



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 30 mai 2024

Une première Etoile Verte MICHELIN ainsi qu'une nouvelle Etoile MICHELIN font rayonner la 7^{ème} édition du Guide MICHELIN Guangzhou

- **Un nouveau restaurant est distingué d'une Etoile MICHELIN et deux nouveaux établissements reçoivent un Bib Gourmand.**
- **L'Etoile Verte MICHELIN est attribuée pour la première fois à un restaurant de Guangzhou.**
- **Trois prix spéciaux sont décernés à des professionnels de la restauration : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix MICHELIN de la Sommellerie et le Prix MICHELIN du Service.**

Ce jeudi 30 mai 2024, Michelin a présenté, depuis le Shangri-La Hotel Guangzhou, l'édition 2024 du Guide MICHELIN consacrée à la capitale du Guangdong. Cette septième sélection pour Guangzhou référence au total 105 restaurants et rend hommage à 3 professionnels talentueux, qui ont reçu le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix MICHELIN de la Sommellerie et le Prix MICHELIN du Service.

Parmi les faits marquants, un restaurant reçoit pour la première fois l'Etoile Verte MICHELIN, devenant ainsi le troisième établissement de Chine

continentale à voir ses engagements durables récompensés. Un nouvel établissement décroche une première Etoile MICHELIN.

« L'année 2024 marque le 7^{ème} anniversaire du Guide MICHELIN à Guangzhou. Sept années au cours desquelles nos inspectrices et inspecteurs ont arpente la ville avec passion, assisté à l'évolution de sa scène culinaire et été impressionnés par sa progression constante. Le Guide MICHELIN est heureux et fier de mettre en lumière les trésors culinaires de la ville auprès des amateurs de gastronomie, de cuisine ainsi que des voyageurs locaux, nationaux et internationaux » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« En développant des initiatives impressionnantes ou en faisant leurs premiers pas dans la voie du développement durable, certains restaurants ont su retenir l'attention de nos inspectrices et inspecteurs par leur engagement croissant - l'un d'entre eux se voyant même récompensé de l'Etoile Verte MICHELIN, une première dans la ville de Guangzhou. »

1 restaurant nouvellement récompensé d'une Etoile MICHELIN

Dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN Guangzhou, les trois restaurants recommandés l'an dernier avec deux Etoiles MICHELIN conservent leur distinction en 2024. Seize établissements, précédemment récompensés d'une Etoile MICHELIN, maintiennent également leur distinction, illustrant la constance et la régularité de la qualité de leur offre culinaire.

Un nouveau restaurant reçoit quant à lui une Etoile MICHELIN. Il s'agit de **Yu Garden**, dirigé par la cheffe May (Chen Mingmei). Amatrice d'art, la cheffe a choisi d'ouvrir son établissement à l'écart de la ville dans un espace aéré orné d'œuvres prêtées par la galerie voisine. La cuisine du Fujian domine le menu et la plupart des ingrédients proviennent directement de cette province. Des spécialités comme la gelée de vers de mer, très riche en umami, ou encore le ragoût de canard au gingembre de Xiamen sont superbement exécutées.

Une première Etoile Verte MICHELIN brille à Guangzhou

À l'instar des fameuses Etoiles du Guide MICHELIN, qui indiquent les établissements offrant les expériences culinaires les plus exceptionnelles, l'Etoile verte MICHELIN, lancée en 2020 dans le monde entier, est destinée à récompenser les restaurants pionniers qui s'engagent de manière remarquable en faveur d'une gastronomie plus durable.

Ces établissements proposent des expériences qui allient l'excellence culinaire à des engagements écologiques notables. Ils deviennent ainsi une source d'inspiration constante tant pour les gourmets que pour la profession dans son ensemble.

Après avoir déjà récompensé un restaurant de Pékin et un établissement de Shanghai, l'Etoile Verte MICHELIN fait à présent ses premiers pas à Guangzhou en mettant en avant pour la première fois les engagements d'une table de la ville : ceux du restaurant **Yong**. Outre l'attention portée à la préservation et la mise en avant de la culture chinoise, aux bâtiments historiques, aux céramiques anciennes et à l'authenticité de l'artisanat, Yong a recourt de manière systématique à des ingrédients locaux dont beaucoup sont marinés et fermentés sur place pour agrémenter les assiettes. Le restaurant a définitivement éliminé l'utilisation du plastique et récupère même les restes d'ingrédients pour préparer astucieusement des sauces pour sublimer certains plats.

2 nouvelles additions sur la liste des Bib Gourmand

La sélection Bib Gourmand n'est pas en reste et fournit de nombreuses recommandations aux gourmets vivant à Guangzhou ainsi qu'aux voyageurs internationaux. Elle leur propose un large éventail de restaurants aux prix abordables et à la cuisine de haute qualité. Non seulement ces restaurants offrent des options de restauration pratiques mais ils représentent souvent une partie importante de la culture alimentaire locale et jouent un rôle important pour la cohésion de la communauté.

Au total, 41 restaurants Bib Gourmand sont recommandés dans la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Guangzhou, dont deux sont nouvellement récompensés :

Hui Cheng (Dunhe Road), établissement de cuisine Chao Zhou

Loin de ses humbles débuts en tant qu'échoppe de rue, cet élégant restaurant situé dans un parc culturel s'enorgueillit de proposer les produits les plus frais de Chaoshan, la région d'origine du propriétaire. Les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié le pied de porc assaisonné dans une marinade épicee à base de soja, une des spécialités incontournables de la maison.

Mian Ji (Yuexiu), établissement de cuisine cantonaise

Depuis 1985, cette adresse incontournable est spécialisée dans les soupes à double cuisson. La carte en compte 20 variétés, organisées sur le menu en fonction de leurs propriétés médicinales. Celles qui sont cuites lentement dans des noix de coco entières sont particulièrement appréciées des clients, à l'image de la soupe de poulet qui dégage de doux arômes. Le riz cuit à la vapeur avec une boulette de porc et des feuilles de moutarde marinées séduit aussi par son umami saumâtre et sa viande de porc juteuse et soyeuse.

Enfin aux côtés des étoilés et des Bib Gourmand, 44 restaurants proposant une cuisine de grande qualité et représentant une vingtaine de styles de

cuisine sont également recommandés dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN Guangzhou. Parmi eux, se trouvent quatre nouveaux venus : le restaurant innovant **Chōwa**, ainsi que **The Eminent, The Legend et Tung Fook Superior Cuisine**, qui proposent une très belle cuisine cantonaise.

Trois Prix Spéciaux récompensent des professionnels de la restauration

Chaque année, le Guide MICHELIN s'attache à promouvoir l'excellence culinaire et à mettre en lumière des professionnels passionnés et talentueux du secteur. Trois prix spéciaux ont été décernés pour mettre en valeur les talents : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix du MICHELIN de la Sommellerie et le Prix MICHELIN du Service.

Yongsheng LI, du restaurant une Etoile MICHELIN Yu Yue Heen, a reçu le Prix MICHELIN du Jeune Chef, soutenu par MINDONGYIYU. Originaire du Guangdong, le chef Li est le chef exécutif du restaurant. Il a rejoint Yu Yue Heen en 2023, a pris la direction de la cuisine et a rapidement remanié le menu. Sous sa direction, le restaurant fait preuve d'innovation en matière de cuisine et de constance dans la qualité des aliments.

Hao LEUNG, du restaurant Chōwa a reçu le Prix MICHELIN de la Sommellerie, soutenu également par MINDONGYIYU. M. Leung a une connaissance approfondie des vins et travaille en étroite collaboration avec le chef pour créer des accords exceptionnels en fonction du menu de saison. Cela lui permet de fournir aux clients une présentation détaillée des vins et de la philosophie qui sous-tend les accords pendant le service. Il sélectionne des vins de petits producteurs et en fait même venir du Japon pour les associer à certains ingrédients japonais. En outre, il est possible de vivre l'expérience gastronomique avec un accord mets et saké remarquable.

Le Prix MICHELIN du Service a été décerné à **Christian Royce ROMMESWINKE** du restaurant The Attic. M. Rommeswinkel parle couramment le mandarin et prend le temps d'expliquer les menus et les plats aux clients. Proactif et plein d'esprit, amical mais très professionnel, il maîtrise l'art de communiquer avec les clients et de les placer au centre de toutes les attentions avec service appliqué dans une atmosphère détendue.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui présente les lieux d'hébergement les plus uniques et remarquables en Chine et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est choisi pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires - avec des options pour tous les budgets - et chaque hôtel peut être réservé directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN.

Consultez le site du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android, pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.



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)