



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – le 3 décembre, 2024

**Le premier Guide MICHELIN consacré à la province du Fujian distingue 5 restaurants d'une première Etoile et recommande 47 Bib Gourmand.**

- **Pour cette première sélection provinciale du Guide MICHELIN en Chine continentale, l'équipe d'inspection s'est consacrée au Fujian et plus particulièrement aux villes de Fuzhou, Xiamen et Quanzhou.**
- **Cette sélection recommande un total de 69 restaurants dont 5 sont distingués d'une première Etoile.**
- **47 établissements, cantines et échoppes de rue reçoivent un Bib Gourmand.**
- **2 professionnels talentueux sont récompensés par un Prix Spécial.**

Michelin a le plaisir de présenter la première sélection de restaurants du Guide MICHELIN dédiée à la province du Fujian. Recommandant un total de 69 établissements situés à Fuzhou, Xiamen et Quanzhou, la sélection comprend 5 tables distinguées d'une Etoile MICHELIN et 47 restaurants Bib Gourmand. Le Guide MICHELIN Fujian met également en lumière deux professionnels talentueux, qui ont reçu un Prix Spécial – le Prix MICHELIN du Jeune Chef et le Prix MICHELIN du Service.

« Pour la première fois depuis ses débuts en Chine continentale, le Guide MICHELIN lance une sélection provinciale. Pour cette nouvelle étape, nous avons décidé d'aller au-delà des grandes métropoles nationales pour davantage découvrir la culture culinaire locale et authentique des provinces chinoises », a déclaré M. Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Entre mer et montagne, le Fujian et sa géographie spectaculaire offrent de riches ressources naturelles à ses chefs talentueux. Cette première sélection est un hommage au patrimoine et aux traditions alimentaires locales - de nombreux restaurants que nos Inspectrices et Inspecteurs ont décidé de recommander sont de petites cantines ou échoppes aux propositions simples mais mémorables, profondément ancrées dans la tradition. »

Au cours de la Conférence de presse d'annonce, Gwendal Poullennec a également présenté le mode de fonctionnement unique du Guide MICHELIN. Comme partout dans le monde, cette sélection de restaurants est effectuée par les Inspectrices et



## GUIDE MICHELIN

Inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN. Anciens professionnels de la restauration ou de l'hôtellerie, l'équipe d'inspection est composée de salariés qui travaillent à plein temps au sein du Groupe Michelin. Travaillant anonymement, ils se comportent comme n'importe quel clients, payant toujours leurs notes et maintenant l'indépendance qui fait la force et la crédibilité des recommandations du Guide. Chaque décision prise est le fruit d'une délibération collégiale, organisée sur la base de multiples essais de tables réalisés par des Inspectrices et Inspecteurs différents.

Quel que soit le style de cuisine, le concept ou la localisation du restaurant, qu'il s'agisse d'un établissement de luxe ou d'un restaurant de street-food, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN ne se concentre que sur la qualité des plats proposés, qu'ils évaluent selon 5 critères universels et historiques : la qualité des ingrédients utilisés, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques de cuisine, la personnalité du ou de la chef telle qu'exprimée dans la cuisine, et la régularité d'une visite à l'autre.

### 5 restaurants obtiennent Une Etoile Michelin

Située à l'intersection des montagnes et des mers, riche en ressources naturelles et en atouts géographiques uniques, la province du Fujian est incomparable et sa cuisine fait partie de l'une des huit traditions culinaires de Chine. Elle combine les styles de cuisine de différentes régions pour proposer des saveurs diverses et singulières. Les habitudes alimentaires des trois villes mises en lumière par le Guide sont riches et variées, avec de nombreux restaurants historiques qui préservent les recettes familiales et les saveurs traditionnelles, ainsi que des restaurants gastronomiques de grande qualité.

La première édition du Guide MICHELIN Fujian a attribué une Etoile à cinq restaurants situés à Fuzhou et Xiamen, mettant en valeur le potentiel et le charme des cuisines locales : **Jiangnan Wok·Rong** et **Wenru No.9** à Fuzhou ; **Fleurs Et Festin, Hokklo** et **Yanyu (Jiahe Road)** à Xiamen.

#### ***Jiangnan Wok·Rong - (cuisine Huai Yang)***

L'intérieur du restaurant arbore une palette de couleurs vertes, avec des motifs végétaux et des carreaux en écailles de poisson, pour un style à mi-chemin entre celui typique de Jiangnan et celui de Fuzhou. Dans la même veine, la carte propose d'authentiques classiques Huai yang, ainsi que des produits du Fujian et des saveurs de Minnan. Les boulettes de viande « tête de lion » braisées au poisson impressionnent par leur texture riche et soyeuse et son umami profond tandis que le canard aux huit-trésors est une spécialité incontournable.

**Wenru No.9** – (cuisine du Fujian)

Le restaurant est situé dans un quartier historique où de nombreux érudits célèbres ont vécu pendant la dynastie des Song du Nord. L'intérieur présente des détails architecturaux originaux, tandis que le menu rend hommage à la culture culinaire traditionnelle du Fujian. Le chef cuisinier est un professionnel de la restauration depuis plus de 30 ans. Son émincé de conque à la sauce rouge accentue la saveur douce et saumâtre de l'escargot de mer tandis que le gâteau de riz pilé à la main est le compagnon idéal de tout plat de fruits de mer.

**Fleurs Et Festin** – (cuisine Chao Zhou)

Ce restaurant se trouve dans un bâtiment historique de trois étages. L'équipe de cuisine, composée de membres originaires du Chaoshan, excelle dans la préparation de plats authentiques à base de produits frais. Les pattes d'oie braisées dans une marinade épicée sont savoureuses et gélatineuses, et le homard vert local accompagné d'une courge creuse parfumée au taro fait mouche à chaque fois.

**Hokklo** – (Fujian)

« Hokklo » signifie « hospitalier » au Fujian, ce qui correspond à l'espace accueillant meublé dans un style élégant qui allie l'Orient et l'Occident. Originaire de la région de Minnan, le chef cuisinier propose une approche moderne et raffinée de la cuisine traditionnelle du Fujian. Parmi les spécialités, citons le croaker jaune cuit à la vapeur et parfumé au vin, le crabe des palétuviers braisé au vin avec des longanes séchées, et le poulet He Tian braisé à la mode Hakka dans une marmite en terre cuite avec du sel et du vin.

**Yanyu (Jiahe Road)** – (Fujian)

Depuis plus de dix ans, cet établissement phare à ses clients fidèles. L'intérieur moderne et élégant met en valeur des fruits de mer séchés de première qualité, utilisés dans le célèbre plat du « Bouddha saute par-dessus le mur ». Pour des options moins onéreuses, les nouilles aux crevettes de Minnan dans une soupe de taumalin orangée ou le mochi noir au sésame noir préparé à la demande sont particulièrement recommandés. Le menu saisonnier mérite également d'être exploré.



## GUIDE MICHELIN

### **47 restaurants recommandés avec un Bib Gourmand**

Au cours de l'année écoulée, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru les rues des trois villes à la recherche de restaurants délicieux et abordables, à inclure dans leur célèbre sélection des Bib Gourmand. Dans cette première édition dédiée au Fujian, pas moins de 47 restaurants - 11 à Fuzhou, 26 à Xiamen et 10 à Quanzhou - décrochent cette distinction. Outre les styles et types de cuisine variés - du Fujian, de fruits de mer, de plats végétariens ou encore du Sichuan - la sélection comprend de nombreux petits restaurants proposant des congees, des nouilles ou des en-cas traditionnels. Beaucoup de spécialités locales figurent également sur la liste, qu'il s'agisse de collation comme le Lao hua (soupe de nouilles à la mode du Fujian), les beignets d'huîtres, la soupe de cacahuètes, la pâte de taro, les nouilles aux crevettes ou encore des plats plus emblématiques tels que le canard au gingembre, le porc au litchi ou les palourdes de mer blanchies dans une soupe de poulet bouillante. Toutes ces adresses témoignent de la richesse et du dynamisme des scènes gastronomiques de Fuzhou, Xiamen et Quanzhou.

En plus des restaurants étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont également découvert de nombreux restaurants qui misent sur la fraîcheur des ingrédients pour proposer des plats de grande qualité. La première édition référence ainsi 17 autres restaurants recommandés pour leur bonne cuisine : 8 à Fuzhou, 5 à Xiamen et 4 à Quanzhou. Ensemble, ces tables couvrent une variété de styles de cuisine tels que la cuisine du Fujian, la cuisine du Sichuan, la cuisine cantonaise, la cuisine végétarienne et la cuisine européenne moderne.

### **Deux Prix Spéciaux récompensent de talentueux professionnels de la restauration**

Le Guide MICHELIN ne se contente pas de recommander des restaurants de qualité, il met également en lumière des professionnels remarquables du secteur de la restauration. Deux talents ont ainsi reçu le Prix MICHELIN du Jeune Chef et le Prix MICHELIN du Service.

Le chef **Zhenlong YOU**, du restaurant recommandé par le Guide MICHELIN, **Lucheng**, a remporté le **Prix MICHELIN du Jeune Chef**. Le chef YOU est un professionnel remarquable originaire de Zhangzhou, dans le Fujian, dont le parcours culinaire est marqué par la passion et le dévouement.



## GUIDE MICHELIN

Fort d'une solide connaissance des techniques de cuisine, il s'attache à explorer les ingrédients locaux et à insuffler sa créativité unique dans chaque menu. Il présente avec fierté la diversité du paysage culinaire du Fujian, en élaborant des plats qui invitent les clients à découvrir les riches saveurs de la région. Il donne la priorité à la qualité de la nourriture et à un service exceptionnel, veillant à ce que chaque repas soit mémorable.

Le lauréat du **Prix MICHELIN du Service** est **Bob LIN**, propriétaire du restaurant Hatter. Né à Fuzhou et bien que parti à l'étranger pour étudier l'architecture dans ses jeunes années, il a toujours gardé un profond amour pour sa ville natale. À son retour, il a ouvert son restaurant Hatter. En salle, Monsieur LIN s'occupe personnellement de chaque table, de la présentation des ingrédients à l'explication des techniques de cuisine, en passant par les histoires qui se cachent derrière les plats. Il est également passionné par le vin et fait office de sommelier du restaurant. La collection de flacons, remplie de ses vins préférés, reflète son enthousiasme et son expertise.

La sélection de restaurants du Fujian vient s'ajouter à la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui présente des établissements uniques et mémorables en Chine et dans le monde entier.

Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

### Résumé du Guide MICHELIN Fujian Province 2025 :

69 restaurants recommandés dont

- 5 restaurants Une Etoile MICHELIN (2 à Fuzhou et 3 à Xiamen)
- 47 restaurants Bib Gourmand (11 à Fuzhou, 26 à Xiamen et 10 à Quanzhou)
- 17 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN (8 à Fujian, 5 à Xiamen et 4 à Quanzhou)

La sélection 2025 du Guide MICHELIN Fujian est également jointe.

Partenaires du Guide MICHELIN Fujian 2025 :



### À propos de MICHELIN

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove



## GUIDE MICHELIN

---

constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande.

En 1989, MICHELIN a établi son premier bureau de représentation à Pékin, en Chine continentale. Dans un esprit d'innovation, MICHELIN a introduit en Chine des technologies de pointe et des produits de haute qualité. Fin 1995, la société MICHELIN Shenyang Tire Co. a été créée. En 2001, la société MICHELIN (China) Investment Co. a été créée à Shanghai. MICHELIN compte près de 7 000 employés et cinq usines en Chine, et son réseau de vente couvre l'ensemble du pays. (www.MICHELIN.com.cn)

## RELATIONS MEDIA GROUPE MICHELIN

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

7 jours sur 7

---

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

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

**SELECTION 2025 DU GUIDE MICHELIN FUJIAN****FUZHOU**

Nom du Restaurant (EN)	餐厅中文名	烹调风格 Type de cuisine	评级 Distinction
Jiangnan Wok·Rong	江南灶·融府	Huai Yang	米其林一星 Une Etoile MICHELIN
Wenru No.9	文儒九号	Fujian	米其林一星 Une Etoile MICHELIN
A Xin Xian Lao (Gongnong Road)	阿信鲜捞 (工农路)	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Guan Zhong Wang Shi	关中往事	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Hou Jie Lao Hua (Yadao Lane)	后街捞化 (雅道巷)	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Jing Li	井礼	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Longkushan Eatery	龙窟山饮食店	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Mei Ya Bo Hua Sheng Tang	没牙伯花生汤	Snacks	必比登推介 Bib Gourmand
Min Shi Fu	闽食府	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Shan Hai Nan Yan	山海南筵	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Xingxian (Mawei)	兴仙饭店 (马尾)	Fruits de Mer	必比登推介 Bib Gourmand
Ye Jia Hua Sheng Tang	叶家花生汤	Snacks	必比登推介 Bib Gourmand
Yi Tong Lou	一同楼	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Chosop	川索	Sichuan	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Fuyuan	印象福清·醉福园	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné

## GUIDE MICHELIN

Harmony Garden (Xierhuan Road)	宣和苑 (西二环路)	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Hatter	海德	Européen Contemporain	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Rong Ji Hai Xian Lao Hua (Cangshan)	荣记海鲜捞化 (仓山)	Nouilles	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Wei Rong Lao Hua	伟榕捞化	Nouilles	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Xuanhe Cuisine	宣和一味	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Yut Fei	粤妃公馆	Cantonais	米其林指南入选餐厅 Sélectionné

## XIAMEN

Nom du Restaurant (EN)	餐厅中文名	烹调风格 Type de cuisine	评级 Distinction
Fleurs Et Festin	蓼花卿语	Chao Zhou	米其林一星 Une Etoile MICHELIN
Hokklo	鲜承	Fujian	米其林一星 Une Etoile MICHELIN
Yanyu (Jiahe Road)	宴遇 (嘉禾路)	Fujian	米其林一星 Une Etoile MICHELIN
A Zhong Shi Fang	阿忠食坊	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Bai Jia Chun Hao De Lai Jiang Mu Ya (Zhongxing Road)	百家春好德来姜母鸭 (中兴路)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Chic 1699	远洋私厨	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Cong Hui Tongan Lao Mei Shi Fan Dian	聪辉同安老美食饭店	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Dai Tai	傣泰	Yunnan	必比登推介 Bib Gourmand



## GUIDE MICHELIN

Fu Yu Da Tong Ya Rou Zhou	浮屿大同鸭肉粥	Congee	必比登推介 Bib Gourmand
Hao Shi Lai	好食来大排档	Fruits de Mer	必比登推介 Bib Gourmand
Homeme18" (Huming Road)	洪溪社 (湖明路)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Lai Cuo Cheng Bian Shi Dian	赖厝埕扁食店	Snacks	必比登推介 Bib Gourmand
Lu Niang Zi (Huli)	吕娘子红烧牛肉面 (湖里)	Noodles	必比登推介 Bib Gourmand
Ming Yue Xia Mian (Xiahe Road)	明月虾面 (厦禾路)	Noodles	必比登推介 Bib Gourmand
Minnan Minnan (Siming)	闽和南 (思明)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Pan Ya Yuan	磐雅苑	Végétarien	必比登推介 Bib Gourmand
Panda's	胖达的川菜馆	Sichuanais	必比登推介 Bib Gourmand
Shan Gu Tang	善古堂	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Si Xia Li (Huli)	私厦里 (湖里)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Tong'an Fan Dian (Huachang Road)	同安饭店 (华昌路)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Wu Lan Sha Cha Mian	五兰沙茶面	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Wu Tang Sha Cha Mian	乌糖沙茶面	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Wuwei Natural Food	无味舒食	Végétarien	必比登推介 Bib Gourmand
Xian Xiong Qi	上青	Fruits de Mer	必比登推介 Bib Gourmand
Xiang Mo Jin Nian (Siming)	巷陌锦年 (思明)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Xiao Cheng Xi	小埕戏	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Yue Hua Sha Cha Mian	月华沙茶面	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Z&D Cuisine	左稻	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Zhen Zhen Hai Li Jian	珍珍海蛎煎	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand



## GUIDE MICHELIN

1927 Dong Yuan Si Chu	1927 东园私厨	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Lucheng	鹭城轩	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Xia	厦	Cantonais	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Xing Wang Seafood · Rongting Hui (Siming)	兴旺海鲜·荣廷荟 (思明)	Fruits de Mer	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Yin Lu	银鹭	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné

## QUANZHOU

Nom du Restaurant (EN)	餐厅中文名	烹调风格 Type de Cuisine	评级 Distinction
A Qiu Niu Pai (Huxin Street)	阿秋牛排 (湖心街)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Chun Sheng	春生饭店	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
De Wen Xia Zai Mian	德文虾仔面	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Hall Thing (Licheng)	好厅 (鲤城)	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Jian Lai Fa	建来发	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Lao A Bo	老阿伯	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Luo Ji Mian Xian Hu	罗记面线糊	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Zhang Lin A Shan Jiang Mu Ya	张林阿山姜母鸭	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Zhong Ji Yan Shao Fan Ya	忠记盐烧番鸭	Fujian	必比登推介 Bib Gourmand
Zhuang Ji Quan Fu Lu Mian Guan	庄记泉府卤面馆	Nouilles	必比登推介 Bib Gourmand
Antstory	蚂蚁私厨	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Jiang Nan Yuan	江南院	Végétarien	米其林指南入选餐厅 Sélectionné



## GUIDE MICHELIN

Lvdao Seafood	绿岛海鲜酒楼	Fujian	米其林指南入选餐厅 Sélectionné
Qing You Yu	庆有余	Fruits de Mer	米其林指南入选餐厅 Sélectionné