



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 12 de dezembro de 2024

Primeiro Guia MICHELIN dedicado à província de Fujian apresenta 5 novas Estrelas e um número impressionante de estabelecimentos locais acessíveis

- Primeira seleção provincial do Guia MICHELIN na China continental dedicado à província de Fujian, onde os inspetores centraram-se nas cidades de Fuzhou, Xiamen e Quanzhou
- Esta seleção inaugural recomenda um total de 69 restaurantes, dos quais 5 receberam uma Estrela MICHELIN
- 47 restaurantes acessíveis galardoados com um Bib Gourmand
- 2 profissionais de talento receberem um Prémio Especial MICHELIN

A Michelin congratula-se por apresentar a primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN dedicada à província de Fujian. Recomendando um total de 69 restaurantes, situados em Fuzhou, Xiamen e Quanzhou, a lista inclui 5 restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN, e 47 Bib Gourmand. O Guia MICHELIN da província de Fujian também faz incidir as luzes sobre dois destacados profissionais que receberam prémios individuais: o Prémio MICHELIN para o Jovem Chef, e o Prémio MICHELIN para o Serviço.

"Pela primeira vez, desde a sua estreia na China continental, o Guia MICHELIN lança uma seleção provincial. Ao embarcarmos neste novo capítulo, vamos para além das grandes metrópoles chinesas, para descobrir melhor a autêntica cultura gastronómica das províncias chinesas", afirmou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

"Entre as montanhas e o mar, Fujian, e a sua espetacular geografia, proporcionam ricos recursos naturais aos seus talentosos chefs. Esta primeira seleção é um tributo ao património e à cultura gastronómicos locais, dado que muitos dos restaurantes que os nossos inspetores decidiram recomendar são locais simples, mas memoráveis, profundamente arraigados na tradição".

No decurso de uma conferência de imprensa, Gwendal Poullennec revelou, também, a forma única como o Guia MICHELIN é elaborado. A seleção dos restaurantes é levada a cabo por Inspectores anónimos. Antigos profissionais da restauração, ou da hotelaria, e atualmente empregados a tempo inteiro da Michelin, os inspetores do Guia MICHELIN trabalham de forma anónima, e comportam-se como qualquer outro cliente na hora de avaliar os restaurantes. Pagam sempre as suas contas, e mantêm a independência que dá força e credibilidade às recomendações do Guia MICHELIN. Cada decisão tomada é uma decisão de equipa, baseada em múltiplos testes realizados por diferentes inspetores.

Seja qual for o estilo de cozinha, o conceito, ou a localização, do restaurante, quer se trate de restaurantes de luxo de alta cozinha, como de street food, os inspetores do Guia MICHELIN focam-se apenas na qualidade da comida proposta, que avaliam seguindo cinco critérios universais e históricos: qualidade dos produtos utilizados, domínio das técnicas culinárias, harmonia dos sabores, personalidade do chef, expressa através da cozinha, e coerência, tanto no menu enquanto um todo, como ao longo do tempo.



5 restaurantes recebem uma Estrela Michelin

A província de Fujian está situada na interseção de montanhas e mares, e é rica em recursos naturais e em vantagens geográficas únicas. Enquanto uma das oito tradições culinárias da China, a cozinha de Fujian combina os estilos culinários de diferentes regiões, para produzir sabores diversificados e únicos. As culturas culinárias das três cidades focadas no Guia são ricas e diversas, com muitos restaurantes históricos a preservar receitas familiares e sabores tradicionais, assim como restaurantes gourmet de alta qualidade.

A seleção inaugural do Guia MICHELIN Fujian premiou com uma Estrela MICHELIN cinco restaurantes situados em Fuzhou e em Xiamen, destacando o potencial e o charme das cozinhas locais: **Jiangnan Wok·Rong** e **Wenru No.9** em Fuzhou, e **Fleurs Et Festin**, **Hokklo** e **Yanyu (Jiahe Road)** em Xiamen.

Jiangnan Wok·Rong - (cozinha Huai Yang)

O interior exibe uma elegante combinação de tons verdes, com motivos vegetais e azulejos em forma de escamas de peixe, fundindo um estilo que evoca tanto Jiangnan como Fuzhou. Na mesma linha, o menu apresenta autênticos clássicos de Huaiyang, juntamente com produtos de Fujian e toques de Minnan. A almondega de corvina amarela "cabeça de leão" estufada destaca-se pela sua rica textura sedosa, e pelo seu profundo umami, ao passo que o pato de oito tesouros ao gengibre é um prato que é obrigatório provar.

Wenru No.9 - (cozinha de Fujian)

O restaurante está situado numa zona histórica onde viveram muitos eruditos famosos durante a Dinastia Song do Norte. O interior conta com detalhes arquitetónicos originais, ao passo que o menu presta homenagem à cultura gastronómica tradicional de Fujian. O chef conta com mais de 30 anos de dedicação profissional à cozinha; os seus búzios fatiados em molho de vinhaça tinta acentuam o sabor salobre e doce do caracol do mar. O bolo de arroz batido à mão é o acompanhamento perfeito para qualquer prato de marisco.

Fleurs Et Festin – (cozinha de Chao Zhou)

Um edifício histórico de três andares alberga este restaurante Chaoshan. No piso térreo encontram-se diversas mesas, ao passo que as salas privadas, nos pisos superiores, requerem um gasto mínimo. A equipa de cozinha, composta por nativos de Chaoshan, é reconhecida pelos seus pratos autênticos, elaborados com produtos frescos. A teia de ganso braseada em marina de especiarias destaca-se pelo seu sabor, e pela sua textura gelatinosa, enquanto que a lagosta verde local, com cabaça de cera perfumada com taro, é sempre uma escolha segura.

Hokklo - (cozinha de Fujian)

“Hokklo” significa “hospitaleiro” em Fujian, em consonância com o espaço acolhedor mobilado num elegante estilo que combina Oriente e Ocidente. Oriundo da região de Minnan, o chef de cozinha defende uma abordagem moderna e refinada da cozinha tradicional de Fujian. Entre os pratos com assinatura, destaque para a corvina amarela ao vapor perfumada com vinho, para o caranguejo da lama refogado em vinho velho com longas secos, e para a caçarola de barro de frango He Tian estofado ao estilo Hakka com sal e vinho. Vale, também, atentar nas ofertas sazonais, e na extensa carta de vinhos.

Yanyu (Jiahe Road) - (cozinha de Fujian)

Durante mais de 10 anos, este estabelecimento de referência foi frequentado por clientes leais. O seu interior moderno e elegante exibe mariscos secos de primeira qualidade, utilizados no famoso prato



Fujian Buddha Jumps Over the Wall, embora também seja possível desfrutar de outros pratos de primeira qualidade sem que tal custe uma fortuna. Vale a pena experimentar os noodles camarão Minnan em sopa de tomalley de color laranja, ou o mochi negro feito a pedido, impregnado com o aroma do sésamo negro. O menu de época é, igualmente, uma opção que merece a pena explorar.

47 restaurantes recomendados com um Bib Gourmand

Durante o último ano, os inspetores do Guia MICHELIN também percorreram as ruas das 3 cidades em busca de restaurantes deliciosos e acessíveis, que firam incluídos na muito aclamada lista Bib Gourmand. A primeira seleção provincial Bib Gourmand de Fujian inclui um impressionante total de 47 restaurantes, dos quais 11 estão em Fuzhou, 26 em Xiamen, e 10 em Quanzhou. Além de estilos de cozinha como Fujian, de mariscos, vegetariana e Sichuan, também existem mucitos pequenos restaurantes que oferecem congee, noodles ou aperitivos locais. Muitas especialidades locais saltaram para a lista, desde petiscos como Lao hua (sopas de noodles ao estilo de Fujian), ostras fritas, sopa de amendoim, pasta de taro, noodles de camarão, etc., a pratos emblemáticos como o pato ao gengibre, a carne de porco com lichia, ou as ameijoas do mar escaldadas em canja a ferver, mostrando os ricos e vivos panoramas gastronómicos dos três lugares. Esta seleção especial é a companhia ideal para os gourmets que procuram sabores chineses autênticos e tradicionais.

Além dos restaurantes com Estrelas MICHELIN e Bib Gourmand, os inspetores do Guia MICHELIN também descobriram muitos restaurantes que utilizam ingredientes frescos para preparar pratos de alta qualidade. A primeira seleção de restaurantes da província de Fujian inclui um total de 17 restaurantes recomendados MICHELIN, dos quais 8 em Fuzhou, 5 em Xiamen, e 4 em Quanzhou, que abrangem uma ampla variedade de estilos de cozinha, como Fujian, Sichuan, cantonesa, vegetariana, e cozinha europeia da moda.

Dois Prémios Especiais MICHELIN concedidos a profissionais da restauração com talento

Para além de recomendar restaurantes de qualidade, o Guia MICHELIN também se compromete a destacar profissionais cujos talento e saber fazer contribuem para elevar a experiência gastronómica, e impressionaram os inspetores do Guia MICHELIN. Nesta seleção inaugural, dois dedicados profissionais receberam o Prémio MICHELIN para o Jovem Chef, e o Prémio MICHELIN para o Serviço.

O chef **Zhenlong YOU**, do restaurante selecionado pela MICHELIN, **Lucheng**, venceu, este ano, o Prémio MICHELIN para o Jovem Chef. O chef YOU é um notável chef de Zhangzhou, Fujian, cuja trajetória culinária está marcada pela paixão e pela dedicação.

Com uma sólida base em técnicas culinárias, comprometeu-se a explorar os ingredientes locais, e a infundir a sua criatividade única em cada menu. Apresenta com orgulho a variada paisagem culinária de Fujian, elaborando pratos que convidam os comensais a experimentar os ricos sabores da região. Dá prioridade tanto à qualidade da comida como a um serviço excecional, assegurando-se que cada refeição seja memorável.

O vencedor do Prémio MICHELIN para o Serviço deste ano é o restaurante **Hatter**, selecionado pela MICHELIN. **Bob LIN**, o proprietário, nasceu em Fuzhou. Embora tenha ido para o estrangeiro, para estudar design arquitetónico nos seus primeiros anos, sempre sentiu um profundo amor pela sua cidade natal. Depois do seu regresso, abriu este requintado restaurante. Bob LIN está desejoso de partilhar a sua filosofia com os clientes. Atende pessoalmente cada mesa, apresentando os ingredientes, explicando as técnicas culinárias, e partilhando as histórias que existem por detrás dos pratos. Também é um apaixonado do vinho, e o sommelier do restaurante. A coleção de vinhos, repleta dos seus preferidos, reflete o seu entusiasmo. Os comensais podem sempre encontrá-lo de um lado para o outro do restaurante, ocupando-se ele mesmo de tudo.



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

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

O Guia MICHELIN da Província de Fujian 2025 num vislumbre:



5 restaurantes (2 em Fuzhou, 3 em Xiamen)



47 restaurantes (11 em Fuzhou, 26 em Xiamen, e 10 em Quanzhou)

Recomendados 17 restaurantes (8 em Fujian, 5 em Xiamen, e 4 em Quanzhou)

Parceiros do Guia MICHELIN da Província de Fujian 2025:



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate 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



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