

Boulogne-Billancourt, le 20 septembre 2018

Xin Rong Ji (Nanyang Road), nouveau restaurant doublement étoilé de Shanghai, confirme la ville comme une des meilleures destinations gourmandes d'Asie

Michelin est particulièrement heureux de dévoiler aujourd'hui la troisième sélection du guide MICHELIN Shanghai. Avec 60 restaurants décorés d'une, de plusieurs étoiles ou d'un Bib Gourmand, le millésime 2019 révèle, cette année encore, la grande qualité de la scène gastronomique de Shanghai. Si l'on considère également les établissements distingués d'une Assiette Michelin, ce sont au total 133 restaurants qui figurent dans les pages de cette dernière édition.



Cette année, la sélection du guide MICHELIN Shanghai s'est enrichie d'un nouveau restaurant 2 étoiles portant à 8 le nombre d'établissements doublement étoilés à Shanghai. Ce dernier – **Xin Rong Ji (Nanyang Road)** – complète encore un peu plus l'offre gastronomique présente dans le guide puisque le chef y sert des spécialités Taizhou. Le restaurant, situé dans un bâtiment historique de la ville et décoré d'esquisses originales d'un architecte célèbre se distingue par l'authenticité des techniques employées et la justesse des cuissons et assaisonnements. Son menu sur-mesure, élaboré à partir des meilleurs produits de saisons, ne manquera pas de vous impressionner et les plats qui le composent témoignent de la très grande maîtrise du chef.

Toujours au sommet de la scène gastronomique mondiale, le restaurant **ULTRAVIOLET** orchestré par le brillant Paul Pairet, confirme son excellence en se voyant attribuer à nouveau 3 étoiles. Ici, le chef dépasse allégrement les limites de la seule émotion gustative puisqu'il propose à ses clients de vivre une expérience totale. En effet, les 22 plats qui composent le menu s'enchaînent et s'intègrent à un ballet de sons et de lumières qui ne manquent pas de laisser les 10 convives quotidiens que reçoit le restaurant dans un état d'excitation intense. Une expérience absolument unique !

Par ailleurs, parmi les 25 restaurants 1 étoile qui figurent dans la sélection 2019, nos inspecteurs ont tenu à distinguer 5 nouvelles adresses pour leurs prestations de très grande qualité. Parmi celles-ci, la gastronomie chinoise est fortement représentée puisque sur ces 5 établissements, 3 proposent des cuisines qui reflètent la diversité des traditions culinaires chinoises. En effet, au **Ji Pin Court**, le chef Cheung élabore, avec une attention toute particulière portée à la qualité des produits, une cuisine cantonaise de haut vol. Au **Moose**, le chef, qui peut compter sur plus de trente ans de pratique, interprète des spécialités de la cuisine Huaiyang. Les amateurs de cuisine Chao Zhou pourront quant à eux apprécier la finesse de cette cuisine au restaurant **Amazing Chinese Cuisine**. La gastronomie européenne n'est pas en reste puisque les deux autres adresses nouvellement étoilées proposent une cuisine italienne et française. Faisant sa première apparition dans une sélection du guide MICHELIN Shanghai, le restaurant **Il Ristorante – Niko Romito**, dirigé par le chef éponyme, offre d'authentiques saveurs transalpines qui assurent de vivre un véritable voyage culinaire. Enfin, au **Comptoir de Pierre Gagnaire** les convives sont invités à savourer quelques-unes des spécialités françaises les plus emblématiques, à l'image de la terrine de foie gras ou encore de la cocotte de cuisses de grenouille sauce poulette.

Le guide MICHELIN récompense enfin 26 établissements d'un Bib Gourmand. Cette sélection, si elle compte quelques adresses qui proposent une cuisine étrangère, fait la part belle à la cuisine locale de Shanghai et à d'autres spécialités provinciales chinoises. Ainsi, parmi ces restaurants, nos lecteurs pourront choisir de se délecter de spécialités Hangzhou, Dian Xin, Huai Yang ou encore Sichuanaise.

Bruno de Feraudy, Directeur du groupe Michelin en Chine, commente : « Cette sélection 2019 est impressionnante en ce sens qu'elle reflète exactement l'identité et l'histoire de Shanghai. En effet, la Perle de l'Orient, comme on la surnomme parfois, est à la fois riche d'un héritage culturel millénaire mais est aussi une des plus grandes mégapoles modernes. Shanghai affiche donc les traits d'une ville cosmopolite qui passionne toujours autant les visiteurs du monde entier et la gastronomie de la ville en est le parfait reflet. Ainsi, aux côtés de nombreux restaurants qui proposent par exemple une cuisine française, indienne ou encore espagnole, 4 restaurants italiens se sont ajoutés au millésime 2019. Cette ouverture gastronomique répond donc parfaitement à l'internationalisation et au dynamisme de la ville. Par ailleurs, en tant que phare économique de la Chine, Shanghai attire également des chefs venus de toutes les provinces du pays qui ont à cœur de représenter les différentes traditions culinaires chinoises ».

Cette sélection inclut :

- 1 restaurant 3 étoiles
- 8 restaurants 2 étoiles, dont 1 nouveau
- 25 restaurants 1 étoile, dont 5 nouveaux
- 26 restaurants Bib Gourmand

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)

Contact

eboucheranselin@tp.michelin.com

+33626543341

