



**Communiqué de presse**  
Boulogne Billancourt, le 24 août 2020

**Guide MICHELIN Taipei & Taichung 2020 : une brillante première sélection à Taichung et 4 nouveaux restaurants étoilés à Taipei, dont un nouveau 2 Etoiles**

**#MICHELINGUIDETW #MICHELINSTAR20**



Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection du Guide MICHELIN Taipei & Taichung 2020. 170 restaurants à Taipei et 56 à Taichung font partie de cette nouvelle édition.

" Après la toute première édition du Guide MICHELIN Taipei en 2018, nos inspecteurs ont également arpenté cette année les rues de Taichung afin de partager leurs coups de cœur. Grâce au talent de ses chefs, à un savant mélange entre traditions et innovations gastronomiques et un haut niveau d'excellence, la scène gastronomique de Taichung est en pleine effervescence" a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. " En plus de la sélection de restaurants à Taipei qui n'en finit pas de progresser, cette édition enrichie permet de montrer la richesse et la diversité de la scène culinaire taïwanaise " a poursuivi Gwendal Poullennec.

## Un nouveau restaurant 2 Etoiles et 3 nouveaux restaurants 1 Etoile à Taipei

Quatre restaurants à Taipei figurent parmi les nouveaux étoilés de ce millésime. **logy**, qui a reçu une Etoile Michelin pour la première fois l'année dernière, obtient une deuxième Etoile dans la sélection 2020. Inauguré en 2018 comme étant une déclinaison du célèbre *Florilège* de Tokyo, ce restaurant de 13 places, dirigé par le chef japonais Ryogo Tahara, met en valeur des ingrédients locaux grâce à des techniques modernes et de fortes influences asiatiques.

La promotion de **logy** porte à 6 le nombre total de restaurants 2 Etoiles à Taipei, **RAW**, **Shoun Ryugin**, **Sushi Amamoto**, **Tairroir** et **The Guest House**, conservant tous leurs 2 Etoiles.

Après sa rénovation et sa relance l'année dernière, le restaurant de grillades **A Cut**, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel Ambassador de Taipei, obtient 1 Etoile après avoir été recommandé dans la catégorie Assiette Michelin. Les clients peuvent profiter de pièces de bœuf de première qualité en provenance des États-Unis et d'Australie, préparées dans une cuisine ouverte, à côté d'un bar tendance entouré de caves à vin.

Deux autres restaurants de Taipei reçoivent également une première Etoile. **Le Molino de Urdániz**, situé dans l'hôtel MVSA, est la première antenne à l'étranger du restaurant espagnol doublement étoilé *El Molino de Urdániz*. Les deux chefs cuisiniers ont été formés dans la maison-mère et proposent un menu dégustation de 12 plats qui invite les clients à vivre un voyage culinaire à travers les montagnes et la mer de Taiwan. L'autre nouveau restaurant une Etoile est **Sushi Akira**, situé dans le district de Zhongshan et dirigé par un chef ayant plus de 20 ans d'expérience. Le lieu a été rénové en 2018, mais les standards du chef sont restés identiques, à savoir servir des sushis à la mode d'Edo (*Edomae sushi*) cuisinés à partir des meilleurs poissons. Avec ces nouvelles adresses, Taipei compte désormais 19 restaurants 1 Etoile.

Le restaurant cantonnais **Le Palais** conserve quant à lui ses 3 Etoiles et demeure le seul restaurant de cette catégorie à Taïwan. Au total, l'édition 2020 du guide MICHELIN Taiwan & Taichung recense 26 restaurants étoilés MICHELIN à Taipei.

En plus des quatre restaurants nouvellement étoilés, 18 restaurants de Taipei entrent dans la sélection avec une distinction Assiette Michelin. Ils couvrent un large éventail de cuisines, allant de la cuisine contemporaine européenne (**Anima**, **The Tavernist**, **Ulv** et **Yoru**), à la cuisine thaïlandaise (**Baan**), sud-est asiatique (**Chope Chope Eatery**), française contemporaine (**Mirawan** et **Paris 1930 de Hideki Takayama**), italienne (**Pasti Trattoria**), shanghaienne (**Shen Pu Shang Yen**), japonaise (**Sushiyoshi**) ou encore créative (**Chateau Zoe**) ainsi que différents styles dont le teppanyaki (**Iron Chef Teppanyaki**, **The Ukai** et **Zan**), le barbecue (**Vanne Yakiniku**) et le sushi (**Sushi Masuda** et **Sushi Wou**).

Au total, 11 stands de cuisine de rue, situés dans les night markets emblématiques de Taipei tels que Raohe, Ningxia, Linjiang Street et Jingmei, le sont également recommandés avec une Assiette Michelin.

Le guide MICHELIN Taipei & Taichung 2020 met également en avant 54 restaurants Bib Gourmand à Taipei où les clients peuvent déguster un repas de grande qualité, composé de trois plats (hors boissons) pour moins de 1 000 dollars taïwanais (28 euros environ).

### **Un restaurant 2 Etoiles et trois restaurants 1 Etoile dans la toute nouvelle sélection de Taichung**

En élargissant leur sélection à Taichung pour la première fois, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont fait de belles découvertes puisque 4 restaurants reçoivent une ou plusieurs Etoiles Michelin. " Nos inspecteurs ont été vraiment impressionnés par le haut niveau ainsi que le bouillonnement gastronomique de la scène culinaire de Taichung. Ils ont découvert pas moins de 56 restaurants qui rejoignent directement la sélection, dont un 2 Etoiles et trois 1 Etoile, illustrant l'attractivité culinaire de la ville ", a commenté Gwendal Poullennec.

Le **JL Studio**, dirigé par le chef singapourien Jimmy Lim qui a fait ses premiers pas dans des restaurants de renommée mondiale, entre dans le Guide MICHELIN avec 2 Etoiles. Avec son menu de dégustation, il déconstruit des plats singapouriens emblématiques comme le riz au poulet Hainan ou le crabe satay et piment et les recrée de façon ludique en utilisant des techniques culinaires françaises.

Trois restaurants se voient attribuer une Etoile : Justine Li, chef cuisinière de **Fleur de Sel**, a travaillé en France et en Italie pendant trois décennies avant de lancer son propre restaurant à Taichung, où les menus dégustation, à la fois fantaisistes et précis, mettent en valeur des ingrédients locaux et changent quotidiennement.

À **Forchetta**, le chef cuisinier Max Zeng, formé en médecine vétérinaire, exprime sa passion pour l'alimentation et le jardinage à travers ses subtiles créations Est-Ouest élaborées presque entièrement à partir de produits locaux. Le spécialiste du barbecue Wagyu, **Oretachi No Nikuya**, (qui signifie "notre maison de la viande" en japonais), propose des pièces de bœuf de Hida très prisées, des variétés rares comme le bœuf de Kobe ou encore le bœuf d'Olive de Kagawa ainsi qu'un menu secret pour les initiés.

Le chef propriétaire d'**Oretachi No Nikuya**, Sam Chung, reçoit cette année le prix MICHELIN du jeune chef. Ce prix est décerné à un chef de moins de 36 ans travaillant dans l'un des restaurants étoilés Michelin de la sélection de l'année. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont félicité le chef de 30 ans pour sa passion des ingrédients, son habileté technique et sa capacité à échanger avec les convives qui rend l'expérience culinaire d'autant plus conviviale et agréable.

La sélection Taichung comprend aussi 31 restaurants distingués d'une Assiette Michelin, proposant de la cuisine taïwanaise, cantonaise, thaïlandaise ou encore française, ainsi que des spécialités comme le barbecue, les fruits de mer, les pâtes et les sushis. Vingt et un autres restaurants sont également récompensés par un Bib Gourmand à Taichung.

Pour résumer, la sélection étoilée du Guide MICHELIN Taipei & Taichung 2020 inclut :

### **Taipei**

1 restaurant 3 Etoiles

6 restaurants 2 Etoiles (incluant 1 promotion) ;

19 restaurants 1 Etoile (incluant 3 nouvelles sélections ou promotions) ;

54 restaurants Bib Gourmand (incluant 7 confirmations ou nouvelles sélections)

79 restaurants Assiette Michelin (incluant 18 nouvelles adresses)

11 stands de cuisine de rue Assiette Michelin

### **Taichung**

1 restaurant 2 Etoiles

3 restaurants 1 Etoile

21 restaurants Bib Gourmand

31 restaurants Assiette Michelin

Retrouvez la liste complète du guide MICHELIN Taipei & Taichung 2020 et les dernières actualités du guide MICHELIN sur le site : <https://guide.michelin.com/>

### **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 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

