



GUIDE MICHELIN

Paris - 13 juillet 2023

Une sélection toujours plus belle

La Guide MICHELIN Guangzhou 2023 récompense 119 restaurants et met à l'honneur 3 prix spéciaux

- **1 restaurant est promu au rang d'une Étoile MICHELIN**
- **12 adresses rejoignent la catégorie Bib Gourmand**
- **3 prix spéciaux saluent des professionnels de talent qui font briller le monde de la gastronomie : les Prix MICHELIN du Jeune Chef, du Service et enfin de la Sommellerie, attribué pour la première fois à Guangzhou**

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou 2023 a été présentée le 13 juillet au Ritz-Carlton Guangzhou. Avec un total de 119 restaurants recommandés dont 3 établissements deux Étoiles MICHELIN, 16 tables une Étoile MICHELIN, 42 Bib Gourmand et 58 adresses sélectionnées, cette sixième édition du Guide MICHELIN illustre la qualité croissante et le fort dynamisme de la scène culinaire de Guangzhou. Au cours de la Cérémonie de révélation, trois prix spéciaux ont également été décernés, saluant le talent de professionnels qui contribuent à offrir à leurs convives la meilleure expérience gastronomique possible : les prix MICHELIN du Jeune Chef, celui du Service ainsi que le nouveau prix de la Sommellerie.

« Si la cuisine cantonaise domine incontestablement la scène gastronomique de cette ville portuaire, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont pu constater que la cuisine sichuanaise est de plus en plus représentée dans la capitale de la province de Guangdong. Notre équipe d'inspection a dépassé les frontières du centre-ville pour explorer de nouveaux districts, notamment les quartiers anciens de la ville. Cette incursion lui a permis de découvrir de

nombreuses petites échoppes, certaines établies depuis longtemps et d'autres fraîchement ouvertes, mais toutes aussi prometteuses les unes que les autres.

Depuis l'an dernier, les équipes des restaurants de Guangzhou ont continué d'évoluer, elles ont adopté des techniques et des approches innovantes ainsi qu'une vision plus contemporaine de la gastronomie. Les restaurants très variés qui composent la sélection illustrent à merveille les nombreuses facettes de la scène culinaire de Guangzhou » a affirmé Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Notre équipe a notamment relevé l'arrivée d'une nouvelle génération déterminée à élargir l'horizon de la scène culinaire de Guangzhou, et qui a su trouver sa place au sein de l'industrie de la restauration. Nous souhaitons encourager tous ces jeunes talents qui illuminent la scène gastronomique de leur enthousiasme et de leur vitalité. »

Un nouveau restaurant décroche sa première Étoile MICHELIN et 18 établissements conservent leur distinction étoilée

Dans le cadre de la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Guangzhou, le restaurant **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine**, qui mise sur des techniques cantonaises traditionnelles, le créatif **Taian Table**, ainsi que **Jiang by Chef Fei**, véritable équilibriste qui allie cuisine cantonaise traditionnelle et cuisine novatrice, conservent tous les trois leurs deux Étoiles MICHELIN.

S'ajoutent à celles-ci 15 adresses qui sont cette année encore récompensées d'une Étoile MICHELIN pour leur offre gastronomique remarquable : **BingSheng Mansion, BingSheng Private Kitchen (Tianhe East Road), Jade River, Lai Heen, Lei Garden (Yuexiu), Lingnan House, Wisca (Haizhu), Xin Ji** et **Yu Yue Heen** qui proposent d'authentiques plats cantonnais, **Hongtu Hall** salué pour ses dim sum, **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** et **Suyab Courtyar**

. **Pickmoon Gourmet** qui mettent à l'honneur les spécialités de Chaozhou, **Song** et ses saveurs sichuanaises, ainsi que **Rêver** et **Stiller** qui proposent respectivement une cuisine française et européenne.

Enfin, le restaurant **Yong**, était déjà recommandé par le Guide MICHELIN et décroche cette année sa première Étoile MICHELIN. Situé dans un magnifique bâtiment historique restauré avec goût, cet établissement dirigé par le célèbre chef Lan Guijun ne manquera pas d'interpeller les fin gourmets avec son menu sichuanais aux multiples facettes, ses ingrédients de qualité, son exécution impeccable et son service tout aussi exemplaire. Chaque plat témoigne d'une grande délicatesse, à l'image des nouilles de cinq couleurs au homard ou encore des pattes de poulet au piment.

Pour compléter cette belle expérience, le sommelier propose des accords mets et vins d'une grande justesse, qui accompagnent parfaitement les assiettes élaborées par le chef et son équipe.

6 nouveaux Bib Gourmand et 7 nouvelles adresses font leur entrée dans la sélection du Guide MICHELIN

6 nouveaux restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand pour leur cuisine de qualité à prix modéré. A Guangzhou, il s'agit généralement d'établissements où l'on peut déguster un repas en trois services, boissons non comprises, pour moins de 300 ¥ (37 euros environ). Ces nouvelles adresses mettent toutes à l'honneur les saveurs locales en proposant des plats typiques de la région : **Hui Xing Yuan, Jia Yuan, Rong Yi Fa Niu Za Dian (Shishu Road), Xin Wen Ji (Yuexiu), Yao Ji**, et **Zijin Shi Fang**.

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Guangzhou 2023 recommande 58 établissements qui, ensemble, proposent une grande variété de saveurs et autant de très bonnes expériences culinaires. 7 d'entre eux sont de nouveaux ajouts à la sélection et ont séduit cette année les inspectrices et inspecteurs du Guide. Il s'agit des restaurants cantonais **Chao Ji Claypot Rice (Liwan)** et **Wing Lee Restaurant**, de **Sing Wan Loi Noodle**, qui met à l'honneur les spécialités de nouilles, de **Tao Gie Mie Zhou** et **Xin Cuo** où l'on peut déguster des plats typiques de Chaozhou, ainsi que de **ChaoYue**, qui séduit ses convives grâce à sa cuisine créative, et de **The Attic** une table au concept continental moderne.

3 prix spéciaux récompensent des talents du secteur de la restauration

En plus de recommander d'excellentes adresses, le Guide MICHELIN a décerné 3 prix spéciaux pour saluer des professionnels au talent et au savoir-faire impressionnants. À travers cette initiative, le Guide MICHELIN souhaite promouvoir et mettre en lumière les divers métiers du secteur qui, ensemble, permettent aux gourmets de vivre des moments inoubliables.

Kelvin CHOW, le chef du restaurant **The Attic**, récemment recommandé par le Guide MICHELIN, reçoit cette année le prix du Jeune Chef, soutenu par Blancpain. C'est après avoir décroché son diplôme d'ingénieur informatique qu'il décide de s'orienter vers la gastronomie et plus particulièrement vers la cuisine européenne.

Avant d'être à la tête de son propre établissement, ce chef talentueux a d'abord fait ses armes dans de célèbres restaurants de Hong Kong. Jeune et passionné, il a un objectif : créer chacun de ses plats de A à Z, tout en promouvant la cuisine européenne à Guangzhou.

Han YANG, qui fait partie de l'équipe du restaurant **Chao Yue**, également recommandé par le Guide MICHELIN, est le lauréat du prix du Service 2023. Les convives du restaurant apprécieront sa passion mais également son sens de l'humour. Il accompagne la plupart des plats d'un souvenir d'enfance ; l'occasion de mieux comprendre l'âme de la cuisine de Chaozhou. Le service est prévenant, réactif, et les détails soignés.

Enfin, le prix de la Sommellerie, présenté par Mindongyiyu et décerné pour la première fois à Guangzhou, est attribué à **Jordan LI** qui officie au sein du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Taian Table**. LI a rejoint ses rangs dès son ouverture et travaille depuis en étroite collaboration avec le chef-propriétaire Stefan Stiller qui souhaite faire découvrir les richesses du vignoble allemand au public de Guangzhou. Toujours très professionnel, LI n'hésite pas non plus à échanger avec les convives afin de mieux comprendre leurs besoins et leurs envies.

Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Guangzhou 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. 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 Guangzhou 2023 en bref :

119 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 3 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 16 restaurants une Étoile MICHELIN
- 42 restaurants Bib Gourmand
- 58 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

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

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Guangzhou 2023 :



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)