

Le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 fête l'arrivée ou le surclassement de 16 restaurants étoilés, dont deux sont honorés de trois étoiles

Cette 12^{ème} édition du Guide MICHELIN Hong Kong Macao relève plusieurs nouvelles enseignes ouvertes par des chefs jeunes ou affirmés, tout en mettant en exergue les améliorations apportées par les établissements réputés de plus longue date.

Michelin a le plaisir de révéler la liste des 254 restaurants et 52 hôtels/lieux d'hébergement qui figurent dans le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020.

Des 16 restaurants nouvellement étoilés ou surclassés, deux se sont vu attribuer trois étoiles, tandis que trois passent à deux étoiles et 11 sont classés « une étoile » pour la première fois. En tout, cette 12^{ème} édition répertorie 70 établissements hongkongais étoilés, et 20 autres à Macao.

« La sélection de cette année témoigne de la réputation de Hong Kong et de Macao comme références de l'univers de la gastronomie, où tradition et modernité se côtoient pour offrir une délicieuse fusion d'authenticité et d'innovation », souligne Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Dès 2009, ces deux endroits se sont imposés comme les premières destinations asiatiques des Guides MICHELIN. Aujourd'hui, ils continuent à séduire non seulement les « foodies » locaux, mais aussi les inspecteurs MICHELIN, touristes et voyageurs d'affaires, portés par l'ouverture de nouveaux restaurants dynamiques, les améliorations mises en place par les adresses connues depuis longtemps et une offre culinaire complète, allant de la « street food » à la cuisine gastronomique. »

L'attribution cette année de plusieurs nouvelles étoiles s'explique par le talent, la créativité et la passion qui animent les chefs talentueux de Hong Kong et Macao, des lieux vibrants et modernes qui jouissent d'une culture d'une belle diversité liée aux patrimoines cantonnais et macanais.

Le plat signature de **Forum**, l'un des deux restaurants nouvellement promus « trois étoiles », est le Ah Yat, un ormeau braisé devenu aussi célèbre que Yeung Koon Yat – chef et propriétaire des lieux – dont il tire son nom. Cuisiné pendant plusieurs jours, son ormeau tendre et savoureux s'est forgé une renommée qui attire des gourmets venus du monde entier dans le simple but de déguster cette spécialité.

L'autre établissement à avoir décroché trois étoiles est le **Sushi Shikon**. Depuis son déménagement en 2019 de Sheung Wan vers un nouveau cadre prestigieux au Landmark Mandarin Oriental, ce sushi-ya continue à proposer des mets d'une qualité de premier ordre

élaborés par des chefs aussi talentueux que subtils. Ce nouvel espace intime se distingue par des détails soignés signés de designers et artistes japonais en vogue, dont sa vaisselle en céramique de Karatsu faite main selon un procédé ancestral.

Ces deux hauts lieux de la gastronomie hongkongaise rejoignent les sept restaurants qui bénéficiaient déjà du classement le plus élevé des Guides MICHELIN, à savoir **Caprice**, **L'Atelier de Joël Robuchon**, **Lung King Heen**, **8½ Otto e Mezzo-Bombana** et **T'ang Court**. Quant à Macao, les trois restaurants dotés de trois étoiles en 2019 – **Jade Dragon**, **Robuchon au Dôme** et **The Eight** – ont vu leur rang se confirmer dans cette 12^{ème} édition du Guide MICHELIN Hong Kong Macao.

Par ailleurs, la sélection 2020 s'est enrichie de trois nouveaux restaurants classés deux étoiles, dont deux à Macao et un à Hong Kong.

Paru pour la première fois au Guide 2019, muni d'une étoile, **Arbor** propose une cuisine française contemporaine et poursuit son ascension fulgurante en passant cette année à deux étoiles. C'est dans un cadre reposant surplombant le quartier Central de Hong Kong que le chef finlandais Eric Rätty déploie son savoir-faire culinaire à base d'ingrédients pour la plupart japonais pour libérer des saveurs naturelles mais intenses avec une précision et une sophistication parfaitement nordique.

Récompensé également de deux étoiles, **Sichuan Moon** au Wynn Palace de Macao est référencé pour la première fois, sans passer par l'étape « une étoile ». Ce restaurant sichuanais moderne est dirigé par le chef taiwanais André Chiang et géré par le chef exécutif malaisien Zor Tan. Les plats qui composent le menu de dégustation proposé par ce dernier repoussent les frontières de la cuisine sichuanaise et s'assimilent à des œuvres d'art.

Au Wynn Macao, le restaurant gastronomique cantonnais **Wing Lei** – déjà bénéficiaire d'une étoile en 2019 - s'est vu décerner un deuxième astre dans ce Guide 2020. Sous la direction assurée du chef cantonnais Chan Tak Kwong, qui officie au restaurant depuis sa préouverture en 2006, **Wing Lei** porte à sept le nombre d'établissements deux étoiles à Macao.

Le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 répertorie 61 établissements une étoile, dont 11 nouveaux à Hong Kong. Ce chiffre reflète la vitalité gastronomique de cette île qui peut s'enorgueillir de restaurants cantonnais, shanghaiens, thaïs, japonais et français de grande qualité.

Si **Ryota Kappou Modern** et **Zest by Konishi** ont tous deux des chefs japonais à la barre, le premier sert des plats japonais de saison de style « kappo », alors que le deuxième propose une cuisine française contemporaine à base d'ingrédients français et japonais. De son côté, le restaurant cantonnais **Run** allie tradition au raffinement moderne.

D'autre part, des enseignes ouvertes récemment sous l'égide de chefs affirmés – comme **Roganic** (du britannique Simon Rogan), le restaurant français à la cuisine contemporaine **Louise** (Julien Royer), le restaurant thaï moderne **Aaharn** (David Thompson) et **L'Envol** (Olivier Elzer) au nouveau St Regis Hong Kong – garantissent eux aussi des expériences dinatoires mémorables.

Les adresses hongkongaises établies de plus longue date ne sont pas en reste, car les restaurants français **Gaddi's** et **Petrus**, l'indémodable restaurant cantonnais **Fook Lam**

Moon (Wan Chai) et **Liu Yuan Pavilion**, spécialiste de la cuisine shanghaienne, ont également impressionné les inspecteurs MICHELIN par leur quête infatigable d'excellence.

En plus des restaurants étoilés qu'il cite, le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 liste 65 restaurants Bib Gourmand à Hong Kong, plus sept autres à Macao. Ces établissements proposent des menus trois services (boissons non-incluses) pour un prix maxi de HKD 400 (à Hong Kong) ou de MOP 400 (à Macao). Les trois nouveaux accédants à la sélection « Bib Gourmand 2020 » sont **She Wong Leung**, spécialiste de la soupe de serpent qui propose un éventail de bouillons de saison, **Cornerstone**, où le chef australien Shane Osborn de l'Arcane (une étoile) mise sur le style bistro, et **Hop Sze**, restaurant cantonais décontracté.

Enfin, le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 conseille 30 adresses « street food » hongkongaises et macanaises, ainsi que 93 restaurants classés « assiette MICHELIN », catégorie proposée depuis 2016 afin de mettre en avant les établissements dont le niveau mérite pleinement cette appellation.

La sélection du Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 en bref...

A Hong Kong :

- 7 restaurants trois étoiles (dont 2 restaurants nouveaux ou surclassés)
- 12 restaurants deux étoiles (dont 1 restaurant surclassé)
- 51 restaurants une étoile (dont 11 restaurants nouveaux ou surclassés)
- 65 restaurants Bib Gourmand (dont 3 restaurants nouveaux)

A Macao :

- 3 restaurants trois étoiles
- 7 restaurants deux étoiles (dont 2 restaurants nouveaux ou surclassés)
- 10 restaurants une étoile
- 7 restaurants Bib Gourmand

Retrouvez la sélection complète dans le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2020 ou sur internet, www.guide.michelin.com.

Service de Presse Michelin : +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)

