



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 30 août 2022

38 restaurants Étoilés MICHELIN brillent dans la sélection 2022 du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan & Kaohsiung

- *Tainan et Kaohsiung font leur entrée au Guide MICHELIN avec un total de 83 restaurants dont deux établissements une Étoile MICHELIN à Kaohsiung*
- *5 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN à Taipei*
- *Deux établissements sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable*

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan & Kaohsiung 2022.

Cette année pour la première fois, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont exploré les villes de Tainan et Kaohsiung, donnant aux gourmets du monde

entier l'occasion de découvrir le charme incomparable et le dynamisme des régions du sud.

Ce millésime 2022 recommande ainsi 170 restaurants à Taipei, 68 à Taichung, 44 à Tainan et 39 à Kaohsiung, toutes distinctions confondues.

« Si, comme ces dernières années, 2022 a été remplie de défis en raison de la pandémie et de ses conséquences sur l'industrie du tourisme, les restaurateurs taïwanais se sont battus jour après jour pour innover malgré des contraintes nouvelles, et maintenir ce lien essentiel avec leurs convives. S'il y a une chose que 2022 a révélé, c'est bien la force et la vitalité de la scène culinaire et de la culture locales qui, au-delà d'attirer les touristes, constituent un véritable style de vie. Bien que situées à seulement une heure de route l'une de l'autre, Tainan et Kaohsiung peuvent se targuer de posséder deux identités culinaires bien distinctes, qui n'ont pas manqué d'impressionner nos inspecteurs. » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN « En ajoutant ces deux destinations à notre sélection, nous espérons satisfaire l'appétit des gourmets locaux et internationaux en quête d'expériences inoubliables. Qu'ils souhaitent découvrir des établissements sophistiqués de la région ou s'immerger dans une culture locale authentique en dégustant des spécialités dans les échoppes des marchés de nuit, notre sélection saura répondre à leurs attentes ! »

L'entrée de Tainan et Kaohsiung au Guide MICHELIN met en lumière le savoir-faire gastronomique de ces deux villes.

Deux restaurants de Kaohsiung distingués chacun d'une Étoile MICHELIN intègrent la sélection pour la première fois : chez **Liberté**, le chef Kenji Takeda, qui a fait ses armes dans certains des plus prestigieux établissements de France, est reconnu pour son approche libre et osée de la gastronomie qui s'appuie sur des jeux de textures et des saveurs qui suivent le cours des saisons ; **Sho** 手 est la première antenne du célèbre restaurant tokyoïte Den à l'étranger. À sa tête, le chef Fujimoto Shoichi n'hésite pas à s'approvisionner à travers tout l'île pour se procurer des ingrédients de saison avec lesquels il compose des assiettes élégantes et raffinées sublimées par une touche de fantaisie.

Outre ces deux nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN ainsi que les 20 Bib Gourmand annoncés la semaine passée, les inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent 17 autres établissements. La majorité d'entre eux proposent une cuisine européenne contemporaine, à l'image des restaurants Ça marche, Marc L³, Nibbon, Opus One Yin Yue et Stage 5. D'autres encore s'inscrivent dans la tradition taïwanaise, c'est le cas de White Gourd and Fat Person, Chang Sheng 29, Fu Yuan et Tainan Wang. Cette sélection, qui s'illustre par sa richesse et sa diversité, comprend aussi des restaurants de poissons et fruits de mer, spécialités de viandes, teppanyaki, cuisine novatrice, spécialités de dim sum, cuisine française contemporaine et Jiangzhe.

2022 marque également l'entrée de Tainan au Guide MICHELIN. Avec non moins de 27 établissements, elle est la ville taïwanaise qui abrite le plus de restaurants récompensés d'un Bib Gourmand dans la sélection 2022. Une chose est sûre, Tainan est une destination pleine de promesses culinaires, comme en témoignent les 17 autres tables qui ont su séduire les inspecteurs du Guide MICHELIN. Cette sélection témoigne de la variété du paysage gastronomique de Tainan : elle met à l'honneur des représentants de la cuisine taïwanaise, parmi lesquels Hsin Hsin, Jin Xia et Wang Jia Smoked Lamb, mais aussi des restaurants de fondue chinoise comme A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road) et Gyu Go Zou ainsi que des établissements où l'on peut déguster d'autres styles de cuisine tels que barbecue, small eats, poissons et fruits de mer, cuisine européenne contemporaine, cuisine française contemporaine, cuisine du Hunan, cuisine espagnole ou encore japonaise.

Tainan et Kaohsiung ajoutent respectivement à la sélection 2022 du Guide MICHELIN un total de 44 et 39 restaurants, toutes distinctions confondues.

À Taipei, 5 nouveaux établissements sont distingués d'une Étoile MICHELIN

Taipei ajoute 5 nouvelles tables à son palmarès de restaurants une Étoile MICHELIN, dont 2 nouvelles adresses et 3 promues. 19 autres établissements conservent l'Étoile MICHELIN qui leur a déjà été décernée l'an dernier, ce qui porte leur nombre à 24 à Taipei.

Shin Yeh Taiwanese Signature propose plus d'une centaine de plats, notamment du poisson et des fruits de mer frais pêchés le jour même, des plats hors-menu qui étaient autrefois réservés aux habitués ainsi que des menus traditionnels. Le restaurant **Yu Kapo** a quant à lui récemment changé d'adresse mais reste fidèle à son fil rouge de proposer des plats préparés uniquement avec des produits de saison. Le chef élabore ses menus omakase, dont le kamameshi est le point d'orgue, avec du poisson provenant du Japon et de la ville de Ta-hsi Fishing Harbor, située dans le comté de Yilan. Shin Yeh Taiwanese Signature vient de décrocher sa première Étoile MICHELIN tandis que Yu Kapo s'est vu attribuer une Étoile MICHELIN à la suite de son déménagement.

Trois adresses ont été promues et décrochent une Étoile MICHELIN : Jeffrey Downs, le chef canadien qui tient les rênes du restaurant **Holt**, associe sa maîtrise des produits taïwanais à des techniques de cuisine européennes. Il s'inspire également de son expérience à Tokyo pour créer des plats exquis aux saveurs délicates ; le chef de cuisine Hiroyuki Tobimatsu, qui a pris en 2021 les commandes du **Paris 1930 de Hideki Takayama**, transcrit à la perfection la vision culinaire raffinée du chef exécutif franco-japonais Hideki Takayama en incorporant de manière ludique le thé taïwanais à sa cuisine ; **Sushiyoshi** est la troisième adresse à l'étranger du célèbre restaurant de sushi du même nom basé à Osaka. Au sein de cet établissement, le chef Hashimoto, qui œuvre à Taiwan

depuis plusieurs années, marie ingrédients d'exception et techniques occidentales pour élaborer des sushis et des menus fixes aussi surprenants que délicieux.

Les restaurants deux Étoiles MICHELIN L'Atelier de Joël Robuchon, Logy, RAW, Shoun RyuGin, Taïrroiret The Guest House conservent tous leur rang dans cette sélection 2022, tout comme Le Palais, qui détient trois Étoiles MICHELIN.

À Taipei, sept adresses ont également séduit les inspecteurs du Guide MICHELIN, ce qui leur a permis d'intégrer cette nouvelle sélection : Antico Forno (cuisine italienne), Da-Wan (barbecue), 85TD (cuisine cantonaise), Jarana (cuisine espagnole), Mad by Le Kief (cuisine novatrice), Uosho (cuisine japonaise), et Wamaki (cuisine japonaise). Parmi ces restaurants, plusieurs ont déjà été mis à l'honneur dans les précédentes nouveautés mensuelles. Cette manière inédite de révéler les dernières recommandations des inspecteurs consiste à dévoiler certaines nouvelles tables du Guide MICHELIN en amont de la cérémonie annuelle.

Taipei peut s'enorgueillir de compter 170 restaurants dans la sélection. Parmi eux, 31 détiennent une Étoile MICHELIN et 57 sont distingués d'un Bib Gourmand.

À Taichung, 5 établissements conservent leurs Étoiles MICHELIN, ils sont rejoints par 4 nouveaux restaurants.

Preuve indéniable de la qualité et de la solidité de l'offre gastronomique de Taichung, les cinq restaurants Étoilés que compte la ville, à savoir le restaurant deux Étoiles **JL Studio** et les établissements une Étoile **Fleur de Sel, Forchetta, Oretachi No Nikuya** et **Sur-** conservent tous leur distinction cette année.

En plus de ces adresses et des 37 Bib Gourmand présentés la semaine passée, quatre autres restaurants ont rejoint les rangs des recommandations du Guide MICHELIN : **Inflorescence** (cuisine japonaise), **L'Atelier par Yao** (cuisine française contemporaine), **Meidz Seafood** (poissons et fruits de mer) et **PI** (cuisine européenne contemporaine).

À Taipei 2 nouveaux restaurants sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur cuisine engagée en matière de durabilité.

L'an dernier, deux établissements avaient reçu cette distinction : Yangming Spring (Shilin) et Mountain and Sea House, déjà détenteur d'une Étoile MICHELIN. Deux autres établissements se sont vu attribuer l'Étoile Verte MICHELIN dans le cadre de la sélection 2022. Décernée pour la première fois à Taïwan en 2021, cette distinction est attribuée aux restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui se démarquent par leur approche durable de la gastronomie. Ces établissements, qui associent à la fois excellence gastronomique et écologique, sont une véritable

source d'inspiration pour les gastronomes mais également et surtout, pour toute la profession.

Le chef Wes, qui officie au restaurant **Embers**, s'engage à protéger l'écosystème des montagnes et des forêts. Il milite par ailleurs en faveur d'une réforme agricole et entretient des liens étroits avec ses producteurs en faisant chaque jour rayonner la culture locale. **Little Tree Food (Da'an Road)**, qui figure également dans la sélection des Bib Gourmand, encourage ses convives à cuisiner chez eux des repas végétariens deux fois par semaine et à venir avec leur propre contenant lorsqu'ils commandent à emporter. L'équipe du restaurant a choisi de ne plus utiliser de produits transformés ni de couverts à usage unique et, toujours dans cette approche de durabilité, a forgé des partenariats à long terme avec de petits exploitants défendant des méthodes d'agriculture respectueuses de la nature.

Le Prix du Jeune Chef, le Prix du Service et le premier Prix de la Sommellerie MICHELIN

Cette année encore, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué le travail de talentueux professionnels de la gastronomie en décernant leurs prix spéciaux. En attribuant ces récompenses, ils souhaitent faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui permettent aux consommateurs de vivre des expériences gastronomiques hors du commun.

Le Prix du Jeune Chef MICHELIN récompense un chef travaillant dans l'un des restaurants de la sélection qui a ébloui nos inspecteurs par son talent exceptionnel et son incroyable potentiel. Il est cette année attribué aux chefs Kei Too et Johnny Tsai qui sont aux commandes du restaurant une Étoile MICHELIN T+T. Johnny Tsai a commencé sa carrière après avoir été diplômé d'une école de cuisine, tandis que Kei Too s'est laissé porter par sa passion pour la gastronomie. Dans son restaurant, le duo exprime sa créativité et son univers culinaire à travers une cuisine aux influences asiatiques et met à l'honneur la culture gastronomique du continent.

Le Prix du Service MICHELIN met en avant et à encourage des professionnels qui apportent par leur talent et leurs compétences une réelle valeur ajoutée à l'expérience des consommateurs. Cette année, le prix est décerné à Pauline Yu qui a rejoint les rangs du restaurant une Étoile MICHELIN Fleur de Sel il y a maintenant plus de dix ans. Au sein de cet établissement spécialisé dans la cuisine française contemporaine, la jeune femme offre aux convives une expérience conviviale et chaleureuse grâce à sa spontanéité et son professionnalisme.

Destiné à saluer les compétences, les connaissances et la passion de talentueux sommeliers issus du monde de la gastronomie, le Prix de la Sommellerie a été remis pour la première fois dans cette sélection. Ce prix est remis à Lin Bass et salue l'excellence et le professionnalisme de ce jeune sommelier, qui a su ravir les gourmets, lorsqu'il officiait jusqu'à il y a peu, au restaurant le 1930 de Hideki Takayama, une Etoile MICHELIN. Après l'obtention de son diplôme d'oenologie en autodidacte alors qu'il était encore à l'école, Lin Bass cherche sans cesse de nouvelles manières de faire évoluer sa carrière. Il notamment a participé à de

nombreux concours de sommellerie ces dernières années pour approfondir sa maîtrise et sa compréhension du service du vin.

Après l'obtention de son diplôme d'oenologie en autodidacte alors qu'il était encore à l'école, Lin Bass cherche sans cesse de nouvelles manières de faire évoluer sa carrière. Il notamment a participé à de nombreux concours de sommellerie ces dernières années pour approfondir sa maîtrise et sa compréhension du service du vin.

La sélection des Bib Gourmand

La semaine dernière, le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 a également annoncé sa sélection annuelle des Bib Gourmand. 57 établissements, dont certains restaurants de street food, à Taipei, 27 autres à Tainan et enfin 20 à Kaohsiung se sont vu décerner cette distinction réservée aux restaurants proposant une cuisine de grande qualité à des prix modérés. Cela signifie que dans ces villes, il est possible de déguster un excellent repas en trois services pour moins de 1 000 dollars de Taïwan (boissons non comprises). Au total, les 141 restaurants de la sélection Bib Gourmand représentent un éventail de plus de 20 styles de cuisine différents. Entre la street food traditionnelle, les snacks et les spécialités des marchés nocturnes, cette sélection est la preuve qu'au-delà d'être appréciées des gourmets locaux, la cuisine et la gastronomie taïwanaises s'inscrivent dans un véritable style de vie authentique populaire.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 est accessible gratuitement sur le site internet de l'application du Guide MICHELIN. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances sur l'île 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 inclut des hôtels spectaculaires, notamment d'élégants hôtels-boutiques à l'image du [Kimpton Da An Hotel](#), des établissements d'inspiration ryokan tel que le [Hoshinoya Guguan](#) ou encore des merveilles d'architecture intérieure comme le [Palais de Chine](#).

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.

Le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 en résumé :

321 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN ;
- 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN ;
- 30 restaurants une Étoile MICHELIN (2 nouvelles entrées et 3 promotions à Taipei ainsi que 2 nouvelles entrées à Kaohsiung)
- 4 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN (2 nouvellement sélectionnés à Taipei)
- 141 restaurants Bib Gourmand (58 nouvellement sélectionnés)

Taipei :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 6 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 24 restaurants une Étoile MICHELIN (dont deux nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN et trois promus)
- 57 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)
- 82 restaurants sélectionnés au Guide MICHELIN (dont 7 nouvelles entrées)

Taichung :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 4 restaurants une Étoile MICHELIN
- 37 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)
- 26 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 4 nouvelles entrées)

Tainan :

- 27 restaurants Bib Gourmand
- 17 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Kaohsiung :

- 2 restaurants une Étoile MICHELIN
- 20 restaurants Bib Gourmand

- 17 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Pour découvrir la sélection complète du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 ainsi que les dernières actualités du Guide MICHELIN, rendez-vous sur le site officiel.

Site internet du Guide MICHELIN Taipei et Taichung : <https://guide.michelin.com/tw/en>

Page Facebook du Guide MICHELIN Taipei et Taichung : <https://www.facebook.com/MichelinGuideTaiwan>

Chaîne YouTube du Guide MICHELIN Asie : <https://www.youtube.com/c/MICHELINGuideAsia>

2022 合作夥伴
OUR 2022 PARTNERS

官方支持夥伴
Supporting Principal

Taiwan
THE HEART OF ASIA

全球合作夥伴
Global Partner


RÉMY MARTIN

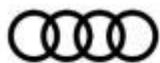
全球合作夥伴
Global Partner


BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

官方指定咖啡夥伴
Official Coffee Partner


NESPRESSO
PROFESSIONAL

官方汽車合作夥伴
Official Car Partner



官方威士忌合作夥伴
Official Whisky Partner


MORTLACH

首選肉品合作夥伴
Preferred Premium Meat Partner


Thomas
湯瑪仕肉鋪

首選食用油合作夥伴
Preferred Cooking Oil


ChefOil
主廚 菲 逸

官方礦泉水合作夥伴
Official Water Partner

evian

首選優質醬油合作夥伴
Preferred Premium Sauce Partner


KIKKOMAN 錦甲萬

官方場地合作夥伴
Official Venue Partner


MANDARIN ORIENTAL
TAIPEI

LE GUIDE MICHELIN TAIPEI, TAICHUNG, TAINAN ET KAOHSIUNG 2022

La sélection de restaurants Étoilés MICHELIN

TAIPEI



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Le Palais	頤宮	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
L'Atelier de Joël Robuchon	侯布雄	Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Logy		Cuisine asiatique contemporaine / 時尚亞洲菜
Raw		Cuisine innovante / 創新菜
Shoun Ryugin	祥雲龍吟	Cuisine japonaise contemporaine / 時尚日本菜
Taïrroir	態芮	Cuisine innovante / 創新菜
The Guest House	請客樓	Huai Yang et Sichuan-Huai / 淮揚菜及川菜



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Danny's Steakhouse	教父牛排	Spécialités de viandes / 牛排屋
De Nuit		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)	富錦樹台菜香檳 (松山)	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Golden Formosa	金蓬萊遵古台菜	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Holt PROMU		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Impromptu by Paul Lee		Cuisine innovante / 創新菜
Ken Anhe	謙安和	Cuisine japonaise / 日本菜
Kitcho	吉兆割烹壽司	Sushi / 壽司

Longtail		Cuisine innovante / 創新菜
Ming Fu	明福台菜海產	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Mipon	米香	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Molino de Urdániz	渥達尼斯磨坊	Cuisine espagnole contemporaine / 時尚西班牙菜
Mountain and Sea House	山海樓	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Mudan	牡丹	Tempura / 天婦羅
Paris 1930 de Hideki Takayama PROMU	巴黎廳1930x高山英紀	Cuisine française contemporaine
Shin Yeh Taiwanese Signature NOUVEAUTÉ	欣葉 鐘菜	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
Sushi Akira	明壽司	Sushi / 壽司
Sushi Nomura	鮓野村	Sushi / 壽司
Sushi Ryu	鮓隆	Sushi / 壽司
Sushiyoshi PROMU	壽司芳	Cuisine japonaise / 日本菜
T+T		Cuisine innovante / 創新菜
Tien Hsiang Lo	天香樓	Cuisine de Hangzhou / 杭州菜
Ya Ge	雅閣	Cuisine cantonaise / 粵菜
Yu Kapo NOUVEAUTÉ	彧割烹	Cuisine japonaise / 日本菜

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
44 SV	南村	Cuisine taïwanaise / 臺灣菜
50/50 Cuisine Française		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
85TD NOUVEAUTÉ	捌伍添第	Cuisine cantonaise / 粵菜