



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 22 septembre 2021

Le Guide MICHELIN Guangzhou 2021 célèbre la diversité culinaire

**La sélection 2021 compte cinq nouveaux restaurants étoilés,
dont 1 deux Étoiles et 4 une Étoile**

Michelin a le plaisir d'annoncer l'édition 2021 du Guide MICHELIN Guangzhou, présentée aujourd'hui-même à l'hôtel Ritz-Carlton de Guangzhou. L'ensemble de la sélection, qui comprend les restaurants étoilés, Bib Gourmand et Assiettes MICHELIN, distingue également les lauréats des prix MICHELIN du Jeune Chef et du Service.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, déclare : « Dans le sillage de 2020, 2021 a également été une année difficile, avec un impact profond sur nos vies quotidiennes. Avec nos équipes d'inspecteurs locaux, nous avons pleinement conscience, des défis qu'ont dû relever les chefs et les restaurateurs. Pour autant, en dépit des difficultés, l'énergie, la créativité et la ténacité qu'ils ont déployées nous ont tous fortement impressionnés, tout comme nous leur sommes reconnaissants de l'engagement dont ils ont fait preuve pour venir en aide aux communautés locales. De la cuisine de tradition aux variations contemporaines, Guangzhou est - et demeure - un véritable paradis pour les gourmets en quête d'expériences gastronomiques fortes et de nouvelles tendances à découvrir. Nous espérons donc que cette édition 2021 distinguera non seulement les meilleurs talents, mais soutiendra aussi l'ensemble du secteur. »

Cette nouvelle édition du Guide MICHELIN Guangzhou référence 104 restaurants, dont 3 restaurants deux Étoiles, 14 une Étoile, 33 Bib Gourmand et 54 Assiettes MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

Cinq nouveaux restaurants, dont 1 deux Étoiles et 4 une Étoile

Taian Table, qui se démarque par des assiettes d'une grande finesse rehaussée de touches modernes, est distingué de deux Étoiles MICHELIN. Depuis sa cuisine ouverte, **Taian Table** met en scène une expérience culinaire éblouissante pour ses convives, en valorisant des ingrédients de première qualité, grâce à un mix de techniques de cuisines européennes et un savoir-faire particulièrement maîtrisé.

Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine, qui propose d'authentiques plats cantonnais réalisés selon des techniques traditionnelles, ainsi que **Jiang by Chef Fei**, qui revisite les saveurs cantonnaises au travers d'assiettes particulièrement innovantes, sont tous deux reconduits dans la catégorie deux Étoiles

La liste des restaurants une Étoile s'enrichit cette année de 4 nouvelles entrées. **Hongtu Hall**, qui anciennement Assiette MICHELIN, est promu et décroche une Étoile pour ses dim sum qui allient remarquablement tradition et modernité. Le restaurant **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** est également distingué d'une Étoile pour sa cuisine et ses mets classiques de Chaozhou.

Une Étoile MICHELIN est aussi attribuée au restaurant **Rêver** qui fait sa toute première apparition dans le Guide MICHELIN. Ouvert seulement depuis 2020, **Rêver** s'inspire d'une cuisine contemporaine française tout en sachant sublimer des produits locaux de grande qualité. L'expérience culinaire est ainsi agrémentée de nombreuses surprises.

En dernier lieu, un autre jeune arrivant, **Suyab Courtyard - Pickmoon Gourmet**, fait ses débuts dans la liste des restaurants une Étoile grâce à son menu de plats classiques de Chaozhou. Elaborés dans le respect des saisons, les assiettes proposées témoignent d'une parfaite attention aux détails. L'offre du chef n'est pas normée sur une carte, que le restaurant ne propose pas, mais personnalisée selon les préférences et le budget que chaque client communique lors de sa réservation.



GUIDE MICHELIN

Dix autres restaurants conservent leur Étoile MICHELIN dans cette dernière édition. Il s'agit des restaurants **BingSheng Mansion**, **BingSheng Private Kitchen**, **Famous Cuisine (Tianhe)**, **Jade River**, **Lai Heen**, **Lei Garden (Yuexiu)**, **Lingnan House**, **Song**, **Wisca (Haizhu)** et **Yu Yue Heen**.

33 restaurants Bib Gourmand et 54 Assiettes MICHELIN

La sélection de cette année référence 33 recommandations Bib Gourmand, notamment à 3 nouveaux restaurants. **Chuan's Kitchen** rend hommage à la cuisine et aux artisans du Sichuan, avec une décoration en terre cuite noire du comté de Yingjing. En plus de la cuisine classique du Sichuan, **Chuan's Kitchen** élargit ses inspirations, à l'instar des darnes de poissons cuites au bouillon, l'un des plats signatures du chef. En proposant une cuisine halal à Guangzhou, **Sa Er Ta Dongxiang Shou Zhua** apporte des saveurs populaires de l'ouest de la Chine. Ici, les convives ne manqueront pas de déguster l'effiloché de mouton, son plat signature. Autre nouveau primé, **Ya Yuan** propose une cuisine cantonaise classique. Le restaurant, sans prétention mais confortable, se trouve dans un vieux quartier, et offre une atmosphère idéale pour fêter les réunions familiales ou amicales. Les distinctions Bib Gourmand de l'édition 2021 du Guide MICHELIN Guangzhou mettent à l'honneur des restaurants offrant une excellente cuisine à un prix ne dépassant pas 300 RMB -39,53 euros- par personne (pour un menu composé de trois plats, boissons non comprises).

Outre les Étoiles MICHELIN et les distinctions Bib Gourmand décernées, 54 restaurants qui embrassent une vingtaine de styles de cuisine locales et internationales sont recommandés avec une Assiette MICHELIN, récompensant la fraîcheur de leurs ingrédients et la délicatesse de leurs assiettes. Parmi ceux-ci, 10 sont nouvellement sélectionnés.

2 prix spéciaux en 2021

Depuis la première remise des prix spéciaux MICHELIN à Guangzhou l'année dernière, les inspecteurs Michelin n'ont pas cessé de découvrir de nouveaux talents professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.

L'édition 2021 du prix MICHELIN du Jeune Chef récompense le **chef Biao Hong**, du restaurant **Rêver**. Originaire de Chaozhou, et ayant grandi à Pékin, le chef Biao, 35 ans, est initialement diplômé en finance, après quoi il a rejoint le secteur de la restauration et étudié dans une école de cuisine aux États-Unis.



GUIDE MICHELIN

Le chef Biao et son équipe sélectionnent et préparent les meilleurs ingrédients locaux, amalgamant style européen et cantonais, dans un cocktail subtil dont **Rêver** a le secret.

Quant à **Dayton So**, du même restaurant, il reçoit cette année le prix du service MICHELIN. Savoir anticiper les besoins des clients, avoir une solide connaissance des produits et être en mesure d'impliquer les convives, tels sont les aspects les plus importants du service. **Dayton So** les maîtrise tous. Il favorise de même une collaboration harmonieuse avec les autres membres de l'équipe et accorde toujours aux clients du restaurant un sourire amical et sincère.

Le Guide MICHELIN Guangzhou 2021 en un coup d'œil :

- 3 restaurants deux Étoiles (dont 1 nouveau)
- 14 restaurants une Étoile (dont 4 nouveaux)
- 33 restaurants Bib Gourmand (dont 3 nouveaux)
- 54 restaurants Assiettes MICHELIN (dont 10 nouveaux)

Retrouvez ci-après la sélection complète de l'édition 2021 du Guide MICHELIN Guangzhou.

Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. La société conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les mieux adaptés à leurs besoins ainsi que des services et des solutions capables de satisfaire leurs exigences. Elle fournit en outre des services numériques, des cartes et des Guides qui viennent enrichir les voyages et les trajets de ses clients pour en faire des expériences inoubliables. Elle développe enfin des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basée à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présente dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont globalement produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours par semaine

www.michelin.com

 @MichelinPress

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

MICHELIN GUIDE GUANGZHOU 2021

N = New entry in the Guide

N = Promoted Restaurant



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine	御宝轩	Cantonaise / 粤菜
Jiang by Chef Fei	江	Cantonaise / 粤菜
Taian Table N	泰安门	Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
BingSheng Mansion	炳胜公馆	Cantonaise / 粤菜
BingSheng Private Kitchen	炳胜私厨	Cantonaise / 粤菜
Famous Cuisine (Tianhe)	半岛名轩 (天河)	Cantonaise / 粤菜
Hongtu Hall N	宏图府	Dim Sum / 点心
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine N	御宝阁	Chao Zhou / 潮州菜
Jade River	玉堂春暖	Cantonaise / 粤菜
Lai Heen	丽轩	Cantonaise / 粤菜
Lei Garden (Yuexiu)	利苑 (越秀)	Cantonaise / 粤菜
Lingnan House	广御轩	Cantonaise / 粤菜
Rêver N	玥	Française contemporaine / 时尚法国菜
Song	宋	Sichuan / 川菜
Suyab Courtyard · Pickmoon Gourmet N	岁集院子·拾月	Chao Zhou / 潮州菜
Wisca (Haizhu)	惠食佳 (海珠)	Cantonaise / 粤菜
Yu Yue Heen	愉粤轩	Cantonaise / 粤菜



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
A Roi (Liwan)	啊睿 (荔湾)	Thailandaise / 泰国菜
Cheungloi Cook (Huacheng Avenue)	常来小聚 (花城大道)	Cantonaise / 粤菜
Chuan's Kitchen N	川隈	Sichuan / 川菜
Chuang Fa	创发	Cantonaise / 粤菜
Da Ge Fan (Tangxiayong West Road)	大鸽饭 (棠下涌西路)	Cantonaise / 粤菜
Dai Yong Town	大洋家	Chao Zhou / 潮州菜
Dayang (Wenming Road)	达扬原味炖品 (文明路)	Cantonaise / 粤菜
Dong Xing (Tianhe)	东兴 (天河)	Cantonaise / 粤菜
Ease (Yuexiu)	榕意 (越秀)	Sichuan / 川菜
FT · Bak Kut Teh	肥豚肉骨茶	Singapourienne / 新加坡菜
Hai Men Yu Zi Dian (Yanling Road)	海门鱼仔店 (燕岭路)	Chao Zhou / 潮州菜
Jian Ji (Liwan)	坚记 (荔湾)	Noodles / 面食
Lao Xiguan Laifen (Wenming Road)	老西关濑粉 (文明路)	Noodles / 面食
Liang Jie Nanning Pumiao Shengzha Mifen	靓姐南宁蒲庙生榨米粉	Noodles / 面食
Mamak	嘛嘛档	Malaisienne / 马来西亚菜
Nan Yuan	南园	Cantonaise / 粤菜
Pandan (Yuexiu)	香兰 (越秀)	Indonésienne / 印尼菜
Sa Er Ta Dongxiang Shou Zhua N	撒尔塔东乡手抓	Xibei / 西北菜
Soodle	蔬稻	Végétarienne / 素菜
Stay Here	开小灶	Chao Zhou / 潮州菜
Tong Ji	同记鸡粥粉面	Noodles and congee / 粥面
Wan Hin	云轩	Cantonaise / 粤菜
Wen Ji Yixinji	文记壹心鸡	Cantonaise / 粤菜
Xiang Qun (Longjin East Road)	向群 (龙津东路)	Cantonaise / 粤菜
Xiguan Heng Ji Popo Mian (Dezheng Middle Road)	西关恒记婆婆面 (德政中路)	Noodles / 面食
Xiguan Zhuyuan (Lizhiwan)	西关竹园 (荔枝湾)	Noodles / 面食
Xiguan Zhuyuan (Shiba Fu)	西关竹园 (十八甫)	Noodles / 面食
Xin Tai Le (Haizhu)	新泰乐 (海珠)	Cantonaise / 粤菜
Xin Tai Le (Yuexiu)	新泰乐 (越秀)	Cantonaise / 粤菜

GUIDE MICHELIN

Xing Fu Yi Zhan	幸福驛站	Sichuan / 川菜
Ya Yuan N	雅苑	Cantonaise / 粵菜
Ze 8	啫八	Cantonaise / 粵菜
Zhu Zai Ji Shi Fu (Jiangnan Avenue)	朱仔记食府 (江南大道)	Cantonaise / 粵菜



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
Aroma N	馥	Européenne / 欧陆菜
Beiyuan Cuisine	北园	Cantonaise / 粵菜
BingSheng Pin Wei (Dongxiao Road)	炳胜品味 (东晓路)	Cantonaise / 粵菜
Catch N	佰鲜汇	Européenne / 欧陆菜
Char	恰	Steakhouse / 扒房
Deli Boutique · Uncle De Abalone N	德利私厨·德叔鲍鱼	Cantonaise / 粵菜
Dining Room	悦轩	Italienne / 意大利菜
Dr. Xu's Wellbeing Branch	徐博馆岭南养生菜	Cantonaise / 粵菜
E Gong Cun (Liwán)	鹅公村 (荔湾)	Cantonaise / 粵菜
Ebony	悦铂尼	Européenne / 欧陆菜
Emmelyn N		Française Contemporaine / 时尚法国菜
Ersha No.1	二沙壹号	Cantonaise / 粵菜
Five Zen5es	中国元素	Cantonaise / 粵菜
Flavors of China	风味	Huai Yang-Sichuan / 川揚菜
Four Seasons Pavillion · Duck	四季小館·鴨	Chinoise Contemporaine / 时尚中国菜
Fuel		Française contemporaine / 时尚法国菜
Ganèa Kitchen Fairy Tales N	Ganèa厨房神话故事	Européenne / 欧陆菜
Guangzhou Restaurant (Wenchang South Road)	广州酒家 (文昌南路)	Cantonaise / 粵菜
He Yuan (Tianhe)	和苑 (天河)	Cantonaise / 粵菜
Huacheng Yuan N	花城苑	Cantonaise / 粵菜
Lai Wan	荔湾亭	Cantonaise / 粵菜
Li Château	荔雅阁	Européenne / 欧陆菜
Limoni	意轩	Italienne / 意大利菜

GUIDE MICHELIN

Lingnan Haiyanlou (Binjiang East Road)	岭南海晏楼 (滨江东路)	Cantonaise / 粤菜
Liuhe Cha Ju (Linjiang Avenue)	六合茶居 (临江大道)	Chao Zhou / 潮州菜
LJ Yakniku (New Tianhe Hotel)	极炙 (新天河宾馆)	Barbecue / 烧烤
Mango Tree (Tianhe)	芒果树 (天河)	Thailandaise / 泰国菜
Mercato	莫卡多	Italienne / 意大利菜
Mezomd	曼索蒂	Esagnole / 西班牙菜
Ming Court	明阁	Cantonaise / 粤菜
Panxi	泮溪	Cantonaise / 粤菜
Ribs	乐排馆	Steakhouse / 扒房
Sky No.1	空中1号	Cantonaise / 粤菜
Slow Life Kitchen Elite	漫活堂·臻选有机	Européenne / 欧陆菜
Stiller N		Européenne / 欧陆菜
Summer Palace	夏宫	Cantonaise / 粤菜
Tang Shi Meishi (Xihua Road)	汤氏美食 (西华路)	Cantonaise / 粤菜
Tao Ran Xuan (Liwan)	陶然轩 (荔湾)	Cantonaise / 粤菜
Tao Tao Ju · Ya Yuan N	陶陶居·雅园	Cantonaise / 粤菜
Taozui Guan	陶醉馆	Chinoise Contemporaine / 时尚中国菜
Thai Alley (Yuexiu)	泰爱里 (越秀)	Thailandaise / 泰国菜
The Peach Blossom	桃园馆	Cantonaise / 粤菜
The Penthouse	空中花园	Cantonaise / 粤菜
Tian Shui (Yuexiu) N	天水 (越秀)	Végétarienne / 素菜
Wenjian Hainan Cuisine	闻见	Hainanese / 海南菜
Wisca (Yuexiu)	惠食佳 (越秀)	Cantonaise / 粤菜
Wu Cai Ji	吴财记	Noodles / 面食
Xi Jing Jing	禧京京	Beijing Cuisine/ 京菜
Yuan Ji	源记肠粉	Dim Sum / 点心
Yuanriver (Panyu) N	沅江水 (番禺)	Hunanese / 湘菜
Yue	跃	Chinoise Contemporaine / 时尚中国菜
Yue Jing Xuan	悦景轩	Cantonaise / 粤菜
Yun Pavilion	韵轩	Cantonaise / 粤菜
Zen Tea	禅意茶素	Végétarienne / 素菜