



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 27 juin 2024

LE GUIDE MICHELIN HANOÏ | HÔ CHI MINH-VILLE | DA NANG 2024 CELEBRE 3 NOUVEAUX RESTAURANTS UNE ÉTOILE MICHELIN

- **Le Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang 2024 compte au total 164 adresses dont 7 une Étoile MICHELIN, 58 Bib Gourmand et 99 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.**
- **Da Nang rejoint cette deuxième sélection vietnamienne avec 36 nouveaux établissements, dont 1 restaurant une Étoile MICHELIN, la première Étoile Verte MICHELIN du pays et 16 Bib Gourmand.**
- **29 nouvelles tables sont récompensées du Bib Gourmand, ce qui double le nombre de restaurants sélectionnés dans cette catégorie. Parmi elles, plus la moitié (16 adresses) se trouvent à Da Nang.**

C'est au cours d'une cérémonie qui s'est tenue à l'InterContinental Saigon, à Hô Chi Minh-Ville, que Michelin a dévoilé la très attendue sélection des restaurants du **Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang 2024**. Cette dernière comprend les convoitées Étoiles MICHELIN, l'Étoile Verte MICHELIN qui salue l'approche durable des restaurants, les Bib Gourmand ainsi que les Prix du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service. Grande première dans l'histoire de cette destination, c'est la première fois qu'un établissement est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN.

Ce nouveau millésime met à l'honneur 164 tables, dont 7 une Étoile MICHELIN (2 nouveautés, 1 promotion depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN), 58 Bib Gourmand (28 nouveautés, 1 déplacée depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN) ainsi que 99 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (40 nouveautés). Parmi les



GUIDE MICHELIN

adresses qui font cette année leur entrée dans la sélection, 10 se trouvent à Hanoï (5 Bib Gourmand et 5 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN), 26 à Hô Chi Minh-Ville (2 une Étoile MICHELIN, 8 Bib Gourmand et 16 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN) ainsi que 36 à Da Nang (1 une Étoile MICHELIN, 16 Bib Gourmand et 19 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN).

Selon **Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN**, Da Nang, qui intègre la deuxième sélection vietnamienne du Guide MICHELIN, lui apporte une véritable valeur ajoutée grâce à ses adresses et à ses spécialités. Les restaurants recommandés représentent parfaitement la cuisine du centre du pays qui allie des influences françaises, chinoises et d'Asie du Sud-Est.

« Hanoï, Hô Chi Minh-Ville et Da Nang ont chacune une identité bien distincte. Elles font vibrer la scène gastronomique du pays grâce à la vitalité, à la passion et à la créativité qui les anime. Et le talent ne manque pas : si de nombreux chefs internationaux de renom tentent l'aventure au Vietnam, on voit également émerger une nouvelle génération de chefs locaux dont la cuisine attire de plus en plus de gourmets. Tout cela contribue à asseoir la place du Vietnam sur l'échiquier gastronomique international et confirme que cette destination mérite plus que jamais d'être découverte », confie Gwendal Poullennec.

3 nouveaux restaurants (2 nouveautés et 1 promotion) intègrent la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN, qui compte à présent 7 établissements

Si tous les restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN en 2023, à savoir **Gia, Hibana by Koki, Tầm Vĩ** et **Ănăn Saigon**, conservent cette année leur distinction, la catégorie s'enrichit également de 2 nouveautés et d'une promotion. Les deux nouvelles adresses sont : **Akuna** [Hô Chi Minh-Ville], où l'on sert des plats européens créatifs rehaussés de touches vietnamiennes, avec en option une formule d'accords mets et vins, ainsi que **La Maison 1888** [Da Nang] qui propose un menu fixe en 5 ou 7 services élaboré autour de produits d'exception issus du Vietnam, de France et du Japon.



GUIDE MICHELIN

L'adresse promue depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN est **The Royal Pavilion** [Hô Chi Minh-Ville] qui dispose d'une large sélection de plats à la carte et propose plusieurs menus qui rendent hommage au patrimoine culinaire cantonais. Un menu dim sum est également servi le midi.

Nén Danang : la première table vietnamienne distinguée de l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences qui associent excellence culinaire et engagement écologique.

Nén Danang, recommandé par le Guide MICHELIN, se voit attribuer la première Étoile Verte MICHELIN du pays pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus respectueuse de l'environnement. L'équipe de cette adresse qui s'illustre par ses initiatives durables depuis son ouverture en 2017 s'efforce de promouvoir un approvisionnement local en travaillant en grande majorité des ingrédients produits dans la région. Elle exploite sa propre ferme, dont elle partage les actualités sur les réseaux sociaux, et invite tout le monde à s'engager pour un avenir plus durable. En plus de sensibiliser ses convives, elle intervient également auprès des écoles locales afin d'offrir à la jeune génération des clés pour respecter au mieux l'environnement.

La sélection 2024 compte 58 Bib Gourmand, soit deux fois plus que l'an passé, dont plus de la moitié (16 établissements) sont situés à Da Nang

Avec un total de 58 tables (8 à Hanoï, 24 à Hô Chi Minh-Ville et 16 à Da Nang), ce nouveau millésime compte deux fois plus de Bib Gourmand qu'en 2023. Parmi les 29 nouveautés, 16 viennent de Da Nang, 5 de Hanoï et 8 de Hô Chi Minh-Ville.

Hanoï, qui représente le nord du Vietnam, et Hô Chi Minh-Ville, qui représente le sud, sont rejoints cette année par Da Nang, une ville du centre du pays dont la cuisine allie des influences françaises, chinoises et d'Asie du Sud-Est. Les spécialités de cette ville côtière sont mémorables, complexes, et élaborées à partir d'ingrédients frais.



GUIDE MICHELIN

Parmi les Bib Gourmand sélectionnés à Da Nang cette année, se trouvent notamment : **Bé Ni 2**, une adresse à l'atmosphère décontractée, qui ne désemplit jamais. On y sert des spécialités à base de riz la journée et des produits de la mer le soir, notamment des crustacés de grande qualité pêchés localement ; **Indian Aroma Restaurant**, un restaurant qui propose des plats traditionnels issus des quatre coins de l'Inde, pays natal du chef. Les incontournables de la carte sont le papadam accompagné d'un chutney de menthe et le saag ghosh (un curry au veau et aux épinards, typique du nord du pays) ; et **Mỳ Quảng Sứa Hồng Vân**, une adresse de street food connue pour son mì quảng élaboré à partir d'un savoureux bouillon de crevettes rouges et oranges, de nouilles et d'un large choix de garnitures : œuf de caille, porc, crevette, boulettes de viande ou méduse.

99 établissements intègrent la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN

99 restaurants (dont 40 nouveautés) sont recommandés par le Guide MICHELIN : 33 se trouvent à Hanoï (dont 5 nouveautés), 47 à Hô Chi Minh-Ville (dont 16 nouveautés) et 19 à Da Nang (uniquement des nouveautés). Toutes ces adresses, sélectionnées pour leur potentiel, pourraient à l'avenir décrocher une Étoile MICHELIN ou un Bib Gourmand.

Parmi les nouvelles tables recommandées par le Guide MICHELIN à Hanoï se trouvent : **Bánh Cuốn Bà Hoàn**, une adresse de street food où les gourmets peuvent déguster un succulent bánh cuốn, des rouleaux vietnamiens cuits à la vapeur et garnis de viande de porc hachée ainsi que de champignons noirs ; **Hanoi Garden**, un restaurant qui propose un mélange de cuisines vietnamiennes classique et contemporaine, ou encore **Le Beaulieu**, connu pour sa cuisine gastronomique française et sa large carte des vins. Parmi ceux de Hô Chi Minh-Ville se trouvent : **Du Yên**, un restaurant proposant de succulents plats végétariens ; **Kobe Bistro**, dont la spécialité est la cuisine française, ainsi qu'**Oryz**, une adresse qui rend hommage à la cuisine d'Asie de l'Est en s'inspirant des traditions culinaires du continent, mais pas seulement.



GUIDE MICHELIN

Enfin, parmi les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à **Da Nang** se trouvent : **Mỳ Quảng Cô Sáu**, un établissement prisé pour son mì quảng, un plat de nouilles sublimé par un intense bouillon au curcuma et accompagné de diverses garnitures comme du poulet, du poisson et des crevettes, sans oublier son thịt heo bánh tráng, composé de fines tranches de poitrine de porc roulées dans des feuilles de riz avec des herbes aromatiques et des légumes ; **Năm Đảnh**, un restaurant sans chichis doté d'une grande salle, où l'on peut déguster des plats traditionnels à base de produits de la mer comme des noix de Saint-Jacques, des crevettes et des huîtres ; et enfin **Olivia's Prime**, qui propose également quelques produits de la mer, mais aussi et surtout de la viande, notamment du bœuf de grande qualité importé de l'étranger. Le tout est cuit à la braise et accompagné d'une belle carte de bières et de vins.

Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Avec ses Prix spéciaux, le Guide MICHELIN ne cherche pas seulement à récompenser la meilleure cuisine, mais à mettre en valeur l'écosystème de la restauration dans son ensemble. Il salue ainsi la durabilité, la créativité et l'innovation de professionnels inspirants.

En effet, en plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de saluer le travail des personnes 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 Jeune Chef

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Cette année, le Prix du Jeune Chef est attribué à **Duy Nguyen**, qui est à la tête de **Little Bear**, un nouvel établissement recommandé par le Guide MICHELIN qui est situé à Hô Chi Minh-Ville. Le chef Duy est aussi passionné que professionnel. De nature calme et enjouée, il gère sa jeune et compétente équipe d'une main de maître. Sa cuisine contemporaine allie avec brio des saveurs



GUIDE MICHELIN

traditionnelles vietnamiennes avec des techniques et des ingrédients modernes. À travers ses créations, le chef nous livre ses souvenirs d'enfance.

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. Le Prix de la Sommellerie 2024 est décerné à **Toan Nguyen**, qui officie à **La Maison 1888**, le seul restaurant de Da Nang à décrocher une Étoile MICHELIN. Toan a fait ses premiers pas dans l'hôtellerie il y a environ 6 ans. Son intérêt pour le vin l'a amené à se former en sommellerie à Hanoï avant de partir pour Da Nang en 2023 avec son diplôme en poche. Nos inspectrices et inspecteurs ont apprécié ses échanges chaleureux avec ce professionnel souriant et passionné qui propose des accords d'une grande justesse.

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. La lauréate du Prix du Service est **Anh Nguyen**, qui fait partie de l'équipe du **Si Dining**, un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN situé à Da Nang. Diplômée d'interprétariat, Anh a rejoint le secteur de la restauration pendant ses études alors qu'elle travaillait à temps partiel. Chaleureuse, accueillante et énergique, elle prend soin de répondre au mieux aux attentes des convives. En plus de connaître l'histoire du restaurant sur le bout des doigts, elle possède une grande connaissance des plats à la carte, ce qui lui permet d'adapter ses recommandations.

Le Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang 2024 en bref :

- ✿ **7 restaurants une Étoile MICHELIN** (2 nouveautés, 1 promotion depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN)
- ✿ **1 restaurant Étoile Verte MICHELIN** (nouveau)



GUIDE MICHELIN



58 Bib Gourmand (28 nouveautés, 1 déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN)

99 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
(40 nouveautés)

Vous pouvez télécharger des photos de la cérémonie du Guide MICHELIN Vietnam 2024 en cliquant sur ce lien : shorturl.at/F8MMc.

Pour en savoir plus sur le Guide MICHELIN, rendez-vous sur guide.michelin.com ou suivez notre actualité sur [Facebook](#).

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideAsia

instagram.com/michelinguide

youtube.com/MICHELINGuideAsia

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. www.michelin.com



GUIDE MICHELIN

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com



@MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

DESTINATION PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER



EVENT SUPPORTER



EVENT SUPPORTER

