



GUIDE MICHELIN

Paris, le 16 novembre 2023

Le Guide MICHELIN Shanghai 2024 dévoile une sélection enrichie de 23 nouveaux restaurants

- **5 nouveaux établissements décrochent une première Étoile MICHELIN**
- **3 Prix spéciaux MICHELIN sont décernés : les Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service**
- **Avec 148 restaurants, dont 23 nouveautés, cette sélection est la plus vaste de Chine continentale**

La sélection du Guide MICHELIN Shanghai 2024 a été dévoilée le 16 novembre au MGM Shanghai West Bund. Cette huitième sélection est la plus importante jamais publiée pour une destination de Chine continentale. Parmi les 148 restaurants récompensés figurent 2 adresses trois Étoiles MICHELIN, 8 établissements deux Étoiles MICHELIN, 41 tables une Étoile MICHELIN, 26 Bib Gourmand ainsi que 71 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. 3 Prix spéciaux ont également été décernés lors de la conférence de presse : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix MICHELIN de la Sommellerie ainsi que le Prix MICHELIN du Service.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN a commenté : « Il n'existe aucune autre ville comme Shanghai en Chine. Celle que l'on surnomme "la Perle de l'Orient" est connue pour sa vitalité, son énergie, mais également pour son atmosphère multiculturelle et son dynamisme. Sa scène gastronomique n'a rien perdu de sa superbe et se démarque par la grande diversité des cuisines qui la composent. Après plusieurs années placées sous le signe de la pandémie et de ses nombreux défis, notre équipe d'inspection a été impressionnée de voir la manière dont Shanghai se remet de ce contexte difficile. Les adresses promues et

nouvellement sélectionnées dressent un joli portrait de la scène culinaire shanghaïenne : des chefs de nationalités et de cultures différentes se côtoient et partagent leurs idées ainsi que leurs compétences. Chaque plat reflète les prouesses qu'ils réalisent pour proposer une expérience aussi délicate qu'inoubliable en laissant libre cours à leur imagination, sans se limiter à un style de cuisine en particulier. »

5 établissements décrochent une première Étoile MICHELIN

La catégorie des restaurants Étoilés MICHELIN s'enrichit de 5 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN : **New Wave by Da Vittorio Bistrot** et **Yue Hai Tang**, déjà recommandées dans le cadre de la précédente sélection, ainsi que **EHB**, **Ling Long**, et **Tou Zao** qui font cette année leur entrée au Guide MICHELIN. Ces établissements proposent des expériences hors du commun qui ont véritablement impressionné notre équipe d'inspection.

New Wave by Da Vittorio Bistrot

Niché au cœur d'un célèbre musée d'art, ce restaurant aussi spacieux que lumineux possède une architecture unique avec son toit de verre rétractable et ses fenêtres cintrées. Le menu met à l'honneur des produits de la mer provenant des quatre coins du monde, du poisson pêché dans la province de Fujian et des légumes cultivés dans la province de Hainan. Si certains classiques de la gastronomie italienne sont servis selon la saison, les tagliolini maison et le homard sont à déguster tout au long de l'année. Véritable passionné, le chef de cuisine gère lui-même l'approvisionnement auprès de petits exploitants afin de garantir la qualité et la fraîcheur des ingrédients qu'il cuisine.

Yue Hai Tang

Ce restaurant est dirigé par un chef qui bénéficie d'une solide expérience et a fait ses armes dans certaines des plus prestigieuses cuisines de Shanghai. Il travaille depuis longtemps avec la même équipe qui a l'art de préparer un barbecue cantonais des plus exquis. En dehors du menu principal, le chef propose également plusieurs propositions saisonnières ainsi qu'une sélection de plats soigneusement élaborés, comme le homard et la chair de crabe en pâte feuilletée. Pour accompagner leur repas, les gourmets pourront choisir parmi plus de 500 références que comporte la carte des vins.

EHB

EHB sont les initiales de Esben Holmboe Bang. Le seul et unique restaurant du chef en dehors de sa Norvège natale se trouve à Shanghai, dans une villa centenaire magnifiquement rénovée. Le voyage culinaire commence et termine au lounge du troisième étage. Les convives sont d'abord invités à s'y installer pour déguster des amuse-bouche avant de revenir pour le dessert. Les autres plats sont servis au deuxième étage, dans une salle à la lumière théâtrale. Fondamentalement nordique, le menu, qui met à l'honneur les produits de la mer, est sublimé de quelques influences chinoises et servi à la manière d'un omakase.

Ling Long

Situé dans un bâtiment centenaire du quartier du Bund, ce restaurant aux lumières tamisées possède une atmosphère mystérieuse et théâtrale ; une impression que l'on retrouve dans le menu de saison structuré en actes, à la manière d'une pièce de théâtre. Chez Ling Long, les convives peuvent déguster des créations de style néo-chinois, sublimes par des techniques européennes et servies avec fantaisie et cérémonie. Le classique bœuf à la sauce huître acquiert ici ses lettres de noblesse : le chef choisit une magnifique pièce de bœuf de Shandong qu'il fait mariner avant de la faire frire puis griller. Pour sublimer l'expérience gastronomique proposée, les clients peuvent choisir parmi plusieurs accords mets et vins.

Tou Zao

Contrairement aux restaurants chinois souvent très animés, Tou Zao propose un service tout en sérénité et en attention, typique d'un sushiya. Cependant, avec son entrée chaude et son dim sum, le menu unique servi à cette adresse est indéniablement cantonais. Le homard sauté et son trio de cébettes se distingue grâce à ses saveurs envoûtantes et à sa chair tendre. Les nems et les feuilletés cantonais sont réalisés sous les yeux des convives et servis bien chauds. Les points forts de ce restaurant sont la maîtrise des cuissons et la saveur wok hei que l'on retrouve dans les plats.

Dans le nouveau Guide MICHELIN Shanghai 2024, **Taian Table** et **Ultraviolet by Paul Pairet** maintiennent leurs trois Étoiles MICHELIN grâce à leurs plats novateurs et créatifs qui continuent de dépasser les attentes des inspectrices et inspecteurs. Huit restaurants conservent quant à eux leurs deux Étoiles MICHELIN. Il s'agit des adresses cantonaises **102 House**, **Bao Li Xuan**, **Canton 8 (Runan Street)**, **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)** et **Ji Pin Court**, des établissements de spécialités italiennes **8 ½ Otto e Mezzo Bombana** et **Da Vittorio** ainsi que de **The House of Rong**, qui propose une cuisine Thaïzhou tout à fait remarquable. De plus, 36 établissements déjà distingués d'une Étoile MICHELIN ont gardé leur distinction, mettant en lumière leur cuisine de grande qualité. Au total, 51 restaurants se sont donc distingués d'une ou plusieurs Étoiles MICHELIN ; ils représentent quelques 17 styles de cuisine différents.

Par ailleurs, le restaurant **Taian Table** est cette année encore récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN. L'équipe du restaurant perpétue son engagement en s'impliquant pour la société et en promouvant des initiatives durables. À l'avenir, elle continuera de s'investir dans son travail caritatif et participera à des opérations de sensibilisation pour la protection de l'environnement organisées en collaboration avec diverses organisations.

5 restaurants rejoignent la catégorie Bib Gourmand

Le Guide MICHELIN Shanghai 2024 compte au total 26 Bib Gourmand, dont 5 nouveautés. Anciennement établie à Xiamen, l'équipe du restaurant **Chic 1699** a emporté avec elle des recettes typiques du Fujian ainsi que les meilleurs produits de la mer issus de sa ville natale. Le propriétaire de **Jing Mei Wu Xi Si Fang Mian Guan** est originaire de Wuxi, et l'on retrouve toutes les saveurs locales dans ses nouilles, ses dim sum et autres plats traditionnels. Avec leurs morceaux de viande tendres et savoureux qui fondent dans la bouche, les nouilles Wuxi au travers de

porc sont un incontournable de la carte. **Yu Ge Zhanjiang (Jingan)** propose des plats typiques du Guangdong et du Zhanjiang. Ils sont préparés à partir d'ingrédients de qualité qui leur confèrent un goût aussi intense que délicat. **Yu Du Lao Wei Mian (Huangpu)** est un restaurant de nouilles aux produits de la mer. Cette adresse propose une grande variété de poissons et fruits de mer, tous pêchés à Zhoushan, avec pour vedettes la courbine jaune et le sabre. Situé dans une petite allée, le restaurant **Qiao Ai Lai Lai Xiao Long (Huangpu)** est particulièrement prisé des locaux, notamment lors de la pleine saison des crabes velus. Son xiaolongbao-signature est garni d'une généreuse pâte de crabe. Il est également relevé d'une sauce à base de vinaigre au gingembre qui lui confère un goût intense et très parfumé.

71 adresses, dont 16 nouveautés, sont également recommandées par le Guide MICHELIN.

3 Prix spéciaux MICHELIN récompensent des talents de l'industrie culinaire

Lors de la Cérémonie du Guide MICHELIN Shanghai 2024, 3 Prix spéciaux ont été décernés à des professionnels de talent qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'industrie de la restauration locale.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef récompense de jeunes professionnels qui s'illustrent par leur talent et leur potentiel. Cette année, le Prix du Jeune Chef, présenté par Mingdongyiyu, a été attribué à Mme **Viviane MELLO**, la cheffe brésilienne du restaurant une Étoile MICHELIN **EHB**. Elle est animée d'une passion et d'une énergie sans pareil, tant dans son approche créative que dans sa manière de gérer ses équipes. C'est cet engagement incroyable que les inspectrices et inspecteurs ont souhaité saluer avec ce prix. En peu de temps, sa jeune équipe a déjà fait preuve d'une réelle volonté de proposer une cuisine d'exception, tout en raffinement. Précision d'exécution et attention aux détails sont les mots d'ordre sous la direction de Mme Mello.

Le Prix MICHELIN du Service salue et encourage des professionnels de l'industrie faisant preuve d'aptitudes exceptionnelles. Leur service professionnel et attentif vient compléter l'expérience culinaire proposée par l'équipe de cuisine. Cette année, le Prix du Service revient à Mme **Shanqin KANG**, qui officie au restaurant **Min He Nan Huan Xi**, recommandé par le Guide MICHELIN. Originaire de Yunnan, Mme Kang a intégré le secteur de la restauration à l'issue de ses études. On lui a ensuite proposé de rejoindre l'équipe du restaurant lors de son ouverture à Shanghai. Nos inspectrices et inspecteurs ont apprécié son attitude positive, sa grande connaissance des produits ainsi que son attachement à satisfaire les besoins des clients.

Enfin, le Prix MICHELIN de la Sommellerie salue de talentueux sommeliers qui évoluent dans le secteur de la restauration. Il s'appuie sur leur service impeccable, leur profonde connaissance des vins, leur dévouement et leur passion pour l'industrie qui sublime l'expérience culinaire proposée aux convives. Cette année, le Prix MICHELIN de la Sommellerie, présenté par Mingdongyiyu, a été attribué à M. **Ervin ONG**, le sommelier du restaurant deux Étoiles MICHELIN **8 ½ Otto e Mezzo Bombana**. Originaire de Malaisie, M. Ong se distingue par son ouverture d'esprit, sa grande maîtrise de la communication et du service du vin. Doté d'une

profonde connaissance en matière de vins, il prend soin de recueillir les commentaires des clients et de leur demander leurs préférences au cours de leurs échanges. Il s'illustre notamment par son grand professionnalisme et son esprit d'équipe. Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Shanghai qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Chine et dans le monde entier.

La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN complète celle des restaurants, et sera disponible gratuitement sur le site Web et l'application mobile du Guide MICHELIN. Cette sélection présente des destinations uniques et passionnantes à découvrir en 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 Shanghai 2024 en bref

148 restaurants sélectionnés :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 8 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 41 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 5 nouveautés)
- 26 restaurants Bib Gourmand (dont 5 nouveautés)
- 71 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 16 nouveautés)
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Shanghai 2024 est également jointe.

Partenaires officiels de la cérémonie du Guide MICHELIN Shanghai 2024



La sélection du Guide MICHELIN Shanghai 2024

Nom	Nom chinois	Style de cuisine	Distinction
Taian Table	泰安门	Cuisine novatrice / 创新菜	***
Ultraviolet by Paul Pairet		Cuisine novatrice / 创新菜	***
102 House	壹零贰小馆	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
8 ½ Otto e Mezzo Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜	**
Bao Li Xuan	宝丽轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Canton 8 (Runan Street)	喜粤8号 (汝南街)	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Da Vittorio		Cuisine italienne / 意大利菜	**
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)	御宝轩 (黄浦)	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Ji Pin Court	吉品轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	**

			❀❀
The House of Rong	荣府宴	Cuisine de Taizhou / 台州菜	
Amazing Chinese Cuisine (Changning)	菁禧荟 (长宁)	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	❀
Canton Table	三号黄浦会	Cuisine cantonaise / 粤菜	❀
Cheng Long Hang (Huangpu)	成隆行蟹王府 (黄浦)	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	❀
Da Dong (Xuhui)	大董 (徐汇)	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	❀
EHB <i>Nouveauté</i>		Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	❀
Fu 1015	福一零一五	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	❀
Fu 1039	福一零三九	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	❀
Fu 1088	福一零八八	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	❀
Fu He Hui	福和慧	Cuisine végétarienne / 素食	❀

Il Ristorante - Niko Romito		Cuisine italienne / 意大利菜	
Jean Georges		Cuisine française / 法国菜	
Jin Xuan	金轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	
Lao Zheng Xing (Huangpu)	老正兴 (黄浦)	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	
Le Comptoir de Pierre Gagnaire		Cuisine française / 法国菜	
Lei Garden (Pudong)	利苑 (浦东新区)	Cuisine cantonaise / 粤菜	
Lei Garden (Xuhui)	利苑 (徐汇)	Cuisine cantonaise / 粤菜	
Ling Long <i>Nouveauté</i>	凌珑	Cuisine novatrice / 创新菜	
Lu Style	鲁采	Cuisine de Shandong / 鲁菜	
Maison Lameloise	莱美露滋	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	

Meet the Bund (Zhongshan Dong Er Road)	遇外滩 (中山东二路)	Cuisine du Fujian / 闽菜	
Ming Court	明阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	
Moose (Changning)	鹿园 (长宁)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	
Moose (Pudong)	鹿园 (浦东新区)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	