



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 22 de outubro de 2024

Guia MICHELIN Beijing 2025 oficialmente apresentado. 13 restaurantes estreiam-se na lista, e 4 profissionais de talento, incluindo uma mestre de chá, recebem prémios individuais

- 1 novo restaurante reconhecido com duas Estrelas MICHELIN, e 3 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN
- 4 novos restaurantes selecionados entram para a lista Bib Gourmand
- 4 profissionais da restauração, entre eles a primeira Mestre de Chá, recebem prémios individuais

A Michelin publicou a edição de 2025 do Guia MICHELIN Pequim. A nova edição inclui um total de 101 restaurantes, dos quais 14 são novos na lista: 3 com uma Estrela MICHELIN, 4 Bib Gourmand e 7 restaurantes selecionados. O Lu Shang Lu ascende de uma Estrela MICHELIN para duas. A Michelin também atribuiu 3 prémios individuais a 4 profissionais da restauração: o Prémio para o Jovem Chef, o Prémio para o Serviço, e o Prémio para a Somellerie, concedido pela primeira vez a uma mestre de chá, do Guia MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Arreigado em séculos de história, o panorama culinário de Pequim combina, na perfeição, as tradições imperiais com os sabores e técnicas de todas as vastas regiões da China. Desde o seu adorado pato à Pequim, até à intrincada cozinha da corte, a cena gastronómica de Pequim é, desde há muito, um símbolo de riqueza cultural e de arte culinária”.*

“Há vários anos que os nossos inspetores vêm sendo sido testemunhas privilegiadas de um legado que continua a evoluir, com a cidade a abraçar tanto a tradição como a inovação moderna, sob formas que cativam os amantes da gastronomia de todo o mundo. Este ano, estamos encantados por manter uma sólida seleção no Guia MICHELIN Pequim, com a emocionante inclusão de muitos novos restaurantes. Entre eles, alguns obtiveram as cobiçadas Estrelas, testemunho da resistência, da inovação e da paixão dos profissionais culinários de Pequim. O mercado gastronómico de Pequim continua a ser vibrante e pleno de esperança. O surgimento de novos restaurantes excecionais, a preservação das técnicas culinárias tradicionais, e o impulso no sentido da inovação, enchem-nos de otimismo para o futuro”.

Lu Shang Lu ascende a duas Estrelas MICHELIN, e 3 restaurantes entram diretamente para a seleção com uma Estrela MICHELIN

Na edição de 2025 do Guia MICHELIN Pequim, o restaurante **Lu Shang Lu** chama especialmente à atenção. Foi unanimemente reconhecido pelos inspetores pelos seus ingredientes de alta qualidade, pelas excelentes competências culinárias, e pelos standards intocáveis, pelo que ascende a duas Estrelas MICHELIN. Adicionalmente, 3 restaurantes, que se juntam à seleção pela primeira vez, recebem, também, uma Estrela MICHELIN: o moderno restaurante francês **Blackswan**, o restaurante europeu da moda **The Georg**, e o restaurante cantonês **The House of Dynasties**.



No total, e tendo em conta os restaurantes que continuam a ser recomendados com Estrelas MICHELIN, o Guia MICHELIN Pequim reúne 24 restaurantes com uma Estrela MICHELIN, 4 estabelecimentos com duas Estrelas MICHELIN (**Jingji, Shanghai Cuisine, Lu Shang Lu**, e o galardoado, igualmente, com uma Estrela Verde **King's Joy**), e 2 restaurantes com três Estrelas MICHELIN (**Chao Shang Chao (Chaoyang)** e **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)**).

Lu Shang Lu

Aqui, a especialidade é a cozinha de Shandong, sobretudo a de Confúcio, com pepinos do mar e marisco vivo enviados diariamente da península de Jiaodong. O chef Haoquan Wang, de Yantai, conhece em detalhe a comida da sua província natal, e orgulha-se de servir as suas especialidades. Os inspetores recomendam, particularmente, o pato assado de 45 dias, servido com caviar, bolachas de gambas e panquecas de Shandong, um prato arrojado, que combina as características da cozinha de Pequim e de Shandong.

Blackswan

Fazendo jus ao seu nome, os motivos de plumas, e as curvas elegantes, abundam na imaculada sala branca deste restaurante situado num local idílico, com vistas para um lago onde nadam cisnes e carpas koi. Quanto à comida, o experiente chef francês Vianney Massot defende uma abordagem única à cozinha tradicional francesa, fazendo de ingredientes locais. O menu muda a cada estação: o pregado selvagem assado em fogo lento apresenta uma carne firme e succulenta, e dois molhos complementam o seu intenso sabor oceânico.

The Georg

O complexo de três andares, com uma galeria de arte, uma sala de refeições principal, e um espaço para banquetes privados, exhibe paredes brancas imaculadas, salpicadas de obras de arte e vegetação. Serve pratos simples, como smørrebrød (sandwiches abertas) ao almoço, e um único menu de degustação ao jantar. Os ingredientes em pickles, fumados y curados são utilizados com acerto para mostrar as influências nórdicas, mas sem que estas resultem exageradas. A carne e o marisco de origem mundial são complementados por produtos sazonais.

The House of Dynasties

Inspirado no “Sonho do Quarto Vermelho”, romance chinês do século XVIII, a decoração encarna o charme da época. O chef cantonês Shiye Tan, de Zhanjiang, reinventa com mestria os pratos preferidos da sua cidade natal, apresentando especialidades como a sopa de pato duplamente fervido e bucho de peixe, o porco assado em madeira de jaca, e o folhado de jaca. A lagosta salteada ao estilo de Zhanjiang é temperada com gengibre de areia e feijão preto, para conferir-lhe um sabor caramelizado e um ligeiro toque picante.

4 entradas na categoria Bib Gourmand

Ao longo do último ano, os inspetores da Michelin procuraram nas ruas da cidade restaurantes deliciosos e acessíveis, e incluíram-nos na aclamada lista Bib Gourmand. O Bib Gourmand de Pequim deste ano destaca o crescente papel de Pequim enquanto centro culinário, onde os comensais podem explorar os ricos sabores da China. Incluindo 4 novas entradas, a seleção completa do Bib Gourmand reúne nada menos que 21 restaurantes galardoados.

Blossom Vegetarian (Dongcheng)

A sala de jantar no rés do chão, luminosa e arejada, está decorada com motivos de lótus, e apresenta uma combinação de cores neutras. Nos andares superiores existem salas privadas e um salão de banquetes. O chef utiliza técnicas chinesas e ocidentais para criar fotogénicos pratos vegan e ovo-



lácteos, que resultam inovadores e vibrantes. A refeição pode começar com uma salada picante e ácida de algas toro da Nova Zelândia, seguida do trio do tesouro, cujo frango vegan é especialmente bom.

Hong Fan Qie (Yuyuantan South Road)

O principal estabelecimento da cadeia existe há mais de 30 anos. A equipa de cozinha, composta por nativos de Hubei, é muito exigente com os ingredientes, a maioria dos quais é enviada diariamente da sua província natal, para garantir a respetiva frescura. O menu muda de acordo com os 24 períodos solares do calendário chinês, e desatoca os melhores produtos de época. O bagre de focinho comprido com tomate tem uma carne sedosa, e um molho ácido e ligeiramente picante, e as sementes de lótus jovem salteadas são doces e estaladiças.

Jing Hua Lou

Através da grande entrada com um ar rétro, os comensais são acompanhados a uma sala de jantar elevada, no 2º piso. Os clássicos de Pequim, cuidadosamente elaborados, definem o extenso menu, que remonta, em grande parte, à dinastia Qing. O duo crocante escaldado em óleo dá mostras de um especializado julgamento do calor: as tripas de porco, e as moelas de galinha, estão, ambas, perfeitamente cozinhadas. A carne de cabeça de porco fumada em finas fatias é amanteigada e fumada. Como sobremesa, propostas artesanais, como a massa folhada de rosas, ou o bolo de ervilhas.

Zhong

Escondida no interior de uma típica casa com pátio convertida, esta pequena joia com sete mesas possui apenas uma discreta placa na porta. El chef Zhong, de Yangzhou, é, também, o empregado de mesa e o anfitrião dos clientes. Abriu este restaurante em 2020 para dar a conhecer as delícias da sua cidade natal. Entre os pratos em destaque, encontra-se um sortido de aperitivos frios marinados em borras de vinho, com soja verde, camarões, línguas de pato e abalone: aditivamente aromático e refrescante. A enguia de pântano salteada e desfiada surpreende com sua textura elástica e aveludada.

Finalmente, a nova edição também inclui 47 restaurantes selecionados pela MICHELIN, que abrangem quase 20 estilos de cozinha. Sete restaurantes, que apresentam outros tantos estilos de cozinha, aparecem pela primeira vez no Guia: o restaurante **Chao Shang Chao (Xicheng)**, especializado em cozinha de Chaozhou; o **Fujian Restaurant**, representando a cozinha de Fujian; o **Huai Xiang Guo Se**, especializado em cozinha de Huaiyang; o **Meng Du Hui**, dedicado à cozinha de Hui; o **Qiao Dong Bei**, que oferece cozinha de Dongbei; o **Rong Pao**, especializado em cozinha de Sichuan; e o **Yue Jie (Qi Yang Road)**, cm cozinha cantonesa.

Três Prémios Especiais do Guia MICHELIN atribuídos a 4 profissionais da restauração

O Guia Michelin explora a cozinha local e destaca as pessoas que sobressaem no sector da restauração. Quatro profissionais de grande talento e dedicação receberam o Prémio para o Jovem Chef, o Prémio para a Somellerie e o Prémio para o Serviço da MICHELIN. Pela primeira vez no mundo, o Prémio MICHELIN para a Somellerie é concedido a dois profissionais, entre eles uma sommelière de chá, em reconhecimento do seu extraordinário domínio da cultura e dos conhecimentos sobre o chá.

O **Chef Vianney Massot**, do novo restaurante **Blackswan**, laureado com uma Estrela MICHELIN, foi galardoado este ano com o Prémio MICHELIN para o Jovem Chef. O Chef Vianney Massot iniciou a sua carreira no prestigiado Epicure, em Paris, antes de juntar-se a Joël Robuchon, com quem passou praticamente uma década no seu laboratório. Durante este tempo, foi responsável pelo desenvolvimento do menu, e pela preparação prévia dos estabelecimentos de Robuchon em todo o mundo. Em seguida, abriu o Restaurante Vianney Massot, em Singapura, que obteve uma Estrela



MICHELIN antes de ser encerrado. Há 3 anos, inaugurou o Blackswan, um restaurante francês de cozinha contemporânea. Tendo vivido em Pequim durante alguns anos, o Chef Vianney desenvolveu um profundo conhecimento dos ingredientes locais, incorporando no seu menu elementos sazonais chineses. Com uma genuína paixão pela cozinha, dedica-se a criar experiências culinárias excecionais, que celebram a riqueza da cozinha francesa.

A vencedora do Prémio MICHELIN para a Somellerie deste ano é do recém-promovido restaurante **Lu Shang Lu**. A **Sra. Na Ji** é uma experiente sommelière de chá, que tem sido um membro inestimável do restaurante desde a sua abertura, aportando uma grande riqueza de conhecimentos sobre as distintas folhas de chá, e sobre a cultura do chá. É a primeira vez, em todo o mundo, que o Prémio MICHELIN para a Somellerie é atribuído a um mestre de chá, como reconhecimento pelos seus excecionais conhecimentos e competências no que respeita à cultura do chá. Na Ji, residente em Pequim, é uma apaixonada pelo chá, e gosta de partilhar os seus conhecimentos com os demais. Combina a sua destreza técnica com observações perspicazes, oferecendo informação sobre a história do chá, os seus benefícios para a saúde, e os preços de mercado. Além de formar a equipa no serviço do chá, possui uma certificação profissional, garantindo que cada cliente desfruta de uma deliciosa experiência com o seu chá preparado por especialistas.

Outro sommelier do restaurante **Lu Shang Lu**, o **Sr. Wenhua Wang**, também conquistou o Prémio MICHELIN para a Somellerie deste ano. Wenhua WANG é um experiente sommelier especializado na harmonização de vinhos com a cozinha de Shandong. É especialista em procurar vinhos locais, e em explorar a rica história de vinhos envelhecidos da região para complementar as sobremesas. Possui um vasto conhecimento tanto de pratos como de vinhos, prestando especial atenção às temperaturas de serviço e à seleção de copos. Wang oferece, principalmente, vinhos de Shandong, e dedica-se a encontrar mais cervejas locais, que melhorem a experiência gastronómica, dedicando sempre tempo a partilhar os seus conhecimentos com os clientes.

O **Sr. Shuaishuai CHENG**, do restaurante **The Georg**, galardoado com uma Estrela MICHELIN, venceu o Prémio MICHELIN para o Serviço deste ano. O Sr. Cheng, de Jinan, Shandong, é um profissional dedicado ao sector da alimentação e das bebidas com oito anos de experiência. Formou-se na Escola de Hotelaria de Qingdao, e aperfeiçoou as suas competências durante quatro anos no restaurante italiano Cielo, do Four Seasons de Tianjin, onde recebeu uma extensa formação profissional. Nos últimos quatro anos, o Sr. Cheng tem sido um membro leal da equipa do The Georg, denotando uma forte paixão pela comida e pelo vinho. Procura ativamente feedback para melhorar a experiência dos clientes, e assume plenamente as suas responsabilidades. Compromete-se a adaptar os pratos com base nas preferências dos clientes, introduzindo de forma eficaz os sabores neónórdicos entre os comensais locais, através de uma cuidada personalização.

A seleção de restaurantes de Pequim junta-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que apresenta os locais mais singulares e emocionantes para ficar alojado na China, e em todo o mundo.

Cada hotel do Guia foi escolhido pelos seus estilo, serviço e personalidade extraordinários – com opções para todos os orçamentos –, e cada hotel pode ser diretamente reservado através do site da Internet e da App do Guia MICHELIN.

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



A edição de 2025 do Guia MICHELIN Pequim:

	2 restaurantes
	4 restaurantes (1 promovido)
	27 restaurantes (3 novos)
	21 restaurantes (4 novos)
Recomendados	47 restaurantes (7 novos)

Parceiros do Guia MICHELIN Pequim 2025:



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, descubra 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

www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

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

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