



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 19 janvier 2022

Le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2022 dévoilé aujourd'hui avec 11 nouveaux restaurants étoilés

Pour sa 14^e édition consécutive, le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2022 a le plaisir de présenter 11 nouveaux restaurants étoilés, dont 2 nouveaux établissements deux-étoiles et 9 nouveaux une-étoile, ainsi que 7 nouveaux Bib Gourmand.

La dernière édition du Guide MICHELIN Hong Kong Macao, dont les restaurants ont été méticuleusement sélectionnés par les équipes d'inspecteurs, rassemble au total 249 restaurants sur les deux territoires et offre une grande diversité de cuisines, venues de l'Amérique latine à la Corée en passant par Singapour. Hong Kong compte 71 restaurants récompensés par une ou plusieurs Étoiles MICHELIN et Macao 15, dont 11 sont des nouveaux venus ou des promus au palmarès.

« L'édition de cette année voit de jeunes talents en pleine ascension façonner le paysage culinaire de Hong Kong et Macao et repousser les limites de la créativité. Nos équipes ont été particulièrement ravies de voir un nombre croissant de chefs faire honneur à leurs racines en faisant découvrir aux convives de Hong Kong et de Macao des joyaux gastronomiques issus de leur culture », commente Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Dans cette édition 2022, nous applaudissons les chefs et les restaurateurs des deux territoires qui ont fait preuve de courage, de résilience et de créativité en cette période de grande incertitude. Nous sommes fiers de mettre à l'honneur les plus brillants talents de Hong Kong et de Macao, chefs de file de deux destinations culinaires les plus passionnantes et les plus diversifiées au monde. »

Deux nouveaux restaurants deux-étoiles

Dirigé par le chef australien Roland Schuller, né en Allemagne et formé en Italie, **Octavium** reçoit une deuxième Étoile MICHELIN dans l'édition 2022 pour sa maîtrise des classiques italiens, soigneusement préparés et centrés sur les saveurs brutes des ingrédients de qualité qu'il transforme. Les inspecteurs MICHELIN



GUIDE MICHELIN

plébiscitent le restaurant pour ses pâtes faites maison et son menu dégustation mettant à l'honneur les produits de saison.

Le restaurant cantonais **Yan Toh Heen** a également été promu au rang de deux Étoiles MICHELIN pour son excellence en matière de cuisine cantonaise, respectueuse des techniques de cuisson ancestrales chinoises et mettant à l'honneur des ingrédients de premier choix et des présentations modernes.

Octavium et Yan Toh Heen rejoignent les 15 autres restaurants qui ont reçu deux Étoiles MICHELIN à Hong Kong et à Macao.

Neuf nouveaux restaurants 1-étoile

Sur les 9 restaurants nouvellement étoilés, 4 d'entre eux reçoivent une Étoile MICHELIN pour la première fois.

Décrit par les inspecteurs MICHELIN comme « plus spectaculaire et plus sophistiqué » depuis son déménagement, **le Belon** propose des plats populaires revisités et des créations inédites qui s'inspirent de la technique française et sont préparés avec les meilleurs produits de saison.

Premier établissement à l'étranger du chef Mingoo Kang, propriétaire du Mingles de Séoul, deux fois étoilé dans le Guide MICHELIN, le nouveau restaurant **Hansik Goo** propose une cuisine coréenne de haut niveau, mêlant des éléments de la cuisine coréenne traditionnelle à des reprises créatives de plats populaires.

I M Teppanyaki & Wine continue à offrir une expérience gastronomique de premier ordre après son déménagement. Dans avec une salle aux proportions généreuses, la cuisine, préparée à base d'ingrédients de première qualité acheminés quotidiennement d'Hokkaido et de France, y est magnifiquement mise en scène. Nos inspecteurs ont également apprécié une carte des vins plus élaborée.

Précédemment connu sous le nom de Ginza Iwa, le restaurant **Sushi Wadatsumi** est dirigé par la même équipe de cuisine, dont la régularité force l'admiration. Le poisson fraîchement pêché est importé quotidiennement du Japon.

Quatre restaurants déjà recommandés dans le Guide MICHELIN ont été promus au rang d'une Étoile MICHELIN dans l'édition 2022.



GUIDE MICHELIN

Whey est le dernier projet du chef singapourien Barry Quek. Il propose une cuisine européenne moderne réinterprétée de manière magistrale avec des influences singapouriennes, tout en mettant en valeur les ingrédients locaux et de saison.

Le chef Manav Tuli sublime la cuisine de rue indienne au **Chaat**, où les clients sont invités à déguster des classiques de toutes les régions de l'Inde, ainsi que des petites bouchées et des desserts qui valent la peine de garder une petite place en fin de repas.

Rendant hommage aux racines vénézuéliennes du chef Ricardo Chaneton, **Mono** propose un menu dégustation qui met en valeur les ingrédients latino-américains avec des saveurs audacieuses et colorées.

Réputé pour ses classiques cantonais traditionnels que l'on trouve difficilement ailleurs, le **Seventh Son** exécute des recettes ancestrales avec un savoir-faire impeccable.

Spécialisé dans la cuisine Ningbo, **Yong Fu** est la première filiale du restaurant du même nom, qui a reçu une Étoile MICHELIN à Shanghai. La plupart des signatures de la maison mère sont disponibles ici, tandis que les plats adaptés aux goûts locaux et utilisant des ingrédients d'origine locale y sont également très prisés.

Avec ces nouveaux établissements, Hong Kong et Macao comptent au total 59 restaurants une-étoile MICHELIN.

Nouvelle Étoile Verte MICHELIN

Pour la deuxième année, et grâce à sa distinction Étoile Verte MICHELIN, le Guide MICHELIN est heureux de mettre en avant, au sein de sa sélection de restaurants de Hong Kong et Macao, des établissements qui se situent à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie. Cette année, les efforts exceptionnels et les engagements remarquables d'un nouveau restaurant sont mis en avant. Restaurant deux fois étoilé du chef Richard Ekkebus, **Amber** travaille en étroite collaboration avec les fabricants pour développer des alternatives végétales aux films alimentaires, aux sachets sous vide et aux sacs poubelle. Des systèmes de filtration et d'embouteillage de l'eau ont été installés pour éliminer les déchets plastiques. Les déchets alimentaires sont traités par un digesteur anaérobie dans la cuisine qui détourne plus de 20 % du total des déchets de la mise en décharge.



GUIDE MICHELIN

En interne, le restaurant organise une formation annuelle du personnel sur les pratiques durables et les accueille lors des « Lundis verts » pour les sensibiliser.

Avec **Roganic** à Hong Kong et **IFT Educational Restaurant** à Macao, qui ont tous deux conservé leur distinction Étoile Verte MICHELIN cette année, ce sont au total trois restaurants Étoile Verte MICHELIN qui sont récompensés pour leur excellence culinaire et leurs engagements écologiques remarquables.

Sélection de Bib Gourmand

Il y a deux semaines, le Guide MICHELIN Hong Kong Macao 2022 a dévoilé sa sélection de 71 établissements Bib Gourmand qui offrent une expérience gastronomique d'un bon rapport qualité-prix pour moins d'une quarantaine d'euros. Sept nouvelles adresses Bib Gourmand se trouvent à Hong Kong.

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Hong Kong Macao en un coup d'œil :

249 restaurants sélectionnés dont:

Hong-Kong

- 7 restaurants trois-étoiles
- 12 restaurants deux-étoiles (dont deux promus)
- 52 restaurants une-étoile (dont 5 nouveaux, 4 promus)
- 64 restaurants Bib Gourmand (dont 5 nouveaux, 2 promus)
- 15 établissements de Street food (dont 2 nouveaux)
- 49 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
- 2 restaurants Étoile Verte MICHELIN (dont 1 nouveau)

Macao

- 3 restaurants trois-étoiles
- 5 restaurants deux-étoiles
- 7 restaurants une-étoile
- 7 restaurants Bib Gourmand
- 8 établissements de Street Food
- 20 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 1 restaurant Étoile Verte MICHELIN



GUIDE MICHELIN

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Hong-Kong et Macao 2022 sur le site officiel du Guide MICHELIN : [Official website of MICHELIN Guide Hong Kong Macau](#)

Retrouvez le replay de la cérémonie sur :

[The official MICHELIN Guide Hong Kong Macau Facebook page](#)

[The MICHELIN Guide Asia YouTube channel](#)

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](#)

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

Sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macau 2022

Sélection

N = Nouvelle entrée

N = Restaurant promu

Hong Kong



Nom	Nom Chinois	Type de Cuisine	Type de Cuisine (Chinois)
Caprice		Française contemporaine	時尚法國菜
Forum	富臨飯店	Cantonaise	粵菜
L'Atelier de Joël Robuchon		Française contemporaine	時尚法國菜
Lung King Heen	龍景軒	Cantonaise	粵菜
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Italienne	意大利菜
Sushi Shikon	志魂	Sushi	壽司
T'ang Court	唐閣	Cantonaise	粵菜



Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Amber		Française contemporaine	時尚法國菜
Arbor		Innovante	創新菜
Bo Innovation		Innovante	創新菜
Écriture		Française contemporaine	時尚法國菜
L'Envol		Française contemporaine	時尚法國菜
<u>Octavium</u> N		Italienne	意大利菜
Sun Tung Lok	新同樂	Cantonaise	粵菜
Ta Vie	旅	Innovante	創新菜

GUIDE MICHELIN

Tate		Innovante	創新菜
Tin Lung Heen	天龍軒	Cantonaise	粵菜
<u>Yan Toh Heen</u> N	欣圖軒	Cantonaise	粵菜
Ying Jee Club	營致會館	Cantonaise	粵菜



Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine(Chinois)
Aaharn		Thai	泰國菜
Andō		Innovante	創新菜
Arcane		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Beefbar		Steakhouse	扒房
<u>Belon</u> N		Française	法國菜
<u>Chaat</u> N		Indienne	印度菜
Duddell's	都爹利會館	Cantonaise	粵菜
Épure		Française contemporaine	時尚法國菜
Fook Lam Moon (Wan Chai)	福臨門 (灣仔)	Cantonaise	粵菜
Fu Ho	富豪	Cantonaise	粵菜
Gaddi's	吉地士	Française	法國菜
<u>Hansik Goo</u> N		Coréenne	韓國菜
Ho Hung Kee (Causeway Bay)	何洪記 (銅鑼灣)	Noodles and Congee	粥麵
<u>I M Teppanyaki & Wine</u> N	鑄·鐵板燒	Teppanyaki	鐵板燒
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Tsim Sha Tsui)	御寶軒 (尖沙咀)	Cantonaise	粵菜
Jardin de Jade (Wan Chai)	蘇浙滙 (灣仔)	Shanghaienne	滬菜
Kam's Roast Goose	甘牌燒鵝	Cantonaise Roast Meats	燒味
Liu Yuan Pavilion	留園雅敘	Shanghaienne	滬菜
Loaf On	六福菜館	Fruits de mer	海鮮
Louise		Française contemporaine	時尚法國菜

GUIDE MICHELIN

Man Ho (Admiralty)	萬豪金殿	Cantonaise	粵菜
Man Wah	文華廳	Cantonaise	粵菜
Mandarin Grill + Bar	文華扒房+酒吧	Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Ming Court (Mong Kok)	明閣 (旺角)	Cantonaise	粵菜
<u>Mono</u> N		Sud-Américaine	
New Punjab Club		Indienne	印度菜
Pang's Kitchen	彭慶記	Cantonaise	粵菜
Petrus	珀翠	Française	法國菜
Roganic		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Rùn	潤	Cantonaise	粵菜
Ryota Kappou Modern		Japonaise	日本菜
<u>Seventh Son</u> N	家全七福	Cantonaise	粵菜
Shang Palace	香宮	Cantonaise	粵菜
Spring Moon	嘉麟樓	Cantonaise	粵菜
Summer Palace	夏宮	Cantonaise	粵菜
Sushi Saito	鮨・齋藤	Sushi	壽司
<u>Sushi Wadatsumi</u> N		Sushi	壽司
Takumi by Daisuke Mori		Innovante	創新菜
The Araki		Sushi	壽司
The Chairman	大班樓	Cantonese	粵菜
Tosca di Angelo		Italienne	意大利菜
Vea		Innovante	創新菜
<u>Whey</u> N		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Xin Rong Ji	新榮記	Taizhou	台州菜
Yardbird		Yakitori	雞肉串燒
Yat Lok	一樂燒鵝	Cantonaise Roast Meats	燒味
Yat Tung Heen	逸東軒	Cantonaise	粵菜
Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)	夜上海 (尖沙咀)	Shanghaienne	滬菜
<u>Yong Fu</u> N	甬府	Ningbo	寧波菜

Zest by Konishi		Française contemporaine	時尚法國菜
Zhejiang Heen	浙江軒	Zhejiang	浙江菜
Zuicho	瑞兆	Japonaise	日本菜

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Above & Beyond	天外天	Cantonaise	粵菜
Ah Yat Harbour View	阿一海景飯店	Cantonaise	粵菜
<u>Ami</u> N		Française contemporaine	時尚法國菜
<u>Bâtard</u> N		Française contemporaine	時尚法國菜
Carbone		Américaine-Italienne	美國意大利菜
Castellana		Italienne	意大利菜
Celestial Court	天寶閣	Cantonaise	粵菜
Chesa	瑞樵閣	Suisse	瑞士菜
Chilli Fagara	麻辣燙	Sichuan	川菜
China Tang (Central)	唐人館 (中環)	Cantonaise	粵菜
Chuen Kee Seafood (Hoi Pong Street)	全記海鮮 (海傍街)	Fruits de mer	海鮮
Cuisine Cuisine at The Mira	國金軒 (尖沙咀)	Cantonaise	粵菜
Deng G (Wan Chai)	鄧記 (灣仔)	Sichuan	川菜
Dong Lai Shun	東來順	Beijing-Huai Yang	京·淮揚菜
<u>Estro</u> N		Italienne	意大利菜
Farm House	農圃	Cantonaise	粵菜
Frantzén's Kitchen		Scandinave	北歐菜
Giando		Italienne	意大利菜
Hanare		Japonaise	日本菜
Hing Kee	避風塘興記	Fruits de mer	海鮮
Ho Land	何必館	Cantonaise	粵菜
Hyde Park Garden	海德花園	Fruits de mer	海鮮
Involtini		Italienne	意大利菜

GUIDE MICHELIN

Ippoh	一宝	Tempura	天婦羅
Jing Alley	井巷子	Sichuan	川菜
Kappo Rin	割烹凜	Japonaise	日本菜
Kung Tak Lam (Causeway Bay)	功德林 (銅鑼灣)	Végétarienne	素食
Lei Garden (Central)	利苑酒家 (中環)	Cantonaise	粵菜
Lei Garden (Kwun Tong)	利苑酒家 (觀塘)	Cantonaise	粵菜
Lei Garden (Wan Chai)	利苑酒家 (灣仔)	Cantonaise	粵菜
Locanda dell' Angelo		Italienne	意大利菜
Lucale		Italienne	意大利菜
Luk Yu Tea House	陸羽茶室	Cantonaise	粵菜
Neighborhood		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Odyssée		Française contemporaine	時尚法國菜
One Harbour Road	港灣壹號	Cantonaise	粵菜
Piin	品	Chinoise contemporaine	時尚中國菜
Poem		Balinaise	峇里菜
Sai Kung Sing Kee	勝記	Fruits de mer	海鮮
<u>She Wong Hei</u> N	蛇王熙	Cantonaise	粵菜
Sun Fook Kee	新福記	Fujian	閩菜
<u>Tempura Uchitsu</u> N	廣尾內津	Tempura	天婦羅
The Legacy House	彤福軒	Shun Tak	順德菜
The Swiss Chalet	瑞士餐廳	Suisse	瑞士菜
Tominokoji Yamagishi	富小路山岸	Japonaise	日本菜
Toritama	酉玉	Yakitori	雞肉串燒
Tsui Hang Village (Tsim Sha Tsui)	翠亨邨 (尖沙咀)	Cantonaise	粵菜
Whisk		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
<u>Wing</u> N	永	Innovante	創新菜
Yuè (Gold Coast)	粵 (黃金海岸)	Cantonaise	粵菜



Nom	Nom Chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Roganic		Européenne contemporaine	時尚歐陸菜
Amber N		Française contemporaine	時尚法國菜

Macao



Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Jade Dragon	譽瓏軒	Cantonaise	粵菜
Robuchon au Dôme	天巢法國餐廳	Française contemporaine	時尚法國菜
The Eight	8餐廳	Cantonaise	粵菜



Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Alain Ducasse at Morpheus	杜卡斯	Française contemporaine	時尚法國菜
Feng Wei Ju	風味居	Hunanese-Sichuan	湘川菜
Mizumi (Macau)	泓 (澳門)	Japonaise	日本菜
Sichuan Moon	川江月	Sichuan	川菜
Wing Lei	永利軒	Cantonaise	粵菜



GUIDE MICHELIN

Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
Lai Heen	麗軒	Cantonaise	粵菜
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Italienne	意大利菜
Pearl Dragon	玥龍軒	Cantonaise	粵菜
The Kitchen	大廚	Steakhouse	扒房
Wing Lei Palace	永利宮	Cantonaise	粵菜
Ying	帝影樓	Cantonaise	粵菜
Zi Yat Heen	紫逸軒	Cantonaise	粵菜

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
A Lorcha	船屋	Portugaise	葡國菜
Banza	百姓	Portugaise	葡國菜
Beijing Kitchen	滿堂彩	Beijing cuisine	京菜
Bi Ying	碧迎居	Cantonaise-Sichuan	粵川菜
Espaço Lisboa	里斯本地帶	Portugaise	葡國菜
Five Foot Road	蜀道	Sichuan	川菜
Golden Flower	京花軒	Sichuan	川菜
Il Teatro	帝雅廷	Italienne	意大利菜
Imperial Court	金殿堂	Cantonaise	粵菜
Lung Wah Tea House	龍華茶樓	Cantonaise	粵菜
Manuel Cozinha Portuguesa	阿曼諾葡國餐	Portugaise	葡國菜
Naam	濶	Thai	泰國菜
Ngao Kei Ka Lei Chon (Macau)	牛記咖喱美食(澳門)	Noodles and Congee	粥麵
99 Noodles (Macau)	99麵(澳門)	Noodles	麵食
Tenmasa	天政	Japonaise	日本菜
Terrazza	庭園	Italienne	意大利菜

GUIDE MICHELIN

The Ritz-Carlton Café	麗思咖啡廳	Française	法國菜
Vista 38 N	薈景38	Sichuan	川菜
Yamazato	山里	Japonaise	日本菜
Yi	天頤	Chinoise contemporaine	時尚中國菜



Nom	Nom chinois	Type de cuisine	Type de cuisine (Chinois)
IFTM Educational Restaurant	澳門旅遊學院教學餐廳	Macanaise	澳門菜