



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 30 mai 2023

### **La première sélection du Guide MICHELIN Hangzhou recommande 51 établissements dont 6 restaurants Étoilés MICHELIN**

- **6 établissements se voient attribuer une Étoile MICHELIN**
- **12 adresses sont récompensées d'un Bib Gourmand**
- **Le Prix MICHELIN de la Sommellerie ainsi que le Prix MICHELIN du Service sont décernés à deux professionnels de talents.**

Michelin a le plaisir de dévoiler la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hangzhou. Révélée aujourd'hui au Grand Hyatt Hangzhou, elle se compose de 51 établissements. Parmi eux se trouvent 6 adresses distinguées d'une Étoile MICHELIN et proposant une cuisine exceptionnelle, ainsi que 12 Bib Gourmand, récompensés pour leur offre de qualité à des prix modérés. Deux talents du monde de la restauration ont également reçu le Prix MICHELIN de la Sommellerie ainsi que le Prix MICHELIN du Service.

Capitale de la province du Zhejiang, Hangzhou est une ville au charme incomparable qui possède une longue histoire et un riche patrimoine. La fusion entre traditions et modernité façonne depuis longtemps son identité culinaire. Ici, l'authenticité des mets locaux rencontre les saveurs et les ingrédients des provinces voisines, un mariage scellé par l'utilisation de techniques traditionnelles.

« C'est un véritable honneur pour les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN de présenter la première sélection du Guide MICHELIN Hangzhou. Ils ont été particulièrement impressionnés par le dynamisme et le potentiel de la scène culinaire de cette ville, mais également par la manière dont chaque saison inspire aux chefs des assiettes empreintes de poésie », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Si le nombre de restaurants d'exception continue de croître à Hangzhou, il en va de même pour la qualité et la créativité des prestations proposées.



## GUIDE MICHELIN

La cuisine de la province de Zhejiang a une place de choix sur la scène culinaire de Hangzhou, mais cette dernière offre également un large choix de restaurants représentant différents styles de cuisine qui raviront bien des gourmets. Nous espérons sincèrement que l'arrivée du Guide MICHELIN et la reprise économique mondiale offriront un nouveau souffle au secteur de l'hôtellerie restauration local.

### **6 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN**

Les Étoiles MICHELIN mettent en lumière les établissements qui offrent l'expérience culinaire la plus remarquable. Sélectionnés à l'issue de plusieurs visites anonymes réalisées par l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN, ces restaurants sont considérés comme les meilleurs de la ville. Ainsi, six tables sont récompensées d'une Étoile MICHELIN dans cette première sélection du Guide MICHELIN Hangzhou.

#### ***Ambré Ciel***

C'est après avoir fait ses armes dans de prestigieuses cuisines à travers le monde que le chef Alan Yu prend en 2022 la direction de ce restaurant à l'ambiance singulière. Les six tables sont séparées par d'épais murs de pierre afin d'offrir davantage d'intimité aux convives. Pour le déjeuner et le dîner, le chef propose un menu unique qui s'inscrit dans la tradition française, relevée cependant de subtiles notes chinoises.

#### ***Guiyu***

Ce restaurant à la décoration sobre et élégante est entouré d'une forêt d'*Osmanthus* qui viennent subtilement embaumer l'air en automne. Une fois à l'intérieur, c'est l'odeur terreuse du thé noir qui l'emporte. Ce thé aromatique est utilisé pour fumer certains plats, notamment le poulet et sa peau croustillante auquel il confère une belle complexité. Le menu proposé permet aux convives de découvrir des classiques de la province de Zhejiang, cuisinés à partir d'ingrédients de saison produits à travers tout le pays. Parmi les plats imaginés par le chef, le poisson d'eau douce cuit avec des pousses de bambou séchées a particulièrement séduit nos inspectrices et inspecteurs. Enfin, chaque table a droit à une cérémonie du thé, un spectacle unique qui complète à merveille l'expérience culinaire proposée chez Guiyu.

#### ***Jie Xiang Lou***

L'atmosphère de ce restaurant situé au milieu d'une forêt de bambou est empreinte d'une sérénité presque mystique. Le menu fait la part belle aux spécialités de la région de Jiangnan, qui trouvent un nouveau souffle grâce à l'utilisation de techniques occidentales.

## GUIDE MICHELIN

Le plateau d'amuse-bouche est une formidable occasion de découvrir les plats signature du chef comme l'aumônière aux légumes, la joue de porc au caviar, le foie d'oie mariné ainsi que la terrine de poisson fumé.

**Jin Sha**

C'est au cœur d'un hôtel de luxe, situé au bord d'un lac et entouré de bassins et d'élégants jardins, que se trouve ce magnifique restaurant décoré dans la plus pure tradition chinoise. L'équipe de cuisine crée des plats du Zhejiang néo-classiques, actualisés de quelques touches de modernité et sublimés par des produits de saison cultivés aux quatre coins de la Chine. Parmi les plats à la carte, la poitrine de porc à l'ormeau est tout à fait remarquable. Côté desserts, la crème brûlée au thé Longjing clôture idéalement le repas.

**Longjing Manor**

Découvrez le magnifique jardin, ses ponts en pierre et ses bassins, en vous rendant dans l'une des huit salles privées à la décoration traditionnelle. Fort d'une grande expérience, le chef de cuisine propose des plats du Jiangnan aux noms poétiques, évocateurs d'un temps passé. Les spécialités de la province du Zhejiang, notamment, ont une place de choix dans son menu. Cet établissement ne propose pas d'options à la carte, les menus sont pensés à l'avance en fonction des préférences des convives.

**Xin Rong Ji**

Situé dans l'environnement luxuriant du Parc national des zones humides de Xixi, ce restaurant saura vous séduire par son décor minimaliste et sa cuisine typique de la ville de Taizhou. Le chef maîtrise l'art des cuissons, comme en témoignent le sabre frit, croustillant et juteux à la fois, ou encore le pigeonneau frit, cuit à la perfection et qui conserve ainsi tout son moelleux.

**12 restaurants récompensés d'un Bib Gourmand**

12 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand pour leur cuisine de qualité à des prix modérés : un menu en trois services, boissons non comprises, pour 300 ¥ (40 euros) ou moins par convive.

La majorité des adresses sélectionnées dans cette catégorie propose une cuisine locale ou des spécialités de nouilles. Vous pourrez ainsi découvrir des plats typiques de la région chez **Bao Zhong Bao Shi Fu, Fu Yuan Ju (Shangcheng), King's Choice, et Xiao Dian Huang** ; déguster des nouilles chez **Fang Lao Da**,



## GUIDE MICHELIN

**Fu Xing Mian Wang, Rong Xian Mian Guan (Qianjiang Road), Wu Zi Mian Guan** ; des plats végétariens chez **Qing Chun Perma** et **Zhi Zhu (Xihu)** ; ou encore des dim sum chez **Xiao Lao Hun Tun** et **Hui Xin Xiao Chi Dian**. Les mets authentiques servis dans ces restaurants sont une belle interprétation de la cuisine du quotidien.

Outre les restaurants Étoilés MICHELIN et les Bib Gourmand, 33 établissements représentant 10 styles de cuisine différents ont été sélectionnés dans ce premier Guide MICHELIN Hangzhou, preuve de l'essor de la scène culinaire de la ville. Certaines de ces adresses subliment depuis longtemps les saveurs traditionnelles de Hangzhou et du Zhejiang.

Les autres provinces ne sont pas en reste et on retrouve notamment de nombreuses spécialités de Chaozhou et cantonaises. Il convient également de saluer les restaurants de cuisine chinoise contemporaine et de cuisine innovante qui n'ont pas laissé indifférents nos inspectrices et inspecteurs.

### **Deux prix spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent**

Le Guide MICHELIN a pour objectif de promouvoir l'excellence culinaire mais également celles et ceux qui œuvrent pour offrir aux convives la meilleure expérience possible. Deux prix spéciaux viennent saluer ces professionnels : le Prix MICHELIN de la Sommellerie ainsi que le Prix MICHELIN du Service.

Le premier a pour vocation de récompenser un sommelier de talent qui contribue à offrir aux convives une expérience d'exception grâce à ses connaissances, à sa passion et à sa capacité à proposer des accords mets et vins justes.

**Skylar YE**, qui officie au restaurant **Wild Yeast** recommandé par le Guide MICHELIN, décroche le Prix MICHELIN de la Sommellerie. Il a créé pour **Wild Yeast** une carte des vins originale et pertinente, tout proposant une véritable expérience de dégustation. YE s'appuie par ailleurs sur sa grande connaissance de la gastronomie pour proposer des accords qui sauront mettre chaque assiette en valeur.

Le Prix du service met à l'honneur et encourage un professionnel expérimenté qui apporte, par son service prévenant et agréable, une véritable valeur ajoutée à l'expérience des convives.



## GUIDE MICHELIN

**Mengping Li**, cheffe de rang du restaurant une Étoile MICHELIN **Guiyu**, fait preuve de passion et d'adaptabilité et veille à ce que chaque convive se sente parfaitement à l'aise. Sa profonde connaissance de la gastronomie et son naturel amical sont de réels atouts qui nourrissent ses échanges avec les clients. Nos inspectrices et inspecteurs ont souhaité saluer son service, toujours proactif et remarquable.

Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Hangzhou qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Hangzhou 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. La sélection pour Hangzhou inclut les hôtels les plus spectaculaires de la région comme le [Amanfayun](#), un pionnier en matière de durabilité reconnu dans la collection « Plus », ainsi que [Banyan Tree Hangzhou](#), un village de villas autonome aux nombreux ponts et canaux évocateurs d'un temps passé.

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 Hangzhou 2023 en bref :

51 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 6 restaurants une Étoile MICHELIN
- 12 restaurants Bib Gourmand
- 33 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

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

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Hangzhou 2023 :





## GUIDE MICHELIN

### 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, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. ([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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris



GUIDE MICHELIN

## Les restaurants du Guide Michelin Hangzhou 2023

Nom du restaurant	Nom chinois	Style de cuisine	Distinction
Ambré Ciel	珀	Cuisine innovante/ 创新菜	☆
Guiyu	桂语山房	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	☆
Jie Xiang Lou	解香楼	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	☆
Jin Sha	金沙厅	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	☆
Longjing Manor	龙井草堂	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	☆
Xin Rong Ji	新荣记	Cuisine de Taizhou / 台州菜	☆
Bao Zhong Bao Shi Fu	宝中宝食府	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	◎
Fang Lao Da	方老大	Spécialités de nouilles / 面食	◎
Fu Xing Mian Wang	复兴面王	Spécialités de nouilles / 面食	◎
Fu Yuan Ju (Shangcheng)	福缘居 (上城)	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	◎
Hui Xin Xiao Chi Dian	蕙心小吃店	Spécialités de dim sum / 点心	◎
King's Choice	金仲帮	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	◎
Qing Chun Perma	庆春朴门	Cuisine végétarienne / 素食	◎
Rong Xian Mian Guan (Qianjiang Road)	荣鲜面馆 (钱江路)	Spécialités de nouilles / 面食	◎
Wu Zi Mian Guan	伍子面馆	Spécialités de nouilles / 面食	◎
Xiao Dian Huang	笑典皇	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	◎
Xiao Lao Hun Tun	小劳馄饨	Spécialités de dim sum / 点心	◎
Zhi Zhu (Xihu)	知竹 (西湖)	Cuisine végétarienne / 素食	◎



## GUIDE MICHELIN

1913	1913	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
28 Hubin Road	湖滨 28	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Datou Yingshi Xiaoguan	大头隐食小馆	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
De Ming Fan Dian	德明饭店	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Dining Room	悦轩	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Fortune Garden	福宴	Cuisine cantonaise / 粤菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Fu Quan Shu Yuan	福泉书院	Cuisine végétarienne / 素食	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Grand Dragon	龙吟阁	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Guan Yan Liu Jin	观言鎏金	Cuisine de Chaozhou/ 潮州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Gui Yu Jia Mian (Xihu)	桂语家面 (西湖)	Spécialités de nouilles / 面食	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Hang's Delicacy	叶马餐厅	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Hangzhou House	兰轩	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Hu Ge Si Fang Cai	虎哥私房菜	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Hu Qing Yu Tang Yao Shan	胡庆余堂药膳	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Jiang Nan Yu Ge	江南渔哥	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Kui Yuan Guan (Jiefang Road)	奎元馆 (解放路)	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>



## GUIDE MICHELIN

La Lune	一痕月	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
La Villa	三囀阁	Cuisine innovante/ 创新菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Li' An	里安	Cuisine cantonaise / 粤菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Lou Wai Lou (Gushan Road)	楼外楼 (孤山路)	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Mang Zhong (Gongshu)	芒种 (拱墅)	Spécialités de nouilles / 面食	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Ming Kitchen	百县千碗名家厨房	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Shuiyang	水漾	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
The Yue Hall	粤榕轩-君宴	Cuisine cantonaise / 粤菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Tian Lun Inn (Xihu)	天伦里	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Wan Li	万丽轩	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Wang Shi Shao Bing	王氏烧饼	Spécialités de dim sum / 点心	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Wild Yeast		Cuisine innovante/ 创新菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Wu Ming Mian Guan	无名氏面馆	Spécialités de nouilles / 面食	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Wulin	武林坊	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Xun Wei Jiang Nan	寻味江南	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
Zhi Wei Guan·Wei Zhuang	知味观·味庄	Cuisine de Hangzhou/ 杭州菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>



GUIDE MICHELIN

Zi Wei Hall	紫微厅	Cuisine du Zhejiang / 浙江菜	<b>RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN</b>
-------------	-----	------------------------------	---