



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 9 mai 2025

Hangzhou célèbre son premier restaurant deux Étoiles ainsi que sa première Étoile Verte MICHELIN

- Ru Yuan devient le premier établissement deux Étoiles MICHELIN de Hangzhou
- Cinq nouvelles tables sont distinguées d'une Étoile MICHELIN
- Hangzhou accueille sa première Étoile Verte MICHELIN attribuée au restaurant Pu Zhu

La sélection du Guide MICHELIN Hangzhou 2025 a officiellement été dévoilée ce jeudi 8 mai. Elle reflète l'énergie et l'esprit novateur de la scène gastronomique de cette destination en plus de mettre à l'honneur la renaissance de la cuisine traditionnelle locale. Ce millésime est marqué par l'attribution, pour la toute première fois à Hangzhou, de deux Étoiles MICHELIN à un restaurant de la ville, ainsi que d'une première Étoile Verte. Il comprend un total de 77 restaurants répartis de cette manière : une table deux Étoile MICHELIN, 12 établissements une Étoile MICHELIN (dont 5 nouveautés), 26 Bib Gourmand (dont 5 nouveautés), ainsi que 38 adresses recommandées (dont 4 nouveautés).

« Nous célébrons cette année la troisième édition du Guide MICHELIN Hangzhou. Des adresses traditionnelles les plus modestes jusqu'aux restaurants les plus chics, nos inspectrices et inspecteurs ont dîné dans toutes sortes d'établissements. Cela leur a non seulement permis d'apprécier la progression de la scène culinaire locale, tant dans sa qualité que dans le nombre d'établissements qui la composent, mais également le remarquable dynamisme de cette ville », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Porté par des investissements considérables, un nombre impressionnant de restaurants, aux concepts variés mais à la cuisine toujours soignée, a vu le jour. »

« Nous sommes très heureux de décerner cette année la première Étoile Verte de Hangzhou au restaurant Pu Zhu. Elle récompense sa capacité à penser et mettre en pratique une approche de la gastronomie en mariant cuisine végétarienne sophistiquée, mode de vie sain et préservation du patrimoine culturel. Notre équipe d'inspection a notamment voulu saluer cet établissement pour le rôle qu'il joue dans la sensibilisation de ses convives. Il inspirera peut-être ses pairs, qui sont de plus en plus nombreux à faire vibrer les gourmets venus de Hangzhou et d'ailleurs. Au cours de son processus de sélection, notre équipe a vu la scène culinaire locale évoluer à une vitesse impressionnante. Dernièrement, de nombreux chefs de talents ont fait le choix de s'installer dans cette magnifique ville, lui insufflant un nouveau souffle qui crée une concurrence saine et stimule ainsi le secteur de la restauration. » indique Gwendal Poullennec.

Le restaurant Ru Yuan obtient deux Étoiles

La cuisine locale connaît une incroyable renaissance. Les chefs marient techniques et saveurs traditionnelles, raffinement, et innovation, offrant une dimension contemporaine inédite à des spécialités locales.

Ru Yuan illustre parfaitement cette tendance et devient le premier restaurant deux Étoiles MICHELIN de Hangzhou. Son équipe, qui sélectionne avec soin les meilleurs ingrédients locaux afin de créer des plats chinois aux mille saveurs, a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN en leur offrant une expérience mémorable.

C'est au cœur d'un écrin de verdure que **Ru Yuan** propose un menu composé de plats connus comme le poisson au vinaigre du lac de l'Ouest ou les crevettes sautées aux feuilles de thé Long Jing. Chacun a été repensé et sublimé avec soin. La personnalité du chef se voit dans chaque détail, comme dans la poitrine de porc braisée et ses subtils arômes de vin, un plat particulièrement technique. Ici, la viande est taillée en fines lamelles qui sont ensuite montées de manière à former une pagode. Le résultat est une assiette visuellement saisissante avec un porc à la texture parfaite.

Cinq nouvelles adresses décrochent une première Étoile MICHELIN

Cette année, l'arrivée de célèbres groupes culinaires nationaux et internationaux, ainsi que de chefs de renom a permis l'émergence de nouveaux restaurants de qualité aux univers variés. Quatre d'entre eux décrochent ainsi directement une première Étoile MICHELIN. **Hangzhou House**, qui figurait jusqu'alors dans la catégorie des adresses recommandées, a été promu, recevant lui aussi une première Étoile MICHELIN.

Sept autres restaurants, déjà salués d'une Étoile MICHELIN l'an dernier, conservent par ailleurs leur distinction : **Ambré Ciel, Guiyu (Xihu), Jie Xiang Lou, Jin Sha, Longjing Manor, Wild Yeast** et **Xin Rong Ji**.

Hangzhou House

Cette adresse à l'atmosphère sereine se trouve tout près du temple de Lingyin et de l'hôtel Amanfayun. Les gourmets pourront déguster les spécialités de Jiangzhe

revues au goût du jour avec des associations surprenantes. L'un des plats signatures de la carte, le poulet désossé en double cuisson avec ses champignons termitomyces, est une explosion de saveurs. Côté mer, le gâteau de riz accompagné d'une sauce de crabe haché est une autre création phare du restaurant. La sélection des vins de fruits maison à la baie de myrica, à la prune ou encore au litchi vient parfaire l'expérience.

L'éclat 19 est niché au cœur d'une vallée boisée de la rive sud du lac de l'Ouest, et le trajet jusqu'au restaurant est une expérience en soi. Uniquement ouvert le soir, il propose deux menus dégustation imaginés par le **chef Olivier Elzer** qui évoluent au gré des saisons. Il réinvente des spécialités françaises qu'il teinte d'influences chinoises : le pain est par exemple servi avec du beurre infusé au moutai, un spiritueux chinois. Afin d'offrir une expérience unique à ses convives, le chef travaille des ingrédients d'exception importés des quatre coins du monde et crée de savoureuses sauces qui complètent merveilleusement ses créations.

Sense

Les grands murs vitrés offrent aux convives un point de vue privilégié pour admirer le magnifique lac Xiang. La cuisine de ce restaurant atypique est installée sous un grand dôme blanc. Au milieu trône un îlot central rond qui accueille des boccas comme un autel accueillerait des objets sacrés. Deux menus dégustation sont proposés et bien qu'ils soient axés autour de la tradition culinaire française, ils mettent à l'honneur des produits chinois. Par exemple, le ginseng fermenté dans du miel permet à la fois de relever le plat et d'apporter une saveur aigre-douce à la crème glacée et aux petits pains, qui sont d'abord cuits à la vapeur, à la manière de brioches chinoises, avant d'être mis au four.

Song

Les arches marbrées de couleur jade, les panneaux de soie et les suspensions aux formes organiques qui habillent ce restaurant évoquent avec style les traditionnels jardins de Hangzhou. Avec autant d'élégance, la brigade de cuisine réinvente des spécialités de Ningbo avec une touche de modernité. Le crabe cru mariné dans une sauce aigre épicée et accompagné d'œufs de poisson crémeux prend alors une nouvelle dimension gustative et une texture gélatineuse, tandis que la patte de pigeon avec sa peau délicatement croustillante est désossée puis garnie d'une farce réalisée avec le filet du pigeon.

Yu Zhi Lan

Né à Chengdu, ce restaurant spécialisé dans la cuisine sichuanaise a ouvert une nouvelle adresse à Hangzhou en 2024, dans une résidence de style shikumen datant des années 1930 à la décoration élégante, délicieusement rétro. À l'instar de la maison mère, les gourmets ont ici le choix entre deux menus qui mettent à l'honneur les saveurs naturelles des ingrédients et les 24 profils gustatifs de la cuisine sichuanaise à travers des plats raffinés, dressés avec soin. Petite originalité, on trouve au restaurant de Hangzhou des produits typiques de la région à l'image de la crevette d'eau douce et de l'anguille du fleuve Qiantang.

Hangzhou accueille sa toute première Étoile Verte MICHELIN

L'attribution de la première Étoile Verte MICHELIN de Hangzhou à **Pu Zhu** est l'un des faits marquants de ce nouveau millésime. Ce restaurant a adopté un ensemble d'initiatives qui illustrent son engagement à proposer une approche plus écoresponsable de la gastronomie en offrant aux gourmets une cuisine végétarienne, locale tout en conservant une approche traditionnelle.

Son fondateur allie avec brio la sagesse écologique chinoise qui prône « l'harmonie entre la nature et l'humanité » (tian ren he yi) à la gastronomie moderne, créant ainsi un nouveau repère pour la communauté culinaire locale. En associant consommation raisonnée et héritage culturel, **Pu Zhu** offre à ses convives une expérience aussi enrichissante que succulente.

Pu Zhu

Cette villa de style Jiangnan qui jouxte le temple Xiangji trône au milieu d'un jardin entretenu avec soin et orné de bambous, de rochers et de bassins. Ici, il n'y a pas de carte, il faut donc faire un choix entre le menu classique ou le menu de saison, tous deux portés par des créations pensées dans une optique de santé, avec des produits acheminés du monde entier et sublimés par des techniques chinoises et occidentales. Parmi les plats qui ont conquis l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN, la soupe de tomate aux algues de Xiapu ouvre le repas avec une belle note de fraîcheur.

Cinq nouveaux établissements décrochent le Bib Gourmand et quatre adresses rejoignent la sélection principale du Guide MICHELIN Hangzhou

Au cours de l'année écoulée, la scène culinaire de Hangzhou a été marquée par un regain d'intérêt pour les cuisines régionales de la province du Zhejiang. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont ainsi découvert des restaurants remarquables proposant une large palette de styles différents : des adresses mettant à l'honneur des spécialités de Lanxi, d'autres des plats à manger sur le pouce typiques de Hangzhou ou encore des recettes traditionnelles de Ningbo... chacune ancrée dans un patrimoine culinaire bien précis. Ces nouveautés ont largement contribué à enrichir la diversité du Guide MICHELIN Hangzhou, pour le plus grand bonheur de l'équipe d'inspection et bientôt de tous les gourmets. Cette année, cinq restaurants ont décroché un Bib Gourmand : **Datou Yingshi Xiaoguan**, **Hao Shi Tang 1987 (Wensan Road)**, **Lanxi Gourmet**, **Qing Tao** et **Wang Ri Shun Hao**.

La catégorie des adresses recommandées compte quant à elle désormais plus de dix styles de cuisine différents et quatre nouveaux restaurants : **Fu Quan Shu Yuan** (cuisine végétarienne), **In Villa** (cuisine du Zhejiang), **Junxihui** (cuisine cantonaise) et **Shui Mo Hui** (cuisine des Hui).

Trois Prix spéciaux MICHELIN ont été décernés : les Prix du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service.

En plus d'explorer la cuisine locale, le Guide MICHELIN récompense également les talents de la communauté gastronomique de Hangzhou qui contribuent à offrir aux convives une expérience inoubliable.

Prix du Jeune Chef :

Aux commandes du restaurant **La Villa**, recommandé dans le Guide MICHELIN, le chef **Eric YU** décroche cette année le Prix du Jeune Chef. Profondément influencé par son père, également chef, il a baigné depuis tout petit dans un environnement qui n'a fait que renforcer sa passion pour la cuisine. Après s'être formé pendant trois ans dans une école de cuisine, il a rejoint l'équipe du Seven Villas Hotel où il est resté dix ans, l'occasion de perfectionner sa maîtrise de la cuisine de Hangzhou auprès d'un célèbre chef. Cette expérience lui a également permis de travailler avec des chefs internationaux de renom, de développer ses compétences et d'approcher la cuisine sous un angle plus large. Mû par un esprit d'innovation, le chef Yu s'appuie sur diverses philosophies culinaires pour réinterpréter des plats traditionnels. Porté par une volonté de repousser les limites de la gastronomie tout en honorant son héritage, il incarne l'avenir du paysage culinaire de Hangzhou.

Prix de la Sommellerie :

Le lauréat du Prix de la Sommellerie est **M. Sam Wang**, qui fait partie de l'équipe du restaurant étoilé **Sense**. Né à Hangzhou, ce diplômé de l'École hôtelière de Lausanne (EHL), en Suisse, a développé une véritable passion pour la gastronomie. Comme cofondateur de Sense, il occupe aujourd'hui les rôles de gérant et de sommelier et s'appuie sur sa vaste connaissance des grands vins et du huangjiu, un vin jaune traditionnel chinois, pour sublimer l'expérience de ses clients. Connu pour son humilité et son accessibilité, M. Wang prend un réel plaisir à échanger avec ses convives. Il leur propose des accords personnalisés s'appuyant sur sa connaissance du menu et l'histoire que raconte chaque plat. Sa culture œnologique et ses recommandations judicieuses font de lui l'un des atouts majeurs du restaurant.

Prix du Service :

Le Prix du Service a été décerné à **M. Marvin ALABAN** qui officie au sein du restaurant une Étoile **L'éclat 19**. Originaire de Cebu, aux Philippines, M. ALABAN a un parcours pour le moins atypique. Autrefois infirmier dans son pays natal, il a fait ses premiers pas en restauration au Moyen-Orient avant de venir en Chine. Lorsqu'il est arrivé à Hangzhou il y a cinq ans, il ne connaissait pas un mot de mandarin, mais à force de détermination, il parle aujourd'hui cette langue couramment. Employé chez L'éclat 19 depuis plus d'un an, il a impressionné l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à son expertise et à sa passion pour la gastronomie. Son hospitalité naturelle et son énergie contagieuse lui permettent de créer des expériences inoubliables et de s'imposer aujourd'hui parmi les meilleurs à son poste au sein du paysage culinaire concurrentiel de Hangzhou.

Le palmarès des meilleurs restaurants 2025 rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Hangzhou mettant en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Hangzhou et dans le monde entier.

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 Hangzhou 2025 en bref :

77 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 5 restaurants une Étoile MICHELIN (1 promu et 4 nouveautés)
- 26 Bib Gourmand (1 restaurant promu depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN et 4 nouveautés)
- 38 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (4 nouveautés)

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

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Hangzhou 2025 :



À 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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.