



GUIDE MICHELIN

Paris

- 3 septembre 2024

Une toute première Étoile Verte MICHELIN ainsi qu'une nouvelle Étoile brillent dans la quatrième sélection du Guide MICHELIN Chengdu

- **Un nouveau restaurant décroche une première Étoile MICHELIN et 5 nouvelles adresses sont récompensées du Bib Gourmand**
- **Pour première fois, l'Étoile Verte MICHELIN est attribuée à un restaurant de Chengdu**
- **3 Prix Spéciaux sont décernés à des professionnels de la restauration : le Prix du Jeune Chef, le Prix de la Sommellerie et le Prix du Service.**

Michelin a dévoilé la sélection du Guide MICHELIN Chengdu 2025 lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Shangri-La Hotel. C'est au cœur de la capitale sichuanaise, que le Guide MICHELIN a choisi de révéler le nom des nouveaux restaurants distingués par l'équipe d'inspection mais aussi celui des lauréats des Prix Spéciaux MICHELIN. Cette année, pour la toute première fois, une adresse de Chengdu est saluée de l'Étoile Verte MICHELIN et devient donc la quatrième de Chine continentale à être récompensée pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable. La nouvelle sélection se compose de 73 établissements et rend hommage à 3 professionnels qui se sont vu décerner le Prix du Jeune Chef, le Prix de la Sommellerie et le Prix du Service.

« Chengdu est reconnue pour ses saveurs audacieuses. Ici, la cuisine sichuanaise côtoie les tendances culinaires du moment et provoque des alliances singulières et tout à fait passionnantes. Notre équipe d'inspection a le privilège de voir s'épanouir cette ville qui s'impose au fil des ans comme un haut lieu de la gastronomie mondiale et attire toujours plus de talents de tous horizons. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, lors de la cérémonie.

« Ce nouveau millésime met à l'honneur des établissements exceptionnels qui sont aussi bien gérés par de jeunes talents que par des chefs chevronnés issus de tout le pays et du monde entier. Ces influences internationales donnent une dimension particulière à la scène gastronomique locale où se mêlent saveurs traditionnelles, innovation et diversité. Par ailleurs, nous sommes ravis de constater que de plus en plus de restaurants s'efforcent de faire de la durabilité une priorité au quotidien. A ce titre, et pour la première fois à Chengdu, un établissement a été récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour les diverses mesures et pratiques innovantes mises en place par son équipe dans un souci de préservation de l'environnement. Il prouve à travers cette initiative que l'excellence culinaire et la responsabilité environnementale peuvent coexister de manière tout à fait harmonieuse, et nous espérons que cela inspirera d'autres restaurants à sauter le pas et à s'engager eux aussi pour rendre la gastronomie plus durable. »

1 nouveau restaurant se voit attribuer une Étoile MICHELIN

Si 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN ainsi que 10 tables une Étoile MICHELIN conservent leur distinction grâce à la qualité constante de leur offre, **The Hall**, géré par le chef italien Leonardo Zambrino, intègre cette année la famille des tables une Étoile MICHELIN.

The Hall

Cuisine européenne contemporaine

Premier restaurant Louis Vuitton de Chine, The Hall est tenu par Leonardo Zambrino. C'est au fil de ses multiples expériences au sein de certaines tables les plus prestigieuses d'Asie et d'Europe que le chef italien a défini et façonné son style : une cuisine européenne sophistiquée teintée d'influences sichuanaises. Il propose ici un menu dégustation de saison qui se décline en cinq ou huit services. L'une de ses créations les plus remarquables est une ode aux champignons qui se compose de champignons du Yunnan travaillés selon différents jeux de textures, de saveurs et de températures.

La première Étoile Verte MICHELIN de Chengdu

Créée en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN vise à mettre en avant les restaurants qui adoptent une approche plus respectueuse de l'environnement. Ils sont toujours plus nombreux à s'employer pour influencer de manière positive le secteur de la restauration, mais aussi la communauté au sein de laquelle ils évoluent.

Depuis plusieurs années, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont suivi avec attention les pratiques durables mises en place chez **Mi Xun Teahouse** et ont remarqué une réelle progression au cours des douze derniers mois. En plus de

privilégier des produits locaux et de saison, du thé bio et du vin local, l'équipe du restaurant propose des menus d'exception qui mettent à l'honneur des ingrédients cultivés de manière durable par des communautés qui œuvrent afin de protéger les habitats des pandas géants. Elle contribue ainsi à la survie des exploitations de la région. Notre équipe a également apprécié de voir que l'équipe de service distille des informations aux convives afin de les sensibiliser aux enjeux de la protection de la faune et de la flore ; autant de mesures qui font de cette adresse un exemple pour les autres restaurants de Chengdu.

5 tables intègrent la catégorie des Bib Gourmand

La catégorie des Bib Gourmand ravira les gourmets et voyageurs avides d'expériences gastronomiques de qualité à prix abordable. En effet, les établissements recommandés dans cette catégorie incarnent la culture culinaire populaire d'une destination et sont bien souvent les meilleures adresses pour découvrir les spécialités locales. Les nouvelles tables sélectionnées dans le Guide MICHELIN Chengdu 2025 ont séduit notre équipe par leur charme et leur capacité à préserver les traditions et l'artisanat locaux, portés notamment par la jeune génération.

Gong Zhou · Ba Shu Wei Yuan

Style de cuisine : sichuanaise

Gong Zhou est l'ancien nom de Chongqing, la ville natale du propriétaire et des membres de la brigade de cette adresse. Situé dans un quartier résidentiel à deux pas de la zone commerciale de Taikoo-li, ce restaurant, ouvert en 1998, est devenu une institution. Les gourmets s'y pressent pour déguster des spécialités de Chongqing comme le plat de poisson « de bon augure » : une carpe de roseau blanchie accompagnée d'une sauce acidulée à base de sauce de soja fermenté, de piment en pickles et de gingembre. Côté viande, les côtes de porc agrémentées de riz cassé épicé, farcies à la tripe de porc et cuites à la vapeur sont l'un des plats phares de la carte.

Nian Feng Restaurant

Style de cuisine : sichuanaise

Niché au sein de la vieille ville, ce restaurant dont la décoration mêle l'ancien et le moderne, rend hommage à l'histoire du quartier tout en insufflant à ses plats une touche chinoise moderne et sophistiquée. On peut y déguster des spécialités familiales sichuanaises remises au goût du jour. Le plat signature - le tendon de bœuf braisé aux piments verts - est accompagné d'une sauce composée de cubes de poitrine de porc et de pleurotes du panicaut qui lui apporte davantage de texture et de profondeur. Les gourmets goûteront également le foie de porc tranché avec son huile rouge : ses notes

de noisette, sa texture croustillante et ses saveurs inimitables ont séduit l'équipe d'inspection.

Rong Yuan Can Guan

Style de cuisine : sichuanaise

Cette institution située dans la vieille ville de Chengdu ravit les papilles des gourmets depuis 1999. La deuxième génération d'une équipe 100 % sichuanaise continue d'offrir à ses clients la même cuisine authentique qu'à ses débuts. Acheminé chaque jour depuis Guangdong, le poisson-mandarin est le plat signature du restaurant. Il est ici accompagné d'un mélange d'herbes et de piments qui lui confère contraste et profondeur. Tendre à souhait, la tripe de porc frite (en disponibilité limitée) plaira à de nombreux gastronomes.

Wan San Mian Guan (Jinjiang)

Spécialités de nouilles

Le propriétaire de ce restaurant est originaire du comté de Yibin, dans la province du Sichuan. En ouvrant cette adresse, l'objectif était de servir des nouilles ranmian traditionnelles à la mode de Yibin. Leur particularité est qu'elles sont mélangées à une pâte de piment, à des cacahuètes hachées, des cébettes, des pousses de soja et des graines de sésame. Pour l'accompagnement, les convives ont le choix entre du bœuf haché au piment ou du canard braisé au gingembre. Et pour ceux qui préfèrent les nouilles avec davantage de mâche, le chef propose aussi des pâtes plus épaisses.

Wu Ji Guai Wei Mian (Jinjiang)

Spécialités de nouilles

C'est en 1989, dans cette même rue, que le fondateur de cette adresse a ouvert sa première échoppe de nouilles. Après avoir déménagé plusieurs fois, le voici de retour dans son quartier d'origine. Le septuagénaire continue de préparer lui-même sa sauce au porc, mais c'est à présent son fils qui est aux commandes du restaurant. Les nouilles signatures sont agrémentées d'une sauce sucrée au porc et au shiitaké, servie tiède. Les nouilles au bœuf à la sauce de soja épicée sont quant à elles accompagnées de pousses de bambou qui créent un joli jeu de textures.

La nouvelle sélection comporte 37 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN qui, ensemble, représentent plus de dix styles de cuisine différents. Parmi eux, cinq établissements sont sélectionnés pour la première fois : ***Brustin***, qui propose des plats novateurs, ***Cloud Arise (Chenghua)*** et ***Shu Mansion***, deux adresses de cuisine sichuanaise, ***Nan's Gourmet***, un restaurant cantonais, ainsi que ***Pairedd***, une adresse tendance qui propose une cuisine européenne contemporaine.

Trois Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Le Guide MICHELIN ne se contente pas de mettre en lumière la cuisine locale, il salue aussi les talents qui font briller la scène gastronomique de Chengdu. Lors de la cérémonie du Guide MICHELIN, trois prix individuels ont ainsi été décernés : le Prix du Jeune Chef, le Prix de la Sommellerie et le Prix du Service.

M. Leonardo Zambrino, aux commandes du restaurant une Étoile MICHELIN **The Hall**, reçoit cette année le Prix MICHELIN du Jeune Chef. Après avoir grandi en Italie, il intègre en 2012 la prestigieuse école internationale de cuisine italienne ALMA. Il rejoint ensuite le chef Massimiliano Alajmo, une expérience particulièrement riche et formatrice. Pendant plus de 10 ans, le chef Zambrino exerce son talent dans les cuisines de certains des établissements les plus récompensés du monde avant d'être nommé Chef Exécutif de The Hall. Il a notamment travaillé au restaurant trois Étoiles MICHELIN Da Vittorio en Italie, à L'Orangerie à Paris, au Caprice à Hong Kong, lui aussi récompensé de trois Étoiles MICHELIN, à The Tasting Room à Macao, ainsi que chez Da Vittorio à Shanghai. Ce jeune chef prometteur met à l'honneur les saveurs et ingrédients locaux et se renouvelle sans cesse afin de proposer des créations toujours plus surprenantes.

La lauréate du Prix MICHELIN de la Sommellerie officie chez **Pairedd**, qui vient de rejoindre la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN. **Ava Wang**, la sommelière du restaurant, mérite amplement cette distinction pour le travail qu'elle fournit avec son équipe. Le restaurant est géré par le groupe « Wine Universe By Little Somms », fondé par un ancien sommelier. Toute l'équipe, y compris le chef, maîtrise l'art de l'accord mets et vins. Chaque cuvée est présentée avec soin : cépages, région viticole, histoire, terroir, accords... Au menu, dix plats sont associés à sept verres de vin différents, pour un volume total servi compris entre 600 et 700 ml.

Enfin, Mme **Feifei REN**, qui fait partie de l'équipe du **Silver Pot**, s'est vu attribuer le Prix MICHELIN du Service. Originaire de la province du Sichuan, elle connaît par cœur chaque plat de la carte, ce qui lui permet de les présenter dans leurs moindres détails. Elle partage également volontiers ses connaissances sur le poivre et le thé de Sichuan, notamment leur mode de production et leur histoire. En plus d'avoir une parfaite compréhension des plats et des ingrédients, elle est donc également capable de proposer aux convives des informations sur l'origine, les arômes et les diverses utilisations du poivre de Sichuan. Ses connaissances et sa passion pour la cuisine sichuanaise contribuent indéniablement à sublimer l'expérience gastronomique des convives.

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 du Guide MICHELIN Chengdu 2025 en bref :

73 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 11 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 1 nouveauté)
- 1 Étoile Verte MICHELIN
- 23 restaurants Bib Gourmand (dont 5 nouveautés)
- 37 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 5 nouveautés)

La sélection complète du Guide MICHELIN Chengdu 2025 est également jointe.

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Chengdu 2025 :



A propos de Michelin :

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7



www.michelin.com



@MichelinPress

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

La sélection du Guide MICHELIN Chengdu 2025

Nom anglais/ 英文名	Nom chinois/中文名	Distinction/ 评级	Style de cuisine/ 菜系
Xin Rong Ji	新荣记	Deux Étoiles MICHELIN / 米其林二星	Cuisine de Taizhou / 台州菜
Yu Zhi Lan	玉芝兰	Deux Étoiles MICHELIN / 米其林二星	Cuisine sichuanaise / 川菜
Chaimen Hui	柴门荟	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川菜
Fang Xiang Jing	芳香景	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川菜
Fu Rong Huang	芙蓉凰	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川菜
Hokkien Cuisine	福满楼	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine du Fujian / 闽菜

Ma's Kitchen	马旺子	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Mi Xun Teahouse	谧寻茶室	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星 Étoile Verte MICHELIN / 米其林绿星	Cuisine végétarienne / 素食
Silver Pot	银锅	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川 菜
S Kitchen	偲厨	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜
The Hall <i>NOUVEAUTÉ</i>	会馆	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Xu's Cuisine	许家菜	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Young Art · Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road)	漾亚·雍雅合鲜 (桐梓 林东路)	Une Étoile MICHELIN / 米其林一星	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Chen Mapo Tofu (Qinghua Road)	陈麻婆豆腐 (青华路)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Dumpling & Drinks (Lanchao Road)	喜玉饺子酒 (蓝草路)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de dim sum / 饺子
Gan Ji Fei Chang Fen (Jinniu)	甘记肥肠粉 (金牛)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食

Gong Zhou · Ba Shu Wei Yuan <i>NOUVEAUTÉ</i>	恭州·巴蜀味苑	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Guan Jin (Wuhou)	观锦 (武侯)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Hu Er Ge Yao Shan Ti Hua	胡二哥药膳蹄花	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Lao Chengdu San Yang Mian	老成都三样面	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Mind	漫得	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Mosnack	茉筱馆	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Nian Feng Restaurant <i>NOUVEAUTÉ</i>	年丰饭店	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Organization South	组织向南	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Rongrong Beida Pugaimian	蓉蓉北大铺盖面	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Rong Yuan Can Guan <i>NOUVEAUTÉ</i>	荣园餐馆	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Shudidanggui (Wuhou)	熟地当归 (武侯)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
The Woo's	吴氏荟	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜

Ting Yuan 399 (Jinjiang)	庭院399 (锦江)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Wan San Mian Guan (Jinjiang) <i>NOUVEAUTÉ</i>	万三面馆 (锦江)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Wu Ji Guai Wei Mian (Jinjiang) <i>NOUVEAUTÉ</i>	吴记怪味面 (锦江)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Yangboying Za Jiang Mian	杨伯英杂酱面	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Yao Guai Mian	幺怪面	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
Yongle Restaurant (Wuhou)	永乐饭店 (武侯)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Zhuan Zhuan Hui (Lianhua South Road)	转转会 (莲花南路)	Bib Gourmand / 必比登 推介	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Zhu Ji Zhi Mian Pu	竹记制面铺	Bib Gourmand / 必比登 推介	Spécialités de nouilles / 面食
#8	8号	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅	Fondue chinoise / 火锅
Art Yinba	银芭1986	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅	Cuisine sichuanaise / 川 菜
Brustin <i>NOUVEAUTÉ</i>	布洛斯汀	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅	Cuisine novatrice / 创新 菜
Chaimen Gong Guan	柴门公馆	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅	Cuisine sichuanaise / 川 菜

Chanyue Vegetarian	禅悦素食	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅	Cuisine végétarienne / 素食
Chengdu Restaurant	成都宴	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅	Cuisine cantonaise / 粤菜
China Samite - Hot Pot (Wuhouci Street)	锦城印象 (武侯祠大街)	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅	Fondue chinoise / 火锅
Chuanpu	川莆酒楼	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅	Cuisine du Fujian / 闽菜
Clou			