



GUIDE MICHELIN

Paris - 27 août 2024

10 restaurants, dont un établissement de crèmes glacées, décrochent leur première Étoile MICHELIN dans le cadre de la sélection du Guide MICHELIN Taïwan 2024

- Située à Taichung, MINIMAL est la première adresse de crèmes glacées au monde à recevoir une Étoile MICHELIN
- 49 tables brillent dans la catégorie des restaurants Étoilés MICHELIN
- Au total, 343 établissements sont mis à l'honneur dans ce nouveau millésime

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Taïwan 2024.

Entre les restaurants Étoilés MICHELIN, ceux récompensés du Bib Gourmand et les établissements recommandés par le Guide MICHELIN, pas moins de 343 adresses composent la nouvelle sélection taïwanaise, une belle progression par rapport aux 321 tables mises à l'honneur l'an passé. Parmi celles qui se sont illustrées en 2024, 157 se trouvent à Taipei, 66 à Taichung, 59 à Tainan et enfin 61 à Kaohsiung.

Ce nouveau millésime compte 49 établissements Étoilés MICHELIN contre 44 pour la dernière sélection. Cette année, 10 adresses se sont vu décerner leur première Étoile MICHELIN. D'autres, déjà sélectionnées l'an passé, ont une fois de plus impressionné notre équipe d'inspection. C'est le cas des 6 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN l'an passé, qui ont réussi à conserver cette distinction grâce à leur engagement sans failles en faveur d'une gastronomie plus durable.

« L'île de Taïwan brille par sa beauté, mais aussi par son abondance d'ingrédients et par le talent des chefs qui font vivre sa scène gastronomique. Notre sélection 2024 représente plus de cinquante styles de cuisine issus des quatre coins du monde et met

à l'honneur l'incroyable diversité ainsi que la grande maturité du paysage culinaire taïwanais. Elle reflète la formidable capacité de Taïwan à honorer ses racines tout en explorant de nouvelles tendances pour créer un mariage harmonieux entre innovation et tradition. », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Nos inspectrices et inspecteurs sont heureux de voir que la scène culinaire locale continue année après année de s'épanouir. Pour preuve, de nombreux restaurants ouvrent régulièrement, notamment de petites adresses comme il y en avait autrefois. De nouveaux restaurants gastronomiques font également leur apparition et il est rafraîchissant de voir qu'ils ne se cantonnent pas à la cuisine occidentale, mais subliment avec brio la cuisine contemporaine taïwanaise ou asiatique. Ces établissements sont portés par des chefs qui se distinguent par leur talent, leur technique, leur créativité et leur personnalité. »

10 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

3 établissements ont été promus au rang d'une Étoile MICHELIN dans ce nouveau millésime. Ils sont rejoints par 7 autres adresses qui font une entrée remarquée au Guide MICHELIN en décrochant d'emblée cette distinction tant convoitée.

Pour la première fois depuis la création de la sélection taïwanaise, une table récompensée du Bib Gourmand voit ses efforts salués d'une Étoile MICHELIN, et il s'agit de **MINIMAL**. Située à Taichung, c'est également la toute première adresse de crèmes glacées au monde à recevoir cette reconnaissance. Consacrée aux desserts, l'adresse jumelle de Sur- éblouit tant sur le plan gustatif que visuel grâce à des associations de saveurs et de textures recherchées. Les convives peuvent y déguster un menu en sept services qui évolue au gré des saisons et dévoile de succulents granités et glaces dressés avec soin et élégance.

À Taichung, **L'Atelier par Yao**, précédemment recommandé par le Guide MICHELIN, se voit également attribuer une Étoile MICHELIN. L'établissement est tenu par un jeune chef qui a fait ses armes en France et s'appuie sur son expérience pour proposer une séduisante interprétation de la cuisine moderne française qu'il pare de quelques touches asiatiques. Nos inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié la noix de Saint-Jacques cuite à la braise, agrémentée de kombu, de petits pois et d'une sauce au persil : une association de saveurs surprenante et réussie.

Le dernier restaurant à avoir été promu au rang d'une Étoile MICHELIN est **Sens**, qui se situe à Taipei. Il ouvre uniquement le soir et propose un menu dégustation unique qui change au fil des saisons (à l'exception de l'indétrônable pâté en croûte). Le chef utilise des herbes fraîches pour créer des sauces mémorables qui complètent à merveille ses créations.

7 nouveaux établissements rejoignent cette année le Guide MICHELIN en intégrant directement la famille des tables une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Yuen Ji**, une adresse située à Taichung et gérée par le chef Lin qui revisite le patrimoine et la culture gastronomiques taïwanais en ajoutant une touche de sophistication à des plats familiaux, ainsi que **GEN**, situé à Kaohsiung, dont la brigade se compose de professionnels originaires de Macao et de Hong Kong. Ensemble, ils proposent trois menus axés sur des produits de la mer séchés, comme le nid d'hirondelle et l'ormeau, et remettent au goût du jour des plats cantonais des années 1980.

Situés à Taipei, les 5 autres nouveaux établissements une Étoile MICHELIN sont :

A, nommé d'après l'initiale du prénom du chef Alain Huang, promet de vivre une expérience gastronomique d'exception. Le chef accueille ses convives dans un lieu d'une rare élégance, qui frappe par sa décoration immaculée. Il aime bousculer les idées reçues et s'inspire pour cela de la cuisine française, qu'il rehausse d'influences asiatiques, afin de créer des plats inédits.

Circum - tire son nom du mot latin qui signifie « cercle », une forme qui symbolise l'unité et la complétude dans la culture chinoise. La jeune équipe de ce restaurant retrace le parcours des émigrants chinois au fil des siècles et explore comment leur culture culinaire a évolué en fonction des époques et des territoires. C'est en s'inspirant de recettes traditionnelles, de leurs souvenirs d'enfance et de leurs voyages à l'étranger que le chef et sa brigade ont créé une expérience culinaire captivante, articulée autour de la littérature et des récits, et sublimée par des techniques françaises savamment maîtrisées.

Eika - Nichée entre les étals d'un marché, cette adresse n'est pas facile à trouver. Cependant, la décoration de style Japandi, l'atmosphère sereine qui règne chez Eika et l'utilisation astucieuse de légumes et de sirops locaux fermentés, mis en scène dans des plats japonais, sauront récompenser vos efforts. Seul un menu dégustation est proposé et la plupart des ingrédients sont importés chaque jour depuis le Japon pour garantir leur fraîcheur.

Avec sa façade japonaise et sa salle à manger d'inspiration nordique, **NOBUO** casse les codes. Né à Taïwan et élevé au Japon, le chef exécutif qui a prêté son nom à cette adresse a souhaité mettre en valeur la cuisine franco-japonaise en utilisant des produits taïwanais chers à son cœur.

Wok by O'BOND déconstruit tout ce que vous croyez savoir des saveurs taïwanaises et de la cuisine asiatique pour en proposer une nouvelle interprétation innovante, associée à des techniques françaises.

Si l'on ajoute à ces nouveautés les adresses qui conservent leur distinction, la sélection 2024 compte 41 tables qui *valent l'étape* (30 à Taipei, 8 à Taichung et 3 à Kaohsiung). Tous les établissements salués de deux et trois Étoiles MICHELIN en 2023 conservent eux aussi leur distinction. Parmi eux se trouvent 5 restaurants deux Étoiles MICHELIN situés à Taipei : **L'Atelier de Joël Robuchon, logy, Molino de Urdániz, Mudan** ainsi que **RAW**, et 3 adresses trois Étoiles MICHELIN dont **JL Studio**, à Taichung, **mais aussi Le Palais et Taïrroir** qui se trouvent tous deux à Taipei.

35 nouvelles adresses sont recommandées pour leur cuisine de qualité

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, lesquels ont été dévoilés la semaine dernière, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent également de nombreuses adresses qui les ont séduits par la qualité de leur proposition. Cette année, 168 tables, dont 35 nouveautés (13 à Taipei, 8 à Taichung, 7 à Tainan et autant à Kaohsiung) sont à retrouver dans la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

Ces établissements représentent divers styles de cuisines comme la cuisine taïwanaise chez **3927** et **Taiwan Rice Dining Hall** à Taipei, mais aussi chez **Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant** et **huist** à Taichung ou encore chez **A Fung's Harmony Cuisine, Paul's Canteen** et **Three Meals** à Kaohsiung.

Les amateurs de Small Eats trouveront leur bonheur chez **Zai Lai** à Taichung, chez **A Hai Taiwanese Oden, Shun Te Beef Soup** et **Wenpapa Goose** à Tainan ou chez **Three Wheels** à Kaohsiung.

Un nouveau restaurant végétarien situé à Tainan, **Mao Su**, a également été sélectionné.

L'Étoile Verte MICHELIN met une nouvelle fois en lumière l'engagement de 6 adresses en faveur d'une gastronomie plus durable.

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.

À Taïwan, adopter une approche écologique et respectueuse de l'environnement est un engagement du quotidien. Aidés de leurs équipes, de nombreux chefs et restaurateurs mettent en place de nouvelles initiatives afin d'avoir un impact plus positif sur la planète.

Les 6 restaurants qui se sont distingués en 2023 continuent d'ouvrir la voie et inspirent d'autres établissements à adopter une approche plus durable. Il s'agit de **EMBERS, Hosu, Little Tree Food (Da'an Road), Mountain and Sea House, Yangming Spring (Shilin)** à Taipei et de **Thomas Chien** à Kaohsiung.

Trois prix spéciaux MICHELIN sont 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

Remis par The Glenlivet, 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. Cette année, ce prix est attribué à **Yun-Shan HSU** qui officie au sein du restaurant une Étoile MICHELIN **Ban Bo** situé à Taipei.

Forte de près de dix ans d'expérience dans la restauration, Hsu est toujours attentionnée, professionnelle et chaleureuse dans ses échanges avec les convives. C'est une femme aimable, passionnée et sûre d'elle, dont le service et le dévouement contribuent à créer une expérience gastronomique agréable et mémorable.

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. La lauréate du Prix de la Sommellerie 2024 est **Yoyo TSENG**. Elle fait partie de l'équipe du restaurant une Étoile MICHELIN **Yuen Ji**, à Taichung et est la première femme de Taïwan à recevoir cette distinction.

Tseng, qui a évolué à L'Atelier de Joel Robuchon Taipei et dans un restaurant cantonais pendant plusieurs années, a su tirer parti de son expérience dans la sommellerie pour approfondir sa connaissance des vins et parfaire son service. Grâce à sa grande expertise, elle excelle dans l'art de créer des accords mets et vins intrigants qui révèlent toutes les saveurs des plats taïwanais traditionnels.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix du Jeune Chef MICHELIN, décerné par Mia C'bon, rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son talent que par son potentiel. Il revient cette année à **Tim, Ting-Yu CHEN**, le chef de **huist**, un restaurant situé à Taichung qui rejoint la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Après avoir obtenu son diplôme à l'école hôtelière locale, Tim a pris son envol direction l'Australie où il a continué de se former. S'il propose des plats d'apparence épurée, il s'appuie sur sa grande créativité et sa maîtrise technique pour créer des assiettes audacieuses qui font briller la scène culinaire taïwanaise.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2024 est jointe à ce communiqué de presse.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Taïwan et dans le monde entier. Chaque hôtel est sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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.

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/fr/fr>

Facebook :

<https://facebook.com/michelinguidetaiwan>

<https://facebook.com/michelinguideasia>

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

Instagram : @MichelinGuide

Le Guide MICHELIN Taïwan 2024 en bref :

	2024	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	343		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	5		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	41	7	3
Nombre total de Bib Gourmand	126	15	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	168	35	
Nombre total d'Étoiles Vertes	6		

*Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

	2024	Nouveauté	Promotion
TAIPEI	157		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	2		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	5		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	30	5	1
Nombre total de Bib Gourmand	43	5	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	77	13	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5		

*Déplacé depuis la catégorie
des restaurants recommandés
par le Guide MICHELIN

	2024	Nouveauté	Promotion
TAICHUNG	66		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	8	1	2
Nombre total de Bib Gourmand	27	2	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	30	8	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	2024	Nouveauté	Promotion
TAINAN	59		
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	31	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	28	7	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	2024	Nouveauté	Promotion
KAOHSIUNG	61		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			