



**Communiqué de presse**  
Boulogne Billancourt, le 16 novembre 2020

**Un nouveau restaurant trois-étoiles et une première étoile verte MICHELIN pour la Chine : nouveauté, excellence et gastronomie durable sont à l'honneur dans la 2<sup>e</sup> édition du Guide MICHELIN Beijing.**

Michelin a le plaisir de dévoiler ce lundi 16 novembre l'édition 2021 du Guide MICHELIN Beijing. Ajoutant à sa sélection 1 restaurant trois-étoiles, 1 deux-étoiles et 7 une-étoile, ce deuxième Guide reflète de nouveau parfaitement le dynamisme et la qualité exponentielle du paysage gastronomique de la capitale chinoise.

Avec 2 restaurants trois-étoiles, 2 deux-étoiles, 26 une-étoile, 17 Bib Gourmand et 51 Assiettes MICHELIN, ce sont 98 établissements au total qui se voient récompensés par les inspecteurs du Guide MICHELIN.

En outre, avec cette nouvelle édition, l'étoile verte MICHELIN fait sa première apparition en Chine. Cette récente distinction vise à mettre en avant les initiatives vertueuses d'établissements exemplaires à l'avant-garde de la gastronomie durable.

« Malgré les difficultés rencontrées en 2020, les restaurants beijingois ont fait preuve d'une détermination incroyable pour surmonter la crise et redresser leur activité, sans rien perdre de leur passion ni de leur talent. Cette deuxième édition du Guide MICHELIN Beijing continue de présenter avec brio toujours plus d'établissements remarquables et une grande variété de styles de cuisine. Capitale historique et noyau culturel de la Chine, Beijing regorge en effet de tendances, de spécialités et de savoir-faire culinaires venus du pays tout entier et du reste du monde. Ce melting-pot riche et dynamique a littéralement subjugué nos inspecteurs », indique Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN. « À Beijing, les chefs et restaurateurs ne cessent de se perfectionner et de réaffirmer leur engagement en faveur d'une gastronomie durable, comme en témoigne la première étoile verte MICHELIN décernée dans le pays. »

« Les circonstances particulières de cette année hors-norme ne nous ont pas empêchés de publier cette nouvelle édition, à travers laquelle nous tenions à réitérer notre soutien à l'industrie locale », déclare Kamran Vossoughi, président-directeur général de Michelin Chine. « Le développement durable nous concerne tous et c'est un sujet que Michelin, en tant qu'entreprise, prend très au sérieux. La vision Tout Durable inspire et guide la stratégie globale du Groupe. Demain, tout sera durable chez Michelin. C'est l'ambition que nous poursuivons, à laquelle chacun de nos collaborateurs se consacre. »

## Un restaurant gagne une troisième étoile, un autre en décroche une deuxième et sept obtiennent leur première étoile

Cette année, le restaurant **King's Joy**, doublement étoilé dans la première édition du Guide MICHELIN Beijing l'année dernière, se voit propulsé tout en haut de l'échelle avec une troisième étoile. **Son chef de talent, Gary Yin**, concocte jour après jour d'excellentes recettes végétariennes à base d'ingrédients de saison qui vous entraînent dans un tourbillon de saveurs raffinées. Les menus sont élaborés avec l'aide d'un nutritionniste. Régalez vos papilles en vous laissant tenter par le menu dégustation : févier épineux, nénuphar Euryale ferox et pois, riz accompagné d'un assortiment de champignons et de résine de pêcher – un délicieux mélange de textures. Des plats qui valent le détour !

Cette année encore, **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)** conserve ses trois étoiles pour ses plats inoubliables et remarquablement exécutés, ainsi que la qualité de son service. Beijing compte donc à présent deux restaurants trois-étoiles.

Une nouvelle adresse rejoint la sélection deux-étoiles : **Jingji**, restaurant spécialisé dans la cuisine impériale mais aussi adepte de la cuisine régionale. Ses menus qui évoluent au fil des saisons et proposés par le Chef Shushuang Ye, se composent essentiellement de fruits de mer et de légumes. Venez y déguster ses délicates soupes (*double-boiled*), sa viande de mouton séchée à l'air libre assortie de pain plat (*flatbread*) ou encore son mapo tofu accompagné d'une anémone de mer. Service fastueux et attentionné garanti.

**Shanghai Cuisine**, qui continue de revisiter avec ingéniosité des mets shanghaiens traditionnels en y apportant des touches contemporaines, conserve ses deux étoiles. Si son melon d'hiver braisé paraît très simple au premier regard, il livre des saveurs profondes et longues en bouche. Ses escargots des champs farcis valent également le détour !

Sept établissements obtiennent leur première étoile et viennent ainsi enrichir une palette gastronomique étourdissante. Parmi eux, trois font leur toute première apparition dans le Guide MICHELIN après avoir régalé nos inspecteurs avec leur cuisine d'exception : **Poetry-Wine (Chaoyang Gongyuan Road)** propose des spécialités beijingoises traditionnelles ; **The Tasty House** sert essentiellement des mets de la province du Zhejiang-Jiangsu ; ambassadeur de la cuisine durable, **Vege Wonder** concocte des plats végétariens à la fois simples et artistiques. Quatre restaurants « Assiette MICHELIN » rejoignent la sélection étoilée : **Country Kitchen**, spécialisé dans la cuisine chinoise septentrionale et la cuisine beijingoise moderne ; **Jing**, restaurant français contemporain ; **Zhiguan Courtyard**, qui sert des plats typiques des Dongbei au cœur d'une galerie d'art ; et **Zijin Mansion**, qui exécute à la perfection des recettes cantonaises. Avec les établissements qui conservent l'étoile qu'ils possédaient déjà, cette nouvelle édition du Guide MICHELIN Beijing recommande désormais 26 adresses à tester absolument !

## Trois nouveaux restaurants dans la catégorie Bib Gourmand

En plus des maisons étoilées qu'il répertorie, le Guide MICHELIN a introduit en 1996 le fameux label Bib Gourmand, qui met en avant des restaurants au très bon rapport qualité-prix (fourchette de prix ne dépassant généralement pas 300 yuans à Beijing pour trois plats, hors boissons). Cette nouvelle édition présente dans cette catégorie de nombreux établissements servant des spécialités extrêmement prisées originaires de tout le pays. Cette année, trois restaurants rejoignent la sélection Bib Gourmand : **Niujie Halal Man Heng Ji** (au menu : ragoût d'agneau cuit au charbon de bois) ; **Pang Mei Noodles** (snacks et nouilles Chongqing) ; et le fameux **Tong He Ju (Yuetan South Street)**, spécialisé dans la cuisine du **Shandong** (œufs de seiche braisés sur lit de sauce aigre douce, filets de morue agrémentés d'une sauce à base de drêches de distillerie et San Bu Zhan, le tout exécuté dans le respect des recettes d'antan). Au total, la sélection Bib Gourmand compte 17 établissements.

Depuis le lancement de l'Assiette MICHELIN en 2016, nos inspecteurs explorent Beijing dans ses moindres recoins afin de dénicher des restaurants se distinguant par l'attention portée au tour de main et au goût, en vue d'offrir aux gourmets un large choix d'adresses. La sélection Assiettes MICHELIN de l'édition 2021 du Guide MICHELIN Beijing compte 51 tables couvrant plus de vingt styles de cuisine (ragoûts, raviolis, mets traditionnels des provinces du Shandong et du Hunan, menus végétariens, spécialités beijingoises, japonaises, françaises, italiennes, gastronomie créative, etc.).

## Un restaurant beijingois décroche la toute première étoile verte MICHELIN du pays

« En 2020, le Guide MICHELIN a introduit une toute nouvelle distinction – l'étoile verte MICHELIN – qui vise à mettre en avant les établissements exemplaires à l'avant-garde d'une gastronomie durable. Après la France, les pays nordiques, l'Allemagne, la Slovénie et le Japon, Beijing est la première destination chinoise à recevoir cette jeune récompense », a déclaré Gwendal Poullennec lors de la conférence de presse.

**King's Joy** est le tout premier restaurant de la capitale à décrocher l'étoile verte MICHELIN. Outre la mise en place d'un certain nombre de mesures pour réduire sa consommation d'énergie et de ressources, il poursuit également des actions promouvant un mode de vie durable.

Les inspecteurs du Guide MICHELIN sillonnent le monde pour débusquer les établissements qui méritent de se voir attribuer l'étoile verte MICHELIN – un travail de terrain de longue date auquel s'ajoutent des recherches complémentaires. Ainsi, l'étoile verte MICHELIN distingue les restaurants qui, aux yeux du Guide MICHELIN, suivent une démarche sincèrement vertueuse et mettent en œuvre des initiatives inspirantes dans la manière dont ils gèrent leur établissement (origine des produits, respect de la saisonnalité, réduction et valorisation des déchets alimentaires, sensibilisation collective des clients à une gastronomie durable, etc.).

En outre, soucieux de saluer les efforts des restaurants qui promeuvent des pratiques plus durables dans le secteur, le Guide MICHELIN mentionne dans son éditorial les établissements qui, à défaut d'être « étoilés vert », s'investissent dans cette voie via des mesures concrètes.

## Première apparition du prix MICHELIN du jeune chef et du prix MICHELIN du service dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Beijing

Après Guangzhou et Shanghai, c'est au tour de Beijing d'accueillir le prix MICHELIN du jeune chef et le prix MICHELIN du service. Ces trophées 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.

Cette année, le prix MICHELIN du jeune chef est attribué au français **Julien Cadiou**, aux fourneaux du restaurant **Jing**, nouvellement étoilé. Résidant dans la capitale depuis maintenant plusieurs années, le chef Julien s'y est très bien intégré. Outre son don pour la cuisine, il partage généreusement son expérience et son savoir-faire avec les membres de sa brigade, qui forment grâce à lui une équipe de professionnels soudée.

Enfin, le prix MICHELIN 2021 du service est décerné à Liu Shiling pour sa bienveillance, sa gentillesse et sa réactivité. Superviseure dans le restaurant triplement étoilé **Xin Rong Ji (Xinyuannan Road)**, elle est très impliquée dans cette maison qu'elle connaît particulièrement bien et qui est réputée pour la qualité de son service, notamment celui de son personnel de première ligne, à la fois chaleureux et discret.

Sélection 2021 du Guide MICHELIN Beijing :

- 2 restaurants trois-étoiles (1 promu)
- 2 restaurants deux-étoiles (1 nouveau)
- 26 restaurants une-étoile (3 nouveaux, 4 promus)
- 17 restaurants Bib Gourmand (3 nouveaux)
- 51 restaurants Assiette MICHELIN (2 nouveaux)

*Vous trouverez ci-après la liste complète des restaurants étoilés du Guide MICHELIN Beijing 2021.*

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN :

<https://guide.michelin.com/en/cn/beijing-municipality/restaurants>

\*\*\*\*\*

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



## Sélection restaurants étoilés Beijing 202

**N** = Nouvel entrant dans le Guide

**N** = Restaurant promu

English Name	Chinese Name	Type de cuisine (Français)	Type de cuisine (Chinois)
			
<b>King's Joy</b> <b>N</b>	京兆尹	Végétarienne	素食
<b>Xin Rong Ji</b> <b>(Xinyuan South Road)</b>	新荣记 (新源南路)	Taizhou	台州菜
			
<b>Jingji</b> <b>N</b>	京季	Cuisine beijingoise	京菜

<b>Shanghai Cuisine</b>	屋里厢	Shanghaienne	沪菜
-------------------------	-----	--------------	----

			
<b>Cai Yi Xuan</b>	采逸轩	Cantonaise	粤菜
<b>Country Kitchen N</b>	乡味小厨	Cuisine beijingoise	京菜
<b>Cui Hua Lou</b>	萃华楼	Shandong	鲁菜
<b>Da Dong (Dongsi 10th Alley)</b>	大董 (东四十条)	Cuisine Chinoise contemporaine	时尚中国菜
<b>Family Li Imperial Cuisine (Xicheng)</b>	厉家菜 (西城)	Cuisine beijingoise	京菜
<b>Fu Chun Ju</b>	富春居	Cantonaise	粤菜
<b>Huaiyang Fu</b>	淮扬府	Huai Yang	淮扬菜
<b>Il Ristorante - Niko Romito</b>		Italienne	意大利菜
<b>In Love (Gongti East Road)</b>	湘爱 (工体东路)	Hunanese	湘菜
<b>Jing N</b>		Cuisine française contemporaine	时尚法国菜
<b>Jing Yaa Tang</b>	京雅堂	Cuisine beijingoise	京菜



<b>Lao Ji Tang</b>	老吉堂	Shanghaienne	沪菜
<b>Lei Garden (Jinbao Tower)</b>	利苑 (金宝大厦)	Cantonaise	粤菜
<b>Mio</b>		Italienne	意大利菜
<b>Poetry · Wine (Chaoyanggongyuan Road) </b>	拾久 (朝阳公园路)	Cuisine beijingoise	京菜
<b>Poetry · Wine (Dongsanhuan Middle Road)</b>	拾久 (东三环中路)	Cuisine beijingoise	京菜
<b>Seventh Son</b>	家全七福	Cantonaise	粤菜
<b>Sheng Yong Xing (Chaoyang)</b>	晟永兴 (朝阳)	Cuisine beijingoise	京菜
<b>The Beijing Kitchen</b>	北京厨房	Cantonaise	粤菜

<b>The Georg</b>	玉河一号	Cuisine européenne contemporaine	时尚欧陆菜
<b>The Tasty House</b> <sup>N</sup>	承味堂	Jiangzhe	江浙菜
<b>Vege Wonder</b> <sup>N</sup>	山河万朵	Végétarienne	素食
<b>Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)</b>	新荣记 (建国门外大街)	Taizhou	台州菜
<b>Xin Rong Ji (Jinrong Street)</b>	新荣记 (金融大街)	Taizhou	台州菜
<b>Zhiguan Courtyard</b> <sup>N</sup>	止观小馆	Dongbei	东北菜
<b>Zijin Mansion</b> <sup>N</sup>	紫金阁	Cantonaise	粤菜