



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 10 avril 2025

5 nouvelles Étoiles MICHELIN brillent sur la première sélection du Guide MICHELIN Province du Jiangsu

- 5 établissements ont décroché leur première Étoile MICHELIN
- Ce premier millésime recommande 74 adresses situées à Nanjing Suzhou et Yangzhou, parmi lesquelles 36 Bib Gourmand
- 2 professionnels de talent se sont vu décerner un Prix spécial MICHELIN

Ce mercredi 9 avril, Michelin a dévoilé la première sélection de restaurants consacrée à la province du Jiangsu. Elle célèbre 74 établissements répartis entre les villes de Nanjing, Suzhou et Yangzhou, parmi lesquels se trouvent 5 tables une Étoile MICHELIN, 36 Bib Gourmand et 33 adresses recommandées par le Guide MICHELIN. Deux Prix spéciaux ont également été décernés au cours de la conférence de presse : le Prix du Jeune Chef et le Prix du Service.

« Cette première sélection de restaurants pour la province du Jiangsu marque une étape majeure dans notre exploration de la scène gastronomique chinoise. Aujourd’hui, nous mettons en lumière non seulement des villes emblématiques comme Nanjing, Suzhou et Yangzhou, mais aussi un patrimoine culinaire qui combine harmonieusement tradition et innovation.

Ces villes, riches d’une histoire millénaire et d’un héritage culturel unique, incarnent des valeurs que le Guide MICHELIN honore : l’excellence, la quête de perfection et une créativité sans limite. Si Nanjing séduit par sa grandeur historique, Suzhou par ses jardins raffinés et Yangzhou par ses canaux pittoresques, toutes trois partagent une même passion pour une cuisine précise, délicate et pleine de finesse. Le Jiangsu, véritable épicentre de la gastronomie chinoise, démontre que l’héritage culinaire peut évoluer sans jamais perdre son âme. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

5 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Comme l’ont observé les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, le paysage culinaire des villes de Nanjing, Suzhou et Yangzhou offre une vitrine exceptionnelle des produits de la province du Jiangsu.

Tout au long de l’année, les chefs de cette région méticuleusement sélectionnent les meilleurs ingrédients de saison, qu’ils utilisent pour créer des plats qui rendent

MICHELIN GUIDE

hommage à la cuisine traditionnelle du Jiangnan tout en intégrant des influences contemporaines.

Que ce soit dans des établissements centenaires, fidèles aux recettes ancestrales qui ont traversé les âges, ou au sein de nouvelles adresses audacieuses qui repoussent sans cesse les limites de l'innovation culinaire, chaque restaurant sélectionné par le Guide MICHELIN reflète une dynamique créative au service de la gastronomie. Ces établissements ont su capturer l'essence même de la province, entre maîtrise technique et quête incessante de l'excellence, dans le respect de l'identité de leur terroir.

Après des évaluations rigoureuses réalisées de manière anonyme, les prestigieuses Étoiles MICHELIN ont été attribuées aux restaurants qui se sont distingués par l'excellence de leurs offres culinaires. Parmi ces établissements exceptionnels figurent **Dai Yuet Heen** et **Jiangnan Wok · Yun** à Nanjing, **Dingshan·Jiangyan (Xiangcheng)** et **Pingjiangsong** à Suzhou, ainsi que **Shang Palace** à Yangzhou. Chacun de ces restaurants incarne parfaitement l'excellence culinaire de la province, marquée par une maîtrise technique incomparable et une passion commune pour l'art gastronomique.

Dai Yuet Heen

Le chef **Donny LIANG**, fort de son expérience acquise dans des restaurants renommés à Macao, exerce son talent depuis plus de trente ans. Il revisite avec brio des classiques de la cuisine cantonaise, qu'il enrichit d'épices et de condiments typiques du district de Shunde, sa région natale. Parmi ses créations, on trouve un plat de homard et gâteau de radis accompagné de chou-rave salé, ou encore du porc en sauce aigre-douce, agrémenté de noyaux d'olives chinoises. Le barbecue cantonais est l'une des spécialités de la maison, avec une attention particulière portée au poulet, dont la peau croustillante et la chair juteuse séduisent les gourmets. Ce plat est tellement apprécié qu'il est conseillé de le pré-commander pour s'assurer de pouvoir en savourer une portion.

Jiangnan Wok · Yun

Le chef **Joe Hou**, maître de la cuisine huaiyanaise, est reconnu pour sa capacité à offrir une interprétation raffinée et contemporaine de plats traditionnels. Son approche méticuleuse et son sens du détail se manifestent dans ses créations, comme le pigeon « eight-treasure » à l'ormeau, inspiré de la célèbre recette du canard. Le restaurant propose également une expérience plus feutrée avec des salles privées, chacune dotée d'un balcon offrant une vue imprenable pour accompagner un repas d'exception.

Dingshan-Jiangyan (Xiangcheng)

L'établissement, perché au sommet d'une tour, offre une vue panoramique impressionnante. Toutefois, c'est avant tout pour la cuisine du **chef Kong Xing** que les gourmets s'y pressent. Il propose des spécialités emblématiques de Suzhou, minutieusement préparées avec des produits locaux et de saison d'une qualité exceptionnelle. Le célèbre claypot rice au porc braisé et à l'ail vert, par exemple, est accompagné de jeunes pousses de bambou au printemps et de marrons en automne. Sa sauce pimentée au bœuf et au poisson séché ajoute une touche distinctive au plat, tandis que la croûte de riz croustillante, délicatement fumée, paracheve ce festin.

Pingjiangsong

Situé dans le quartier historique de Pinjiang, ce restaurant occupe une ancienne demeure restaurée, véritable incarnation de l'architecture et des jardins typiques de Suzhou. Son menu saisonnier rend hommage à la cuisine locale traditionnelle, tout en y apportant une touche moderne et créative. Parmi les plats remarquables, on trouve les crevettes-mantes accompagnées de leurs œufs, marinées dans des lies de riz fermenté et surmontées de caviar, ainsi que la soupe au canard avec jambon et graines de lotus, qui a particulièrement séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à son bouquet complexe et son intense saveur umami.

Shang Palace

Anciennement spécialisé dans la cuisine cantonaise, cet hôtel-restaurant a récemment fait le choix de se tourner vers la gastronomie huaiyanaise. Comme pour ses autres établissements à travers le monde, la salle à manger est décorée dans un style chinois moderne, alliant tradition et élégance contemporaine. En cuisine, un jeune chef au parcours classique revisite les traditions huaiyanaises avec audace. Par exemple, le plat « nouveau trois têtes », qui associe des boulettes de tête de porc à l'armoise, une terrine de museau de porc au citron caviar et une soupe aigre fermentée à la tête de poisson désossée, témoigne de son originalité et de son respect des racines culinaires de la région.

36 restaurants récompensés du Bib Gourmand et 33 adresses recommandées par le Guide MICHELIN pour leur cuisine de qualité

Depuis 1997, Le Guide MICHELIN attribue également le Bib Gourmand aux établissements proposant des menus savoureux à des prix abordables. La première sélection de la province du Jiangsu compte ainsi 36 Bib Gourmand,

MICHELIN GUIDE

répartis entre 16 à Nanjing, 13 à Suzhou et 7 à Yangzhou. Ces restaurants, qui offrent un éventail de cuisines huaiyanaise, cantonaise, fujianienne, ainsi que des dim sum, soupes de nouilles, brioches vapeur et plats rustiques, incarnent la créativité, l'énergie et l'enthousiasme qui caractérisent la scène gastronomique dynamique de ces trois villes.

L'équipe d'inspection a scruté la province à la recherche d'établissements qui « proposent des plats de qualité, préparés avec des ingrédients frais », intégrant ainsi ces adresses à la sélection du Guide MICHELIN Jiangsu 2025. Les 33 restaurants retenus couvrent plus de dix styles culinaires différents, incluant des spécialités huaiyanaises, sichuanaises, cantonaises, mais aussi celles de Jiangzhe et du Fujian, sans oublier la gastronomie européenne contemporaine. À Nanjing et Suzhou, 14 établissements se sont distingués, tandis que 5 adresses de Yangzhou ont également été sélectionnées.

Deux Prix spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Le Guide MICHELIN n'honore pas seulement les restaurants, mais aussi ceux qui contribuent à l'essor de la scène gastronomique. Deux professionnels ont été récompensés pour leur talent exceptionnel :

Le chef **Jie WANG**, lauréat du Prix du Jeune Chef, et Mme **Eryin ZHOU**, lauréate du Prix du Service.

Le chef **Jie WANG**, à la tête du restaurant une Étoile MICHELIN **Dingshan·Jiangyan (Xiangcheng)**, est le lauréat du Prix du Jeune Chef. Né dans la province du Zhejiang en 1995, il a fait ses premiers pas dans le monde de la cuisine à l'âge de 19 ans et perfectionne depuis près de dix ans ses connaissances de la culture gastronomique des provinces du Jiangsu et du Zhejiang. Le chef, qui a repris le Dingshan·Jiangyan (Xiangcheng) il y a trois ans, continue de maintenir des exigences strictes, tant dans la qualité des ingrédients qu'il travaille que dans celle des plats qu'il imagine pour ses convives.

Le premier Prix du Service de cette destination a été attribué à Mme **Eryin ZHOU**, membre de l'équipe du **Yangzhou Yan (38 Changchun Road)**, un établissement récompensé du Bib Gourmand. Elle officie ici depuis cinq ans en tant que cheffe de rang. Dotée d'une profonde compréhension du fonctionnement et du menu du restaurant, elle offre aux convives un service rapide et attentif et répond à toutes leurs questions. Son professionnalisme et son naturel chaleureux font de Mme



MICHELIN GUIDE

Zhou un pilier du restaurant, et viennent parfaire l'expérience gastronomique proposée.

Cette nouvelle sélection au cœur de la province du Jiangsu rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour singuliers et remarquables à ne pas manquer en Chine et dans le monde entier.

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.

La sélection du Guide MICHELIN Province du Jiangsu 2025 en bref :

74 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 5 restaurants une Étoile MICHELIN (2 à Nanjing, 2 à Suzhou et 1 à Yangzhou)
- 36 Bib Gourmand (16 à Nanjing, 13 à Suzhou et 7 à Yangzhou)
- 33 MICHELIN restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (14 à Nanjing, 14 à Suzhou et 5 à Yangzhou)

La sélection complète du Guide MICHELIN Province du Jiangsu 2025 est également jointe.

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Province du Jiangsu 2025 :





MICHELIN GUIDE

L'ensemble de l'actualité du Guide MICHELIN est disponible sur [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

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

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

<https://www.instagram.com/michelinguide>

<https://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>

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 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. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

@Michelin

<https://x.com/Michelin>



MICHELIN GUIDE



SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN 2025 DE LA PROVINCE du Jiangsu

NANJING

Nom	Nom chinois	Prix	Style de cuisine
Dai Yuet Heen	帝粤轩	米其林一星 Une Étoile MICHELIN	Cuisine cantonaise
Jiangnan Wok · Yun	江南灶·云府	米其林一星 Une Étoile MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Chi Man	迟慢厨房	必比登推介 Bib Gourmand	Jiangzhe
Du Shi Li De Xiang Cun	都市里的乡村	必比登推介 Bib Gourmand	Jiangzhe
Fang Po	芳婆糕团店	必比登推介 Bib Gourmand	Small eats
Guang Ying Ju • Lao Zheng Xing	广迎居•老正兴	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Hao Po Tang Bao	好婆汤包	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum
Hou Pin Xiao Yuan	侯品小苑	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Jin Ling Wang Jia Hun Tun (Jiqing Road)	金陵汪家馄饨 (集庆路)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum
Jin Ling Yang Jia Hun Tun Dian (Caodu Alley)	金陵杨家馄饨店 (曹都巷)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum
Lantchen Reserve	南城燕归楼	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Li Ji Qing Zhen Guan	李记清真馆	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum



MICHELIN GUIDE

Qiang Ye Fan Dian (Changbai Street)	强烨饭店 (长白街)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu et cantonaise
San Bai Wan Bao Ying Chang Yu Mian	三百碗宝应长鱼面	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Xiao Pan Ji Ya Xie Fen Si Tang	小潘记鸭血粉丝汤	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Xin Fang Yuan	馨方园食府	必比登推介 Bib Gourmand	Jiangzhe
Xu Jian Ping Tang Bao (Rehe South Road)	徐建萍汤包 (热河南路)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum
You Mian	圆面	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Jiangnan Wok	江南灶	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
L'Arôme in the sky	芳芳法餐厅 (建邺)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine française contemporaine
Le Siècle	百年	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine européenne contemporaine
Longyin Shanfang (Jiangning)	龙吟山房 (江宁)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Man Ho	万豪	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Meng Du Hui	梦都会	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine Hui
Pin Ning Fu	品宁府	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise



MICHELIN GUIDE

Pin Wei Jiang Nan	品煨江南	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Plum Garden	梅苑	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Purple Mountain Garden	紫金山院	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Jiangzhe
Wan Guo Chun Garden Restaurant	万国春花园餐厅	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Xi Bei Qiao Tou La Mian Da Wang	西北桥头拉面大王	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Spécialités de nouilles
Yu Chuan	余川	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine sichuanaise
Yuan Space & Feast	元景宴	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Jiangzhe

SUZHOU

Nom	Nom chinois	Prix	Style de cuisine
Dingshan·Jiangyan (Xiangcheng)	鼎膳·匠宴 (相城)	米其林一星 Une Étoile MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Pingjiangsong	平江颂	米其林一星 Une Étoile MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Bai Sheng Ren Jia (Wuzhong)	百盛人家 (吴中)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Ge Jia Wu Farmer's House	戈家坞农家乐	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Lao Chen Jia	老陈家	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu

MICHELIN GUIDE

Lao Zhen Yuan (Zhuangqiao Road)	老镇源 (妆桥路)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Ling Ling Jiu Jia	玲玲酒家	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Oriental Chao	悦食东方 (星港街)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine de Chaozhou
Su Cheng Jia Yan (Ligongdi Road)	苏城家宴 (李公堤路)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine du Jiangsu
Tong De Xing (Jiayu Fang)	同得兴 (嘉馀坊)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Wan Tai Xing	万泰兴	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Wei Ji Ao Mian Guan (East Baita Road)	伟记奥面馆 (白塔东路)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Ya Ba Sheng Jian (Wenjia An)	哑巴生煎 (温家岸)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de dim sum
Yangzhou Yan · Qu Yuan	扬州宴 · 趣园	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Yu Mian Tang	裕面堂	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Ban Lan (Huqiu)	班岚 (虎丘)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Fujian
Ban Ting Jia Yan (Suzhou Industrial Park)	半庭嘉宴 (苏州工业园区)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Chai Court	悦山房	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine cantonaise
Chao 27	悦食东方 (旺墩路)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine de Chaozhou



MICHELIN GUIDE

Exquisite Bocuse	晶采轩	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine cantonaise
Gu Su Qiao (Diyi Tianmen)	姑苏桥 (第一天门)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Spécialités de nouilles
Hua Chi 88	华池88	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Hui Lao Tang	会老堂宰相府私房菜	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Jin Jing Ge	金璟阁	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Jiangzhe
Su Mian Fang	苏面坊	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Spécialités de nouilles
Xin Jun Feng Cai Guan (Taijianlane)	新聚丰菜馆(太监弄)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Xiu	绣	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Jiangzhe
Xizhou Hall	西洲轩	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine du Jiangsu
Zhuo Yan·Zhuo Mian	拙宴·拙面	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Jiangzhe



MICHELIN GUIDE

YANGZHOU

Nom	Nom chinois	Prix	Style de cuisine
Shang Palace	香宫	米其林一星 Une Étoile MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Cai Gen Xiang Xiao Guan	菜根香小馆	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Fan Shui Chang Yu Mian (North Jiefang Road)	范水长鱼面 (解放北路)	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Hu Yuan Mei Shi	壶园美食	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Liu She Ji	刘余记	必比登推介 Bib Gourmand	Spécialités de nouilles
Shuang Dong	双东酒店	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Yangzhou Yan (38 Changchun Road)	扬州宴 (长春路38号)	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Yu Cheng	玉成	必比登推介 Bib Gourmand	Cuisine huaiyanaise
Cheng Yuan	橙园	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine chinoise contemporaine
Mountain Restaurant	山	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
Quyuan Plus	趣园Plus	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise et cantonaise
Quyuan Teahouse (Changchun Road)	趣园茶社 (长春路)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise et spécialités de dim sum



MICHELIN GUIDE

Yi Yuan (Siwangting Road)	怡园 (四望亭路)	米其林指南入选餐厅 Recommandé par le Guide MICHELIN	Cuisine huaiyanaise
---------------------------	-----------	--	------------------------