



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 6 de setembro do 2023

Tairroir e JL Studio recebem três Estrelas MICHELIN na seleção de 2023 do Guia MICHELIN Taiwan

- Nova seleção inclui um total de 44 restaurantes com Estrela MICHELIN
- 2 restaurantes promovidos à categoria de três Estrelas MICHELIN, e outros 3 obtêm duas Estrelas MICHELIN, enquanto que mais 7 estreiam a Estrela
- Dois novos estabelecimentos recebem a Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com uma gastronomia mais sustentável

A Michelin anuncia a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Taiwan 2023. A nova edição, que inclui restaurantes com Estrelas MICHELIN, restaurantes Bib Gourmand e restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, inclui 321 estabelecimentos. Desses, 148 estão em Taipei, 64 em Taichung, 56 em Tainan e 53 em Kaohsiung.

A nossa equipa de inspeção selecionou este ano nada menos do que 44 restaurantes com Estrelas MICHELIN, face os 38 do ano passado. Taiwan também pode orgulhar-se do compromisso dos seus empresários da restauração para com uma gastronomia mais sustentável: dois novos estabelecimentos foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, sendo já seis os restaurantes reconhecidos pelas suas convicções ambientais.

“O sector da restauração de Taiwan enfrentou muitos desafios nos últimos doze meses, e não podemos deixar de aplaudir a forma como o seu panorama gastronómico recuperou o vigor. Tal deve-se à abertura de vários restaurantes novos, assim como ao esforço de alguns chefs já estabelecidos, para oferecer uma experiência culinária mais sofisticada. A nossa seleção de 2023 é testemunha desta incrível expansão, que já está a dar os seus frutos. O Tairroir e o JL Studio, galardoados com três Estrelas MICHELIN, são excelentes exemplos dos progressos realizados por Taiwan no último ano”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *“Ao mesmo tempo que as várias cidades da seleção brilhavam pelo seu património culinário único, os nossos inspetores observaram, também, um auge do movimento ‘da quinta para a mesa’. Constata-se que os consumidores e os profissionais dão cada vez mais importância ao uso de ingredientes de qualidade produzidos localmente. Esta busca por uma cozinha mais autêntica reflete-se na popularidade dos restaurantes com Estrela Verde MICHELIN, que estão a abrir o caminho rumo a uma gastronomia mais sustentável. Impulsionado por jovens chefs taiwaneses de talento, e pela experiência de chefs estrangeiros radicados na ilha, o panorama culinário local é especialmente dinâmico. É um verdadeiro ativo que contribui para o encanto e para a vitalidade deste destino”.*

2 restaurantes, um em Taipei, outro em Taichung, ascendem à categoria de três Estrelas MICHELIN

Pela primeira vez, desde 2018, quando foi realizada a primeira seleção do Guia MICHELIN Taiwan, 2 restaurantes juntaram-se à família de três Estrelas MICHELIN. Trata-se do **Tairroir**, um local estabelecido na capital, que oferece cozinha taiwanesa contemporânea, e o **JL Studio**. O restaurante



de Taichung serve cozinha singapurense contemporânea da mais alta qualidade. Cabe destacar que é a primeira vez que restaurantes de cozinha taiwanesa e singapurense recebem três Estrelas MICHELIN, o galardão mais prestigiado do Guia MICHELIN.

O **Tairroir** é dirigido pelo Chef Kai Ho, que há mais de duas décadas dá a conhecer a cozinha taiwanesa e francesa. No menu que idealizou adota uma abordagem engenhosa da gastronomia local, utilizando, sobretudo, técnicas ocidentais. Nos seus pratos encontram-se os sabores típicos taiwaneses, elaborados com ingredientes locais e da época, assim como nas sobremesas, que incluem chá e fruta de Taiwan.

O **JL Studio** é o restaurante do chef Jimmy Lim. Ao criar pratos elegantes e perfeitamente equilibrados, presta homenagem às suas raízes da forma mais bela possível. Complexos e sofisticados, os seus pratos estão repletos de surpresas, e farão as delícias dos gourmets. Lim reinterpreta os clássicos da gastronomia singapurense questionando formas e texturas, y com isso supera as expectativas dos seus comensais.

Gracias à promoção do Tairroir e do JL Studio, que se juntarão ao Le Palais, Taiw|an conta, agora, com 3 restaurantes com três Estrelas MICHELIN.

Em Taipei, 2 restaurantes ascendem à categoria de duas Estrelas MICHELIN, e outros 5 estabelecimentos obtêm a sua primeira Estrela

2 restaurantes anteriormente galardoados com uma Estrela MICHELIN receberam este ano uma segunda Estrela MICHELIN. Trata-se do **Molino de Urdániz**, onde os chefs Govinda e Adrian levam os comensais por uma poética viagem culinária pelos Pirenéus e pelo País Basco; e do **Mudan**. O chef deste destino sublima cada ingrediente, oferecendo tempuras incrivelmente delicadas, graças a um polme espumado. Após a promoção destes dois estabelecimentos, Taipei conta já com 6 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN.

5 novos restaurantes galardoados com uma primeira Estrela MICHELIN elevam para 28 o número de estabelecimentos com Estrela MICHELIN em Taipei

O **A Cut**, de novo galardoado com uma Estrela MICHELIN, após a sua mudança de gestão, é o lugar ideal para desfrutar de carne de vaca de qualidade excepcional, importada dos EUA e da Austrália. Se não se souber o que escolher, o melhor é optar pelo prato estrela da casa, o bife “A Cut”, um entrecôte maravilhosamente tenro e maturado com salsa.

O **Ad Astra** oferece um menu de degustação do estilo omakase, de 10 a 14 pratos. O chef transmite a filosofia culinária do Japão nos seus pratos precisos, que contam com os melhores ingredientes asiáticos. O kamameshi, que combina técnicas japonesas e europeias, é realmente extraordinário.

O **Ban Bo** é o único novo restaurante de Taipei com uma Estrela MICHELIN que serve cozinha taiwanesa contemporânea. O seu chef reinventa conhecidos aperitivos taiwaneses, pratos de banquete e outras especialidades, para oferecer uma versão gourmet.

O **INITA** inspira-se nas tradições italiana, japonesa e taiwanesa para surpreender os seus comensais. Os pratos são elaborados com ingredientes locais, utilizando técnicas italianas e sendo realçados com um toque japonês.



O **ZEA** é dirigido pelo chef e proprietário argentino Joaquín Elizondo Hourbeigt. O seu menu de degustação de 12 pratos é uma homenagem à sua herança cultural e culinária. Esta homenagem revela a paixão e o dinamismo que caracterizam a cozinha latino-americana, combinados com a delicadeza da alta cozinha.

Em Taipei, 11 restaurantes também se juntaram à lista de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN: **Cheng Jia**, **Chinese Cuisine** y **Hosu** (cozinha taiwanesa, ou taiwanesa contemporânea), **16 by Flo**, **Cha Cha Thé Cuisine**, **Clover**, **le beaujour** y **Sens** (cozinha francesa contemporânea), **LA Vie by thomas bühner** (cozinha inovadora), **Sushi Touryuumon** (sushi) e **Xiang Se** (cozinha europeia contemporânea).

Taipei alberga 148 dos restaurantes selecionados, incluindo 35 estabelecimentos com Estrela MICHELIN, 45 Bib Gourmand e 68 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN.

1 novo restaurante com Estrela MICHELIN brilha em Taichung

A promoção do **JL Studio** dá a Taichung o seu primeiro restaurante com três Estrelas MICHELIN. A cidade também conta com 5 restaurantes com Estrela MICHELIN, entre eles o **La Maison de Win**, que faz a sua estreia na seleção. Formados tanto em cozinha chinesa como europeia, os dois chefs que estão à frente do La Maison Win oferecem um menu de degustação baseado nas tradições taiwanesa, cantonesa e hakka, e com técnicas e adereços de influência europeia.

Fleur de Sel, **Forchetta**, **Oretachi No Nikuya** e **Sur-**, já galardoados com uma Estrela MICHELIN no ano passado, mantêm as suas distinções.

Aos 6 restaurantes com Estrela MICHELIN de Taichung somam-se 4 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN: **FRenCHIE FRenCHIE** (cozinha francesa contemporânea), **Le Plein** (cozinha inovadora), **Rong Cuisine** (cozinha asiática) e **Tu Pang** (cozinha europeia contemporânea).

Taichung conta com um total de 64 estabelecimentos, entre eles 6 restaurantes com Estrelas MICHELIN, 31 Bib Gourmand e 27 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN.

Em Kaohsiung, 1 restaurante ascende a duas Estrelas MICHELIN, e outro recebe a sua primeira Estrela

A cidade de Kaohsiung, que foi incorporada na seleção taiwanesa no ano passado, também teve o seu lote de surpresas agradáveis. A promoção do **Liberté** atribuiu-lhe o seu primeiro restaurante com duas Estrelas MICHELIN. Como o seu nome indica, a sua jovem equipa liberta-se dos códigos para reinventar a gastronomia francesa com produtos e técnicas típicas do Japão. De aparência simples, o menu de degustação seduziu os nossos inspetores pelos seus sabores equilibrados, e pelos seus contrastes harmoniosos.

O **Haili**, com o seu menu fixo, elaborado com ingredientes locais e japoneses, e com cozinha japonesa e francesa, foi galardoado com uma Estrela MICHELIN, juntando-se ao **Sho**, que manteve esta distinção pelo segundo ano consecutivo.

3 novos restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN em Tainan, 6 em Kaohsiung

Em Tainan, 3 restaurantes juntaram-se à categoria de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN. Trata-se do **Eastern Castle Noodles** (pratos pequenos), do **Plum Chang** (cozinha



taiwanesa) e do **The Temple-front Eatery** (cozinha taiwanesa), elevando para 20 o número de destinos selecionados nesta categoria em Tainan.

A próxima Kaohsiung conta já com 23 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, graças aos 6 restaurantes selecionados este ano: **Kuca Seafood** (peixe e marisco), **MU**, **Temperature Studio** e **FRONT HOUSE** (três restaurantes de cozinha inovadora), **Papillon** (cozinha francesa contemporânea) e **Xiantaosu** (cozinha vegetariana).

No total, Tainan conta com 56 estabelecimentos por onde escolher, incluindo 36 Bib Gourmand e 20 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN. Kaohsiung somou 53 restaurantes, entre eles 3 com estrela MICHELIN, 27 Bib Gourmand e 23 estabelecimentos recomendados pelo Guia MICHELIN.

Duas novas Estrelas Verdes MICHELIN

A Estrela Verde MICHELIN reconhece os restaurantes da seleção que abrem caminho rumo a uma gastronomia mais respeitadora do meio ambiente, oferecendo experiências que combinam a excelência culinária com o compromisso com a sustentabilidade.

Os restaurantes recentemente galardoados com esta distinção são o **Hosu**, na cidade de Taipei, e o **Thomas Chien**, em Kaohsiung. Ambos são restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN.

O **Hosu** oferece cozinha taiwanesa contemporânea. O seu menu, baseado na natureza, é organizado em torno de quatro temas: serra, mar, rio e campo. Chama a atenção para diversas questões ambientais, como o esgotamento dos recursos, a contaminação e a sustentabilidade. Além de compostar os resíduos, que são reutilizados como adubo natural em várias quintas, o restaurante participa ativamente no movimento eco-chef, e organiza ações educativas nas escolas.

Além de dominar as técnicas clássicas da cozinha francesa, e de possuir uma grande perspicácia culinária, o chef e proprietário **Thomas Chien** tem muito cuidado em limitar a pegada de carbono dos produtos que cozinha. Quando jantam no seu restaurante, os gourmets apoiam os pescadores locais e os pequenos produtores, já que o chef dá prioridade aos ingredientes de Kaohsiung e seus arredores.

Estos dois restaurantes juntam-se ao **EMBERS**, ao **Little Tree Food** (Da'an Road), ao **Mountain and Sea House** e ao **Yangming Spring** (Shilin), que já foram galardoados com Estrelas Verdes MICHELIN em Taiwan, com o número total de restaurantes com esta distinção, na seleção de 2023, a ascender a seis.

Três prémios especiais MICHELIN

Além de recomendar restaurantes de qualidade, o Guia MICHELIN também pretende honrar os profissionais com talento, que contribuem para oferecer aos comensais uma experiência gastronómica excepcional. Com a atribuição destes prémios, o Guia MICHELIN dá destaque à diversidade de profissões e competências que compõem a riqueza do sector da restauração.

Prémio MICHELIN para o Serviço

O Prémio MICHELIN para o Serviço foi concebido para destacar e encorajar os profissionais com talento e experiência, que aportam um valor acrescentado real à experiência do cliente. A vencedora deste ano é **Viota Ho**, que trabalha no restaurante **Tairroir**, o qual acaba de receber três Estrelas MICHELIN.



Viota, que conta com mais de dez anos de experiência no sector da restauração, dirige uma equipa formada, principalmente, por mulheres, que se destacam não só pelo seu serviço atento e amável, mas, também, pelo seu entusiasmo e profissionalismo. Cada membro da equipa transmite maravilhosamente as intenções e a paixão do chef, oferecendo descrições de cada prato tão precisas quanto concisas. Graças ao impecável serviço oferecido no Tairroir, os comensais são convidados a desfrutar de uma incrível experiência gastronómica enquanto descobrem a cozinha taiwanesa.

Prémio MICHELIN para sommeliers

O Prémio MICHELIN de Sommellerie reconhece as competências, os conhecimentos e a paixão dos sommeliers com talento do sector da restauração. O vencedor deste premio é **Kevin Lu**, que faz parte da equipa do restaurante **logy**, com duas estrelas MICHELIN.

Com mais de uma década de experiência, Kevin venceu vários concursos de sommellerie ao longo dos anos. Aproveita os seus vastos conhecimentos para criar combinações perfeitas, que realçam os sabores dos pratos, fazendo malabarismos com o vinho e com o sake.

Prémio MICHELIN para o Jovem Chef

O Prémio MICHELIN para Jovens Chefs honra um jovem chef que tenha impressionado os nossos inspetores pelo seu formidável talento e potencial. O vencedor deste ano é **Steven Su**, chef do restaurante **Ban Bo**, recentemente galardoado com uma Estrela MICHELIN. Steven tem apenas 34 anos, e passou mais de 10 nas cozinhas de restaurantes com Estrelas MICHELIN. Com o seu sócio, decidiram abrir o Ban Bo para mostrar ao mundo a beleza de Taiwan.

Guia MICHELIN Taiwan 2023 num relance:

- Total de estabelecimentos: 321 (57 novos)
- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes com 🌟🌟
- 35 restaurantes com 🌟 (7 novos)
- 6 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN 🌿 (2 novos)
- 139 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (26 novos)
- 138 restaurantes recomendados pela qualidade da sua cozinha (24 novos)



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos em que está presente. Escapate 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 de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)  [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)  [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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