

Paris – 12 octobre 2023

La cinquième sélection du Guide MICHELIN Pékin dévoilée

Pour la première fois, un restaurant de spécialités de Chaozhou est distingué de trois Étoiles MICHELIN

1 nouvel établissement est récompensé de trois Étoiles MICHELIN et 3 nouvelles adresses décrochent une Étoile MICHELIN

3 Prix spéciaux MICHELIN sont décernés : les Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service

Cette sélection récompense 105 restaurants, dont 16 nouveautés, représentant au total plus de 30 styles de cuisine

La cinquième sélection du Guide MICHELIN Pékin a été dévoilée lors d'une Cérémonie qui s'est déroulée au Park Hyatt Hotel de Pékin ce 12 octobre 2023. Deux ans après la dernière promotion de restaurant au niveau trois Étoiles MICHELIN, une nouvelle adresse décroche cette distinction.

La sélection 2024 se compose de 105 restaurants, parmi lesquels 3 adresses trois Étoiles MICHELIN, 2 établissements deux Étoiles MICHELIN, 28 tables une Étoile MICHELIN, 20 Bib Gourmand ainsi que 52 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Lors de la Cérémonie, trois Prix spéciaux ont également été décernés. Il s'agit des Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service.

« En travaillant sur ce cinquième millésime du Guide MICHELIN Pékin, notre équipe a eu le plaisir de constater que l'industrie de la restauration locale n'a rien perdu de son dynamisme ni de son attractivité. », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir un nouveau restaurant dans la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN. C'est une très belle nouvelle pour la scène gastronomique pékinoise.

Dirigé par le chef Cheung, le restaurant Chao Shang Chao (Chaoyang) est depuis son ouverture un modèle d'excellence. », a-t-il ajouté. « Dans le cadre de cette nouvelle sélection, notre équipe d'inspection a également constaté l'émergence et la progression d'adresses proposant une cuisine typique de diverses provinces et villes chinoises, notamment du Fujian, du Sichuan, du Hubei, ou encore de Ningbo, qui est le centre économique de la province de Zhejiang. Profondément ancrés dans leur identité culinaire, ces restaurants représentent leur territoire avec fierté et authenticité, et illustrent à merveille les échanges culturels qui lient la capitale chinoise avec les autres provinces du pays. Véritable hommage à la diversité de la scène culinaire pékinoise, notre nouvelle sélection compte plus de 30 styles de cuisine différents. », a conclu Gwendal Poullennec.

1 nouvel établissement distingué de trois Étoiles MICHELIN tandis que 3 nouvelles adresses reçoivent une Étoile MICHELIN

Parmi les nouveautés de cette sélection 2024, le restaurant Chao Shang Chao (Chaoyang) se démarque incontestablement.

Récompensé de deux Étoiles MICHELIN dans la sélection 2023, cet établissement ouvert il y a trois ans a continué sa progression, ce qui lui a permis cette année de décrocher une troisième Étoile MICHELIN. La gastronomie de la province de Guangdong, et notamment de la ville de Chaozhou n'a pas de secret pour les cuisiniers du Chao Shang Chao (Chaoyang). Menés par le chef Cheung, ces professionnels expérimentés travaillent chaque ingrédient avec précision et font preuve d'un incroyable savoir-faire. En plus des plats traditionnels, le chef laisse parler son imagination et enrichit son menu de ses créations. Doté d'un rare talent et d'une parfaite maîtrise des ingrédients, il sert à ses convives des assiettes recherchées, pleines de saveurs et prête attention à chaque détail. Chao Shang Chao (Chaoyang) se démarque également par la belle cohésion qui lie l'équipe de cuisine et celle du personnel de salle. Attentive, cette dernière communique avec justesse la philosophie du chef. L'harmonie qui règne entre les membres du personnel joue assurément un rôle clé dans le succès de cet établissement.

Toujours aussi convaincants, les restaurants Xin Rong Ji (Xinyuan South Road) et King's Joy conservent cette année leurs trois Étoiles MICHELIN. Grâce à ses pratiques durables, King's Joy conserve également son Étoile Verte MICHELIN.

Le restaurant Jingji, connu pour sa cuisine pékinoise, ainsi que Shanghai Cuisine, dont les gourmets apprécient les plats traditionnels de Shanghai, conservent quant à eux leurs deux Étoiles MICHELIN.

La sélection des restaurants une Étoile MICHELIN compte 28 adresses, parmi lesquelles 3 nouveautés. Il s'agit de Giada Garden et MO Jasmine, tous deux recommandés par le Guide MICHELIN dans la précédente sélection, ainsi que de Lamdre, qui rejoint la sélection du Guide MICHELIN pour la première fois.

La carte du restaurant italien Giada Garden met en avant des classiques de la gastronomie italienne tels que l'escalope de veau milanaise, plat incontournable, on peut également y déguster des pâtes maison. Pour une expérience inoubliable, les inspectrices et inspecteurs recommandent de choisir l'un des menus créés par le chef afin de goûter à plusieurs de ses spécialités. Une belle carte des vins issus de différentes régions italiennes complète l'offre culinaire.

Le restaurant MO Jasmine, qui a ouvert ses portes début 2022, propose des assiettes créatives qui s'inscrivent dans la tradition culinaire pékinoise ainsi que celle de la province de Shandong. Si chaque plat est présenté avec élégance, le canard laqué au concombre de mer est particulièrement surprenant. Le plat signature de cette adresse, la peau de canard laqué croustillante accompagnée de caviar, est un enchantement pour les papilles.

Nouveauté de cette sélection, le restaurant Lamdre est dirigé par un chef expérimenté qui propose une cuisine végétarienne d'une rare finesse au travers d'un menu dégustation de saison. Son célèbre tofu est mariné dans un bouillon de champignons matsutaké et d'algues wakamé, puis assaisonné d'une sauce soja maison agrémentée de riz, d'algue kombu, de miel et de shiitake. Le sommelier de la maison a imaginé deux accords mets et vins qui mettent en avant des vins naturels, biologiques, durables et biodynamiques.

2 restaurants font leurs premiers pas dans la catégorie Bib Gourmand et 13 adresses rejoignent celle des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Pékin 2024 compte au total 20 Bib Gourmand, dont 2 nouveautés.

Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road) propose, comme l'indique son nom, des plats traditionnels du Fujian, et notamment du Minnan, région située au sud de la province. Tout comme le chef et son équipe qui s'appliquent à sublimer les saveurs du Fujian, la plupart des produits de la mer viennent tout droit de la ville de Xiamen. Le plat composé de crabe rouge cuit à la vapeur, servi sur du riz gluant et agrémenté d'œufs de poisson, a séduit notre équipe d'inspection grâce à sa belle saveur umami. La soupe de canard au gingembre, quant à elle, est une recette de famille qui se transmet de génération en génération. Le secret de son goût incomparable ? Le canard musqué.

Ouvert depuis près de vingt ans, Qiantang Garden est l'endroit idéal pour découvrir la cuisine de Ningbo, ville d'origine de son propriétaire. Ce dernier travaille avec des pêcheurs du Zhejiang qui lui livrent chaque jour des produits frais. Les gourmets pourront choisir dans l'aquarium le poisson qu'ils souhaitent déguster ou se laisser tenter par l'une des spécialités de la maison comme les crevettes d'eau douce. Blanchies à l'huile, elles sont ensuite simplement assaisonnées d'un trait de vinaigre et d'un peu de gingembre râpé.

Au cours des cinq dernières années, la catégorie des Bib Gourmand (qui regroupe les restaurants où l'on peut généralement dîner pour un maximum de 300 yuans par personne, boissons non comprises) n'a cessé de s'étoffer. Elle compte de nombreuses adresses abordables qui reflètent l'originalité de la scène culinaire locale.

Enfin, 52 restaurants, dont 13 nouveautés, sont recommandés par le Guide MICHELIN cette année. Parmi eux se trouvent Chef 1996 et Ji Chuan, deux adresses sichuanaises ; des restaurants proposant des spécialités du Hunan comme Xiang Shang Xiang (Jinhe East Road) et Everlasting Happiness ; mais aussi des établissements cantonnais, à l'image de Exquisite Bouse et Top Feast (East Chang'an Street) ; Chu Shan Si Ji, où l'on peut déguster des spécialités du Hubei ; des adresses pékinoises telles que Héritage East ; He Yuan (Fengsheng Hutong), une adresse qui met en avant la cuisine de Tiantai ; La Roba qui propose des plats du Yunnan ; Le Vif, un restaurant de cuisine française tendance ; ainsi que Mansion Xún qui met à l'honneur les spécialités du Jiangsu et du Zhejiang ; et enfin Nishiki, un établissement japonais. Tous ces styles de cuisine confèrent à cette sélection une grande variété de saveurs qui feront inmanquablement voyager les papilles des gourmets.

3 Prix spéciaux MICHELIN récompensent des talents de l'industrie culinaire

À l'occasion de la Cérémonie de révélation du Guide MICHELIN Pékin 2024, 3 Prix spéciaux MICHELIN ont été décernés pour saluer le talent de professionnels qui contribuent activement au rayonnement de la scène culinaire pékinoise.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef récompense de jeunes chefs qui s'illustrent par leur talent et leur potentiel. Cette année, cette distinction a été attribuée à Mme LI Zhanxu, la cheffe du restaurant Qu Lang Yuan, recommandé par le Guide MICHELIN. Diplômée en arts culinaires et gestion de la restauration, cette cheffe ambitieuse et pleine d'énergie originaire de Pékin prouve qu'aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. Mme LI est portée par une véritable passion. Dans sa cuisine, elle marie avec adresse les saveurs et ingrédients chinois aux techniques françaises. Chaque plat est empreint de sophistication et de délicatesse, et illustre à merveille les nombreuses possibilités qu'offrent les ingrédients locaux.

Le Prix MICHELIN du Service salue et encourage les professionnels de l'industrie qui font preuve d'aptitudes exceptionnelles. Mme XIANG Jiyang est la lauréate de cette année. Elle officie au restaurant Everlasting Happiness, recommandé par le Guide MICHELIN. Originaire de la ville de Changsha, dans la province du Hunan, elle a rejoint l'équipe de cet établissement dès son ouverture. Cette professionnelle prévenante porte une grande attention aux détails et sait trouver le juste équilibre entre présence et discrétion dans ses échanges avec les convives. Mme XIANG connaît très bien les produits qui composent les assiettes qu'elle sert, ce qui lui permet de présenter tous les plats signatures avec précision. Elle est véritablement le trait d'union entre la cuisine et les convives.

Enfin, le Prix MICHELIN de la Sommellerie a pour objectif de récompenser des sommeliers talentueux qui mettent toutes leurs connaissances, leur savoir-faire et leur passion au service du vin et des accords mets-boissons. À travers leur engagement, ils montrent que la carte des vins joue un rôle essentiel dans l'expérience proposée par les restaurants à leurs convives. Ce prix a été remis à M. LI Xiaolong, le sommelier du restaurant une Étoile MICHELIN Lamdre. Il possède de solides connaissances et propose toujours des accords mets et vins d'une grande justesse. M. LI les adapte au fur et à mesure que le chef imagine de nouveaux plats. Il ne se limite pas au vin jaune et propose aux convives des vins naturels, biologiques, durables et biodynamiques. Ses associations sont aussi variées que surprenantes.

Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Pékin qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Chine et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN 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.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger 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 Pékin 2024 en bref :

105 restaurants recommandés, parmi lesquels :

3 restaurants trois Étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau

2 restaurants deux Étoiles MICHELIN

28 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 3 nouveaux

20 restaurants Bib Gourmand, dont 2 nouveaux

52 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, dont 13 nouveaux

1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2024 est également jointe.

Partenaires officiels de la cérémonie du Guide MICHELIN Pékin 2024

Image

La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2024

Nom

Nom chinois

Style de cuisine

Distinction

Chao Shang Chao (Chaoyang) Promotion

潮上潮 (朝阳)

Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜

o

King's Joy

京兆尹

Cuisine végétarienne / 素食

o

Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)

新荣记 (新源南路)

Cuisine de Taizhou / 台州菜

o

Jingji

京季

Cuisine pékinoise / 京菜

n

Shanghai Cuisine

屋里厢

Cuisine shanghaienne / 沪菜

n

Cai Yi Xuan

采逸轩

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

Forum

富临饭店

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

Fu Chun Ju

富春居

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

Furong

芙蓉无双

Cuisine du Hunan / 湘菜

m

Gastro Esthetics DaDong

美·大董

Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜

m

Giada Garden Promotion

迦达花园

Cuisine italienne / 意大利菜

m

Huaiyang Fu

淮扬府

Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜

m

Il Ristorante - Niko Romito

Cuisine italienne / 意大利菜

m

In Love (Gongti East Road)

湘爱(工体东路)

Cuisine du Hunan / 湘菜

m

Jing

Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜

m

Jing Yaa Tang

京雅堂

Cuisine pékinoise / 京菜



m

Lamdre Nouveauté

兰斋

Cuisine végétarienne / 素食

m

Lei Garden (Jinbao Tower)

利苑 (金宝大厦)

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

Ling Long

玲珑

Cuisine novatrice / 创新菜

m

Lu Shang Lu

鲁上鲁

Cuisine de Shandong / 鲁菜

m

Lu Style (Anding Road)

鲁采 (安定路)

Cuisine de Shandong / 鲁菜

m

Mansion Cuisine by Jingyan

京艳•翰林书院

Cuisine pékinoise / 京菜

m

MO Jasmine Promotion

茉

Cuisine pékinoise / 京菜

m

Opera Bombana

Cuisine italienne / 意大利菜

m

Poetry•Wine (Dongsanhuan Middle Road)

拾久 (东三环中路)

Cuisine pékinoise / 京菜

m

Sheng Yong Xing (Chaoyang)

晟永兴 (朝阳)

Cuisine pékinoise / 京菜

m

The Beijing Kitchen

北京厨房

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

The Tasty House

承味堂

Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜

m

Trb Hutong

Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜

m

Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)

新荣记 (建国门外大街)

Cuisine de Taizhou / 台州菜

m

Xin Rong Ji (Jinrong Street)

新荣记 (金融大街)

Cuisine de Taizhou / 台州菜

m

Zhiguan Courtyard

止观小馆

Cuisine du Dongbei / 东北菜

m

Zijin Mansion

紫金阁

Cuisine cantonaise / 粤菜

m

Bao Du Jin Sheng Long (Ande Road)

爆肚金生隆 (安德路)

Fondue chinoise / 火锅

=

Bao Yuan

宝源

Spécialités de dim sum / 饺子

=

Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road) Nouveauté

闽中闽 (东三环北路)

Cuisine du Fujian / 闽菜

=

Gong De Lin

功德林

Cuisine végétarienne / 素食

=

Jingyi (Xicheng)

静一 (西城)

Cuisine du Hubei / 鄂菜

=

Ladychai

柴氏风味斋

Spécialités de nouilles / 面食

=

Lao Chuan Ban

老川办

Cuisine sichuanaise / 川菜

=

Liu Quan Ju

柳泉居

Cuisine de Shandong / 鲁菜

=

Niujie Halal Man Heng Ji

牛街清真满恒记

Fondue chinoise / 火锅

=

No. 69 Fangzhuanchang Zhajiangmian (Fangzhuanchang Hutong)

方砖厂69号炸酱面 (方砖厂胡同)

Spécialités de nouilles / 面食

=

Pang Mei Noodles (Dongcheng)

胖妹面庄 (东城)

Cuisine de Taizhou / 台州菜

=

Qiantang Garden Nouveauté

钱塘花园

Cuisine de Ningbo / 宁波菜

