



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 2 juillet 2025

La 8e édition du Guide MICHELIN Guangzhou vient d’être dévoilée

- Le restaurant Chōwa décroche sa première Étoile MICHELIN
- 4 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand
- 3 Prix Spéciaux MICHELIN célèbrent une jeune génération de professionnels

Michelin a le plaisir de présenter l’édition 2025 du Guide MICHELIN Guangzhou, qui témoigne à la fois de la progression constante de la scène gastronomique locale, où l’innovation s’appuie sur la tradition, et de l’émergence remarquable d’une nouvelle génération de professionnels de la restauration. Alors que les trois Prix Spéciaux MICHELIN ont été attribués à des talents nés après 1990, le millésime de cette année met en avant 112 restaurants remarquables, dont 3 établissements deux Étoiles, 18 restaurants une Étoile, 45 adresses Bib Gourmand et 46 restaurants sélectionnés.

« Malgré les défis constants du secteur, les professionnels de Guangzhou continuent de faire évoluer leur art et innovent tout en préservant la tradition. Nous sommes particulièrement inspirés par cette nouvelle génération de chefs, qui insuffle une énergie nouvelle dans les cuisines de la ville, ainsi que par les concepts émergents qui traversent sa scène gastronomique, à l’image de l’éclosion de restaurants végétariens qui mettent en avant la saisonnalité et l’écoresponsabilité au cœur de leur proposition gastronomique. Guangzhou n’est pas seulement une capitale culinaire de la Chine, elle est aussi une destination gastronomique de rang international. » indique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Un nouvel établissement décroche sa première Étoile MICHELIN

La sélection 2025 comprend désormais 21 restaurants étoilés.

Les 3 établissements deux Étoiles MICHELIN conservent leur distinction :

- **Trésor impérial Cuisine chinoise raffinée**
- **Jiang par le chef Fei**
- **Table Taian**

Dix-sept restaurants une Étoile MICHELIN conservent également leur distinction par rapport à l'édition précédente, reflétant une constance remarquable dans l'excellence gastronomique comme **Yong**, qui maintient à la fois son Étoile Rouge et son Étoile Verte.

Parmi les nouveautés étoilées, le **restaurant Chōwa**, dirigé par le jeune chef **Louis Tam**, décroche quant à lui sa première Étoile MICHELIN, devenant ainsi le 18^e restaurant une Étoile de Guangzhou.

Né en 1993, Louis Tam est diplômé de l'Académie culinaire de Hong Kong. Fort de plus de dix ans d'expérience, il a perfectionné son art dans plusieurs établissements étoilés à Bangkok et Hong Kong, avant de s'installer à Guangzhou. Chōwa marque ses débuts en Chine continentale, avec un menu personnel alliant audace, innovation et influences diverses. À la fois chef et restaurateur, il se distingue par une ambition remarquable et un potentiel prometteur.

4 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand tandis que 5 établissements rejoignent la sélection MICHELIN

4 nouvelles adresses rejoignent la catégorie Bib Gourmand et sont une ode aux saveurs traditionnelles de Guangzhou :

- **Song Yuan**, nouvelle cantine cantonaise réputée pour ses viandes rôties et plats au wok ;
- **Taste Soar × Da Tou Hui**, spécialiste des soupes riches mijotées longuement ;
- **Zhou Men**, échoppe de nouilles perpétuant la méthode traditionnelle du bambou pour aplatir la pâte ;
- **Yong Zuo**, restaurant de congee relocalisé, mettant à l'honneur une bouillie de poisson Teochew.

5 restaurants rejoignent quant à eux la catégorie des "Restaurants Sélectionnés" :

- **Delightful House** et **Gu Yuan**, spécialistes de la cuisine cantonaise

- Un second **Gu Yuan**, focalisé sur les légumes de saison et dirigé par un jeune chef
- **Leowe**, un concept créatif sous la houlette d'un chef en devenir
- **Plant-Based Kitchen**, une adresse végétarienne inventive et abordable

Ces nouveaux venus mettent en lumière la vitalité de la gastronomie végétale à Guangzhou, axée sur la saisonnalité et l'éco-responsabilité.

Trois jeunes talents récompensés par les Prix Spéciaux MICHELIN

Lors de la cérémonie du Guide MICHELIN Guangzhou 2025, trois jeunes professionnels ont été distingués par les Prix Spéciaux MICHELIN, soulignant la montée en puissance d'une nouvelle génération prometteuse :

- **Prix du Jeune Chef MICHELIN : Louis Tam**, pour sa vision unique et ses créations audacieuses
- **Prix du Sommelier MICHELIN : Martin Luo**, sommelier du restaurant **Yong**, né en 1998. Son approche passionnée et rigoureuse se traduit par une carte des vins concise mais ingénieuse. Il promeut activement les vins chinois grâce à des accords mets-vins pertinents, tout en mariant tradition et modernité.
- **Prix du Service MICHELIN : Xiaoyu He**, du restaurant **Tongtown**. Formée en gestion hôtelière, elle se distingue par son accueil chaleureux, sa présentation vivante des plats et son sens du détail qui rehausse l'expérience des clients.

La sélection de restaurants de Guangzhou s'ajoute à celle des hôtels recommandés par le Guide MICHELIN, proposant des lieux d'exception en Chine et dans le monde entier.

Consultez le site du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite (iOS/Android) pour découvrir les restaurants sélectionnés et réserver un séjour inoubliable.

La sélection du Guide MICHELIN Guangzhou 2025 en résumé :

112 restaurants recommandés, dont :

- 3 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 18 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 1 promu)
- 45 restaurants Bib Gourmand (1 promotion, 3 nouveaux)
- 46 restaurants sélectionnés (5 nouveaux)



L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

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.