



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 17 novembre 2023

La sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2024 accueille le premier restaurant deux Étoiles MICHELIN de Malaisie

- Le millésime 2024 compte 127 établissements qui représentent au total plus de 30 styles de cuisine différents
- Une adresse est promue au rang d'une Étoile MICHELIN, ce qui porte à 5 le nombre de tables Étoilées MICHELIN en Malaisie grâce également à l'arrivée d'un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN
- Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang attribue pour la première fois le Prix de la plus belle ouverture de l'année

Le très attendu Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2024, qui marque la deuxième sélection malaisienne, a enfin été dévoilé. En comptant les restaurants Étoilés MICHELIN, les Bib Gourmand ainsi que les tables recommandées par le Guide MICHELIN, 127 adresses ont été sélectionnées cette année, illustrant ainsi la richesse et la diversité de la scène culinaire de Kuala Lumpur et de Penang. Avec plus de 30 styles de cuisine différents, y compris des adresses de street-food, ces établissements offrent un large éventail de spécialités du monde entier.

« Nous dévoilons aujourd'hui la deuxième sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang, qui offre un magnifique aperçu des aventures culinaires que chacun peut vivre en visitant ces deux superbes villes. Entre plats traditionnels et interprétations contemporaines, leur paysage gastronomique n'a de cesse d'évoluer et de refléter leur grande diversité. » a confié **Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN**. « C'est avec joie que nous découvrons les nombreux jeunes talents qui investissent leur temps et leur énergie afin de créer des plats qui mettent en avant la beauté, mais aussi la singularité de la cuisine et des produits malaisiens. »

Le premier restaurant deux Étoiles MICHELIN de Malaisie

Récompensé d'une Étoile MICHELIN dans le cadre de la première sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang, le restaurant **Dewakan** continue sa



GUIDE MICHELIN

progression en devenant le premier établissement de Kuala Lumpur à se voir décerner une deuxième Étoile MICHELIN.

Le chef du bien nommé « Dewakan », qui signifie « nourriture de Dieu », propose à ses convives une expérience culinaire absolument divine, profondément ancrée dans la tradition malaisienne. Chaque ingrédient est cultivé localement et de manière durable, une approche qui s'étend à la vaisselle, fabriquée dans la région par des artisans locaux. Les nombreux ingrédients fermentés ou mûris sur place, mais également les fruits et herbes de saison utilisés dans les plats, confèrent au menu-dégustation un caractère tout à fait unique.

1 restaurant est promu au rang d'une Étoile MICHELIN

Recommandé par le Guide MICHELIN dans le cadre de la sélection 2023, le restaurant **Beta** rejoint cette année la famille des établissements Étoilés MICHELIN. Les gourmets pourront découvrir la superbe interprétation du patrimoine culinaire malaisien que propose le chef, auquel il insuffle une touche de raffinement. Il réinvente de grands classiques de la cuisine traditionnelle, souvent sublimés par des techniques modernes et un dressage soigné. Ils pourront d'abord déguster de délicieux cocktails et amuse-bouche au lounge, avant de passer aux plats principaux, servis dans une salle à manger à la décoration théâtrale qui donne sur la cuisine ouverte.

En prenant en compte les restaurants promus, le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2024 compte au total une table deux Étoiles MICHELIN : **Dewakan**, à Kuala Lumpur, ainsi que 4 établissements une Étoile MICHELIN : **Au Jardin** et **Auntie Gaik Lean's Old School Eatery** se trouvent à Penang tandis que **Beta** et **DC. By Darren Chin** sont tous deux situés à Kuala Lumpur.

25 nouveaux établissements rejoignent la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et récompensés du Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2024 accueille 25 nouvelles adresses recommandées par le Guide MICHELIN. Elles illustrent à merveille la diversité du paysage culinaire local et portent à 77 le nombre de restaurants distingués dans cette catégorie.

Parmi les 25 nouvelles tables recommandées par le Guide MICHELIN, 16 sont situées à Kuala Lumpur, et 9 à Penang.



GUIDE MICHELIN

Les 16 nouveaux restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à Kuala Lumpur sont : Bōl, Café Café, Entier, Frangipaani, Jwala, Ling Long, Malai, Marini's on 57, Nadodi (changement d'adresse), Seed, Shanghai Restaurant, Sushi Masa, Tanglin (Bukit Damansara), Tenmasa, Teochew Lao Er et Wagyu Kappo Yoshida.

Les 9 nouveaux restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à Penang sont : 888 Hokkien Mee, Air Itam Duck Rice, Ceki, Fook Cheow Cafe, Jit Seng Hong Kong Roasted Duck Rice, Penang Famous Samosa, Richard Rivalee, Sambal et The Pinn (changement d'adresse).

Chacun de ces établissements propose aux convives d'embarquer pour un voyage culinaire hors du commun, qui contribue à créer le riche mélange de saveurs qui définit la gastronomie régionale. Entre cuisine novatrice et traditions séculaires, ces nouvelles adresses illustrent parfaitement l'excellence qui caractérise la scène culinaire de Kuala Lumpur et Penang.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Service

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Cette année, le Prix MICHELIN du Service, présenté par FunNow, est attribué à **Wan Mohd Zulkifeli**, qui est récompensé pour ses connaissances exceptionnelles, pour l'attention qu'il porte aux convives et pour le professionnalisme avec lequel il dirige l'équipe de **Gai by Darren Chin** (Kuala Lumpur). M. Zulkifeli partage volontiers ses compétences avec le reste du personnel, contribuant ainsi à offrir aux convives un service harmonieux.



GUIDE MICHELIN

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Cette année, le Prix MICHELIN de la Sommellerie est décerné à **Yap Cze Ying**, sommelière et gérante du restaurant **Hide** (Kuala Lumpur). En dépit de sa nature réservée, Mme Yap se distingue par son attitude soignée et chaleureuse. L'équipe d'inspection a été impressionnée par sa passion évidente pour le vin et le secteur de la restauration.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné les inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Cette année, le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Johnson Wong Jia Liang**, qui officie au restaurant **Gēn** (Penang). Diplômé de l'école de cuisine Le Cordon Bleu Australie, située à Sydney, Johnson, le chef-propriétaire de Gēn, est né en 1991 et a fait ses armes dans de grandes maisons. Il prête une attention particulière à la qualité des ingrédients locaux qu'il cuisine afin de révéler toute leur saveur et de créer des plats où se mêlent authenticité et souvenirs d'enfance.

Prix MICHELIN de la plus belle ouverture de l'année

Le Prix de la plus belle ouverture de l'année MICHELIN est attribué à un chef, à un hôte ou à un gérant pour le succès qui a accompagné l'ouverture d'un restaurant au cours de l'année écoulée. Pour être récompensé, il doit avoir marqué la scène gastronomique locale en se démarquant par un concept de dégustation et une cuisine créatifs.

Présenté par UOB, il s'agit du premier Prix MICHELIN de la plus belle ouverture de l'année décerné en Malaisie. Il revient à **Remash Thangaraj**, le chef du restaurant **Jwala**, situé à Kuala Lumpur, qui rejoint cette année la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Le nom de Jwala n'a pas été choisi au hasard, car il signifie « flamme » en sanskrit. Doté de tandoors fabriqués sur mesure, ce restaurant ouvert en 2023 propose des spécialités du nord de l'Inde cuites à la braise.



GUIDE MICHELIN

La sélection complète du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2024 est jointe à ce communiqué de presse. Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Malaisie 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. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([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 Kuala Lumpur et Penang 2024 en bref :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	127		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	4		1
Nombre total de Bib Gourmand	45	12	2
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	77	25	
KUALA LUMPUR	66		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	2		1
Nombre total de Bib Gourmand	20	4	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	43	16	

GUIDE MICHELIN

PENANG	61		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	2		
Nombre total de Bib Gourmand	25	8	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	34	9	

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Site internet : <https://guide.michelin.com/fr/fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia>

YouTube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram: [@MichelinGuide](https://www.instagram.com/MichelinGuide)



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](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber – 75116 Paris



GUIDE MICHELIN

CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN KUALA LUMPUR ET PENANG 2024 PARTENAIRES OFFICIELS

Destination Partner



Global Partner



Official Partner



Official Partner



Official Bank Partner



Official Water Partner



Official Booking Partner



Official Partner



Event Supporter





GUIDE MICHELIN

LE GUIDE MICHELIN KUALA LUMPUR ET PENANG 2024 SÉLECTION COMPLÈTE

KUALA LUMPUR



Deux Étoiles MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Dewakan PROMOTION	Cuisine malaisienne contemporaine



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Beta PROMOTION	Cuisine malaisienne contemporaine
DC. by Darren Chin	Cuisine française contemporaine



Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Ah Hei Bak Kut Teh	Cuisine malaisienne
Aliyaa	Cuisine sri lankaise
Anak Baba	Cuisine malaisienne et spécialités Peranakan
Congkak (Bukit Bintang)	Cuisine malaisienne
Dancing Fish	Cuisine malaisienne et indienne
De. Wan 1958	Cuisine malaisienne

GUIDE MICHELIN

Hai Kah Lang	Poissons et fruits de mer
Heun Kee Claypot Chicken Rice (Pudu)	Cuisine cantonaise
Hing Kee Bakuteh (Jalan Kepong)	Cuisine malaisienne
Hor Poh Cuisine NOUVEAUTÉ	Cuisine Hakka
Jalan Ipoh Claypot Chicken Rice NOUVEAUTÉ	Street food
Lai Fong Lala Noodles	Spécialités de nouilles
Nam Heong Chicken Rice	Cuisine malaisienne
Nasi Ayam Hainan Chee Meng (Jalan Kelang Lama)	Cuisine malaisienne
Restoran Pik Wah	Cuisine cantonaise
Roti by d'Tandoor NOUVEAUTÉ	Cuisine indienne
Sao Nam	Cuisine vietnamienne
Sek Yuen NOUVEAUTÉ	Cuisine cantonaise
Sri Nirwana Maju DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	Cuisine indienne
Wong Mei Kee	Street food

RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Akâr	Cuisine malaisienne contemporaine
Bōl NOUVEAUTÉ	Cuisine asiatique contemporaine
Bref by Darren Chin	Cuisine française contemporaine
Café Café NOUVEAUTÉ	Cuisine française

GUIDE MICHELIN

Cilantro	Cuisine française contemporaine
Dominic	Cuisine française contemporaine
Eat and Cook	Cuisine malaisienne contemporaine
Elegant Inn	Cuisine cantonaise
Ember	Cuisine asiatique contemporaine
Entier NOUVEAUTÉ	Cuisine française contemporaine
Flour	Cuisine novatrice
Frangipaani NOUVEAUTÉ	Cuisine indienne
Gai by Darren Chin	Cuisine thaïlandaise
Hide	Cuisine novatrice
Jwala NOUVEAUTÉ	Cuisine indienne
Kayra	Cuisine indienne
La Suisse	Cuisine européenne
Li Yen	Cuisine cantonaise
Limapulo	Spécialités de Peranakan
Ling Long NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Malai NOUVEAUTÉ	Cuisine thaïlandaise
Marble 8	Spécialités de viandes
Marini's on 57 NOUVEAUTÉ	Cuisine italienne
Nadodi NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Passage Thru India	Cuisine indienne
Playte	Cuisine européenne contemporaine
Qureshi	Cuisine indienne
Seed NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Shanghai Restaurant NOUVEAUTÉ	Cuisine shanghaienne

GUIDE MICHELIN

Skillet	Cuisine européenne contemporaine
Soleil	Cuisine européenne contemporaine
Sushi Masa NOUVEAUTÉ	Sushi
Sushi Ori	Sushi
Sushi Taka	Sushi
Tamarind Hill	Cuisine thaïlandaise et birmane
Tanglin (Bukit Damansara) NOUVEAUTÉ	Cuisine malaisienne
Tenmasa NOUVEAUTÉ	Cuisine de tempura
Teochew Lao Er NOUVEAUTÉ	Spécialités de Chaozhou
The Brasserie	Cuisine française contemporaine
Ushi	Cuisine japonaise
Vantador	Spécialités de viandes
Wagyu Kappo Yoshida NOUVEAUTÉ	Cuisine japonaise
Yun House	Cuisine cantonaise

PENANG



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Au Jardin	Cuisine européenne contemporaine
Auntie Gaik Lean's Old School Eatery	Spécialités de Peranakan



Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Ah Boy Koay Teow Th'ng NOUVEAUTÉ	Street food
Bibik's Kitchen RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN EN 2023	Spécialités de Peranakan
BM Cathay Pancake NOUVEAUTÉ	Street food
Bridge Street Prawn Noodle	Spécialités de nouilles
Communal Table by Gēn	Cuisine malaisienne
Duck Blood Curry Mee	Street food
Ghee Lian NOUVEAUTÉ	Street food
Green House Prawn Mee & Loh Mee	Street food
Hot Bowl White Curry Mee NOUVEAUTÉ	Spécialités de nouilles
Ivy's Nyonya Cuisine	Spécialités de Peranakan
Ming Qing Charcoal Duck Egg Char Koay Teow	Spécialités de nouilles
Moh Teng Pheow Nyonya Koay	Small eats
My Own Café NOUVEAUTÉ	Street food
Neighbourwood	Cuisine européenne contemporaine
Penang Road Famous Jin Kor Char Kuey Teow NOUVEAUTÉ	Street food
Penang Road Famous Laksa	Street food
Rasa Rasa	Spécialités de Peranakan
Sardarji	Cuisine indienne
Siam Road Char Koay Teow NOUVEAUTÉ	Street food

GUIDE MICHELIN

Sister Yao's Char Koay Kak NOUVEAUTÉ	Street food
Taman Bukit Curry Mee	Street food
Teksen	Cuisine cantonaise
Thara	Cuisine thaïlandaise
Tho Yuen	Cuisine cantonaise
Wan Dao Tou Assam Laksa	Street food

RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
888 Hokkien Mee NOUVEAUTÉ	Street food
Air Itam Duck Rice NOUVEAUTÉ	Street food
Air Itam Sister Curry Mee	Street food
Ali Nasi Lemak Daun Pisang	Street food
Bali Hai Seafood Market	Poissons et fruits de mer
Bao Teck Tea House	Spécialités de dim sum
Bee See Heong	Cuisine malaisienne
Bite N Eat Dindigul Biryani	Cuisine indienne
BM Yam Rice	Spécialités de Chaozhou
Ceki NOUVEAUTÉ	Spécialités de Peranakan
Chao Xuan	Spécialités de Chaozhou
Curios-City	Cuisine novatrice
Fatty Loh Chicken Rice	Street food
Feringgi Grill	Cuisine européenne contemporaine
Flower Mulan	Spécialités de Peranakan
Fook Cheow Cafe NOUVEAUTÉ	Spécialités de nouilles
Gēn	Cuisine novatrice
Goh Thew Chik Hainan Chicken Rice	Street food

GUIDE MICHELIN

Il Bacaro	Cuisine italienne
Jawi House	Cuisine indienne
Jit Seng Hong Kong Roasted Duck Rice NOUVEAUTÉ	Street food
Kebaya Dining Room	Spécialités de Peranakan
Kota Dine & Coffee	Spécialités de Peranakan
La Vie	Cuisine européenne contemporaine
Lao San Tong Bah Kut Teh	Cuisine malaisienne
Misai Mee Jawa (Butterworth)	Street food
Penang Famous Samosa NOUVEAUTÉ	Street food
Pitt Street Koay Teow Soup	Spécialités de nouilles
Richard Rivalee NOUVEAUTÉ	Spécialités de Peranakan
Sambal NOUVEAUTÉ	Cuisine asiatique contemporaine
The Pinn NOUVEAUTÉ	Small eats
Tok Tok Mee Bamboo Noodle	Spécialités de nouilles
WhatSaeb Boat Noodles	Cuisine thaïlandaise
Woodlands	Cuisine végétarienne