

## De nouvelles étoiles dans l'édition 2020 du Guide MICHELIN Guangzhou

### Un souffle prometteur pour la reprise du secteur de l'hôtellerie-restauration

Ce 22 septembre marque la sortie de l'édition 2020 du Guide MICHELIN Guangzhou. Avec 2 restaurants deux Etoiles, 10 une Etoile, 31 Bib Gourmand et 46 Assiettes Michelin, ce sont 89 établissements culinaires qui y sont mis à l'honneur. Un nouveau restaurant reçoit sa deuxième étoile, l'un se voit décerner sa première étoile et cinq adresses supplémentaires rejoignent la sélection Bib Gourmand... Autant de nouveautés qui sont la preuve du dynamisme culinaire de Guangzhou, malgré les mois difficiles auxquels la ville a dû faire face.

*« Il s'agit là de la troisième édition du Guide MICHELIN Guangzhou. Malgré l'année hors norme que nous vivons, nos inspecteurs ont continué d'explorer la ville et ont été à la fois touchés et impressionnés par la résilience de nombreux chefs, ainsi que par leur détermination à surmonter la crise et à assurer une reprise durable dans les meilleures conditions de sécurité. Cette sortie est donc l'occasion parfaite de mettre leurs efforts en lumière, de continuer à soutenir l'activité locale et bien sûr de faire rayonner Guangzhou comme l'une des destinations culinaires les plus raffinées au monde »,* a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN. *« Cette sélection 2020, qui accueille un nouveau restaurant deux Etoiles, un nouvel établissement une Etoile et cinq nouvelles tables Bib Gourmand aux côtés d'adresses déjà mises en valeur dans les éditions précédentes, témoigne de la solidité et de l'effervescence de la scène gastronomique locale »,* poursuit-il.

*« Nous publions le Guide MICHELIN Guangzhou 2020 dans des circonstances très particulières : nous espérons ainsi montrer la vitalité des restaurants de Guangzhou et leur capacité à rebondir, et faire vivre aux consommateurs une expérience de mobilité inégalable »,* a déclaré Kamran Vossoughi, président-directeur général de Michelin Chine.

### Un deuxième deux Etoiles et un nouvel étoilé

Cette année, la sélection du Guide MICHELIN Guangzhou s'enrichit d'un nouveau restaurant deux Etoiles. L'**Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine**, qui avait obtenu sa première étoile l'an dernier, vient en effet d'en décrocher une deuxième. Dans cet établissement appartenant à une chaîne singapourienne, les chefs et leurs équipes font déguster des recettes cantonaises traditionnelles raffinées et parfaitement exécutées. Parmi les spécialités, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié le hareng

chinois à la vapeur servi avec des dés de gingembre et le poulet frit croustillant farci au riz gluant. Les plats de saison ont également séduit nos équipes et valent absolument le détour ! Le restaurant **Jiang by Chef Fei** conservant ses deux étoiles, la sélection 2020 témoigne à la fois de l'excellence et de la qualité constante de la scène culinaire de Guangzhou.

Le **Lingnan House** fait pour la première fois son entrée au classement des restaurants étoilés du Guide MICHELIN. Sa cuisine ouverte offre aux convives une vue imprenable sur l'impressionnante rôtissoire à oies et sur le ballet des cuisiniers. Les plats y sont élaborés à partir d'ingrédients de la meilleure qualité, et certaines recettes trouvent directement leur inspiration dans la gastronomie cantonaise traditionnelle, à l'image de la soupe d'émincé de poisson agrémentée de feuilles de combava. Et puisque neuf autres restaurants conservent l'Etoile qu'ils possédaient déjà, l'édition 2020 du Guide MICHELIN Guangzhou recommande désormais dix adresses qui *valent l'étape* !

### Cinq nouveaux restaurants dans la catégorie Bib Gourmand

La cuisine chinoise, et cantonaise en particulier, continue d'occuper une place importante dans la catégorie Bib Gourmand, qui met en avant des restaurants au très bon rapport qualité/prix (fourchette de prix ne dépassant pas 200 yuans par personne à Guangzhou pour trois plats). Trois nouveaux restaurants cantonnais s'y trouvent distingués cette année : **Da Ge Fan (Tangxiayong West Road)**, réputé pour ses spécialités de pigeon, et notamment son plat signature éponyme, du riz cuit dans un bouillon d'os de pigeon et de porc ; **Wen Ji Yixinji**, une échoppe sur deux étages cachée dans une allée, qui attire les foules avec son célèbre poulet Yixin – une chair juteuse et délicate, une peau croustillante et un concentré de saveur jusqu'à l'os ; **Da Yang Jia**, où l'on déguste des menus spéciaux issus de la tradition culinaire de Chaozhou – le crabe cru mariné y regorge d'*umami* et d'arômes vineux, et le poisson « canard de Bombay » frit fond dans la bouche.

Au **Xing Fu Yi Zhan**, restaurant situé dans un ancien relais de poste, les chefs et les serveurs habillés en costumes traditionnels proposent des plats qui reflètent la richesse de la cuisine du Sichuan et donnent aux convives l'impression de voyager dans le temps.

Cela dit, l'émergence d'autres types de cuisine a aussi été accueillie favorablement par nos inspecteurs. À cet égard, la gastronomie malaisienne fait son entrée dans la sélection Bib Gourmand avec le restaurant **Mamak**. Cet établissement, dont le nom signifie « stand ambulante » en malais, propose quelques-unes des meilleures spécialités de la Malaisie – la *laksa*, la soupe de nouilles aux fruits de mer ou encore le riz au lait de coco – ainsi que des boissons traditionnelles comme le thé au lait en trois couches et le *teh tarik*.

Au total, la sélection Bib Gourmand Guangzhou 2020 compte 31 restaurants.

## Prix MICHELIN 2020 du jeune chef et de l'accueil et du service

La Cérémonie des Etoiles Michelin 2020 de Guangzhou a également été l'occasion d'annoncer l'arrivée de deux prix spéciaux – le prix MICHELIN du jeune chef et le prix MICHELIN de l'accueil et du service – dans les différentes éditions du Guide MICHELIN pour la Chine continentale. Ces trophées, distribués pour la première fois à Guangzhou au cours de l'événement, distinguent les hommes et les femmes qui, derrière les fourneaux ou en salle, mettent leur passion pour leur métier et leur savoir-faire au service d'une expérience gastronomique inoubliable.

Le chef Situ Jianquan, du **Lingnan House**, a reçu le Prix MICHELIN 2020 du jeune chef. Fort de sa riche expérience, ce grand cuisinier a exercé dans une chaîne renommée de traiteurs cantonnais puis dans le restaurant cantonnais d'un hôtel de prestige de Guangzhou avant de prendre la direction des cuisines du Lingnan House. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué sa maîtrise technique ainsi que la perfection de ses dressages et son inventivité en cuisine.

Et enfin, le Prix MICHELIN 2020 de l'accueil et du service a été décerné à Mao Xiaoxiang, du restaurant étoilé **BingSheng Private Kitchen**, pour sa capacité à fournir un service haut de gamme et pour ses talents de formatrice et de gestionnaire d'équipe garantissant une expérience gastronomique hors norme.

Sélection 2020 du Guide MICHELIN Guangzhou :

- 2 restaurants deux étoiles (+1)
- 10 restaurants une étoile (+1)
- 31 restaurants Bib Gourmand (+5)
- 46 restaurants Assiette Michelin

Liste complète des restaurants étoilés et Bib Gourmand du Guide MICHELIN Guangzhou 2020 :

**2020 广州米其林指南星级榜单和 2020 米其林必比登推介餐厅榜单**

**N** = 新增推介 Nouvelle entrée dans le Guide

**N** = 评级有所晋升的餐厅 Restaurant promu



**Two Michelin Stars**

**Nom du restaurant**

Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine **N**  
Jiang by Chef Fei

**Restaurant Name  
(Chinese)**

御宝轩  
江

**Cuisine**

Cantonaise  
Cantonaise



**One Michelin Star**

BingSheng Mansion  
BingSheng Private Kitchen  
Famous Cuisine  
Jade River  
Lai Heen  
Lei Garden (Yuexiu)  
Lingnan House **N**  
Wisca (Haizhu)  
Song  
Yu Yue Heen

炳胜公馆  
炳胜私厨  
半岛名轩  
玉堂春暖  
丽轩  
利苑 (越秀)  
广御轩  
惠食佳 (海珠)  
宋  
愉粤轩

Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Sichuan  
Cantonaise



**BIB GOURMAND**

A Roi (Liwan)  
Cheungloi Cook (Huacheng Avenue)  
Chuang Fa  
Da Ge Fan (Tangxiayong West Road) **N**  
Dai Yong Town **N**  
Dayang (Wenming Road)  
Dong Xing (Tianhe)  
FT · Bak Kut Teh  
Hai Men Yu Zi Dian (Yanling Road)  
Jian Ji  
Liang Jie Nanning Pumiao Shengzha Mifen  
Stay Here  
Lao Xiguan Laifen (Wenming Road)  
Mamak **N**  
Nan Yuan

啊睿 (荔湾)  
常来小聚 (花城大道)  
创发  
大鸽饭 (棠下涌西路)  
大洋家  
达扬原味炖品 (文明路)  
东兴 (天河)  
肥豚肉骨茶  
海门鱼仔店 (燕岭路)  
坚记  
靓姐南宁蒲庙生榨米粉  
开小灶  
老西关濑粉 (文明路)  
嘛嘛档  
南园

Thai  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Chaozhou  
Cantonaise  
Cantonaise  
Singapourienne  
Chaozhou  
Noodles  
Noodles  
Chaozhou  
Noodles  
Indonésienne  
Cantonaise



Ease (Yuexiu)  
Soodle (Jinsui Road)  
Tandoor

Tong Ji

Wen Ji Yixinji **N**

Xiguan Heng Ji Popo Mian (Dezheng Middle Road)

Xiguan Zhuyuan (Lizhiwan)

Xiguan Zhuyuan (Shiba Fu)

Pandan (Yuexiu)

Xiang Qun (Longjin East Road)

Xin Tai Le (Haizhu)

Xin Tai Le (Yuexiu)

Xing Fu Yi Zhan **N**

Wan Hin

Ze 8

Zhu Zai Ji Shi Fu (Jiangnan Avenue)

榕意 (越秀)  
蔬稻 (金穗路)  
天都里

同记鸡粥粉面

文记壹心鸡

西关恒记婆婆面 (德政中路)

西关竹园 (荔枝湾)

西关竹园 (十八甫)

香兰 (越秀)

向群 (龙津东路)

新泰乐 (海珠)

新泰乐 (越秀)

幸福驿站

云轩

啫八

朱仔记食府 (江南大道)

Sichuan  
Végétarienne  
Indienne  
Noodles and  
Congee  
Cantonaise  
Noodles

Noodles  
Noodles  
Indonésienne  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise  
Sichuan  
Cantonaise  
Cantonaise  
Cantonaise

\*\*\*\*\*

### **À 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**

