

Boulogne Billancourt, le 5 décembre 2013

GUIDE MICHELIN HONG KONG MACAU 2014: TROIS NOUVEAUX RESTAURANTS REJOIGNENT LE SOMMET DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Michelin publie aujourd'hui la sélection de la 6ème édition du guide MICHELIN Hong Kong Macau. Signe du très haut niveau de la scène culinaire de Hong Kong et Macau, **trois nouveaux restaurants sont distingués cette année de trois étoiles** : Bo Innovation, où le chef propose une cuisine très moderne et créative réalisée à base d'ingrédients locaux ; Sushi Shikon, un restaurant japonais qui sert des sushis réalisés selon les techniques les plus traditionnelles grâce à des poissons directement importés du Japon et The Eight, situé à Macau, qui offre une cuisine chinoise de très grande qualité.

Avec ces nouveaux établissements, Hong Kong et Macau comptent désormais 7 restaurants trois étoiles, puisque les établissements déjà distingués l'année précédente ont conservé cette année leurs étoiles. Les trois étoiles du guide MICHELIN sont considérées comme une récompense suprême dans l'univers de la gastronomie ; à peine plus d'une centaine de restaurants à travers le monde arborent cette prestigieuse distinction.

La dernière édition du guide MICHELIN Hong Kong Macau répertorie également **15 restaurants deux étoiles (13 sont situés à Hong Kong et 2 à Macau) et 51 restaurants une étoile (dont 44 à Hong Kong et 7 à Macau)**.

Le guide regroupe une sélection de **78 restaurants Bib Gourmand** (69 en Hong Kong et 9 à Macau), choisis par les inspecteurs pour leur très bon rapport qualité/prix. Parmi eux 14 restaurants Bib Gourmand obtiennent pour la première fois cette distinction, illustrant le très grand nombre de restaurants qui offre une cuisine de haut niveau à un prix modéré. Ces tables sont particulièrement populaires auprès des lecteurs et des gourmets à la recherche de restaurants de qualité et peu chers. En effet, le Bib Gourmand récompense un restaurant qui propose un menu complet (hors boisson) au prix maximum de 300 dollars hong kongais. Le guide MICHELIN Hong Kong Macau 2014 inclue par ailleurs **60 restaurants simples**, ces "simple shops" qui proposent une cuisine basique mais de qualité. Ils représentent près de 20% de la sélection totale et offrent une large variété de cuisine: cantonaise, Chiu Chow, Dumplings, Dim Sum, Indonésienne, Japonaise, nouilles chinoises, congee, Ramen, Espagnole, Thai, et Vietnamiennne. Certains de ces restaurants sont même étoilés, faisant de Hong Kong la ville où l'on trouve les restaurants les moins chers au monde.

A propos de cette sélection, Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN commente: "nos inspecteurs ont constaté que le niveau de la gastronomie proposé à Hong Kong et Macau est de plus en plus élevé. Preuve de ce constat, le nombre record de restaurants étoiles dans cette nouvelle édition, soit 72 tables en 2014! Nous sommes également impressionnés par le nombre de restaurants étrangers présents ici, un nombre croissant qui montre que Hong Kong attire de plus en plus les chefs du monde entier, prenant des lors une place grandissante sur la scène culinaire mondiale".

Le simple fait d'être sélectionné dans le guide MICHELIN Hong Kong Macau 2014 est un signe de qualité. Au total, **284 établissements de Hong Kong** (242 restaurants et 42 hôtels) et **74 établissements de Macau** (56 restaurants et 18 hôtels) figurent dans le guide. Cela inclut **52 nouveaux restaurants** (42 à Hong Kong - 10 à Macau) et **5 nouveaux hôtels** (3 à Hong Kong - 2 à Macau).

Le guide MICHELIN Hong Kong Macau 2014 sera en vente le 6 décembre à Hong Kong (HK\$ 198) et à Macau, et disponible mi-décembre en Asie du Sud Est.



A propos du guide Michelin

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les différents quartiers de Hong Kong et Macau à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée. Pour apprécier la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité de la cuisine, le rapport qualité-prix et enfin, la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux Etats-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile à la même valeur à Paris et à Hong Kong comme à New York ou à Tokyo.

Par sa capacité d'innovation et l'excellence de ses produits, Michelin a joué un rôle pionnier dans l'essor de la mobilité. C'est à la fin du 19^{ème} siècle que Michelin brevète le premier pneumatique automobile. Cette invention, qui marquera l'histoire de la mobilité, permet aux automobilistes de parcourir de longues distances en un seul voyage. Puis, dans sa volonté de faciliter encore davantage les déplacements des voyageurs, le Groupe lance une collection de guides et de cartes détaillés, dont le prestigieux guide MICHELIN est le plus connu mondialement.

Contact Presse: + 33 1 45 66 22 22

