



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 30 août 2022

38 restaurants Étoilés MICHELIN brillent dans la sélection 2022 du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan & Kaohsiung

- *Tainan et Kaohsiung font leur entrée au Guide MICHELIN avec un total de 83 restaurants dont deux établissements une Étoile MICHELIN à Kaohsiung*
- *5 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN à Taipei*
 - *Deux établissements sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable*

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan & Kaohsiung 2022.

Cette année pour la première fois, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont exploré les villes de Tainan et Kaohsiung, donnant aux gourmets du monde entier l'occasion de découvrir le charme incomparable et le dynamisme des régions du sud.

Ce millésime 2022 recommande ainsi 170 restaurants à Taipei, 68 à Taichung, 44 à Tainan et 39 à Kaohsiung, toutes distinctions confondues.

« Si, comme ces dernières années, 2022 a été remplie de défis en raison de la pandémie et de ses conséquences sur l'industrie du tourisme, les restaurateurs taiwanais se sont battus jour après jour pour innover malgré des contraintes nouvelles, et maintenir ce lien essentiel avec leurs convives. S'il y a une chose que 2022 a révélé, c'est bien la force et la vitalité de la scène culinaire et de la culture locales qui, au-delà d'attirer les touristes, constituent un véritable style de vie. Bien que situées à seulement une heure de route l'une de l'autre, Tainan et Kaohsiung peuvent se targuer de posséder deux identités culinaires bien distinctes, qui n'ont



GUIDE MICHELIN

pas manqué d'impressionner nos inspecteurs. » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN « En ajoutant ces deux destinations à notre sélection, nous espérons satisfaire l'appétit des gourmets locaux et internationaux en quête d'expériences inoubliables. Qu'ils souhaitent découvrir des établissements sophistiqués de la région ou s'immerger dans une culture locale authentique en dégustant des spécialités dans les échoppes des marchés de nuit, notre sélection saura répondre à leurs attentes ! »

L'entrée de Tainan et Kaohsiung au Guide MICHELIN met en lumière le savoir-faire gastronomique de ces deux villes.

Deux restaurants de Kaohsiung distingués chacun d'une Étoile MICHELIN intègrent la sélection pour la première fois : chez **Liberté**, le chef Kenji Takeda, qui a fait ses armes dans certains des plus prestigieux établissements de France, est reconnu pour son approche libre et osée de la gastronomie qui s'appuie sur des jeux de textures et des saveurs qui suivent le cours des saisons ; **Sho 承** est la première antenne du célèbre restaurant tokyoïte Den à l'étranger. À sa tête, le chef Fujimoto Shoichi n'hésite pas à s'approvisionner à travers tout l'île pour se procurer des ingrédients de saison avec lesquels il compose des assiettes élégantes et raffinées sublimées par une touche de fantaisie.

Outre ces deux nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN ainsi que les 20 Bib Gourmand annoncés la semaine passée, les inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent 17 autres établissements. La majorité d'entre eux proposent une cuisine européenne contemporaine, à l'image des restaurants Ça marche, Marc L³, Nibbon, Opus One Yin Yue et Stage 5. D'autres encore s'inscrivent dans la tradition taïwanaise, c'est le cas de White Gourd and Fat Person, Chang Sheng 29, Fu Yuan et Tainan Wang. Cette sélection, qui s'illustre par sa richesse et sa diversité, comprend aussi des restaurants de poissons et fruits de mer, spécialités de viandes, teppanyaki, cuisine novatrice, spécialités de dim sum, cuisine française contemporaine et Jiangzhe.



GUIDE MICHELIN

2022 marque également l'entrée de Tainan au Guide MICHELIN. Avec non moins de 27 établissements, elle est la ville taïwanaise qui abrite le plus de restaurants récompensés d'un Bib Gourmand dans la sélection 2022. Une chose est sûre, Tainan est une destination pleine de promesses culinaires, comme en témoignent les 17 autres tables qui ont su séduire les inspecteurs du Guide MICHELIN. Cette sélection témoigne de la variété du paysage gastronomique de Tainan : elle met à l'honneur des représentants de la cuisine taïwanaise, parmi lesquels Hsin Hsin, Jin Xia et Wang Jia Smoked Lamb, mais aussi des restaurants de fondue chinoise comme A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road) et Gyu Go Zou ainsi que des établissements où l'on peut déguster d'autres styles de cuisine tels que barbecue, small eats, poissons et fruits de mer, cuisine européenne contemporaine, cuisine française contemporaine, cuisine du Hunan, cuisine espagnole ou encore japonaise.

Tainan et Kaohsiung ajoutent respectivement à la sélection 2022 du Guide MICHELIN un total de 44 et 39 restaurants, toutes distinctions confondues.

À Taipei, 5 nouveaux établissements sont distingués d'une Étoile MICHELIN

Taipei ajoute 5 nouvelles tables à son palmarès de restaurants une Étoile MICHELIN, dont 2 nouvelles adresses et 3 promues. 19 autres établissements conservent l'Étoile MICHELIN qui leur a déjà été décernée l'an dernier, ce qui porte leur nombre à 24 à Taipei.

Shin Yeh Taiwanese Signature propose plus d'une centaine de plats, notamment du poisson et des fruits de mer frais pêchés le jour même, des plats hors-menu qui étaient autrefois réservés aux habitués ainsi que des menus traditionnels. Le restaurant **Yu Kapo** a quant à lui récemment changé d'adresse mais reste fidèle à son fil rouge de proposer des plats préparés uniquement avec des produits de saison. Le chef élabore ses menus omakase, dont le kamameshi est le point d'orgue, avec du poisson provenant du Japon et de la ville de Ta-hsi Fishing Harbor, située dans le comté de Yilan. Shin Yeh Taiwanese Signature vient de décrocher sa première Étoile MICHELIN tandis que Yu Kapo s'est vu attribuer une Étoile MICHELIN à la suite de son déménagement.

Trois adresses ont été promues et décrochent une Étoile MICHELIN : Jeffrey Downs, le chef canadien qui tient les rênes du restaurant **Holt**, associe sa maîtrise des produits taïwanais à des techniques de cuisine européennes. Il s'inspire également de son expérience à Tokyo pour créer des plats exquis aux saveurs délicates ; le chef de cuisine Hiroyuki Tobimatsu, qui a pris en 2021 les



GUIDE MICHELIN

commandes du **Paris 1930 de Hideki Takayama**, transcrit à la perfection la vision culinaire raffinée du chef exécutif franco-japonais Hideki Takayama en incorporant de manière ludique le thé taiwanais à sa cuisine ; **Sushiyoshi** est la troisième adresse à l'étranger du célèbre restaurant de sushi du même nom basé à Osaka. Au sein de cet établissement, le chef Hashimoto, qui œuvre à Taïwan depuis plusieurs années, marie ingrédients d'exception et techniques occidentales pour élaborer des sushis et des menus fixes aussi surprenants que délicieux.

Les restaurants deux Étoiles MICHELIN L'Atelier de Joël Robuchon, Logy, RAW, Shoun RyuGin, Tairroiret The Guest House conservent tous leur rang dans cette sélection 2022, tout comme Le Palais, qui détient trois Étoiles MICHELIN.

À Taipei, sept adresses ont également séduit les inspecteurs du Guide MICHELIN, ce qui leur a permis d'intégrer cette nouvelle sélection : Antico Forno (cuisine italienne), Da-Wan (barbecue), 85TD (cuisine cantonaise), Jarana (cuisine espagnole), Mad by Le Kief (cuisine novatrice), Uosho (cuisine japonaise), et Wamaki (cuisine japonaise). Parmi ces restaurants, plusieurs ont déjà été mis à l'honneur dans les précédentes nouveautés mensuelles. Cette manière inédite de révéler les dernières recommandations des inspecteurs consiste à dévoiler certaines nouvelles tables du Guide MICHELIN en amont de la cérémonie annuelle.

Taipei peut s'enorgueillir de compter 170 restaurants dans la sélection. Parmi eux, 31 détiennent une Étoile MICHELIN et 57 sont distingués d'un Bib Gourmand.

À Taichung, 5 établissements conservent leurs Étoiles MICHELIN, ils sont rejoints par 4 nouveaux restaurants.

Preuve indéniable de la qualité et de la solidité de l'offre gastronomique de Taichung, les cinq restaurants Étoilés que compte la ville, à savoir le restaurant deux Étoiles **JL Studio** et les établissements une Étoile **Fleur de Sel**, **Forchetta**, **Oretachi No Nikuya** et **Sur-** conservent tous leur distinction cette année.

En plus de ces adresses et des 37 Bib Gourmand présentés la semaine passée, quatre autres restaurants ont rejoint les rangs des recommandations du Guide MICHELIN : **Inflorescence** (cuisine japonaise), **L'Atelier par Yao** (cuisine française contemporaine), **Meidz Seafood** (poissons et fruits de mer) et **PI** (cuisine européenne contemporaine).



GUIDE MICHELIN

À Taipei 2 nouveaux restaurants sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur cuisine engagée en matière de durabilité.

L'an dernier, deux établissements avaient reçu cette distinction : Yangming Spring (Shilin) et Mountain and Sea House, déjà détenteur d'une Étoile MICHELIN. Deux autres établissements se sont vu attribuer l'Étoile Verte MICHELIN dans le cadre de la sélection 2022. Décernée pour la première fois à Taïwan en 2021, cette distinction est attribuée aux restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui se démarquent par leur approche durable de la gastronomie. Ces établissements, qui associent à la fois excellence gastronomique et écologique, sont une véritable source d'inspiration pour les gastronomes mais également et surtout, pour toute la profession.

Le chef Wes, qui officie au restaurant **Embers**, s'engage à protéger l'écosystème des montagnes et des forêts. Il milite par ailleurs en faveur d'une réforme agricole et entretient des liens étroits avec ses producteurs en faisant chaque jour rayonner la culture locale. **Little Tree Food (Da'an Road)**, qui figure également dans la sélection des Bib Gourmand, encourage ses convives à cuisiner chez eux des repas végétariens deux fois par semaine et à venir avec leur propre contenant lorsqu'ils commandent à emporter. L'équipe du restaurant a choisi de ne plus utiliser de produits transformés ni de couverts à usage unique et, toujours dans cette approche de durabilité, a forgé des partenariats à long terme avec de petits exploitants défendant des méthodes d'agriculture respectueuses de la nature.

Le Prix du Jeune Chef, le Prix du Service et le premier Prix de la Sommellerie MICHELIN

Cette année encore, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué le travail de talentueux professionnels de la gastronomie en décernant leurs prix spéciaux. En attribuant ces récompenses, ils souhaitent faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui permettent aux consommateurs de vivre des expériences gastronomiques hors du commun.

Le Prix du Jeune Chef MICHELIN récompense un chef travaillant dans l'un des restaurants de la sélection qui a ébloui nos inspecteurs par son talent exceptionnel et son incroyable potentiel. Il est cette année attribué aux chefs Kei Too et Johnny Tsai qui sont aux commandes du restaurant une Étoile MICHELIN T+T. Johnny Tsai a commencé sa carrière après avoir été diplômé d'une école de cuisine, tandis que Kei Too s'est laissé porter par sa passion pour la gastronomie. Dans son restaurant, le duo exprime sa créativité et son univers culinaire à travers une cuisine aux influences asiatiques et met à l'honneur la culture gastronomique du continent.



GUIDE MICHELIN

Le Prix du Service MICHELIN met en avant et à encourage des professionnels qui apportent par leur talent et leurs compétences une réelle valeur ajoutée à l'expérience des consommateurs. Cette année, le prix est décerné à Pauline Yu qui a rejoint les rangs du restaurant une Étoile MICHELIN Fleur de Sel il y a maintenant plus de dix ans. Au sein de cet établissement spécialisé dans la cuisine française contemporaine, la jeune femme offre aux convives une expérience conviviale et chaleureuse grâce à sa spontanéité et son professionnalisme.

Destiné à saluer les compétences, les connaissances et la passion de talentueux sommeliers issus du monde de la gastronomie, le Prix de la Sommellerie a été remis pour la première fois dans cette sélection. Ce prix est remis à Lin Bass et salue l'excellence et le professionnalisme de ce jeune sommelier, qui a su ravir les gourmets, lorsqu'il officiait jusqu'à il y a peu, au restaurant le 1930 de Hideki Takayama, une Etoile MICHELIN. Après l'obtention de son diplôme d'œnologie en autodidacte alors qu'il était encore à l'école, Lin Bass cherche sans cesse de nouvelles manières de faire évoluer sa carrière. Il notamment a participé à de nombreux concours de sommellerie ces dernières années pour approfondir sa maîtrise et sa compréhension du service du vin.

Après l'obtention de son diplôme d'œnologie en autodidacte alors qu'il était encore à l'école, Lin Bass cherche sans cesse de nouvelles manières de faire évoluer sa carrière. Il notamment a participé à de nombreux concours de sommellerie ces dernières années pour approfondir sa maîtrise et sa compréhension du service du vin.

La sélection des Bib Gourmand

La semaine dernière, le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 a également annoncé sa sélection annuelle des Bib Gourmand. 57 établissements, dont certains restaurants de street food, à Taipei, 27 autres à Tainan et enfin 20 à Kaohsiung se sont vu décerner cette distinction réservée aux restaurants proposant une cuisine de grande qualité à des prix modérés. Cela signifie que dans ces villes, il est possible de déguster un excellent repas en trois services pour moins de 1 000 dollars de Taïwan (boissons non comprises). Au total, les 141 restaurants de la sélection Bib Gourmand représentent un éventail de plus de 20 styles de cuisine différents. Entre la street food traditionnelle, les snacks et les spécialités des marchés nocturnes, cette sélection est la preuve



GUIDE MICHELIN

qu'au-delà d'être appréciées des gourmets locaux, la cuisine et la gastronomie taïwanaises s'inscrivent dans un véritable style de vie authentique populaire.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 est accessible gratuitement sur le site internet de l'application du Guide MICHELIN. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances sur l'île et autour du globe.

Le Guide MICHELIN, qui sélectionne des hôtels pour leur style, leur service et leur personnalité uniques, offre des recommandations adaptées à tous les types de budgets. Il est possible de faire une réservation dans chacun de ces établissements directement depuis le site internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection inclut des hôtels spectaculaires, notamment d'élégants hôtels-boutiques à l'image du [Kimpton Da An Hotel](#), des établissements d'inspiration ryokan tel que le [Hoshinoya Guguan](#) ou encore des merveilles d'architecture intérieure comme le [Palais de Chine](#).

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Le Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 en résumé :

321 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN ;
- 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN ;
- 30 restaurants une Étoile MICHELIN (2 nouvelles entrées et 3 promotions à Taipei ainsi que 2 nouvelles entrées à Kaohsiung)
- 4 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN (2 nouvellement sélectionnés à Taipei)
- 141 restaurants Bib Gourmand (58 nouvellement sélectionnés)



GUIDE MICHELIN

Taipei :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 6 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 24 restaurants une Étoile MICHELIN (dont deux nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN et trois promus)
- 57 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)
- 82 restaurants sélectionnés au Guide MICHELIN (dont 7 nouvelles entrées)

Taichung :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 4 restaurants une Étoile MICHELIN
- 37 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)
- 26 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 4 nouvelles entrées)

Tainan :

- 27 restaurants Bib Gourmand
- 17 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Kaohsiung :

- 2 restaurants une Étoile MICHELIN
- 20 restaurants Bib Gourmand
- 17 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Pour découvrir la sélection complète du Guide MICHELIN Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung 2022 ainsi que les dernières actualités du Guide MICHELIN, rendez-vous sur le site officiel.

Site internet du Guide MICHELIN Taipei et Taichung :

<https://guide.michelin.com/tw/en>

Page Facebook du Guide MICHELIN Taipei et Taichung :

<https://www.facebook.com/MichelinGuideTaiwan>

Chaîne YouTube du Guide MICHELIN Asie :

<https://www.youtube.com/c/MICHELINGuideAsia>



GUIDE MICHELIN

2022 合作夥伴 OUR 2022 PARTNERS

官方支持夥伴
Supporting Principal



全球合作夥伴
Global Partner



全球合作夥伴
Global Partner



官方指定咖啡夥伴
Official Coffee Partner



官方汽車合作夥伴
Official Car Partner



官方威士忌合作夥伴
Official Whisky Partner



首選肉品合作夥伴
Preferred Premium Meat Partner



首選食用油合作夥伴
Preferred Cooking Oil



官方礦泉水合作夥伴
Official Water Partner



首選優質醬油合作夥伴
Preferred Premium Sauce Partner



官方場地合作夥伴
Official Venue Partner



LE GUIDE MICHELIN TAIPEI, TAICHUNG, TAINAN ET KAOHSIUNG 2022

La sélection de restaurants Étoilés MICHELIN

TAIPEI



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Le Palais | 頤宮 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| L'Atelier de Joël Robuchon | 侯布雄 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Logy | | Cuisine asiatique contemporaine / 時尚亞洲菜 |
| Raw | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Shoun Ryugin | 祥雲龍吟 | Cuisine japonaise contemporaine / 時尚日本菜 |
| Tairroir | 態芮 | Cuisine innovante / 創新菜 |
| The Guest House | 請客樓 | Huai Yang et Sichuan-Huai / 淮揚菜及川菜 |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Danny's Steakhouse | 教父牛排 | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| De Nuit | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|---|----------------|--|
| Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan) | 富錦樹台菜香檳 (松山) | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Golden Formosa | 金蓬萊遵古台菜 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Holt PROMU | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Impromptu by Paul Lee | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Ken Anhe | 謙安和 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Kitcho | 吉兆割烹壽司 | Sushi / 壽司 |
| Longtail | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Ming Fu | 明福台菜海產 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Mipon | 米香 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Molino de Urdániz | 渥達尼斯磨坊 | Cuisine espagnole contemporaine / 時尚西班牙菜 |
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Mudan | 牡丹 | Tempura / 天婦羅 |
| Paris 1930 de Hideki Takayama PROMU | 巴黎廳 1930x 高山英紀 | Cuisine française contemporaine |
| Shin Yeh Taiwanese Signature NOUVEAUTÉ | 欣葉 鐘菜 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Sushi Akira | 明壽司 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Nomura | 鮪野村 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Ryu | 鮪隆 | Sushi / 壽司 |
| Sushiyoshi PROMU | 壽司芳 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| T+T | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Tien Hsiang Lo | 天香樓 | Cuisine de Hangzhou / 杭州菜 |
| Ya Ge | 雅閣 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Yu Kapo NOUVEAUTÉ | 或割烹 | Cuisine japonaise / 日本菜 |

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| 44 SV | 南村 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| 50/50 Cuisine Française | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|-------------------------------|-----------|--|
| 85TD NOUVEAUTÉ | 捌伍添第 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| A Hui Vermicelli | 阿輝麵線 | Street food / 街頭小吃 |
| A Nan Sesame Oil Chicken | 阿男麻油雞 | Street food / 街頭小吃 |
| Anima | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Antico Forno NOUVEAUTÉ | 老烤箱 | Cuisine italienne / 義大利菜 |
| Artbrosia | 雅意 | Cuisine italienne / 義大利菜 |
| Baho | 八和 | Barbecue / 燒烤 |
| Bencotto | | Cuisine italienne / 義大利菜 |
| Bistro le Jardin | 馨亞 | Cuisine française / 法國菜 |
| Ceo 1950 | 總裁藝文空間 | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Chateau Zoe | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Chope Chope Eatery | | Cuisine d'Asie du Sud-Est / 東南亞菜 |
| Da-Wan NOUVEAUTÉ | 大腕 | Barbecue / 燒烤 |
| Embers | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Ephernité | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Fresh & Aged | 美福乾式熟成牛排館 | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| Fuzhou Black Pepper Bun | 福州世祖胡椒餅 | Street food / 街頭小吃 |
| Gi Yuan | 驥園川菜 | Cuisine sichuanaise / 川菜 |
| Golden Fried Chicken | 格登炸雞 | Street food / 街頭小吃 |
| Hsien Chin Seafood | 先進海產店 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Iron Chef Teppanyaki | 鐵板教父 | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| Jarana NOUVEAUTÉ | | Cuisine espagnole / 西班牙菜 |
| JE Kitchen | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Jingmei Goose Mama | 景美鵝媽媽 | Street food / 街頭小吃 |
| Jingmei Thick Rice Noodles | 景美米粉湯 | Street food / 街頭小吃 |
| Joseph Bistro | 想想廚房 | Cuisine indienne / 印度菜 |
| La Locanda | 蘿莎娜小廚房 | Cuisine italienne / 義大利菜 |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|------------------------------------|----------------------|--|
| Lin's Vegetable Lamb Hotpot | 林家蔬菜羊肉爐 | Fondue chinoise / 火鍋 |
| Mad by Le Kief NOUVEAUTÉ | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| May Snow Hakka Food | 五月雪客家私房珍釀 | Cuisine Hakka / 客家菜 |
| Mochi Baby | 麻糬寶寶 | Street food / 街頭小吃 |
| Muji Beef Noodles | 穆記牛肉麵 | Spécialités de nouilles / 麵食 |
| Mume | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| My Humble House | 寒舍食譜 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| N°168 Prime Steakhouse (Zhongshan) | N°168 Prime 牛排館 (中山) | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| Orange Shabu (Da'an) | 橘色涮涮屋 (大安) | Shabu-shabu / 涮涮鍋 |
| Orchid | 蘭 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Page | 頁小館 | Cuisine internationale / 國際菜 |
| Pasti Trattoria | | Cuisine italienne / 義大利菜 |
| Peng Lai | 蓬萊 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Pine Garden | 松園禪林 - 原心 | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Really Good Seafood | 真的好海鮮 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Robin's Teppanyaki | Robin's 鐵板燒 | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| Sasa | 笹鮨 | Sushi / 壽司 |
| Shan Chiu | 山秋 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Shan-Nay Chicken | 山內雞肉 | Street food / 街頭小吃 |
| Shang Palace | 香宮 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Shen Pu Shang Yen | 申浦尚宴 | Cuisine shanghaienne / 滬菜 |
| Shin Yeh Taiwanese Cuisine | 欣葉台菜 (創始店) | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Shing-Peng-Lai | 興蓬萊台菜 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Silks House | 晶華軒 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Sinchao Rice Shoppe | 心潮飯店 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Sushi Masuda | 鮨增田 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Nanami by Masa Ishibashi | 鮨七海 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Wou | 鮨翁 | Sushi / 壽司 |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|------------------------------------|-------------|--|
| Tainan Tan Tsu Mien Seafood | 台南担仔麵 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Tajimaya Shabu Shabu | 但馬家涮涮鍋 (本館) | Shabu-shabu / 涮涮鍋 |
| Tamai | 日本橋玉井 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Thai & Thai | | Cuisine thaïlandaise / 泰國菜 |
| The Dragon | 辰園 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| The Restaurant | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| The Tavernist | | Cuisine européenne contemporaine |
| The Ukai | | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| Three Coins | 大三元 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Tien Yuan Seafood | 田園海鮮 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Toh-A' | 桌藏 | Cuisine innovante/ 創新菜 |
| Tsuki Yo Iwa | 月夜岩 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Tutto Bello | | Cuisine italienne contemporaine / 時尚義大利菜 |
| Uke | 筌 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Ulv | | Cuisine européenne contemporaine |
| Uosho NOUVEAUTÉ | 魚庄 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Vanne Yakiniku | 梵 | Barbecue / 燒烤 |
| Wamaki NOUVEAUTÉ | 和蒔炭火割烹 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Yangming Spring (Shilin) | 陽明春天 (士林) | Cuisine végétarienne / 素菜 |
| Yi Hsing Pavilion | 義興樓 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Yoru | | Cuisine européenne contemporaine |
| Yu Shan Ge | 鈺善閣 | Cuisine végétarienne / 素菜 |
| Yuan Huan Pien Oyster Egg Omelette | 圓環邊蚵仔煎 | Street food / 街頭小吃 |
| Yuu | | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Zan | 讚 | Teppanyaki / 鐵板燒 |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Embers | | Cuisine innovante / 創新菜 |
| Little Tree Food (Da'an Road) | 小小樹食 (大安路) | Cuisine végétarienne / 素食 |
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Yangming Spring (Shilin) | 陽明春天 (士林) | Cuisine végétarienne / 素菜 |

TAICHUNG



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| JL Studio | | Cuisine innovante / 創新菜 |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Fleur de Sel | 鹽之華 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Forchetta | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Oretachi No Nikuya | 俺達的肉屋 | Barbecue / 燒烤 |
| Sur- | 澀 | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|---------------------------------------|--------------------------------|---|
| Abura | 游日本料理 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Abura Yakiniku | 脂·板前炭火燒肉 | Barbecue / 燒烤 |
| Celebrity Cuisine | 名人坊 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Chien Wei Seafood | 干味海鮮 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Fooding Smoke | 又見一坎煙 | Cuisine novatrice / 創新菜 |
| Fuchai | 富彩軒 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |
| Hibiki Seafood | 響海鮮 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Inflorescence NOUVEAUTÉ | 飛花落院 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Isagi | 潔 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| KR Prime Steak | | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| L'Atelier par Yao NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Maenam | 湄南河 | Cuisine thaïlandaise / 泰國菜 |
| Mao Chuan | 茂川肉丸 | Spécialités de nouilles / 麵食 |
| MeatGQ | 橡木炙烤牛排館 | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| Mee Lang | 麵廊 | Spécialités de nouilles / 麵食 |
| Meidz Seafood NOUVEAUTÉ | 梅子 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Min Shin | 銘心 | Sushi / 壽司 |
| Mori Teppanyaki | 森鐵板燒 | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| PI NOUVEAUTÉ | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Revivre | 品法 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Shan Shin | 膳馨 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Torien Yakitori | 鳥苑 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Yet Sen Mansion | 中山招待所 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Ying Tsai Ta Mien Keng | 英才大麵焿 | Spécialités de nouilles / 麵食 |
| Yu Yue Lou | 与玥樓 | Cuisine cantonaise / 粵菜 |

| | | |
|------|---|-------------------------|
| Yuan | 元 | Cuisine innovante / 創新菜 |
|------|---|-------------------------|

TAINAN

(Tous les restaurants sont nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-------------------------------------|-----------------------------|--|
| A Cun Beef Soup (Baoan Road) | 阿村牛肉湯 (保安路) | Small eats / 小吃 |
| A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road) | 阿裕牛肉 (崑崙路) | Fondue chinoise / 火鍋 |
| Bistro Alley | 饕弄杯 | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Ching Hua Milkfish | 京華虱目魚 | Small eats / 小吃 |
| Como En Casa Gourmet | 橄饗家 | Cuisine espagnole / 西班牙菜 |
| Di Yi Ding | 帝一鯽 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Feng No Seafood | 豐之海鮮漁府 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Good Hunan Cuisine | 有你真好 湘菜沙龍 | Cuisine du Hunan / 湘菜 |
| Gyu Go Zou | 牛五臟 | Fondue chinoise / 火鍋 |
| Hsin Hsin | 欣欣餐廳 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Jin Xia | 錦霞樓 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Lao Tseng Lamb | 老曾羊肉 | Small eats / 小吃 |
| Pankoko | 咩肉舖 | Barbecue / 燒烤 |
| Principe | 原則 | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Umami | 甘旨堂 | Cuisine japonaise / 日本菜 |
| Wang Jia Smoked Lamb | 王家燻羊肉 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |
| Zai Fa Hao | 再發號 | Small eats / 小吃 |

KAOHSIUNG

(Nouvellement Étoilés MICHELIN)

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Liberté | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Sho | 承 | Cuisine japonaise / 日本菜 |

(Nouvellement recommandés par le Guide MICHELIN)

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| Ça marche | 薩瑪法國小館 | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Capstone Steakhouse | | Spécialités de viandes / 牛排屋 |
| Chang Sheng 29 | 長生 29 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Crab's House | 蟳之屋 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Fu Yuan | 福園 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |
| Good Crab House | 好蟳屋 | Poissons et fruits de mer / 海鮮 |
| Hai Guang | 海光俱樂部中餐廳 | Jiangzhe / 江浙菜 |
| Hung Tao Shanghainese Dumpling | 紅陶上海湯包 | Spécialités de dim sum / 餃子 |
| Majesty | 美享地 | Cuisine novatrice / 創新菜 |
| Marc L ³ | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Nibbon | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Opus One Yin Yue | 弄盞欣悅 | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Stage 5 | | Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜 |
| Tainan Wang | 台南旺 | Cuisine taïwanaise / 臺灣菜 |



GUIDE MICHELIN

| | | |
|----------------------------|-------|---|
| Thomas Chien | | Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜 |
| Ukai-tei | | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| White Gourd and Fat Person | 冬瓜與胖子 | Cuisine taiwanaise / 臺灣菜 |

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).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 @MichelinPress

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