

Hong Kong, le 5 novembre 2015

T'ANG COURT OBTIENT SA TROISIEME ETOILE AU GUIDE MICHELIN

Pour la première fois dans l'histoire des guides MICHELIN, la street food fait son entrée dans une sélection



Michelin dévoile aujourd'hui la sélection du guide MICHELIN Hong Kong Macau 2016, qui cette année revêt un caractère particulier puisqu'il s'agit de la 8^{ème} édition, un chiffre porte-bonheur selon la tradition chinoise.

Cette nouvelle sélection met à l'honneur la cuisine locale, avec notamment l'attribution de trois étoiles au restaurant **T'ang Court**, situé dans l'hôtel Langham. « *La cuisine cantonaise proposée par le chef s'inscrit pleinement dans la plus pure tradition culinaire de la dynastie Tang* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « *La cuisine cantonaise est parfaitement exécutée : l'harmonie dans les saveurs et les jeux de textures apportent à chacun des plats une profondeur en bouche et une justesse remarquables. Chaque instant passé chez T'ang Court est une plongée dans l'âge d'or de la Chine : une expérience unique qui vaut le voyage* ».

A Hong Kong, deux restaurants se voient attribuer deux étoiles : **Forum**, où le chef est une figure de la scène culinaire locale, et **Ming Court**, tous deux proposant une cuisine locale. A Macau, le restaurant cantonais **Jade Dragon** et **Tasting Room**, qui sert une cuisine française, situés dans le complexe City of Dreams, obtiennent également deux étoiles.

Cette année, 11 restaurants obtiennent pour la première fois une étoile : à Hong Kong **Lei Garden**, **Peking Graden**, **Qi**, ainsi que les restaurants français **ON**, **Serge et le Phoque**, et **Ta Vie**. A Macau, les restaurants **Feng Wei Ju**, **Mizumi**, **Terrazza**, ainsi que **8 1/2 Otto e Mezzo** et **Terrazza**, qui proposent tous deux une cuisine italienne, se voient distingués d'une étoile.

23 adresses proposant de la street food à Hong Kong et 12 à Macau ont été sélectionnées cette année. « *L'entrée de la street food dans une sélection est inédite dans l'histoire des guides MICHELIN!* » commente Michael ELLIS, qui explique ce choix : « *le guide MICHELIN est depuis son origine le reflet fidèle de la scène gastronomique d'un pays. A Hong Kong, la street food fait partie de l'art de vivre local : l'activité ne cesse jamais, les rues sont un fourmillement permanent et les Hong kongais aiment dîner dehors, sans forcément s'attabler et pour un prix modéré. Si la street food a toute sa place dans le paysage gastronomique de Hong Kong, nos inspecteurs ont constaté ces dernières années une réelle attention portée sur la qualité des plats proposés, avec des produits locaux et de saison. A ce titre, les établissements de street food ont toute leur place dans la sélection du guide MICHELIN Hong Kong & Macau, et nous sommes ravis de cette évolution majeure pour l'histoire des guides MICHELIN* ».

Cette nouvelle catégorie regroupe une large variété de cuisines : porc frit accompagné de nouilles frites, nouilles de riz à la thaï, beignet de porc, poulpe mariné dans la



sauce soja, burgers, poulet frit à la coréenne, pudding cantonnais, crêpes cantonaises...

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Hong Kong Macau, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse Michelin:

Samuelle DOROL

samuelle.dorol@fr.michelin.com

+ 33 1 45 66 22 22

