



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 30 de septiembre, 2024

10 restaurantes -incluido el primer establecimiento de helados de la historia- reciben una nueva Estrella MICHELIN en la Guía MICHELIN Taiwán 2024

- MINIMAL, en Taichung, es el primer establecimiento de helados galardonado con una Estrella MICHELIN en todo el mundo
- 49 restaurantes brillan con una, dos y tres Estrellas MICHELIN
- Un total de 343 establecimientos forman parte de la selección de este año

Michelin presenta la selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Taiwán 2024. La edición 2024 de la Guía MICHELIN de Taiwán, que incluye los restaurantes con Estrella, los Bib Gourmand y los seleccionados, cuenta con 343 establecimientos, lo que supone un aumento constante en comparación con los 321 establecimientos recomendados en 2023. La selección incluye 157 establecimientos en Taipei, 66 en Taichung, 59 en Tainan y 61 en Kaohsiung.

La selección de este año incluye un total de 49 restaurantes con una, dos y tres Estrellas MICHELIN, de los cuales 10 han sido galardonados por primera vez con una Estrella MICHELIN, lo que supone un aumento con respecto a los 44 restaurantes de 2023. Seis restaurantes también conservan la Estrella Verde MICHELIN por sus compromisos ecológicos sobresalientes e inspiradores.

"Taiwán es una isla preciosa que cuenta con una gran variedad de ingredientes y chefs de talento. Nuestra selección para 2024 incluye más de cincuenta tipos de cocina de todo el mundo, lo que pone de relieve la rica diversidad y madurez del panorama culinario taiwanés. La selección de este año refleja la notable capacidad de Taiwán para honrar las raíces culinarias tradicionales al tiempo que abraza las nuevas tendencias, mostrando una armoniosa mezcla de innovación y patrimonio sin limitaciones", afirma Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

"Nuestros inspectores han observado que el sector de la restauración en Taiwán está floreciendo, con multitud de nuevas y emocionantes aperturas, de las que no se limitan a modelos de negocio a pequeña escala como antes; y la alta cocina no sólo se aplica a la cocina de estilo occidental, sino que también se aprecia claramente en la cocina contemporánea taiwanesa o asiática. Nuestros inspectores quedaron realmente asombrados por el talento de los chefs y las notables técnicas, creatividad y personalidad que presentaron a través de sus creaciones gastronómicas".

10 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

De los 10 restaurantes recién galardonados con una Estrella MICHELIN, tres son ascendidos del año pasado, mientras que siete se incorporan por primera vez a la Guía, directamente con una Estrella MICHELIN.

Por primera vez desde el lanzamiento de la Guía MICHELIN en Taiwán, un establecimiento Bib Gourmand es galardonado con una Estrella MICHELIN, y se trata de **MINIMAL** en Taichung, que



además se convierte en el primer establecimiento de helados en recibir una Estrella MICHELIN a nivel mundial. El restaurante de postres hermano del galardonado Sur-, en Taichung, causa sensación visual y gustativa con su compleja estratificación de sabores y texturas. El menú de siete platos cambia cada temporada; los helados, como el gelato y el granizado, se presentan artísticamente para articular un tema.

Otro restaurante de Taichung, **L'Atelier par Yao**, también ha sido galardonado con una Estrella MICHELIN. El establecimiento está dirigido por un joven chef que se formó en Francia y destaca por su cocina francesa moderna con un toque asiático. Los inspectores recomiendan encarecidamente probar su vieira a la parrilla con salsa de kombu, guisantes y perejil, una deliciosa mezcla de texturas.

El último restaurante ascendido a una Estrella MICHELIN es **Sens**, en Taipei. Sólo abre para cenar con un único menú degustación que cambia según la temporada (aunque el siempre popular paté en croûte sigue siendo un fijo). Las salsas del chef son insuperables y utiliza hierbas frescas con gran eficacia.

De los 7 nuevos restaurantes que se han incorporado este año por primera vez a la Guía MICHELIN y que han obtenido directamente la distinción de una Estrella MICHELIN, uno se encuentra en Taichung (**Yuen Ji**), dirigido por el chef Lin, que rememora el patrimonio gastronómico y la cultura de Taiwán, añadiendo un toque sofisticado a los platos favoritos de la familia; y un restaurante en Kaohsiung (**GEN**), con una brigada de cocineros de Macao y Hong Kong que elabora tres menús, con mariscos secos gourmet como el nido de marisco y el abalón, y actualiza los platos cantoneses favoritos de los años 80 con nuevos toques.

Los otros 5 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN están en Taipei:

A, que debe su nombre a la inicial del chef Alain Huang, promete una experiencia gastronómica de primera en un espacio privado de lujo. Presenta platos de origen francés pero influenciados por la cocina asiática y creados para subvertir las ideas preconcebidas.

Circum-, cuyo nombre proviene del latín "circum", relacionado con "círculo", es un símbolo de totalidad y unidad en la cultura china. El joven equipo de cocina sigue los pasos de los emigrantes chinos a lo largo de la historia, explorando cómo su cultura alimentaria cambia con el tiempo y los territorios. Inspirándose en recetas clásicas, recuerdos de infancia y anécdotas recogidas en el extranjero, ofrecen una atractiva experiencia gastronómica basada en la literatura, la narrativa y una sólida técnica francesa.

Eika - Escondido en un mercado, este lugar no es fácil de encontrar, pero la decoración japonesa, el ambiente zen y el inteligente uso de encurtidos taiwaneses y siropes fermentados en platos japoneses creativos hacen que merezca la pena el esfuerzo. Sólo hay un menú degustación; la mayoría de los ingredientes se traen diariamente de Japón para garantizar su frescura.

Con una fachada japonesa y un comedor de inspiración nórdica, **NOBUO** busca romper fronteras. Nacido en Taiwán y criado en Japón, el chef abrió su restaurante homónimo para defender la cocina japonesa-francesa con productos taiwaneses.

Wok by O'BOND destaca por deconstruir los sabores de la cocina taiwanesa y asiática y reimaginarlos de forma asombrosa con técnicas francesas modernas.

Junto con los restaurantes que conservaron una Estrella MICHELIN el año pasado, ahora hay 41 establecimientos que ostentan este galardón (30 en Taipéi, 8 en Taichung y 3 en Kaohsiung). En los niveles dos y tres Estrellas MICHELIN, todos los restaurantes galardonados en 2023 conservaron su



estatus en la selección de 2024, a saber, 5 restaurantes dos Estrellas MICHELIN en Taipei - **L'Atelier de Joël Robuchon, logy, Molino de Urdániz, Mudan y RAW**; y 3 restaurantes tres Estrellas MICHELIN que conservaron sus galardones - **JL Studio** en Taichung; **Le Palais y Tairroir**, ambos en Taipei.

35 restaurantes recién recomendados por su cocina de calidad

Además de los restaurantes con Estrella y los establecimientos Bib Gourmand, que se dieron a conocer la semana pasada, los inspectores de la Guía MICHELIN también recomiendan muchos restaurantes cuya cocina de calidad les sedujo. Este año, no menos de 168 restaurantes, entre ellos 35 nuevos -13 en Taipei, 8 en Taichung, 7 en Tainan y 7 en Kaohsiung-, son por tanto recomendados y pueden encontrarse en la categoría "Seleccionados".

Las nuevas incorporaciones a la selección presentan una amplia variedad de estilos culinarios, incluida la cocina taiwanesa, como **3927**, y **Taiwan Rice Dining Hall**, en Taipei; **Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant**, y **huist**, en Taichung; o **A Fung's Harmony Cuisine, Paul's Canteen y Three Meals**, en Kaohsiung.

También son muy populares los pequeños restaurantes locales, como **Zai Lai**, en Taichung; **A Hai Taiwanese Oden, Shun Te Beef Soup y Wenpapa Goose**, en Tainan; o **Three Wheels**, en Kaohsiung.

En Tainan también hay un nuevo restaurante de cocina vegetariana: **Mao Su**.

La Estrella Verde MICHELIN sigue destacando el compromiso sostenible de 6 restaurantes

Dentro de la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN, la Estrella Verde MICHELIN destaca los establecimientos a la vanguardia de la industria por sus prácticas sostenibles y experiencias gastronómicas que combinan la excelencia culinaria con destacados compromisos ecológicos.

En Taiwán, la preocupación por ser más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente es algo cotidiano, lo que anima enormemente a los restauradores, chefs y personal a poner en práctica métodos que tengan un impacto positivo en el medio ambiente.

Estos 6 restaurantes galardonados con la Estrella Verde de MICHELIN siguen actuando como ejemplo para animar a los establecimientos a adoptar un enfoque respetuoso con el medio ambiente: **EMBERS, Hosu, Little Tree Food (Da'an Road), Mountain and Sea House, Yangming Spring (Shilin)** en Taipei; y **Thomas Chien** en Kaohsiung.

Tres premios especiales de la Guía MICHELIN

Además de recomendar restaurantes de calidad, la Guía MICHELIN también pretende destacar el talento de las personas que contribuyen a mejorar la experiencia gastronómica. Al hacerlo, también reconoce la diversidad de trabajos y conocimientos técnicos que intervienen en la industria de la restauración.

Premio MICHELIN al Servicio

El Premio MICHELIN 2024 al Servicio, presentado por The Glenlivet, tiene por objeto destacar y alentar a los profesionales cualificados y con talento que contribuyen de forma espectacular a la experiencia



del cliente. Este premio es para **Yun-Shan HSU**, del restaurante **Ban Bo**, de Taipei, galardonado con una Estrella MICHELIN.

Con casi 10 años de experiencia en el sector de la restauración, Hsu interactúa con los comensales con un estilo impecable, cálido y atento. Es una mujer amable, apasionada y segura de sí misma, y su compromiso y servicio hacen que la experiencia gastronómica sea memorable y agradable.

Premio MICHELIN al Sumiller

El Premio MICHELIN al Sumiller de la Guía MICHELIN 2024 reconoce las habilidades, los conocimientos y la pasión de los sumilleres con talento del sector. Este año, el Premio al Sumiller recae en **Yoyo TSENG**, del restaurante **Yuen Ji**, de Taichung, recientemente galardonado con una Estrella MICHELIN, siendo la primera mujer que recibe el Premio al Sumiller en Taiwán.

Tras haber trabajado varios años como sumiller en L'Atelier de Joel Robuchon Taipei y en el restaurante cantonés, la experiencia le ayudó a consolidar sus amplios conocimientos sobre vinos y su servicio profesional. Aprovechando sus conocimientos y experiencia, destaca en la creación de maridajes intrigantes, realizando los sabores de los platos tradicionales taiwaneses.

Premio MICHELIN al Joven Chef

El Premio MICHELIN al Joven Chef de la Guía MICHELIN 2024, presentado por Mia C'bon, reconoce a los jóvenes chef que trabajan en un restaurante de la selección y cuyo excepcional talento y gran potencial han impresionado a los inspectores. El premio de este año se concede a **Tim, Ting-Yu CHEN**, del restaurante recientemente seleccionado, **huist**, en Taichung.

Tim se graduó en la escuela culinaria local y perfeccionó sus habilidades en Australia. No hay ningún truco en sus platos, pero se percibe claramente su inteligente creatividad y sus sólidas habilidades para dar a conocer la escena culinaria taiwanesa y elevar su refinada imagen.

La selección completa de la Guía MICHELIN Taiwán 2024 se adjunta a este comunicado de prensa.

Los restaurantes se unen a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que presenta los lugares más singulares y emocionantes para alojarse en Taiwán y en todo el mundo. Cada hotel de la selección ha sido elegido por expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad -con opciones para todos los presupuestos- y cada hotel puede reservarse directamente a través de la web y la app de la Guía MICHELIN.

Visite el sitio web oficial de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación móvil de la Guía MICHELIN (iOS y Android) para descubrir todos los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.

Descargue la aplicación de la Guía MICHELIN





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 está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[!\[\]\(0fb13ad0bfa3d86868cdd3883e5665b3_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(0f2e4c692d3a707bde52a963c276fa9a_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(93aabb501be8babeace52d4ad55bd6b6_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(0ecd41724c1ab04f6ebcb2ec490d7eff_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(ab68903fc9758c1427de8243f7813b4e_img.jpg\) @Michelin](#)

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