



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 13 décembre 2022

## **97 restaurants brillent dans la première sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang qui comprend 4 Étoiles MICHELIN**

- **Les restaurants de Kuala Lumpur et Penang font leur entrée au Guide MICHELIN avec 97 adresses représentant plus de 20 styles de cuisine différents.**
- **4 établissements décrochent une Étoile MICHELIN et 32 autres se voient attribuer un Bib Gourmand.**
- **3 Prix spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent : le Prix du service, le Prix de la sommellerie et le Prix du jeune chef.**

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2023 a le plaisir de dévoiler la première sélection de Malaisie composée de 97 restaurants. 4 adresses sont récompensées d'une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de grande qualité et 32 établissements se voient attribuer un Bib Gourmand en proposant une cuisine de qualité à des prix modérés.

Parmi les 97 restaurants sélectionnés, deux adresses situées à Kuala Lumpur sont récompensées d'une Étoile MICHELIN : **Dewakan**, un établissement proposant des plats malaisiens modernes qui met l'accent sur la provenance des produits en choisissant exclusivement des ingrédients locaux et **DC. By Darren Chin** dont l'offre est constituée de classiques de la cuisine française, cuisinés avec des produits de la mer et autres ingrédients régionaux.

Les deux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN à Penang sont : **Auntie Gaik Lean's Old School Eatery**, où l'on peut déguster des spécialités Peranakan cuisinées à partir d'ingrédients de qualité et d'après les recettes secrètes de la

chefe Auntie Gaik et **Au Jardin**, qui propose une cuisine européenne aux forts accents locaux.

« Notre première sélection malaisienne illustre la singularité de la culture gastronomique multi-ethnique de ce pays et met en avant la diversité incroyable de l'offre culinaire de Kuala Lumpur et de Penang », a souligné Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

« C'est le début d'une belle aventure gastronomique pour Kuala Lumpur et Penang. Nos inspectrices et inspecteurs ont été plus qu'impressionnés par les créations proposées mais également par l'expression du patrimoine culinaire malaisien et l'évolution des diverses cuisines nationales. Ils ont par ailleurs été agréablement surpris par le dynamisme de Penang qui compte autant de Bib Gourmand que la capitale Kuala Lumpur, prouvant son statut de destination culinaire à part entière, avec encore de belles choses à offrir aux gourmets du monde entier. Notre équipe est impatiente de continuer à découvrir toute la richesse de la Malaisie et de déguster la cuisine des talents locaux. »

#### **4 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN**

**DC. by Darren Chin (Kuala Lumpur)** décroche une Étoile MICHELIN pour ses menus en quatre à sept services, dont un végétarien. Le chef propose aussi bien des spécialités françaises que des créations originales aux influences japonaises préparées avec une grande adresse.

**Dewakan (Kuala Lumpur)** se voit attribuer une Étoile MICHELIN pour son menu dégustation de saison, merveilleux exemple de la tradition culinaire malaise. Dans ce restaurant, le chef Darren Teoh fait la part belle aux ingrédients fermentés et maturés maison ainsi qu'aux fruits et herbes de saison.

**Au Jardin (Penang)** est récompensé pour son menu mensuel qui met en avant une cuisine européenne élaborée, agrémentée de subtiles touches malaises. Qu'il s'agisse du pain au levain maison accompagné d'un beurre de tomate ou du trou normand tout aussi délicieux que surprenant, chaque élément qui entre dans la composition du menu est le fruit d'une réflexion approfondie.

**Auntie Gaik Lean's Old School Eatery (Penang)** est distingué pour ses spécialités Peranakan préparées avec des ingrédients de qualité selon des recettes tenues secrètes. La plupart des produits sont faits maison, tout comme la sublime pie tee, une tarte salée traditionnelle, et le gulai tumis, un plat de poisson préparé avec une pâte de curry contenant plus de huit ingrédients.

#### **32 établissements sont récompensés d'un Bib Gourmand (sélectionnés par les inspectrices et inspecteurs pour leur cuisine de qualité à des prix modérés)**

Au total, 32 restaurants et établissements culinaires, dont 15 à Kuala Lumpur et 17 à Penang, sont récompensés d'un Bib Gourmand.

## Sélection Bib Gourmand à Kuala Lumpur

**Ah Hei Bak Kut Teh** est un établissement qui propose chaque jour depuis 30 ans du bak kut teh composé d'un mélange de 16 herbes chinoises. Les convives peuvent choisir d'agrémenter cette soupe malaise de travers, de tripes, d'intestin ou de poitrine de porc.

**Aliyaa** est sans aucun doute l'adresse idéale pour découvrir la cuisine sri lankaise. Bœuf, mouton, poulet, produits de la mer ou encore légumes sont habilement sublimes par de riches mélanges d'épices pour une expérience inoubliable.

**Anak Baba** est distingué par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour sa cuisine Peranakan authentique qui mêle avec brio saveurs malaises et influences chinoises. Parmi les plats remarquables de la carte, le nasi lemak et le ayam goreng font l'unanimité.

Niché dans un quartier résidentiel près du centre-ville, **Congkak (Bukit Bintang)** est une valeur sûre pour ceux qui souhaitent goûter aux saveurs locales. Le nasi ambeng, un plat populaire composé d'un assortiment de plusieurs petites portions présentées sur un plateau, offre une multitude de textures et d'associations qui s'accrochent très bien de sambal.

**Dancing Fish** propose des assiettes aux saveurs indo-malaises classiques qui sauront charmer les gourmets. Le « Dancing Fish », un poisson frit à la chair tendre enrobée d'une pâte croustillante, est sans surprise le plat signature de cette adresse. Les convives peuvent choisir de marier ce poisson avec du sambal ou d'autres sauces non moins savoureuses.

**De. Wan 1958** est devenu une adresse incontournable grâce aux plats locaux cuisinés par le célèbre chef Wan. Il doit notamment sa renommée à sa salade de pomélo aux crevettes avec sa sauce au kerabu et au citron vert, ainsi qu'au bakar bakar accompagné d'un bel assortiment de sauces.

Chez **Hai Kah Lang**, on ne cuisine que des produits frais. Ici, les convives peuvent notamment déguster de nombreux plats de nouilles aux produits de la mer. Si vous découvrez cette adresse, nous vous conseillons les nouilles agrémentées de crabe, de palourdes, de calamar et de crevettes dans un bouillon de poisson sucré-salé.

**Heun Kee Claypot Chicken Rice (Pudu)** est une adresse sans chichis où l'on sert du clay pot rice, un plat de riz cuit dans une marmite en terre cuite sur un poêle à charbon traditionnel. À la carte, vous trouverez également des soupes, des légumes et des accompagnements divers.

**Hing Kee Bakuteh (Jalan Kepong)** propose des soupes équilibrées aux saveurs légèrement sucrées, sublimes d'herbes savamment dosées. Les convives peuvent également savourer une alternative à ces soupes, avec une consistance plus riche et plus épaisse mais tout aussi succulente.

Si **Lai Foong Lala Noodles** était autrefois une simple échoppe parmi tant d'autres sur un marché, cette adresse s'étend aujourd'hui sur deux étages. Le plat qui fait

sa fierté est le Lala Bihun, une spécialité de nouilles aux palourdes. Son bouillon aromatique au Shaoxing Huadiao (un vin jaune chinois) et au gingembre sublime les nouilles et s'accompagne très bien de crevettes.

Voilà plus de quatre-vingt ans que son poulet au riz hainanais fait la renommée de **Nam Heong Chicken Rice**. Les clients peuvent choisir entre deux types de poulet : le poulet fermier qui est doté d'une chair plus maigre et plus ferme, ou le poulet élevé en plein air, plus gras et plus tendre.

**Nasi Ayam Hainan Chee Meng (Jalan Kelang Lama)** est un incontournable de la scène culinaire locale depuis 1965. Cette affaire familiale est aujourd'hui gérée par la deuxième et la troisième génération qui mettent à l'honneur la viande locale dans leur plat signature, le poulet hainanais.

**Restoran Pik Wah** est un trésor caché où l'on peut goûter à la cuisine chinoise dans ce qu'elle a de plus authentique. À la carte, on trouve les spécialités cantonaises que l'on connaît tous mais également des propositions plus rares, à l'instar de la grenouille au chevreuil. Leurs claypots crépitants sont également appréciés des gourmets locaux.

Chez **Sao Nam**, la spécialité est le phở bò, une soupe aux nouilles de riz agrémentée de fines tranches de bœuf. C'est son bouillon, qui a mijoté pendant plus de 10 heures, qui lui confère sa saveur si particulière.

**Wong Mei Kee** est bien connu des gourmets pour ses spécialités de viande, notamment son char siew, son poulet rôti et son siew yoke. Ce dernier est un succulent plat de poitrine de porc doté d'une peau croustillante, accompagné d'une sauce chili maison.

### **Sélection Bib Gourmand à Kuala Lumpur**

**Bridge Street Prawn Noodle** est une affaire familiale qui a vu le jour dans les années 1960. Depuis, les habitués s'y pressent pour venir déguster leur délicieux Hokkien prawn mee. C'est la troisième génération qui prépare à présent ce plat typique avec son bouillon épicé aux crevettes et ses saveurs enivrantes.

**Communal Table by Gēn** propose des plats modernes préparés avec des ingrédients locaux alliant saveurs Peranakan et malaises. Leur plat signature, du magret de canard fumé dans une brioche vapeur, est un régal pour les sens avec sa peau croustillante et sa sauce acidulée.

Bien qu'il ne soit pas situé dans un endroit particulièrement passant, **Duck Blood Curry Mee's** ne désemplit pas. Son mee, un savoureux plat sucré-salé à base de curry blanc et de lait de coco est tout simplement extraordinaire. Pour parfaire ce voyage culinaire, il se déguste avec du porc grillé et sa sauce chili maison.

**Green House Prawn Mee & Loh Mee** régale ses habitués depuis maintenant plus de trois décennies. Le hokkien prawn mee et le loh mee font le bonheur de nombreux gourmets grâce à leur bouillon doté d'une saveur umami intense.

**Ivy's Nyonya Cuisine** est un restaurant Peranakan tout en simplicité qui propose des menus fixes d'un excellent rapport qualité-prix. Il est notamment connu pour son poulet au curry kapitan qui se démarque par son équilibre et sa chair tendre, ainsi que pour son joo hoo char (des légumes sautés dans une pâte au chili) particulièrement relevé.

**Ming Qing Charcoal Duck Egg Char Koay Teow** célèbre en 2022 son 20<sup>e</sup> anniversaire. Les habitués savent qu'il faut venir tôt, et nombreux sont ceux qui font la queue avant même l'ouverture de ce restaurant pour déguster du koay teow, une spécialité à base de nouilles de riz sautées accompagnées d'un œuf de canard. Ce plat est cuit sur un feu de charbon dans la plus pure tradition. Les nouilles sont empreintes d'une agréable saveur wok hei, caractéristique des plats cuits au wok. N'hésitez pas à ajouter un œuf au plat à votre commande.

**Moh Teng Pheow Nyonya Koay** est une adresse fondée en 1933 bien connue des locaux pour ses kuih authentiques. C'est en 2016 que la deuxième génération de la famille a ouvert cet établissement avec un espace restauration en plein air, situé juste derrière l'usine. L'offre est composée de kuih lapis, de kuih talam, d'ang ku kueh et de nyonya chang fraîchement préparés.

**Neighbourwood** propose des plats européens aux influences asiatiques ainsi que des viandes et poissons cuits à la flamme. Le menu change régulièrement mais les trois plats à partager restent à la carte toute l'année : le demi-poulet rôti, la longe de porc Berkshire et le poisson en papillote.

**Penang Road Famous Laksa** s'est fait connaître grâce à son bouillon de sardine aux saveurs franches et singulières. Cependant, la carte compte d'autres incontournables comme le char koay teow avec son œuf de canard.

Goûter à la cuisine nyonya de **Rasa Rasa**, c'est la promesse d'une fantastique expérience gastronomique. Le pandan nasi lemak, un plat de riz à la noix de coco, est joliment présenté sur des feuilles de bananier et accompagné d'un assortiment de garnitures ainsi que de sambal maison.

**Sardaarji** est un restaurant situé dans le quartier de Little India qui propose des plats typiques du nord de l'Inde. Parmi les incontournables de la carte, on retrouve l'amritsari au vivaneau rouge, la soupe de lentilles beluga ou encore le gulab jamun, un dessert composé de petits beignets frits avec un sirop à la rose et à la cardamome. Pour compléter l'expérience, les convives du Sardaarji peuvent avoir la chance d'assister à une représentation de musique indienne et ainsi découvrir des instruments traditionnels.

**Taman Bukit Curry Mee** décroche un Bib Gourmand pour son curry mee. Cela fait plus de 40 ans que cette petite échoppe est prisée pour cette soupe à base de lait de coco et de pâte de curry épicée. Les habitués sont particulièrement friands de leurs coques mi-cuites dans leur jus aux saveurs sucrées-salées.

**Teksen** est un lieu simple et sans chichis qui a conquis bien des personnes avec sa cuisine cantonaise traditionnelle et ses plats de cuisine fusion relevés d'une touche locale. Aux heures de pointe, il n'est pas rare de voir une longue file de

personnes qui attendent pour goûter leur tofu maison frit ou encore leurs plats accompagnés de sambal ou d'assam tumis, une sauce aigre-douce.

L'équipe d'origine thaïlandaise aux commandes de **Thara** prépare des mets authentiques à partir d'ingrédients frais. Deux plats se distinguent : le tom yum, une soupe épicée à la crevette, ainsi que le miang kam, un assortiment d'amuse-bouches traditionnels.

**Theeni Pandarams** propose des portions généreuses, à l'image du biryani sur des feuilles de bananier au parfum et à la texture uniques. Ne passez pas à côté des différents plats de poisson (raie, requin et maquereau roi) servis dans des claypots, les fameuses marmites en terre cuite.

**Tho Yuen** est récompensé d'un Bib Gourmand pour sa cuisine cantonaise. Dans ce salon de thé établi depuis maintenant huit décennies, les dim sum sont toujours préparés de manière traditionnelle, chaque matin dès 3 h 30. Cette adresse propose également des nouilles sautées, du bee hoon et des boulettes de poisson tout aussi remarquables.

Chez **Wan Dao Tou Assam Laksa**, c'est aujourd'hui la troisième génération qui détient la recette de leur célèbre soupe laksa, vieille d'un demi-siècle, qui allie avec adresse des saveurs sucrées, aigres et épicées.

## **Prix spéciaux MICHELIN**

Lorsque les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN se rendent dans un restaurant, ils n'évaluent pas uniquement les plats. Ils sont également attentifs aux professionnels qui les servent tout au long du repas et repèrent ceux dont le talent mérite d'être récompensé d'un Prix spécial MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs ont ainsi sélectionné trois lauréats dans le cadre de cette première sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang.

**Prix du service MICHELIN** : Leanne Lim, **Dewakan** (une Étoile MICHELIN, Kuala Lumpur)

Leanne Lim est passionnée et connaît ses produits sur le bout des doigts. Très attentive, elle a l'art de mettre à l'aise tous les convives.

**Prix de la sommellerie MICHELIN** : Mahamad Hafiz Bin Abdullah, **DC. by Darren Chin** (une Étoile MICHELIN, Kuala Lumpur)

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont tenu à saluer Mahamad Hafiz Bin Abdullah pour son expérience dans le secteur de la restauration locale. Très réputé pour ses connaissances en matière de vins, il est reconnu pour ses recommandations et accords mets et vins.

**Prix du jeune chef MICHELIN** : Lim Yan You, **Au Jardin** (une Étoile MICHELIN, Penang)

Lim Yan You (32 ans), d'origine malaise-chinoise, est le chef de cuisine du restaurant Au Jardin. Diplômé de l'école de cuisine de Penang, il a travaillé pendant 8 ans aux côtés du chef propriétaire M. Su.

La sélection complète du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2023 sera 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 en Malaisie et autour du globe.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. En Malaisie, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [JapaMala](#), des adresses urbaines comme le [Ruma](#), des hôtels insulaires à l'instar du [Datai](#) ou encore les cottages traditionnels sur pilotis de [Bon Ton Antique Wooden Villas](#).

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.

### Téléchargez l'application du Guide MICHELIN



Page Facebook du Guide MICHELIN Malaisie :

<https://www.facebook.com/MichelinGuideSGMY>

### Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2023 en bref :

<b>NOMBRE TOTAL DE RESTAURANTS</b>	<b>97</b>
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>4</b>
Nombre total de Big Gourmand (Cuisine de qualité à prix modérés)	<b>32</b>
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>61</b>
<b>KUALA LUMPUR</b>	<b>51</b>
1 Étoile MICHELIN	<b>2</b>
Bib Gourmand	<b>15</b>

Recommandés par le Guide MICHELIN	<b>34</b>
<b>PENANG</b>	<b>46</b>
1 Étoile MICHELIN	<b>2</b>
Bib Gourmand	<b>17</b>
Recommandés par le Guide MICHELIN	<b>27</b>

## Nos partenaires 2023

DESTINATION PARTNER



OFFICIAL PARTNER



GLOBAL PARTNER



GLOBAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL BANK PARTNER



OFFICIAL WATER PARTNER



OFFICIAL BOOKING PARTNER



OFFICIAL PARTNER



VENUE PARTNER



### 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](http://www.michelin.com))