



PRESS RELEASE

MICHELIN GUIDE

Boulogne-Billancourt, 25 août 2021

**Le guide MICHELIN Taipei et Taichung 2021 :  
8 nouveaux restaurants récompensés par Une Etoile  
MICHELIN et la présentation de l'Etoile verte MICHELIN  
pour récompenser les engagements exceptionnels en  
matière de gastronomie durable.**

**À Taipei, un nouveau restaurant Deux Etoiles et cinq nouveaux  
restaurants Une Etoile rejoignent la sélection, ainsi que deux nouveaux  
restaurants Une Etoile à Taichung. Les premières Etoiles Vertes  
MICHELIN sont attribuées à deux restaurants.**

***#MICHELINGUIDETW #MICHELINSTAR21***

Michelin a le plaisir de présenter aujourd'hui la liste complète des restaurants de l'édition 2021 du guide MICHELIN Taipei & Taichung, qui compte 177 établissements à Taipei et 69 à Taichung.

« Cette année a encore été une année extraordinaire pour tout le monde, en particulier pour le secteur de la restauration. Malgré les défis, les chefs et les restaurants de Taipei et Taichung n'ont cessé d'impressionner nos équipes. En imaginant de nouveaux concepts, en lançant de nouvelles initiatives et en créant des moyens de préserver le lien avec leurs convives, Taipei et Taichung ont fait preuve d'agilité, de résilience et de créativité. Ces deux destinations ont également réussi à maintenir leur savoir-faire culinaire au plus haut niveau. », déclare Gwendal Poullennec, directeur international des guides MICHELIN.

« Je suis également particulièrement heureux que l'Etoile Verte MICHELIN fasse son entrée dans le Guide MICHELIN Taipei & Taichung, mettant en lumière les engagements durables de deux restaurants pionniers. Nous souhaitons que cette distinction encourage et inspire, non seulement d'autres établissements, mais aussi tous les fins gourmets. »

**Taipei : 1 nouveau restaurant Deux Etoiles**

**L'Atelier de Joël Robuchon**, qui a obtenu Une Etoile MICHELIN il y a trois ans, a été promu à Deux Etoiles MICHELIN cette année. La chef Florence Dalia, qui dirige la cuisine depuis 2019, est la première femme chef de cuisine œuvrant dans le réseau asiatique du groupe. Elle ajoute une touche épurée à la cuisine



## GUIDE MICHELIN

créative du restaurant et réinvente les classiques français avec talent, minutie et aplomb.

Dans la sélection 2021, on compte au total 7 restaurants deux fois étoilés à Taipei, dont **Logy**, **RAW**, **Shoun RyuGin**, **Sushi Amamoto**, **Tairroir**, et **The Guest House** qui conservent tous leurs Deux Etoiles MICHELIN.

### 5 nouveaux restaurants à Taipei reçoivent une première étoile Michelin

Le décor du restaurant baptisé **De Nuit** est à l'image de son nom. La jeune équipe de cuisine orchestre les textures et les saveurs dans chaque plat avec audace, tout en respectant les traditions françaises et la saisonnalité des ingrédients.

**Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)** a réimaginé les plats taiwanais iconiques en association avec des crus de champagne, cherchant à créer ainsi une expérience festive et différente de la cuisine taiwanaise.

**T+T**, dont le nom est une abréviation de « Tapas Tasting », propose une version créative des tapas espagnols. Les petites assiettes sont travaillées avec soin et affichent de fortes racines asiatiques, et son éclectique carte des vins propose des choix intéressants.

Le restaurant taiwanais **Mipon** propose une cuisine taiwanaise raffinée et artisanale qui brasse des préparations complexes à des touches de modernité et de légèreté. Au **Mudan**, les ingrédients de saison provenant de Taïwan et du Japon sont enrobés d'une pâte délicate et frits à la perfection.

Avec ces nouveaux venus, Taipei compte au total 21 restaurants Une Etoile MICHELIN.

Le restaurant cantonais **Le Palais** reste le seul restaurant Trois Etoiles de Taipei et Taichung. Au total, l'édition 2021 du guide MICHELIN Taipei & Taichung distingue 29 restaurants étoilés à Taipei.

Outre les six restaurants nouvellement étoilés, 14 restaurants de Taipei viennent d'entrer dans la sélection avec une distinction Assiette MICHELIN. Ils couvrent un large éventail de cuisines, de l'Europe contemporaine (**CEO 1950**) à la cuisine créative (**Embers**, **Holt** et **MU:**), italienne (**Artbrosia**), française (**Bistro le Jardin**), taiwanaise (**44 SV** et **Sinchao Rice Shoppe**) et japonaise (**Tsuki Yo Iwa** et **Uke**), ainsi que des styles variés comme le yakiniku (**Baho**), le grill (**Fresh & Aged**), le sushi (**Shan Chiu**) et le végétarien (**Yangming Spring Shilin**), ce qui prouve que Taipei est une destination gastronomique dynamique et passionnante qui rassemble des talents culinaires du monde entier.



GUIDE MICHELIN

## Taichung : 2 nouveaux restaurants Une Etoile

Pour la deuxième année de la sélection pour la ville de Taichung, **Oretachi No Nikuya** a de nouveau reçu Une Etoile MICHELIN. Le restaurant a déménagé à la fin du mois de mars dans de nouveaux locaux situés à quelques mètres de son ancienne adresse. L'attribution d'une Etoile MICHELIN est une reconnaissance de l'excellence constante du restaurant yakiniku, qui propose des pièces de bœuf Hida de premier choix et des races rares, ainsi qu'un menu secret réservé aux connaisseurs.

Le restaurant **Sur** a été promu au rang d'étoile. Il doit son nom à la vision du jeune chef-propriétaire, qui souhaite élever les ingrédients taiwanais de tous les jours au rang de haute cuisine grâce à des techniques modernes et à un menu à prix fixe qui change à chaque saison.

Outre **Oretachi No Nikuya** et **Sur**, **Fleur de Sel** et **Forchetta** conservent tous deux leur Etoile MICHELIN, ce qui porte à quatre le nombre total de restaurants Une Etoile à Taichung. Quant à **JL Studio**, il demeure le seul restaurant de Taichung à avoir Deux Etoiles MICHELIN.

Outre les restaurants étoilés, deux nouveaux restaurants de Taichung ont reçu la distinction Assiette MICHELIN. **Sushi Ron** propose deux menus omakase dans un manoir historique de style japonais, tandis que **Yakitori & Wine** sert en édition limitée des morceaux exceptionnels de poulet local Gui Ding et Sasso. Au total, 31 restaurants de Taichung recevront la distinction Assiette MICHELIN en 2021.

## Une première à Taipei : 2 restaurants récompensés par une Etoile Verte MICHELIN

Deux restaurants de Taipei, le restaurant Une Etoile **Mountain and Sea House** et le restaurant **Yangming Spring (Shilin)**, nouvellement sélectionné dans la liste des restaurants recommandés par MICHELIN, ont reçu cette année l'Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une cuisine durable.

L'Etoile Verte MICHELIN est décernée aux restaurants des sélections du Guide MICHELIN qui sont à l'avant-garde en matière de pratiques respectueuses de l'environnement. Ces restaurants proposent à leurs clients des expériences gourmandes qui allient à la fois excellence gastronomique et démarche écologique, et sont une source d'inspiration pour tous les gourmets et l'ensemble du secteur.



## GUIDE MICHELIN

Au **Mountain and Sea House**, la philosophie du « producteur au consommateur » est au cœur du restaurant. L'équipe est convaincue que les produits locaux de qualité supérieure sont la clé de la préparation de plats de haute volée. Outre la culture biologique des légumes, la viande et les fruits de mer servis proviennent uniquement d'agriculteurs et de pêcheurs qui pratiquent des méthodes de production durables.

Le **Yangming Spring (Shilin)** estime que le végétarisme est une pratique culinaire ainsi qu'un mode de vie pour respecter l'environnement. Le restaurant adhère à la philosophie « chérir la nourriture » et a adopté des pratiques vertueuses pour réduire la quantité de déchets. Ils comptent également promouvoir davantage ce concept en publiant des livres, en organisant des conférences et en gérant une boutique de vente au détail.

### **Prix MICHELIN du jeune chef et premier prix MICHELIN du service**

**Le Chef Yi Hua LIN** 林侑華 du restaurant **Sur** à Taichung est le lauréat du prix MICHELIN du jeune chef de cette année. Né en 1991, il est diplômé d'une université culinaire professionnelle de Taïwan et fait preuve d'une main experte dans la conception d'un menu qui réinterprète les habitudes culinaires locales à chaque saison. Puisant dans ses propres expériences quotidiennes et ses souvenirs d'enfance, il utilise des ingrédients courants et locaux pour incarner et réinterpréter la culture culinaire taïwanaise.

Le Guide MICHELIN Taipei & Taichung 2021 comprend également un nouveau prix MICHELIN du service, qui vise à mettre en lumière un acteur du secteur compétent et talentueux. La lauréate de cette année est **Jennifer, Wan Chen** 歐宛臻 du restaurant **Le Palais** à Taipei. Avec près de 10 ans d'expérience au Palais, cette passionnée pleine d'enthousiasme dans son travail se consacre à offrir une expérience impeccable aux invités. Son professionnalisme, son attitude aussi réfléchie que souriante rend l'ensemble du service à table fluide et mémorable.

### **Emplacements des Bib Gourmand et Assiettes MICHELIN à Taipei**

Il y a deux semaines, le Guide MICHELIN Taipei Taichung 2021 a également annoncé sa sélection annuelle de Bib Gourmand. Au total, 68 restaurants de Taipei et de Taichung ont été distingués pour leur rapport qualité-prix. À Taipei et Taichung, cela signifie que les clients peuvent déguster trois plats de grande qualité (hors boissons) pour moins de 1 000 dollars taïwanais.



## GUIDE MICHELIN

En outre, le Guide MICHELIN Taipei Taichung 2021 présente un total de 33 établissements de cuisine de rue dans les marchés nocturnes emblématiques de Taipei, tels que **Ningxia, Raohe, Shilin, Linjiang Street, Gongguan, Jingmei, Yansan** et **Huaxi Street**. Parmi eux, 23 sont des recommandations Bib Gourmand, tandis que 10 ont reçu la distinction Assiette MICHELIN.

### **Le guide MICHELIN s'étend à deux nouvelles villes**

MICHELIN a également annoncé aujourd'hui que la sélection du guide s'élargira aux villes de Tainan et Kaohsiung dans l'édition 2022. Connue comme une ville de culture, Tainan est réputée pour offrir une pléthore de petites bouchées et de plats de fruits de mer. De simples boutiques et des vendeurs ambulants gérés par des propriétaires de troisième ou quatrième génération attirent souvent de longues files d'attente avec leurs délices locaux.

La ville portuaire et industrielle internationale de Kaohsiung, quant à elle, est une destination gastronomique prisée des chefs et des investisseurs et offre une grande diversité de cuisines. La ville est particulièrement réputée pour son élevage, de sorte que les plats à base d'agneau et de bœuf constituent le pilier de ses traditions culinaires.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Taipei & Taichung 2021 comprend :

#### **Taipei**

1 restaurant 🌟🌟🌟

7 restaurants 🌟🌟 (dont 1 promu)

21 restaurants 🌟 (dont 3 nouvellement sélectionnés et 2 promus)

35 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouvellement sélectionnés)

80 restaurants Assiette MICHELIN (dont 14 nouvellement sélectionnés)

23 stands de street food Bib Gourmand

10 stands de street food Assiette MICHELIN

#### **Taichung**

1 restaurant 🌟🌟



## GUIDE MICHELIN

---

4 restaurants 🌀 (dont 1 nouvellement sélectionné et 1 promu)  
33 restaurants Bib Gourmand (dont 13 nouvellement sélectionnés)  
31 restaurants Assiette MICHELIN (dont 2 nouvellement sélectionnés).

Pour consulter la liste complète des restaurants du guide MICHELIN Taipei & Taichung 2021 et connaître l'actualité du guide MICHELIN, rendez-vous sur le site officiel du guide MICHELIN : <https://guide.michelin.com/>.

### À propos de Michelin

Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Il conçoit et distribue les pneumatiques, services et solutions les plus adaptés aux besoins de ses clients. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des guides pour enrichir les voyages et les déplacements, afin de faire vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 j/7 j

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt