

GUIDE MICHELIN



Paris - 31 août 2023

Tairroir et JL Studio sont récompensés de trois Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection 2023 du Guide MICHELIN Taïwan

- **Au total, cette nouvelle sélection comporte 44 restaurants Étoilés MICHELIN**
- **2 établissements sont promus au rang de trois Étoiles MICHELIN et 3 autres au rang de deux Étoiles MICHELIN, tandis que 7 adresses font leur entrée dans la famille des restaurants une Étoile MICHELIN**
- **2 nouvelles tables sont récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Taïwan 2023.

Ce millésime, qui comprend les restaurants Étoilés MICHELIN, les Bib Gourmand ainsi que les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, regroupe 321 adresses. Parmi elles, 148 se trouvent à Taipei, 64 à Taichung, 56 à Tainan, et enfin 53 à Kaohsiung.

Notre équipe d'inspection a sélectionné cette année pas moins de 44 restaurants Étoilés MICHELIN, une belle progression par rapport aux 38 tables récompensées l'an passé. Taïwan peut également s'enorgueillir de l'engagement de ses restaurateurs en faveur d'une gastronomie plus durable. En effet, deux nouveaux établissements décrochent l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à six le nombre d'établissements distingués pour leurs convictions environnementales.

« Le secteur de la restauration de Taïwan a dû faire face à bien des défis au cours des douze derniers mois et nous ne pouvons qu'applaudir la manière dont sa scène gastronomique a retrouvé toute sa vigueur. Elle peut pour cela s'appuyer sur l'ouverture de nombreux restaurants mais également sur la volonté de certains chefs déjà établis d'offrir une expérience culinaire plus sophistiquée.

Notre sélection 2023 témoigne de cette incroyable expansion qui porte déjà ses fruits. Pour preuve, les restaurants Tairroir et JL Studio, qui décrochent trois Étoiles MICHELIN, illustrent à merveille le parcours qui a été celui de Taïwan au cours de l'année écoulée. », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Si les différentes villes de la sélection ont brillé par leur patrimoine culinaire unique, nos inspectrices et inspecteurs ont également constaté un essor du mouvement "de la ferme à la table". On remarque ainsi que les consommateurs et les professionnels accordent de plus en plus d'importance à l'utilisation d'ingrédients de qualité, produits localement. Cette quête en faveur d'une cuisine plus authentique se ressent notamment à travers l'engouement que suscitent les adresses distinguées de l'Étoile Verte MICHELIN, qui ouvrent la voie à une gastronomie plus durable. Portée par de jeunes et talentueux chefs taïwanais mais également par l'expérience offerte par les chefs étrangers installés sur l'île, la scène culinaire locale bénéficie d'un dynamisme unique. Il s'agit d'ailleurs d'un véritable atout qui contribue au charme et à la vitalité de cette destination. »

2 restaurants, dont un à Taipei et l'autre à Taichung, sont promus au rang de trois Étoiles MICHELIN

Pour la première fois depuis 2018, année de la première sélection du Guide MICHELIN Taïwan, 2 restaurants rejoignent la famille des établissements

trois Étoiles MICHELIN. Il s'agit de **Taïrroir**, une adresse établie dans la capitale, qui propose une cuisine taïwanaise contemporaine, ainsi que de **JL Studio**. Dans cet établissement situé à Taichung, les convives peuvent déguster une cuisine singapourienne contemporaine des plus abouties. Il convient également de souligner que c'est la première fois que des restaurants de cuisine taïwanaise et singapourienne sont salués de trois Étoiles MICHELIN, récompense la plus prestigieuse décernée par le Guide MICHELIN.

Taïrroir est dirigé par le chef Kai Ho, qui met depuis plus de deux décennies les cuisines taïwanaise et française à l'honneur. Dans le menu qu'il a imaginé pour cette adresse, il aborde la gastronomie locale avec ingéniosité et s'appuie notamment sur des techniques occidentales. On retrouve les saveurs typiques de Taïwan dans ses plats élaborés à partir d'ingrédients locaux et de saison, mais également dans les desserts qui mettent en avant le thé et les fruits taïwanais.

JL Studio est le restaurant du chef Jimmy Lim. En créant des plats élégants et parfaitement équilibrés, il rend hommage à ses racines de la plus belle manière qui soit. Complexes et sophistiquées, ses assiettes pleines de surprises ne manqueront pas de ravir les papilles des gourmets. Lim réinterprète les classiques de la gastronomie singapourienne en remettant en question les formes et les textures, et déjoue ainsi les attentes de ses convives.

Grâce à la promotion de **Taïrroir** et **JL Studio** qui rejoignent **Le Palais**, Taïwan compte à présent 3 restaurants triplement Étoilés MICHELIN.

À Taipei, 2 restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN tandis que 5 adresses décrochent leur première Étoile MICHELIN

2 restaurants précédemment récompensés d'une Étoile MICHELIN décrochent cette année une deuxième Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Molino de Urdániz**, où les chefs Govinda et Adrian entraînent leurs convives dans une poétique balade culinaire à travers les Pyrénées et le Pays Basque, et de **Mudan**. Le chef de cette adresse sublime chaque ingrédient en proposant des tempuras incroyablement délicates et croustillantes grâce à une pâte aérienne. Suite à la promotion de ces deux établissements, Taipei abrite à présent six restaurants deux Étoiles MICHELIN.

5 nouveaux restaurants récompensés d'une première Étoile MICHELIN portent à 28 le nombre d'adresses une Étoile MICHELIN à Taipei.

A Cut, de nouveau salué d'une Étoile MICHELIN suite à son changement d'adresse, est l'endroit idéal pour déguster des pièces de bœuf d'une qualité exceptionnelle, importées des États-Unis et d'Australie. Si vous ne savez pas quoi choisir, optez pour le plat signature de la maison, le steak « A Cut », un faux-filet merveilleusement tendre et persillé.

Ad Astra propose un menu dégustation de style omakase en 10 à 14 services. C'est toute la philosophie culinaire du Japon que le chef retranscrit à travers des assiettes empreintes de précision, qui mettent à l'honneur les meilleurs ingrédients asiatiques. Le *kamameshi*, qui marie techniques japonaises et européennes, est tout à fait remarquable.

Ban Bo est le seul nouveau restaurant une Étoile MICHELIN de cuisine taïwanaise contemporaine à Taipei. Son chef réinvente des amuse-bouches, des plats de banquets et autres spécialités bien connus des Taïwanais pour en proposer une version gastronomique.

INITA s'inspire des traditions italienne, nippone et taïwanaise pour surprendre ses convives. Les plats sont élaborés à partir d'ingrédients locaux, qui sont travaillés selon des techniques italiennes et sublimés par une touche japonaise.

ZEA est dirigé par le chef-propriétaire argentin Joaquin Elizondo Hourbeigt. Ce dernier propose un menu dégustation en 12 services qui met à l'honneur son héritage culturel et culinaire. On devine à travers cet hommage toute la passion et le dynamisme qui caractérisent la cuisine latino-américaine, mêlés à la délicatesse de la haute gastronomie.

Dans la capitale, 11 adresses rejoignent également la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN : **Cheng Jia, Chinese Cuisine**, et **Hosu** (cuisine taïwanaise ou taïwanaise contemporaine), **16 by Flo, Cha Cha Thé Cuisine, Clover, le beaujour**, et **Sens** (cuisine française contemporaine), **LA Vie by thomas bühner** (cuisine novatrice), **Sushi Touryuumon** (sushi), et **Xiang Se** (cuisine européenne contemporaine).

Au total, Taipei abrite 148 des restaurants sélectionnés, dont 35 établissements Étoilés MICHELIN, 45 Bib Gourmand et 68 adresses recommandées par le Guide MICHELIN.

1 nouveau restaurant une Étoile MICHELIN brille à Taichung

La promotion de **JL Studio** offre à Taichung son premier restaurant trois Étoiles MICHELIN. La ville compte également 5 tables une Étoile MICHELIN, dont **La Maison de Win** qui fait son entrée dans la sélection. Formés aux cuisines chinoise et européenne, les deux chefs à la tête de cette adresse proposent un menu dégustation qui s'inscrit dans les traditions taïwanaise, cantonaise et hakka et se distingue par l'utilisation de techniques et de dressages d'influence européenne.

Déjà récompensés d'une Étoile MICHELIN l'an passé, les restaurants **Fleur de Sel, Forchetta, Oretachi No Nikuya**, et **Sur-**, conservent leur distinction.

Les 6 restaurants Étoilés MICHELIN de Taichung sont rejoints par quatre adresses recommandées par le Guide MICHELIN : **FReNCHIE FReNCHIE** (cuisine française contemporaine), **Le Plein** (cuisine novatrice), **Rong Cuisine** (cuisine asiatique) et **Tu Pang** (cuisine européenne contemporaine).

Au total, Taichung compte 64 établissements dont 6 restaurants Étoilés MICHELIN, 31 Bib Gourmand et 27 tables recommandées par le Guide MICHELIN.

À Kaohsiung, 1 restaurant est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN et 1 autre décroche sa première Étoile MICHELIN

La ville de Kaohsiung, qui a rejoint l'an dernier la sélection de Taïwan, comporte également son lot de belles surprises. Ainsi, la promotion de **Liberté** lui offre sa première table deux Étoiles MICHELIN. Comme le suggère le nom de ce restaurant, sa jeune équipe s'affranchit des codes pour réinventer la gastronomie française en s'appuyant sur des produits et des techniques typiques du Japon. D'apparence simple, le menu dégustation proposé a séduit nos inspectrices et inspecteurs grâce à ses saveurs équilibrées et à un jeu de contrastes tout en harmonie.

Haili et son menu fixe élaboré à partir d'ingrédients locaux et japonais, qui met à l'honneur les cuisines japonaise et française, décroche une Étoile MICHELIN et rejoint ainsi **Sho** qui conserve cette distinction pour la deuxième année consécutive.

3 nouveaux restaurants sont recommandés par le Guide MICHELIN à Tainan, contre 6 à Kaohsiung

À Tainan, 3 restaurants rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Il s'agit de **Eastern Castle Noodles** (petits plats), **Plum Chang** (cuisine taïwanaise) et **The Temple-front Eatery** (cuisine taïwanaise), qui portent à 20 le nombre d'adresses sélectionnées dans cette catégorie à Tainan.

Non loin de là, Kaohsiung compte désormais 23 établissements recommandés par le Guide MICHELIN grâce aux 6 tables sélectionnées cette année : **Kuca Seafood** (poissons et fruits de mer), **MU, Temperature Studio et the FRONT HOUSE** (trois adresses proposant une cuisine novatrice), **Papillon** (cuisine française contemporaine), ainsi que **Xiantaosu** (cuisine végétarienne).

Au total, Tainan offre à la sélection 56 établissements, dont 36 Bib Gourmand et 20 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Avec un score presque identique, Kaohsiung l'enrichit de 53 adresses, parmi lesquelles 3 tables Étoilées MICHELIN, 27 Bib Gourmand et 23 établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

2 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences qui associent excellence culinaire et engagement écologique.

Les restaurants nouvellement récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN sont **Hosu**, dans la ville de Taipei, et **Thomas Chien**, situé à Kaohsiung. Tous deux font partie de la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Hosu propose une cuisine taïwanaise contemporaine. Son menu axé sur la nature s'articule autour de quatre thèmes : la montagne, la mer, la rivière et le pâturage. Il attire l'attention sur différentes questions environnementales telles que l'épuisement des ressources, la pollution et la durabilité. Outre le compostage des déchets qui sont réutilisés comme engrais naturels dans diverses exploitations, le restaurant participe également activement au mouvement éco-chef et organise des interventions pédagogiques dans les écoles.

En plus de maîtriser les techniques classiques de la cuisine française et de posséder une grande perspicacité culinaire, le chef-proprétaire **Thomas Chien** veille à limiter l'empreinte carbone des produits qu'il cuisine. En dînant dans son restaurant, les gourmets soutiennent les pêcheurs et petits producteurs locaux car le chef travaille en priorité des ingrédients en provenance de Kaohsiung et des alentours.

Ces deux adresses rejoignent les 4 Étoiles Vertes MICHELIN déjà décernées à Taïwan : **EMBERS**, **Little Tree Food (Da'an Road)**, **Mountain and Sea House**, et **Yangming Spring (Shilin)**, ce qui porte à 6 le nombre de restaurants distingués dans la sélection 2023.

Trois prix spéciaux MICHELIN décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Service

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Il est cette année décerné à **Viota Ho**, qui officie au restaurant **Tairroir**, tout juste récompensé de trois Étoiles MICHELIN.

Viota, qui bénéficie de plus de dix ans d'expérience dans le secteur de la restauration, est à la tête d'une équipe principalement féminine qui se démarque par son service attentif et chaleureux, mais également par son enthousiasme et son professionnalisme. Chaque membre de cette équipe communique merveilleusement les intentions et la passion du chef en offrant pour chaque plat des descriptions aussi précises que concises. À travers le service impeccable proposé chez Tairroir, les convives sont invités à vivre une incroyable expérience gastronomique à la découverte de la cuisine taïwanaise.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Le lauréat de ce prix est **Kevin Lu**, qui fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN **logy**.

Avec plus d'une décennie d'expérience dans le service du vin, Kevin s'est notamment illustré en remportant au fil des ans plusieurs concours de sommellerie. Il s'appuie sur ses grandes connaissances et sur son expertise pour créer des accords parfaits et ainsi sublimer les saveurs des plats en jonglant avec le vin et le sake.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Ce prix revient cette année à **Steven Su**, le chef du restaurant nouvellement Étoilé MICHELIN **Ban Bo**.

Âgé de seulement 34 ans, Steven a déjà passé plus de 10 ans dans les cuisines de restaurants Étoilés MICHELIN. Son partenaire et lui ont décidé d'ouvrir Ban Bo pour faire connaître au monde entier la beauté de Taïwan.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2023 est jointe à ce communiqué de presse. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans la région ainsi que 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](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



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

Site internet : <https://guide.michelin.com/tw/en>

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

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

Instagram : @MichelinGuide

Le Guide MICHELIN Taïwan 2023 en bref :

	2023	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	321	57	5
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		2
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	6		3
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	35	7	
Nombre total de Bib Gourmand	139	26	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	138	24	
Nombre total d'Étoiles Vertes	6	2	

	2023	Nouveauté	Promotion
TAIPEI	148	19	3
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	2		1
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	5		2
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	28	5	
Nombre total de Bib Gourmand	45	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	68	11	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5	1	

	2023	Nouveauté	Promotion
TAICHUNG	64	9	1
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	1		1
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	5	1	
Nombre total de Bib Gourmand	31	4	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	27	4	

Nombre total d'Étoiles Vertes	
-------------------------------	--

	2023	Nouveauté	Promotion
TAINAN	56	13	
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	36	10	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	20	3	
Nombre total d'Étoiles Vertes			