



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de septiembre, 2023

## Tai'rroir y JL Studio reciben tres Estrellas MICHELIN en la selección 2023 de la Guía MICHELIN Taiwán

- La nueva selección incluye un total de 44 restaurantes con Estrella MICHELIN
- 2 restaurantes son promovidos a la categoría de tres Estrellas MICHELIN y otros 3 obtienen dos Estrellas MICHELIN, mientras que 7 más estrenan Estrella
- Dos nuevos establecimientos reciben la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con una gastronomía más sostenible

Michelin anuncia la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Taiwán 2023. La nueva edición, que incluye restaurantes con Estrellas MICHELIN, restaurantes Bib Gourmand y restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN, incluye 321 establecimientos. De ellos, 148 están en Taipei, 64 en Taichung, 56 en Tainan y 53 en Kaohsiung.

Nuestro equipo de inspección ha seleccionado este año nada menos que 44 restaurantes con Estrellas MICHELIN, frente a los 38 del año pasado. Taiwán también puede enorgullecerse del compromiso de sus restauradores con una gastronomía más sostenible: dos nuevos establecimientos han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, con lo que ya son seis los restaurantes reconocidos por sus convicciones medioambientales.

*“El sector de la restauración de Taiwán se ha enfrentado a muchos retos en los últimos doce meses, y no podemos dejar de aplaudir la forma en que su panorama gastronómico ha recuperado el vigor. Esto se debe a la apertura de varios restaurantes nuevos, así como al esfuerzo de algunos chefs ya establecidos para ofrecer una experiencia culinaria más sofisticada. Nuestra selección 2023 es testigo de esta increíble expansión, que ya está dando sus frutos. Tai'rroir y JL Studio, galardonados con tres Estrellas MICHELIN, son excelentes ejemplos de los progresos realizados por Taiwán en el último año”,* declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“A la vez que las distintas ciudades de la selección brillaban por su patrimonio culinario único, nuestros inspectores observaron también un auge del movimiento ‘de la granja a la mesa’. Se constata que los consumidores y los profesionales dan cada vez más importancia al uso de ingredientes de calidad producidos localmente. Esta búsqueda de una cocina más auténtica se refleja en la popularidad de los restaurantes con Estrella Verde MICHELIN, que están allanando el camino hacia una gastronomía más sostenible. Impulsado por jóvenes chefs taiwaneses de talento y por la experiencia de chefs extranjeros afincados en la isla, el panorama culinario local es especialmente dinámico. Es un verdadero activo que contribuye al encanto y la vitalidad de este destino”.*

### **2 restaurantes, uno en Taipei y otro en Taichung, ascienden a la categoría de tres Estrellas MICHELIN**

Por primera vez desde 2018, cuando se realizó la primera selección de la Guía MICHELIN Taiwán, 2 restaurantes se han unido a la familia de tres Estrellas MICHELIN. Se trata de **Tai'rroir**, un local establecido en la capital que ofrece cocina taiwanesa contemporánea, y **JL Studio**. El restaurante de



Taichung sirve cocina singapurense contemporánea de la más alta calidad. Cabe destacar que es la primera vez que restaurantes de cocina taiwanesa y singapurense reciben tres Estrellas MICHELIN, el galardón más prestigioso de la Guía MICHELIN.

**Tairoir** está dirigido por el Chef Kai Ho, que lleva más de dos décadas dando a conocer la cocina taiwanesa y francesa. En el menú que ha ideado adopta un enfoque ingenioso de la gastronomía local, utilizando sobre todo técnicas occidentales. Los sabores típicos taiwaneses se encuentran en sus platos, elaborados con ingredientes locales y de temporada, así como en los postres, que incluyen té y fruta de Taiwán.

**JL Studio** es el restaurante del chef Jimmy Lim. Al crear platos elegantes y perfectamente equilibrados, rinde homenaje a sus raíces de la forma más bella posible. Complejos y sofisticados, sus platos están llenos de sorpresas y harán las delicias de los gourmets. Lim reinterpreta los clásicos de la gastronomía singapurense cuestionando formas y texturas, y con ello sorprende las expectativas de sus comensales.

Gracias a la promoción de Tairoir y JL Studio, que se han unido a Le Palais, Taiwán cuenta ahora con 3 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN.

**En Taipei, 2 restaurantes ascienden a la categoría de dos Estrellas MICHELIN, y otros 5 establecimientos consiguen su primera Estrella**

2 restaurantes galardonados anteriormente con una Estrella MICHELIN han recibido una segunda Estrella MICHELIN este año. Se trata de **Molino de Urdániz**, donde los chefs Govinda y Adrian llevan a los comensales a un poético viaje culinario por los Pirineos y el País Vasco; y **Mudan**. El chef de esta dirección sublima cada ingrediente, ofreciendo tempuras increíblemente delicadas gracias a un rebozado espumado. Tras el ascenso de estos dos establecimientos, Taipei cuenta ya con 6 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN.

**5 nuevos restaurantes galardonados con una primera Estrella MICHELIN elevan a 28 el número de establecimientos con Estrella MICHELIN en Taipei.**

**A Cut**, de nuevo galardonado con una Estrella MICHELIN tras su cambio de dirección, es el lugar ideal para disfrutar de carne de vacuno de calidad excepcional importada de Estados Unidos y Australia. Si no se sabe qué elegir, lo mejor es optar por el plato estrella de la casa, el bistec "A Cut", un entrecot maravillosamente tierno y sazonado con perejil.

**Ad Astra** ofrece un menú degustación estilo omakase de 10 a 14 platos. El chef transmite la filosofía culinaria de Japón en sus precisos platos, que cuentan con los mejores ingredientes asiáticos. El kamameshi, que combina técnicas japonesas y europeas, es realmente extraordinario.

**Ban Bo** es el único restaurante nuevo de Taipei con una Estrella MICHELIN que sirve cocina taiwanesa contemporánea. Su chef reinventa conocidos aperitivos taiwaneses, platos de banquete y otras especialidades para ofrecer una versión gourmet.

**INITA** se inspira en las tradiciones italiana, japonesa y taiwanesa para sorprender a sus comensales. Los platos se elaboran con ingredientes locales, utilizando técnicas italianas y realizándolos con un toque japonés.

**ZEA** está dirigido por el chef y propietario argentino Joaquín Elizondo Hourbeigt. Su menú degustación de 12 platos es un homenaje a su herencia cultural y culinaria. Este homenaje revela la pasión y el



dinamismo que caracterizan a la cocina latinoamericana, combinados con la delicadeza de la alta cocina.

En Taipei, 11 restaurantes también se han unido a la lista de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN: **Cheng Jia**, **Chinese Cuisine** y **Hosu** (cocina taiwanesa o taiwanesa contemporánea), **16 by Flo**, **Cha Cha Thé Cuisine**, **Clover**, **le beaujour** y **Sens** (cocina francesa contemporánea), **LA Vie by thomas bühner** (cocina innovadora), **Sushi Touryuumon** (sushi) y **Xiang Se** (cocina europea contemporánea).

Taipei alberga 148 de los restaurantes seleccionados, incluidos 35 establecimientos con Estrella MICHELIN, 45 Bib Gourmand y 68 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN.

### **1 nuevo restaurante con Estrella MICHELIN brilla en Taichung**

La promoción de **JL Studio** ha dado a Taichung su primer restaurante con tres Estrellas MICHELIN. La ciudad también cuenta con 5 restaurantes con Estrella MICHELIN, entre ellos **La Maison de Win**, que debuta en la selección. Formados tanto en cocina china como europea, los dos chefs al frente de La Maison Win ofrecen un menú degustación basado en las tradiciones taiwanesa, cantonesa y hakka y con técnicas y aderezos de influencia europea.

**Fleur de Sel**, **Forchetta**, **Oretachi No Nikuya** y **Sur-**, ya galardonados con una Estrella MICHELIN el año pasado, conservan sus distinciones.

A los 6 restaurantes con estrella MICHELIN de Taichung se suman 4 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN: **FReNCHIE FReNCHIE** (cocina francesa contemporánea), **Le Plein** (cocina innovadora), **Rong Cuisine** (cocina asiática) y **Tu Pang** (cocina europea contemporánea).

Taichung cuenta con un total de 64 establecimientos, entre ellos 6 restaurantes con Estrellas MICHELIN, 31 Bib Gourmand y 27 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN.

### **En Kaohsiung, 1 restaurante asciende a dos Estrellas MICHELIN y otro recibe su primera Estrella**

La ciudad de Kaohsiung, que se incorporó a la selección taiwanesa el año pasado, también ha tenido su lote de sorpresas agradables. La promoción de **Liberté** le ha otorgado su primer restaurante con dos Estrellas MICHELIN. Como su nombre indica, su joven equipo se libera de los códigos para reinventar la gastronomía francesa con productos y técnicas típicas de Japón. De apariencia sencilla, el menú degustación ha seducido a nuestros inspectores por sus sabores equilibrados y sus contrastes armoniosos.

**Haili**, con su menú fijo elaborado con ingredientes locales y japoneses y con cocina japonesa y francesa, fue galardonado con una Estrella MICHELIN, uniéndose a **Sho**, que conservó esta distinción por segundo año consecutivo.

### **3 nuevos restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN en Tainan, 6 en Kaohsiung**

En Tainan, 3 restaurantes se han unido a la categoría de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN. Se trata de **Eastern Castle Noodles** (platos pequeños), **Plum Chang** (cocina taiwanesa) y **The Temple-front Eatery** (cocina taiwanesa), elevando a 20 el número de direcciones seleccionadas en esta categoría en Tainan.



La cercana Kaohsiung cuenta ya con 23 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN, gracias a los 6 restaurantes seleccionados este año: **Kuca Seafood** (pescado y marisco), **MU**, **Temperature Studio** y **FRONT HOUSE** (tres restaurantes de cocina innovadora), **Papillon** (cocina francesa contemporánea) y **Xiantaosu** (cocina vegetariana).

En total, Tainan cuenta con 56 establecimientos para elegir, incluidos 36 Bib Gourmand y 20 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN. Kaohsiung sumó 53 restaurantes, entre ellos 3 con estrella MICHELIN, 27 Bib Gourmand y 23 establecimientos recomendados por la Guía MICHELIN.

### **Dos nuevas Estrellas Verdes MICHELIN**

La Estrella Verde MICHELIN reconoce a los restaurantes de la selección que lideran el camino hacia una gastronomía más respetuosa con el medio ambiente, ofreciendo experiencias que combinan la excelencia culinaria con el compromiso con la sostenibilidad.

Los restaurantes recientemente galardonados con esta distinción son **Hosu**, en la ciudad de Taipei, y **Thomas Chien**, en Kaohsiung. Ambos son restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN.

**Hosu** ofrece cocina taiwanesa contemporánea. Su menú, basado en la naturaleza, se organiza en torno a cuatro temas: montaña, mar, río y campo. Llama la atención sobre diversas cuestiones medioambientales, como el agotamiento de los recursos, la contaminación y la sostenibilidad. Además de compostar los residuos, que se reutilizan como abono natural en varias granjas, el restaurante participa activamente en el movimiento eco-chef y organiza actos educativos en las escuelas.

Además de dominar las técnicas clásicas de la cocina francesa y de poseer una gran perspicacia culinaria, el chef y propietario **Thomas Chien** pone mucho cuidado en limitar la huella de carbono de los productos que cocina. Cuando cenan en su restaurante, los gourmets apoyan a los pescadores locales y a los pequeños productores, ya que el chef da prioridad a los ingredientes de Kaohsiung y sus alrededores.

Estos dos restaurantes se unen a **EMBERS**, **Little Tree Food** (Da'an Road), **Mountain and Sea House** y **Yangming Spring** (Shilin), que ya han sido galardonados con sendas Estrellas Verdes MICHELIN en Taiwán, con lo que el número total de restaurantes en la selección de 2023 con esta distinción asciende a seis.

### **Tres premios especiales MICHELIN**

Además de recomendar restaurantes de calidad, la Guía MICHELIN también pretende honrar a los profesionales con talento que contribuyen a ofrecer a los comensales una experiencia gastronómica excepcional. Con la concesión de estos premios, la Guía MICHELIN pone de relieve la diversidad de profesiones y competencias que conforman la riqueza del sector de la restauración.

### **Premio MICHELIN al Servicio**

El Premio MICHELIN al Servicio está concebido para destacar y alentar a los profesionales con talento y experiencia que aportan un valor añadido real a la experiencia del cliente. La ganadora de este año es **Viota Ho**, que trabaja en el restaurante **Tairroir**, que acaba de recibir tres Estrellas MICHELIN.

Viota, que cuenta con más de diez años de experiencia en el sector de la restauración, dirige un equipo formado principalmente por mujeres que destacan no sólo por su servicio atento y amable, sino también



por su entusiasmo y profesionalidad. Cada miembro del equipo transmite maravillosamente las intenciones y la pasión del chef, ofreciendo descripciones de cada plato tan precisas como concisas. Gracias al impecable servicio ofrecido en Tairroir, los comensales están invitados a disfrutar de una increíble experiencia gastronómica mientras descubren la cocina taiwanesa.

### **Premio MICHELIN para sumilleres**

El Premio MICHELIN de Sumillería reconoce las habilidades, los conocimientos y la pasión de los sumilleres con talento del sector de la restauración. El ganador de este premio es **Kevin Lu**, que forma parte del equipo del restaurante **logy**, con dos estrellas MICHELIN.

Con más de una década de experiencia, Kevin ha ganado varios concursos de sumillería a lo largo de los años. Aprovecha sus amplios conocimientos para crear maridajes perfectos que realzan los sabores de los platos, haciendo malabarismos con el vino y el sake.

### **Premio MICHELIN al Joven Chef**

El Premio MICHELIN para Jóvenes Chefs honra a un joven chef que haya impresionado a nuestros inspectores por su formidable talento y potencial. El ganador de este año es **Steven Su**, chef del restaurante **Ban Bo**, recientemente galardonado con una Estrella MICHELIN. Steven sólo tiene 34 años y ya ha pasado más de 10 en las cocinas de restaurantes con Estrellas MICHELIN. Él y su socio decidieron abrir Ban Bo para mostrar al mundo la belleza de Taiwán.

### **La Guía MICHELIN Taiwán 2023 de un vistazo:**

- Total de establecimientos: 321 (57 nuevos)
- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes con 🌟🌟
- 35 restaurantes con 🌟 (7 nuevos)
- 6 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🌿 (2 nuevos)
- 139 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (26 nuevos)
- 138 restaurantes recomendados por la calidad de su cocina (24 nuevos)



### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

## DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)



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

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)  
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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