



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- le 24 janvier 2022

5 nouveaux restaurants étoilés brillent dans le Guide MICHELIN Pékin 2022

Le tout nouveau Guide MICHELIN Pékin 2022 a été dévoilé aujourd'hui en direct en ligne, ajoutant à sa nouvelle sélection 1 restaurant deux-étoiles et 4 restaurants une-étoile. La troisième édition du Guide MICHELIN de Pékin illustre une année marquée par une amélioration de la situation du secteur, accompagnée d'une croissance stable.

Au total, la nouvelle édition présente 100 restaurants, dont 2 restaurants trois-étoiles, 3 restaurants deux-étoiles, 29 restaurants une-étoile ainsi que 18 établissements Bib Gourmand. L'Étoile Verte MICHELIN, décernée pour la 2^e année à Pékin, distingue à nouveau un restaurant déjà identifié comme établissement rôle-modèle dans la promotion de la gastronomie durable.

« Notre équipe d'inspecteurs est heureuse de constater que de plus en plus de restaurants ont relevé les défis auxquels ils ont été confrontés avec plus de confiance et d'assurance en 2021. Une progression saine et régulière se manifeste dans de nombreuses cuisines où les progrès sont nettement visibles dans les restaurants sélectionnés. La sélection du Guide MICHELIN met en avant une cuisine régionale authentique et une gastronomie créative grâce à des professionnels talentueux de différentes régions. Pékin a démontré son attrait et son potentiel en tant que grande destination gastronomique », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Dans le même temps, notre équipe d'inspection est toujours aussi enthousiaste à l'égard de la sélection de Pékin et se réjouit de constater l'évolution positive du secteur, comme l'arrivée des nouveaux venus. »

1 restaurant rejoint la catégorie des deux-étoiles MICHELIN

Dans la sélection 2022, les deux restaurants qui ont reçu trois Étoiles dans le dernier millésime conservent cette distinction pour une année supplémentaire : le restaurant végétarien **King's Joy** et le restaurant taizhou **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)**.



GUIDE MICHELIN

Le restaurant **Chao Shang Chao**, fait ses débuts dans le Guide MICHELIN avec deux Étoiles. Le chef Zhang, qui a auparavant travaillé dans des établissements prestigieux de Hong Kong et de Shanghai, veille à ce que chaque plat servi soit impeccablement réalisé. Un couloir bordé de précieuses vessies de poisson séchées accueille les clients, mais laisse aussi deviner la signature de ce restaurant haut de gamme. L'établissement, qui propose une authentique cuisine Chaozhou, offre une grande variété de plats de fruits de mer. La vessie de poisson braisée dans une sauce à l'ormeau et le mérrou rouge frit au wok sont les spécialités à ne pas manquer.

2 autres restaurants conservent leur distinction deux-étoiles MICHELIN, ce qui porte à 3 le nombre de restaurants « qui valent le détour ». Il s'agit de **Jingji**, spécialisé dans la cuisine pékinoise et **Shanghai Cuisine**, qui réinterprète des recettes classiques de Shanghai dans une approche contemporaine.

4 nouveaux restaurants une-étoile

4 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile. Cette sélection de restaurants illustre la diversité de la scène culinaire de Pékin, avec des établissements proposant les cuisines régionales chinoises - telles que la cuisine de Pékin, Guandong, Huaiyang - mais également des cuisines vegan ou créative.

Furong, une marque de restaurant hunanaise lancée par le groupe Xin Rong Ji en 2020, fait son entrée dans la sélection avec une Étoile. Nommé d'après la fleur provinciale du Hunan, **Furong** propose des recettes classiques de la cuisine hunanaise qui ne manquent pas de saveurs. Les clients viennent pour la tête de poisson couverte de piments hachés et la soupe de tripes de porc aux cèpes et radis marinés. Le chef Wang a été à la tête de différentes cuisines pendant plus de dix ans. Sa passion pour la gastronomie l'a poussé à porter une attention particulière à chaque petit détail dans ses créations.

Ling Long, qui a rejoint le Guide MICHELIN l'année dernière, est promu au rang d'une Étoile dans le millésime 2022. Dirigée par le jeune et créatif chef cuisinier Jason Liu, la brigade présente fièrement aux gourmets ses menus inspirés par les saisons. Le menu comprend jusqu'à sept créations qui mettent en valeur une présentation à la française mais dont le goût est indubitablement chinois, grâce à des ingrédients provenant en majorité de la région ou fermentés sur place.

Lu Style (Anding Road), qui a également été recommandé l'année dernière, est promu au rang d'une Étoile dans l'édition 2022 du Guide MICHELIN. Le chef Peng connaît parfaitement l'art culinaire du Shandong. Ses créations sont connues pour être solidement ancrées dans la tradition, mais agrémentées de touches modernes. Les clients peuvent également trouver des produits exotiques comme la crêpe géante aux céréales mélangées de la région du mont Yimeng, et leur yaourt artisanal fraîchement fabriqué chaque jour à partir de lait d'ânesse qui complète agréablement le repas.



GUIDE MICHELIN

Opera Bombana a conquis le cœur des inspecteurs dès la première édition du Guide MICHELIN Pékin. En 2022, il est promu au rang d'une Étoile MICHELIN. Opera Bombana est l'œuvre du célèbre chef Umberto Bombana, dont les plats signatures sont à découvrir dans le menu dégustation. Andrea Susto, le chef exécutif du restaurant, apporte avec lui à Pékin un goût pour la tradition et l'innovation ainsi qu'un engagement à sublimer des ingrédients de haute qualité pour créer une expérience gastronomique italienne exceptionnelle.

Par ailleurs, 25 autres restaurants conservent leur Étoile MICHELIN dans le millésime 2022, dont **Cai Yi Xuan, Country Kitchen, Cui Hua Lou (Chongwenmenwai Street), Da Dong (Dongsi 10th Alley), Family Li Imperial Cuisine (Xicheng), Fu Chun Ju, Huaiyang Fu, Il Ristorante - Niko Romito, In Love (Gongti East Road), Jing, Jing Yaa Tang, Lao Ji Tang (Gongrentiyuchang South Road), Lei Garden (Jinbao Tower), Moi, Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road), Seventh Son, Sheng Yong Xing (Chaoyang), The Beijing Kitchen, The Georg, The Tasty House, Vege Wonder, Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street), Xin Rong Ji (Jinrong Street), Zhiguan Courtyard, et Zijin Mansion.**

18 restaurants Bib Gourmand

Distinction appréciée de nos lecteurs et utilisateurs depuis son lancement en 1996, le Bib Gourmand met en avant les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui offrent les rapports qualité-prix les plus attractifs (à Pékin, trois plats pour un prix maximum de RMB300, hors boissons). L'année 2022 accueille 1 nouvel établissement dans la liste des Bib Gourmand, alors que 17 autres restaurants y figurent pour une année supplémentaire.

Parmi les nouvelles adresses, le restaurant **Zen**, sert des classiques sichuanais depuis 2016. Le poulet kung pao, plat signature de la maison, est recouvert d'assaisonnement tout en étant sauté au wok. Le chou napa blanchi absorbe l'essence du bouillon de canard et de poulet, dont la préparation prend deux jours.

Les engagements durables de King's Joy récompensés pour une nouvelle année par l'Étoile Verte MICHELIN

Parmi les restaurants les plus engagés à travers le monde en faveur d'une gastronomie plus durable, **King's Joy** est l'exemple parfait d'un restaurant Étoile Verte MICHELIN. Il propose une cuisine végétarienne à base de produits biologiques et de saison provenant d'exploitations agricoles locales, réduit sa consommation d'énergie et de ressources en recyclant et en bannissant les articles jetables, et encourage un mode de vie durable par le biais d'activités communautaires.



GUIDE MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN met en avant les restaurants qui ont mis en place des systèmes d'exploitation ou des pratiques durables respectueuses de l'environnement sur la provenance des ingrédients, l'utilisation de produits de saison, la réduction des déchets alimentaires ou encore la communication entre l'équipe et les clients sur l'approche durable du restaurant.

Le Prix du Jeune Chef et le Prix du Service pour Pékin 2022

Plébiscités par les professionnels de la restauration, les Prix du Jeune Chef et du Service MICHELIN continuent d'encourager les talents en reconnaissant leur travail quotidien.

M^{me} **Chen Yalin** remporte le Prix du Service pour 2022. Elle est humble, passionnée et courtoise, avec une excellente connaissance des produits et un grand sens de l'interaction. Elle est capable de servir les clients rapidement tout en dialoguant avec eux et en leur conseillant les bonnes associations de vin.

Le **chef Jason Liu**, du restaurant **Ling Long**, nouvellement promu au rang d'une Étoile, remporte le Prix du Jeune Chef. Ce jeune chef est né en 1993. Il a travaillé dans un certain nombre de restaurants à Taipei. Inspiré par différentes cultures, Jason cherche à extraire les plus belles facettes de différentes cuisines et aime à créer, avec des ingrédients savoureux, des associations illimitées.

48 autres restaurants ont également été sélectionnés dans le Guide MICHELIN Pékin 2022.

Le Guide MICHELIN Pékin 2022 en un coup d'œil :

- 100 restaurants dont :
 - 2 restaurants **3-étoiles**
 - 3 restaurants **2-étoiles**, dont 1 nouveau
 - 29 restaurants **1-étoile**, dont 1 nouveau et 3 promus
 - 1 restaurant Étoile Verte MICHELIN
 - 18 restaurants **Bib Gourmand**, dont 1 nouveau

Veillez trouver la sélection complète des restaurants étoilés du Guide MICHELIN Pékin 2022 et la sélection des Bib Gourmand :



GUIDE MICHELIN

Guide MICHELIN Pékin 2022
Sélections des restaurants étoilés du Guide MICHELIN et des Bib
Gourmand

N = 新上榜餐厅 Nouvelle entrée dans le Guide

N = 评级有所晋升的餐厅 Restaurant promu

米其林三星餐厅

Restaurants trois-étoiles MICHELIN



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
King's Joy	京兆尹	Vegetarian / 素食
Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)	新荣记 (新源南路)	Taizhou / 台州菜

米其林二星餐厅
Restaurants deux-étoiles MICHELIN



English Name	Chinese Name	Cuisine Type (English)
Chao Shang Chao 	潮上潮	Chao Zhou / 潮州菜
Jingji	京季	Beijing Cuisine / 京菜
Shanghai Cuisine	屋里厢	Shanghainese / 沪菜

米其林一星餐厅
Restaurants une-étoile MICHELIN



English Name	Chinese Name	Cuisine Type (English)
Cai Yi Xuan	采逸轩	Cantonese / 粤菜
Country Kitchen	乡味小厨	Beijing Cuisine / 京菜
Cui Hua Lou (Chongwenmenwai Street)	萃华楼 (崇文门外大街)	Shandong / 鲁菜
Da Dong (Dongsi 10th Alley)	大董 (东四十条)	Chinese contemporary / 时尚 中国菜

GUIDE MICHELIN

Family Li Imperial Cuisine (Xicheng)	厉家菜 (西城)	Beijing Cuisine / 京菜
Fu Chun Ju	富春居	Cantonese / 粤菜
Furong N	芙蓉无双	Hunanese / 湘菜
Huaiyang Fu	淮扬府	Huai Yang / 淮扬菜
Il Ristorante - Niko Romito		Italian / 意大利菜
In Love (Gongti East Road)	湘爱 (工体东路)	Hunanese / 湘菜
Jing		French contemporary / 时尚法国菜
Jing Yaa Tang	京雅堂	Beijing Cuisine / 京菜
Lao Ji Tang (Gongrentiyuchang South Road)	老吉堂 (工人体育场南路)	Shanghainese / 沪菜
Lei Garden (Jinbao Tower)	利苑 (金宝大厦)	Cantonese / 粤菜
Ling Long N	玲珑	Innovative / 创新菜
Lu Style (Anding Road) N	鲁采 (安定路)	Shandong / 鲁菜

GUIDE MICHELIN

Mio		Italian / 意大利菜
Opera Bombana N		Italian / 意大利菜
Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road)	拾久 (东三环中路)	Beijing Cuisine / 京菜
Seventh Son	家全七福	Cantonese / 粤菜
Sheng Yong Xing (Chaoyang)	晟永兴 (朝阳)	Beijing Cuisine / 京菜
The Beijing Kitchen	北京厨房	Cantonese / 粤菜
The Georg	玉河一号	European contemporary
The Tasty House	承味堂	Jiangzhe / 江浙菜
Vege Wonder	山河万朵	Vegetarian / 素食
Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)	新荣记 (建国门外大街)	Taizhou / 台州菜
Xin Rong Ji (Jinrong Street)	新荣记 (金融大街)	Taizhou / 台州菜
Zhiguan Courtyard	止观小馆	Dongbei / 东北菜
Zijin Mansion	紫金阁	Cantonese / 粤菜


必比登推介餐厅
Restaurants Bib Gourmand



English Name	Chinese Name	Cuisine Type
Bao Du Jin Sheng Long	爆肚金生隆	Hotpot / 火锅
Bao Yuan	宝源	Dumpling / 饺子
Gong De Lin	功德林	Vegetarian / 素食
Jingyi (Xicheng)	静一 (西城)	Hubei / 鄂菜
Keaami (Chaoyang)	摩登泰(朝阳)	Thai / 泰国菜
Ladychai (Haidian)	柴氏风味斋(海淀)	Noodles / 面食
Liu Quan Ju	柳泉居	Shandong / 鲁菜
Niujie Halal Man Heng Ji	牛街清真满恒记	Hotpot / 火锅
No. 69 Fangzhuanchang Zhajiangmian (Fangzhuanchang Hutong)	方砖厂69号炸酱面(方砖厂胡同)	Noodles / 面食
Pang Mei Noodles	胖妹面庄	Noodles / 面食
Rong Cuisine (Baiziwan South Er Road)	荣小馆(百子湾南二路)	Taizhou / 台州菜
The Red Chamber	红馆	Beijing Cuisine / 京菜
Tianchumiaoxiang Vegetarian (Chaoyang)	天厨妙香素食(朝阳)	Vegetarian / 素食
Tong He Ju (Yuetan South Street)	同和居(月坛南街)	Shandong / 鲁菜
Xi Yuan Ju (Qianmen Street)	玺源居(前门大街)	Hotpot / 火锅



GUIDE MICHELIN

Yinsan Douzhi (East Xiaoshi Street)	尹三豆汁 (东晓市街)	Small Eats / 小吃
Yu Hua Tai (Xicheng)	玉华台 (西城)	Huai Yang / 淮扬菜
Zen 	之参	Sichuan / 川菜

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)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

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