



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 12 de diciembre, 2024

La primera Guía MICHELIN dedicada a la provincia de Fujian presenta 5 nuevas Estrellas y un impresionante número de establecimientos locales asequibles

- La primera selección por provincias de la Guía MICHELIN en China continental está dedicada a la provincia de Fujian, donde los inspectores se centraron en las ciudades de Fuzhou, Xiamen y Quanzhou
- Esta selección inaugural recomienda un total de 69 restaurantes, de los cuales 5 recibieron una Estrella MICHELIN
- 47 restaurantes asequibles reciben un Bib Gourmand
- 2 profesionales de talento reciben un Premio Especial MICHELIN

Michelin se complace en presentar la primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN dedicada a la provincia de Fujian. Recomendando un total de 69 restaurantes situados en Fuzhou, Xiamen y Quanzhou, la lista incluye 5 restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN y 47 Bib Gourmand. La Guía MICHELIN de la provincia de Fujian también arroja luz sobre dos destacados profesionales que han recibido premios individuales: el Premio MICHELIN al Joven Chef y el Premio MICHELIN al Servicio.

"Por primera vez desde su estreno en China continental, la Guía MICHELIN lanza una selección provincial. Al embarcarnos en este nuevo capítulo, vamos más allá de las grandes metrópolis chinas para descubrir mejor la auténtica cultura gastronómica de las provincias chinas", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

"Entre las montañas y el mar, Fujian y su espectacular geografía proporcionan ricos recursos naturales a sus talentosos chefs. Esta primera selección es un homenaje al patrimonio y la cultura gastronómicos locales, ya que muchos de los restaurantes que nuestros inspectores decidieron recomendar son locales sencillos pero memorables, profundamente arraigados en la tradición".

Durante una conferencia de prensa, Gwendal Poullennec reveló también la forma única en que se elabora la Guía MICHELIN. La selección de los restaurantes corre a cargo de Inspectores anónimos. Antiguos profesionales de la restauración o la hostelería, y actualmente empleados a tiempo completo de Michelin, los inspectores de la Guía MICHELIN trabajan de forma anónima y se comportan como cualquier otro cliente a la hora de evaluar los restaurantes. Siempre pagan sus facturas y mantienen la independencia que da fuerza y credibilidad a las recomendaciones de la Guía MICHELIN. Cada decisión tomada es una decisión de equipo, basada en múltiples pruebas realizadas por diferentes inspectores.

Sea cual sea el estilo de cocina, el concepto o la ubicación del restaurante, tanto si se trata de restaurantes de lujo de alta cocina como de restaurantes de comida callejera, los inspectores de la Guía MICHELIN sólo se centran en la calidad de la comida propuesta, que evalúan siguiendo cinco criterios universales e históricos: la calidad de los productos utilizados, el dominio de las técnicas culinarias, la



armonía de los sabores, la personalidad del chef, expresada a través de la cocina, y la coherencia, tanto en el menú como a lo largo del tiempo.

5 restaurantes reciben una Estrella Michelin

La provincia de Fujian está situada en la intersección de montañas y mares, rica en recursos naturales y ventajas geográficas únicas. Como una de las ocho tradiciones culinarias de China, la cocina de Fujian combina los estilos culinarios de diferentes regiones para producir sabores diversos y únicos. Las culturas culinarias de las tres ciudades destacadas en la Guía son ricas y diversas, con muchos restaurantes históricos que conservan recetas familiares y sabores tradicionales, así como restaurantes gourmet de alta calidad.

La selección inaugural de la Guía MICHELIN Fujian concedió una Estrella MICHELIN a cinco restaurantes situados en Fuzhou y Xiamen, destacando el potencial y el encanto de las cocinas locales: **Jiangnan Wok·Rong** y **Wenru No.9** en Fuzhou y **Fleurs Et Festin**, **Hokklo** y **Yanyu (Jiahe Road)** en Xiamen.

Jiangnan Wok·Rong - (cocina Huai Yang)

El interior presenta una elegante combinación de tonos verdes, con motivos vegetales y azulejos en forma de escamas de pescado, fusionando un estilo que evoca tanto Jiangnan como Fuzhou. En la misma línea, el menú ofrece auténticos clásicos de Huaiyang, junto con productos de Fujian y toques de Minnan. La albóndiga de corvina amarilla "cabeza de león" estofada destaca por su rica textura sedosa y su profundo umami, mientras que el pato de ocho tesoros al jengibre es un plato imprescindible

Wenru No.9 - (cocina de Fujian)

El restaurante está situado en una zona histórica donde vivieron muchos eruditos famosos durante la dinastía Song del Norte. El interior luce detalles arquitectónicos originales, mientras que el menú rinde homenaje a la cultura gastronómica tradicional de Fujian. El chef lleva más de 30 años dedicándose profesionalmente a la cocina; sus caracolas en rodajas con salsa de vinaza roja acentúan el sabor salobre y dulce del caracol marino. El pastel de arroz machacado a mano es el acompañamiento perfecto para cualquier plato de marisco.

Fleurs Et Festin – (Chao Zhou cuisine)

Un edificio histórico de tres plantas alberga este restaurante Chaoshan. En la planta baja se encuentran varias mesas, mientras que los salones privados de las plantas superiores requieren un gasto mínimo. El equipo de cocina, compuesto por nativos de Chaoshan, es reconocido por sus platos auténticos elaborados con productos frescos. La telaraña de ganso estofada en adobo especiado destaca por su sabor y textura gelatinosa, mientras que la langosta verde local con calabaza de cera, perfumada con taro, siempre acierta.

Hokklo - (cocina de Fujian)

“Hokklo” significa “hospitalario” en Fujian, en consonancia con el acogedor espacio amueblado en un elegante estilo que combina Oriente y Occidente. Procedente de la región de Minnan, el jefe de cocina defiende una versión moderna y refinada de la cocina tradicional de Fujian. Entre las especialidades destacan la corvina amarilla al vapor perfumada con vino, el cangrejo de fango estofado en vino añejo con longanizas secas y la cazuela de pollo He Tian estofado al estilo Hakka con sal y vino. Eche también un vistazo a las ofertas de temporada y a la extensa carta de vinos.



Yanyu (Jiahe Road) - (cocina de Fujian)

Durante más de 10 años, este establecimiento insignia ha sido frecuentado por clientes leales. Su moderno y elegante interior exhibe mariscos secos de primera calidad, utilizados en el famoso plato Fujian Buddha Jumps Over the Wall, aunque también puedes disfrutar de otros platos de alta calidad sin que te cueste una fortuna. Prueba los fideos de camarón Minnan en sopa de tomalley de color naranja o el mochi negro hecho a pedido, impregnado con el aroma de sésamo negro. El menú de temporada también es una opción que vale la pena explorar

47 restaurantes recomendados con un Bib Gourmand

Durante el último año, los inspectores de la Guía MICHELIN también han recorrido las calles de las 3 ciudades en busca de restaurantes deliciosos y asequibles, que han sido incluidos en la aclamada lista Bib Gourmand. La primera selección provincial Bib Gourmand de Fujian incluye un impresionante total de 47 restaurantes, de los cuales 11 están en Fuzhou, 26 en Xiamen y 10 en Quanzhou. Además de estilos de cocina como Fujian, mariscos, vegetariana y Sichuan, también hay muchos pequeños restaurantes que ofrecen congee, fideos o aperitivos locales. Muchas especialidades locales saltaron a la lista, desde aperitivos como Lao hua (sopas de fideos al estilo de Fujian), buñuelos de ostra, sopa de cacahuete, pasta de taro, fideos con gambas, etc., hasta platos emblemáticos como el pato al jengibre, el cerdo al lichi o las almejas de mar escaldadas en sopa de pollo hirviendo, mostrando las ricas y vivas escenas gastronómicas de los tres lugares. Esta selección especial es el acompañante ideal para los gourmets que buscan sabores chinos auténticos y tradicionales.

Además de los restaurantes con Estrellas MICHELIN y Bib Gourmand, los inspectores de la Guía MICHELIN también han descubierto muchos restaurantes que utilizan ingredientes frescos para preparar platos de alta calidad. La primera selección de restaurantes de la provincia de Fujian incluye un total de 17 restaurantes recomendados MICHELIN, 8 de ellos en Fuzhou, 5 en Xiamen y 4 en Quanzhou, que abarcan una gran variedad de estilos de cocina, como Fujian, Sichuan, cantonesa, vegetariana y cocina europea de moda.

Se conceden dos Premios Especiales MICHELIN a profesionales de la restauración con talento

Además de recomendar restaurantes de calidad, la Guía MICHELIN también se compromete a destacar a profesionales cuyo talento y saber hacer contribuyen a elevar la experiencia gastronómica y han impresionado a los inspectores de la Guía MICHELIN. En esta selección inaugural, dos dedicados profesionales recibieron el Premio MICHELIN al Joven Chef o el Premio MICHELIN al Servicio.

El chef **Zhenlong YOU**, del restaurante seleccionado por MICHELIN, **Lucheng**, ha ganado este año el Premio MICHELIN al Joven Chef. El chef YOU es un notable chef de Zhangzhou, Fujian, cuya trayectoria culinaria está marcada por la pasión y la dedicación.

Con una sólida base en técnicas culinarias, se ha comprometido a explorar los ingredientes locales e infundir su creatividad única en cada menú. Presenta con orgullo el variado paisaje culinario de Fujian, elaborando platos que invitan a los comensales a experimentar los ricos sabores de la región. Prioriza tanto la calidad de la comida como un servicio excepcional, asegurándose de que cada comida sea memorable.

El ganador del Premio MICHELIN al Servicio de este año es el restaurante **Hatter**, seleccionado por MICHELIN. **Bob LIN**, el propietario, nació en Fuzhou. Aunque se fue al extranjero a estudiar diseño arquitectónico en sus primeros años, siempre ha sentido un profundo amor por su ciudad natal. A su regreso, abrió este exquisito restaurante. El Sr. LIN está deseoso de compartir su filosofía con los clientes. Atiende personalmente cada mesa, presentando los ingredientes, explicando las técnicas culinarias y compartiendo las historias que hay detrás de los platos. También le apasiona el vino y es



el sumiller del restaurante. La colección de vinos, llena de sus favoritos, refleja su entusiasmo. En las cenas siempre se le puede encontrar de un lado a otro del restaurante, ocupándose él mismo de todo.

La selección de restaurantes de Fujian se une a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que presenta los lugares más singulares y emocionantes para alojarse en China y en todo el mundo.

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

La Guía MICHELIN de la Provincia de Fujian 2025 de un vistazo:



5 restaurantes (2 en Fuzhou, y 3 en Xiamen)



47 restaurantes (11 en Fuzhou, 26 en Xiamen, y 10 en Quanzhou)

Recomendados 17 restaurantes (8 en Fujian, 5 en Xiamen y 4 en Quanzhou)

Socios de la Guía MICHELIN de la Provincia de Fujian 2025:



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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 una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. 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>

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

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