

Boulogne-Billancourt, Mardi 16 Juillet 2019

Le guide MICHELIN Guangzhou 2019

Jiang by Chef Fei est le premier restaurant de Guangzhou à être distingué de deux étoiles.

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Guangzhou 2019. Cette seconde édition compte un total de 10 restaurants étoilés, avec pour la première fois un établissement deux étoiles, aux côtés de trois nouveaux restaurants une étoile.

Distingué d'une étoile l'année dernière, **Jiang by Chef Fei** est aujourd'hui le premier restaurant deux étoiles de Guangzhou. La cuisine cantonaise classique de cet établissement est ponctuée de touches d'influence japonaise et occidentale, pour ainsi créer un équilibre subtil entre tradition et innovation. Les spécialités sont notamment le poulet Wenchang rôti aux graines de lin et le crabe cuit à la vapeur servi avec du riz gluant et enveloppé dans une feuille de lotus. Le dim sum, l'oie rôtie et le char siu sont également à tester.

Trois nouveaux restaurants sont également distingués d'une étoile :

Ouvert en 2006, **Famous Cuisine** propose des plats cantonais authentiques, une cuisine traditionnelle et des saveurs marquées dans l'ensemble du menu. Le poulet mariné au soja est assaisonné de luohan guo au lieu de sucre pour plus de profondeur, et le porc au sucre brun est équilibré par sa chaleur délicate. En plus du menu offert dans les autres établissements du groupe propriétaire, un menu spécial est disponible dans ce restaurant.

Imperial Treasure Fine Chinese est un groupe de restaurants basé à Singapour. Le propriétaire s'y rend chaque mois afin d'assurer la qualité de la cuisine cantonaise servie. Le choix des ingrédients n'est pas laissé au hasard, comme le montrent les différentes espèces de poulet utilisées en fonction des différentes méthodes de cuisson. Les plats typiques sont notamment le cochon de lait croustillant farci au riz gluant, qui doit être pré-commandé un jour à l'avance. Les crevettes sautées à l'huile de truffe blanche sont disponibles en portions individuelles et le menu de saison se doit d'être tester.

Song est un restaurant nommé d'après la dynastie et le nom de famille du propriétaire. La plupart des plats reflètent les traditions de la cuisine sichuanaise, et sont préparés par des chefs de la région, et occasionnellement d'autres provinces. Les plats signatures sont notamment le mérrou épicé, le canard de Pékin rôti au bois de jujube et le crabe épicé.

A propos de la sélection du guide MICHELIN Guangzhou 2019, Gwendal Poullennec, Directeur International des guides Michelin commente : « Nos inspecteurs ont été très impressionnés par l'évolution de la scène gastronomique de la ville depuis l'année dernière. Ils ont non seulement découvert de nouvelles adresses pleines de promesses, comme en témoigne la sélection qui passe de 63 à 79 restaurants, mais ils ont également pu apprécier une grande variété de cuisines, qui sauront ravir les gourmets du monde entier. »

En plus de la sélection étoilée, le guide MICHELIN Guangzhou 2019 référence 28 restaurants distingués d'un Bib gourmand et 40 restaurants distingués d'une Assiette.

Située à la fin de l'historique route de la soie sur le delta de la rivière des Perles, Guangzhou est idéalement placée à la rencontre de différents types de cuisine. Cette diversité se traduit dans la sélection 2019, riche de 18 types de cuisine différents, incluant la cuisine Cantonaise, Indienne, Indonésienne, Singapourienne et Végétarienne.

Le guide MICHELIN Guangzhou 2019 référence :

Restaurant deux étoiles	1
Restaurants une étoile	10
Bib Gourmand	28
Assiette	40

Les nouvelles étoiles du guide MICHELIN Guangzhou 2019 :

2 étoiles

Jiang by Chef Fei

1 étoile

BingSheng Mansion

BingSheng Private Kitchen

Famous Cuisine

Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine

Jade River

Lai Heen

Lei Garden (Yuexiu)

Song

Wisca (Haizhu)

Yu Yue Heen

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

A propos de Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)