



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 21 décembre 2022

## **Le Guide MICHELIN Pékin 2023 célèbre 4 nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN et décerne son premier Prix MICHELIN de la sommellerie**

- **Le Guide MICHELIN accueille 4 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN**
- **La sélection des Bib Gourmand s'enrichit de 2 nouvelles adresses**
- **Le Prix MICHELIN de la sommellerie, décerné pour la première fois à Pékin, met à l'honneur un nouveau talent du secteur de la restauration.**

Le Guide MICHELIN a dévoilé aujourd'hui, lors d'une présentation virtuelle, sa dernière sélection de restaurants pour Pékin. Elle se compose de 2 établissements trois Étoiles MICHELIN, 3 adresses deux Étoiles MICHELIN, 31 restaurants une Étoile MICHELIN, 19 Bib Gourmand et 53 tables recommandées. En parallèle, trois professionnels de talent se sont vus attribuer un Prix spécial MICHELIN, dont le Prix MICHELIN de la sommellerie, décerné pour la première fois à Pékin.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a salué l'engagement et le dévouement des restaurateurs qui ont continué d'accueillir leurs convives, de gérer leur équipe et de faire vivre leur restaurant ainsi que la gastronomie pékinoise, malgré les multiples défis : « Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été très impressionnés par la qualité et la créativité des propositions que Pékin continue d'offrir. Qu'ils souhaitent découvrir les différentes cuisines régionales, la cuisine populaire chinoise ou encore déguster des plats cosmopolites et novateurs, les gourmets trouveront à Pékin une offre d'une rare diversité. Cette diversité, on la doit évidemment aux chefs et à leurs équipes qui créent une expérience unique grâce à leur savoir-faire, à leur passion et à leur engagement ».



## GUIDE MICHELIN

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

Avec 4 nouveaux restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN dont 2 entrées et 2 promotions, la sélection du Guide MICHELIN à Pékin compte à présent 31 restaurants qui « valent l'étape ».

#### **Forum**

Cette adresse, qui a vu le jour en 2022, est la première antenne pékinoise de la célèbre marque hongkongaise. Au menu, on retrouve de nombreux plats signature proposés dans le restaurant d'origine, notamment le homard et les œufs de pigeon avec leur sauce au crabe. Les spécialités à base d'ormeau sont également des incontournables de la carte.

#### **Lu Shang Lu**

**Lu Shang Lu** propose des spécialités du Shandong. Certaines sont agrémentées d'une touche pékinoise qui leur confère un profil aromatique unique. Le concombre de mer et les autres produits fraîchement pêchés à Jiaodong font partie des plats de prédilection du chef qui attirent de nombreux gourmets.

#### **Mansion Cuisine by Jingyan**

En adéquation avec la façade historique du restaurant, le menu de cette adresse propose une cuisine pékinoise traditionnelle, réinterprétée avec modernité. Servi en trois façons et agrémenté de caviar et de truffe noire, le canard laqué est incontestablement le plat le plus populaire de la carte. Cette dernière recèle d'autres spécialités à ne pas manquer, à l'image du claypot rice et du concombre de mer avec sa sauce au porc à la pékinoise.

#### **Trb Hutong**

Si **Trb Hutong** n'est pas facile à trouver, les gourmets verront leurs efforts récompensés en dégustant les succulents plats préparés par le chef Luke Armstrong et son équipe. Le restaurant propose une cuisine française contemporaine raffinée, élaborée à partir d'ingrédients locaux, à l'instar du caviar qui se distingue par sa puissance aromatique. Le menu fixe fait la part belle aux ingrédients de saison et propose des expériences culinaires de haut niveau avec en point d'orgue, un dessert d'une remarquable justesse.

Les restaurants **King's Joy** et **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)** se voient attribuer cette année encore trois Étoiles MICHELIN, confirmant la qualité exceptionnelle de leur proposition culinaire.



## GUIDE MICHELIN

**Chao Shang Chao, Jingji** et **Shanghai Cuisine** conservent leurs deux Étoiles MICHELIN, qui mettent respectivement en lumière une superbe interprétation des cuisines de Chaozhou, Pékin et Shanghai.

### **2 restaurants rejoignent la sélection des Bib Gourmand.**

Avec pas moins de 19 restaurants récompensés d'un Bib Gourmand, Pékin continue de proposer des spécialités traditionnelles et des repas typiques à des prix modérés (le Bib Gourmand recommande les restaurants de qualité proposant un menu en trois services n'excédant pas 300 RMB -une quarantaine d'euros - par personne, boissons non comprises). 2 adresses se sont démarquées et ont ainsi rejoint les rangs de cette sélection très appréciée des gourmets : **Lao Chuan Ban**, qui a ouvert ses portes en 1995, a gagné ses lettres de noblesse en proposant depuis maintenant 27 ans des classiques de la cuisine sichuanaise. Le restaurant **Yibin** signe quant à lui des plats traditionnels élaborés à partir d'ingrédients issus de la ville éponyme, située dans la province du Sichuan. Le chef imagine des assiettes surprenantes comme le porc Lizhuang cuit au bouillon ou encore son plat signature, les nouilles Yibin.

### **Gastronomie durable**

Avec l'Étoile Verte MICHELIN, le Guide MICHELIN s'attache à saluer les efforts déployés par les restaurateurs en faveur d'une gastronomie durable. Mettre en avant des pionniers de l'éco-responsabilité permet de favoriser la sensibilisation et d'inspirer les chefs, les restaurateurs ainsi que le grand public. Le restaurant **King's Joy** intègre des pratiques durables dans son quotidien en proposant à ses convives des plats cuisinés à partir de fruits et de légumes bio, en éliminant les produits à usage unique et en les recyclant ou encore en promouvant des interactions vertueuses au sein de sa communauté. Ce sont ces initiatives qui lui ont permis de conserver une année encore son Étoile Verte MICHELIN.

### **Trois Prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent**

Comme à son habitude, le Guide MICHELIN salue des professionnels de la restauration qui se sont démarqués par leur talent en leur décernant ses célèbres Prix spéciaux. Cette année, en plus du Prix MICHELIN du service et du Prix MICHELIN du jeune chef, Pékin accueille le premier Prix MICHELIN de la sommellerie de son histoire. Ce dernier 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.



## GUIDE MICHELIN

---

M. **Neils LI**, qui officie au restaurant **Huang Ting** recommandé par le Guide MICHELIN, est récompensé du Prix MICHELIN du service grâce à sa capacité à anticiper avec bienveillance les besoins des convives et à enrichir leur expérience gastronomique.

Le Prix MICHELIN du jeune chef est attribué à **Haoquan WANG** qui dirige le restaurant une Étoile MICHELIN **Lu Shang Lu** et a impressionné l'équipe d'inspection grâce à sa passion pour la cuisine de Shandong. Il est notamment reconnu pour sa capacité à magnifier les produits de la mer pêchés dans la péninsule de Jaidong.

Le lauréat du Prix MICHELIN de la sommellerie 2023 est M. **Daniel YANG** qui signe la carte des vins de la table trois Étoiles MICHELIN **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)**. Daniel YANG fait partie de l'équipe du restaurant depuis son ouverture et propose des accords mets-vins remarquables. Tout en humilité et en sensibilité, son service est très apprécié des convives.

En plus des distinctions et prix spéciaux décernés, 53 restaurants, dont 5 nouveaux ajouts, sont également recommandés par le Guide MICHELIN Pékin 2023. Avec plus de 20 styles de cuisine différents, le Guide MICHELIN Pékin 2023 surprend par sa richesse et sa diversité.

La sélection complète du Guide MICHELIN Pékin 2023 est disponible gratuitement sur le site internet et l'application 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 tendance à ne pas manquer en Chine et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN 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 Pékin, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [Aman Summer Palace](#), des établissements de la collection « Plus » comme [Rosewood Beijing](#), des adresses de légende telles que [The Peninsula Beijing](#) ainsi que des hôtels où chaque détail est pensé pour créer une expérience luxueuse, à l'instar du [CHAO Sanlitun](#).



## GUIDE MICHELIN

---

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 Pékin 2023 en bref :**

108 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 3 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 31 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 4 nouveautés
- 19 Bib Gourmand, dont 2 nouveautés
- 53 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, dont 5 nouveautés

La sélection complète du Guide MICHELIN Pékin 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))

**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

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

7 jours / 7

---

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

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

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

**Les restaurants Étoilés MICHELIN du Guide Michelin Pékin 2023**

Nom anglais	Nom chinois	Style de cuisine	Distinction
<b>King's Joy</b>	京兆尹	Cuisine végétarienne / 素食	***
<b>Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)</b>	新荣记 (新源南路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	***
<b>Chao Shang Chao</b>	潮上潮	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	**
<b>Jingji</b>	京季	Cuisine pékinoise / 京菜	**
<b>Shanghai Cuisine</b>	屋里厢	Cuisine shanghaienne / 沪菜	**
<b>Cai Yi Xuan</b>	采逸轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	*
<b>Country Kitchen</b>	乡味小厨	Cuisine pékinoise / 京菜	*
<b>Forum</b>	富临饭店	Cuisine cantonaise / 粤菜	*
<b>Fu Chun Ju</b>	富春居	Cuisine cantonaise / 粤菜	*
<b>Furong</b>	芙蓉无双	Cuisine du Hunan / 湘菜	*
<b>Gastro Esthetics DaDong</b>	美·大董	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	*
<b>Huaiyang Fu</b>	淮扬府	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	*
<b>Il Ristorante - Niko Romito</b>		Cuisine italienne / 意大利菜	*
<b>In Love (Gongti East Road)</b>	湘爱 (工体东路)	Cuisine du Hunan / 湘菜	*
<b>Jing</b>		Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	*
<b>Jing Yaa Tang</b>	京雅堂	Cuisine pékinoise / 京菜	*
<b>Lao Ji Tang (Gongrentiyuchang South Road)</b>	老吉堂 (工人体育场南路)	Cuisine shanghaienne / 沪菜	*

<b>Lei Garden (Jinbao Tower)</b>	利苑 (金宝大厦)	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Ling Long</b>	玲珑	Cuisine novatrice / 创新菜	✿
<b>Lu Shang Lu</b>	鲁上鲁	Cuisine de Shandong / 鲁菜	✿
<b>Lu Style (Anding Road)</b>	鲁采 (安定路)	Cuisine de Shandong / 鲁菜	✿
<b>Mansion Cuisine by Jingyan</b>	京艳·翰林书院	Cuisine pékinoise / 京菜	✿
<b>Mio</b>		Cuisine italienne / 意大利菜	✿
<b>Opera Bombana</b>		Cuisine italienne / 意大利菜	✿
<b>Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road)</b>	拾久 (东三环中路)	Cuisine pékinoise / 京菜	✿
<b>Seventh Son</b>	家全七福	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>Sheng Yong Xing (Chaoyang)</b>	晟永兴 (朝阳)	Cuisine pékinoise / 京菜	✿
<b>The Beijing Kitchen</b>	北京厨房	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿
<b>The Georg</b>	玉河一号	Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	✿
<b>The Tasty House</b>	承味堂	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	✿
<b>Trb Hutong</b>		Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	✿
<b>Vege Wonder</b>	山河万朵	Cuisine végétarienne / 素食	✿
<b>Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)</b>	新荣记 (建国门外大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	✿
<b>Xin Rong Ji (Jinrong Street)</b>	新荣记 (金融大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	✿
<b>Zhiguan Courtyard</b>	止观小馆	Cuisine du Dongbei / 东北菜	✿
<b>Zijin Mansion</b>	紫金阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	✿