

Boulogne-Billancourt - 15 décembre 2022

Le Guide MICHELIN Shanghai accueille 4 nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN et décerne son premier Prix de la sommellerie

1 nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN et 3 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN rejoignent le millésime 2023

La sélection des Bib Gourmand s'enrichit de 7 nouvelles adresses

Le Prix MICHELIN de la sommellerie, décerné pour la première fois à Shanghai, met à l'honneur un nouveau talent du secteur de la restauration.

Michelin a présenté aujourd'hui la sélection 2023 du Guide MICHELIN Shanghai. Elle met à l'honneur 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN, 9 deux Étoiles MICHELIN, 39 tables une Étoile MICHELIN ainsi que 24 Bib Gourmand et recommande 64 adresses. 3 professionnels sont récompensés d'un prix spécial, dont le Prix de la sommellerie MICHELIN, décerné pour la première fois à Shanghai.

« A l'image des deux dernières années, 2022 a été synonyme de défis pour le secteur de la restauration de Shanghai », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Malgré ce contexte difficile, de nombreux restaurateurs ont redoublé d'efforts pour perfectionner leur savoir-faire, celui de leurs équipes ainsi que la qualité de leur offre culinaire, donnant une nouvelle dimension à la scène gastronomique de la ville. La sélection 2023 reflète ce nouveau standard, notamment avec la promotion de plusieurs restaurants. Nos inspectrices et inspecteurs ont également eu le plaisir de constater que, loin d'être découragés par la conjoncture, certains restaurateurs n'ont pas hésité à ouvrir de nouvelles adresses qui ont rejoint les rangs de notre sélection. Cette année encore, Shanghai nous prouve qu'elle reste une destination culinaire de choix grâce à son dynamisme qui ne cesse d'attirer les gourmets du monde entier. »

Le restaurant 102 House décroche deux Étoiles MICHELIN

Dans le cadre de cette nouvelle sélection, 9 restaurants se voient attribuer deux Étoiles MICHELIN. 102 House fait d'ailleurs une entrée remarquée au Guide MICHELIN en intégrant directement cette catégorie.

### 102 House

L'histoire du 102 House commence à Foshan, dans la province de Guangdong. L'antenne shanghaïenne de ce restaurant est dirigée par le chef chevronné XU Jingye, qui compte aujourd'hui plus de 20 ans d'expérience à son actif. À travers plusieurs menus fixes, il propose à ses convives de découvrir toute la quintessence des banquets traditionnels cantonnais. Si les plats changent au gré des saisons, le porc aigre-doux, plat signature du chef, figure à la carte tout au long de l'année.

Les restaurants Ultraviolet by Paul Pairet et Taian Table maintiennent leurs trois Étoiles MICHELIN, distinction qui met en évidence la « cuisine exceptionnelle » proposée par ces deux adresses qui « valent le voyage ».

3 nouveaux restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Avec trois restaurants nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN, le Guide MICHELIN Shanghai compte à présent 39 adresses qui « valent l'étape ».

### Lu Style

Natif de Shandong, le chef de cuisine WANG Taizhen a un parcours atypique puisqu'il a commencé sa carrière à l'âge de 18 ans, dans les cuisines de l'armée. Dans son menu de saison, le chef met à l'honneur des produits frais, pêchés le jour même dans le golfe du Bohai. Par exemple, le « plateau de mises en bouche du Jiaodong » est composé de quatre produits de la mer préparés avec différents assaisonnements.

### Yong Fu (Hongkou)

Avec ses murs en marbre et ses chandeliers originaux, l'élégante salle de restaurant offre une vue imprenable sur les gratte-ciels du quartier de Pudong et le fleuve Huangpu. Outre les classiques de la ville de Ningbo, le menu propose également des plats qui embarquent les convives dans un voyage au cœur du terroir chinois, mis en valeur à travers des plats innovants. Pour garantir fraîcheur et qualité, les produits de la mer sont acheminés chaque jour à l'aube depuis la province de Zhejiang.

## Fu 1039

Ce restaurant au style rétro doté d'une terrasse et de plusieurs chambres privées, est situé dans une ancienne demeure des années 1920. Le chef du Fu 1039 propose une cuisine shanghaiïenne familiale qui ne rime pas toujours, comme on pourrait le croire, avec simplicité. Les poissons d'eau douce l'inspirent particulièrement, à l'image de l'anguille qu'il décline de plusieurs façons dans sa carte.

## 7 nouveaux restaurants illuminent la sélection du Bib Gourmand

Avec 24 Bib Gourmand parmi lesquels figurent 7 nouveaux venus, Shanghai continue d'asseoir sa réputation en tant que destination gastronomique de choix pour les gourmets désireux de déguster des plats savoureux à des prix modérés (un menu en trois services n'excédant pas 40 euros par personne, boissons non comprises). De nombreux styles culinaires sont représentés dans cette sélection 2023, comme en témoignent le restaurant de spécialités shanghaiïennes Chun qui a rouvert ses portes, l'adresse végétarienne The Lakeside Veggie, les cantines de congee et de spécialités de nouilles Tasty Congee & Noodle Wantun Shop, Xiao Tao Mian Guan, Yunhe Noodle (Huangpu) et Ho Hung Kee ou encore Wu You Xian, un restaurant de dim sum situé dans une ville ancienne, le long d'une rivière.

## Gastronomie durable

Le Guide MICHELIN s'attache à saluer les efforts déployés par les restaurateurs en faveur d'une gastronomie durable. L'Étoile Verte MICHELIN met en avant ces pionniers de l'éco-responsabilité et promeut leurs initiatives afin de sensibiliser et d'inspirer leurs pairs ainsi que les gourmets du monde entier. Véritable ambassadeur de cet état d'esprit, le restaurant Taian Table qui fait de la durabilité une priorité au quotidien, conserve son Étoile Verte MICHELIN dans cette sélection 2023.

## Des prix spéciaux pour célébrer les professionnels de la restauration

Cette année encore, le Guide MICHELIN Shanghai met à l'honneur des professionnels de talent en leur attribuant ses prix spéciaux. En plus du Prix MICHELIN du service et du Prix MICHELIN du jeune chef, Shanghai accueille son premier Prix MICHELIN de la sommellerie qui met en avant une autre facette de la scène gastronomique de Shanghai.

M. MA Lingmin, qui officie au restaurant une Étoile MICHELIN Fu 1039, a reçu le Prix MICHELIN du service pour sa capacité à anticiper avec bienveillance les besoins des convives et à enrichir leur expérience gastronomique.

Le Prix MICHELIN du jeune chef a été décerné à WONG Simon qui tient les rênes du restaurant une Étoile MICHELIN Obscura. Les inspecteurs ont souhaité saluer sa passion et son attachement à proposer une interprétation artistique de la cuisine grâce à son sens de l'innovation. Afin d'offrir à ses convives une expérience incomparable, WONG Simon s'inspire de sa vie et de ses voyages.

Enfin, dernier prix décerné dans le cadre de cette sélection, le premier Prix MICHELIN de la sommellerie de Shanghai. Il célèbre le travail de talentueux sommeliers qui mettent toutes leurs connaissances, leur savoir-faire et leur passion au service du vin, démontrant le rôle-clé de leur expertise dans la création d'une expérience gastronomique réussie.

La lauréate du Prix MICHELIN de la sommellerie 2023 est Mme LEI Demi, qui signe la carte des vins du nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN 102 House. LEI Demi imagine des accords mets et vins remarquables en proposant des élixirs singuliers qui subliment les plats sans les éclipser. Si ses connaissances sont impressionnantes, elle maîtrise également à la perfection l'art du service.

Pour compléter la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, 64 tables dont 14 nouveautés sont également recommandées par le Guide MICHELIN Shanghai 2023. La diversité des styles de cuisine représentés par ces établissements témoigne de l'essor de la scène culinaire locale.

La sélection complète du Guide MICHELIN Shanghai 2023 est accessible gratuitement sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/en>. Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et les plus tendance à ne pas manquer à Shanghai et dans le monde entier. La sélection complète pour Shanghai est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

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. À Shanghai, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du Amanyangyun, des établissements de la collection « Plus » comme Peninsula Shanghai, des adresses urbaines telles que The Puli ainsi que des hôtels au design avant-gardiste comme The Middle House.

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 Shanghai 2023 en bref :

138 restaurants recommandés, parmi lesquels :

2 restaurants trois Étoiles MICHELIN

9 restaurants deux Étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau

39 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 3 nouveaux

24 Bib Gourmand, dont 7 nouveaux

64 restaurants recommandés par le MICHELIN, dont 14 nouveaux

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

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))

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

Image

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

[Image@MichelinNews](mailto:Image@MichelinNews)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

Les restaurants Étoilés MICHELIN du Guide Michelin Shanghai 2023

Nom anglais

Nom chinois

Style de cuisine

Étoilé MICHELIN

Taian Table

泰安门

Cuisine novatrice / 创新菜

4a99f54511564ce188fdb93d3c2c377b.png

Ultraviolet by Paul Pairet

Cuisine novatrice / 创新菜

4a99f54511564ce188fdb93d3c2c377b.png

102 House Nouveauté

壹零贰小馆

Cuisine cantonaise / 粤菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

8 ½ Otto e Mezzo Bombana

Cuisine italienne / 意大利菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Bao Li Xuan

宝丽轩

Cuisine cantonaise / 粤菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Canton 8 (Runan Street)

喜粤8号 (汝南街)

Cuisine cantonaise / 粤菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Da Vittorio

Cuisine italienne / 意大利菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)

御宝轩 (黄浦)

Cuisine cantonaise / 粤菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Ji Pin Court

吉品轩

Cuisine cantonaise / 粤菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

L'Atelier de Joël Robuchon

乔尔·卢布松美食坊

Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Xin Rong Ji (Nanyang Road)

新荣记 (南阳路)

Cuisine de Taizhou / 台州菜

dee5e94897fe482fbd95c3b5c6018dc3.png

Amazing Chinese Cuisine (Changning)

菁禧荟 (长宁)

Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Canton Table

三号黄浦会

Cuisine cantonaise / 粤菜

0a1cbbd1369c45958b4966cfe728862e.png

Cheng Long Hang (Huangpu)

成隆行蟹王府 (黄浦)

Cuisine shanghaienne / 沪菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Da Dong (Jingan)

大董海参店 (静安)

Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Da Dong (Xuhui)

大董 (徐汇)

Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Fu 1015

福二零一五

Cuisine shanghaienne / 沪菜

f582ca31b72b453da39a3de89480a2f7.png

Fu 1039 Promu

福二零三九

Cuisine shanghaienne / 沪菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Fu 1088

福二零八八

Cuisine shanghaienne / 沪菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Fu He Hui

福和慧

Cuisine végétarienne / 素食

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Il Ristorante - Niko Romito

Cuisine italienne / 意大利菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Jean Georges

Cuisine française / 法国菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Jin Xuan

金轩

Cuisine cantonaise / 粤菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Lao Zheng Xing (Huangpu)

老正兴 (黄浦)

Cuisine shanghaienne / 沪菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Le Comptoir de Pierre Gagnaire

Cuisine française / 法国菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Lei Garden (Pudong)

利苑 (浦东新区)

Cuisine cantonaise / 粤菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Lei Garden (Xuhui)

利苑 (徐汇)

Cuisine cantonaise / 粤菜

f582ca31b72b453da39a3de89480a2f7.png

Lu Style Nouveauté

鲁采

Cuisine de Shandong / 鲁菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Maison Lameloise

莱美露滋

Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Meet the Bund

遇外滩

Cuisine du Fujian / 闽菜

03c7937049734a3aa1256e86515f277e.png

Ming Court

明阁

Cuisine cantonaise / 粤菜

f582ca31b72b453da39a3de89480a2f7.png

Moose (Changning)

鹿园 (长宁)

...