

Boulogne-Billancourt, Mercredi 10 avril 2019

Trois nouveaux restaurants deux étoiles dans le guide MICHELIN Taipei 2019

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Taipei 2019, qui pour sa seconde édition, s'enrichit de 3 nouveaux restaurants deux étoiles et 4 nouveaux restaurants une étoile.

Sushi Amamoto fait son entrée dans le guide pour la toute première fois avec deux étoiles. Cet authentique bar à sushi accueille uniquement 12 couverts, autour d'un magnifique et imposant bar en cyprès. Le chef, à la fois humble et chaleureux, fait venir son poisson en fonction des saisons, de Kyushu principalement mais également de Tokyo et le presse à la main sur du riz cuit dans de l'eau de source naturelle de Nagano. Le menu omakase, comprend 20 plats, dont 12 morceaux de nigiri.

Tairroir décroche une deuxième étoile cette année. Le concept de ce restaurant, qui est une combinaison entre Taïwan et le terroir, a été lancé par le talentueux chef originaire de Taïwan et est axé sur l'utilisation de produits locaux, tout en réinventant la cuisine taïwanaise. Les menus bouleversent les idées préconçues grâce à la modernité de la technique utilisée, qui permet la création de dressages ingénieux ainsi que de textures contrastées.

Une deuxième étoile est également attribuée à **Raw**. Après avoir acquis sa renommée à Singapour, le chef, André Chiang est revenu dans sa ville natale pour y faire vivre son interprétation moderne et créative de la cuisine taïwanaise. Tout au long des 9 plats qui composent le menu, la cuisine taïwanaise est mise en valeur, à travers une présentation moderne ainsi qu'un savant mélange de saveurs, textures et températures.

En plus de ces nouvelles distinctions, les restaurants **Shoun RyuGin** et **The Guest House** conservent leur deuxième étoile.

A propos de ce millésime 2019, Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN commente : « La scène culinaire de Taipei est en constante évolution. Nos inspecteurs ont été impressionnés, non seulement par le niveau de la gastronomie locale, mais aussi par les influences mondiales ramenées par les novateurs et talentueux chefs de la région. Cette cuisine unique a tout pour séduire les gourmets du monde entier. »

Les nouveaux restaurants distingués d'une étoile cette année sont : **Impromptu by Paul Lee** où le chef, après avoir fait ses armes aux Etats-Unis, est revenu dans sa ville natale pour y faire vivre une cuisine locale. Ses plats sont riches de divers mélanges de saveurs, relevés de notes et herbes chinoises. **logy** est dirigé par un jeune chef japonais d'Hokkaido qui maîtrise l'umami et qui crée des plats aux combinaisons de saveurs surprenantes. **Mountain and Sea House** a rouvert ses portes dans une nouvelle adresse où l'on retrouve les saveurs traditionnelles d'une délicieuse cuisine taïwanaise. **Tainan Tan Tsu Mien Seafood** est un restaurant de fruits de mer dans lequel le Tainan Tan Tsu Mien est à ne pas manquer.

En plus des restaurants étoilés, 25 nouveaux établissements sont distingués d'un Bib Gourmand dans l'édition 2019 du guide MICHELIN Taipei, y compris des restaurants et stands de street-food. Ces établissements proposent un excellent rapport qualité-prix, c'est-à-dire un menu complet (entrée-plat-dessert) pour un prix maximum de NT\$1,000 (environ 29€).

Le guide MICHELIN Taipei 2019 référence :

- 1 restaurant trois étoiles
- 5 restaurants deux étoiles
- 18 restaurants une étoile
- 58 restaurants distingués d'un 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)