

QUATRE NOUVEAUX RESTAURANTS DISTINGUES DE DEUX ETOILES DANS LE GUIDE MICHELIN HONG KONG MACAU 2017

Avec au total 79 restaurants étoilés, dont 8 tables trois étoiles, Hong Kong et Macau font figurent de véritables locomotives de la scène gastronomique asiatique



Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Hong Kong Macau 2017, qui sélectionne 238 restaurants à Hong Kong et 68 à Macau.

Dans cette sélection, l'ensemble des restaurants récompensés de trois étoiles, soit 6 à Hong Kong et 2 à Macau, conservent leurs étoiles: seuls plus d'une centaine de restaurants peuvent se prévaloir de cette distinction dans le monde.

Quatre restaurants se voient quant à eux distingués de deux étoiles : **Ta Vie**, situé au second étage de l'hôtel Pottinger, à Hong Kong, où le chef Sato HIDEAKI propose une cuisine innovante où techniques japonaises et françaises se mélangent pour mettre en valeur des produits asiatiques; **Kashiwaya**, succursale hongkongaise de la maison-mère située à Osaka et spécialisée dans la cuisine japonaise; **Mizumi**, situé à Macau, une table qui offre une élégante cuisine nippone grâce à des ingrédients provenant directement du

Japon et portée par les chefs SHIMAMIYA, YOSHIDA et Kazuhito MOTOYOSHI, tous trois installés au Japon. Enfin, également à Macau, **Feng Wei Ju** est distingué de deux étoiles. Trois types de cuisine sont servis dans ce restaurant où trône un impressionnant bar en or : une cuisine sichuanaise, une cuisine de Hunan, et enfin des plats de nouilles, celles-ci étant préparées directement sous les yeux des clients.

« Si le marché hongkongais se stabilise, gagne en qualité et que son offre demeure très riche avec quarante-neuf styles de cuisine répertoriés cette année dans le guide, nos inspecteurs ont noté un réel développement de la cuisine japonaise depuis trois ans. En effet, de plus en plus de chefs japonais choisissent d'ouvrir à Hong Kong une succursale de leurs tables gastronomiques nippones» commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « Ce phénomène se reflète dans cette sélection 2017 du guide MICHELIN, à l'image de Kashiwaya, un restaurant d'Osaka qui obtient cette année deux étoiles pour son adresse hongkongaise, ou des deux tables d'origine tokyoïte **Sushi Wadatsumi** qui maintient son étoile cette année et **Sushi Tokami**, qui l'obtient pour la première fois».

Le guide MICHELIN Hong Kong Macau récompense 41 restaurants une étoile à Hong Kong. Parmi eux, 7 obtiennent pour la première fois une étoile, tous styles de cuisine confondus. C'est le cas de **VEA**, initiales des propriétaires Vicky, en cuisine, et Antonio, au bar, une table qui propose des plats particulièrement étudiés, originaux et très bien exécutés ; d'**Epure**, un restaurant élégant qui offre une cuisine française contemporaine ; d'**IM Teppanyaki & Wine**, où les clients peuvent s'installer au bar pour profiter d'une expérience multi-sensorielle et déguster de savoureux plats japonais composés d'ingrédients de premier choix, de **Beefbar**, un restaurant de steakhouse ou encore les tables cantonaises **Spring Moon** et **Yat Tung Heen**.

A Macau, 12 restaurants obtiennent une étoile, dont 3 nouveaux : **Lai Heen**, **Peal Dragon** et **Ying**, tous proposant une cuisine cantonaise.

75 restaurants sont également récompensés d'un Bib Gourmand, une distinction attribuée par les inspecteurs aux adresses qui proposent un menu de qualité composé de trois plats à un prix maximum de HKD300 (environ 35 euros).

Enfin, concernant la catégorie Street food, 21 adresses à Hong Kong et 12 à Macau ont été sélectionnées cette année, un choix qui reflète l'art de vivre et le paysage gastronomique local.

Retrouvez l'intégralité de la sélection du guide MICHELIN Hong Kong



Macau 2017 sur le site <https://guide.michelin.com.hk> accessible en version bilingue, et en librairie dès le 10 novembre.

Cette nouvelle sélection distingue :

- ✓ 8 restaurants trois étoiles, dont 6 à Hong Kong et 2 à Macau
- ✓ 19 restaurants deux étoiles, dont 14 à Hong Kong et 5 à Macau
- ✓ 52 restaurants une étoile, dont 41 à Hong Kong et 11 à Macau
- ✓ 75 restaurants Bib Gourmand, dont 63 à Hong Kong et 12 à Macau

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](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

Ils nous accompagnent en 2017 à Hong Kong et Macau :

