



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 23 août 2022

## **Le Guide MICHELIN Guangzhou 2022 célèbre la gastronomie cantonaise et la diversité culinaire de Guangzhou**

- 2 nouveaux restaurants Une Etoile MICHELIN et 8 établissements Bib Gourmand viennent enrichir la dernière sélection
- Une sélection totale de 111 restaurants proposant plus de 20 types de cuisine
- 2 Prix spéciaux mettent en lumière les talents du secteur

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou. Dévoilée aujourd'hui lors d'un événement organisé au Ritz-Carlton Guangzhou, le millésime 2022 met en avant 111 restaurants, dont 3 restaurants doublement étoilés, 16 restaurants Une Etoile et 38 Bib Gourmand. L'ensemble de la sélection illustre une scène gastronomique dynamique qui brille par sa variété d'établissements et de styles, avec pas moins de 20 types de cuisine représentés.

"Malgré les défis que les chefs et les restaurateurs ont rencontrés cette année, nos inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par leur volonté d'aller de l'avant, d'accueillir leurs clients et de leur offrir des expériences culinaires de grande qualité. De la même manière, les gourmets locaux n'ont jamais cessé de fréquenter les restaurants, de soutenir leurs endroits préférés et, par conséquent, de maintenir le dynamisme culinaire de Guangzhou et la résilience de sa scène gastronomique", a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. "Si la cuisine cantonaise est bien représentée et si les produits locaux sont célébrés dans de nombreux endroits, nos équipes ont également salué l'incroyable diversité culinaire qu'offre Guangzhou", a ajouté Gwendal Poullennec.

### **2 nouveaux restaurants distingués d'Une Etoile MICHELIN**

En plus des 14 restaurants déjà distingués d'Une Etoile MICHELIN - qui conservent tous leur distinction cette année -, la sélection 2022 s'enrichit de 2 nouveaux restaurants qui *valent l'étape*.



## GUIDE MICHELIN

### ***Xin Ji***

Depuis plus de 30 ans, Xin Ji est une référence incontournable des restaurants de fruits de mer. Etablissement cantonnais typique, la salle est très bien décorée dans le style Lingnan. L'aquarium, situé à l'entrée du restaurant et dans lequel les clients peuvent choisir les espèces vivantes, ajoute à l'expérience.

### ***Stiller***

Baptisé du nom du chef propriétaire Stefan Stiller, ce restaurant coloré offre une expérience culinaire de haute qualité tant pour les yeux que pour le palais. La saisonnalité, qui influence l'intégralité des menus, constitue le cœur de la proposition culinaire que le chef complète par certains plats rares, d'inspiration allemande. La variété de pains faits maison est également un vrai délice à ne pas manquer.

Deux Etoiles MICHELIN sont également maintenues dans la sélection 2022 pour **Taian Table** pour le raffinement et la précision de ses assiettes, **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine** pour ses plats cantonnais authentiques et respectueux des techniques traditionnelles et **Jiang by Chef Fei** pour son équilibre subtil entre héritage culinaire cantonnais et créativité internationale.

### **38 restaurants Bib Gourmand, dont 8 nouveaux**

Lancé en 1997, et aujourd'hui internationalement déployé dans toutes les sélections de restaurants du Guide MICHELIN, le Bib Gourmand est une distinction annuelle qui met en avant les meilleures expériences culinaires d'un bon rapport qualité-prix, découvertes par les inspecteurs Michelin. Depuis son lancement, cette distinction est particulièrement appréciée par les gourmets locaux et internationaux qui recherchent une cuisine soignée à un prix raisonnable. Dans la sélection de cette année, 38 restaurants, dont 8 nouveaux, sont distingués d'un Bib Gourmand. La distinction Bib Gourmand de l'édition 2022 du Guide MICHELIN Guangzhou distingue les restaurants qui offrent une excellente cuisine - trois plats, boissons non comprises - pour un maximum de 300 RMB (43 euros) par personne.

**Enning Liu Fu Ji (Donghua East Road)** propose des nouilles typiques, à la texture unique, fabriquées selon la recette familiale qui n'emploie que des œufs de canard et de la farine. **Hai Xian Jie Cai Guan** sert depuis trois décennies des plats cantonnais savoureux et sans fioritures, à l'image de leurs soupes qui sont de vrais délices. **Hua Ge Si Chu** mitonne des plats populaires d'autrefois, qui rendent hommage à une cuisine hakkanaise parfaitement exécutée. **Hunan Cuisine** présente un éventail de classiques hunanais dans une salle au décor chic-industriel. Le chef recrée les spécialités de sa province natale avec acuité et dextérité. Très apprécié par les habitués, **Temple Street** est toujours bondé de gourmets venus nombreux pour les spécialités de riz cuit en cocote d'argile, dans le style du dai pai dong de Hong Kong. Chez **Wei Shi Jia**, les clients apprécient le poulet shi shi, si difficile à trouver, impeccablement préparé par le chef avec des volailles provenant de Qinyuan.



## GUIDE MICHELIN

**Huacheng Yuan** s'est fait connaître par ses plats cantonnais traditionnels. Des plats emblématiques comme le poulet cuit deux fois à la vapeur et ou les aiguillettes marinées au soja sont particulièrement plébiscités.

Enfin, **Lingnan Haiyanlou (Binjiang East Road)** est dirigé par deux chefs qui ont autrefois travaillé dans un hôtel prestigieux et dont les compétences sont incontestables. Leur spécialité "trio premium" était autrefois réservée aux banquets d'État.

Au total, les 38 restaurants Bib Gourmand mettent en valeur pas moins de 12 types ou styles de cuisine, de la cuisine chinoise typique à la cuisine internationale. Par exemple, **Mamak** propose des plats typiquement malaisiens, quand **Pandan** (Yuexiu) s'est spécialisé dans la cuisine indonésienne et **FT - Bak Kut Teh** dans celle de Singapour. Les amateurs de congee ne tariront pas d'éloges sur les plats de **Tong Ji** et les gourmets à la recherche de bons plats végétariens sont invités à découvrir **Soodle**.

### **Les Prix MICHELIN du Jeune Chef et du Service mettent en lumière des professionnels talentueux**

Cette année, les inspecteurs Michelin ont continué à mettre en valeur les professionnels talentueux de la restauration et de l'hôtellerie en leur décernant des prix spéciaux.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2022, qui vise à mettre en lumière un jeune professionnel particulièrement talentueux et prometteur, est attribué au chef **Tommy Zhang** du restaurant nouvellement étoilé Stiller. Le chef Tommy Zhang fait partie de l'équipe du célèbre chef Stefan Stiller depuis des années. Il a travaillé dans sa cuisine à Shanghai et à Guangzhou, puis a commencé à diriger seul l'équipe du Stiller. Il fait preuve d'une créativité exceptionnelle et d'un grand souci du détail dans ses créations culinaires, tout en démontrant d'excellentes qualités de chef en cuisine.

**Jianqun Zhu**, du restaurant Yushan Soup, reçoit quant à elle le Prix MICHELIN 2022 du Service. En tant que directrice générale de l'établissement, Jianqun Zhu connaît tous les détails des plats de la carte, de leur cuisson aux ingrédients en passant même par la taille des portions, afin de proposer des suggestions sur-mesure, promesse d'une expérience de table des plus agréables. Elle est également très attentive et engageante envers les clients, offrant un service flexible et de qualité.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou 2022 est disponible gratuitement sur le [site Internet](#) et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer à Guangzhou et dans le monde entier.



## GUIDE MICHELIN

---

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité d'exception (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

La sélection de Guangzhou met en lumière les hôtels parmi les plus spectaculaires de la ville, dont des pionniers du développement durable comme le [Sofitel Guangzhou Sunrich](#), des boutiques hôtel contemporaines telles que l' [H'Elite Hotel](#), ou encore des merveilles architecturales comme le [Langham Place Guangzhou](#).

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière. Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Guangzhou ci-dessous :

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

111 restaurants recommandés dont :

- 3 restaurants deux Etoiles MICHELIN
- 16 restaurants une Etoile MICHELIN, dont 2 nouveaux
- 38 restaurants Bib Gourmand, dont 8 nouveaux.
- 54 restaurants sélectionnés.

**La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou 2022**

Restaurant	餐厅	Type de cuisine 菜系	Distinction 评级
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine	御宝轩	Cantonais / 粤菜	✻✻
Jiang by Chef Fei	江	Cantonais / 粤菜	✻✻
Taian Table	泰安门	Contemporain européen / 时尚欧陆菜	✻✻
BingSheng Mansion	炳胜公馆	Cantonais / 粤菜	✻
BingSheng Private Kitchen	炳胜私厨	Cantonaise / 粤菜	✻
Famous Cuisine (Tianhe)	半岛名轩 (天河)	Cantonais / 粤菜	✻
Hongtu Hall	宏图府	Dim Sum / 点心	✻
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine	御宝阁	Chao Zhou / 潮州菜	✻
Jade River	玉堂春暖	Cantonais / 粤菜	✻
Lai Heen	丽轩	Cantonais / 粤菜	✻
Lei Garden (Yuexiu)	利苑 (越秀)	Cantonais / 粤菜	✻
Lingnan House	广御轩	Cantonais / 粤菜	✻
Rêver	玥	Contemporain français / 时尚法国菜	✻
Song	宋	Sichuanais / 川菜	✻
<b>N</b> Stiller		Européen / 欧陆菜	✻
Suyab Courtyard · Pickmoon Gourmet	岁集院子·拾月	Chao Zhou / 潮州菜	✻
Wisca (Haizhu)	惠食佳 (海珠)	Cantonais / 粤菜	✻
<b>N</b> Xin Ji	信记海鲜饭店	Cantonais / 粤菜	✻
Yu Yue Heen	愉粤轩	Cantonais / 粤菜	✻

GUIDE MICHELIN
 

---

Cheungloi Cook (Huacheng Avenue)	常来小聚 (花城大道)	Cantonais / 粤菜	
Chuang Fa	创发	Cantonais / 粤菜	
Da Ge Fan (Tangxiayong West Road)	大鸽饭 (棠下涌西路)	Cantonais / 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)	Cantonais / 粤菜	
Dong Xing (Tianhe)	东兴 (天河)	Cantonais / 粤菜	
Ease (Yuexiu)	榕意 (越秀)	Sichuanais / 川菜	
<b>N</b> Enning Liu Fu Ji (Donghua East Road)	恩宁刘福记 (东华东路)	Nouilles / 面食	
FT · Bak Kut Teh	肥豚肉骨茶	Singapourien / 新加坡菜	
Hai Men Yu Zi Dian (Yanling Road)	海门鱼仔店 (燕岭路)	Chao Zhou / 潮州菜	
<b>N</b> Hai Xian Jie Cai Guan	海鲜街菜馆	Cantonais / 粤菜	
<b>N</b> Hua Ge Si Chu	华哥私厨	Cantonais / 粤菜	
<b>N</b> Huacheng Yuan	花城苑	Cantonais / 粤菜	
<b>N</b> Hunan Cuisine	田间湘食	Hunan / 湘菜	
Jian Ji (Liwan)	坚记 (荔湾)	Nouilles / 面食	
Lao Xiguan Laifen (Wenming Road)	老西关濑粉 (文明路)	Nouilles / 面食	
Liang Jie Nanning Pumiao Shengzha Mifen	靓姐南宁蒲庙生榨米粉	Nouilles / 面食	
<b>N</b> Lingnan Haiyanlou (Binjiang East Road)	岭南海晏楼 (滨江东路)	Cantonais / 粤菜	
Mamak	嘛嘛档	Malaisien / 马来西亚菜	
Nan Yuan	南园酒家	Cantonais / 粤菜	
Pandan (Yuexiu)	香兰 (越秀)	Indonésien / 印尼菜	

GUIDE MICHELIN

Sa Er Ta Dongxiang Shou Zhua	撒尔塔东乡手抓	Xibei / 西北菜	
Soodle	蔬稻	Végétarien / 素菜	
Stay Here	开小灶	Chao Zhou / 潮州 菜	
<b>N</b> Temple Street	香港庙街煲仔饭	Cantonais / 粤菜	
Tong Ji	同记鸡粥粉面	Nouilles et congee / 粥面	
<b>N</b> Wei Shi Jia	味食家	Cantonais / 粤菜	
Wen Ji Yixinji	文记壹心鸡	Cantonais / 粤菜	
Xiang Qun (Longjin East Road)	向群 (龙津东路)	Cantonais / 粤菜	
Xiguan Heng Ji Popo Mian (Dezheng Middle Road)	西关恒记婆婆面 (德 政中路)	Nouilles / 面食	
Xiguan Zhuyuan (Lizhiwan)	西关竹园 (荔枝湾)	Nouilles / 面食	
Xiguan Zhuyuan (Shiba Fu)	西关竹园 (十八甫)	Nouilles / 面食	
Xin Tai Le (Haizhu)	新泰乐 (海珠)	Cantonais / 粤菜	
Xin Tai Le (Yuexiu)	新泰乐 (越秀)	Cantonais / 粤菜	
Xing Fu Yi Zhan	幸福驿站	Sichuanais / 川菜	
Ya Yuan	雅苑	Cantonais / 粤菜	
Ze 8	啫八	Cantonais / 粤菜	
Zhu Zai Ji Shi Fu (Jiangnan Avenue)	朱仔记食府 (江南大 道)	Cantonais / 粤菜	
Aroma	馥	Européen / 欧陆菜	Sélectionné
Beiyuan Cuisine	北园	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
BingSheng Pin Wei (Dongxiao Road)	炳胜品味 (东晓路)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Catch	佰鲜汇	Contemporain européen / 时尚欧 陆菜	Sélectionné
Char	恰	Steak / 扒房	Sélectionné
Cheers (Huangpu)	雀园 (黄埔)	Hunan / 湘菜	Sélectionné
Cicada	宋-湘	Hunan / 湘菜	Sélectionné

GUIDE MICHELIN

Deli Boutique • Uncle De Abalone	德利私厨·德叔鲍鱼	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Dining Room	悦轩	Italien / 意大利菜	Sélectionné
Dr. Xu's Wellbeing Branch	徐博馆岭南养生菜	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
E Gong Cun (Liwan)	鹅公村 (荔湾)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Ebony	悦铂尼	Européen / 欧陆菜	Sélectionné
Emmelyn		Contemporain français / 时尚法 国菜	Sélectionné
Ersha No.1	二沙壹号	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Five Zen5es	中国元素	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Flavors of China	风味	Huai Yang-Sichuan / 川揚菜	Sélectionné
Four Seasons Pavillion ·Rùn	四季小馆·润	Contemporain chinois / 时尚中国 菜	Sélectionné
Ganèa Kitchen Fairy Tales	Ganèa厨房神话故事	Européen / 欧陆菜	Sélectionné
Guangzhou Restaurant (Wenchang South Road)	广州酒家 (文昌南路)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Guo Fan Jia Yan	国藩家宴	Hunan / 湘菜	Sélectionné
He Yuan (Tianhe)	和苑 (天河)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Kai Sheng Si Chu	凯盛私厨	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Lai Wan	荔湾亭	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Li Château	荔雅图	Européen / 欧陆菜	Sélectionné
Liang Jia Cai Guan	梁家菜馆	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Limoni	意轩	Italien / 意大利菜	Sélectionné
LJ Yakiniku (New Tianhe Hotel)	极炙 (新天河宾馆)	Barbecue / 烧烤	Sélectionné
Mango Tree (Tianhe)	芒果树 (天河)	Thai / 泰国菜	Sélectionné
Mercato	莫卡多	Italien / 意大利菜	Sélectionné
Mezomd	曼索蒂	Espagnol / 西班牙 菜	Sélectionné
Ming Court	明阁	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Panxi	泮溪	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Sky No.1	空中1号	Cantonais / 粤菜	Sélectionné

**GUIDE MICHELIN**

Summer Palace	夏宫	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Tang Shi Meishi	汤氏美食	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Tao Ran Xuan (Liwan)	陶然轩 (荔湾)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Tao Tao Ju · Ya Yuan	陶陶居 · 雅园	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Taozui Guan	陶醉馆	Contemporain chinois / 时尚中国菜	Sélectionné
Thai Alley (Yuexiu)	泰爱里 (越秀)	Thai / 泰国菜	Sélectionné
The Peach Blossom	桃园馆	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
The Penthouse	空中花园	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Tian Shui (Yuexiu)	天水 (越秀)	Végétarien / 素菜	Sélectionné
Wenjian Hainan Cuisine	闻见	Hainanais / 海南菜	Sélectionné
Wisca (Yuexiu)	惠食佳 (越秀)	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Wu Cai Ji	吴财记	Nouilles / 面食	Sélectionné
Xi Jing Jing	禧京京	Cuisine de Pékin / 京菜	Sélectionné
Yong	兰亭永	Sichuanais / 川菜	Sélectionné
Yong Zuo (Baoye North Street)	咏作 (宝业北街)	Congee / 粥品	Sélectionné
Yuan Ji	源记肠粉	Dim Sum / 点心	Sélectionné
Yuanriver (Panyu)	沅江水 (番禺)	Hunan / 湘菜	Sélectionné
Yue Jing Xuan	悦景轩	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Yun Pavilion	韵轩	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Yushan Soup	御膳汤品	Cantonais / 粤菜	Sélectionné
Zen Tea	禅意茶素	Végétarien / 素菜	Sélectionné

**A propos de Michelin**

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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).



GUIDE MICHELIN

---

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

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

7J/7J

---

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

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

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