

Boulogne-Billancourt, le 11 décembre 2018

12 nouveaux restaurants étoilés, dont 2 nouveaux trois étoiles, dans le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2019

Caprice (Hong Kong) et Jade Dragon (Macao) décrochent tous deux leur troisième étoile !

Michelin est heureux de dévoiler la 11^{ème} édition du guide MICHELIN Hong Kong Macao. Avec 2 nouveaux restaurants trois étoiles, 4 nouveaux restaurants deux étoiles et 6 nouveaux restaurants une étoile, la plus ancienne des sélections chinoises affiche un dynamisme remarquable.

A propos de ce millésime 2019, Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN, commente : « Hong Kong et Macao sont des villes particulières au sein du monde gastronomique. Toutes deux ouvertes sur le monde et attirant nombre de touristes, d'hommes et de femmes d'affaires, ces métropoles ont su se doter de scènes gastronomiques qui oscillent entre fidélité aux traditions cantonaises et macanaises, elles-mêmes fruits de métissages séculaires, et saveurs venues d'ailleurs ». La sélection 2019 souligne particulièrement bien cette réalité et les nombreux ajouts étoilés témoignent du dynamisme et du talent qui imprègnent les établissements de Hong Kong et de Macao.

La promotion du restaurant **Caprice** porte à 7 le nombre de restaurants triplement étoilés à Hong Kong. Le chef Guillaume Galliot, qui a rejoint le restaurant il y a deux ans, et ses équipes y proposent une cuisine française contemporaine d'exception qui met en valeur les ingrédients les plus luxueux au travers d'assiettes raffinées et parfaitement exécutées. Le turbot servi avec une délicate sauce à l'oursin a particulièrement impressionné nos inspecteurs, de même que la remarquable carte des vins.

A Macao, c'est l'établissement **Jade Dragon** qui obtient une troisième étoile. Dans un superbe environnement d'ébène, de cristal, d'or et d'argent finement ciselés, un délicieux ballet d'authentiques spécialités cantonaises, élaborées à partir d'ingrédients de la plus haute qualité, ne manquera pas d'enchanter les papilles des plus gourmets. Grâce à cette nouvelle promotion, Macao compte dorénavant 3 tables triplement étoilées.

Le millésime 2019 s'enrichit également de 4 nouveaux restaurants deux étoiles (3 à Hong Kong et 1 à Macao). **Écriture** (Hong Kong), qui propose une cuisine célébrant des spécialités françaises twistées d'ingrédients japonais, et **Sushi Saito** (Hong Kong), qui figure parmi les meilleurs restaurants de Sushi de la ville, font leur toute première entrée dans le guide MICHELIN avec deux étoiles. Le restaurant cantonais **Ying Jee Club** (Hong Kong) qui détenait une étoile dans la sélection précédente, gagne cette année une deuxième étoile. A Macao, c'est le restaurant **Alain Ducasse at Morpheus** qui décroche deux étoiles. Situé au cœur de l'hôtel Morpheus, cette adresse propose, en plus de créations originales, quelques-uns des plats emblématiques du célèbre chef français.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2019 recense aussi quelques 55 adresses une étoile dont 6 nouvelles qui se situent à Hong Kong : **Arbor**, **Guo Fu Lou**, **New Punjab Club**, **Octavium**, **Xin Rong Ji** et **Belon**. A eux seuls, ces nouveaux établissements illustrent le cosmopolitisme gastronomique de cette sélection : si **Arbor** et **Belon** s'inspirent des codes de la cuisine française, **New Punjab Club** propose d'excellentes spécialités de l'Inde du Nord. **Guo Fu Lou** sert de

savoureux plats cantonnais et **Xin Rong Ji** met en valeur quelques-unes des plus belles saveurs de la gastronomie Taizhou. **Octavium** propose quant à lui une délicieuse cuisine italienne.

La sélection 2019 compte enfin 80 restaurants Bib Gourmand. Ces adresses, repérées par nos inspecteurs au cours de leurs pérégrinations gourmandes dans les rues de Hong Kong et de Macao, proposent un repas composé de trois plats (boissons non comprises) pour un prix maximum de 400HK\$ (à Hong Kong) ou 400 MOP (à Macao).

La sélection 2019 comprend :

A Hong Kong

- 7 restaurants trois étoiles (dont 1 nouveau) ;
- 12 restaurants deux étoiles (dont 3 nouveaux) ;
- 44 restaurants une étoile (dont 6 nouveaux) ;
- 71 restaurants Bib Gourmand (dont 4 nouveaux).

A Macao

- 3 restaurants trois étoiles (dont 1 nouveau) ;
- 5 restaurants deux étoiles (dont 1 nouveau) ;
- 11 restaurants une étoile ;
- 9 restaurants Bib Gourmand.

Contact Presse :
+33 (0)1 45 66 22 22

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)