



Paris, le 14 mars 2024

**Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2024,
les restaurants Noi et The Huaiyang Garden
décrochent deux Étoiles.**

- *9 restaurants décrochent une ou deux Étoiles MICHELIN*
- *Ce nouveau millésime compte 95 établissements Étoilés MICHELIN : 79 à Hong Kong et 16 à Macao.*
- *L'Étoile Verte MICHELIN récompense un nouveau restaurant pour son engagement exemplaire en faveur d'une gastronomie plus durable.*

La sélection complète du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2024, qui regroupe les établissements Étoilés MICHELIN, les Bib Gourmand ainsi que les adresses recommandées par le Guide MICHELIN met en lumière 262 adresses. Parmi elles, 214 sont situées à Hong Kong et 48 à Macao. Cinq restaurants, dont une nouveauté, sont également distingués de l'Étoile Verte MICHELIN.

« Hong Kong est un melting pot de talents où se côtoient des chefs locaux, qui reviennent à leurs racines après avoir fait le tour du monde, et des chefs étrangers qui apportent avec eux leurs spécialités et leur savoir-faire. De son côté, Macao est en pleine renaissance, un renouveau qu'elle doit aux nouvelles adresses portées par une cuisine de qualité qui ont ouvert ces dernières années. Malgré certaines difficultés économiques, la promotion de deux restaurants au rang de deux Étoiles MICHELIN nous prouve que la scène culinaire de ces deux villes continue de progresser grâce à un secteur de la restauration sain et dynamique », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Notre équipe d'inspection se réjouit de la diversité de cette sélection. La catégorie Bib Gourmand qui a été révélée la semaine passée compte plusieurs restaurants

innovants qui font honneur à la cuisine locale. Aujourd'hui, c'est avec fierté que nous dévoilons la sélection complète de l'année, accompagnée de trois Prix spéciaux : le Prix du Jeune Chef, le Prix de la Sommellerie et le Prix du Service. »

Au total, 7 établissements basés à Hong Kong et 2 restaurants de Macao confirment leurs trois Étoiles MICHELIN.

À Hong Kong, 7 restaurants faisant preuve d'un engagement sans faille à proposer une cuisine d'exception conservent cette année encore trois Étoiles MICHELIN : **8 ½ Otto e Mezzo – Bombana, Caprice, Forum, L'Atelier de Joël Robuchon, Sushi Shikon, Ta Vie et T'ang Court.**

À Macao, qui fait partie du Réseau des villes créatives de l'UNESCO pour la gastronomie, 2 restaurants conservent également cette même distinction grâce à leur offre culinaire, dont la qualité continue de se confirmer année après année : **Jade Dragon et Robuchon au Dôme.**

À Hong Kong, un restaurant décroche deux Étoiles MICHELIN en proposant une cuisine d'exception

Noi a décroché cette année une deuxième Étoile MICHELIN, une récompense amplement méritée. En effet, les chefs Airaud et Troiano proposent un menu omakase saisonnier qu'ils renouvellent tous les deux à trois mois. Ce menu en plus de dix services met à l'honneur des produits de la mer acheminés chaque jour depuis le Japon, comme dans le plat signature composé d'oursin rouge d'Hokkaido et d'un flan aux œufs. Le homard bleu est quant à lui cuisiné, puis cuit sur du charbon de bois ; une cuisson délicate maîtrisée à la perfection. Les chefs misent sur des techniques modernes afin de créer des assiettes contemporaines, sublimes de quelques touches italiennes. Les accords mets et vins complètent à merveille l'expérience culinaire proposée et contribuent à créer un moment absolument inoubliable.

Macao n'en finit pas d'impressionner les gourmets avec un restaurant promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

The Huaiyang Garden est le seul restaurant de la sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao à représenter la cuisine huaiyanaise. En pénétrant dans cet établissement, les convives découvrent une salle au décor inspiré des jardins du Jiangnan. Le célèbre chef Zhou et son équipe proposent une cuisine huaiyanaise sophistiquée et subliment des poissons de rivière pêchés deux fois par semaine dans la région. Parmi les plats remarquables de la carte, il convient de souligner les crevettes sautées aux œufs de poisson et au tomalli ainsi que l'anguille croustillante inspirée de la gastronomie du district de Liangxi. Pour finir, le gâteau Dingsheng avec sa généreuse garniture aux dattes clôture idéalement le repas.

Au total, 18 restaurants sont récompensés de deux Étoiles MICHELIN dans cette nouvelle sélection. 12 d'entre eux sont situés à Hong Kong et 6 à Macao.

À Hong Kong, 5 restaurants rejoignent la catégorie des établissements une Étoile MICHELIN

Cette année, 2 adresses de Hong Kong sont promues au rang d'une Étoile MICHELIN et 3 autres intègrent directement cette catégorie, ce qui porte à 60 le nombre de restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN dans la région.

Trois nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN à Hong Kong

Cristal Room by Anne-Sophie Pic séduira les gourmets grâce à son atmosphère unique et à sa décoration opulente entre panneaux de miroirs et scintillements séduisants, sans oublier sa vue imprenable sur la ville. Les convives de cet établissement, le deuxième de la cheffe en Asie, sont accueillis par un gigantesque chandelier en cristal qui donne le ton. On retrouve dans le menu dégustation en six services les plats signatures d'Anne-Sophie Pic : des créations ancrées dans la tradition française, relevées de quelques touches japonaises signifiées par le choix des produits et des condiments. Ce mariage de cultures donne naissance à une expérience aussi délicate que grandiose.

Feuille est la première adresse du célèbre chef français David Toutain en dehors de l'hexagone. Elle se démarque par son éthique écoresponsable, notamment symbolisée par la sélection de produits locaux et biologiques cultivés dans le respect de l'environnement. Comme le laisse présager le nom du restaurant, le menu en plusieurs services proposé par le chef fait la part belle aux légumes et s'inspire de la nature ainsi que du cycle des plantes. Élaborées selon une approche « de la feuille à la racine », les assiettes sont sublimées par l'utilisation de techniques françaises. Parmi les plats incontournables à la carte, on retrouve le sobrement intitulé Cumin-Egg-Corn ainsi que le plat à base de langouste, particulièrement photogénique.

Racines est tenu par deux chefs propriétaires originaires du sud de la France qui redécouvrent ici leur patrimoine culinaire. Ils réinventent de grands classiques en utilisant des produits importés de France ou cultivés à Hong Kong. Entre le pain au levain fait maison accompagné de beurre fumé et les petits-fours servis dans une boîte à biscuits rétro, chacun des plats du menu en 5 ou 7 services raconte une histoire de terroir, de famille et d'amitié.

Deux restaurants promus au rang d'une Étoile MICHELIN à Hong Kong

Mora est situé sur Cat Street, une rue connue pour ses marchés d'antiquités et d'objets en tout genre. Cette adresse se distingue par son atmosphère chaleureuse avec ses murs couleur crème et ses courbes subtiles. Le soja est la star du menu : en sauce, en tofu, en boisson végétale ou encore en version fermentée. Ces différentes textures créent un jeu de contrastes intéressant et apportent une véritable valeur ajoutée aux plats du chef Fai. Le mariage entre les techniques européennes et les saveurs locales donne lieu à une expérience aussi originale que séduisante. Par ailleurs, le tofu Mapo est l'un des plats phares de cette adresse.

The Legacy House a décroché cette année une Étoile MICHELIN, tout en rendant hommage au fondateur de l'hôtel. De nombreux plats de Shunde (comme la soupe de poisson et la tête de poisson frite) figurent à la carte de ce restaurant à la décoration chinoise moderne qui bénéficie d'une vue imprenable sur le port. Il soutient par ailleurs l'économie locale en achetant ses ingrédients et sa vaisselle auprès de pêcheurs, d'agriculteurs et d'artisans locaux.

Deux nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN à Macao

Chef Tam's Seasons fait le bonheur de ses convives grâce à son menu à la carte varié et séduisant. Le chef Tam Kwok-Fung propose deux formules : un menu classique ainsi qu'un menu saisonnier. Ce dernier est inspiré des 24 périodes solaires du calendrier chinois. Il est renouvelé toutes les deux semaines et évolue au gré des saisons. L'amuse-bouche traditionnel, le ge zha, est un flan aux œufs frit. Ici, il est servi en dessert et préparé à partir de lait de noix ou de noix de coco. Les travers de porc accompagnés d'une sauce au miel et au haricot noir séduisent par leurs arômes fumés et aromatiques. Les accords mets et vins, mais aussi mets et thés chinois pensés avec soin accompagnent idéalement l'expérience culinaire imaginée par le chef.

Anciennement connu sous le nom de Shinji by Kanesaka, **Sushi Kinetsu** a subi une remarquable transformation et décroche une Étoile MICHELIN grâce à ses incroyables menus omakse. Que les habitués se rassurent, les sushis sont toujours réalisés par la même équipe et selon les mêmes techniques qu'auparavant. Le poisson est acheminé depuis le Japon trois fois par semaine et le riz, cultivé à Yamagata, est cuit dans de l'eau de source de Kagoshima avant d'être assaisonné d'un vinaigre doux.

Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao compte un total de 68 restaurants une Étoile MICHELIN, ce qui témoigne de l'excellence culinaire de la région. 60 d'entre eux sont situés à Hong Kong et les 8 autres se trouvent à Macao.

Le restaurant Feuille, situé à Hong Kong, est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la prestigieuse sélection du Guide MICHELIN qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable grâce à des pratiques exemplaires, créant ainsi des expériences gastronomiques d'exception qui mêlent initiatives écoresponsables et excellence culinaire.

Situé à Hong Kong, le restaurant **Feuille** (une Étoile MICHELIN), rejoint les 4 autres adresses de la sélection déjà distinguées de l'Étoile Verte MICHELIN : Amber (deux Étoiles MICHELIN), Mora et Roganic (une Étoile MICHELIN) également situés à Hong Kong, ainsi que IFTM Educational Restaurant (Big Gourmand) installé à Macao.

Feuille propose un menu axé sur le végétal, dans lequel les produits de la mer et la viande jouent un rôle mineur. Le chef privilégie des ingrédients cultivés de manière durable. Parmi eux, 80 % proviennent d'exploitations locales en agriculture biologique ou de petits fournisseurs. À travers sa philosophie, le chef Toutain prouve que gastronomie durable et cuisine d'exception vont de pair. Il s'implique aussi au quotidien en animant des séminaires afin d'enseigner aux générations futures les concepts d'une gastronomie durable et responsable.

Trois prix spéciaux MICHELIN décernés

Année après année, le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao s'engage à reconnaître la diversité des talents et savoir-faire qui font vivre la scène

gastronomique locale. Il adresse toutes ses félicitations aux lauréats des Prix MICHELIN de la Sommellerie, du Jeune Chef et du Service pour le rôle essentiel qu'ils jouent dans la création d'expériences gastronomiques d'exception.

Prix MICHELIN de la Sommellerie : Présenté par RSRV, le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers qui évoluent dans le secteur de la restauration. Cette prestigieuse distinction est attribuée à **GOSHIMA, Shinya**, le chef propriétaire du restaurant Godenya récompensé d'une Étoile MICHELIN. Monsieur Goshima n'est pas seulement amateur de saké, c'est également un kikisake-shi averti qui possède une grande compréhension de cette boisson et veille à ce qu'elle soit toujours servie selon les règles de l'art. En effet, il ne s'agit pas seulement d'associer des saveurs, mais également des arômes et des températures. Le chef possède une impressionnante collection de sakés, qui varie au fil des saisons et apporte une véritable valeur ajoutée à l'expérience culinaire qu'il propose à ses convives.

Prix MICHELIN du Jeune Chef : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, remis par AIA Hong Kong et Macao, récompense le formidable talent et le potentiel d'un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs. Il revient cette année à **CHOI, Ming Fai** qui officie au restaurant hongkongais **Mora** récompensé cette année de sa première Étoile MICHELIN. Après ses études, le chef Fai, né à Hong Kong en 1991, a choisi de suivre son cœur de s'orienter dans la restauration. Il a rejoint Mora en 2023 après avoir fait ses armes dans plusieurs restaurants de renom à travers le monde et sublime aujourd'hui la beauté du soja en associant les techniques apprises pendant son parcours aux saveurs locales.

Prix MICHELIN du Service : le Prix MICHELIN du Service salue les incroyables compétences et le talent de professionnels qui contribuent grandement à améliorer l'expérience des clients. Cette année, cette distinction est décernée à **Lydia Yung** qui travaille au restaurant **The Legacy House** à Hong Kong, promu au rang d'une Étoile MICHELIN. Lydia, qui a rejoint l'équipe du restaurant dès son ouverture, est passionnée par la gastronomie, par les personnes et les voyages. Elle est impatiente de découvrir la richesse de la cuisine de Shunde, qui est un formidable lien entre les convives et son travail. En plus d'être proactive, aimable et chaleureuse, elle est attentive aux besoins de chacun.

La sélection complète du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2024 est à retrouver sur le site internet officiel du Guide MICHELIN ainsi que sur l'application mobile du Guide MICHELIN, disponible pour iOS et Android.

La sélection de restaurants est rejointe par la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à l'échelle locale et dans le monde entier. Chaque hôtel est soigneusement 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. 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.

Des images en haute résolution sont disponibles [ici](#).

Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2024 en résumé :

	Total	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	262	31	5
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	9		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	18		2
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	68	5	2
Nombre total de Bib Gourmand	77	9	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	90	17	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5	1	
HONG KONG	214	20	4
3 Étoiles MICHELIN	7		
2 Étoiles MICHELIN	12		1
1 Étoile MICHELIN	60	3	2
Bib Gourmand	67	6	1
Recommandés par le Guide MICHELIN	68	11	
Étoile Verte	4	1	
MACAO	48	11	1
3 Étoiles MICHELIN	2		
2 Étoiles MICHELIN	6		1
1 Étoile MICHELIN	8	2	
Bib Gourmand	10	3	
Recommandés par le Guide MICHELIN	22	6	
Étoile Verte	1		

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Facebook: <https://www.facebook.com/MICHELINGuideAsia>

Youtube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram: @MICHELINGuide

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, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)