

COMMUNIQUE DE PRESSE

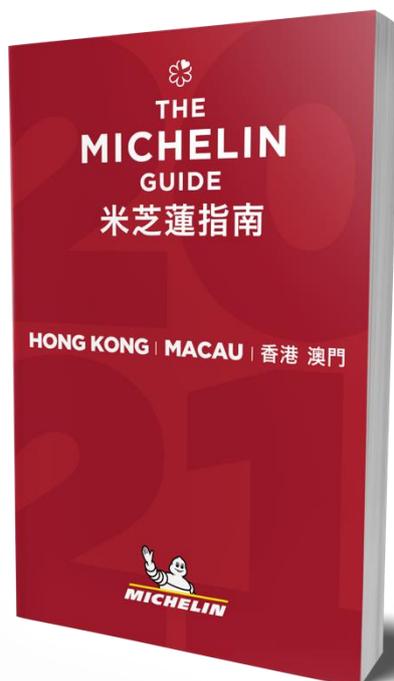
Boulogne-Billancourt, mercredi 27 janvier 2021

Le Guide MICHELIN Hong Kong Macao présente sa sélection 2021

10 nouveaux restaurants, dont deux nouveaux deux Etoiles, sont distingués

**Pour la première fois, l'Etoile Verte MICHELIN, nouvelle distinction pour la
gastronomie durable, fait son entrée dans l'édition 2021**

#MICHELINGUIDEHKMO #MICHELINSTAR21



Michelin a dévoilé aujourd'hui sa sélection complète de restaurants pour le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2021. Distinguant 10 nouvelles tables d'une ou plusieurs Etoiles, le millésime 2021 référence au total 277 restaurants ainsi que 54 établissements d'hébergement sur les deux territoires. Pour sa 13^{ème} édition, le Guide MICHELIN lance également une nouvelle distinction, l'Etoile Verte MICHELIN, qui vise à mettre en avant les établissements particulièrement engagés par leurs actions dans une approche plus durable de la gastronomie.

Parmi les 10 nouveaux restaurants qui ont reçu une ou plusieurs Etoiles dans l'édition 2021, 2 se sont vu distingués de Deux Etoiles et 8 d'une première Etoile. Au total, la sélection met en avant 69 restaurants étoilés à Hong Kong et 18 restaurants étoilés à Macao.

« Les Etoiles attribuées dans le contexte de crise d'épidémie mondiale de COVID 19 auquel a dû faire face la profession, reflètent la résistance, le courage et le haut niveau de talent dont ont fait preuve les cheffes et les chefs de Hong Kong et de Macao » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international du Guide MICHELIN. « La présentation de l'édition 2021 du Guide MICHELIN Hong Kong Macao est donc l'occasion de rendre hommage tant à la pugnacité qu'à la créativité du monde de la restauration ainsi qu'à son engagement au service des communautés locales et du personnel médical. Malgré les temps difficiles et les défis nombreux, nos équipes ont été particulièrement impressionnées par la qualité, le raffinement et l'excellence des assiettes dégustées et proposées à tous les gourmets à Hong Kong et Macao par toujours plus d'équipes et de chefs talentueux. C'est exactement ce que nous souhaitons célébrer avec cette toute nouvelle édition du Guide MICHELIN Hong Kong Macao ».

« La décision de publier notre édition annuelle témoigne également de notre volonté de soutenir les chefs locaux et leurs équipes, d'encourager les lecteurs du Guide ainsi que tous les gourmets à découvrir ou redécouvrir de nouvelles adresses ou des restaurants de renom, et d'apporter une nouvelle énergie pour promouvoir Hong Kong et Macao dans leur position de villes de référence dans le monde de la gastronomie » a ajouté Gwendal Poullennec.

A propos de l'introduction de la nouvelle Etoile Verte MICHELIN dans cette édition, Gwendal Poullennec a déclaré : « Même face aux nouvelles normes de l'industrie, les chefs et les restaurants de Hong Kong et de Macao sont restés engagés en faveur d'une approche plus durable de la gastronomie et de la protection de l'environnement. Avec l'Étoile Verte MICHELIN, nous voulons donc mettre en lumière les pratiques vertueuses et innovantes déployées par des restaurants avant-gardistes afin d'inspirer non seulement l'industrie, mais aussi tous les lecteurs et utilisateurs du Guide MICHELIN. Nous voulons les inviter à découvrir des établissements qui allient excellence gastronomique et engagement durable »

La diversité de la sélection 2021 met à nouveau en lumière le mélange particulier de modernité et de traditions culinaires qui caractérisent les scènes gastronomiques d'Hong Kong et de Macao.

Deux restaurants de Hong Kong promus à Deux Étoiles

Au Tate, restaurant sophistiqué dirigé par la cheffe Vicky Lau, les gourmets se régaleront d'une cuisine à la frontière entre les traditions françaises et chinoises tout en se laissant bercer par un service très raffiné. À **L'Envol**, au St. Regis de Hong Kong, les plats savamment préparés par le chef français Olivier Elzer et ses équipes, associés à un service professionnel et chaleureux, se font une parfaite ambassade de la gastronomie française.

Avec ces nouveaux ajouts, Hong Kong compte désormais 12 restaurants Deux Etoiles, tandis que Macao en compte 6. Les 7 restaurants de Hong Kong et les 3 restaurants de Macao distingués de Trois Etoiles l'an dernier conservent quant à eux leur distinction.

7 nouveaux restaurants 1 Etoile à Hong Kong et 1 nouvel établissement promu à Macao

Le nouveau restaurant **Andō**, lancé en juillet 2020 au plus fort de la pandémie mondiale, fait son entrée dans la sélection de Hong Kong avec Une Etoile. Agustín Balbi, chef cuisinier fondateur né en Argentine, a perfectionné ses compétences au Japon. Il invite ici ses clients à embarquer pour un voyage savoureux et unique qui fusionne ses racines ancestrales ainsi que de fortes influences japonaises.

Après un déménagement en 2020 dans un nouvel espace de deux étages au K11 Musea, l'avant-poste à Hong Kong de la chaîne **Yè Shanghai**, Tsim Sha Tsui, décroche une Etoile MICHELIN pour ses plats shanghaiens, jiangsu et zhejiang parfaitement exécutés.

Les saveurs japonaises restent populaires auprès des gourmets locaux : en témoignent trois restaurants japonais qui sont distingués d'une première Etoile cette année. Dans le cadre de l'aventure à Hong Kong de la célèbre maison de sushi **The Araki**, le chef Mitsuhiro Araki, qui a précédemment dirigé des restaurants triplement étoilés à Tokyo et à Londres, prépare avec créativité des poissons importés directement du Japon en mêlant la culture culinaire locale à la tradition du sushi.

Le restaurant **Zuicho**, spécialisé dans la cuisine kappo, ne sert qu'un unique menu omakase composé d'ingrédients japonais et d'un plat spécial préparé avec l'ingrédient du jour. **Yardbird**, une izakaya moderne, spécialiste des yakitori, propose plus de 20 types de brochettes préparées avec du poulet élevé localement, ou dans certains cas de très beaux morceaux rares, le tout grillé sur du charbon de bois binchotan.

La cuisine cantonaise, quant à elle, est très bien représentée dans les deux territoires, avec deux établissements populaires qui obtiennent une Etoile cette année. **The Chairman**, une institution cantonaise dirigée par le restaurateur Danny Yip, transforme des ingrédients biologiques provenant des agriculteurs et des pêcheurs locaux, en assiettes élégantes, créatives et très sophistiquées. À Macao, **le Wing Lei Palace**, orchestré par le célèbre chef vétérinaire Tam Kwok Fung, propose des plats cantonais parfaitement maîtrisés avec, en toile de fond, une vue sur le Performance Lake du Wynn Palace.

Après une brève rénovation en 2019, **Man Ho** au JW Marriott Hong Kong fait son entrée dans le Guide avec ses compositions créatives qui viennent twister un menu de dim sum maison, de fruits de mer et de classiques cantonnais.

En incluant ces nouveaux entrants et ces promotions, le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2021 distingue au total 50 restaurants Une Etoile à Hong Kong et 9 à Macao.

Deux restaurants sont distingués d'une Etoile Verte MICHELIN en reconnaissance de leur engagement en faveur d'une gastronomie durable.

Roganic à Hong Kong et **le restaurant éducatif IFT** à Macao se voient décerner l'Etoile Verte MICHELIN, toute nouvelle distinction du Guide MICHELIN pour mettre en valeur les efforts des restaurants qui figurent à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie.

Chez **Roganic**, le chef s'approvisionne localement en volaille et en légumes et cultive ses propres herbes et micro-cultures. En étant attentif à utiliser chaque ingrédient dans sa totalité, l'établissement tend à s'approcher d'un objectif zéro déchet. Régulièrement, les équipes du restaurant organisent également des conférences et des ateliers pour les étudiants et les organisations afin de partager leur expérience. **Le restaurant éducatif IFT**, une unité de formation créée pour soutenir le développement de l'industrie hôtelière de Macao, déploie de nombreuses initiatives vertueuses telles que la transformation des déchets alimentaires en engrais ou encore la culture d'herbes aromatiques et de légumes. L'établissement dispose également d'un système d'énergie solaire et déploie une politique de dématérialisation et d'appareils électriques à capteurs infrarouges dans le cadre de son engagement à réduire la consommation des ressources.

En plus des restaurants étoilés, la sélection 2021 Bib Gourmand, annoncée précédemment le 18 janvier, comprend 7 nouvelles adresses parmi les 63 établissements référencés à Hong Kong. A Macao, on dénombre 7 Bib Gourmand. Pour mémoire, ces adresses proposent de profiter d'un moment gastronomique de trois plats (boissons non comprises) pour un prix maximum de 400 dollars de Hong Kong (à Hong Kong) ou 400 Pataca de Macao (à Macao).

Le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2021 référence enfin 31 adresses de street food à Hong Kong et Macao ainsi que 90 restaurants avec la distinction ASSIETTE Michelin, distinction créée en 2016 pour indiquer les établissements proposant une cuisine de qualité.

La sélection Hong Kong Macao 2021 en résumé :

A Hong Kong

- 7 restaurants Trois Etoiles
- 12 restaurants Deux Etoiles (dont 2 nouveaux)
- 50 restaurants Une Etoile (dont 7 nouveaux)
- 1 restaurant Etoile Verte MICHELIN
- 62 restaurants Bib Gourmand (dont 7 nouveaux) et 1 adresse de street food Bib Gourmand
- 65 restaurants Assiette MICHELIN (dont 11 nouveaux)
- 21 adresses de street food Assiette MICHELIN (dont 1 nouvelle)

À Macao

- 3 restaurants Trois Etoiles
- 6 restaurants Deux Etoiles
- 9 restaurants Une Etoile (dont 1 promu)
- 1 restaurant Etoile Verte MICHELIN
- 7 restaurants Bib Gourmand
- 25 restaurants Assiette MICHELIN
- 9 stands de street food Assiette MICHELIN

Retrouvez la sélection complète du guide MICHELIN Hong Kong Macao 2021 sur le site www.guide.michelin.com ainsi que sur la nouvelle application gratuite sur IOS téléchargeable ici :

<https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



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)