

**LE GUIDE MICHELIN HONG KONG & MACAO 2013  
SE RENOUVELLE À 40 %  
ET ACCUEILLE DE NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS**

*La sélection 2013 reflète l'amélioration constante de la qualité des restaurants à Hong Kong et Macao, souligne l'évolution rapide de ce secteur ainsi que la richesse et la diversité croissantes de la gastronomie dans ces deux villes.*

Michelin lance aujourd'hui la cinquième édition bilingue de son guide **MICHELIN Hong Kong et Macao**. Avec une sélection renouvelée à 40 % et de nouvelles entrées, le guide recense **286 établissements à Hong Kong** (244 restaurants et 42 hôtels) et **62 à Macao** (46 restaurants et 16 hôtels), dont **65 restaurants répertoriés pour la première fois** (51 à Hong Kong et 14 à Macao).

Les inspecteurs MICHELIN sillonnent en permanence la région afin de proposer à leurs lecteurs le plus grand choix possible de restaurants. Grâce à leur travail de terrain, ils ont décelé de nouvelles tendances dans le paysage culinaire de Hong Kong et Macao, comme l'arrivée de chefs réputés qui choisissent d'ouvrir de nouveaux restaurants ou de mettre tout simplement leur talent au service d'établissements existants. La sélection révèle aussi la montée en puissance de nouveaux jeunes chefs qui se distinguent par l'étonnante qualité de leur cuisine.

Dans la catégorie des deux étoiles, cette cinquième édition compte **6 nouveaux restaurants** (5 à Hong Kong et 1 à Macao), sur un total de 17 établissements. **Treize nouveaux restaurants une étoile** sont également récompensés (12 à Hong Kong et 1 à Macao), sur les 46 établissements que compte cette catégorie (44 à Hong Kong et 2 à Macao). Enfin, dans la catégorie des trois étoiles, synonyme d'excellence gastronomique, tous les restaurants de l'édition 2012 conservent leur distinction, confortant ainsi leur place au sommet de l'art culinaire. 4 de ces restaurants sont situés à Hong Kong et 1 est à Macao.

Enfin, cette année, **70 % des restaurants sélectionnés proposent une cuisine chinoise (spécialités de Shanghai, de Pékin, du Sichuan, de Hakka, de Hang Zhou, de Canton et de Chiu Chow)**.

Les inspecteurs MICHELIN observent par ailleurs que de plus en plus de chefs déploient leur créativité afin d'offrir à leurs convives une cuisine de qualité à des prix très abordables. Ces établissements, très prisés des clients comme des professionnels, sont répertoriés dans la catégorie des Bib Gourmand. Sélectionnés pour leur excellent rapport qualité-prix, les Bib Gourmand servent un menu complet pour un maximum de 300 HKD/MOP. Au nombre de 26 dans la première édition du guide, ils sont 76 en 2013 (68 à Hong Kong et 8 à Macao). **Dix-huit Bib Gourmand** font leur entrée dans le guide, prouvant qu'il est toujours possible de dénicher des restaurants qui proposent une cuisine de qualité supérieure à un prix abordable. Cette catégorie d'établissements connaît un succès qui ne se dément pas année après année. Le nombre de Bib Gourmand a en effet augmenté de 11 % par rapport à 2012 !



Le guide recense également **63 « simple shop restaurants »** (54 à Hong Kong et 9 à Macao). Ces établissements de restauration locale et sans prétention représentent environ 20 % de la sélection et incluent des restaurants de nouilles, de viandes rôties, de Dim Sum, de cuisine cantonaise, de cuisine thaï, de ramen et de congee ainsi que des restaurants de cuisine vietnamienne. Certains d'entre eux sont également étoilés, devenant ainsi les adresses étoilées les moins chères du monde.

*« Attribuées sans considération de la réputation du chef ni du restaurant, ces distinctions ont contribué à la renommée du guide MICHELIN, déclare Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. Les différentes catégories répertoriées permettent au guide d'offrir un très large choix répondant à toutes les envies, toutes les occasions et à tous les budgets. La qualité est le seul critère qui importe et cette nouvelle sélection prouve combien la richesse et la diversité de votre gastronomie ne cesse de nous surprendre année après année. Les inspecteurs MICHELIN n'ont pas seulement découvert de nombreuses nouvelles adresses dignes de recevoir des étoiles, ils ont également repéré une vaste sélection d'établissements offrant un éventail varié de cuisines différentes. Par ailleurs, le guide ouvre ses pages à de nouveaux quartiers tels que Kennedy Town et Sai Ying Pun, à Hong Kong et à huit nouveaux styles de cuisines, autres symboles de la diversité de l'excellence gastronomique de Hong Kong et Macao. »*

**Le guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2013 sera disponible le 5 décembre à Hong Kong (198 HKD) et à Macao et à partir de la mi-décembre en Asie du Sud-Est.**

### **À propos du guide MICHELIN**

Le premier guide MICHELIN France est publié en août 1900. Distribué gratuitement (jusqu'en 1920), il est initialement destiné aux conducteurs, à qui il fournit des informations précieuses : conseils pour l'utilisation et la réparation des pneumatiques, plan de différentes villes, liste des stations-essence, des hôtels et des garages. Les frères Michelin souhaitent ainsi accélérer l'essor de l'automobile, et par voie de conséquence, du marché des pneumatiques. Leur idée était de promouvoir et d'améliorer les déplacements en les rendant plus sûrs et plus agréables – autrement dit, d'accroître la mobilité, ce qui reste aujourd'hui encore l'objectif commun des cartes, guides, atlas et autres publications Michelin.

Chaque année, MICHELIN publie dans plus de 90 pays quelque 10 millions de cartes, atlas, guides touristiques, guides d'hôtels et de restaurants – en mettant toujours l'accent sur la qualité.

À Hong Kong et Macao, comme dans les 22 autres pays couverts par le guide MICHELIN, l'attribution des étoiles repose sur des critères identiques afin de garantir la cohérence de la sélection. Les étoiles MICHELIN ont toutes la même valeur, dans le monde entier, ce qui signifie qu'un restaurant une étoile à Hong Kong sera de qualité comparable à un établissement une étoile à New York ou à Paris.

Ces critères sont au nombre de cinq :

- qualité et mariage des ingrédients ;
- maîtrise des cuissons et des saveurs ;
- personnalité du chef dans sa cuisine ;
- rapport qualité/prix ;
- régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.



Les étoiles Michelin ne jugent que ce qui est dans l'assiette et récompensent uniquement la qualité de la cuisine.

- Trois étoiles ⭐⭐⭐ indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».
- Deux étoiles ⭐⭐ désignent « une table excellente méritant un détour ».
- Une étoile ⭐ signale « une très bonne table dans sa catégorie ».
- Un restaurant étoilé fait non seulement partie des meilleurs du pays mais également du monde.
- Le niveau de confort et le style du service sont symbolisés par des couverts (🍴 to 🍴🍴🍴) pour les restaurants sélectionnés, par des pavillons (🏠 to 🏠🏠🏠) pour les hôtels et par les pictogrammes (🏡 to 🏡🏡🏡) pour les ryokans. Ces mêmes symboles en rouge signalent un établissement au charme particulièrement apprécié.

Si la renommée mondiale du guide MICHELIN repose sur ses fameuses étoiles, celles-ci ne représentent que 10 % de la sélection.

En Asie, Michelin propose déjà le guide MICHELIN Hokkaido, le guide MICHELIN Tokyo, Yokohama et Shonan, le guide MICHELIN Hong Kong et Macao et le guide MICHELIN Kyoto, Osaka, Kobe et Nara. Le premier guide MICHELIN Hiroshima sera publié au printemps 2013.

**Service de presse Michelin**  
**+33 1 45 66 22 22**

