

Shanghai, le 20 septembre 2017

LE RESTAURANT « ULTRA VIOLET BY PAUL PAIRET » OBTIENT TROIS ÉTOILES DANS LE GUIDE MICHELIN SHANGHAI 2018

Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui la deuxième sélection du guide MICHELIN Shanghai 2018, qui comprend un total de 129 adresses, dont 30 restaurants distingués d'une ou de plusieurs étoiles.



« Shanghai est une ville en pleine évolution et dont le potentiel gastronomique est réel grâce au dynamisme du secteur de l'hôtellerie-restauration, actuellement en pleine croissance » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « Le niveau de la cuisine locale ne cesse d'augmenter tandis que les chefs développent leur créativité et laissent libre court à leur audace, pour le plus grand plaisir d'une clientèle locale toujours plus curieuse de découvrir de nouvelles saveurs et de vivre des expériences différentes ».

Dans cette nouvelle sélection, le restaurant **ULTRAVIOLET by Paul Pairet** obtient trois étoiles. Paul PAIRET propose une cuisine avant-gardiste de très haute volée, un véritable voyage

gastronomique.

T'ang Court qui a obtenu trois étoiles en 2017, tout comme l'ensemble des restaurants distingués de deux étoiles l'année dernière conservent leurs étoiles en 2018 : *8 ½ Otto e Mezzo Bombana*, *L'Atelier de Joël Robuchon*, *Canton 8*, *Yi Long Court*, *YongFoo Elite* et *Impérial Treasure*.

5 nouveaux restaurants se voient attribuer une étoile dans le guide MICHELIN Shanghai 2018 : **Bo Shanghai**, où le chef Alvin LEUNG, déjà distingué de trois étoiles pour son restaurant hongkongais, propose une cuisine créative et innovante inspirée des huit saveurs les plus célèbres de Chine tout en mixant ingrédients internationaux et locaux ; **Yong Fu** où le chef utilise des produits saisonniers de grande qualité pour offrir une cuisine authentique qui met en valeur les spécialités de Ningbo sa ville d'origine. **Wujie (The Bund)**, qui offre une cuisine végétarienne teintée de légères influences occidentales obtient également une étoile cette année, de même que **Jean-Georges** l'une des tables les plus populaires de la ville, où le chef Jean-Georges VONGERICHTEN sert à ses clients une cuisine française dans un cadre luxueux. Enfin, le restaurant **Taian Table**, qui a emménagé dans un nouvel espace et propose une cuisine contemporaine et innovante, est lui aussi distingué d'une étoile. Au total, Shanghai compte 22 restaurants une étoile dans la sélection 2018 du guide MICHELIN.

Enfin, preuve de la qualité et de la diversité de la cuisine locale proposée à Shanghai, 27 restaurants se voient distinguer d'un Bib Gourmand par les inspecteurs du guide MICHELIN, dont 3 nouveaux : **Hao Sheng**, qui propose une cuisine shanghaienne, **Le Patio & La Famille (Julu Road)** qui sert une cuisine hangzhou et **Tandoor**, un restaurant aux spécialités indiennes. Très appréciée des chefs comme des clients, cette distinction récompense les adresses qui offrent une cuisine de qualité à un prix abordable, soit un maximum de 200 CNY, quel que soit le style de cuisine : nouilles, cuisine végétarienne, shanghaienne, Dian xin, espagnole ou encore cantonaise...

Retrouvez l'intégralité de la sélection du guide MICHELIN Shanghai 2018 sur l'application The MICHELIN guide Shanghai 2018, disponible sur IOS et Android, et en librairie

. Cette nouvelle sélection distingue :

- ✓ 2 restaurants trois étoiles, dont un nouveau
- ✓ 6 restaurants deux étoiles
- ✓ 22 restaurants une étoile, dont 4 nouveaux
- ✓ 27 restaurants distingués d'un Bib Gourmand, dont 3 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 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 :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0)1 45 66 22 22

Mail : samuelle.dorol@michelin.com

Ils nous accompagnent à Shanghai :

