



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 15 décembre 2022

## **Le Guide MICHELIN Shanghai accueille 4 nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN et décerne son premier Prix de la sommellerie**

- **1 nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN et 3 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN rejoignent le millésime 2023**
- **La sélection des Bib Gourmand s'enrichit de 7 nouvelles adresses**
- **Le Prix MICHELIN de la sommellerie, décerné pour la première fois à Shanghai, met à l'honneur un nouveau talent du secteur de la restauration.**

Michelin a présenté aujourd'hui la sélection 2023 du Guide MICHELIN Shanghai. Elle met à l'honneur 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN, 9 deux Étoiles MICHELIN, 39 tables une Étoile MICHELIN ainsi que 24 Bib Gourmand et recommande 64 adresses. 3 professionnels sont récompensés d'un prix spécial, dont le Prix de la sommellerie MICHELIN, décerné pour la première fois à Shanghai.

« A l'image des deux dernières années, 2022 a été synonyme de défis pour le secteur de la restauration de Shanghai », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Malgré ce contexte difficile, de nombreux restaurateurs ont redoublé d'efforts pour perfectionner leur savoir-faire, celui de leurs équipes ainsi que la qualité de leur offre culinaire, donnant une nouvelle dimension à la scène gastronomique de la ville. La sélection 2023 reflète ce nouveau standard, notamment avec la promotion de plusieurs restaurants. Nos inspectrices et inspecteurs ont également eu le plaisir de constater que, loin d'être découragés par la conjoncture, certains restaurateurs n'ont pas hésité à ouvrir de nouvelles adresses qui ont rejoint les rangs de notre sélection. Cette année encore, Shanghai nous prouve qu'elle reste une destination culinaire de choix grâce à son dynamisme qui ne cesse d'attirer les gourmets du monde entier. »



## **Le restaurant 102 House décroche deux Étoiles MICHELIN**

Dans le cadre de cette nouvelle sélection, 9 restaurants se voient attribuer deux Étoiles MICHELIN. **102 House** fait d'ailleurs une entrée remarquée au Guide MICHELIN en intégrant directement cette catégorie.

### **102 House**

L'histoire du **102 House** commence à Foshan, dans la province de Guangdong. L'antenne shanghaïenne de ce restaurant est dirigée par le chef chevronné XU Jingye, qui compte aujourd'hui plus de 20 ans d'expérience à son actif. À travers plusieurs menus fixes, il propose à ses convives de découvrir toute la quintessence des banquets traditionnels cantonais. Si les plats changent au gré des saisons, le porc aigre-doux, plat signature du chef, figure à la carte tout au long de l'année.

Les restaurants **Ultraviolet by Paul Pairet** et **Taian Table** maintiennent leurs trois Étoiles MICHELIN, distinction qui met en évidence la « cuisine exceptionnelle » proposée par ces deux adresses qui « valent le voyage ».

## **3 nouveaux restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN**

Avec trois restaurants nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN, le Guide MICHELIN Shanghai compte à présent 39 adresses qui « valent l'étape ».

### **Lu Style**

Natif de Shandong, le chef de cuisine WANG Taizhen a un parcours atypique puisqu'il a commencé sa carrière à l'âge de 18 ans, dans les cuisines de l'armée. Dans son menu de saison, le chef met à l'honneur des produits frais, pêchés le jour même dans le golfe du Bohai. Par exemple, le « plateau de mises en bouche du Jiaodong » est composé de quatre produits de la mer préparés avec différents assaisonnements.

### **Yong Fu (Hongkou)**

Avec ses murs en marbre et ses chandeliers originaux, l'élégante salle de restaurant offre une vue imprenable sur les gratte-ciels du quartier de Pudong et le fleuve Huangpu. Outre les classiques de la ville de Ningbo, le menu propose



## GUIDE MICHELIN

également des plats qui embarquent les convives dans un voyage au cœur du terroir chinois, mis en valeur à travers des plats innovants. Pour garantir fraîcheur et qualité, les produits de la mer sont acheminés chaque jour à l'aube depuis la province de Zhejiang.

### **Fu 1039**

Ce restaurant au style rétro doté d'une terrasse et de plusieurs chambres privées, est situé dans une ancienne demeure des années 1920. Le chef du Fu 1039 propose une cuisine shanghaienne familiale qui ne rime pas toujours, comme on pourrait le croire, avec simplicité. Les poissons d'eau douce l'inspirent particulièrement, à l'image de l'anguille qu'il décline de plusieurs façons dans sa carte.

### **7 nouveaux restaurants illuminent la sélection du Bib Gourmand**

Avec 24 Bib Gourmand parmi lesquels figurent 7 nouveaux venus, Shanghai continue d'asseoir sa réputation en tant que destination gastronomique de choix pour les gourmets désireux de déguster des plats savoureux à des prix modérés (un menu en trois services n'excédant pas 40 euros par personne, boissons non comprises). De nombreux styles culinaires sont représentés dans cette sélection 2023, comme en témoignent le restaurant de spécialités shanghaiennes **Chun** qui a rouvert ses portes, l'adresse végétarienne **The Lakeside Vегgie**, les cantines de congee et de spécialités de nouilles **Tasty Congee & Noodle Wantun Shop**, **Xiao Tao Mian Guan**, **Yunhe Noodle (Huangpu)** et **Ho Hung Kee** ou encore **Wu You Xian**, un restaurant de dim sum situé dans une ville ancienne, le long d'une rivière.

### **Gastronomie durable**

Le Guide MICHELIN s'attache à saluer les efforts déployés par les restaurateurs en faveur d'une gastronomie durable. L'Étoile Verte MICHELIN met en avant ces pionniers de l'éco-responsabilité et promeut leurs initiatives afin de sensibiliser et d'inspirer leurs pairs ainsi que les gourmets du monde entier. Véritable ambassadeur de cet état d'esprit, le restaurant **Taian Table** qui fait de la durabilité une priorité au quotidien, conserve son Étoile Verte MICHELIN dans cette sélection 2023.



## GUIDE MICHELIN

### **Des prix spéciaux pour célébrer les professionnels de la restauration**

Cette année encore, le Guide MICHELIN Shanghai met à l'honneur des professionnels de talent en leur attribuant ses prix spéciaux. En plus du Prix MICHELIN du service et du Prix MICHELIN du jeune chef, Shanghai accueille son premier Prix MICHELIN de la sommellerie qui met en avant une autre facette de la scène gastronomique de Shanghai.

M. **MA Lingmin**, qui officie au restaurant une Étoile MICHELIN **Fu 1039**, a reçu le Prix MICHELIN du service pour sa capacité à anticiper avec bienveillance les besoins des convives et à enrichir leur expérience gastronomique.

Le Prix MICHELIN du jeune chef a été décerné à **WONG Simon** qui tient les rênes du restaurant une Étoile MICHELIN **Obscura**. Les inspecteurs ont souhaité saluer sa passion et son attachement à proposer une interprétation artistique de la cuisine grâce à son sens de l'innovation. Afin d'offrir à ses convives une expérience incomparable, WONG Simon s'inspire de sa vie et de ses voyages.

Enfin, dernier prix décerné dans le cadre de cette sélection, le premier Prix MICHELIN de la sommellerie de Shanghai. Il célèbre le travail de talentueux sommeliers qui mettent toutes leurs connaissances, leur savoir-faire et leur passion au service du vin, démontrant le rôle-clé de leur expertise dans la création d'une expérience gastronomique réussie.

La lauréate du Prix MICHELIN de la sommellerie 2023 est Mme **LEI Demi**, qui signe la carte des vins du nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN **102 House**. LEI Demi imagine des accords mets et vins remarquables en proposant des élixirs singuliers qui subliment les plats sans les éclipser. Si ses connaissances sont impressionnantes, elle maîtrise également à la perfection l'art du service.

Pour compléter la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, 64 tables dont 14 nouveautés sont également recommandées par le Guide MICHELIN Shanghai 2023. La diversité des styles de cuisine représentés par ces établissements témoigne de l'essor de la scène culinaire locale.

La sélection complète du Guide MICHELIN Shanghai 2023 est accessible gratuitement sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/en>. Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et les plus tendance à ne pas manquer à Shanghai et dans le monde entier. La sélection



## GUIDE MICHELIN

---

complète pour Shanghai est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. À Shanghai, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [Amanyangyun](#), des établissements de la collection « Plus » comme [Peninsula Shanghai](#), des adresses urbaines telles que [The Puli](#) ainsi que des hôtels au design avant-gardiste comme [The Middle House](#).

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 Shanghai 2023 en bref :**

138 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 9 restaurants deux Étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau
- 39 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 3 nouveaux
- 24 Bib Gourmand, dont 7 nouveaux
- 64 restaurants recommandés par le MICHELIN, dont 14 nouveaux

La sélection complète du Guide MICHELIN Shanghai 2023 est également jointe.

### **À propos de Michelin**

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))



GUIDE MICHELIN

---

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

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

7 jours / 7

---

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

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

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

## Les restaurants Étoilés MICHELIN du Guide Michelin Shanghai 2023

Nom anglais	Nom chinois	Style de cuisine	Étoilé MICHELIN
Taian Table	泰安门	Cuisine novatrice / 创新菜	***
Ultraviolet by Paul Pairet		Cuisine novatrice / 创新菜	***
102 House <i>Nouveauté</i>	壹零贰小馆	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
8 ½ Otto e Mezzo Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜	**
Bao Li Xuan	宝丽轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Canton 8 (Runan Street)	喜粤8号 (汝南街)	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Da Vittorio		Cuisine italienne / 意大利菜	**
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)	御宝轩 (黄浦)	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
Ji Pin Court	吉品轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	**
L'Atelier de Joël Robuchon	乔尔·卢布松美食坊	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	**
Xin Rong Ji (Nanyang Road)	新荣记 (南阳路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	**
Amazing Chinese Cuisine (Changning)	菁禧荟 (长宁)	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	*

GUIDE MICHELIN
 

---

<b>Canton Table</b>	三号黄浦会	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Cheng Long Hang (Huangpu)</b>	成隆行蟹王府 (黄浦)	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Da Dong (Jingan)</b>	大董海参店 (静安)	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	✿
<b>Da Dong (Xuhui)</b>	大董 (徐汇)	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	✿
<b>Fu 1015</b>	福一零一五	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Fu 1039 <i>Promu</i></b>	福一零三九	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Fu 1088</b>	福一零八八	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Fu He Hui</b>	福和慧	Cuisine végétarienne / 素食	✿
<b>Il Ristorante - Niko Romito</b>		Cuisine italienne / 意大利菜	✿
<b>Jean Georges</b>		Cuisine française / 法国菜	✿
<b>Jin Xuan</b>	金轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Lao Zheng Xing (Huangpu)</b>	老正兴 (黄浦)	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Le Comptoir de Pierre Gagnaire</b>		Cuisine française / 法国菜	✿
<b>Lei Garden (Pudong)</b>	利苑 (浦东新区)	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿



GUIDE MICHELIN
 

---

<b>Lei Garden (Xuhui)</b>	利苑 (徐汇)	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Lu Style <i>Nouveauté</i></b>	鲁采	Cuisine de Shandong / 鲁菜	✿
<b>Maison Lameloise</b>	莱美露滋	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	✿
<b>Meet the Bund</b>	遇外滩	Cuisine du Fujian / 闽菜	✿
<b>Ming Court</b>	明阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Moose (Changning)</b>	鹿园 (长宁)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	✿
<b>Moose (Pudong)</b>	鹿园 (浦东新区)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	✿
<b>Obscura</b>		Cuisine novatrice / 创新菜	✿
<b>Oriental Sense &amp; Palate</b>	东方景宴	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	✿
<b>Phénix</b>	斐霓丝	Cuisine française / 法国菜	✿
<b>Ren He Guan (Zhaojiabang Road)</b>	人和馆 (肇嘉浜路)	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Seventh Son</b>	家全七福	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Shang-High Cuisine</b>	迷上海	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Sheng Yong Xing (Huangpu)</b>	晟永兴 (黄浦)	Cuisine pékinoise / 京菜	✿

GUIDE MICHELIN
 

---

<b>Sir Elly's</b>	艾利爵士	Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	✿
<b>T'ang Court</b>	唐阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Tea Culture (East Beijing Road)</b>	逸道 (北京东路)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	✿
<b>Xin Rong Ji (West Nanjing Road)</b>	新荣记 (南京西路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	✿
<b>Yi Long Court</b>	逸龙阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Yong Fu (Hongkou)</b> <i>Nouveauté</i>	甬府 (虹口)	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	✿
<b>Yong Fu (Huangpu)</b>	甬府 (黄浦)	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	✿
<b>Yong Yi Ting</b>	雍颐庭	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>YongFoo Élite</b>	雍福会	Cuisine shanghaienne / 沪菜	✿
<b>Yu Zhi Lan</b>	玉芝兰	Cuisine sichuanaise / 川菜	✿