

Guangzhou, le 28 juin 2018

Le guide MICHELIN Guangzhou récompense 63 restaurants pour sa première édition !



Les équipes du guide MICHELIN ont le plaisir de dévoiler la première édition dédiée à Guangzhou. Elle totalise une sélection de 63 restaurants qui reflètent la richesse culinaire de cette ville, un véritable mélange de savoir-faire séculaire et d'ingrédients locaux authentiques.

Avec cette nouvelle édition, le guide MICHELIN poursuit son déploiement à international. Guangzhou est la neuvième édition asiatique et la Chine possède désormais son quatrième titre.

Michael ELLIS, directeur International des guides MICHELIN, commente: « La première édition du guide MICHELIN Guangzhou révèle toute la puissance de la scène gastronomique cantonaise. Ici, la cuisine est faite de patience et de combinaisons de produits frais et sains. Guangzhou recèle d'adresses étonnantes, proposant de remarquables plats aux saveurs traditionnelles cantonaises.»

Huit restaurants obtiennent une étoile lors de cette édition 2018 : **BingSheng Mansion**, une adresse fière de proposer des plats cantonnais innovants et raffinés que l'on peut déguster dans un de ses 32 salons. **Bing Sheng Private Kitchen**, dans un décor au charme ancien, propose une cuisine légère qui promeut les produits de saison. **Jade River**, est un restaurant qui ravira les amateurs de viande. Le poulet nourri aux graines de tournesol livré quotidiennement depuis la ferme locale travaillé par le Chef est une spécialité inoubliable. **Jiang by Chef Fei**, situé dans le Mandarin Oriental Hotel, est une adresse très populaire à Guangzhou. Ici, le chef met en avant une cuisine traditionnelle revisitée par des d'exquises touches de créativité. **Lai Heen** et le chef Guo proposent une cuisine cantonaise faite des meilleurs ingrédients locaux. Au **Lei Garden (Yuexiu)**, ce sont les plats traditionnels cantonnais qui sont mis en avant, comme ses excellentes soupes longuement mijotées ou encore sa poitrine de porc croustillante. Le **Wisca (Haizu)** est une ravissante adresse proposant d'anciennes recettes cantonaises, transmises de génération en génération. Enfin, **Yu Yue Heen**, sort de ses cuisines des plats délicats qui traduisent toute la finesse du chef et son sens du détail.

Le guide MICHELIN Guangzhou récompense aussi 20 restaurants d'un Bib Gourmand, une distinction aussi appréciée des chefs que des gourmets, qui salue le rapport qualité-prix des établissements, servant un menu de qualité pour CNY 200 maximum (soit environ 26 euros).

Lors de leurs recherches, les inspecteurs ont déniché de nombreuses adresses de charme comme **Tong Ji**. Niché dans une petite allée, ce restaurant, très simple, installé sur deux étages, a bâti depuis 30 ans son succès sur la qualité des plats qu'il propose comme son poulet cuit à la vapeur ou encore ses nouilles de riz sautées. La culture sichuanaise fait aussi partie intégrante du paysage culinaire cantonnais, en témoigne **Ease**, un restaurant qui propose une cuisine moderne et enlevée.

Enfin, à l'occasion de cette première édition, deux restaurants ont reçu un prix spécial. Tout d'abord, **Jian Ji**, qui s'est vu décerner le prix de « la recette authentique ». Ses nouilles E-Fu faites maison depuis plus de 50 ans, dans des récipients



traditionnels qui sont un emblème de l'identité cantonaise. Le **Ze 8** remporte quant à lui le prix de la « Cuisine revisitée», offrant une nouvelle vision des fameux plats servis dans des pots de terre cuite cantonais.

Retrouvez l'ensemble de la sélection du guide MICHELIN Guangzhou 2018 sur l'application Michelin Chine : “米其林指南APP”

Cette sélection inclut:

- ✓ 8 restaurants une étoile
- ✓ 20 restaurants Bib Gourmands

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 30 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. 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:

Pierre-Albert MAZARS

Tel: +33(0)178764088

Email: pierre-albert.mazars@michelin.com