



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 12 octobre 2023

## **La cinquième sélection du Guide MICHELIN Pékin dévoilée**

### **Pour la première fois, un restaurant de spécialités de Chaozhou est distingué de trois Étoiles MICHELIN**

- **1 nouvel établissement est récompensé de trois Étoiles MICHELIN et 3 nouvelles adresses décrochent une Étoile MICHELIN**
- **3 Prix spéciaux MICHELIN sont décernés : les Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service**
- **Cette sélection récompense 105 restaurants, dont 16 nouveautés, représentant au total plus de 30 styles de cuisine**

La cinquième sélection du Guide MICHELIN Pékin a été dévoilée lors d'une Cérémonie qui s'est déroulée au Park Hyatt Hotel de Pékin ce 12 octobre 2023. Deux ans après la dernière promotion de restaurant au niveau trois Étoiles MICHELIN, une nouvelle adresse décroche cette distinction.

La sélection 2024 se compose de 105 restaurants, parmi lesquels 3 adresses trois Étoiles MICHELIN, 2 établissements deux Étoiles MICHELIN, 28 tables une Étoile MICHELIN, 20 Bib Gourmand ainsi que 52 restaurants 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.

« En travaillant sur ce cinquième millésime du Guide MICHELIN Pékin, notre équipe a eu le plaisir de constater que l'industrie de la restauration locale n'a rien perdu de son dynamisme ni de son attractivité. », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir un nouveau restaurant dans la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN. C'est une très belle nouvelle pour la scène gastronomique pékinoise.



## GUIDE MICHELIN

Dirigé par le chef Cheung, le restaurant Chao Shang Chao (Chaoyang) est depuis son ouverture un modèle d'excellence. », a-t-il ajouté. « Dans le cadre de cette nouvelle sélection, notre équipe d'inspection a également constaté l'émergence et la progression d'adresses proposant une cuisine typique de diverses provinces et villes chinoises, notamment du Fujian, du Sichuan, du Hubei, ou encore de Ningbo, qui est le centre économique de la province de Zhejiang. Profondément ancrés dans leur identité culinaire, ces restaurants représentent leur territoire avec fierté et authenticité, et illustrent à merveille les échanges culturels qui lient la capitale chinoise avec les autres provinces du pays. Véritable hommage à la diversité de la scène culinaire pékinoise, notre nouvelle sélection compte plus de 30 styles de cuisine différents. », a conclu Gwendal Poullennec.

### **1 nouvel établissement distingué de trois Étoiles MICHELIN tandis que 3 nouvelles adresses reçoivent une Étoile MICHELIN**

Parmi les nouveautés de cette sélection 2024, le restaurant Chao Shang Chao (Chaoyang) se démarque incontestablement.

Récompensé de deux Étoiles MICHELIN dans la sélection 2023, cet établissement ouvert il y a trois ans a continué sa progression, ce qui lui a permis cette année de décrocher une troisième Étoile MICHELIN. La gastronomie de la province de Guangdong, et notamment de la ville de Chaozhou n'a pas de secret pour les cuisiniers du Chao Shang Chao (Chaoyang). Menés par le chef Cheung, ces professionnels expérimentés travaillent chaque ingrédient avec précision et font preuve d'un incroyable savoir-faire. En plus des plats traditionnels, le chef laisse parler son imagination et enrichit son menu de ses créations. Doté d'un rare talent et d'une parfaite maîtrise des ingrédients, il sert à ses convives des assiettes recherchées, pleines de saveurs et prête attention à chaque détail. Chao Shang Chao (Chaoyang) se démarque également par la belle cohésion qui lie l'équipe de cuisine et celle du personnel de salle. Attentive, cette dernière communique avec justesse la philosophie du chef. L'harmonie qui règne entre les membres du personnel joue assurément un rôle clé dans le succès de cet établissement.

Toujours aussi convaincants, les restaurants **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)** et **King's Joy** conservent cette année leurs trois Étoiles MICHELIN. Grâce à ses pratiques durables, **King's Joy** conserve également son Étoile Verte MICHELIN. Le restaurant **Jingji**, connu pour sa cuisine pékinoise, ainsi que **Shanghai Cuisine**, dont les gourmets apprécient les plats traditionnels de Shanghai, conservent quant à eux leurs deux Étoiles MICHELIN.



## GUIDE MICHELIN

---

La sélection des restaurants une Étoile MICHELIN compte 28 adresses, parmi lesquelles 3 nouveautés. Il s'agit de **Giada Garden** et **MO Jasmine**, tous deux recommandés par le Guide MICHELIN dans la précédente sélection, ainsi que de **Lamdre**, qui rejoint la sélection du Guide MICHELIN pour la première fois.

La carte du restaurant italien **Giada Garden** met en avant des classiques de la gastronomie italienne tels que l'escalope de veau milanaise, plat incontournable, on peut également y déguster des pâtes maison. Pour une expérience inoubliable, les inspectrices et inspecteurs recommandent de choisir l'un des menus créés par le chef afin de goûter à plusieurs de ses spécialités. Une belle carte des vins issus de différentes régions italiennes complète l'offre culinaire.

Le restaurant **MO Jasmine**, qui a ouvert ses portes début 2022, propose des assiettes créatives qui s'inscrivent dans la tradition culinaire pékinoise ainsi que celle de la province de Shandong. Si chaque plat est présenté avec élégance, le canard laqué au concombre de mer est particulièrement surprenant. Le plat signature de cette adresse, la peau de canard laqué croustillante accompagnée de caviar, est un enchantement pour les papilles.

Nouveauté de cette sélection, le restaurant **Lamdre** est dirigé par un chef expérimenté qui propose une cuisine végétarienne d'une rare finesse au travers d'un menu dégustation de saison. Son célèbre tofu est mariné dans un bouillon de champignons matsutaké et d'algues wakamé, puis assaisonné d'une sauce soja maison agrémentée de riz, d'algue kombu, de miel et de shiitake. Le sommelier de la maison a imaginé deux accords mets et vins qui mettent en avant des vins naturels, biologiques, durables et biodynamiques.

**2 restaurants font leurs premiers pas dans la catégorie Bib Gourmand et 13 adresses rejoignent celle des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.**

Le Guide MICHELIN Pékin 2024 compte au total 20 Bib Gourmand, dont 2 nouveautés.

**Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road)** propose, comme l'indique son nom, des plats traditionnels du Fujian, et notamment du Minnan, région située au sud de la province. Tout comme le chef et son équipe qui s'appliquent à sublimer les saveurs du Fujian, la plupart des produits de la mer viennent tout droit de la ville de Xiamen. Le plat composé de crabe rouge cuit à la vapeur, servi sur du riz gluant



## GUIDE MICHELIN

---

et agrémenté d'œufs de poisson, a séduit notre équipe d'inspection grâce à sa belle saveur umami. La soupe de canard au gingembre, quant à elle, est une recette de famille qui se transmet de génération en génération. Le secret de son goût incomparable ? Le canard musqué.

Ouvert depuis près de vingt ans, **Qiantang Garden** est l'endroit idéal pour découvrir la cuisine de Ningbo, ville d'origine de son propriétaire. Ce dernier travaille avec des pêcheurs du Zhejiang qui lui livrent chaque jour des produits frais. Les gourmets pourront choisir dans l'aquarium le poisson qu'ils souhaitent déguster ou se laisser tenter par l'une des spécialités de la maison comme les crevettes d'eau douce. Blanchies à l'huile, elles sont ensuite simplement assaisonnées d'un trait de vinaigre et d'un peu de gingembre râpé.

Au cours des cinq dernières années, la catégorie des Bib Gourmand (qui regroupe les restaurants où l'on peut généralement dîner pour un maximum de 300 yuans par personne, boissons non comprises) n'a cessé de s'étoffer. Elle compte de nombreuses adresses abordables qui reflètent l'originalité de la scène culinaire locale.

Enfin, 52 restaurants, dont 13 nouveautés, sont recommandés par le Guide MICHELIN cette année. Parmi eux se trouvent **Chef 1996** et **Ji Chuan**, deux adresses sichuanaises ; des restaurants proposant des spécialités du Hunan comme **Xiang Shang Xiang (Jinhe East Road)** et **Everlasting Happiness** ; mais aussi des établissements cantonnais, à l'image de **Exquisite Bocuse** et **Top Feast (East Chang'an Street)** ; **Chu Shan Si Ji**, où l'on peut déguster des spécialités du Hubei ; des adresses pékinoises telles que **Héritage East** ; **He Yuan (Fengsheng Hutong)**, une adresse qui met en avant la cuisine de Tiantai ; **La Roba** qui propose des plats du Yunnan ; **Le Vif**, un restaurant de cuisine française tendance ; ainsi que **Mansion Xún** qui met à l'honneur les spécialités du Jiangsu et du Zhejiang ; et enfin **Nishiki**, un établissement japonais. Tous ces styles de cuisine confèrent à cette sélection une grande variété de saveurs qui feront inmanquablement voyager les papilles des gourmets.



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

À l'occasion de la Cérémonie de révélation du Guide MICHELIN Pékin 2024, 3 Prix spéciaux MICHELIN ont été décernés pour saluer le talent de professionnels qui contribuent activement au rayonnement de la scène culinaire pékinoise.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef récompense de jeunes chefs qui s'illustrent par leur talent et leur potentiel. Cette année, cette distinction a été attribuée à Mme **LI Zhanxu**, la cheffe du restaurant **Qu Lang Yuan**, recommandé par le Guide MICHELIN. Diplômée en arts culinaires et gestion de la restauration, cette cheffe ambitieuse et pleine d'énergie originaire de Pékin prouve qu'aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. Mme LI est portée par une véritable passion. Dans sa cuisine, elle marie avec adresse les saveurs et ingrédients chinois aux techniques françaises. Chaque plat est empreint de sophistication et de délicatesse, et illustre à merveille les nombreuses possibilités qu'offrent les ingrédients locaux.

Le Prix MICHELIN du Service salue et encourage les professionnels de l'industrie qui font preuve d'aptitudes exceptionnelles. Mme **XIANG Jiyang** est la lauréate de cette année. Elle officie au restaurant **Everlasting Happiness**, recommandé par le Guide MICHELIN. Originaire de la ville de Changsha, dans la province du Hunan, elle a rejoint l'équipe de cet établissement dès son ouverture. Cette professionnelle prévenante porte une grande attention aux détails et sait trouver le juste équilibre entre présence et discrétion dans ses échanges avec les convives. Mme XIANG connaît très bien les produits qui composent les assiettes qu'elle sert, ce qui lui permet de présenter tous les plats signatures avec précision. Elle est véritablement le trait d'union entre la cuisine et les convives.

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 et des accords mets-boissons. 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. Ce prix a été remis à M. **LI Xiaolong**, le sommelier du restaurant une Étoile MICHELIN **Lamdre**. Il possède de solides connaissances et propose toujours des accords mets et vins d'une grande justesse. M. LI les adapte au fur et à mesure que le chef imagine de nouveaux plats. Il ne se limite pas au vin jaune et propose aux convives des vins naturels, biologiques, durables et biodynamiques. Ses associations sont aussi variées que surprenantes.



## GUIDE MICHELIN

Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Pékin 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.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger 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 2024 en bref :**

105 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 3 restaurants trois Étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau
- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 28 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 3 nouveaux
- 20 restaurants Bib Gourmand, dont 2 nouveaux
- 52 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, dont 13 nouveaux
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2024 est également jointe.

### Partenaires officiels de la cérémonie du Guide MICHELIN Pékin 2024



**La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2024**

Nom	Nom chinois	Style de cuisine	Distinction
Chao Shang Chao (Chaoyang) <i>Promotion</i>	潮上潮 (朝阳)	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	***
King's Joy	京兆尹	Cuisine végétarienne / 素食	***
Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)	新荣记 (新源南 路)	Cuisine de Taizhou / 台 州菜	***
Jingji	京季	Cuisine pékinoise / 京菜	**
Shanghai Cuisine	屋里厢	Cuisine shanghaienne / 沪菜	**
Cai Yi Xuan	采逸轩	Cuisine cantonaise / 粤 菜	*
Forum	富临饭店	Cuisine cantonaise / 粤 菜	*
Fu Chun Ju	富春居	Cuisine cantonaise / 粤 菜	*
Furong	芙蓉无双	Cuisine du Hunan / 湘菜	*
Gastro Esthetics DaDong	美·大董	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚 中国菜	*
Giada Garden <i>Promotion</i>	迦达花园	Cuisine italienne / 意大 利菜	*
Huaiyang Fu	淮扬府	Cuisine huaiyanaise / 淮 扬菜	*
Il Ristorante - Niko Romito		Cuisine italienne / 意大 利菜	*
In Love (Gongti East Road)	湘爱 (工体东路)	Cuisine du Hunan / 湘菜	*
Jing		Cuisine française contemporaine / 时尚 法国菜	*
Jing Yaa Tang	京雅堂	Cuisine pékinoise / 京菜	*
Landre <i>Nouveauté</i>	兰斋	Cuisine végétarienne / 素食	*
Lei Garden (Jinbao Tower)	利苑 (金宝大厦)	Cuisine cantonaise / 粤 菜	*















GUIDE MICHELIN
 

---

Ling Long	玲珑	Cuisine novatrice / 创新菜	🌸
Lu Shang Lu	鲁上鲁	Cuisine de Shandong / 鲁菜	🌸
Lu Style (Anding Road)	鲁采 (安定路)	Cuisine de Shandong / 鲁菜	🌸
Mansion Cuisine by Jingyan	京艳·翰林书院	Cuisine pékinoise / 京菜	🌸
MO Jasmine <i>Promotion</i>	茉	Cuisine pékinoise / 京菜	🌸
Opera Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜	🌸
Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road)	拾久 (东三环中路)	Cuisine pékinoise / 京菜	🌸
Sheng Yong Xing (Chaoyang)	晟永兴 (朝阳)	Cuisine pékinoise / 京菜	🌸
The Beijing Kitchen	北京厨房	Cuisine cantonaise / 粤菜	🌸
The Tasty House	承味堂	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	🌸
Trb Hutong		Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	🌸
Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)	新荣记 (建国门外大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	🌸
Xin Rong Ji (Jinrong Street)	新荣记 (金融大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	🌸
Zhiguan Courtyard	止观小馆	Cuisine du Dongbei / 东北菜	🌸
Zijin Mansion	紫金阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	🌸
Bao Du Jin Sheng Long (Ande Road)	爆肚金生隆 (安德路)	Fondue chinoise / 火锅	🍲
Bao Yuan	宝源	Spécialités de dim sum / 饺子	🍲
Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road) <i>Nouveauté</i>	闽中闽 (东三环北路)	Cuisine du Fujian / 闽菜	🍲
Gong De Lin	功德林	Cuisine végétarienne / 素食	🍲
Jingyi (Xicheng)	静一 (西城)	Cuisine du Hubei / 鄂菜	🍲
Ladychai	柴氏风味斋	Spécialités de nouilles / 面食	🍲



GUIDE MICHELIN

Lao Chuan Ban	老川办	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Liu Quan Ju	柳泉居	Cuisine de Shandong / 鲁菜	
Niujie Halal Man Heng Ji	牛街清真满恒记	Fondue chinoise / 火锅	
No. 69 Fangzhuanchang Zhajiangmian (Fangzhuanchang Hutong)	方砖厂 69 号炸酱面 (方砖厂胡同)	Spécialités de nouilles / 面食	
Pang Mei Noodles (Dongcheng)	胖妹面庄 (东城)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	
Qiantang Garden <i>Nouveauté</i>	钱塘花园	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	
Rong Cuisine (Baiziwan South Er Road)	荣小馆 (百子湾南二路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	
The Red Chamber	红馆	Cuisine pékinoise / 京菜	
Tianchumiaoxiang Vegetarian (Chaoyang)	天厨妙香素食 (朝阳)	Cuisine végétarienne / 素食	
Tong He Ju (Yuetan South Street)	同和居 (月坛南街)	Cuisine de Shandong / 鲁菜	
Yibin	宜宾招待所	Cuisine sichuanaise / 川菜	
Yinsan Douzhi (East Xiaoshi Street)	尹三豆汁 (东晓市街)	Small eats / 小吃	
Yu Hua Tai (Xicheng)	玉华台 (西城)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	
Zen	之参	Cuisine sichuanaise / 川菜	
1949 - Duck de Chine	1949 - 全鸭季	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Amico BJ		Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Bad Ass Lamb Hot Pot (Maizidian West Street)	羊大爷涮肉 (麦子店西街)	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé
Baiweiyuan Dumpling	百味园饺子馆	Spécialités de dim sum / 饺子	Recommandé par le Guide MICHELIN

**GUIDE MICHELIN**

Beef & Dumplings	匠牛饺子	Spécialités de dim sum / 饺子	Recommandé par le Guide MICHELIN
Bistro Strong	壮壮酒馆	Spécialités de viandes / 烤肉餐馆	Recommandé par le Guide MICHELIN
Blossom Vegetarian (Dongcheng)	花开素食 (东城)	Cuisine végétarienne / 素食	Recommandé
Brasserie 1893	鸢尾宫 1893	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé
Café Zi	紫膳	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Cépe	意味轩	Cuisine italienne / 意大利菜	Recommandé
Char (South Sanlitun Road)	恰 (南三里屯路)	Spécialités de viandes / 扒房	Recommandé par le Guide MICHELIN
Chef 1996 <i>Nouveauté</i>	1996 川菜·主厨餐厅	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
China Tang	唐人馆	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Chu Shan Si Ji <i>Nouveauté</i>	楚膳四季	Cuisine du Hubei / 鄂菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Country Kitchen	乡味小厨	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Everlasting Happiness <i>Nouveauté</i>	新长福	Cuisine du Hunan / 湘菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Exquisite Bocuse <i>Nouveauté</i>	晶采轩	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Fortune Long Beijing Bean Sauce Noodles (East Xinglong Street)	老北京炸酱面大王 (东兴隆街)	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN

**GUIDE MICHELIN**

Fu Man Yuan (Xinyuanli)	福满圆 (新源里)	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Héritage East <i>Nouveauté</i>	西院·东	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
He Yuan (Fengsheng Hutong) <i>Nouveauté</i>	禾苑 (丰盛胡同)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Hong 0871	泓 0871	Cuisine du Yunnan / 滇菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Horizon	海天阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Huang Ting	凰庭	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Jia	禾家	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Ji Chuan <i>Nouveauté</i>	寂川	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé
Kanpai Classic (Dongcheng)	老干杯 (东城)	Barbecue / 烧烤	Recommandé par le Guide MICHELIN
L. Bodhi (Guanghua Road)	叶叶菩提 (光华路)	Cuisine végétarienne / 素食	Recommandé
La Roba <i>Nouveauté</i>	腊罗巴	Cuisine du Yunnan / 滇菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Les Morilles	乐·墨瑞	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé
Le Vif <i>Nouveauté</i>	乐福	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé
Maison Flo	福楼	Cuisine française / 法国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN

GUIDE MICHELIN
 

---

Mandarin Grill	文华扒房	Spécialités de viandes / 烤肉餐馆	Recommandé par le Guide MICHELIN
Mansion Xún <i>Nouveauté</i>	郇厨	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Mio		Cuisine italienne / 意大利菜	Recommandé
Nishiki <i>Nouveauté</i>	锦	Cuisine japonaise / 日本菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Qi	金阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Qian Li	前里	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Qu Lang Yuan	曲廊院	Cuisine novatrice / 创新菜	Recommandé
Redwall 1939 (Xicheng)	程府宴 (西城)	Cuisine novatrice / 创新菜	Recommandé
Refer		Cuisine novatrice / 创新菜	Recommandé
Rive Gauche	左岸	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé
San Qing Tan (Sanlitun Road)	三清潭 (三里屯路)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Shanghai Tang	上海滩	Cuisine shanghaiëenne / 沪菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Sue Cuisine (Jiangtai Road)	苏帮袁 (将台路)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Tong Chun Yuan	同春园	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Top Feast (East Chang'an Street) <i>Nouveauté</i>	潮外粤宴 (东长安街)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN



## GUIDE MICHELIN

Vege Wonder	山河万朵	Cuisine végétarienne / 素食	Recommandé
Wolfgang's Steakhouse (Gongrentiyuchang North Road)	沃夫冈牛排馆 (工人体育场北路)	Spécialités de viandes / 扒房	Recommandé par le Guide MICHELIN
Xiang Shang Xiang (Jinhe East Road) <i>Nouveauté</i>	湘上湘 (金和东路)	Cuisine du Hunan / 湘菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Xin Ming Yuen	新明园	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN
Yu De Fu (Dongzhimennei Street)	裕德孚 (东直门内大街)	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé

### 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)

 @MichelinPress

112, Avenue Kléber, 75116 Paris