



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 7 septembre 2023

Le Guide MICHELIN Chengdu met en lumière de nombreux styles de cuisines dans sa sélection 2024 qui compte un restaurant deux Étoiles MICHELIN ainsi que deux établissements promus au rang d'une Étoile MICHELIN

- **1 nouvelle table deux Étoiles MICHELIN et 2 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN entrent dans la sélection 2024 du Guide MICHELIN Chengdu**
- **13 nouveaux restaurants ont intégré la sélection par rapport à l'an passé, avec une belle progression des cuisines des provinces de Fujian et de Zhejiang**
- **3 Prix spéciaux MICHELIN ont été décernés : les Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service**

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Chengdu 2024 a été dévoilée le 7 septembre au Ritz-Carlton Chengdu. Enrichi de 13 nouvelles adresses, ce millésime compte 69 restaurants, parmi lesquels 2 deux Étoiles MICHELIN, 11 Une Étoile MICHELIN, 20 Bib Gourmand ainsi que 36 établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Lors de la cérémonie, trois Prix spéciaux ont également été décernés. Il s'agit des Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service.

« Pour cette troisième édition du Guide MICHELIN Chengdu, notre équipe d'inspection a eu le plaisir de constater que le secteur de la restauration local avait rapidement regagné son dynamisme. Encouragés par les investissements réalisés dans l'industrie mais aussi par la construction de nouveaux centres commerciaux, de nombreux établissements ont vu le jour au cours des douze derniers mois. Si cette tendance contribue à offrir une plus grande diversité dans les styles de cuisines proposés à Chengdu, elle témoigne également d'une croissance saine au sein du secteur. » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des



GUIDE MICHELIN

Guides MICHELIN. « L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a suivi l'évolution de la scène culinaire locale. Elle a réévalué des adresses établies depuis longtemps, ou découvert de nouvelles tables. Parmi ces dernières, sont mises à l'honneur les petites échoppes typiques où l'on peut déguster des plats à la fois savoureux et très abordables. Ces comptoirs, qui régaleront les gourmets du matin au soir, illustrent à merveille le charme et le dynamisme de la vie à Chengdu. » a-t-il ajouté. « Nous avons été impressionnés par les efforts remarquables déployés par la jeune génération. Ces nouveaux talents qui brillent par leur engagement et leur dévouement contribuent largement à élever le niveau et la qualité des plats servis dans les restaurants de Ghengdu qui proposent une cuisine d'une autre province ou étrangère. » a-t-il conclu.

1 nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN, 2 autres sont promus au rang d'une Étoile MICHELIN et 9 tables déjà Étoilées MICHELIN conservent leur distinction

Bien que la cuisine sichuanaise soit omniprésente dans cette nouvelle sélection, de nombreux restaurants représentant d'autres styles de cuisine se démarquent grâce au remarquable travail d'équipes expérimentées.

Xin Rong Ji, adresse déjà présente dans plusieurs villes de Chine, a récemment ouvert une nouvelle antenne à Chengdu. Côte cuisine, son équipe chevronnée travaille des ingrédients de qualité en s'appuyant sur des techniques précises. En salle, notre équipe d'inspection a été séduite par son atmosphère luxueuse teintée d'influences locales qui confèrent au restaurant un véritable cachet. C'est l'alchimie parfaite entre la cuisine proposée et l'atmosphère du lieu qui vaut à Xin Rong Ji d'intégrer la sélection 2024 avec deux Étoiles MICHELIN.

Le restaurant **Hokkien Cuisine**, qui a ouvert l'an passé et était alors recommandé par le Guide MICHELIN, vient d'être promu au rang d'une Étoile MICHELIN. L'équipe de cuisine, entièrement originaire de la province de Fujian, propose des plats authentiques. Les gourmets peuvent notamment découvrir les rouleaux de tofu croustillants garnis d'une farce de porc aux cinq épices, un incontournable de la ville de Quanzhou. Les marqueurs forts de ce plat sont ses textures surprenantes et la saveur apportée par la cébette.

Dernier restaurant promu dans cette catégorie, **S Kitchen** a également décroché sa première Étoile MICHELIN après avoir changé d'emplacement et apporté quelques ajustements à son menu. Le chef fait appel à son imagination pour réinterpréter des classiques de la gastronomie française en leur apportant une



GUIDE MICHELIN

touche locale. Le menu proposé au dîner offre plusieurs choix pour chaque plat et change au gré des saisons. Indétrônable, le filet de pigeonneau, plat signature de la Maison, est proposé tout au long de l'année. Et si l'on souhaite accompagner son repas d'un bon vin, on trouve à la carte des vins plusieurs grands crus de petits vignobles.

Outre les adresses précédemment citées, 9 établissements conservent leur Étoile MICHELIN : **Chaimen Hui**, **Fang Xiang Jing**, **Song Yun Ze**, **Xu's Cuisine** et **Fu Rong Huang** qui proposent des plats sichuanais traditionnels, **Young Art · Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road)**, l'endroit idéal pour déguster des poissons d'eau douce, **Ma's Kitchen**, une adresse établie depuis de nombreuses années et qui ne manque pas de piquant, **Mi Xun Teahouse**, dont le chef cuisine des spécialités vegan avec des produits de qualité, et **Silver Pot**, où l'on peut déguster des plats préparés à partir d'ingrédients issus du monde entier cuisinés selon des techniques sichuanaises.

8 nouvelles adresses sont récompensées du Bib Gourmand, tandis que 9 restaurants rejoignent la famille des établissements recommandés par le Guide MICHELIN

Au total, la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Chengdu recommande 20 Bib Gourmand dont 8 nouveautés.

Chengdu est notamment connue pour ses spécialités de nouilles et ses dim sum, que l'on peut déguster dans quatre petits restaurants de la sélection 2024.

Il y a toujours du monde devant **Gan Ji Fei Chang Fen**, un restaurant qui a ouvert ses portes il y a maintenant plus de 30 ans. Cette pépite est bien connue des gourmets locaux qui ne s'y trompent pas. En effet, c'est l'adresse idéale pour déguster un bol de soupe de nouilles aux intestins de porc braisés. Faites maison, les nouilles sont aussi moelleuses que savoureuses. Chez **Mosnack**, chaque plat de nouilles est préparé à la commande avec des garnitures et des sauces traditionnelles de Hangzhou. Issus de porcs abattus le jour même, les rognons sont à la fois tendres et croustillants. Dissimulé dans un quartier résidentiel, **Yao Guai Mian** peut s'enorgueillir d'avoir une clientèle fidèle. Cette dernière peut choisir entre des nouilles servies dans un bouillon épicé ou clair, ou encore cuites dans diverses pâtes d'assaisonnement. Entouré de magasins de meubles, **Zhu Ji Zhi Mian Pu** est un restaurant à l'ambiance rétro. Ici, les nouilles sont faites maison, ce qui leur offre une texture incroyablement soyeuse et moelleuse. Le Zha jiang mian est véritablement le plat phare de cette adresse.



GUIDE MICHELIN

Quatre nouveaux restaurants proposent de délicieux plats sichuanais qui laisseront un souvenir impérissable. Le poisson braisé et sa sauce de haricot épicé, plat signature de **Guan Jin (Wuhou)**, est réalisé avec le poisson d'eau douce de son choix. Vous pouvez notamment opter pour le poisson chat, le gobie marbré ou encore le cutler. **Hu Er Ge Yao Shan Ti Hua** n'est peut-être pas réputé pour sa décoration mais cela n'empêche pas les locaux d'affluer dans ce restaurant depuis 1999. Beaucoup viennent ici le soir lorsqu'ils veulent déguster sa célèbre soupe de pieds de porc mijotés pendant huit heures dans un mélange d'herbes chinoises jusqu'à ce qu'ils deviennent gélatineux et aient relâché tout le collagène qu'ils contiennent. **The Woo** oscille entre nostalgie et modernité en proposant des amuse-bouches traditionnels froids et chauds, revus au goût du jour. Accompagnée de piments frits, la courbine jaune sauvage frite s'illustre par sa chair tendre et nacrée ainsi que par ses saveurs franches. Depuis plus de 30 ans, **Yongle Restaurant (Wuhou)** sert des classiques de la cuisine sichuanaise préparés dans la plus pure tradition, comme le shuizhu ou encore divers plats sautés ou cuits à la vapeur. L'anguille braisée à l'aubergine présente un intéressant contraste de textures, et l'utilisation astucieuse du patchouli chinois lui offre une belle complexité.

La sélection compte au total 36 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Les 9 établissements qui rejoignent cette catégorie ont chacun leur propre univers. Si **Nantang Wang** et **Tan Jia** servent des spécialités et en-cas sichuanais, les autres adresses représentent divers styles de cuisine. Par exemple, **Chuanpu** et **Yanyu** proposent des plats typiques de la province de Fujian, **Mansion Xún** et **Qian Li** représentent les villes de Jiangsu et Zhejiang, **Jin Hua Zhen Yan** fait honneur à la gastronomie cantonaise et **Xiang Shang Xiang** propose des plats de Hunan, tandis que **Co-** imagine une cuisine novatrice.

3 Prix spéciaux MICHELIN récompensent des talents de l'industrie culinaire

3 Prix spéciaux ont été décernés pour saluer d'incroyables professionnels qui brillent sur de la scène culinaire de Chengdu.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef récompense de jeunes chefs qui s'illustrent par leur talent et leur potentiel. Cette année, ce prix, sponsorisé par Blancpain, a été remis à **Justin Yang**, chef du nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Hokkien Cuisine**. Né en 1993, Justin a impressionné notre équipe d'inspection par le talent et la passion qu'il exprime à travers ses assiettes.



GUIDE MICHELIN

Il rend hommage à la gastronomie de la province de Fujian en proposant des plats réalisés à partir d'ingrédients de qualité, qu'il sublime grâce à une exécution d'une grande précision. À travers sa cuisine, le chef aspire à mieux faire connaître la cuisine qu'il a toujours connue, notamment celle de sa ville natale, Quanzhou.

Le Prix MICHELIN du Service récompense des professionnels qualifiés dont le service et le professionnalisme complètent l'expérience d'exception offerte aux convives des restaurants. La lauréate de cette année est madame **Lizun Deng**, qui officie chez **New Peking Cuisine**, recommandé par le Guide MICHELIN. Elle a commencé sa carrière dans le service il y a seulement trois ans, et a rejoint l'équipe du restaurant à son ouverture. Mme Deng possède une énergie contagieuse et une attitude remarquablement positive. Toujours souriante et à l'écoute, elle assure le lien entre le chef et les convives afin de leur offrir la meilleure expérience gastronomique possible.

Enfin, le Prix MICHELIN de la Sommellerie a pour objectif de récompenser des sommeliers talentueux qui mettent toutes leurs connaissances, leur savoir-faire et leur passion au service du vin. À travers leur engagement, ils montrent que la carte des vins joue un rôle essentiel dans l'expérience proposée par les restaurants à leurs convives. Le Prix MICHELIN de la Sommellerie Chengdu 2024, sponsorisé par Mindongyiyu, a été décerné à M. **Wayne Chen**, qui fait partie de l'équipe du restaurant **Co-**, recommandé au Guide MICHELIN. Si Wayne a fait ses premiers pas dans l'industrie, mais également dans ce restaurant il y a peu, son professionnalisme, sa passion et son ouverture d'esprit en matière d'accords mets et vin sont rares.

Wayne, qui a introduit avec l'aval de l'équipe du restaurant des vins nature et créé des accords mets et vin pour chaque plat, joue un rôle clé dans la sélection et le service du vin, réalisés avec soin. Les accords qu'il imagine sont empreints d'une forte personnalité et d'une véritable originalité.

Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Chengdu qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer localement 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.



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 Chengdu 2024 en bref :

69 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 11 restaurants une Étoile MICHELIN
- 20 restaurants Bib Gourmand
- 36 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

La sélection complète du Guide MICHELIN Chengdu 2024 est également jointe.

Partenaires officiels de la cérémonie du Guide MICHELIN Chengdu 2024



La sélection du Guide MICHELIN Chengdu 2024

Nom du restaurant	Nom chinois	Type de cuisine	Distinction
Xin Rong Ji <i>Nouveau</i>	新荣记	Taizhou / 台州菜	🌟🌟
Yu Zhi Lan	玉芝兰	Sichuan / 川菜	🌟🌟
Chaimen Hui	柴门荟	Sichuan / 川菜	🌟
Fang Xiang Jing	芳香景	Sichuan / 川菜	🌟
Fu Rong Huang	芙蓉凰	Sichuan / 川菜	🌟
Hokkien Cuisine <i>Promotion</i>	福满楼	Fujian / 闽菜	🌟
Ma's Kitchen	马旺子	Sichuan / 川菜	🌟
Mi Xun Teahouse	谧寻茶室	Vegetarian / 素食	🌟
S Kitchen <i>Promotion</i>	俚厨	French Contemporary / 时尚法国菜	🌟
Silver Pot	银锅	Sichuan / 川菜	🌟
Song Yun Ze	松云泽	Sichuan / 川菜	🌟
Xu's Cuisine	许家菜	Sichuan / 川菜	🌟
Young Art · Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road)	漾亚·雍雅合鲜 (桐梓林东路)	Sichuan / 川菜	🌟
Chen Mapo Tofu (Qinghua Road)	陈麻婆豆腐 (青华 路)	Sichuan / 川菜	🍴
Dumpling & Drinks (Lancao Road)	喜玉饺子酒 (蓝草 路)	Dumplings / 饺子	🍴
Gan Ji Fei Chang Fen <i>Nouveau</i>	甘记肥肠粉	Noodles / 面食	🍴
Guan Jin (Wuhou) <i>Nouveau</i>	观锦 (武侯)	Sichuan / 川菜	🍴
Hu Er Ge Yao Shan Ti Hua <i>Nouveau</i>	胡二哥药膳蹄花	Sichuan / 川菜	🍴
Lao Chengdu San Yang Mian	老成都三样面	Noodles / 面食	🍴
Mind	漫得	Sichuan / 川菜	🍴
Ming Ting Xiao Guan (Jinjiang)	明婷小馆 (锦江)	Sichuan / 川菜	🍴
Mosnack <i>Nouveau</i>	茉筱馆	Noodles / 面食	🍴

GUIDE MICHELIN

Organization South	组织向南	Sichuan / 川菜	
Rongrong Beida Pugaimian	蓉蓉北大铺盖面	Noodles / 面食	
Shudidanggui	熟地当归	Sichuan / 川菜	
The Woo's <i>Nouveau</i>	吴氏荟	Sichuan / 川菜	
Ting Yuan 399	庭院 399	Sichuan / 川菜	
Yangboying Za Jiang Mian	杨伯英杂酱面	Noodles / 面食	
Yao Guai Mian <i>Nouveau</i>	幺怪面	Noodles / 面食	
Yongle Restaurant (Wuhou) <i>Nouveau</i>	永乐饭店 (武侯)	Sichuan / 川菜	
Yu Jiu Xiang	渝九香	Sichuan / 川菜	
Zhu Ji Zhi Mian Pu <i>Nouveau</i>	竹记制面铺	Noodles / 面食	
Zhuan Zhuan Hui (Lianhua South Road) #8	转转会 (莲花南路) 8 号	Sichuan / 川菜 Hotpot / 火锅	
Art Yinba	银芭 1986	Sichuan / 川菜	Recommandé
Chaimen Gong Guan	柴门公馆	Sichuan / 川菜	Recommandé
Chanyue Vegetarian	禅悦素食	Vegetarian / 素食	Recommandé
Chengdu Restaurant	成都宴	Cantonese & Sichuan / 粤菜及川菜	Recommandé
China Samite - Hot Pot (Wuhouci Street)	锦城印象 (武侯祠大街)	Hotpot / 火锅	Recommandé
Chú	雏	Innovative / 创新菜	Recommandé
Chuanpu <i>Nouveau</i>	川莆酒楼	Fujian / 闽菜	Recommandé
Co- <i>Nouveau</i>		Innovative / 创新菜	Recommandé
Datenbank	食物数据库	Innovative / 创新菜	Recommandé
Gingko	银杏金阁	Cantonese & Sichuan / 粤菜及川菜	Recommandé
Hidden Place	隐庐·古法川菜	Sichuan / 川菜	Recommandé
Huadao Art Of Life · Yu Shan Ge	华道生活·钰善阁	Vegetarian / 素食	Recommandé
Jin Hua Zhen Yan <i>Nouveau</i>	锦华臻宴	Cantonese / 粤菜	Recommandé
Li Xuan	丽轩	Cantonese / 粤菜	Recommandé
Long Sen Yuan (Qingyang)	龙森园 (青羊)	Hotpot / 火锅	Recommandé
Mansion Xún <i>Nouveau</i>	郇厨	Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé

GUIDE MICHELIN

Menbaner	门板儿	Noodles / 面食	Recommandé
Nan Tang (Tianshun Road)	南堂馆 (天顺路)	Sichuan / 川菜	Recommandé
Nantang Wang <i>Nouveau</i>	南亭荟月	Sichuan / 川菜	Recommandé
New Peking Cuisine	新拾玖	Beijing cuisine / 京菜	Recommandé
Private Collection · See Joy	辛厨房·辛悦	Sichuan / 川菜	Recommandé
Qian Li <i>Nouveau</i>	前里	Taizhou / 台州菜	Recommandé
Rongle Garden	荣乐园	Sichuan / 川菜	Recommandé
Sichuan Folk (Wuhou)	巴国布衣 (武侯)	Sichuan / 川菜	Recommandé
Silver Cottage	银庐	Sichuan / 川菜	Recommandé
Tan Jia <i>Nouveau</i>	谭家	Small eats / 小吃	Recommandé
The Bridge	廊桥	Sichuan / 川菜	Recommandé
The River House		European / 欧陆菜	Recommandé
Tivano		Italian / 意大利菜	Recommandé
Tong Fu She	同福社	Sichuan / 川菜	Recommandé
Wu Yue Gong	五岳宫	Chinese Contemporary / 时尚中国菜	Recommandé
Xiang Shang Xiang <i>Nouveau</i>	湘上湘	Hunanese / 湘菜	Recommandé
Xue Tao · In the Yard	薛涛·院子里	Sichuan / 川菜	Recommandé
Yanyu <i>Nouveau</i>	宴遇·福建荟馆	Fujian / 闽菜	Recommandé
Yumun Emerald	云门锦翠	Sichuan / 川菜	Recommandé



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)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com
[@MichelinNews](#)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris