



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 30 de setembro de 2024

## 10 restaurantes – incluindo o primeiro estabelecimento de gelados da história – recebem uma nova Estrela MICHELIN no Guia MICHELIN Taiwan 2024

- MINIMAL, em Taichung, é o primeiro estabelecimento de gelados em todo o mundo galardoado com uma Estrela MICHELIN
- 49 restaurantes brilham com uma, duas e três Estrelas MICHELIN
- 343 estabelecimentos formam a seleção deste ano

A Michelin apresenta a seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Taiwan 2024.

A edição de 2024 do Guia MICHELIN de Taiwan, que inclui os restaurantes com Estrela, os Bib Gourmand e os selecionados, conta com 343 estabelecimentos, o que representa um aumento por comparação com os 321 estabelecimentos recomendados em 2023. A seleção inclui 157 estabelecimentos em Taipei, 66 em Taichung, 59 em Tainan e 61 em Kaohsiung.

A seleção deste ano inclui um total de 49 restaurantes com uma, duas e três Estrelas MICHELIN, dos quais 10 foram galardoados pela primeira vez com uma Estrela MICHELIN, o que representa um aumento face aos 44 restaurantes de 2023. Seis restaurantes também conservam a Estrela Verde MICHELIN, pelos seus compromissos ecológicos destacados e inspiradores.

*"Taiwan é uma ilha preciosa, que conta com uma grande variedade de ingredientes e de chefs talentosos. A nossa seleção para 2024 inclui mais de cinquenta tipos de cozinha de todo o mundo, o que destaca a rica diversidade e a maturidade do panorama culinário de Taiwan. A seleção deste ano reflete a notável capacidade de Taiwan para honrar as raízes culinárias tradicionais, ao mesmo tempo que abraça as novas tendências, exibindo uma harmoniosa combinação de inovação e património, sem limitações", afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.*

*"Os nossos inspetores observaram que o sector da restauração em Taiwan está a florescer, com uma multitude de novas e emocionantes inaugurações, das que não se limitam a modelos de negócio de pequena escala, como antes; e a alta cozinha não só se aplica à cozinha de estilo ocidental, como também é claramente apreciada na cozinha contemporânea de Taiwan ou asiática. Os nossos inspetores ficaram realmente impressionados com o talento dos chefs e com as técnicas, a criatividade e a personalidade notáveis que apresentaram através das suas criações gastronómicas".*

### 10 novos restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN

Dos 10 restaurantes recém-galardoados com uma Estrela MICHELIN, três foram promovidos do ano passado, e sete são incorporados pela primeira vez no Guia, diretamente com uma Estrela MICHELIN.

Pela primeira vez desde o lançamento do Guia MICHELIN em Taiwan, um estabelecimento Bib Gourmand é galardoado com uma Estrela MICHELIN, e trata-se do **MINIMAL**, em Taichung, que, para mais, torna-se no primeiro estabelecimento de gelados, a nível mundial, a receber uma Estrela



MICHELIN. O restaurante de sobremesas, irmão do galardoado Sur-, em Taichung, causa sensação visual e gustativa com a sua complexa estratificação de sabores e texturas. O menu de sete pratos muda a cada estação; a doçaria gelada, como o gelado e o granizado, são apresentados artisticamente para articular um tema.

Outro restaurante de Taichung, o **L'Atelier par Yao**, também foi galardoado com uma Estrela MICHELIN. O estabelecimento é dirigido por um jovem chef que se formou em França, e destaca-se pela sua cozinha francesa moderna com um toque asiático. Os inspetores recomendam fortemente degustar a sua vieira grelhada com molho de kombu, ervilhas e salsa, uma deliciosa mistura de texturas.

O último restaurante promovido a uma Estrela MICHELIN é o **Sens**, em Taipei. Apenas abre ao jantar, com um único menu de degustação, que muda em função da estação (ainda que o sempre popular paté em croûte continue a ser um prato fixo). Os molhos do chef são insuperáveis, o qual utiliza ervas frescas com grande eficácia.

Dos 7 novos restaurantes que foram este ano incorporados pela primeira vez no Guia MICHELIN, e que obtiveram diretamente a distinção de uma Estrela MICHELIN, um encontra-se em Taichung (**Yuen Ji**), é dirigido pelo chef Lin, e rememora o património gastronómico e a cultura de Taiwan, acrescentando um toque sofisticado aos pratos preferidos da família; outro desses restaurantes está em Kaohsiung (**GEN**), com um brigada de cozinheiros de Macau e de Hong Kong, que elabora três menus, com frutos do mar secos gourmet, como o ninho de pássaro e o abalone, e atualiza os pratos cantoneses favoritos dos anos de 1980 com novos toques.

Os outros 5 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN estão em Taipei:

**A** – deve o seu nome à inicial do chef Alain Huang, e promete uma experiência gastronómica de primeira, num espaço privado de luxo. Apresenta pratos de origem francesa, mas influenciados pela cozinha asiática, e criados para subverter as ideias pré-concebidas.

**Circum-** – o seu nome provém do prefixo latino “circum-”, relacionado com “círculo”, um símbolo de totalidade e unidade na cultura chinesa. A jovem equipa de cozinha segue os passos dos emigrantes chineses ao longo da história, explorando como a sua cultura alimentar muda com o tempo e com os territórios. Inspirando-se em receitas clássicas, memórias de infância, e histórias recolhidas no estrangeiro, oferece uma atrativa experiência gastronómica, baseada na literatura, na narrativa e numa sólida técnica francesa.

**Eika** – Escondido num mercado, este lugar não é fácil de encontrar, mas a decoração japonesa, o ambiente zen, e a inteligente utilização de pickles taiwaneses e de xaropes fermentados, em pratos japoneses criativos, fazem com que valha a pena o esforço. Há apenas um menu de degustação; na sua maioria, os ingredientes são trazidos diariamente do Japão, para garantir a sua frescura.

Com uma fachada japonesa, e uma sala de jantar de inspiração nórdica, o **NOBUO** procura romper fronteiras. Nascido em Taiwan, e criado no Japão, o chef abriu o seu restaurante homónimo para defender a cozinha japonesa-francesa com produtos de Taiwan.

**Wok by O'BOND** – destaca-se por desconstruir os sabores da cozinha de Taiwan e asiática, e por reimaginá-los de forma assombrosa, com técnicas francesas modernas.

Juntamente com os restaurantes que mantiveram uma Estrela MICHELIN do ano passado, existem, agora, 41 estabelecimentos que ostentam este galardão (30 em Taipé, 8 em Taichung, e 3 em Kaohsiung). Nos níveis de duas e de três Estrelas MICHELIN, todos os restaurantes galardoados em



2023 mantiveram o seu status na seleção de 2024, a saber: 5 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN em Taipé – **L'Atelier de Joël Robuchon**, **logy**, **Molino de Urdániz**, **Mudan** e **RAW** –; e 3 restaurantes com três Estrelas MICHELIN – **JL Studio**, em Taichung; e **Le Palais** e **Tairroir**, ambos em Taipei.

### **35 restaurantes recém-recomendados pela sua cozinha de qualidade**

Além dos restaurantes com Estrela, e dos estabelecimentos Bib Gourmand, que foram dados a conhecer na passada semana, os inspetores do Guia MICHELIN também recomendam muitos restaurantes cuja cozinha de qualidade os seduziu. Este ano, não menos de 168 restaurantes, entre eles 35 novos – 13 em Taipé, 8 em Taichung, 7 em Tainan, e 7 em Kaohsiung –, são, portanto, recomendados, e podem ser encontrados na categoria “Selecionados”.

As novas incorporações da seleção apresentam uma ampla variedade de estilos culinários, incluindo a a cozinha de Taiwan, como no **3927** e no **Taiwan Rice Dining Hall**, em Taipé; no **Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant** e no **huist**, em Taichung; ou no **A Fung's Harmony Cuisine**, no **Paul's Canteen** e no **Three Meals**, em Kaohsiung.

Também são muito populares os pequenos restaurantes locais, como o **Zai Lai**, em Taichung; o **A Hai Taiwanese Oden**, o **Shun Te Beef Soup** e o **Wenpapa Goose**, em Tainan; ou o **Three Wheels**, em Kaohsiung.

Em Tainan também há um novo restaurante de cozinha vegetariana: **Mao Su**.

### **Estrela Verde MICHELIN continua a destacar o compromisso sustentável de 6 restaurantes**

Dentro da seleção de restaurantes do Guia MICHELIN, a Estrela Verde MICHELIN destaca os estabelecimentos na vanguarda da indústria pelas suas práticas sustentáveis, e por experiências gastronómicas que combinam a excelência culinária com destacados compromissos ecológicos.

Em Taiwan, a preocupação com o ser-se mais sustentável e respeitador do meio ambiente é algo quotidiano, o que incentiva enormemente os empresários da restauração, os chefs e o pessoal a pôr em prática métodos que tenham um impacto positivo no meio ambiente.

Estes 6 restaurantes galardoados com a Estrela Verde MICHELIN continuam a servir de exemplo para incentivar os estabelecimentos a adotarem uma abordagem respeitadora do meio ambiente: **EMBERS**, **Hosu**, **Little Tree Food (Da'an Road)**, **Mountain and Sea House**, **Yangming Spring (Shilin)**, em Taipé; e **Thomas Chien**, em Kaohsiung.

### **Três prémios especiais do Gui MICHELIN**

Além de recomendar restaurantes de qualidade, o Guia MICHELIN também pretende destacar o talento das pessoas que contribuem para melhorar a experiência gastronómica. Ao fazê-lo, também reconhece a diversidade de trabalhos e de conhecimentos técnicos que intervêm na indústria da restauração.

### **Prémio MICHELIN para o Serviço**

O Prémio MICHELIN 2024 para o Serviço, apresentado pela The Glenlivet, tem por objeto destacar e alentar os profissionais qualificados e com talento que contribuem de forma espetacular para a



experiência do cliente. Este prémio foi para **Yun-Shan HSU**, do restaurante **Ban Bo**, de Taipé, galardoado com uma Estrela MICHELIN.

Com quase 10 anos de experiência no sector da restauração, Hsu interage com os comensais com um estilo impecável, cálido e atento. É uma mulher amável, apaixonada e segura de si mesma, e o seu compromisso e o seu serviço fazem com que a experiência gastronómica seja memorável e agradável.

### **Prémio MICHELIN para a Somellerie**

O Prémio MICHELIN para a Somellerie do Guia MICHELIN 2024 reconhece as capacidades, os conhecimentos e a paixão dos sommeliers com talento do sector. Este ano, o Prémio para a Somellerie foi para **Yoyo TSENG**, do restaurante **Yuen Ji**, de Taichung, recentemente galardoado com uma Estrela MICHELIN, sendo a primeira mulher a receber o Prémio para a Somellerie em Taiwan.

Após ter trabalhado vários anos como sommelière no restaurante de cozinha de Taipé e cantonesa, L'Atelier de Joel Robuchon, a experiência ajudou-a a consolidar os seus vastos conhecimentos sobre vinhos, e o seu serviço profissional. Aproveitando os seus conhecimentos e a sua experiência, destaca-se na criação de intrigantes harmonizações, realçando os sabores dos pratos tradicionais de Taiwan.

### **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef**

O Prémio MICHELIN para o Jovem Chef do Guia MICHELIN 2024, apresentado por Mia C'bon, reconhece os jovens chefs que trabalham num restaurante da seleção, e cujos excepcional talento e grande potencial impressionaram os inspetores. O prémio deste ano foi concedido a **Tim, Ting-Yu CHEN**, do restaurante recentemente selecionado **huist**, em Taichung.

Tim formou-se na escola culinária local, e aperfeiçoou as suas competências na Austrália. Não existe nenhum truque nos seus pratos, mas percebe-se claramente a sua inteligente criatividade, e as suas sólidas competências para dar a conhecer a cena culinária de Taiwan, e elevar a sua refinada imagem.

A seleção completa do Guia MICHELIN Taiwan 2024 está anexa a este comunicado de imprensa.

Os restaurantes unem-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que apresenta os lugares mais singulares e emocionantes para ficar alojado em Taiwan, e em todo o mundo. Cada hotel da seleção foi escolhido por especialistas do Guia MICHELIN pelos seus estilo, serviço e personalidade extraordinários – com opções para todos os orçamentos –, e cada hotel pode ser reservado diretamente através do site e da App do Guia MICHELIN.

Visite o site oficial do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação móvel do Guia MICHELIN (iOS e Android), para descobrir todos os restaurantes da seleção, e reservar um hotel inesquecível.

### **Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN**





### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

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



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

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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