



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 25 octobre 2022

Sélection 2023 du Guide MICHELIN Chengdu, Chine : deux nouveaux restaurants Étoilés et pour la première fois à Chengdu, la remise du Prix MICHELIN de la Sommellerie

- 2 nouveaux restaurants sont promus et décrochent une Étoile MICHELIN tandis que 3 autres sont récompensés d'un Bib Gourmand
- Le Prix de la Sommellerie MICHELIN est décerné pour la première fois à Chengdu
- Une sélection de 57 restaurants représentative d'une très belle diversité culinaire

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Chengdu 2023. 57 adresses, dont 1 établissement deux Étoiles MICHELIN, 10 restaurants une Étoile MICHELIN ainsi que 15 Bib Gourmand sont recommandées. Le Guide MICHELIN récompense également les talents culinaires de la région et attribue 2 Prix spéciaux, dont le Prix MICHELIN de la Sommellerie, décerné pour la première fois à Chengdu.

« Chengdu est assurément une destination emblématique au sein de la famille des Guides MICHELIN. Ici, s'attabler au restaurant et découvrir de nouvelles adresses constitue un véritable art de vivre. Les gourmets, et plus particulièrement les chefs, qui vivent sur cette terre d'abondance aiment valoriser le patrimoine culinaire de leur région tout en encourageant la création et l'innovation. Pour cela, ils peuvent s'appuyer sur une culture culinaire ancestrale faite de recettes et de traditions d'horizons variés (street food, snacks

ou plats plus élaborés) ainsi que d'une profusion de très beaux produits locaux.», a salué Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« En dépit des défis apportés par la pandémie, nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés de découvrir de nouveaux restaurants qui rejoignent la sélection ou y sont promus. Le Guide MICHELIN 2023 illustre aussi à merveille la manière dont les restaurateurs de Chengdu soignent le moindre détail pour offrir à leurs convives une expérience culinaire d'exception. » a -t-il ajouté.

2 nouveaux restaurants étoilés

Dans cette nouvelle sélection, 2 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN, portant à 8 le nombre d'établissements qui « valent l'étape » à Chengdu.

Fu Rong Huang

L'équipe expérimentée du **Fu Rong Huang**, menée par le chef-propriétaire Xing WEN, propose des classiques de la cuisine sichuanaise, préparés et présentés avec élégance. Le « Snowflake minced chicken », un plat traditionnel à base de poulet émincé, de blancs d'œufs brouillés et de poisson est particulièrement recommandé par les inspecteurs du Guide. Avec sa double cuisson et ses saveurs sucrées, le shaobai, plat typique de la région, fait également partie des incontournables.

Young Art · Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road)

Dans ce restaurant piloté par le chef Jun FAN, les gourmets apprécieront les différents poissons d'eau douce fraîchement pêchés et dont la qualité est exceptionnelle. Un des plats phares de la maison est incontestablement la fondue chinoise aux deux bouillons bien qu'un très bel éventail de spécialités typiquement sichuanaises soit également proposé. Les gourmets ne passeront pas non plus à côté des pousses de bambou lacto-fermentées en provenance du mont Tianmu.

Yu Zhi Lan, le premier restaurant de Chengdu à avoir décroché deux Étoiles MICHELIN, conserve cette distinction pour ses plats élégants et élaborés à partir d'ingrédients de première qualité.

15 Bib Gourmand dont 3 entrées

Distinction très appréciée des gastronomes et des voyageurs, le Bib Gourmand met en avant les restaurants qui proposent une cuisine de qualité à des prix modérés. Dans le cas de Chengdu, il s'agit de ceux dans lesquels on peut déguster un excellent repas en trois services, boissons non comprises, pour moins de 300 ¥ (environ 40 euros). La sélection de cette année comprend davantage d'établissements de street food et elle ne manquera pas de ravir les amateurs de bonne chère en quête de plats originaux et réconfortants.

3 nouveaux restaurants ont ainsi gagné leur place au sein de la sélection Bib Gourmand. Célèbre pour ses nouilles faites maison à la texture

incomparable, **Rongrong Beida Pugaimian** s'est forgé une belle réputation grâce aux nombreux condiments et aux riches saveurs qu'il propose. Chez **Shudidanggui**, le chef aime enrichir sa cuisine sichuanaise d'herbes médicinales chinoises. La courbine jaune au gingembre et au patchouli, ou encore les nouilles au bœuf et au dong quai (angélique chinoise) font partie des incontournables de la carte. Pour confectionner ses plats, le chef-proprétaire du restaurant **Yangboying Za Jiang Mian** met quant à lui à profit sa solide expérience, acquise pendant les années qu'il a passées dans les cuisines d'un restaurant traditionnel. Il s'appuie sur des techniques propres au répertoire de cuisine sichuanais pour créer de délicieuses soupes de nouilles. Les gourmets apprécieront notamment la variété des saveurs mises en avant dans ses nouilles et ses dim sum, que l'on peut choisir épicés ou pas.

Les Prix de la Sommellerie et du Service MICHELIN mettent en lumière des professionnels talentueux

Afin de promouvoir des professionnels talentueux et d'inspirer le monde de la gastronomie, le Guide MICHELIN met un point d'honneur à saluer savoir-faire et compétences avec ses Prix Spéciaux. Cette année, 2 Prix Spéciaux ont été attribués : le Prix MICHELIN du Service et le Prix MICHELIN de la Sommellerie, décerné pour la première fois à Chengdu.

Le Prix du Service a été attribué à Mme **Dongxiang LI** qui fait partie de l'équipe du restaurant **The Bridge**, recommandé dans le Guide MICHELIN. Animé par son souci du détail, sa gentillesse et son sens de la responsabilité, son service a évolué depuis ses débuts et se caractérise aujourd'hui par l'attention bienveillante qu'elle porte aux convives.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie revient à M. **Jason Li**, qui officie au restaurant **S Kitchen**, lui aussi recommandé dans le Guide MICHELIN. Jason Li est un passionné qui a impressionné les inspectrices et inspecteurs par ses connaissances ainsi que par l'attention qu'il porte à la température du vin et à chaque détail. Loin de s'intéresser uniquement aux vins haut de gamme ou issus de vignobles connus, il n'hésite pas à mettre en avant des vins de petits producteurs qui sont autant de promesses de faire belles découvertes.

La sélection complète du Guide MICHELIN Chengdu 2023 est accessible gratuitement sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/en>. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Chengdu et autour du globe.

Le Guide MICHELIN, qui sélectionne des hôtels pour leur style, leur service et leur personnalité uniques, offre des recommandations adaptées à tous les types de budgets. Il est possible de faire une réservation dans chacun de ces établissements directement depuis le site internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection pour Chengdu inclut les hôtels les plus spectaculaires de la ville, notamment de somptueux spas tels que le [Six Senses Qing Cheng Mountain](#), des établissements de luxe, à l'instar du [St. Regis Chengdu](#) et de véritables oasis en pleine ville, comme le [Ocean Spring Resort – Mgallery](#)

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

La sélection complète du Guide MICHELIN Chengdu 2023 est également jointe.

Le Guide MICHELIN Chengdu 2023 en bref :

57 restaurants sélectionnés, parmi lesquels :

- 1 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 10 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 2 nouveaux
- 15 Bib Gourmand, dont 3 nouveaux
- 31 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Chengdu 2023

Restaurant	餐厅	Cuisine 菜系	Distinction 评级
Yu Zhi Lan	玉芝兰	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Chaimen Hui	柴门荟	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Chengdu Restaurant	成都宴	Cuisine cantonaise / 粤菜	
Fang Xiang Jing	芳香景	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Fu Rong Huang Promu	芙蓉凰	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Ma's Kitchen	马旺子	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Mi Xun Teahouse	谧寻茶室	Cuisine végétarienne / 素食	
Silver Pot	银锅	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Song Yun Ze	松云泽	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Xu's Cuisine	许家菜	Cuisine sichuanaise / 川菜	

Young Art · Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road) Promu	漾亚·雍雅合鲜 (桐梓林东路)	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Chanyue Vegetarian	禪悦素食	Cuisine végétarienne / 素食	
Chen Mapo Tofu (Qinghua Road)	陈麻婆豆腐 (青华路)	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Dumpling & Drinks	喜玉饺子酒	Spécialités de dim sum / 饺子	
Feng Qi Wu	凤栖梧	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Lao Chengdu San Yang Mian	老成都三样面	Spécialités de nouilles / 面食	
Mind	漫得	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Ming Ting Xiao Guan	明婷小馆	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Mo Xiao Guan	茉小馆	Spécialités de nouilles / 面食	

Organization South	组织向南	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Rongrong Beida Pugaimian Nouveauté	蓉蓉北大铺盖面	Spécialités de nouilles / 面食	
Shudidanggui Nouveauté	熟地当归	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Ting Yuan 399	庭院399	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Yangboying Za Jiang Mian Nouveauté	杨伯英杂酱面	Spécialités de nouilles / 面食	
Yu Jiu Xiang	渝九香	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Zhuan Zhuan Hui (Lianhua South Road)	转转会 (莲花南路)	Cuisine sichuanaise / 川菜	
#8	8号	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé
Betruie (Tianfu 2nd Street)	拔萃 (天府二街)	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
Chaimen Gong Guan	柴门公馆	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
China Samite - Hot Pot (Wuhouci Street)	锦城印象 (武侯祠大街)	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé
Chú	雏	Cuisine novatrice / 创新菜	Recommandé

<u>Datenbank</u> Nouveauté	<u>食物数据库</u>	Cuisine novatrice / <u>创</u> <u>新菜</u>	Recommandé
Gingko	<u>银杏金阁</u>	Cuisine cantonaise & sichuanaise / <u>粤菜及</u> <u>川菜</u>	Recommandé
<u>Hidden Place</u>	<u>隐庐·古法川菜</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>Hokkien Cuisine</u> Nouveauté	<u>福满楼</u>	Cuisine du Fujian / <u>闽</u> <u>菜</u>	Recommandé
<u>Huadao Art of Life · Yu</u> <u>Shan Ge</u>	<u>华道生活·钰善阁</u>	Cuisine végétarienne / <u>素食</u>	Recommandé
<u>Leaf Kitchen (Lushan</u> <u>Avenue)</u>	<u>银芭 (麓山大道)</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
Li Xuan	<u>丽轩</u>	Cuisine cantonaise / <u>粤菜</u>	Recommandé
Long Sen Yuan	<u>龙森园</u>	Fondue chinoise / <u>火</u> <u>锅</u>	Recommandé
<u>Menbaner</u>	<u>门板兒</u>	Spécialités de nouilles / <u>面食</u>	Recommandé

<u>Nan Tang (Tianshun</u> <u>Road)</u>	<u>南堂馆 (天顺路)</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>Nanhui 57</u>	<u>南汇57</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>New Peking Cuisine</u> Nouveauté	<u>新拾玖</u>	Cuisine pékinoise / <u>京</u> <u>菜</u>	Recommandé
<u>Private Collection · See</u> <u>Joy</u>	<u>辛厨房·辛悦</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>Qinglong (Wuhou)</u>	<u>青龙正街饭店 (武</u> <u>侯)</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>Rongle Garden</u> Nouveauté	<u>荣乐园</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
Royal Court	<u>御苑</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
<u>S Kitchen</u> Nouveauté	<u>俚厨</u>	Cuisine française contemporaine / <u>时尚</u> <u>法国菜</u>	Recommandé
<u>Sichuan Folk</u> <u>(Shenxianshu South</u> <u>Road)</u>	<u>巴国布衣 (神仙树</u> <u>南路)</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé
Silver Cottage	<u>银庐</u>	Cuisine sichuanaise / <u>川菜</u>	Recommandé

The Bridge	廊桥	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
The River House		Cuisine européenne / 欧陆菜	Recommandé
Tivano		Cuisine italienne / 意大利菜	Recommandé
Tong Fu She	同福社	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
Wu Yue Gong	五岳宫	Cuisine chinoise contemporaine	Recommandé
Xue Tao · In the Yard	薛涛 · 院子里	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
Yumun Emerald	云门锦翠	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)