colaboração com os produtores para desenvolver alternativas vegetais e biodegradáveis para as embalagens alimentares, bolsas de vácuo e sacos de lixo. Também instalou sistemas de filtragem e engarrafamento da água para eliminar os resíduos plásticos. Ao passo que os desperdícios alimentares são tratados na própria cozinha, através de um sistema de digestão anaeróbica, que desvia mais de 20 por cento do total de resíduos destinados a aterros. Ao nível interno, o restaurante organiza, anualmente, um curso de formação do pessoal focado nas práticas sustentáveis, e leva a cabo as suas “Segundas-feiras Verdes” para conseguir uma maior sensibilização nesta matéria.

Junto com o **Roganic**, em Hong Kong, e o **ITF Educational Restaurant**, em Macau, que, em ambos os casos, mantiveram este ano a sua Estrela Verde MICHELIN, são já 3 os restaurantes que foram premiados pela sua excelência culinária e pelos seus notáveis compromissos ecológicos.

## Seleção Bib Gourmand (🍷)

Recentemente, o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2022 anunciou a sua seleção de 71 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷), que oferecem uma experiência gastronómica com uma boa relação qualidade-preço, por menos do equivalente a quarenta euros. 7 novos restaurantes Bib Gourmand (🍷) estão situados em Hong Kong.

No total, o Guia MICHELIN Hong Kong Macau 2022 inclui 249 restaurantes, dos quais:

### Em Hong Kong:

- 7 restaurantes com 🌿🌿🌿
- 12 restaurantes com 🌿🌿 (2 promoções)
- 52 restaurantes com 🌿 (5 novos e 4 promoções)
- 64 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (5 novos e 2 promoções)
- 15 postos de comida de rua (2 novos)
- 49 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN
- 2 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN 🌿 (1 novo)

### Em Macau:

- 3 restaurantes com 🌿🌿🌿
- 5 restaurantes com 🌿🌿
- 7 restaurantes com 🌿
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 8 postos de comida de rua
- 20 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN (1 novo)
- 1 restaurante Estrela Verde MICHELIN 🌿



### **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](https://twitter.com/MichelinPress)

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