

Taipei, le 14 mars 2018

LE PALAIS OBTIENT TROIS ETOILES AU GUIDE MICHELIN TAIPEI 2018

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection du tout premier guide MICHELIN Taipei, qui sélectionne au total 110 établissements, 33 types de cuisine et 20 restaurants récompensés par une ou plusieurs étoiles.

Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN, commente : « Taipei est une ville qui dispose d'une histoire gastronomique incroyablement riche et la variété des types de cuisine qu'on y trouve est étonnante. Taipei est également devenue une scène gourmande dynamique et innovante, pour le plus grand plaisir de la clientèle locale qui est toujours plus désireuse de découvrir de nouvelles saveurs et de faire de nouvelles expériences. »

Dans cette première sélection du guide MICHELIN Taipei, le restaurant cantonais **Le Palais** obtient trois étoiles. Servant des mets cantonais fins et délicats, ainsi que d'autres plats typiquement chinois, Le Palais est dirigé par le Chef CHAN, qui est arrivé à Taiwan depuis Macao il y a environ 20 ans. « Le Chef CHAN et son équipe sont devenus maîtres dans l'art de cuisiner toute une variété de plats chinois, et l'expérience gastronomique y est particulièrement exceptionnelle, valant le voyage! Le rôti de canard croustillant à la cantonaise, le homard, le tofu ainsi que les autres plats sont remarquables, et les tartes à la crème renversée et aux œufs sont sublimes. Toutes les créations du chef ont conquis les inspecteurs », poursuit Michael ELLIS.

Deux restaurants ont obtenu deux étoiles dans la sélection du guide MICHELIN Taipei 2018: **Ryu Gin**, un restaurant contemporain japonais qui propose une cuisine créative et moderne et utilise les meilleurs ingrédients de l'île en introduisant des éléments subtils de la gastronomie taïwanaise dans ses plats, et **The Guest House**, un restaurant servant des mets chinois où les plats Hunan et Sichuan sont transformés en de délicieuses présentations révélant d'incroyables goûts et textures.

Dix-sept établissements proposant une cuisine allant de la cuisine européenne contemporaine à la cuisine japonaise, Barbecue ou Hangzhou, obtiennent une étoile cette année. Les restaurants européens contemporains **MUME** et **Longtail**, les restaurants français contemporains **L'Atelier de Joël Robuchon** et **La Cocotte by Fabien Vergé** sont distingués d'une étoile. La cuisine taïwanaise est distinguée avec des restaurants comme **Golden Formosa** et **Ming Fu. RAW**, appartenant à Andre CHIANG, qui obtiennent également une étoile, tout comme **Tairoir**, un restaurant qui propose une cuisine innovante. Deux restaurants cantonais **Ya Ge** et **Three Coins** sont aussi récompensés d'une étoile cette année, ainsi que trois restaurants de sushis, **Kitcho**, **Sushi Nomura** et **Sushi Ryu**.

Par ailleurs, 36 établissements sont distingués d'un Bib Gourmand dans cette première sélection du guide MICHELIN Taipei. L'offre est très variée dans la sélection du Bib Gourmand, dans laquelle on retrouve 11 types de cuisine, y compris les très célèbres nouilles au bœuf taïwanaises, ainsi que d'autres mets taïwanais authentiques.

La sélection complète du guide MICHELIN Taipei 2018 est accessible sur le site <https://guide.michelin.com/tw/en/taipei> et dans les librairies. La nouvelle sélection inclut :

- ✓ 1 restaurant Trois étoiles,

- ✓ 2 restaurants Deux étoiles,
- ✓ 17 restaurants Une étoile,
- ✓ 36 restaurants avec un Bib Gourmand

A propos du Guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 31 pays et régions dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances, les talents de demain et les jeunes chefs. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité. Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne. Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

Contact Presse :

Samuelle DOROL
 Tel : +33 (0)1 45 66 22 22
 Email : samuelle.dorol@michelin.com

